

# 2022 Les Perrières - Saumur

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Selbstverständlich lässt er bei der Bereitung dieses vermeintlich kleinen Weins dieselbe Sorgfalt walten wie bei seinen Top-Gewächsen. Der Boden der Weinberge in St-Cyr-en-Bourg ist geprägt von einer stark tonhaltigen Auflage über Kalkstein. Die Weine sind dadurch etwas schwerer, erdiger und dichter strukturiert als ihre Pendants aus Brézé. Hier holen die 60 Jahre alten Reben aus dieser Einzellage sprichwörtlich alles raus. Im fertigen Wein macht sich das mit einem deutlich mineralischen Touch bemerkbar. Die handgelesenen Trauben werden entrappt, gepresst und spontan vergoren. Für 12 Monate darf der Wein zur Hälfte in gebrauchten Barriques und im Fuder reifen. Wie alle Weißweine des Weingutes wurde er bei der Abfüllung nur leicht geschwefelt. Der Fokus liegt hier ganz klar auf der Terroircharakteristik. In der Nase findet sich ein Paradebeispiel für die klassische Chenin Blanc Aromatik. Der Duft von Streuobst wie Quitten und reifen Äpfeln, gepaart mit frisch aufgeschnittenen Zitronen und dem kräuterigen Duft von Thymian und Verbene machen Lust auf mehr. Dazu kommt die deutlich wahrnehmbare Mineralität. Im Geschmack ist er trocken, zitrisch-frisch, mit saftiger Frucht und messerscharfer Säure. Durchaus jetzt schon äußerst schmackhaft, wird er mit ein bis zwei Jahren weiterer Lagerung dazu gewinnen. Die perfekte Begleitung zu Ziegenkäse oder Muscheln in allen Variationen, von rohen Austern über Miesmuscheln mit Pommes Frites bis zu gegrillten Jakobsmuscheln.

<b>Rebsorte</b> Chenin Blanc	<b>Region</b> Loire	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Saumur Blanc AOC	<b>Säure</b> 4,86 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<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> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
<b>Höhe über N.N.</b> 60 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebrauchten Barriques & Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 22529 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.