

FAMILLE LIEUBEAU, Muscadet

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 Château Thébaud 2020 Magnum

Der Spitzenwein der Famille Lieubeau kommt aus dem hoch gelegenen Cru Château Thébaud, der mit seinen Gneiss-geprägten Böden im Herzen der Appellation einen schönen Ausblick über das gesamte Anbaugebiet bietet. Die 70 Jahre alten Reben lassen nur niedrige Erträge zu, entsprechend konzentriert ist der Wein. Er reift 36 Monate auf der Hefe, schon das expressive Bukett weist auf die Größe des Weines hin. Gelbe Früchte, Kapstachelbeere, Anis und Fenchel prägen den Duft. Am Gaumen eine sensationelle Saftigkeit, mit unglaublich dichtem Extrakt gesegnet, man glaubt fast, den Wein kauen zu müssen. Zarter Schmelz umgarnt die wuchtige und doch finessenreiche Struktur, mit viel Power (trotz niedrigem Alkohol von nur 12%) zieht er in ein endlos langes Finale. Mindestens 15 Jahre Zukunft, in der Magnum-Flasche sicher noch mehr. Er schreit nach Hummer, gebratener Languste, Fisch mit Beurre Blanc, oder gegrillten Jakobsmuscheln.



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2040**
Inhalt:	**1,5 L**
Passt zu:	