



Sauvignon blanc »Quatre Mains«

La Grange Tiphaine

Der außergewöhnlichste Sauvignon Blanc in unserem Programm. Archaisch karg in Stil und Charakter, weil von uralten Reben stammend. Winzer Damien Delecheneau erinnerte sich ihrer, als er das väterliche Weingut nach Jahren der Arbeit auf Weingütern in aller Welt übernimmt. Ob ihrer geringen Erträge und ihrer traditionellen Buschreben, die nur mühsam von Hand zu hand bearbeitet sind, wollte er sie roden. Doch im letzten Augenblick beschließt er, doch noch einmal Wein von ihnen zu kelteren.

Als der Saft aus der Kelter läuft, wird ihm klar, welches Kleinod er da geerbt hat. Er läßt die alten Reben genetisch untersuchen und erfährt erstaunt, daß es sich um Sauvignon Blanc handelt. Der Most duftete komplex steinig und würzig, weniger expressiv als intensiv und hatte so gar nichts vom Charakter der Rebsorte. Der erste durchgegangene Wein präsentierte sich aromatisch fast neutral, wirkte im Mund aber enorm dicht, physisch präsent in herber Gerbstofffülle und ungewöhnlich komplex in Struktur und Wirkung.

Seitdem hegt und pflegt Damien die alten Reben mit großem Aufwand, »Quatre Mains« hat er ihren Wein genannt, die vier Hände, weil ihn die Wuchsform der alten Reben an vier sich aus einem Arm auffächernde Hände erinnert. Heute ist »Quatre Mains« ein Star der Naturweinszene an der Loire, der zahlreiche ambitionierte Weinkarten in aller Welt schmückt.

2021 war auch an der Loire ein schwieriges Jahr. Oidium und Mehltau ließen den Winzern keine Ruhe, sie mußten hart auslesen und so sind die verfügbaren Mengen erneut nur ein Bruchteil von dem, was der Markt bräuchte. Coralie und Damien konnten auch uns also nur kleine Mengen liefern, die aber waren von gewohnt souveräner Qualität. Ihr »Quatre mains« des Jahrgangs läßt seine alten Rebstöcke schon im Duft erahnen, tiefgründig würzig, karg und steinig und wie immer nackig fruchtfrei. Fordernd mineralisch füllt er den Mund, packt in der Dichte tiefwurzelnd alter Reben griffig zu, macht sie in herber phenolischer Substanz physisch spürbar. Die steinige Herkunft seiner Feuersteinböden prägt den Wein mehr als die Rebsorte und selbstbewußt wirft er sein uraltes genetisches Material in die Waagschale, das ihm nicht nur originellen, sondern auch einzigartigen Charakter verleiht. Ein rares, archaisch ungeschminktes Meisterwerk.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
keine Zusätze | minimal geschwefelt |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
FLW23407



www.weinhalle.de