

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

GENUSS IN
SEATTLE
WEINWEEKEND

TASTE PORTUGAL!

Die Gewinner der Competition «Best of Portugal» 2025

Alessio Planeta

Zu Besuch beim
Weinpapst Siziliens

Weisser Klassiker Soave

Zu köstlichen Bigoli und
knusprigem Ciabatta

Guide Burgund

Tolle Tropfen für den
kleinen Geldbeutel





Mit Schirm, Charme und Melon(e)



Man kennt den Muscadet vor allem als erfrischenden, sommerlichen Weisswein von der Atlantikküste. Dabei ist diese anscheinende Leichtigkeit lediglich eine der vielen Facetten dieses wandelbaren Weins, denn: Geboostet durch eine feinfühlige Terroir-Affinität, entpuppt sich seine Hauptrebsorte, die Melon, als würdige Erbin ihrer burgundischen Herkunft. **Text: Birte Jantzen**

«Nehmen Sie es mir nicht übel, Thérèse, ich liebe Gewürztraminer, aber Muscadet passt besser zu Austern», deklarierte bereits Thierry Lhermitte im französischen Kinohit «Da graust sich ja der Weihnachtsmann». Er hatte vollkommen recht, denn: Muscadet scheint wie dafür geschaffen, Fisch und Meeresfrüchte mit delikaten Aromen und perfekt dosierter Frische ins rechte Licht zu rücken. Bei den Franzosen ist der Wein ebenso beliebt wie bei den Touristen, und so ist es kein Wunder, dass er von Frühling bis Herbst nicht nur an der französischen Atlantikküste reissenden Absatz findet. Wer sich jedoch mal näher mit den Weinen auseinandersetzt und, noch besser, in die puppige Gegend um Nantes reist, entdeckt schnell das bestens gehütete Geheimnis der Region: alte Jahrgänge, die auch nach 30 Jahren noch im Glas erstrahlen und eine unvermutete Komplexität an den Gaumen zaubern. Dies ist nicht nur dem Ausbau auf der Feinhefe zu verdanken, sondern auch den hiesigen vielfältigen, geologischen Gegebenheiten. Seit gut 15 Jahren werden diese immer präziser ins rechte Licht gerückt und geben dem Muscadet nun endlich auch offiziell eine Anerkennung, die er nur allzu sehr verdient.

Von reisenden Reben und gewieften Winzern

Nordöstlich bis südwestlich von Nantes gelegen, zieht sich die Weinregion Muscadet bis zum Atlantik, wo manche Rebberge Meerblick geniessen. Die Parzellen bevölkern eine Landschaft, geprägt von sanften Hügeln, Gehölzen, kleinen Dörfern mit spitzen Kirchtürmen und kuschelig versteckten, häufig schlossähnlichen Herrenhäusern, die im 18. Jahrhundert von der Aristokratie und der Bourgeoisie im Umland von Nantes erbaut wurden und den

kuriosen Spitznamen «Folies Nantaises» erhielten, übersetzt «Verrücktheiten von Nantes». Es ist zu vermuten, dass manch einer beim Bau Originalität hat walten lassen und dabei wohl auch sein Vermögen nachhaltig verkleinerte.

Das ozeanische Klima und eine äusserst komplexe Geologie schufen dabei aber nicht nur ideale Voraussetzungen für Wochenendschlösser und botanische Gärten, sondern auch für einen Weisswein, dessen Geschichte eng verschlungen ist mit der Rebsorte namens Melon de Bourgogne, übersetzt «Melone des Burgund». Ein eher erstaunlicher Name für eine Traube, die so ganz und gar nicht nach Melone schmecken will und deren Werdegang sich liest wie ein Abenteuerroman mit dem Titel «Bye-bye Burgund».

Entstanden aus einer spontanen Kreuzung von Pinot Noir und Gouais Blanc, beide über Jahrhunderte als Gemischter Satz in den Weinbergen Ostfrankreichs gepflanzt, ist die Rebsorte Melon eine natürliche Schwester des Chardonnay und des Gamay. Ihr Name stammt wohl von der runden Form ihrer Blätter, obwohl auch die Weinbeeren selbst so rund sind wie Charentais-Melonen, nur eben viel kleiner. Das eigentliche Heimat-Terroir der Rebsorte ist das ehemalige Herzogtum Burgund, wo sie bereits im 13. Jahrhundert angebaut wurde. Wäre da nicht Philipp der Kühne, Herzog von Burgund, gewesen, würde sie dort vielleicht noch immer stehen: 1567 verbannte er per Erlass die beiden Rebsorten Gamay und Melon. Als absoluter Burgund-Purist begründete er dies damit, dass beide qualitativ nicht gut genug seien und das Niveau der Burgunder-Weine herunterziehen würden.

