Luneau-Papin

L d'Or AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407044

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Confierter Hecht mit Orangen-Beurre-blanc (Fisch)
- Mouclade – Muschelgericht von der Île de Ré (Meeresfrüchte)
- Gougères au Comté (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Dieser Muscadet de Sèvre et Maine aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus einem 1984 gepflanzten Weinberg im Dorf Vallet. Der Weinberg ist geprägt von Granit des Landreau im oberen Teil des Weinbergs und Gneis mit Einschlüssen von Glimmer des Armoricain-Massivs im unteren Teil.
Die von Hand gelesenen Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst, wobei Stärke und Dauer der Pressung dem jeweiligen Jahrgang angepasst wurden. Es folgte die Spontanvergärung mit natürlichen Hefen, danach die Gärung und Reifung auf der Hefe in unterirdischen, mit Glas ausgekleideten Zement-Cuves für sieben Monate. Kein Abstich bis zur Abfüllung.

Farbe
intensives Strohgelb

Nase
Der L d'Or bietet eine verführerische Mischung aus feinsten Creme- und Hefenoten, Frucht und Blüten. Der Muscadet wirkt ausgesprochen elegant und erinnert immer ein wenig an Elsässer Riesling vom Granit. In diesem Jahrgang dominieren Noten von gelben Äpfeln und gelben Pflaumen, etwas Quitte, weißer Pfirsich, ein Hauch von Johannisbeere, kandierter Zitrone und Salz.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der L d’Or ebenso elegant und fein mit reifer, gelber Frucht, die aber gesättigt ist mit Salz und pikant herben zestigen Noten. Typisch für den Granit ist die Säure, die zunächst eher rund und reif wirkt, dann aber immer mehr Fahrt aufnimmt und von einer vibrierenden Mineralität begleitet wird. Der Wein ist lang und fein gewirkt. Er besitzt mit Sicherheit das Potential für ein Jahrzehnt.