



00002622 | 2022

COLÈRE FOLLE BLANCHE VIN DE FRANCE VICES & VERTUS

 Chéreau Carré

 Frankreich
Vin de France

 trocken

 100% Folle Blanche

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aus 100 % Folle Blanche, im Westen der Loire auch als „Gros Plan“ bekannt, wird dieser auf Château de Chasseloir zum Vin de France. Nach sechs Monaten Hefelager gibt sich Colère ausgesprochen sanft und harmonisch. Mineralisch, mit Anklängen von Jod und feiner Zitrusfrische. Einfach köstlich!

 **Speiseempfehlungen**
Krebse/Schnecken
Austern roh
Vegetarisches

 **Serviertemperatur**
8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Vin de France (Vin de Table)
Boden Grauschiefer

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß
Gärung Tankgärung
Reifung in Beton 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton 3352590002658
3352590062652

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol
Säure 10.1 g/L
Restzucker 1.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe geschwefelt, enthält Sulfite
Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine

WEINNOTIZ

Farbe: helles Strohgelb mit zarten grünlichen Glanzreflexen
Duft: im Bouquet Aromen von Jod, unterlegt mit duftigen Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten

Geschmack: am Gaumen elegant mit schöner Länge und Balance von feinen salzig-mineralischen Noten und aromatischer Zitrusfrische im Finale
Solo zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu frischen Austern, Austern- und Jakobsmuscheltartar, Venusmuscheln, Nordseekrabben, Sashimi oder geräuchertem Heilbutt.

WEINBEREITUNG

Für ihren sortenreinen Vices & vertus Colère wählte Louise Chéreau eine besondere Parzelle des Weinguts. Auf einem Plateau wachsen hier die 25 bis dreißig Jahre alten Folle Blanche-Reben auf Böden aus Glimmerschiefer. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und nun auf dieselbe Weise wie der klassische Muscadet Sur Lie des Weinguts bereitet. Die sanft abgepressten Moste werden temperaturkontrolliert vergoren und in unterirdischen Behältern sechs Monate auf den Feinhefen ausgebaut. Die wiederholte bâtonnage (Aufrühren der Feinhefen) vor der Abfüllung unterstreicht die elegante Textur und aromatische Intensität der Weine.

Colère gehört zu Louise Chéreaus neuer Linie der Vices & vertus (dt. Laster & Tugenden). Der Name ist von den sieben Kardinaltugenden und sieben Todsünden abgeleitet, deren steinerne Stellvertreter über den alten Fasskeller von Château de Chasseloir wachen. Louises Idee und Motivation war, den Weinliebhabern weltweit die typischen Rebsorten (Melon de Bourgogne, Folle Blanche / Gros Plant) und Weinbereitungsmethoden ihrer Heimatregion vorzustellen. Die französische Colère ist der deutsche Zorn. Der gleichnamige Wein wird aus Trauben der 25 bis dreißig Jahre alten Folle Blanche-Reben des Weinguts gekeltert und Sur Lie auf den Feinhefen ausgebaut.

Die Sorte Folle Blanche könnte manchem eher aus der Charente oder Gascogne vertraut sein als fester Bestandteil der Grundweincuvée für Cognac respektive Armagnac. Im Westen der Loire ist sie vor allem unter dem Namen Gros Plant bekannt. Sie wird weitflächig angebaut und hat sogar zwei eigene Appellationen: Gros Plant du Pays Nantais und Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie. Château de Chasseloir allerdings liegt im Muscadet, wo man alle AOP Weine sortenrein aus Melon de Bourgogne bereitet. Für Louise Chéreau kein Grund zur Aufregung, sie füllt ihre Folle Blanche Colère kurzerhand als Vin de France auf die Flaschen.

PRODUZENTEN-INFO

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges hatte Bernard Chéreau die allmählich wieder anlaufenden Handelsaktivitäten genutzt und einen Verkauf heimischer Muscadet-Weine begonnen. Den eher bescheidenen Familienbesitz, den er übernahm, konnte er durch gezielte Zukäufe nach und nach erweitern. Im Jahr 1953 erwarb er das aus dem 14. Jahrhundert stammende Château de Chasseloir in Saint-Fiacre-sur-Maine, dessen inzwischen gut hundertjährige Reben die Spitzenweine hervorbringen.