



SAUMUR BLANC AOP "BRÉZÉ", BIO

Brendan Stater-West, Saumur, Loire

2023



Sehr Konzentriert und Elegant. Feuerstein, Limette, Grapefruit und Mandelgebäck mit etwas Haselnuss und salziger Butter. Öffnet sich mit mehr Luft und dankt mit einem langen Abgang.

Die Rebstöcke aus den 1960er Jahren schlagen ihre Wurzeln einerseits aus der Lage "Les Albaudaises" sowie aus "L'Ardillon" am südwestlichen Hang des Brézé-Hügel. Nur die besten Trauben finden nach der Ernte und Handselektion den Weg in den Keller von Brendan Stater-West. mit Weinbergseigenen Hefen vergoren reift der Wein für etwas mehr als ein Jahr auf der Hefe bevor er weitere 6 Monate im Stahltank ruht. In seinen Weinen spürt man die präzise Handwerkskunst die Brendan aus der lehrreichen Zusammenarbeit mit Romain Guiberteau sich aneignen konnte. Das Holz trefflich untermalend eingesetzt und mit grosser Dichte und Alterungspotential.

Land / Region:	Frankreich / Loire
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chenin Blanc
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, Lehm und Ton auf Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéritif, Salade d'été, Chèvre Chaud oder zu Meeresfrüchten



BRENDAN STATER-WEST



Brendan Stater-West lernte von keinem geringeren als Romain Guiberteau sein Winzerhandwerk. Seit 2011 arbeitet Brendan Seite an Seite mit Romain in den Rebbergen von Saumur. Als Guiberteau ihm anbot einen Hektar Rebfläche in Les Chapaudaises - eine Lage neben Romains berühmtem Lieu-dit in der Stadt Bizay - zu pachten, zögerte Brendan keine Sekunde und gründete 2015 seine eigene Domaine.

Mittlerweile konnte Brendan weitere Rebflächen dazu gewinnen, so auch die Lagen "Les Albaudaises" sowie "L'Ardillon" am südwestlichen Hang des bekannten Brézé-Hügels. Alte Chenin Blanc Reben, gewachsen auf den kalkhaltigen Tuffstein-Böden Saumurs. Der Ausbau findet in Holzfässern statt, doch im Vergleich zu Guiberteau setzt Brendan kaum Neuholz ein. Filigran, voller Finesse und Spannung, stets vom Terroir geprägt, offenbaren seine Weine bereits jung eine grosse Trinkfreude - doch spürt man ebenso das grosse Lagerpotential. Die eigenen Weinberge bestellt Brendan strikt biologisch mit biodynamischen Prinzipien. Ernte und Selektion von Hand, spontane Vergärung und ein minimaler Eingriff ist die Devise. Neben der Arbeit auf seinem eigenem Weingut, agiert Brendan noch immer als recht Hand von Romain auf der Domaine Guiberteau. Darüber hinaus gründete er erst kürzlich gemeinsam mit Romain, Camille Guiberteau (Romains Tochter) und ihrem Partner Alex Crochet ein neues Negociant-Projekt: Chai de la Dive. Ziel ist es, die lokale Bio-Landwirtschaft zu unterstützen und so kaufen und vinifizieren sie hochwertige Trauben aus benachbarten Weinbergen von befreundeten Weinbauern. Der gebürtige Amerikaner ist nicht mehr aus Saumur wegzudenken und zählt innert kürzester Zeit bereits zu einem der führenden Weingütern der Region.