



## FAMILLE LIEUBEAU, Château Thébaud

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 gekellert, 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 Confluent 2022

Confluent bedeutet Zusammenfluss, denn die Rebflächen für den Muscadet Confluent liegen in der Nähe des Zusammenflusses der beiden Namen gebenden Flüsse Sèvre und Maine. Die 20 Jahre alten Reben aus biologischem Anbau wachsen auf von Gneis geprägtem Terroir, das dem Wein ein mineralisches Rückgrat verleiht. Er bleibt 9 bis 12 Monate auf der Hefe, die regelmäßig aufgerührt wird, um den Wein vor Oxidation zu schützen. Der Hefeeinfluss ist sehr dezent im Duft und Geschmack erkennbar. Apfel- und Zitrusfrucht mit herrlich salzigen, mineralischen Akzenten bieten bei sehr feiner Säure herrlichen Trinkfluss. Ideal als Aperitif, perfekt zu gegrillten Sardinen oder Meeresfrüchten.



<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2027</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	