

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 25. - 31. März 2024

Guten Morgen alle zusammen !

Es ist so weit : in dieser Woche kommen die Weine unseres neuen Weingutes aus **SANCERRE** an ! Nachdem Comte Georges sowohl sein Château als auch sein Weingut in Thauvenay verkauft hatte, haben wir zunächst keinen neuen Partner in Sancerre gesucht. Aber seit einiger Zeit reifte der Entschluß, daß wir doch gerne wieder Weine von dort im Programm haben möchten. Nun bot sich ja im Februar die Gelegenheit auf der großen Pariser Messe, ganz viele Sancerre-Weingüter zu treffen und ihre Weine zu verkosten. Es galt also, die besten Qualitäten ausfindig zu machen und daraus das Gut auszuwählen, das von seiner Stilistik her am besten zu uns paßt. Ich habe sorgfältig und aufwendig verkostet und war am Ende sehr zufrieden. Unser neues Weingut von dort ist also

Domaine SERGE LALOUE, Thauvenay / Sancerre !



Die Appellation Sancerre umfaßt rund 3.000 ha, der Wein wird in 14 Dörfern geerntet. Und ich habe am Ende wieder eine Domaine ausgewählt, die in **Thauvenay** zu Hause ist, genauso wie der Graf mit seinem Château de Thauvenay !! Hier kommen alle drei Bodentypen des Sancerrois zusammen, die Weine sind frisch und lebhaft - und das scheint mir wohl am besten zu gefallen. **Familie Laloue** transportiert das Terroir perfekt : die Weine sind elegant, zeigen eine feine Frucht, dazu eine sehr gute Struktur, sie sind würzig und von wunderbarer Mineralität. Wir freuen uns, daß wir diese tollen Weine aus Sancerre jetzt im Sortiment haben !

Die Domaine hat auch Besitz auf der anderen Loire-Seite, in den Côtes de la Charité. Während die Weißen in Sancerre aus **Sauvignon Blanc** erzeugt werden, gedeiht in Charité **Chardonnay**. Für Rote und Rosés ist hier wie dort **Pinot Noir** gebräuchlich. Doch lesen Sie mehr über das Gut und seine Weine in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 59. Sie finden die Seite auch **ganz unten**.

Gerne packen wir Ihnen ein **PROBIERPAKET** mit den 4 Weißen und 2 Rosés, es kostet 115 Euro. Da die Weine erst im Laufe der Woche ankommen, gibt es das Paket ab Karsamstag.

Und zum Kennenlernen gibt es am **KARSAMSTAG** eine

.....: **WEINPROBE**

mit den neuen Weinen der **Domaine Serge Laloue**

am KARSAMSTAG, den 30. März, von 10 bis 16 Uhr !

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 9110 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN



Blick über Reben in Thauvenay auf Sancerre im Hintergrund.

Sie und auch Ihre Freunde sind herzlich zur Weinprobe eingeladen.

Ich wünsche Ihnen eine fröhliche Osterzeit !

Herzliche Grüße,

Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 9110 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

Loire-Centre: Sancerre + Côtes de la Charité

WEINE AB GRÜNDONNERSTAG !!!

★ biologisch

Domaine Serge Laloue Thauvenay

6 Rue de la Mairie, 18300 Thauvenay, Frankreich



Thauvenay ist ein kleines Dorf südlich von Sancerre, das selber mit seinen knapp 1400 Einwohnern nur rund viermal größer ist. Immerhin verfügt Thauvenay über ein Schloß und eine Schleuse am Seitenkanal der Loire, die in idyllischer Umgebung liegt. Zum Schloß gehörte früher ein Weingut, und wir haben lange Jahre unseren Sancerre bei Comte Georges de Choulot und Comtesse Anne gekauft, bis der Graf Schloß und Weingut veräußert hat.

In Thauvenay ist seit Generationen Familie Laloue zu Hause. Die Eltern von *Serge Laloue* betrieben noch eine gemischte Landwirtschaft, wie sie damals üblich war. Er selber beschloß in den 1960er Jahren, sich rein auf den Weinbau zu konzentrieren, und zwar eben in seinem Geburtsort Thauvenay. Im Laufe der Zeit wuchs sein Weingut auf rund 20 ha in der Appellation Sancerre. 1992 trat dann Serges Sohn *Franck* nach dem Weinbaustudium in Beaune in den Betrieb ein. 1996 wurde die Kellerei erneuert, und 1998 bekam Frank Unterstützung durch Serges Tochter *Christine*, seine Schwester, die ebenfalls ihre Arbeit für das Gut

aufnahm. Zuletzt wurde das Team 2019 von Francks Sohn *Clément* verstärkt und in der Zeit nochmals in die Kellerei investiert.

