Clau de Nell

Grolleau IGP

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408042

Grolleau

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geräucherte Rote Bete mit Ziegen-Labneh, Wildkräuter-Salat und Salz-Zitrone

(Gemüse & Vegetarisch)

Kabeljau in Pancetta auf geräuchertem Auberginen-Püree und Olivenöl-Beurre

(Fisch)

Täubchen mit Blutsauce, cremiger Polenta und Cime di Rapa

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Im Jahr 2006 lernten Anne Claude und ihr Mann Christian die Besitzer des Weinguts Clau de Nell kennen. Die Domäne in Ambillou-Château an der Loire besaß ein großes Potential mit Böden aus Ton, Feuerstein und Tuffstein und prachtvollen, alten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahren, einige sogar über hundert Jahre. Die acht Hektar der Domaine waren damals mit Cabernet Franc, Grolleau und Cabernet Sauvignon bestockt. Die Domaine wurde 2008 von Leflaives gekauft und die Rebflächen sukzessive erweitert. Kellermeister Sylvain Potin bewirtschaftet den Betrieb nach biodynamischen Richtlinien. Alle drei Kinder Anne-Claude Leflaives arbeiten auf der Domaine.

Der Grolleau eine autochthone Sorte der Loire, die erst seit kurzem reinsortig und vor allem trocken ausgebaut wird. Gewachsen auf schluffig-tonigem Terroir, bestehend aus Schotter und Kieselstein und rotem Feuerstein sind die Reben über 100 Jahre alt. Die Rebanlagen werden nach dem Mondkalender mit biodynamischen Präparaten behandelt, der Ertrag beträgt ca. 25hl/ha. Handgelesen, entrappt und nach 30-tägiger Mazerationszeit mit sanftem Untertauchen des Tresterhutes schonend pneumatisch gepresst wird der Most anschließend zu 30% spontan in 228 Liter Burgunder-Fässern und zu 70% in großem Holz vergoren und für 14 Monate ausgebaut, bevor er im Stahl zusammen gelegt und an einem Fruchttag gefüllt wird.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen und dunklem Kern.

Nase:
Der 2021 Grolleau von Clau de Nell ist in der Nase getragen von dunklen Früchten wie Brombeeren, Schwarzkirschen, Maulbeeren und Zwetschgen. Dazu kommen dunkle Gewürze, schwarzer Pfeffer, etwas Nelke und Aromen nach schwarzen Oliven oder Tapenade, ergänzt von Lorbeer, Rosmarin und dunklem Tabakblatt. Dabei zeigt er sich in der Nase fokussiert und klar mit transparenter Frucht und bestechender Leichtfüssigkeit.

Mund:
Die Nase spiegelt sich im Antrunk mit einer erquickenden Frische und Lebendigkeit, dass es eine Wonne ist. Alle Attribute stehen so klar und transparent nebeneinander ohne in die Konzentration abzudriften, sondern bewahren ihre lebendige Frische und Seidigkeit. Die reife Säure beschleunigt die extraktreiche Frucht, die feinkörnigen Tannine wie Staub am

Gaumen geben die Fließrichtung vor: In. mein. Glas.