

2020 Crû-Elles

LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC, FRANKREICH



Der Einstiegs- und Hauptwein des Weingutes, an dem sich eindrucksvoll erkennen lässt, auf welchem Level Ludovics Qualitätsanspruch beginnt. Der Name ist ein Wortspiel aus dem englischen Wort "cruel" (grausam) und den französischen Begriffen "Cru" (Gewächs, Herkunft) und "elles" (franz. Personalpronomen "Sie"). Man erzählt sich, dass Ludo zu diesem Namen inspiriert wurde, nachdem er nach einer Liebesnacht von einer Frau heimlich verlassen wurde. Nach der Ausnahme im letzten Jahrgang, in dem Ludovic diesen Wein reinsortig aus Cinsault gekeltert hatte, besteht der 2020er wieder zusätzlich zu 20% aus Grenache. Die Reben sind im Schnitt 40 Jahre alt und liefern exzellentes Lesegut. Dies gibt der Abfüllung mehr Frucht, etwas mehr Körper und Gewicht. Ursprünglich handelte es sich mal um einen Grenache-Mourvèdre Blend. Wie alle Weine der Domaine, spontanvergoren, Reifung im Edelstahl Gebinde und ohne Schwefelzusätze während des Ausbaus, nur eine kleine Menge vor der Abfüllung. Dadurch behält der Wein seine Frische und Lebendigkeit. Alles fließt, die sich stets verändernde Natur gibt das Tempo vor, Ludovic beeinflusst lediglich die Richtung. Dieser Stoff kommt so unverschämt trinkfreudig daher, so elegant, ehrlich, klar und saftig, dass man die Flasche gar nicht teilen möchte. Würzige Nase mit angenehm kühler roter Aromatik von Himbeeren, Preiselbeeren und Rhabarber.

Rebsorte Cinsault, Grenache	Region Languedoc	Restzucker < 2g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Vin de France	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Sandstein, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Domaine Ludovic Engelvin, 30260 Vic Le Fesq
Höhe über N.N. 100 - 120 Meter	Ausbau 12 Monate im Edelstahlgebinde	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Besessen mit einer großen Prise positiver Verrücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Dagueneau Schüler, Ludovic Engelvin. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile 6 Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nimes, entstanden. Die im Durchschnitt 35 Jahre alten Weingärten sind ein Zoo mit Hühnern, Eseln und Ziegen, was die Nachbarn nur mit Kopfschütteln quittieren. Ludovic möchte ein natürliches Gleichgewicht in seinen Weingärten und arbeitet nach biodynamischen Prinzipien.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.