Ganz unrecht hatte er damit wohl nicht. Wie sich rückblickend herausstellte, entsprachen die Bodenbeschaffenheiten und das re-

1

gionale Klima tatsächlich nicht so wirklich den idealen Bedürfnissen der beiden Rebsorten. Dem Gamay sollte es an den Schiefer- und Granithängen des Beaujolais wesentlich besser gefallen und dem Melon im ozeanischen Klima rund um Nantes und an der Atlantikküste. Allerdings brauchte es noch zwei weitere Erlasse in den Jahren 1700 und 1731, bis der Melon völlig aus dem Burgund zu verschwinden begann: Gewiefte Winzer des Herzogtums versuchten nämlich, mit Tricks den ursprünglichen Erlass zu umgehen. Sie stifteten erfolgreich Verwirrung (die zum Teil übrigens noch bis heute andauert), indem sie den Chardonnay einfach umtaufen, zum Beispiel in Melon d'Arbois oder Melon à Queue Rouge. So wurde es schwierig zu unterscheiden, welche Rebstöcke genau herausgerissen werden sollten, und häufig traf es statt des Melon den Chardonnay!

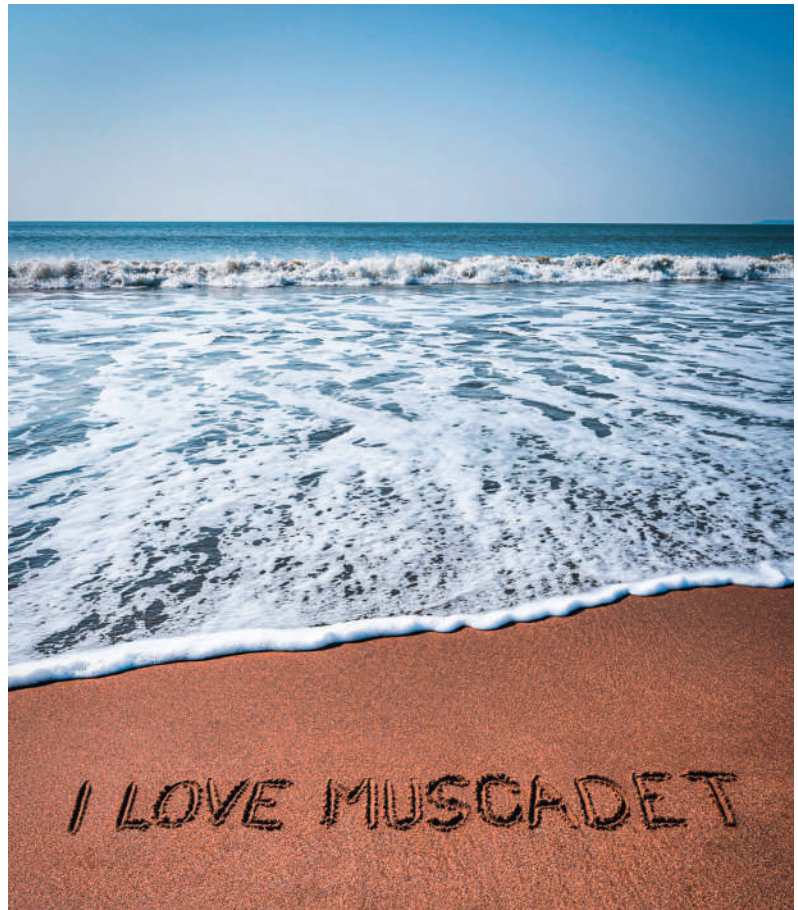
Ab dem Spätmittelalter begann sich die Rebsorte entlang der Loire zu etablieren, unter anderem unter den Namen Muscadet oder Plant de Bourgogne. Sie akklimatisierte sich bestens, vor allem rund um Nantes, eine lebendige Stadt und ein wichtiger Flusshafen mit Zugang zum Atlantik. Im 17. Jahrhundert entdeckten die Flamen und die Niederländer die Qualitäten der Rebsorte und förderten ihren Anbau. Die eher delikate Aromatik, die Frische, aber auch der potenziell hohe Ertrag an Trauben waren optimal geeignet für die Herstellung von Branntwein, welcher international gehandelt und verschifft wurde. Es waren weder die glorreichsten noch die qualitativsten Jahrzehnte des Melon de Bourgogne.