Im Jahr 2019 begann die Umstellung der Domaine auf biologische Bewirtschaftung, mit dem Jahrgang 2023 ist sie biozertifiziert.



In den Weinbergen des Dorfes Thauvenay.
Am Horizont thront der Ort Sancerre auf seinem Hügel.

Die Laloues kultivieren drei Rebsorten. In Sancerre ist für die Weißweine ausschließlich Sauvignon Blanc zugelassen, Rosé und Rotweine werden aus Pinot Noir gekeltert. Zu den 20 ha Sancerre hat die Familie im Jahr 2018 in den Côtes de la Charité auf der anderen Loireseite 5 ha Rebland erworben, im Hinterland von La Charité-sur-Loire. Dort wird für Weißwein Chardonnay angebaut, für Rote und Rosé ebenfalls Pinot Noir. Die Reben stehen im Weiler Mauvrain. Rundum ist Wald, die Landschaft weitestgehend von Gemüseanbau bestimmt, der Morvan - das westburgundische Waldgebiet - nicht weit. Die Böden erinnern stark ans Burgund, sind ausgesprochen kalkreich, und so wundert es nicht, daß hier Chardonnay und Pinot Noir angebaut werden.

Eine schöne Ergänzung, aber Sancerre ist doch die Heimat der Laloues! Die Appellation allgemein verfügt über drei Bodentypen, die tatsächlich alle drei in Thauvenay aufscheinen. Das macht die Weine von dort besonders spannend. Die weißen Böden vereinen Lehm und Sand und haben einen hohen Eisenanteil. Das gibt aromenreiche Weine mit Kraft, Finesse und schöner heller Frucht. Dann gibt es da die Böden, die "Les Caillottes" heißen und sehr steinig und kalkreich sind. Hier wachsen eher stoffige Weine, mit guter Traubenreife und den bekanntesten Noten von Cassis, aber auch weiteren floralen Noten. Und es gibt auch noch Feuerstein, *silex* genannt. Dieses quarzartige Gestein gibt den Weinen eine ausgeprägte Mineralität und Frische mit auf den Weg. Auch gewinnen sie durch Reife, denn in der Jugend sind sie manchmal rau und abweisend. (03/24)



Weinberg in Thauvenay nahe der alten Eisenbahnlinie.

- | | | |
|--------------------------|----------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> | 2022 Sancerre | 19,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2022 Sancerre 'Silex' | 24,75 |
| <input type="checkbox"/> | 2022 Sancerre 'Poitevines' | 24,75 |

Guter Sancerre hat nie die aufgesetzte, intensive Frucht, die man dem Sauvignon Blanc entlocken kann, sondern viel Struktur, Rasse und reiche Mineralität und dazu eine feine Frucht mit Noten von Pfirich und Mandarine. Der Guts-Sancerre reifte im Edelstahl, ebenso die Cuvée 'Silex'. Sie ist mineralbetont, kräftig und würzig und von betonter Rassigkeit. 'Les Poitevines' ist je hälftig in eiförmigen Betoncuves und tönernen Amphoren ausgebaut worden. Dadurch hat der Wein viel Dichte und eine gute Struktur, reiche Finesse und seidige Textur, jedoch ohne die Einflüsse vom Holz.



Die idyllische Schleuse des Loire-Seitenkanals bei Thauvenay.

- | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2023 Sancerre Rosé | 19,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2022 Côtes de la Charité Blanc | 13,90 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 2020 Côtes de la Charité Rosé | 12,50 |
- Jung und quirlig und auch sehr ausgewogen: der Wein punktet mit den feinen Aromen vom Spätburgunder. Elegante Noten von Erd- und Himbeere und auch Mineralität. Ein nachhaltiger Rosé aus feinem, gesundem Lesegut, bewußt für Rosé geerntet.
- Kräftig-saftiger Chardonnay, der seine Reife im Holzfaß gut auf den (aromatischen) Weg bringt. Rund 60 % der Ernte reifte ein knappes Jahr im Holz, sehr geschickt ausgebaut. Ein harmonischer Wein mit gutem Körper. Am Rande sei es erwähnt: politisch zählt diese, die rechte Loire-Seite, zum Burgund - altes Chardonnay-Land! Außer Pouilly-Fumé natürlich (Sauvignon!). Jenseits der Loire, am linken Ufer, liegt das Herzogtum Berry - hier regiert der Sauvignon Blanc.
- Kein Saftabzug, sondern direkt gepreßt - also nicht *saigné* vom Rotwein, sondern bewußt gekelterter Rosé. Leicht, frisch, mit aparten Noten von kleinen roten Früchten. Animierend!