MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE "CLISSON"

Domaine La Pépière, Loire

2020

Salzig, jodig, zitrisch, tiefgründig.

Subtil, fein und elegant und gleichzeitig dicht und kraftvoll. Aromen von Zitronenschale, frischen Kräutern, Stein und getrockneter Birne, Apfel, mit Anklängen von Ananas und Anis. Schöne Dichte, bleibt aber zart und frisch mit Obstnoten, Zitrusfrüchten und mineralischen Aromen, mit einem langen, erfrischenden Abgang.

Land / Region:	Frankreich / Loire
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Melon de Bourgogne / Muscadet
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine, Granit
Bewirtschaftung:	Biodynamisch, zertifiziert (BIODYVIN), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Algenküche, gereifter Ziegenkäse

REB Wein AG • Seestrasse 279 • CH-8038 Zürich • +41 44 482 01 06 • mail@rebwein.ch • www.rebwein.ch

DOMAINE LA PÉPIÈRE

Die Domaine de la Pépière produziert Muscadet, einen unscheinbaren, leisen Wein aus der Nähe von Nantes in Westfrankreich. Die Trauben werden nach biodynamischen Prinzipien angebaut und absolut zurückhaltend auf der Feinhefe ausgebaut. So simpel und so gut.

Die Domaine de la Pépière steht weit im Westen Frankreichs, südöstlich von Nantes und damit am Rande der Bretagne. Das Dörfchen Maisdon-sur-Sèvre, wo die Kellerei 1984 gegründet wurde, befindet sich inmitten des Weinbaugebiets Muscadet-Sèvre et Maine. Der Muscadet (so wird auch der Wein genannt) wird aus der Sorte Melon de Bourgogne hergestellt, ein eher neutrales Gewächs, das auf den ersten Schluck vielleicht unspektakulär wirkt. Doch genau diese Unaufgeregtheit ist es, die den Muscadet zu einem unserer liebsten Weissweine überhaupt macht. Muscadet passt immer, zum Apéro, klassisch zu Austern, zu leichten Vorspeisen und insbesondere auch zu Gemüsegerichten. Und trotz seiner zurückhaltenden Art kann Muscadet hervorragend reifen – wenn man seinem jugendlichen Charme dann widerstehen kann. Das Geheimnis dieses Weines? Wie immer ist es auch hier der Anbau, der die Grundlage bildet. Dabei folgt die Domaine de la Pépière den biodynamischen Richtlinien. Dann sind es die Lagen, die hier bereits von der frische des Atlantiks geprägt sind und dann der lange Ausbau auf der Feinhefe, also «sur lie», der für ein besonders rundes, weiches Mundgefühl sorgt. Neben dem «kleinen» Muscadet produziert die Domaine de la Pépière auch Selektionen aus Unterregionen wie Clisson oder Château Thiébaux, besondere Geheimtipps für Muscadet-Fans oder solche, die es werden wollen.