Letztendlich ist es wohl der Tragödie der Reblaus zu verdanken, dass der Melon doch noch, wenn auch spät, seinen Ritterschlag bekam: 1936 wurden die geschützten Ursprungsbezeichnungen AOP Muscadet Sèvre et Maine und AOP Muscadet Coteaux de la Loire ins Leben gerufen, 1937 die AOP Muscadet und, allerdings erst 1994, die AOP Muscadet Côtes de Grandlieu. Alle vier waren und sind noch immer ganz und gar dem Melon de Bourgogne gewidmet.

Der Wein des Muscadet gilt schon lange als Inbegriff von Sommer, Frische und Atlantik-Flair. Ab den 1990er Jahren wurde dieses Image äusserst erfolgreich vermarktet, und



2



Fotos: Emeline Boileau, zVg.



- 1** Die durch Château Thébaud verlaufende geologische Verwerfung illustriert beeindruckend das aus Granodiorit bestehende Grundgestein, eine spezielle Form des Granits.
- 2** Das ozeanische Klima zaubert vom Meer bis nach Nantes ideale Bedingungen für den Muscadet. **3** Trotz der geologischen Vielfalt der Ausgangsgesteine ist die oberste Bodenschicht meist braun, sandig und reich an Kieselsteinen.
- 4** Die weisse Rebsorte Melon de Bourgogne ist genetisch die Schwester des Chardonnay und des Gamay und glänzt mit ebenso delikaten Aromen.

3



«Der Melon de Bourgogne ist ebenso ein Terroir-Spiegel wie der Chardonnay.»



4

die Kenntnis von seiner Lagerfähigkeit verfiel in den Dornröschenschlaf. Mittlerweile kämpft sich das Terroir jedoch wieder zurück ins Rampenlicht, und mit ihm die gesamte Ausdrucksvielfalt der Rebsorte.

Es war einmal ein Hochgebirge...

Das Terroir des Muscadet gehört zum Armorikanischen Massiv, einem uralten Grundgebirgskomplex, zu dem auch die Bretagne und ein Teil der Normandie gehören. Die Besonderheit: Ehemals ein über 4000 Meter hoher Gebirgszug, ist davon heute nichts mehr zu sehen. Über zwei Millionen Jahre hinweg verwandelte er sich in eine sanfte Hügellandschaft, deren höchster Punkt heutzutage gerade einmal 417 Meter über dem Meeresspiegel liegt.

Das beträchtliche Ausmass der Schiebebewegungen der Krustenebenen sowie die Altersunterschiede der Gesteine führten in der gesamten Zone zu einer aussergewöhnlichen geologischen Vielfalt. Der Süden des Massivs wird durchzogen von der Loire und ihren Zuläufen, so auch der Sèvre und der Maine, und beeinflusst vom ozeanischen Klima des Atlantiks. Hier hat der Melon de Bourgogne rund um Nantes ein passendes Zuhause gefunden. Die Bodenbeschaffenheiten, bestehend aus plutonischen und metamorphen Gesteinen, bedeckt von einer meist dünnen, kargen und wasserdurchlässigen Sedimentschicht, schaf-

fen ideale Bedingungen, um den kristallinen Charakter der Rebsorte perfekt herauszukitzeln. Nachdem die Anbaufläche je nach Marktnachfrage immer wieder dem Jo-Jo-Effekt unterlag, ist sie heute strikt auf 6700 Hektar begrenzt, in mehr oder minder steilen Hanglagen.

Von Anfang an wurden bei der Gründung der unterschiedlichen AOPs des Muscadet geografische Besonderheiten beachtet. Über die folgenden Jahrzehnte kamen geologische dazu. Heute gibt es zehn geografische Abgrenzungen, die stets mit besonderen Bodenbeschaffenheiten und dementsprechend individuellen Wein-Stilistiken einhergehen.

