



## FAMILLE LIEUBEAU, Château Thébaud

Die Geschichte des Weinguts der Familie Lieubeau beginnt im Jahre 1816 mit Joseph Grégoire Lieubeau, ein Waisenkind aus dem Hôtel de Dieu in Nantes. Er erhielt seinen Namen nach dem schönen Ort (Lieu beau) an dem er aufgefunden wurde. Das Logo der Familie ist seither das behütete Kind, das in einem Weingut aufwuchs und später sein eigenes Weingut gründete. Heute, mehr als 200 Jahre danach, teilen sich Pierre und Chantal Lieubeau mit ihren erwachsenen Kindern François, Vincent und Marie die Verantwortung dieses Musterbetriebes in Muscadet. Vincent kümmert sich als Agraringenieur um die biologisch bewirtschafteten Reben. Die 65 Hektar - mit großen Anteilen in den drei Crus Château Thébaud, Clisson und Goulaine - sind top gepflegt, die Keller glänzen vor Sauberkeit.

Muscadet wird aus der Rebsorte Melon de Bourgogne gekeltert, die Weine bleiben nach der Gärung viele Monate auf der Hefe in unterirdischen Tanks. Dort verleiht der Hefekontakt bei nahezu konstanter niedriger Temperatur die Struktur, die für ein phantastisches Reifepotenzial sorgt. Zehn Jahre oder mehr sind für die Weine aus den Cru-Lagen kein Problem, im Gegenteil: Sie werden mit zunehmender Flaschenreife immer besser.


Muscadet war ziemlich lange außer Mode, doch die Qualitäten der Lieubeaus waren mitverantwortlich für eine unglaubliche Renaissance. Die Weine des Familienbetriebs finden sich heute inzwischen in den Karten zahlreicher Spitzen-Restaurants Frankreichs, viele Top-Sommeliers betteln um eine Zuteilung.



## Muscadet Bel Abord 2023

Die 40 Jahre alten, biologisch bewirtschafteten Reben wachsen auf Gneissböden in der Nähe von Saint Fiacre, mit Blick auf das Flüsschen Maine. Der stark verwitterte Unterboden ist verantwortlich für die expressive Mineralität im Wein, der 9 Monate auf der Hefe reift. Die intensive Frucht von Apfel und gelber Melone wird von deutlich erdigen, hefigen und mineralischen Noten begleitet, die in ein herrlich langes, komplexes Finale laufen. Perfekt zu Krustentieren, Austern und anderen Muscheln, perfekt zur Plat Fruits de mers.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2029</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	