



Haute Perche, Loire

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Quitte
Aprikose
Reife Birne
Akazienblüte
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Chenin blanc
40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Edelstahltank

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Der Anjou Blanc 2024 von der Domaine de Haute Perche ist ein reinsortiger Chenin Blanc, der die Frische und Klarheit der Loire in ihrer reinsten Form widerspiegelt. Die Reben wachsen auf ton- und schieferhaltigen Böden, die dem Wein seine lebendige Struktur und mineralische Spannung verleihen. Durch das kühle Mikroklima der Lage bewahren die Trauben ihre aromatische Präzision und Säure – die Grundlage für diesen charakterstarken, ausgewogenen Weißwein.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, mit naturnaher Begrünung und ausschließlich manueller Lese. Nach einer sanften Pressung erfolgt die spontane Gärung im Edelstahltank, um die Reinheit der Frucht zu bewahren. Der Ausbau auf der Feinhefe über mehrere Monate sorgt für Textur und Balance, ohne den natürlichen Ausdruck des Chenin zu überlagern.

In der Nase zeigen sich Aromen von Birne, Quitte und Zitrusfrüchten, ergänzt durch feine Noten von Lindenblüte und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist der Anjou Blanc 2024 lebendig, klar und präzise, mit frischer Säure, zartem Schmelz und mineralischem Nachhall. Der Abgang wirkt saftig, geradlinig und elegant – ein Paradebeispiel für die pure Stilistik der Loire.

Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Ziegenkäse oder einem cremigen Risotto mit grünem Gemüse. Der Anjou Blanc 2024 verbindet Frische, Struktur und Authentizität – ein Chenin, der sofort Freude macht und zugleich die unverwechselbare Handschrift der Domaine de Haute Perche trägt.

DOMAINE DE HAUTE PERCHE

Die Domaine de Haute Perche wurde 1960 von Agnès und Christian Papin gegründet und umfasste damals 9 Hektar Weinberge. In 2019 übernahm dann der aus Paris stammende Weinliebhaber und Unternehmer Thierry Denjean das Weingut. Der neue Eigentümer verfolgt eine grundlegende Neuorientierung in Richtung Qualität, Nachhaltigkeit, biologische Wirtschaftsweise und soziale Verantwortung. Angestrebt ist unter anderem, bis 2025 klimaneutral zu werden. Die Zertifizierung für den biologischen Weinbau ist bereits erfolgt. Um die hochgesteckten Ziele schnell und effektiv umzusetzen, hat Thierry als Betriebsleiter die erfahrenen Önologen Anne-Laure Demaris und Serge Bertrand engagiert.

Warum wir die Weine von Haute Perche im Programm haben

Die Weine der Loire faszinieren uns schon lange. Dass es dort neben dem weltweit bekannten Sauvignon Blanc (v.a. aus dessen berühmten Anbaugebieten Sancerre und Pouilly Fume) mit Chenin Blanc und Cabernet Franc noch zwei weitere hoch spannende Rebsorten gibt, wissen noch immer die wenigsten Weingenießer. Deren Charakterstärke liegt in einer aromatischen Unverwechselbarkeit, Frische und Pikanz. Haute Perche gelingt es vortrefflich, diese herauszuarbeiten und transparent darzustellen. Wir sind froh, das junge und engagierte Team um Anne-Laure und Serge mit seinen unkonventionellen, aufregenden, gebietstypischen und erfahrbar anders schmeckenden Weinen gefunden zu haben und Ihnen vorstellen zu können. Darüber hinaus bewundern wir den ganzheitlichen Ansatz des Gutes, welcher über die Weinbereitung hinaus sozial-ökologisches Engagement, Bildung und Integration fördert. Vor kurzem z.B. startete das Team von Haute Perche in Zusammenarbeit mit der örtlichen Schulen ein Projekt, bei welchem die Schüler (unterstützt und geleitet von Eltern und Lehrern) 150 Eichen pflanzten und deren Patenschaft übernahmen.

Die Weine

Während der im Stahltank ausgebaute Anjou blanc als Einstiegswein die Typizität der Chenin Blanc widerspiegelt, stellt der im Holzfass vinifizierte Clos des Constants aus der besten Einzellage und die besondere Tiefe und Charakteristik der im Durchschnitt 40 Jahre alten Rebstöcke in den Fokus.

Der Chenin blanc Les Fontenelles ist mit seiner reichhaltigen, leicht oxidativen Aromatik und der aus den edelfaul gelesenen Beeren resultierenden eleganten Frucht ein einzigartiger und sehr spezieller Wein.

Anjou rouge Clos de Derrière l'Église zeigt, welche Eleganz und Frische Weine aus der Cabernet Franc haben können, während der knackig-animierende Crémant de Loire Nature unter Beweis stellt, dass ein hochwertiger Schaumwein keinerlei Dosage nötig hat.

Weinberg und Keller

Nördlich des kleinen, dem Gebiet namensgebenden Flüsschens Aubance gelegen, wird in der Coteaux de l'Aubance lediglich auf 170 Hektar Wein angebaut, wovon die Domaine de Haute Perche stattliche 35 in ihrem Besitz hat. Die Lagen des Weingutes liegen an drei unterschiedlichen Plätzen: Der erste befindet sich in Saint-Melaine-sur-Aubance, wo auch das Weingut liegt; der zweite in Huttières, mit Blick auf den Fluss Aubance; und der dritte im benachbarten Bezirk Soulaines-sur-Aubance. Diese drei Gebiete umfassen jeweils einzigartige Terroirs mit unterschiedlicher Exposition, unterschiedlichem Untergrund und unterschiedlicher Hanglage. Und sie weisen eine große Vielfalt des hier vorherrschenden und die Weine definierenden Schiefers auf (rot, grün, ocker und blau), mit mal mehr, mal weniger Lehmeinschlüssen.

Mit dem Eigentümerwechsel 2019 stellte man konsequent auf biodynamische Wirtschaftsweise um. 2022 war der erste Demeter-zertifizierte Jahrgang. Die Domaine hat ihre Weinbaupraktiken in den letzten Jahren umfangreich angepasst um in Bezug auf die soziale Verantwortung von Unternehmen (CSR) eine Vorreiterrolle einzunehmen (Corporate Social Responsibility oder „gesellschaftliche Unternehmensverantwortung“ umschreibt den freiwilligen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung, der über die gesetzlichen Forderungen hinausgeht)

Im Keller herrscht önologischen Minimalismus. Man verzichtet auf kellertechnische Tricks und überlässt Traube und Terroir die Bühne. Eine schonende Lese mit penibler Selektion ausschließlich gesunder und perfekt gereifter Beeren erbringt vitale Moste, welche ausschließlich spontan (mit den weinbergs- und kellereigenen Hefen) vergoren werden. Die Weine werden im Stahl, Holz und zum Teil im Ton-Ei ausgebaut, weder geschönt noch filtriert und nur minimal geschwefelt.

Weichgespülte Allerweltsweine wird man hier nicht finden, stattdessen stehen Eleganz und Finesse eindeutig im Vordergrund.