SAUMUR BLANC TERRES BLANCHES 2023 BIO

Domaine de l'Enchantoir, Saumur, Mittlere 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

Mirabelle
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kieselstein
Stachelbeere

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Chenin blanc

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	Betontank
Dauer Hefelager	9 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

DOMAINE DE L'ENCHANTOIR

Die Domaine de l'Enchantoir wurde 2008 gegründet. Das Anwesen ganz im Süden der Appellation Saumur besteht aber bereits seit der Französischen Revolution im 18. Jahrhundert und seit dem 19. Jahrhundert wurde dort bereits in mehreren Generationen Wein angebaut. 2016 übernahmen Jean-Michel und Fabienne Brunet die Geschicke und mittlerweile ist auch Tochter Amandine mit eingestiegen. 2012 startete die Umstellung auf biologischen Anbau, der von den neuen Besitzern weiter vorangetrieben wird. 2016, im Jahr der Übernahme, wurde das Weingut vom Ecocert-Label zertifiziert. Mittlerweile arbeitet die Familie sogar an der Umstellung auf Biodynamie. Ergänzt wird das Team von Produktmanager Corentin, gemeinsam stehen sie für einen naturnahen Ansatz und ausdrucksstarke Weine von der Loire.

WARUM WIR DIE DOMAINE DE L'ENCHANTOIR IM PROGRAMM HABEN

Die ausdrucksstarken Weine von Familie Brunet begeistern uns durch ihre Frische und Lebendigkeit. Ihr Charakter ist geprägt durch den prägnanten Kreideuntergrund, auf den die Wurzeln schon nach ca. 15 Zentimetern Bodenauflage treffen. Es sind Ausläufer des südlichen Pariser Beckens. Diese Kreideböden sind sehr weich, daher ist die Gegend bereits seit langer Zeit durch ein Höhlensystem unterbaut. Früher ein Zufluchtsort vor dem Krieg, haben heute die Weine dort ideale Reifeverhältnisse. Und ja, das ist fast ein bisschen wie in der Champagne. Was aber natürlich nicht der Grund für ihren Weg ins Sortiment ist ;-) Denn die Weine bezaubern uns mit ihrer Eigenständigkeit, ihren Ecken und Kanten und ihrem Reifepotenzial.

DIE WEINE

Angebaut werden klassischerweise Chenin Blanc und Cabernet Franc, sowie Chardonnay. Diese werden in zwei Appellationen klassifiziert: Saumur blanc für Chenin Blanc und Saumur Puy-Notre-Dame für Cabernet Franc. Die Rotweinappellation wurde erst 2008 als eigenständige AOC anerkannt.
Die Basisrotweine sind frische, fruchtbetonte und blumige Weine mit Steinfrucht und roten Beeren. Die Saumur Puy-Notre Dame, die in den höheren Lagen angebaut werden, sind strukturierter am Gaumen, komplex mit dunklerer Frucht und Würznoten wie schwarzer Pfeffer. Die Tuffsteinböden sind der ideale Boden für diese ausdrucksstarken Cabernet Franc Weine. Dabei wird der Pied à l'Etrier für 15 Monate im Betonfass ausgebaut und zeigt so wunderbar das Terroir. Der Clos du Petit Chavannes verweilt für 18 Monate in gebrauchten Holzfässern und ist so noch etwas kraftvoller, mit einem Reifepotenzial von bis zu 10 Jahren. Wunderbar zu rotem Fleisch, Wild und Tajine.
Auch die Weißweine sind großartig und haben sich bereits einen Namen gemacht. Denn hier erhält man charaktervollen Chenin Blanc zu einem sehr guten Preis. Anderswo an der Loire würden hierfür deutlich höhere Preise abgerufen werden. Der Terres Blanches erhielt 2019 vom Wine Enthusiast sogar 92/100 Punkten. Ein Wein voller Lebendigkeit, der in Betonfässern auf der Hefe reift, um so noch intensiver die Fruchtaromen und das florale Bukett zum Ausdruck zu bringen. Ein toller Speisenbegleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Käse und weißem Fleisch.
Ergänzt wird das Sortiment von den beiden Pet Nats - in weiß und rosé. Der Rosé ist zudem noch eine untypische Cuvée aus allen drei Rebsorten, den das Weingut liebevoll als Walzer der feinen, herumwirbelnden Blasen bezeichnet. Dazu empfohlen wird Schokokuchen oder Erdbeersalat - da läuft einem direkt das Wasser im Mund zusammen.

WEINBERG UND KELLER

Die Familie Brunet setzt auf naturnahen Ausbau. Im Weinberg und im Keller wird möglichst wenig Einfluss genommen, um die Weine vor allem durch das charakteristische Terroir zu definieren. Überwiegend Kreideböden aus dem Eozän und Jura, sowie sandig-lehmigen Böden aus dem Turon. Diese sind auf 50 bis 105 Meter über dem Meeresspiegel, wobei die höheren Lagen für die Topqualitäten reserviert sind. Der Betrieb wurde im Jahr der Übernahme (2016) biozertifiziert und das Team um Jean-Michel und Fabienne arbeitet zunehmend biodynamisch. Das bedeutet mehr Biodiversität im Weinberg, vor allem auch durch die Begrünung zwischen den Rebzeilen. Aber auch natürlicher Dünger und insgesamt nur so viel Intervention wie nötig.
Die Ernte erfolgt von Hand, jede Parzelle wird einzeln gelesen. Anschließend wird sortiert, teilweise entrappt, dann spontan vergoren. Teilweise kommt auch die Macération Carbonique zum Einsatz, um noch mehr Farbe, Frucht und möglichst weiches Tannin zu extrahieren. Außerdem erfolgt ein sehr dezenter Schwefeleinsatz. Ausgebaut wird in Edelstahl, alten Holzfässern und Beton. Reifen dürfen die Weine dann in den Kreidehöhlen unter dem Weingut, die die Region wie ein unterirdisches System durchziehen und optimale Reifebedingungen bieten. Unterstrichen wird diese naturnahe Arbeitsweise durch die beiden Pet Nats, die nach dem Méthode Ancestrale produziert sind.