

 **Luneau-Papin**

# *Excelsior AOP*

 2002, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950407009

 Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**In geräucherter Butter gegrillter Hummer mit**

**Wurzelgemüse und gegrillten Kartoffeln**

(Meeresfrüchte)

**Ravioli mit Butternuss-Kürbis, Zander und**

**Fenchelsamen, mit Butter und gerösteten**

**Pinienkernen**

(Fisch)

**Zucchini-Soufflé mit gebackenem Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.07.2020

## Information zum Wein

Dieser *Muscadet* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus dem Clos des Noëles in der Lage La Plécisière im Dorf La Chapelle-Heulin. Es handelt sich um 1936 gepflanzte Reben, die zu den ältesten des gesamten Nantais gehören. Der Boden besteht aus Schiefer und Glimmerschiefer.

Der *Muscadet* stammt aus Parzellen, die zum Cru Communal Goulaine gehören. Diesen Cru gibt es im Nantais seit dem Ende der 1990er Jahre. *Goulaine* bezieht sich auf den Fluss, der durch die Weinberge fließt und in die Loire mündet. Vom Aussichtspunkt auf dem La Butte de la Roche hat man einen Blick über das Sumpfgebiet der Goulaine.

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 24 bis 36 Monate.

## Farbe

intensives Goldgelb

## Nase

Der *Muscadet Excelsior* zeigt auf beeindruckende Art und Weise, wie exzellent die Schwestersorte des Chardonnay, die Melon de Bourgogne, reifen kann. Bei ihr findet sich ein schwelgerisches Aroma von leicht gerösteten Nüssen, kandierten Orangen und Ingwer, satt reifem Steinobst, etwas reifer Quitte sowie kühlen Noten von Minze und Stein, abgerundet von Muskat.

## Gaumen

Am Gaumen ist der Wein kraftvoll und seidig, ausgestattet mit einer gelben Trockenfrucht, mit Honigwachs und etwas weißem Nugat mit gerösteten Mandeln. Ferner finden sich herbe Orangenschalen. Der Wein ist absolut linear am Gaumen mit einer klaren Säure, die an trockene *Vouvrays* erinnert. Lang und vielschichtig ist dieser *Excelsior Clos des Noëles*, der sich mit Luft immer weiter auffächert. Dabei hatte er die Chance, in den Kellern des Weinguts perfekt zu reifen. Das ist ein exzellenter und ausgesprochen feiner *Muscadet*.