

HAUTE PERCHE, LOIRE CRÉMANT DE LOIRE BRUT NATURE 2023



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

Grüner Apfel
Zitrone
Quitte
Reife Birne
Weiße Blüten
Brioche

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2024
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chenin blanc (50%)
Chardonnay (50%)

Jahrgänge

2023

Alter der Reben

durchschnittlich 40
Jahre alt

Anbau

biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

Der Brut Nature von der Domaine de Haute Perche ist ein Crémant de Loire, der die Schaumweintradition des Loiretals klar und unverfälscht zeigt. Die Cuvée besteht aus Chenin und Chardonnay, deren rund 40 Jahre alte Reben auf ton- und schieferhaltigen Böden in unmittelbarer Nähe der Loire wurzeln.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Trauben von Hand gelesen und schonend gepresst. Der Chardonnay fermentiert und reift in 400-Liter-Fässern aus ein bis zwei Weinen, während der Chenin in Edelstahltanks ausgebaut wird. Die zweite Gärung erfolgt mit den natürlichen Restzuckern, anschließend reift der Crémant 18 Monate auf der Hefe. Beim Degorgieren wird bewusst auf eine Dosage verzichtet, um die Klarheit und Präzision des Terroirs unverstellt zur Geltung zu bringen.

In der Nase zeigen sich frische weiße Blüten, Apfel und Zitrusfrüchte, begleitet von feinen Hefenoten. Am Gaumen wirkt der Brut Nature lebendig und delikater, zugleich seidig und präzise, mit einer feinen, anhaltenden Perlage und klarer, salziger Mineralität. Der Abgang bleibt trocken, elegant und von großer Frische geprägt.

Ob als Aperitif, zu einem Filet vom Fisch mit Beurre blanc oder zu Ziegenkäse – dieser Brut Nature ist eine gastronomische Perle und ein kompromissloser Crémant de Loire für Liebhaber purer, unverstellter Schaumweine.

HAUTE PERCHE

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 die 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 apfel frisch 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 & 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 Lehmantteilen. Die drei Standorte unterscheiden sich in Ausrichtung und Untergrund, was die große Bandbreite der Weine erklärt. Neupflanzungen stammen aus eigener Selection massale, gepflegt 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.