

 **Clau de Nell**

Violette AOC

 2021, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950408041

 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rotkohl-Salat mit Orangen Dressing und Croutons

(Gemüse & Vegetarisch)

Heiss geräucherte Holzmakrele auf Rote Bete

Carpaccio mit Holzkohle-Öl und Rauch-Essig

(Fisch)

Wachtel mit rotem Mangold und Kartoffeln

untereinander

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Im Jahr 2006 lernten Anne Claude und ihr Mann Christian die Besitzer des Weinguts Clau de Nell kennen. Die Domäne in Ambillou-Château an der Loire besaß ein großes Potential mit Böden aus Ton, Feuerstein und Tuffstein und prachtvollen, alten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahren, einige sogar über hundert Jahre. Die acht Hektar der Domaine waren damals mit Cabernet Franc, Grolleau und Cabernet Sauvignon bestockt. Die Domaine wurde 2008 von Leflaives gekauft und die Rebflächen sukzessive erweitert. Kellermeister Sylvain Potin bewirtschaftet den Betrieb nach biodynamischen Richtlinien. Alle drei Kinder Anne-Claude Leflaives arbeiten auf der Domaine.

Der Violette ist eine Cuvée aus 66,66% Cabernet Franc und 33,33% Cabernet Sauvignon. Gewachsen auf schluffig-tonigem Terroir, bestehend aus Kieselsteinen und rotem Feuerstein auf Tuffstein sind die Cabernet franc-Reben durchschnittlich 45 bis 55 Jahre, die Cabernet Sauvignon-Reben rund 70 Jahre alt.

Die Weingärten werden nach dem Mondkalender mit biodynamischen Präparaten behandelt, der Ertrag beträgt beim Cab Franc ca. 45hl/ha, beim Cab Sauvignon gut 35hl/ha.

Handlese, entrappt und nach 30-tägiger Mazerationszeit mit sanftem Untertauchen des Tresterhutes schonend pneumatisch gepresst wird der Most anschließend zu spontan in 228 Liter Burgunder-Fässern vergoren und für 12 Monate ausgebaut, bevor er zusammen gelegt und an einem Fruchttag gefüllt wird.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2021 Violette von Clau de Nell ist ein Chamäleon und duftet stilschlecht nach Violettes, Veilchen und weiteren Blüten in der Kopfnote, unterlegt von satter dunkler Frucht nach Brombeeren, Maulbeeren und schwarzen Kirschen, dazu kommt etwas Stockrose und Hagebutte. Die archetypischen Gewürznoten nach Rosenpaprika und Pimentos de Padron, schwarzem Pfeffer, etwas Nelke und Piment finden sich ebenso wie etwas Kardamom und dunkler Tabak. Keine Angst vor großen Gläsern oder der Karaffe!

Mund:

Der vielleicht kraftvollste Rotwein der Domaine Clau de Nell zeigt sich ebenfalls stilsicher mit transparenter Frische und flirrender Aromatik. Der Gerbstoff ist hier wahrscheinlich am ausgeprägtesten, fügt sich aber dennoch in die luftig gestrickte Struktur des Weines mit seiner ätherischen Frucht und den balsamischen Gewürznoten. Der Gaumen hält, was die Nase verspricht und liefert darüber hinaus, und zwar was das Zeug hält. Muskulös ohne breites Kreuz ist er mehr Iggy Pop als Bruce Springsteen. Tres charmant!