



## VIGNOBLES GÜNTHER CHEREAU, St.Fiacre sM

Nahe der Mündung der Loire in den Atlantik, etwas südöstlich der Stadt Nantes, liegt das Anbaugebiet Muscadet. In dieser Appellation ist die Familie Chereau seit Generationen aktiv. Die Powerfrau Véronique Chereau setzte schon früh darauf - gegen den Widerstand ihres Vaters - Muscadet sehr lange auf der Hefe auszubauen. So konnte sie zeigen, wie großartig sich die Spitzenweine aus Melon de Bourgogne (die Rebsorte für Muscadet) auf der Hefe (sur lie) entwickeln und welches Alterungspotenzial sie besitzen. Sie setzte damit eine Entwicklung in Gang, die Weinliebhaber bis heute entzückt und zu einer Aufwertung der Appellation geführt hat. Seit 2011 wird sie von ihrer Tochter Aurore - gelernte Önologin - unterstützt. Aurore stellte die Parzellen sukzessive auf biologischen Weinbau um, und seitdem haben die Weine nochmals an Qualität und Persönlichkeit gewonnen.




Drei Weingüter gehören der Familie: Das **Château de Coing** (siehe Foto) in der Commune St. Fiacre liegt am Zusammenfluss von Sèvre und Maine, das spezielle Mikroklima in dieser Ecke (coin) prägt die Weine mindestens genauso wie die mineralienreichen Böden aus Gneiss und Schiefer. **Château de la Gravelle** ist eine der ältesten Domänen im Herzen der Appellation und liegt in der bekanntesten Commune Gorges, aus der besonders alterungsfähige Weine kommen. Die dritte Domaine - **Le Grand Fief de la Cormeraie** - liegt in der Gemeinde Monnières. Dort werden 17 Hektar Reben auf steinigem Schiefer seit 2014 biologisch bewirtschaftet. Die besten Weine der Appellation Muscadet - Sèvre et Maine sur lie stammen aus den Cru-Lagen der drei Gemeinden Monnières, St. Fiacre und Gorges.

## Muscadet Château de la Gravelle 2020

Der Muscadet von Château de la Gravelle hat einen besonderen Boden: Die Untererde ist vulkanischen Ursprungs, die Auflage von rund 40 cm Dicke besteht überwiegend aus tonhaltigem Gestein. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet. Der Gravelle ist ein klassischer Muscadet sur lie, der über 6 Monate auf den Hefen reift und dann abgefüllt wird. Er zeigt viel Apfel- und Zitrusfrucht mit leicht salzigen mineralischen Akzenten. Als frischer, lebhafter Wein sollte er jung getrunken werden, gewinnt aber bis zu 5 Jahren Reife an Intensität. Perfekt zu Muscheln, Fischgerichten und Schalentieren.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2026</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	