Château de Coulaine

Clos de la Cure AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9910402050

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Makrele mit Safran-Aprikosen-Crème

(Fisch)

Assam-Enten-Curry

(Geflügel)

Rippe vom Kalb mit geflämmtem Shiitake, Kalbsfond und Butternuss-Püree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2024

Information zum Wein

Der *Clos de la Cure* stammt von einer sehr lehmhaltigen und nach Norden ausgerichteten 0,4 Hektar umfassenden Parzelle mit weißem Kalkstein im Unterboden. Nach der späten Lese und einer Ganztraubenpressung wurde der Chenin Blanc spontan vergoren, durchlief eine malolaktische Gärung und wurde elf Monate auf der Hefe in einem 1.000 Liter fassenden Gefäß aus Steingut ausgebaut.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Von Jahr zu Jahr werden die Chenins der Familie Bonnaventure eleganter und feiner. Hier findet man nicht mehr die üppige, sondern die dezente, aber eindringliche Frucht, die an gerade reif gewordene Birnen und Äpfel, aber auch an Apfel- und Birnenschalen erinnert. Dazu kommen ein wenig Zitronenschale, etwas blonder Tabak und eine deutliche Gesteins- und Kräuternote, abgerundet mit etwas Birnencreme.

Gaumen

Dieser *Clos de la Cure* ist ein zeitlos wirkender Chenin Blanc, der Reife und Cremigkeit mit taktiler Säure und einer angenehmen Würze verbindet. Der*Clos de la Cure* ist immer der vollste Weißwein des Weinguts, der eine wohlige Wärme verströmt, die von Gewürznoten noch unterstützt werden. Gleichzeitig findet sich eine feine Säure und eine subtile Mineralität in diesem ausgewogen Chenin Blanc, dem man durchaus ein kräftiges, cremiges Essen zumuten kann.