Gib mir die Feinhefe!

Nicht nur das Terroir beeinflusst den Charakter der Weine: Während die meisten Winzer für die Gärung mittlerweile mit modernenahltanks arbeiten, findet der Ausbau der Weine zum Grossteil noch immer in unterirdischen, traditionell mit Glaskacheln ausgelegten Betontanks statt. Dank der Erde perfekt isoliert, bleibt deren Temperatur auch über lange Zeit auf natürliche Weise stabil und frisch - ganz nach dem Prinzip der georgischen Qvevri. Es ist wunderbar nachhaltig und energiesparend.

Doch der Clou des Ganzen liegt woanders: nämlich im langen Ausbau auf der Feinhefe. Sie «nährt» den Wein, gibt ihm Struktur, Textur und Komplexität und verwandelt das Potenzial des Terroirs in Lagerfähigkeit. Dank der

1

filigranen Natur des Melon bleiben die Weine dabei delikat und voller Leichtigkeit, auch in wärmeren Jahrgängen. Dies ist auch einer der Gründe, warum Holzfässer nur selten zum Einsatz kommen: Weder die oxidativen noch die aromatischen Noten, die das Holz mit sich bringt, passen zur feinen, zarten Eleganz der Weine. Ihre meist salzig-zitronige Lebendigkeit braucht keinerlei Artefakt, und so kommen die gekachelten, gut isolierten Betontanks sehr gelegen.

Zwar gibt es Muscadets auch fast ohne Ausbau auf der Feinhefe – das sind dann die Sommerweine, die an der Atlantikküste reissenden Absatz finden –, aber die meisten verweilen zwischen sechs und neun Monaten auf ihr. Mit geografischer Bezeichnung sind es sogar 18 bis 24 Monate, und je nach Laune des Winzers bleiben manche noch wesentlich länger auf der Feinhefe.

Warum eigentlich der Name Muscadet?

Wer Muscadet liest, denkt wahrscheinlich als Erstes an Muskateller, jene Rebsorten, deren intensives Bouquet an Rosenduft, exotische Früchte, Orange und orientalische Gewürze erinnert. Der Melon de Bourgogne ist jedoch in keiner Weise mit ihnen verwandt. Warum also diese Parallele? Bis zur Reblausplage im 19. Jahrhundert standen auf den meisten Parzellen mehrere Rebsorten, gepflanzt als Gemischter Satz. Als Muscadet galten jene, auf denen der Melon zusammen mit der weissen Rebsorte Folle Blanche wuchs. Dies erlaubte, den Melon später und reifer zu ernten, zusammen mit der Folle Blanche, die auch reif noch immer genügend Frische mitbrachte. Das ergab einen Wein mit blumigen Noten, Aromen von Zitrusfrucht und reifem Pfirsich, allerdings in einer mineralischeren Stilrichtung, als es der Muskateller je sein könnte.

Nach der Reblausplage wurde jedoch entschieden, den Melon nur noch allein zu pflanzen. Nicht in jedem Jahrgang wurden die Trauben perfekt reif, und so bekam der Muscadet eine puristische, eher salzig-zitronige Stilistik. Heute, dank der Klimaerwärmung und eines präziseren Managements der Weinberge, sind auch die expressiveren Aromen zurück. Hinzu kommt, dass der Muscadet seit gut 15 Jahren



1 Muscadet passt ideal zu Meeresfrüchten, wobei Austern ohne Zweifel das Lieblings-Pairing der Franzosen sind.

2 In Champtoceaux liegen die Weinberge an den Hängen beiderseits der Loire und gedeihen in offenen Landschaften.

3 Das Städtchen Clisson, durchquert vom Fluss Sèvre, besticht mit toskanischem Charme und gleichnamigen Charakterweinen.

einen beeindruckenden Wandel hingelegt hat. Anfang der 2000er Jahre erschütterte eine heftige Krise seine Grundfesten, vergleichbar mit der heutigen Krise des Bordeaux. Es wurde beschlossen, die qualitativ minderwertigsten Parzellen herauszureissen, die Anbaufläche wurde halbiert und die Qualität der Weine machte einen klaren Sprung nach vorne.

