



## 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 Cru Clisson 2021

Clisson ist ein hübsches Städtchen südlich von Nantes mit bretonischem Einfluss. Die Cru-Terroirs sind hier von Granit geprägt, so dass die Weine generell eine expressive Mineralität aufweisen. Die Trauben von 50 Jahre alten Reben werden im Ganzen (ohne Entrappung) gepresst, der Wein reift unterirdisch über 24 Monate auf den Hefen. Kraftvoll und hoch komplex startet er am Gaumen, ein Hauch von Fenchel und Anis gesellt sich zur intensiven Aromatik von kandierten Zitrusfrüchten. Ein expressiver Power-Wein, der so viel Mineralität zeigt, dass man nach jedem Schluck wieder durstig auf den nächsten Schluck wird. Mindestens 10 Jahre Reifepotenzial. Perfekt zu gegrilltem Fisch.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2035</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	