

2022 Chenin Blanc "Les Parcelles"

ARNAUD LAMBERT - LOIRE, FRANKREICH



Das, was er jedes Jahr von den Hügeln von St-Cyr-en-Bourg und Brézé in Flaschen füllt, gehört mit zur Spitze aus Saumur. 2022 ist der erste Jahrgang dieser Cuvée. Die Idee ist es, eine Blend von verschiedenen Parzellen aus St-Cyr-en-Bourg abzufüllen. Aufgrund von Frostschäden kauften Geraldine und Arnaud für diesen Jahrgang Chenin-Blanc-Trauben von befreundeten Winzern aus dem benachbarten Anjou (40%) dazu. Deshalb ist der Wein "nur" als Vin de France klassifiziert. Die handgelesenen Trauben werden ganz gepresst und spontan mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Der Wein reift im Anschluss auf der Feinhefe in Edelstahl- und Betongebinden. Wie alle Weißweine des Weingutes wurde er bei der Abfüllung nur minimal geschwefelt. Im Vordergrund stehen die Aromatik der Rebsorte und die typische, salzig-steinige Mineralität. Die Cuvée strahlt mit hellem Zitronengelb im Glas. Heraus strömen klassische Aromen von Birne, Ananas und etwas Bienenwachs. Darunter legt sich die typische kalkige Tuffsteinmineralik zusammen mit etwas frischem Ingwer und ätherischer Kamillenblüte. Im Geschmack ist der Wein staubtrocken mit elektrisierender Säure. Zusammen mit der intensiven Frucht ist das angenehm balanciert. Wir sind begeistert über den Zuwachs der Range. Der ideale Pairingwein zu gereiftem Ziegenkäse. Toll sind auch gebratene Forellen mit Pfifferlingen oder Dim Sum in allen Variationen. Etwas überraschend, aber köstlich ist die Kombi mit Fish and Chips.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Loire	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-14°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Vin de France	Säure 3,69 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Sand	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Arnaud Lambert - Vigneron à Brézé - Saint-Just sur Dive
Höhe über N.N. 70 Meter	Ausbau im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 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 weiterlesen.