du Bouchot

Pouilly-Fumé Terres Blanches AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950409022

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Gedämpftes Gemüse mit Salsa Verde
- Gegrillte Schwertmuscheln mit Salmoriglio
- Kalbszunge mit Kerbel-Kapern-Sauce und Ei

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Das 10 Hektar große Weingut im Pouilly-Fumé ist der erste biodynamisch zertifizierte Betrieb der Region. Unter Antoine Gouffier machte es einen weiteren Sprung nach vorn, seit er 2019 den Betrieb von seiner Familie übernahm.
Der Terres Blanches wächst auf verwittertem Saint-Doulchard-Mergel mit hohen Mengen an Exogyra-Virgula-Austern und dünnen Lagen eisenhaltigen Glimmers (Glaukonit). Die Weine werden spontan im Stahl vergoren; geringe Mengen SO_2 werden erst vor der Füllung zugesetzt.
Farbe:
Helles Gelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Die kristalline Nase erweckt maritime Assoziationen: salzige Meeresbrise, Austernschalen und mineralische Frische. Milde Küchenkräuter wie Kerbel, Koriander und Borretsch sowie zedrige, zitrische Noten und weißer Pfeffer verleihen ihm Würze. Dezente Fruchtnoten von Grapefruitzesten und gelbem Kernobst runden das Bild ab.

Mund:
Flüssiger Stein am Gaumen – karge Mineralität trifft auf kühle Frucht. Feinkörniger Grip erinnert an kalkige Lecksteine. Die reife Säure und zedrig-zitrische Aromen des weißen Pfeffers verleihen ihm Spannung und Eleganz. Ein feinwürziger Wein aus einer unterschätzten Region der Loire.