

An-den-vier-Enden-der-Welt.de Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Das Familienweingut Poiron-Dabin: Traditionen, Raritäten und Entdeckungen - Weinerlebnisse in der Region Loire

14. Juli 2023

Château Thébaud ist ein kleines, charmantes und trotz der beiden **Schlösser Le Rafflay** und **La Bourdinière** eigentlich recht unscheinbares **Städtchen** im **Département Loire-Atlantique** wenige Kilometer südöstlich von **Nantes** am Fluss **Maine**. Es gehört zum **Kanton Vertou** und zum **Arrondissement Nantes**. Die **Einwohner** werden ***Castelthébaldaïs*** genannt. **Weinmäßig** ist hier mächtig was los: Es ist eine der **Gemeinden**, in der die **zugelassenen Rebflächen** für die **weltbekannte Appellation Muscadet Sèvre et Maine** liegen.

Das **Weinbaugebiet Muscadet-Sèvre et Maine** (bis 1995 Muscadet de Sèvre et Maine) nahe der Stadt **Nantes** ist **Teil des Gebiets Pays Nantais** und der **Weinbauregion Loire** und hat **seit 1936** den **Status einer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**. Es ist die **größte Weißwein-Appellation Frankreichs**. **Sèvre** und **Maine** sind die **Hauptflüsse** des Gebiets. Die **trockenen AOC-Weißweine** dürfen ausschließlich aus der **Rebsorte Melon de Bourgogne** hergestellt werden. Der **Alkoholgehalt** darf **angenehme 12 Volumenprozent** nicht überschreiten.

Eines der **bekanntesten Weingüter** der **Appellation** ist die **Domaine Poiron-Dabin** an der D58 kurz vor dem **nordwestlichen Ortsausgang** von **Château Thébaud** an der **Grenze** zur **Gemeinde Vertou**. Es ist ein **Familienweingut**, dessen **Geschichte** bis ins Jahr **1858** zurückreicht. **1962** schloss **Jean Poiron** die **Ehe** mit **Thérèse Dabin**. Das Ehepaar war nun **Eigentümer** von **Chateau de l'Enclos** und kaufte **1970 Clos du Château de la Verrie** dazu, dann **1990** die **Domaine de Chantegrolle**. Heute gehört der **Betrieb** den **Brüdern Laurent und Jean Michel Poiron**, der weit über das Gebiet hinaus allein schon wegen seiner geliebten **Yorkshire-Style Schiebermütze** bekannt ist.

Das **Weingut** bewirtschaftet rund **72 Hektar Rebfläche** in der **Gegend** um **L'Enclos** und **Chantegrolle**. Zuletzt hatten die **Brüder Jean Michel und Laurent** die **Fläche** um das **Clos des Tabardières** erweitert. Die **Böden** in den Weinbergen sind mit **verwittertem Granitschiefer** und **Granodiorit** durchzogen, ein hier gelbliches, granitähnliches Gestein mit **Glimmer** und **Hornblende**, das ursprünglich aus **vulkanischem Magma** entstanden ist. Beide Gesteinsarten **erwärmen schnell** und **geben ihre Mineralität** freigiebig an die **Reben** weiter. Diese **Art des Terroirs** findet man vereinzelt auch in **Burgund** und im **Elsass**.

Angebaut werden von **Familie Poiron** die **Rebsorten Melon de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Petit Manseng, Sauvignon Gris**, der lokal **Fié Gris** heißt, **Berligou, Pinot Noir** und **Malbec**. Was den **Berligou** betrifft, so hat **Familie Poiron** diese in **Couëron** und **Saint-Fiacre** wiederbelebte **Rebsorte** seit **2011 gepflanzt** und macht seit dem **Jahrgang 2016 Berligou-Weine**. **Berligou** war einst ein **Wein**, der den **Königen von Frankreich**

kredenzte wurde. 1460 schenkte der Herzog von Burgund, Karl der Kühne, die Reben seinem Verbündeten, Cousin und Freund François II., Herzog der Bretagne, und Anne de Bretagne. Als Anne Königin wurde, folgte der Berligou ihr an den Hof und begeisterte ein Jahrhundert später Heinrich IV., als dieser 1598 das Edikt von Nantes unterzeichnete, und später Ludwig XIV. Die rote Rebsorte blieb dann für Jahrhunderte verschwunden, bis sie in den 1930er Jahren als Rarität wiedergeboren wurde. Neueste genetische Untersuchungen haben eine Verwandtschaft mit dem burgundischen Pinot Noir aufgezeigt.