Interessant und ungewöhnlich ist, dass es im Muscadet nie Winzergenossenschaften gegeben hat. Waren es vor allem grosse Weinproduzenten wie Castel und Grands Chais de France, die dem Muscadet den Ruf eines leichten Sommerweins verpassten, haben Winzer wie zum Beispiel Joseph «Jo» Landron (Domaine Landron), Jérôme Bretaudeau (Domaine Bretaudeau), Pierre Luneau-Papin (Domaine Luneau-Papin) oder Jean-Jacques Bonnet (Domaine Bonnet-Huteau) bewiesen, dass der Melon de Bourgogne auch gross sein kann. Sie erfanden die Stilistik der Weine neu, befreiten sie aus dem Korsett des leichten Sommerweins, interpretierten die Vielfalt des Terroirs und zeigten den anderen Winzern der Region neue Horizonte und Wege.

2



«In Clisson gibt es nicht nur Wein, sondern auch italienischen Charme und ikonischen Hard Rock.»

3



Heute ist der Muscadet so vielfältig und spannend wie nie. Bei all den Veränderungen ist jedoch eines konstant geblieben: seine magische Liebesbeziehung zu Fisch, Austern und Meeresfrüchten. Die älteren, auf Feinhefe ausgebauten Muscadet passen zudem auch wunderbar zu fein zubereitetem Geflügel, Jakobsmuscheln oder Ravioli mit Champignons und Parmesan. Es ist ein Wein, der beim Reifen lange jugendlich bleibt, selbst in den einfacheren Varianten.

Und auch (wein-)touristisch hat die Region Muscadet viel zu bieten. Auf den alten Werften von Nantes beeindruckt das Kunstprojekt «Les Machines de l'Ile» mit seinen überdimensionalen, marionettenartigen, poetischen Maschinen. Im Herzen des Muscadet, bei Vertou, heisst im Sommer das Château de la Frémoire Besucher willkommen und schenkt auf seiner einladenden, familienfreundlichen Terrasse Muscadet in allen Varianten aus.

Wer es italienisch mag, findet in Clisson nicht nur lagerfähigen Muscadet, sondern auch ein wunderhübsches Dorf mit einer italienisch geprägten Architektur, die es erlaubt, sich fröhlich zwischen der Toskana und dem Muscadet hin- und herzubeamen. Vergessen darf man natürlich auch nicht das ikonische Hellfest, ein dreitägiges Open-Air-Hardrock-Festival, Headbanging und Muscadet-Weinbar inklusive. Mit anderen Worten: Das Muscadet ist in jeder Hinsicht eine Entdeckung wert!

Muscadet in Kürze

Die Weinbauregion erstreckt sich über 6700 Hektar, 30 Kommunen und drei Regionen, vom Küstendorf Pornic bis hin nach Ancenis. Die Weinberge befinden sich hauptsächlich an den Hängen der Loire, der Sèvre und der Maine, dem Moor von Goulaine und dem See von Grandlieu, südlich und östlich von Nantes. Gut 400 Weingüter gibt es, aber – kurioserweise – keine einzige Winzergenossenschaft. Pro Jahr werden im Durchschnitt 300 000 Hektoliter produziert, zu hundert Prozent weiss, zu hundert Prozent mit der Rebsorte Melon de Bourgogne, wovon nur 20 Prozent exportiert werden. Es gibt vier AOPs (Muscadet, Muscadet Sèvre-et-Maine, Muscadet Coteaux de la Loire und Muscadet Côtes de Grandlieu), sieben geografische Bezeichnungen (Château Thébaud, Clisson, Gorges, Goulaine, Monnières Saint-Fiacre, Le Pallet, Mouzillon Tillières) und drei weitere, die auf offizielle Anerkennung warten (Vallet, La Haye Fouassière, Champtoceaux). Das Klima ist ozeanisch und aufgrund der Nähe zum Meer geprägt von milden Wintern und kühlen Sommern. Eine eher trockene Vegetationsperiode sorgt für ideale Sonneneinstrahlung. Die Geologie des Muscadet ist komplex: Plutonische Gesteine (Granite, Gabbros) sind hier ebenso zu finden wie metamorphe (Gneise, Glimmerschiefer, Eklogite, Amphibolite), örtlich von tertiären Sedimenten (Ton, Kieselsand) bedeckt. Die Stilistik der Weine reicht von erfrischenden Primeur-Weinen bis hin zu komplexen, nuancierten Lager-Weinen. Holz kommt kaum zum Einsatz, was die filigrane Ausdrucksweise der Rebsorte Melon noch unterstreicht. Die Besonderheit, gerade der lagerfähigeren Weine, beruht auf einem langen Ausbau «sur lie», das heisst auf der Feinhefe, meist ohne Bâtonnage. Manch Winzer lässt die besten seiner Muscadets in unterirdischen, gefliesten Betontanks mehrere Jahre auf der Feinhefe reifen, bevor sie abgefüllt werden.



