

ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS

- MAGNUM 2024



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

Roter Pfirsich
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Stein
Biskuit
Brioche

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chenin blanc
10 km entfernt von Angers
durchschnittlich 40 Jahre alt

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
teils kleine und große Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Der Clos des Constants von der Domaine de Haute Perche ist ein reinsortiger Chenin Blanc, der eindrucksvoll zeigt, wie viel Eleganz und Finesse diese Rebsorte an der Loire entfalten kann. Die Parzelle „Clos des Constants“ liegt direkt am Ufer des Flusses und ist geprägt von ton- und schieferhaltigen Böden, die dem Wein seine markante Mineralität und Spannung verleihen. Rund 40 Jahre alte Reben liefern die Trauben für diesen charakterstarken Chenin, der fest in der Tradition der Appellation Anjou Blanc verwurzelt ist.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, mit sorgfältiger Laubarbeit und natürlicher Begrünung. Nach der Handlese werden die Trauben sanft gepresst, der Most gärt spontan und wird im Edelstahl sowie teilweise in 400-Liter-Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut. Ein längerer Kontakt mit der Feinhefe verleiht zusätzliche Tiefe und Komplexität, bevor der Wein ohne Schönung oder übermäßige Eingriffe abgefüllt wird.

In der Nase zeigt der Wein reife Aromen von Aprikose, Pfirsich und Quitte, begleitet von einer feinen Lindenblütennote. Mit etwas Luft treten subtile Holznuancen aus dem Fassausbau hinzu. Am Gaumen ist der Clos des Constants 2023 rund und frisch zugleich, mit cremiger Textur, lebendiger Säure und einer anhaltenden mineralischen Tiefe. Der Abgang ist lang, klar und vielschichtig – ein Chenin Blanc, der gleichermaßen Fülle und Präzision verbindet.

Besonders gut passt er zu weißem Fisch, Krustentieren, Geflügel in heller Sauce oder gereiftem Comté und trockenem Ziegenkäse. Mit seinem Alterungspotenzial von fünf bis zehn Jahren ist der Clos des Constants nicht nur sofort ein Genuss, sondern auch ein spannender Begleiter für die nächsten Jahre.

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.