VIGNOBLES GÜNTHER CHEREAU, St.Fiacre sM

Nahe der Mündung der Loire in den Atlantik, etwas südöstlich der Stadt Nantes, liegt das Anbaugebiet Muscadet. In dieser Appellation ist die Familie Chereau seit Generationen aktiv. Die Powerfrau Véronique Chereau setzte schon früh darauf - gegen den Widerstand ihres Vaters - Muscadet sehr lange auf der Hefe auszubauen. So konnte sie zeigen, wie großartig sich die Spitzenweine aus Melon de Bourgogne (die Rebsorte für Muscadet) auf der Hefe (sur lie) entwickeln und welches Alterungspotenzial sie besitzen. Sie setzte damit eine Entwicklung in Gang, die Weinliebhaber bis heute entzückt und zu einer Aufwertung der Appellation geführt hat. Seit 2011wird sie von ihrer Tochter Aurore - gelernte Önologin - unterstützt. Aurore stellte die Parzellen sukzessive auf biologischen Weinbau um, und seitdem haben die Weine nochmals an Qualität und Persönlichkeit gewonnen.

Drei Weingüter gehören der Familie: Das **Château de Coing** (siehe Foto) in der Commune St. Fiacre liegt am Zusammenfluss von Sèvre und Maine, das spezielle Mikroklima in dieser Ecke (coin) prägt die Weine mindestens genauso wie die mineralienreichen Böden aus Gneiss und Schiefer. **Château de la Gravelle** ist eine der ältesten Domänen im Herzen der Appellation und liegt in der bekanntesten Commune Gorges, aus der besonders alterungsfähige Weine kommen. Die dritte Domaine - **Le Grand Fief de la Cormeraie** - liegt in der Gemeinde Monnières. Dort werden 17 Hektar Reben auf steinigem Schiefer seit 2014 biologisch bewirtschaftet. Die besten Weine der Appellation Muscadet - Sèvre et Maine sur lie stammen aus den Cru-Lagen der drei Gemeinden Monnières, St. Fiacre und Gorges.

Muscadet Comte de St. Hubert 2019

Der Muscadet Comte de St. Hubert stammt von hundertjährigen Alten Reben, die auf rotem Gneiss wachsen. Nach der Lese bei Mini-Erträgen von nur 25 hl/ha werden die Beeren gequetscht und kalt mazeriert. Nach der Gärung reift der Wein über mindestens 14 Monate auf seinen eigenen Hefen in unterirdischen Tanks aus glasiertem Beton, wie sie typisch für die Weine aus dem Nantais sind. So werden sie unglaublich stoffig. Im Duft florale und nussige, leicht hefige Noten hinter einer feinen Apfelfrucht. Am Gaumen stark und kraftvoll, mit mineralisch expressivem Tiefgang, viel Frische und Substanz, die ihm das Zeug für eine Flaschenreife von bis zu 20 Jahren verleiht. Ideal zu Krustentieren (Hummer, Langusten), gegrilltem Fisch und bei großer Reife auch zur Foie gras.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	