Domaine du Haut Bourg
Muscadet Côtes de Grandlieu AOP
Origine du Haut Bourg 2015
97 Punkte | 2025 bis 2045

Sand-Lehm-Terroir. In der Nase schüchtern, am Gaumen knackig, rund, grosszügig, vielschichtig. Filigrane Aromen von Pfirsich, Birne, Melisse, reifer Zitrone, Verbene, Anis und Minze. Lebendig, salzig im Finale, zeitlos jugendlich, elegant und ziemlich verführerisch.
17 Euro | hautbourg.fr



Domaine Bonnet-Huteau
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP **BIO**
Clos Moulin Chartrie 2023
97 Punkte | 2025 bis 2045

Orthogneis-Terroir. Komplex, Noten von Mandarine, Clementine, Akazienhonig, Mandeln, Jasmin, Sanddorn und Holunderblüte. Lebendig, salzig-zitronig, dicht gewebt, hat Volumen, Extrakt und Tiefgang, schmelzende Frische und langes, strukturiertes Finale mit Zug.
13,80 Euro | bonnet-huteau.com



Château Briacé
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Goulaine 2018
96 Punkte | 2025 bis 2045

Sand-Lehm-Terroir. Ein Klassiker: zitronig-salzig, leicht und filigran, saftig und lebendig, mit Noten von Bienenwachs, Birne, Verbene und Bergamotte. Komplex und floral, scheint jünger als er ist. Extraktreich, delikat, sanft, mit tollem Volumen am Gaumen und viel Potenzial.
12,60 Euro | chateau.briace.com



Domaine Bonnet-Huteau
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP **BIO**
Les Gautronnières 2023
96 Punkte | 2025 bis 2045

Amphibolit-Terroir. Dicht, stoffig, erfrischend, geschmeidig, ist noch jung und etwas schüchtern. Vielschichtig, mit Noten von Anis, kandierter Zitrone, Lakritz und delikater Frucht. Im Finale zeigt er sein Potenzial mit feinen Bitternoten, viel Extrakt, Würze und feiner Salzigkeit.
12,70 Euro | bonnet-huteau.com



Domaine Jérémie Huchet
Muscadet Sèvre et Maine AOP **BIO**
Château Thébaud 2020
96 Punkte | 2025 bis 2045

Granodiorit-Terroir. Kandierte Ananas, Bienenwachs, reife Frucht und florale Noten zeichnen einen delikaten, zeitlosen Stil. Lebendig am Gaumen, zitronig-salzig, komplex, bleibt er voller filigraner Leichtigkeit, mit feinen Bitternoten, viel Extrakt und langem Finale.
16,90 Euro | jeremie-huchet-vignerons.fr



Domaine Chéreau Carré
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP
Comte Leloup du Château de Chasseloir
Cuvée des Ceps Centenaires 2018
95 Punkte | 2025 bis 2045

Schiefer-Terroir, nur in den besten Jahrgängen. Charmant, vollmundig, dennoch frisch, ausgewogen und delikat. Am Gaumen salzig-zitronig mit Noten von Mandarine, Anis und etwas Karamell. Langes Finale mit feinen Bitternoten.
15 Euro | chereau-carre.fr



Domaine Haute Févrie
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP
Gras Mouton 2023
95 Punkte | 2025 bis 2045
Amphibolit-Terroir mit alten Reben. Ausgeglichen, salzig und knackig im Finale, hat ordentlich Lagerpotenzial. Am Gaumen zeichnen feine Bitternoten, Zitronen- und Orangenzele, Clementine und reifes Steinobst ein nuanciertes Bouquet. Vollmundig und charakterstark.
13 Euro | lahautefevrie.com

