



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

Aprikose
Quitte
Grapefruit
Reife Birne
Weiße Blüten
Akazienblüte
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Chenin blanc
40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Der Anjou Blanc 2024 von der Domaine de Haute Perche ist ein reinsortiger Chenin Blanc, der die Frische und Klarheit der Loire in ihrer reinsten Form widerspiegelt. Die Reben wachsen auf ton- und schieferhaltigen Böden, die dem Wein seine lebendige Struktur und mineralische Spannung verleihen. Durch das kühle Mikroklima der Lage bewahren die Trauben ihre aromatische Präzision und Säure – die Grundlage für diesen charakterstarken, ausgewogenen Weißwein.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, mit naturnaher Begrünung und ausschließlich manueller Lese. Nach einer sanften Pressung erfolgt die spontane Gärung im Edelstahltank, um die Reinheit der Frucht zu bewahren. Der Ausbau auf der Feinhefe über mehrere Monate sorgt für Textur und Balance, ohne den natürlichen Ausdruck des Chenin zu überlagern.

In der Nase zeigen sich Aromen von Birne, Quitte und Zitrusfrüchten, ergänzt durch feine Noten von Lindenblüte und weißem Pfirsich. Am Gaumen ist der Anjou Blanc 2024 lebendig, klar und präzise, mit frischer Säure, zartem Schmelz und mineralischem Nachhall. Der Abgang wirkt saftig, geradlinig und elegant – ein Paradebeispiel für die pure Stilistik der Loire.

Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Ziegenkäse oder einem cremigen Risotto mit grünem Gemüse. Der Anjou Blanc 2024 verbindet Frische, Struktur und Authentizität – ein Chenin, der sofort Freude macht und zugleich die unverwechselbare Handschrift der Domaine de Haute Perche trägt.

DOMAINE DE 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, 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.