

# 2018 Bourguenne - Brézé

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf zwei Flaschen pro Kunde begrenzt. Der Bourguenne ist eine 0,3 Hektar große Parzelle (Lieu Dit) aus Sand und Kalkboden mit im Schnitt 20 Jahre alten Reben. Diese liegt genau neben dem Weingarten der legendären Frère Foucault von Clos Rougeard. Ein mächtiger, reichhaltiger Chenin Blanc, der seine Geheimnisse erst mit Lagerung preisgeben muss. Gereift ist er für 24 Monate in je 1/3 neuen, einjährigen und zweijährigen Barriques der Tonnelerien Francois Frères, Atelier Francais und Dussand. Das deutlich präsenze Holzaroma muss sich noch weiter integrieren, ist aber wesentlich stimmiger als in Vorjahren. Ganztraubenpressung, Spontangärung und Reifung auf der Feinhefe. Man kann die Salzigkeit auf der Zunge richtig spüren und wenn man ihn jetzt trinken möchte, empfiehlt sich ein Burgunderglas und 1-2 Stunden Karaffierzeit. Weiche, feine Textur und ein Korb voller Steinobst, Pfirsich und reifer Apfel in der Nase. Dieses offene Aroma ist wohl dem warmen 2018er Jahrgang geschuldet. Ganz großer Stoff.

<b>Rebsorte</b> Chenin Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> 0,69 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Saumur Blanc AOC	<b>Säure</b> 4,69 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Sand	<b>Anbau</b> Bio, FR-BIO-10	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
<b>Höhe über N.N.</b> 100 Meter	<b>Ausbau</b> 24 Monate in je 1/3 neuen, einjährigen und zweijährigen Barriques der Tonnelerien Francois Frères, Atelier Francais und Dussand	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das Vater und Sohn-Team legte 2005 den Grundstein für ihre gemeinsame Vision, einer nachhaltigen Landwirtschaft nach burgundischem Vorbild, die den Lagencharakter der Crus aus den Gemeinden St. Cyr und Brézé im Fokus hat. Mit der Managementübernahme des legendären Château de Brézé 2009 kamen weitere 20 Hektar der wertvollsten, ummauerten alten Lagen (Clos) Frankreichs in ihre Hände. Diese feinen Gewächse von den kalkreichen Tuffsteinböden, die mit den Sorten Chenin Blanc und Cabernet Franc bepflanzt sind, sind faszinierende Präzisionsarbeiten mit einer elektrisierenden Vitalität. Nicht überreif, sondern zum idealen Zeitpunkt gelesen und behutsam, ohne das Holzmonster, ausgebaut.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.