BIO



Domaine Haute Févrie
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Le Fé Noir 2022
95 Punkte | 2025 bis 2045
Gneis-Terroir. In der Amphore vinifiziert und ausgebaut. Knackig, mit stoffigem Volumen, enthüllt er Aromen von Honig, Akazien- und Holunderblüte, reifer Zitrone und Steinobst, unterlegt von feinen Bitternoten. Lang im Finale, mit leicht phenolischem Touch.
24 Euro | lahautefevrie.com

BIO



Domaine Delaunay
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Goulaine 2019
94 Punkte | 2025 bis 2045
Serpentinit- und Amphibolit-Terroir. Saftig und vollmundig, mit nuanciertem, fruchtig-würzigen Aromenspiel von frisch gepflücktem Steinobst, Aprikose, Zimt, Anis und Fenchel. Komplex, lang und vielschichtig, Zug, schmelzende Frische. Sehr ausgewogener Charakter.
13 Euro | domainedelaunay.fr



Domaine Topaze
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Monnières Saint-Fiacre 2020
94 Punkte | 2025 bis 2045
Gneis-Terroir. Dezent, harmonisch, mit reifen Aromen von Trockenfrüchten, gelbem Pfirsich, Aprikose, kandierter Ananas, leichte Petrol-Noten. Trotzdem knackig, frisch, floral, vollmundig, komplex und ausgewogen, mit feinen Bitternoten im Finale. Gastronomisch.
11 Euro | topaze-monnieres.com

BIO



Vignobles Günther Chéreau
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Monnières – Saint-Fiacre Déesse de la Mer 2019
94 Punkte | 2025 bis 2045
Gneis-Terroir. Anis, Birne, weisser Pfirsich und zitronig-salzige Noten, harmonisch, von knackiger Frische und geerdetem Charakter. Eine Meisterleistung in einem schwierigen Jahrgang. Extraktreich, gastronomisch, langer Abgang.
16,50 Euro | vgc.fr

Domaine Chéreau Carré
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Monnières – Saint-Fiacre Les Terrasses de la Cantrie 2015
94 Punkte | 2025 bis 2045
Schiefer-Terroir. Feine Petrol-Noten, erinnert an einen gereiften Riesling. Minze, Melisse, Pfirsich, geriebene Orangenschale, Mandarine und etwas Marzipan, sanfter, vollmundiger Gaumen, dazu Schmelz und Frische.
17 Euro | chereau-carre.fr



Famille Lieubeau
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Château Thébaud 2020
94 Punkte | 2025 bis 2045

Gneis-Terroir. Aromen von Zitronentarte, kandierter Zitrone, Bergamotte, Clementine und Birne, unterlegt von feinen Bitternoten. Delikat mit schmelzender Frische, komplex und zeitlos, zeigt er sich nuanciert, salzig, voller Leichtigkeit, mit wundervollem Lagerpotenzial.
21 Euro | lieubeau.com



Domaine Brégeon
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Gorges Les Vigneaux 2020
94 Punkte | 2025 bis 2045

Gabbro-Terroir. Grazil und knackig, sehr zitronig-salzig, erfrischend nervös am Gaumen und insgesamt ausgewogen. Filigran und finessenreich, noch sehr jung, mit floralen Noten, Bienenwachs und weisser Frucht. Klassisch und zeitlos, ideal zu Austern und Jakobsmuscheln.
21 Euro | domainebregeon.com



Domaine Louis Métaireau Grand-Mouton
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP
Cuvée One 2021
94 Punkte | 2025 bis 2045

Gneis-Terroir. Knackig, fruchtig, würzig und lebendig, hat Leuchtkraft am Gaumen, unterstrichen von feinen Bitternoten. Ein intellektueller, lagerfähiger Wein, ausgewogen, zeichnet einen delikaten Bindestrich zwischen Terroir und Winzervision an den Gaumen.
13,50 Euro | muscadet-grandmouton.com



Jean-Yves Bretaudeau
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Mouzillon Tillières 2020
94 Punkte | 2025 bis 2045

