CHINON AOP "LES CINQ ELEMENTS", BIO

Domaine de L'R, Chinon, Loire

2020

Offenherzig, verführerisch, sehr sortentypisch, kalkig-erdig.

55 bis 70 jährige Reben, gewachsem im alten Flussbett der Vienne (Nebenfluss der Loire). Ein absolut uriger, sympathischer aber doch finessenreicher Cabernet Franc mit einzigartigem Trinkfluss. Cabernet Franc wie aus dem Bilderbuch!

Land / Region:	Frankreich / Loire
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Franc
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Linsen mit gegrillter Aubergine und Peperoni

DOMAINE DE L'R, FRÉDÉRIC SIGONNEAU

Weder das spanische Wetter noch die Weine konnten Frédéric Sigonneau auf der iberischen Halbinsel halten. 2007 kehrte der Weinmacher in seine Heimat Loire zurück und macht dort Weine aus Cabernet Franc. Zum Glück!

Frédéric Sigonneau ist ein sympathischer Winzer mit stets verschmitztem Blick und herzlichem Lachen. Dieser Mann weiss ganz genau, was er will, was er nicht will und vor allem, was er tut. Sigonneau war Weinmacher bei Dominio de Atauta in der spanischen Region Ribera del Duero. 2004 schliesslich hatte er davon genug, folgte seinem Herzen und kehrte in seine Heimat Frankreich zurück. Nur wenige Jahre später wurde der Traum vom eigenen Weingut wahr – Sigonneau gründete die Domaine de L'R in Cravant les Coteaux, im Herzen der Appelation Chinon. Die Reben – vorwiegend die hier angestammte Sorte Cabernet Franc – sind über 60 Jahre alt und werden von Sigonneau so behutsam wie nur möglich bearbeitet. Von Beginn an verzichtete er auf den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden, mittlerweile ist das Gut auch biozertifiziert. Frédéric Sigonneau ist ein Pedant, was die Traubenqualität betrifft. Er erntet nur die besten Beeren, liest sehr genau aus, vinifiziert behutsam und baut die Weine auch so aus. Sigonneau folgt dabei nie einem Rezept, sondern kostet und entscheidet dann. Schwefel setzt er nur ein, wenn er es für wirklich nötig hält. Das Resultat sind ganz köstliche Loire-Cabernets von präziser Machart und schier unbändigem Trinkfluss.