Clau de Nell

Blanc de Noir VdF

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408038

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Japanische Miso Aubergine

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit Stachelbeer-Fenchel-Chutney

(Fisch)

Maishuhn aus dem Rohr mit cremiger Pilz-Polenta

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Im Jahr 2006 lernten Anne Claude und ihr Mann Christian die Besitzer des Weinguts Clau de Nell kennen. Die Domäne in Ambillou-Château an der Loire besaß ein großes Potential mit Böden aus Ton, Feuerstein und Tuffstein und prachtvollen, alten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahren, einige sogar über hundert Jahre. Die acht Hektar der Domaine waren damals mit Cabernet Franc, Grolleau und Cabernet Sauvignon bestockt. Die Domaine wurde 2008 von Leflaives gekauft und die Rebflächen sukzessive erweitert. Kellermeister Sylvain Potin bewirtschaftet den Betrieb nach biodynamischen Richtlinien. Alle drei Kinder Anne-Claude Leflaives arbeiten auf der Domaine.

Der Blanc de Noir ist ein weiß gekelterter Cabernet Franc, gewachsen auf Lehm- und Schlammböden aus rotem Sand- und Feuerstein auf einem Tuffsteinsockel. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt ca. 45 Jahre, die Rebanlagen werden nach dem Mondkalender mit biodynamischen Präparaten behandelt, der Ertrag beträgt ca. 30hl/ha. Handlese, sanftes Untertauchen des Tresterhutes und anschließend spontane Vergärung in 228 Liter Burgunder-Fässern in vierter Belegung für 12 Monate auf der Feinhefe und anschließend für sechs Monate im Tank. Nach einer leichten Filtration erfolgte die Füllung an einem "Fruchttag" am 10. Mai 2022.

Farbe:
Rotgold mit strahlenden Reflexen.

Nase:
Der 2021 Blanc de Noir von Clau de Nell oszilliert in der Nase zwischen heller gelber und reifer roter Frucht und ist dabei klar kräuterwürzig untermalt. Eindrücke nach Nektarine und Pfirsichen werden ergänzt von roten und weißen Johannisbeeren sowie deren getrockneter Blätter. Dazu kommen verhaltene zitrische Noten nach pink Grapefruit, Waldhimbeeren und Lindenblüten sowie floralen Akzenten in der Kopfnote. Auch der Ausbau im Holz ist erkennbar und gut ins Gesamtbild integriert.

Mund:
Das Wechselspiel von heller und dunkler Frucht und Würze setzt sich nahtlos am Gaumen fort. Mit markant herben Noten und blättrigem Gerbstoff ist er animierend konturiert, die Frucht spiegelt sich auch eher im Spektrum des Extraktes. Saftig mit salzig-mineralischen Noten ist er am Gaumen gechannelt vom gekonnten Holzeinsatz, der sich wunderbar mit den zarten Gerbstoffen verbindet. Blanc de Noir on Steroids!