Luneau-Papin

Gula-Ana AOP

, 750 ml

France,

9950407038

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Hechtklößchen mit Dillschaum

(Fisch)

Casserole vom Bresse-Huhn auf blauem Hummer

(Geflügel, Meeresfrüchte)

Hummer Bisque

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2023

Information zum Wein

Dieser *Muscadet* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt vom Weinberg La Butte de la Roche im Dorf Le Loroux-Bottereau. Es handelt sich um 1974 gepflanzte Reben. Der Boden besteht aus dem grob kristallinen Peridotit sowie aus Serpentinit – einem metamorphen Gestein, das sich aus Peridotit entwickelt hat. Beide Gesteine sind magmatischen Ursprungs. Dieses Magma hat den Weinberg La Butte de la Roche geformt. Die rot-ockerfarbene Erde ist im Pays Nantais in dieser Form einzigartig und berühmt. Früher besaßen Feudalherren ein Schloss auf dem Rücken des Hügels.

Die Parzellen gehören zum Cru Communal Goulaine. Diesen Cru gibt es im Nantais seit dem Ende der 1990er Jahre. Die Goulaine ist der Fluss, der durch die Weinberge fließt und in die Loire mündet. Vom Aussichtspunkt auf dem La Butte de la Roche hat man einen Blick über das Sumpfgebiet der Goulaine. Danach ist der Wein benannt:*Gula* steht für *Schlund* oder *Mündung*, *Ana* bedeutet auf Gallisch *Sumpf*.

Die von Hand gelesenen Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst, wobei Stärke und Dauer der Pressung dem jeweiligen Jahrgang angepasst wurden. Es folgte die Spontanvergärung mit natürlichen Hefen, danach die Gärung und Reifung auf der Hefe in unterirdischen, mit Glas ausgekleideten Zement-Cuves sowie in 600-Liter-Fässern für 20 Monate.

Farbe

intensives Strohgelb

Nase

Der *Muscadet Gula Ana* zeigt eindrucksvoll, wie präzise und schön Pierre-Marie Luneau das besondere Terroir des La Butte de la Roche mit seiner Idee des Ausbaus im Zement und Holz verbinden kann. Der Muscadet wirkt elegant, komplex, frisch und saftig zugleich. Die helle Frucht strahlt nicht nur in der Farbe. Es duftet hell und einladend nach gelben Äpfeln, Mirabellen und Kumquats mit einem Hauch von Lanolin, zerstoßenem Stein und Salz.*Gula Ana* präsentiert sich präzise, klar und frisch mit einem Hauch von Atlantik in der saftigen Frucht.

Gaumen

Am Gaumen balanciert der Wein zwischen der Frucht, die sich hier ganz ähnlich zeigt wie in der Nase: hell, saftig und reif, aber knackig. Vor allem das Saftige steht hier im Vordergrund, zumal sich der Saft direkt mit einer eleganten Säure, einer tiefen Mineralität und einer markanten Salzigkeit zu einem Wein verbindet, von dem man kaum lassen kann. Mit Luft zeigen sich zudem in der Frucht Spuren von Ingwer, etwas Tabak und Karamell, was den Muscadet noch komplexer und cremiger werden lässt. So komplex, so tief und lang ist *Muscadet* in jungen Jahren nur selten. Aber die Entwicklung bei Luneau-Papin ist beeindruckend!