ANJOU BLANC CLOS DES CONSTANTS – MAGNUM 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

Roter Pfirsich
Aprikose
Orangenschale
Pink Grapefruit
Kieselstein
Biskuit
Brioche

STIL

erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chenin blanc
Weinberg	10 km entfernt von Angers
Alter der Reben	durchschnittlich 40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

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

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

unverwechselbare Vielfalt aus Chenin Blanc und Cabernet Franc



Chenin Blanc und Cabernet Franc stehen an der Aubance oft im Schatten des Sauvignon Blancs, dabei zeigen gerade sie eine salzige, pikante Frische, die in Erinnerung bleibt. Die Weißweine bieten einen animierenden Trinkfluss, manche haben eine leicht oxidative Note, die sie von glatten Anjou-Weinen abhebt. Die Rotweine stehen feingliedrig und mit kühler Würze im Glas. Dahinter steht Thierry Denjean, der 2019 aus der Pariser Zahlenwelt an die Aubance kam und die Domaine von der Familie Papin übernahm. Mit einem jungen Team stellte er die 35 Hektar auf biodynamische Arbeit um und strebt mit Solardächern und Mehrwegflaschen nach Klimaneutralität.

Ein Pariser Zahlenmensch mit einem Faible für große Weine und bereits eigenen Reben im Bandol – so kam Thierry Denjean 2019 nach Saint-Melaine-sur-Aubance. Gut 10 Kilometer südlich von Angers, im Anjou Noir, hatten Christian und Agnès Papin seit den 1960er-Jahren aus einem Tafelweingut die Domaine de Haute Perche aufgebaut und auf Chenin Blanc und Cabernet Franc gesetzt. Thierry übernahm 35 Hektar und stellte den Betrieb auf biodynamische Arbeit um, mit Demeter-Zertifizierung als Ziel. Die Reben verteilen sich auf drei Standorte rund um die Aubance, darunter der Stammsitz in Saint-Melaine und die Parzellen in Huttières über dem Fluss, auf mehrfarbigem Schiefer, mal rot, mal blau, mit mehr oder weniger Lehmanteil. Anne-Laure Demaris führt den Betrieb als Betriebsleiterin, Serge Bertrand leitet die Vinifikation, der Chef de culture Anthony Moulé kam 2023 aus Korsika dazu. Über den Wein hinaus treibt Thierry das Weingut mit Solardächern und Mehrwegflaschen Richtung Klimaneutralität. Im Keller bleibt vieles bewusst schlicht, mit spontaner Gärung und nur minimaler Schwefelzugabe.

Warum Domaine de Haute Perche?

Chenin Blanc und Cabernet Franc bleiben bei vielen Weintrinkern im Schatten des Sauvignon Blanc, dabei haben gerade sie an der Aubance eine Frische und pikante Art, die man nicht so schnell vergisst. Die Weißweine der Domaine de Haute Perche bleiben dabei salzig und animierend. Uns gefällt, dass Thierry und sein junges Team nicht beim Wein haltmachen. Sie pflanzen mit der örtlichen Schule Eichen und führen ihre Flaschen in den Mehrwegkreislauf zurück. Das passt zu Weinen, die ehrlich gemacht sind und eine klare Herkunft im Glas zeigen.

Die Weine

Die Rosés stellen den trinkfreudigen Auftakt: **Rosé de Loire** bleibt trocken und schlank, der **Cabernet d'Anjou** zeigt mit einem Touch Restsüße die fruchtige Seite seiner Cabernet-Franc-Trauben. Der **Anjou Gamay** ist hell und saftig, mit frischer roter Frucht. **Le P'tit Gris** von der autochthonen Rebsorte Grolleau gris kommt als leichter, würziger Weißwein ins Glas, knackig und ohne Schnörkel. Etwas runder und cremiger fällt der **Chardonnay** aus. Das Chenin-Herzstück der Basis bildet **Anjou blanc**, im Stahltank vergoren, mit der pikanten Säure und dem Quittenton der Rebsorte. **Villages Brissac** aus Cabernet Franc tritt kräftiger auf und zeigt zupackendes Tannin. **Crémant de Loire** gibt es in zwei Spielarten, einmal zugänglich und apfelfrisch in **Brut**, einmal **Brut Nature** ganz ohne Dosage und entsprechend knockentrocken. Den süßen Abschluss bildet der **Coteaux de l'Aubance**, von edelfaulen Chenin-Blanc-Beeren geprägt, mit Honignote über einer tragenden, kühlen Säure.

Clos des Constants stammt aus der besten Parzelle, gewachsen auf rund 40 Jahre alten Reben, und reift im Holzfass. Der Wein ist dicht und hat einen langen Nachhall. Vom Hang über der Aubance kommt **Les Huttières**, ein straffer, salzig anmutender Chenin, der ein paar Jahre Geduld belohnt. **Les Fontenelles** trägt die Frucht botrytisgeprägten Leseguts, reichhaltig und mit leicht oxidativem Ton. Den roten Gegenpol setzt **Clos de Derrière l'Église**, ein feingliedriger Cabernet Franc mit kühler Würze und sanftem Grip.

Weinberg und Keller

Seit der Übernahme arbeitet die Domaine de Haute Perche biodynamisch, 2022 brachte den ersten Demeter-zertifizierten Jahrgang. Die 35 Hektar verteilen sich auf drei Standorte rund um Saint-Melaine, vorwiegend Schiefer mit wechselnden Lehmanteilen. Die drei Standorte unterscheiden sich in Ausrichtung und Untergrund, was die große Bandbreite der Weine erklärt. Neupflanzungen stammen aus eigener Selection massale, gepflügt wird parzellenweise. Auf Flächen, die sich für Reben kaum eignen, wachsen Eichen und Obstbäume. Niedrige Erträge und eine lebendige Bodenfauna prägen die Arbeit, dazu Handarbeit statt Maschinen in den steileren Parzellen. Die Lese erfolgt grundsätzlich von Hand. Im Keller geht es zurückhaltend zu: Die Gärung erfolgt spontan mit den eigenen Hefen, ausgebaut wird in Edelstahl, Holz und auch in Toneiern. Geschönt und filtriert wird nicht, geschwefelt nur in minimalen Mengen. Bei einigen Chenins lässt das Team gezielt Luft an Most und Wein, daher die leicht oxidative Note, die sie von glatten Anjou-Weißweinen abhebt.

Winzer	Anne-Laure Demaris & Serge Bertrand
Ort	Saint Melaine sur Aubance
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Zugabe von Schwefel, Ausbau in Edelstahl, gebrauchten Holzfässern und Ton-Eier
Größe	35 Hektar