In den Weinbergen der Domaine Poiron-Dabin wird auf ein sorgfältiges Blattmanagement geachtet und regelmäßig die Trauben zur Ertragssteigerung ausgedünnt. Sie werden je nach Rebsorte entweder von Hand oder maschinell gelesen und in Edelstahl-Behältern zur Kelter transportiert. Die Rebzeilen sind begrünt. Es wird ohne Herbizide gewirtschaftet, dennoch kann das Weingut kein Biosiegel beanspruchen, weil man wie im Bioweinbau der Schweiz Phosphite gegen Mehltau eingesetzt, um den Einsatz von Kupfer zu reduzieren, das wiederum im Bioweinbau noch erlaubt ist.

Allerdings ist das Weingut zertifiziert vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten als HIGH ENVIRONMENTAL VALUE (HEV) AGRICULTURE. Dazu gehören Betriebe, die sich freiwillig zu umweltfreundlichen Praktiken verpflichten. Das heißt, zertifiziert wird nicht die Qualität eines Produkts, sondern die Umweltqualität des Winzerbetriebs, was laufend kontrolliert wird. Dazu gehört ein Mindestniveau bei der Erhaltung der biologischen Vielfalt, der Pflanzenschutzstrategie, dem Nährstoffmanagement und dem Wasserressourcenmanagement. „Heute für morgen handeln“, ist das Schlüsselprinzip des HVE-

Ansatzes. Das **Weingut Poiron-Dabin** hat inzwischen das **höchste Level** der **Schutzmaßnahmen** erreicht.

Des Weiteren ist das **Weingut Mitglied** bei **TERRA VITIS**, der französischen **Organisation**, die mit einem strengen **Pflichtenkatalog** mit **sechs Handlungsgrundsätzen** auf **Umweltschutz** und **Nachhaltigkeit** abzielt und dabei auch **soziale Aspekte** und den **Respekt für Gesellschaft** und **Konsumenten** erfasst. Das **Leitmotiv** ist klar und deutlich: *Suche nach dem bestmöglichen Gleichgewicht zwischen dem Respekt für die Umwelt, dem Wohlergehen der Menschen und der Nachhaltigkeit der französischen Unternehmen, geleitet von gesundem Menschenverstand und den gemeinsamen Werten.* **Alljährlich** wird das **Zertifikat neu vergeben**, nachdem das **gesamte Weingut** nach **fünf Kriterien** mit insgesamt rund **80 Punkten** kontrolliert wurde.

Im **Keller** bleibt der **Most** der **weißen Sorten** nach der **schonenden Pressung** **48 Stunden** lang im **Auffangtank**, dann wird er über dem abgesunkenen **Trester** **abgesaugt** in den **Gärtank**. Hier **gärt** er zwischen **3 und 4 Wochen** bei **20° C**. Danach **ruht** er je nach Wein noch **bis zu 14 Monate** auf der **Hefe**. **Länger** ist für den **Zusatz „sur lie“** beim **Muscadet** nicht erlaubt, dagegen wohl bei **Poirons Weinen** **Cru Château-Thébaud** und **Haute Resolution**. Die **Rotweinträuben** liegen **10 bis 20 Tage** in **Bottichen** auf der **Maische** und durchlaufen dabei die **alkoholische Gärung**. Nach der **Pressung** wird der **Most** in **Fässer** oder **Tanks** gefüllt, wo die **malolaktische Gärung**, also die **Umwandlung** von **Apfelsäure** in **Milchsäure**, stattfindet und er je nach Sorte noch **lange reift**. Die **Abfüllung** erfolgt im **Keller des Weinguts** durch den **Dienstleister BETAU**, die **Etikettierung** wiederum durch das **Weingut**.

Das Sortiment umfasst unter anderem die berühmten Weine Muscadet Sèvre et Maine sur Lie und den Spitzenwein Cru Château-Thébaud. Wir konnten fünf Weine und einen Sekt des Weinguts Poiron-Dabin verkosten.

