



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.**



Gourmandise du Gué d'Orger blanc 2021

Ein komplizierter Name für einen charmanten Wein: Übersetzt bedeutet das die "Trinklust des Gué d'Orger". Er war der Vorbesitzer des Weinguts, und dies war sein Lieblingswein, weshalb Loïc Mahé ihm zu Ehren den Wein so benennt. Schon auf den ersten Schluck ist nachvollziehbar, weshalb Gué diesen Wein so sehr mochte: Der reinsortige Chenin Blanc ist unglaublich trinkig! Im Duft zeigt er Aromen von gelbem Apfel, Wolle und vor allem Mandarinen. Auch am Gaumen steht die Mandarine im Vordergrund, mit ihrer appetitlichen Säure und dezentem Süßespiel ist der Gourmandise ein eher halbtrockener, enorm saftiger Wein. Mundwässernd, par excellence! Die mineralischen Akzente verleihen ihm Komplexität, und trotz seiner Süffigkeit zeigt er unglaubliche Länge im Finale. So avancierte er auch zu einem meiner Lieblingsweine, den ich vorzugsweise zu mediterranen, gut gewürzten Gerichten oder Speisen der asiatischen Küche wähle.



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2025
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 

