



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.**



Equilibre - Chenin Blanc 2015

Der atemberaubende Savennières Equilibre 2015 von Loïc Mahé hat alles, was ein großer trockener Weißwein braucht! Kraft und Dichte, verbunden mit Intensität und Finesse, perfekter Balance und großartiger Textur. Dieser Chenin Blanc von Schieferböden, mit Mini-Erträgen von weniger als 20 hl/ha geerntet, wird in kleinen Eichenholzfässern vergoren und 24 Monate ausgebaut. Es schließen sich weitere 6 Monate im Edelstahl vor der Füllung an. Spektakuläre Finesse, das Zusammenspiel von Frucht, Säure, Holz und feinsten Gerbstoffen ist höchst beeindruckend, das ultra-lange Finale zeigt die Größe und Erhabenheit dieses Solitärs. Mindestens 15 Jahre Reifepotenzial! Gönnen Sie ihm bitte vor Genuss mindestens 2 Stunden Luft in einer Dekantierkaraffe.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 