



00002623 | 2023

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 Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
3352590002658
3352590062652

ANALYSE

Alkoholgehalt 11.0 %Vol

Säure 7.6 g/L

Restzucker 0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Chéreau Carré
44690 Saint Fiacre sur Maine
FR

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 geräucherter 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
allerding 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.