

 **Clau de Nell**

Grolleau IGP

 2016, 1500 ml

 Frankreich, Loire

 9950408021

 Grolleau

Alkoholgehalt: 12,0 %

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rote Paprika, gefüllt mit Ziegenkäse und Kräutern

der Region

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummus, Falafel, schwarze Oliven als Tapas

(Gemüse & Vegetarisch)

Taube auf Wirsing und Kartoffelpüree

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.02.2021

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich der *2018er Grolleau* mal wieder als völlig eigenständiger Loire-Wein irgendwo zwischen Cabernet und Pinot, irgendwo zwischen Noblesse und Landleben. Die Frucht verbindet Walderdbeeren und Himbeeren mit Pflaumen und ein paar Kirschen, der Wein wirkt lebendig und frisch, gleichzeitig packt das noch feste Tannin kraftvoll zu. Dabei zeigt sich der *Grolleau* immer präzise und strukturiert, lang und komplex mit leichter Pfeffrigkeit im Finale. Der Wein verfügt über ein Alterungspotential von 15+ Jahren. Grolleau ist neben Pineau d'Aunis eine der schönsten Entdeckungen, die man im Loiretal machen kann.

Information zum Wein

Grolleau ist eine autochthone Loire-Rebsorte, die meist in restsüßem Rosé d'Anjou Verwendung findet. Reinsortig wurde die Sorte so gut wie nie ausgebaut, bevor Claude und Nelly, die Gründer der Domaine Clau de Nell, das machten und zeigten, dass daraus ein so urwüchsiger wie eleganter und alterungswürdiger Wein von großem Charakter entstehen kann. Die Rebstöcke dieses Grolleau sind zwischen 60 und 90 Jahre alt, es wurden aber in den letzten Jahren noch weitere gepflanzt. Sie stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben wurden von Hand in 12-Kilo-Kisten gelesen. Sie wurden entrappt und über 30 Tage hinweg mit nur seltenem Umpumpen vergoren. Der Ausbau erfolgte dann für 30 % des Weines über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen *Pièces* von fünf bis sieben Jahren, für weitere 70 % in großen Fudern.

Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Edelstahl.

Farbe

intensives Granatrot mit purpurfarbenen Reflexen

Nase

Der 2016er Grolleau von Clau de Nell begeistert vom ersten Moment an mit seinem einzigartigen Charakter. Dieser Wein ist so würzig, so erdig, ja erdverbunden und doch so elegant im Duft. Da finden sich neben Waldboden und Stein Unterholz und ein wenig Pferdeschweiß, viele Schwarze Johannisbeeren und Holunder, etwas Brombeere, Pflaume und Kirsche. Alles wirkt beieinander und ineinander verwoben wie ein Korb dunkler Früchte auf einem Bett aus Erde nach einem leichten Sommerregen.

Gaumen

Am Gaumen setzt der 2016er Grolleau seinen für die Sorte so typischen und so selten gewordenen Auftritt fort. Nirgendwo sonst bekommt man diese alte rote Loire-Sorte in dieser Präzision und Noblesse. Das ist ein urwüchsiger und doch feiner Wein und damit irgendwie total französisch; denn nur dort findet man eigentlich diese Balance aus Bäuerischem und Herrschaftlichem in einem Wein. Hier duftet es wieder nach Erdboden und einem Hauch Landwirtschaft und damit genau nach dem *Gout de Campagne*, der früher so typisch war von der Loire über Bordeaux bis ins Roussillon und der doch immer seltener wird. Der Grolleau verfügt über ein Alterungspotential von 15+ Jahren. Grolleau ist neben Pineau d'Aunis eine der schönsten Entdeckungen, die man im Loiretal machen kann.