Perle de Séduction Méthode Ancestrale Vin Mousseux demi-sec

Wir beginnen unseren Besuch im Sortiment von Poiron-Dabin mit einem Schaumwein. Es ist eine Rosé-Cuvée, assembliert aus den Rebsorten Malbec, Gewürztraminer, Pinot Gris und Sauvignon Fie Gris. Er wurde nach der sehr aufwändigen Méthode Ancestrale hergestellt, die angesichts des Hypes um die Méthode Champenoise völlig in den Hintergrund geraten ist.

+++++

Infokasten Méthode Ancestrale

Es findet eine einzige alkoholische Gärung des Traubenmosts statt, die im Tank beginnt und direkt in der Flasche endet. Sie wurde traditionell eher im Süden Frankreichs praktiziert: Limoux, aber auch Gaillac im Tarn, in Die, Cerdon und Bugey - meist aus der Rebsorte Mauzac. Doch bald schon zogen Schaumweine nach dieser Herstellungsmethode insbesondere mit dem Pat-Nat-Boom in die Weinbars und Weinhandlungen ein und wurden vor allem durch junge Kunden nachgefragt, die auf innovative Trends abfahren. Da der Alkoholgehalt moderat ist (zwischen 7,5 % und 11 %), passt die Methode gut in die Zeiten der Erderwärmung, durch die eine Explosion des Alkohols in Wein und Schaumwein droht.

Bei der **Méthode Ancestrale** wird die **erste Gärung nicht beendet**, so dass die **Hefen** den gesamten im Most natürlich vorhandenen **Zucker nicht verbrauchen**. Die **Aktivität der Hefen im Tank oder in Bottichen** wird entweder durch **Abkühlen** oder durch den Einsatz von **Filtrations- und Abstichpraktiken gestoppt**. Es ist eine Art **Halbwein** entstanden, der schon **Alkohol**, aber auch **noch Restzucker** enthält. Dieser **Stillwein** wird **bis März** bei einer **Temperatur** von etwa **0° C** gelagert.

Dann wird er in **Flaschen abgefüllt**, die auf ein **Holzgerüst gestellt** werden. Jetzt geht die **alkoholische Gärung der Zuckerumwandlung durch Hefen weiter**, wodurch **Kohlendioxid freisetzt** wird. Das dauert etwa **6 bis 12 Monate**. Meistens wird dann nach der **Transfermethode degorgiert**, d.h. die **Flasche auf den Kopf gestellt** und der **Hals runtergekühlt**, damit das **gefrorene Hefedepot** durch den **Innendruck im Flaschenhals ausgestoßen** wird. Wird der **Schaumwein nicht degorgiert**, bleibt ein **Bodensatz**, der ihn **eintrüben** kann.

+++++

Im **Glas** perlt der **Perle de Séduction** fein und anhaltend in einem intensiven **Lachsrosa**. So muss ein **Rosé duften**: **Himbeeren, Erdbeeren, Vanille** und einige **rote Rosen**. Und dann erst der **Geschmack**: **Erdbeeren der neuen Sorte Magnum, Himbeeren, einige rote Johannisbeeren** und dazu **zarte Töne von Litschis**, vor allem im geschmeidigen, herrlich **moussierenden Abgang**. Das ist ein **aromatischer Schäumer** mit einer **vollmundigen Struktur**, einem ausgesprochen **fruchtigen, leicht süßlichen Charakter** und einem **sorgfältig angelegten milden Säureniveau**. Er bringt **schwungvolle**,

hochwertige Eleganz auf die Terrasse, die Grillfeier oder in jede Gartenparty.

2022 Sauvignon Blanc IGP Val de Loire

Die von der EU 2009 eingeführte Bezeichnung IGP - Indication Géographique Protégée - entspricht der früheren Kategorie Vin de Pays und rangiert in der **zweiten Stufe** der **Qualitätspyramide**.

