

# CHENIN BLANC COTEAUX DE L'AUBANCE 2022



Haute Perche, Loire

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Ananas  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Mango  
Zitrone  
Honig

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2052  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

deutliche Süße



## 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** 0/100  
**Parker Wine Advocate** 89/100

Der Coteaux de l'Aubance 2022 von der Domaine de Haute Perche ist ein eleganter Süßwein aus dem Anjou, der die Rebsorte Chenin Blanc in ihrer aromatischen Tiefe präsentiert. Das Weingut, gelegen in Saint-Melaine-sur-Aubance, bewirtschaftet seine 35 Hektar Rebfläche seit 2019 biologisch und biodynamisch, mit dem Ziel, authentische und terroirbetonte Weine zu erzeugen.

Die Trauben stammen von etwa 40 Jahre alten Reben, die auf ton- und schieferhaltigen Böden gedeihen. Die Lese erfolgt in mehreren Durchgängen, um Trauben mit Edelfäule (*Botrytis cinerea*) zu selektieren. Die Gärung und der Ausbau erfolgen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die Frische und Fruchtigkeit des Weins zu bewahren. Vor der Abfüllung wird der Wein kalt stabilisiert.

Im Glas präsentiert sich der Coteaux de l'Aubance 2022 in einem brillanten Goldgelb. Das Bouquet offenbart Aromen von exotischen Früchten wie Ananas und kandierter Mango, ergänzt durch Noten von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich reichhaltig und cremig, mit einer ausgewogenen Balance zwischen Süße und Frische, die in einem langen, köstlichen Abgang mündet.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu Foie Gras, Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Desserts wie Tarte Tatin und Schokoladenmousse

# 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.