du Bouchot

Pouilly-Fumé MCMLV AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Loire

9950409026

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tatar vom St. Pierre mit Estragon, schwarzem Sesam und Lemoncurd (Fisch)

Grüner Spargel, Garnelen und Soba-Nudeln (Meeresfrüchte)

Salat mit Zuckererbsenschoten, Garnelen, Minze, Limettensaft und Pecorino (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2026

Informationen zum Wein
Sauvignon Blanc von den Terres Blanches, also von weißem Ton auf Mergel und Kimmeridgekalk mit hohen Anteilen von Austernfossilen. Der seit 2009 zertifiziert biologisch und seit 2015 biodynamisch gepflegte Sauvignon steht in den Parzellen Les Coutes und Les Sapins auf insgesamt 0,46 Hektar, die 1955 gepflanzt wurden. Es ist der älteste Weinberg der Domaine. Vergoren wurde der Wein spontan. Der Sauvignon hatte eine Maischestandzeit von 24 bis 48 Stunden (je nach Parzelle).
Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Der *Pouilly-Fumé MCMLV* ist ein duftiger, noch komplexer und auch eleganter Wein, der nicht dem gängigen Muster eines Pouilly-Fumé entspricht, sondern eine andere Form von Noblesse bietet. Der 2023er Jahr wirkt klar, fokussiert und präzise, lebhaft und gleichzeitig sinnlich mit Noten von Birnen, reifen Zitronen und einigen wenigen Stachelbeeren und Weißen Johannisbeeren. Dazu kommt ein wenig Hefe, Fenchelpollen und blanchierte Mandeln mit subtilen Kräuternoten.

Gaumen
Am Gaumen liefert der *Pouilly-Fumé MCMLV* ein beeindruckendes Schauspiel. Da ist zunächst einmal die seidige Textur, die gleichzeitig Grip bietet und einen ganz leichten Gerbstoff, der jedoch zunächst ob der Eleganz und Cremigkeit gar nicht auffällt. Der Sauvignon Blanc wirkt saftig und feinwürzig mit Gesteinsnoten und heller Frucht. Ein klingender und energetischer Wein mit einem Hauch von jodiger Gischt, Zitronenschale, zerstoßenem Gestein und ein wenig weißem Pfeffer.