

»Bretonnière« Vin de France sec

Taille aux Loups

Vin de France. Die unterste Qualitätsstufe französischen Weines. Weil Winzer Jacky Blot die Trauben dieser Parzelle in Vouvray nicht vor Ort, sondern wenige Kilometer entfernt, in seinem Weingut in Montlouis, keltert, hat man ihm (und anderen Winzern) die Appellation für diesen Wein aberkannt. Das hat viel Staub aufgewirbelt in der Region. Uns stört das nicht, denn wir kaufen Wein nicht nach Gesetzen, sondern nach Qualität. Die ist in diesem Fall absolut außergewöhnlich.

»Clos de la Bretonnière«, eine drei Hektar kleine Monopol-Lage in Vouvray, ist noch ein echtes »Clos«, von einer Mauer umgeben. Direkt an der Loire auf einem südöstlich ausgerichteten Hang. Karger, steiniger, schwer zu bearbeitender Boden. Kalkstein mit hohem Lehm-Anteil. Typisch Vouvray. 45 Jahre alte Chenin Blanc-Reben liefern durch Qualitäts-Reberziehung (Cordon) und biologische Bewirtschaftung nur 25 hl/ha Ertrag. Deshalb bringt dieser große Weißwein enorme Konzentration in physisch fühlbarer Dichte auf die Zunge. 2018 in Bestform, trotz Hitze und Trockenheit. Rasante Frische zieht über die Zunge, präzise fokussiert wie ein Lichtstrahl. Knackige Säure in mundfüllender Dichte, die sich ganz auf die Zunge konzentriert. Weißwein, wie es ihn nur an der Loire gibt. Burgund läßt grüßen, und fällt doch ganz anders aus. Biowinzer Jacky Blot beweist seinen Status als legendäre Winzer-Persönlichkeit in einem Fingerspitzengefühl für wohldosierten Faßausbau, das seinesgleichen sucht. Spontane Vergärung, sechs Monate Vollhefe, keine Schönung, keine Filtration, minimale Schwefelung. Ein grandioses Unikat potenter Kraftentfaltung und Lagerfähigkeit. Große handwerkliche Chenin Blanc rarer Präzision und Strahlkraft. Weißwein, der berührt und begeistert. Wohlgefühl durch spürbare Mineralität, Rasse und Frische. Chenin Blanc rarer Spitzenklasse. Weißwein mit Zukunft. Loire mit Vision.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,15

0,75l
FLW21701

K&U
www.weinhalle.de