



Chenin blanc AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408039

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Fenchel aus dem Ofen mit Safran und Feigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hechtklösschen auf Spinat mit Krustentier-Sauce

(Fisch)

Kalbskotelette mit gebratenen Pfifferlingen

(Fleisch)

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 Chenin blanc für diesen Weißwein wurde 2012 gepflanzt, 2015 kam der erste Jahrgang auf den Markt. Gewachsen auf schluffig-tonigem Terroir aus Kiesel- und rotem Feuerstein auf einem Tuffsteinsockel. Die Rebanlagen werden nach dem Mondkalender mit biodynamischen Präparaten behandelt, der Ertrag beträgt ca. 28hl/ha. Handlesen, sanftes Untertauchen des Tresterhutes und anschließend spontane Vergärung in 228 Liter Burgunder-Fässern in fünfter Belegung. Tres Troglodyte!

Farbe:

Altgold mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2021 Chenin blanc von Clau de Nell ist wie aus dem Bilderbuch: oxidierte gelbe Birne, etwas nasse Wolle, Bienenwachs und ganz viel Quitte. Befeuerter jugendlicher Frucht wirken die Aromen balanciert doch sortentypisch, der Ausbau im gebrauchten Holz ist erkennbar doch keinesfalls dominierend. Dazu kommen deutlich mineralische Noten und eine gute Flocke Salzbutter auf's frische Popcorn. Ausgewogen und ruhig fliesst er in den Kelch des geneigten Zechers.

Mund:

Die juvenil saftige Frucht wird angetrieben von der flirrender Säure, die sich wie ein Zitteraal über den Gaumen spannt. In perfekter Balance aus Extrakt, Ausbau, Frucht und Gerbstoff oszilliert die gelbe Frucht von salinen Eindrücken zur Gerbstoff geprägten Kontur am Zungensaum und zurück. Ein höchste energetischer, vitaler Wein mit guter Vibration und enormem Spaßpotential.