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 trockenen 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.**

Les Fougeraies - Chenin Blanc 2015

Die Chenin Blanc Trauben von gelben Sandsteinböden gelangen nach sanfter Pressung direkt in die Holzfässer, in denen sie gären. Der dann trockene Wein reift dort weitere 18 Monate auf der Hefe. Er zeigt im Duft Noten von Apfelschalen, Ingwer, Ginster und getrocknete Kräuter. Am Gaumen begeistert ein saftiger Auftakt von Melonen, gelber Birne und Quitten, Zitrone, Ingwer und Gewürznelke. Die reife Säure trägt die Aromen und zeigt viel Spiel, es entwickelt sich eine starke Power, druckvoll mit expressiver Mineralität mündet alles harmonisch in einem ultralangen Finale. Großartiger Savennières mit mindestens 10 Jahren Zukunft. Vor dem Genuss bitte unbedingt mindestens 2 Stunden karaffieren!

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de