

CABERNET D'ANJOU ROSÉ 2024 BIO



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

Erdbeere
Himbeere
Rote Johannisbeere
Zitrone
Weiße Blüten
Stein

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
leichte Süsse



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Lagerung

Cabernet Franc
10 km von Angers
entfernt
durchschnittlich 40
Jahre alt

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

Der Cabernet d'Anjou 2024 von der Domaine de Haute Perche bringt die klassische Rosé-Tradition der Loire ins Glas. Die Appellation Cabernet d'Anjou ist bekannt für feinfuchtige Rosés aus den beiden Cabernet-Rebsorten – in diesem Beispiel setzt das Weingut ganz auf 100 % Cabernet Franc von rund 40 Jahre alten Reben, die auf Ton- und Schieferböden wurzeln.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, mit natürlicher Begrünung und sorgfältiger Laubarbeit. Nach einer Kombination aus Direktpressung und kurzer Maischestandzeit gärt der Most langsam in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, wo er bis zur Abfüllung reift. Eine sanfte Kaltstabilisierung sorgt für Klarheit und Frische.

In der Nase zeigen sich reife rote Früchte wie Erdbeere, Himbeere und rote Johannisbeere, untermalt von floralen Anklängen. Am Gaumen wirkt der Rosé rund und harmonisch, die feine Restsüße ist perfekt eingebunden und wird von einer lebendigen, tonischen Frische balanciert. Der Abgang bleibt saftig, klar und animierend.

Als Aperitif ist er ebenso passend wie zu süß-sauren und leicht würzigen Gerichten, etwa Huhn mit Ananas oder Garnelen mit Chili. Auch zu fruchtigen Desserts wie Erdbeer-Tarte oder frischem Obstsalat macht er eine hervorragende Figur. Der Cabernet d'Anjou 2024 ist ein Rosé, der Leichtigkeit und Fruchtfreude auf charmante Weise vereint.

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.