

DOMAINE DES DEUX VALLÉES

Savennières Blanc

AC Loire



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine des Deux Vallées
Traubensorten:	Chenin Blanc
Anbaumethode:	HVE
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	10-12°

Rund 15-jährig sind die Rebstöcke von denen die Trauben für diesen reinsortigen Chenin Blanc stammen. Ausgebaut für ein Jahr in Holzfässern aus französischer Eiche. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Honig Melonen, saftigen Birnen und kandierten Zitrusfrüchten, dazu Blütendüfte und die für Savennières typischen mineralisch-rauchigen Noten, unterlegt mit gut eingebundener Eichen Würze vom Ausbau im Holz. Zupackender, dynamischer Gaumen Auftakt, mit saftig-runder Frucht, wiederum mineralisch geprägt mit gut stützender Säure Struktur.

Empfehlung

Zum Apéro mit einer Quiche Lorraine oder Zwiebel-Käse Tarte genauso, wie zu Fisch oder Krustentieren, etwa gebratener Zander mit Weisswein-Kräutersauce oder Flusskrebse im Muschelsud mit Queller. Aber auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

René Socheleau und sein Sohn Philippe übernahmen und restrukturierten im Jahr 2001 das 44 Hektar große Weingut, welches unweit von Angers, in Saint-Aubin-de-Luigné liegt und die Täler der Loire und des Layon überblickt und bauten einen neuen Weinkeller. Zu dieser Zeit lag ihre Erfahrung aber eher noch im Apfelgeschäft als in der Weinproduktion. Voller Enthusiasmus und Tatendrang konzentrierte sich Philippe aber schnell darauf, seine Fähigkeiten als Winzer zu verfeinern, sowohl im Studium als auch bei einem befreundeten Winzer in der Nähe, während sein Vater bereits die Reben pflegte. Eines der ersten Dinge, die Philippe tat, war zur Verwunderung vieler, die vorhandenen Sauvignon Blanc und Chardonnay Stöcke auszureißen und stattdessen neu Chenin Blanc zu pflanzen. Heute sind sie auf diese Rebsorte spezialisiert und dafür bekannt, wunderbare Chenins in Savennières, Anjou, Chaume und Coteaux du Layon zu erzeugen. Ihre Philosophie dabei ist es, mit größtmöglichem Respekt vor der Natur und der Umwelt zu produzieren. So arbeiten sie nach den Vorgaben des integrierten Weinbaus HVE (Haute Valeur Environnementale).

