Luneau-Papin

Excelsior AOP

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950407039

Melon de Bourgogne

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

In geräucherter Butter geschwenkter Steinbutt mit Mandel-Sesam-Kruste

(Fisch)

Bretonischer Hummer auf Erbsencreme und Kartoffelpüree mit Safran-Beurre Blanc

(Fisch)

Zucchini-Soufflé mit gebackenem Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.06.2023

Information zum Wein

Dieser *Muscadet* aus der Sorte Melon de Bourgogne stammt aus dem Clos des Noëlles 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. Sen Name 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 Strohgelb

Nase

Wenn es im Muscadet einen Grand Cru gäbe, dann wäre der *Muscadet Excelsior* der Ausdruck dessen. Er hat alle Anlagen eines großen Weines. Und da es immer noch Flaschen dieses Weines aus dem hervorragenden Jahrgang 2002 auf dem Markt gibt, weiß man, wie gut der *Excelsior* reifen kann. Er macht aber auch in seiner jungen Version schon Spaß. Im Duft erinnert der Muscadet an reifes weißfleischiges Obst von Äpfeln, Birnen, Quitten und Pfirsichen. Dazu kommen Noten von gedörrtem Apfel, etwas Muskat, Hefe und Brotrinde, aber auch von etwas Minze, Flechten und nassem Stein.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der junge *Excelsior* tief und kraftvoll mit einer Mischung aus reifer Frucht, Mandelmus, Hefe sowie Apfel- und Grapefruitschalen. Gerade die Mandelnoten sind typisch für diesen Muscadet, und man findet sie bei jungen wie gereiften Exemplaren. Der Muscadet wirkt präzise und linear mit einer reifen, aber lebendigen Säure und einer untergründigen Mineralität und Steinigkeit. All das ist unterlegt mit einer Anmutung von Mille-feuille, Hefe, gelber Frucht und feinstem Gerbstoff. Der *Excelsior* verfügt über alle Anlagen

eines großen Weißweines.