



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.**



Amphorae - Chenin Blanc 2021

Die Chenin Blanc Trauben aus biologischem Anbau werden von Hand gelesen und nach strenger Selektion leicht gepresst. Der Most gelangt ohne Vorklärung direkt in Amphoren und in einer Ei-förmigen Tank aus Sandstein. Dort setzt ohne die Zugabe von Hefen langsam die Gärung ein, die rund ein Jahr dauert. Dann reift der klare Wein weitere 18 Monate in den Amphoren und wird unfiltriert abgefüllt. Der goldfarbene Wein zeigt im Duft Noten von gerösteten Haselnüssen, Toast und Zitrus-Schale, etwas Mango und Ananas und nasser Stein. Er startet zunächst schlank am Gaumen, ist eher karg und steinig, dann kommt die üppige Frucht mit einer Klasse-Struktur, leicht phenolische Noten und die expressive salzige Mineralität verleihen ihm ein Rückgrat, das ihm gut 10 bis 15 Jahre Zukunft verleiht. Er passt am besten zu deftigen Speisen mit intensiver Aromatik, Pasteten und Thai Curry, Ceviche oder hellem Fleisch mit Morcheln.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 