

Das Vinum Magazin berichtet über uns

«In Clisson gibt es nicht nur Wein, sondern auch italienischen Charme und ikonischen Hard Rock.»



Muscadet in Kürze

Die Weinbauregion erstreckt sich über 6700 Hektar, 30 Kommunen und drei Regionen, vom Küstendorf Pornic bis hin nach Ancenis. Die Weinberge befinden sich hauptsächlich an den Hängen der Loire, der Sèvre und der Maine, dem Moor von Goulaine und dem See von Grandlieu, südlich und östlich von Nantes.

Gut 400 Weingüter gibt es, aber – kurioserweise – keine einzige Winzergenossenschaft. Pro Jahr werden im Durchschnitt 300 000 Hektoliter produziert, zu hundert Prozent weiss, zu hundert Prozent mit der Rebsorte Melon de Bourgogne, wovon nur 20 Prozent exportiert werden. Es gibt vier AOPs (Muscadet, Muscadet Sèvre-et-Maine, Muscadet Coteaux de la Loire und Muscadet Côtes de Grandlieu), sieben geografische Bezeichnungen (Château Thébaud, Clisson, Gorges, Goulaine, Monnières Saint-Fiacre, Le Pallet, Mouzillon Tillières) und drei weitere, die auf offizielle Anerkennung warten (Vallet, La Haye Fouassière, Champtoceaux). Das Klima ist ozeanisch und aufgrund der Nähe zum Meer geprägt von milden Wintern und kühlen Sommern. Eine eher trockene Vegetationsperiode sorgt für ideale Sonneneinstrahlung. Die Geologie des Muscadet ist komplex: Plutonische Gesteine (Granite, Gabbros) sind hier ebenso zu finden wie metamorphe (Gneise, Glimmerschiefer, Eklogite, Amphibolite), örtlich von tertiären Sedimenten (Ton, Kieselsand) bedeckt. Die

Stilistik der Weine reicht von erfrischenden Primeur-Weinen bis hin zu komplexen, nuancierten Lager-Weinen. Holz kommt kaum zum Einsatz, was die filigrane Ausdrucksweise der Rebsorte Melon noch unterstreicht. Die Besonderheit, gerade der lagerfähigeren Weine, beruht auf einem langen Ausbau «sur lie», das heisst auf der Feinhefe, meist ohne Bâtonnage. Manch Winzer lässt die besten seiner Muscadets in unterirdischen, gefliesten Betontanks mehrere Jahre auf der Feinhefe reifen, bevor sie abgefüllt werden.



**Muscadet Sèvre et Maine AOP
Monnières – Saint-Fiacre Déesse de la Mer 2019**

94 Punkte | 2025 bis 2045

Gneis-Terroir. Anis, Birne, weisser Pfirsich und zitronig-salzige Noten, harmonisch, von knackiger Frische und geerdetem Charakter. Eine Meisterleistung in einem schwierigen Jahrgang. Extraktreich, gastronomisch, langer Abgang.

16,50 Euro | vgc.fr