CHINON BLANC AOP "BLANC DE CHENIN"

Domaine de L'R, Chinon, Loire

2020



Weisse Blüten, herbstliches Obst, Kalkstein, überragende Säure mit viel Struktur und Honiganklang im Abgang. Grosses Lagerpotential.

Der Chinon Blanc der Domaine de L'R wird von Frédéric Sigonneau zu 100% aus Chenin Blanc in der Loire hergestellt. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend gepresst, um die Aromen und die Frische des Weins zu bewahren. Ausgebaut im Edelstahltank liegt der Wein für 7 Monate auf der Feinhefe. Mit einer hellen, goldgelben Farbe im Glas besticht er durch intensive Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen überzeugt er mit seiner lebhaften Säure und der Mineralik, die dem Wein eine elegante Struktur verleihen und die im Abgang durch die reifen Früchte- und Honiganklänge abgerundet werden.

Land / Region:	Frankreich / Loire
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chenin Blanc
Alkohol in %:	14
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Apéritif, Salade d'été, Chèvre Chaud oder zu Meeresfrüchten

DOMAINE DE L'R, FRÉDÉRIC SIGONNEAU



Weder das spanische Wetter noch die Weine konnten Frédéric Sigonneau auf der iberischen Halbinsel halten. 2007 kehrte der Weinmacher in seine Heimat Loire zurück und macht dort Weine aus Cabernet Franc. Zum Glück!

Frédéric Sigonneau ist ein sympathischer Winzer mit stets verschmitztem Blick und herzlichem Lachen. Dieser Mann weiss ganz genau, was er will, was er nicht will und vor allem, was er tut. Sigonneau war Weinmacher bei Dominio de Atauta in der spanischen Region Ribera del Duero. 2004 schliesslich hatte er davon genug, folgte seinem Herzen und kehrte in seine Heimat Frankreich zurück. Nur wenige Jahre später wurde der Traum vom eigenen Weingut wahr – Sigonneau gründete die Domaine de L'R in Cravant les Coteaux, im Herzen der Appelation Chinon. Die Reben – vorwiegend die hier angestammte Sorte Cabernet Franc – sind über 60 Jahre alt und werden von Sigonneau so behutsam wie nur möglich bearbeitet. Von Beginn an verzichtete er auf den Einsatz von Insektiziden und Herbiziden, mittlerweile ist das Gut auch biozertifiziert. Frédéric Sigonneau ist ein Pedant, was die Traubenqualität betrifft. Er erntet nur die besten Beeren, liest sehr genau aus, vinifiziert behutsam und baut die Weine auch so aus. Sigonneau folgt dabei nie einem Rezept, sondern kostet und entscheidet dann. Schwefel setzt er nur ein, wenn er es für wirklich nötig hält. Das Resultat sind ganz köstliche Loire-Cabernets von präziser Machart und schier unbändigem Trinkfluss.