



## LOÏC MAHE, Savennières (Loire)

Loïc Mahé ist ein leicht schräger und doch super-sympathische Winzer, der im Jahr 2000 seinen ersten Hektar Reben gepflanzt hat. In Savennières, dort wo die größten trockensten Weine aus der Sorte Chenin Blanc entstehen, dort wo mit Nicolas Jolie ein Pionier des biodynamischen Weinbaus mit seinem Coulée de Serrant zu Weltruf gelangte, dort erzeugt auch Loïc Mahé auf inzwischen 4,5 Hektar höchst beeindruckende, hoch komplexe und konzentrierte Weißweine von großer Langlebigkeit.

Naturverliebt und detailversessen arbeitet Loïc im Einklang mit der Natur, hegt und pflegt seine Reben mit Akribie und pflanzlichen Mitteln nach den Lehren von Rudolf Steiner, natürlich angepasst an die Erkenntnisse des modernen Weinbaus. Die kargen Schiefer- und Sandsteinböden in Savennières lassen nur niedrige Erträge zu: Loïc Mahé hält sie kleiner als 30 – 35 hl/ha, bei den großen Weinen gar unter 20 hl/ha. Entsprechend konzentriert, dicht, spannend und langlebig sind die Weine.

Seit 2011 ist sein Weinbau biodynamisch zertifiziert, die Lese erfolgt ausschließlich manuell, meist in mehreren Durchgängen. Im Keller beginnt die Gärung mit natürlichen Hefen und gelangt ohne Intervention zum Ende. Keine Enzyme, Hefen, Schönungs- oder Klärhilfsmittel sind zu finden, alles geschieht auf natürliche Weise unter Aufsicht des Winzers. Sie reifen viele Monate auf der Hefe, und gewinnen so an Tiefe und Komplexität. Viele Weine werden erst nach mehreren Jahren Flaschenreife freigegeben. Weine, die den Genießer packen, ihn nicht mehr loslassen. Expressiv, trocken, voller Spannung und Erhabenheit, mit großartiger Zukunft. **Die Weine aus Savennières sind die mineralische Quintessenz des Chenin Blanc.**



## Sables & Schistes - Chenin Blanc 2018

Die Chenin Blanc -Trauben für den Savennières Sables et Schistes stammen - wie der Name sagt - von Böden vom gelben Sandstein und Schiefer. Im Spitzenjahrgang 2018 war nur ein Durchgang bei der Lese erforderlich, denn die Trauben waren kerngesund und gleichmäßig in perfekter Reife. Der sanft gepresste Vorlaufmost gelangt nach kurzer Sedimentation direkt in die Fässer, in denen er gärt. Rund 10 Monate bleibt der Wein auf seiner Hefe. Ein satter, packender trockenere Chenin Blanc mit erstaunlicher Mineralität, Aromen von weißer Melone, mit viel Würze und Rasse, der auf den ersten Schluck gefällt. Viel Spiel im langen Finale, das Lust auf den nächsten Schluck macht.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 