Der **Sauvignon Blanc** schaut uns aus dem **Glas** in einem intensiven Weißgold an und sendet zartgrüne Reflexe aus. Er zeichnet sich durch eine kühle, kräftige **Nase** aus mit der leichten Süßlichkeit von Litschis und gelben Äpfeln, vor allem aber pikanten Tönen von grüner und gelber Paprika nebst vielschichtigen vegetabilen Nuancierungen, wobei er nicht etwa blumig wird. Am **Gaumen** treffen die Bukettaromen auf Töne von Zitrus, Ananas und Kräutern wie Minze, aber auch auf Anklänge an Schwarze Johannisbeeren. Den **Abgang** füllen die **herrliche Saftigkeit** und die **dezente Mineralik** ausdrucksvoll und anhaltend aus. Das ist ein Wein, der **Energie spendet, vollmundig, komplex** und **frisch** ist. Reichen Sie ihn zu einer Lachsforelle oder zu frischem Ziegenkäse.

2022 Chardonnay Blanc Sec IGP Val de Loire

Das **Bukett** dieses **trockenen Chardonnays** liefert klassische Aromen von Jasmin Blüten, Ananas und Nüssen mit ein wenig reifer Stachelbeere. Eine **fruchtbetonte Aromatik** mit Zitrusfrüchten, gelben Honigmelonen, Aprikosen und Birnen trifft mit Volumen und feiner Würze auf den Gaumen und verwöhnt ihn auch noch lange im **Abgang**. **Kraft** und **Klassik** stehen dabei **nicht** für die **brioche-buttrige, alkohollastige Holzkeule** aus dem **internationalen Weinreich**. Exotische Anklänge sind in einem **abgerundeten**

Geschmack mit einem **Hauch** von **Gerbstoffen** untergebracht. Der **süßliche Extrakt** wird von einer **sanften, aber dynamischen Säure** bei Laune gehalten. Dieser **Chardonnay** tritt **frank und frei** auf, mit **intensiver Frucht, gezähmter Säure, sanfter Eleganz** und **vibrierender Frische**, ein ganz **klein wenig Chablis** schmilt aus dem Glas. Servieren Sie ihn zu einem Red Snapper aus der Pfanne oder zu einem Rebhuhn-Gericht.

2022 La Petite Brette Berligou Rosé IGP Val de Loire

Im **Weingut** der **Familie Poiron** wächst die **Rarität Berligou** auf rund **1,5 Hektar** beim **Château de la Chabossière** in **Couëron** auf dem **Anwesen** von **Anne de Bretagne**, auch „la petite Brette“ genannt. Die **Domaine Château Thébaud** ist **neben der Domaine Jussiaume** das **einzige Weingut** an der **Loire**, das den **Berligou** vinifiziert. Er wird **reinsortig** als **Rotwein** ausgebaut, als **Sekt** und eben als der **Petite Brette Berligou Rosé**. Der **Rote** reift über ein Jahr in **Holzfässern** aus **bretonischer Eiche** aus dem **Forêt du Gâvre**. Die **Trauben** für den **Rosé** wurden **8 bis 12 Stunden mazeriert**, der **Most** dann **gekühlt** und **langsam vergoren**.

Im **Glas** blitzt ein zartes Himbeerrosa. Wir erfreuen uns an feinen, leicht süßlichen **Aromen** aus hellroten Früchten wie reifen Erdbeeren, Himbeeren und Roten Johannisbeeren, dazu einige florale Richtungen. Den **Geschmacksknospen** imponieren eine feine Restsüße aus einem spätsommerlichen Obstkorb und eine trockene, leicht minzige Würze. Aus dem Obstkorb packen wir Kirschen, Himbeeren, reife Äpfel Jonathan und einige Litschis aus und genießen die blumige Abrundung und eine sehr dezente Würze. Im **Finale** verabschieden wir die Fruchtaromen wehmütig und nur in Erwartung des nächsten süffigen Schlucks. Das ist der **Rosé**, der mit **seidiger, spritziger**

Eleganz und einem **ausgewogenen Säure-Süße-Spiel** den **Sommer temperamentvoll verschönert** oder an ihn erinnert. Er dürfte auch zu einem Salat Niçoise oder mild asiatisch marinierten Garnelen Vergnügen bereiten.