Gabbro-Terroir. Klassische Stilistik, delikat, knackig, zitronig-salzig, mit reifer Frucht, unterstrichen von einem Hauch Verbene, Matcha-Tee und Akazienblüte. Zeigt Zug und viel Frische, finessenreich, gut strukturiert und noch recht jugendlich. Gerne karaffieren.
13 Euro | muscadet-sur-lie.com



Domaine des Cognettes
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Clisson 2020
94 Punkte | 2025 bis 2045

Granit-Terroir. Ein komplexer Wein mit frühlingshaften Noten von Pfirsich, Anis, Minze, Bienenwachs, Akazienhonig und Bergamotte. Gut strukturiert, charmant, mit schmelzender Frische und langem Finale, ist er ausgewogen, noch jung und vollmundig am Gaumen.
10 Euro | domainescognettes.fr



Domaine de la Pépière
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP
Briords 2023
93 Punkte | 2025 bis 2035

Granit-Terroir. Frisch, salzig, knackig, dicht gewoben, lang im Finale und besticht mit seiner klaren Linie. Zitronig, ein Hauch von Joghurt, Mandeln und Grapefruit, verkörpert Muscadet im klassischen Sinne. Eine wunderbare Begleitung für Fisch und Meeresfrüchte.
13,50 Euro | domainedelapepiere.com





Domaine des Galloires
Muscadet Coteaux-de-la-Loire AOP
Champptoceaux 2018
93 Punkte | 2025 bis 2040

Glimmerschiefer-Terroir. Charmant und grosszügig, mit Noten von gerösteten Mandeln, Aprikosen-Clafoutis, Nektarine sowie einem Hauch von Anis und feinen Bitternoten. Vollmundig, extraktreich, bleibt trotz allem delikat mit Frische und Schmelz. Gerne karaffieren.

10,50 Euro | galloires.com



Château du Cléry
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Vallet 2022
93 Punkte | 2025 bis 2045

Schiefer-Terroir. Filigrane Frucht, Birne, Pfirsich, Zitrone, Sanddorn, dazu florale Noten von Holunderblüte und etwas Anis. Feine Bitternoten, schmelzende Frische, hat Volumen und Zug am Gaumen und ist saftig, lang, ausgewogen und noch etwas jung. Gerne karaffieren.

12 Euro | fr.sauvion.com



Domaine du Bourgeais
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP
Le Grand Clos 2023
93 Punkte | 2025 bis 2035

Vollmundig, ausgewogen, graziös und doch grosszügig, präzises Aromenspiel von Birne und Kernobst, ein Hauch Anis, Kümmel und Minze. Erfrischend knackig, salzig-zitronig, feine Bitternoten im Finale. Noch jugendlich, wird mit mehr Reife an Tiefgang gewinnen.

7,50 Euro | domaine-du-bourgeais.com

BIO



Domaine Raphaël Luneau
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Goulaine 2018
92 Punkte | 2025 bis 2040

Glimmerschiefer-Terroir. Floral, reife Noten von Bergamotte, Salbei, Lorbeer, Grapefruit, frische Zitronenzeste und Gartenkräutern. Knackig und jugendlich, ausgewogen mit schmelzender Frische, zeigt er im Finale salzig-feine Bitternoten. Gerne karaffieren.

13,50 Euro | domaineraphaeluneau.fr



Domaine Bruno Cormerais
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Clisson 2019
93 Punkte | 2025 bis 2035

Granit-Terroir. Extraktreich und gut strukturiert, reif und geerdet, macht trotz eines schwierigen Jahrgangs viel Spass. Minze, Pfirsich und Bergamotte spielen mit feinen Bitternoten und einer salzig-zitronigen Knackigkeit. Gastronomisch und vielseitig.

17 Euro | domaine-bruno-cormerais.com



Bedouet Vigneron
Muscadet Sèvre et Maine AOP
Les Vignes du Moulin 2023
90 Punkte | 2025 bis 2035

Delikat, mit Aromen von Birne, Anis, Holunderblüte, weissem Pfirsich, zeigt er sich zitronig-salzig mit feinen Bitternoten und viel Umami. Ein floraler Wein voller Frische und Leichtigkeit, sommerlich, filigran und präzise, der hervorragend zu Meeresfrüchten passen wird.

9,50 Euro | bedouet-vigneron.fr

BIO