2022 Clé du Sol Chantegrolle Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Die Rebsorte hinter dem **Muscadet Sèvre et Maine** ist **Melon de Bourgogne**, die nur noch **wenig** in **Burgund**, dafür **umso mehr** im **Département Loire-Atlantique** wächst. Der **Muscadet** lebt von seinem **Ausbau sur lie** - auf der **Feinhefe**. Ein **Muscadet Sèvre et Maine sur lie** liegt über **1 Jahr** im **Tank** oder im **Fass** auf der **Feinhefe**. Durch regelmäßige **Bâtonnage**, also dem **Aufrühren** der **Hefe**, wird der **Aromentransfer** in den **Wein gesteigert**. Spätestens am **30. November** des dem **Erntejahr nachfolgenden Jahres** wird **abgefüllt** - traditionell **ohne jegliche Filterung**. Oftmals zeigt sich in der **Flasche** ein sogenannter **Feintrub**, der bei **sorgfältigem Einschenken** aber **nicht im Glas** landen muss. Das **lange Hefelager** führt fast immer zu einem gewissen **Gehalt an Kohlensäure**, so dass viele **Weine** ganz **leicht prickeln**. Diese **Herstellungsmethode** ist **garantiert** durch das **Label *Mise en bouteille au Château*** oder ***Mise en bouteille au Domaine***, während etliche **Großbetriebe** mit **verkürztem Hefelager** und dem **Zusatz** von **Kohlendioxid** arbeiten. Die **Reben** für diesen **Muscadet** wachsen auf **Granitverwitterungsböden** mit einer **Mischung** aus **Ton**, **Kalk** und **Lehm** rund um die **Domaine de Chantegrolle**.

Der **Clé du Sol Chantegrolle** schmückt sich im **Glas** mit einem sehr hellen **Strohgelb**. Dezent und zart duftig schickt er sein subtiles **Bukett** aus dem **Glas** mit einer leichten Aromatik von gelben Äpfeln, Pfirsichen, Quitten, Futuromelone und Zitronenmelisse nebst einer

Anmutung von Blumigkeit. Über die von der leichten Mousse überraschte **Zunge** fließt der Wein leicht, schlank und dezent herbfruchtig mit Abdrücken von Zitrus, Pfirsichen, gelben und grünen Birnen und einer feinen Hefenote. Seine **Aromenfülle**, seine **kleine**, aber **spannungsreiche Säurestruktur** und seine **modern salzige Mineralität** fügen sich im **langen Finish** bemerkenswert **harmonisch** zu einem **leichtfüßigen Frischeerlebnis** zusammen. Der **Clé du sol de Chantegrolle** schwimmt auf der festlich gedeckten Tafel gerne mit jedem Meeresfisch mit, knackt aber auch offensiv alle Arten von Schalen- und Krustentieren.

2020 Pinot Noir IGP Val de Loire

Im **Glas** funkelt der **Pinot** einladend in einem tiefen Ziegelrot. Ein klassischer **Duft** von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, etwas Rhabarber und Stachelbeeren sowie eine winzige Zitrusrichtung wehen aus dem Glas, alles frisch und sauber zusammengefügt und von einer schönen Würze umrahmt. Im **Mund** tummeln sich die **Burgunderaromen** mit **Kraft** und **Eleganz**. Zu Johannisbeer- und Süßkirschnoten kommen Granatapfelkerne, Vanilletöne und feine, leicht minzige Gewürze hinzu. Im **Finale** beeindruckt die harmonische Verbindung von **viriler Säure**, **geschliffenen Tanninen** und **Mineralik**. Dabei kommen sowohl die **Frische** als auch eine **aristokratische Eleganz** gut zur Geltung. Ein **handwerklich gekonnt austarierter, ausdrucksstarker Pinot Noir**, der mit seiner **Finesse** aus dem **unendlichen Pinot-Angebot** weit **herausragt**. Gebratene Wachteln mit Steinpilzen oder ein Entrecôte vom Grill sind ein interessantes Pairing.

Im Hörerlebnis stellt **Jean-Michel Poiron** in **französischer Sprache** das **Weingut** vor, spricht über seine **Leidenschaft** für den **Wein** und was für ihn in seinem **Beruf** als **Winzer** wichtig ist.

➞ mehr **Infos** über das Weingut **Poiron-Dabin**

<http://www.poiron-dabin.com/fr/accueil/>

➞ mehr **Infos** über Weine von der Loire (engl.)

<https://www.vinsvaldeloire.fr/fr///>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de