

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 2. April 2024

Guten Tag alle zusammen !

Unsere Ankündigung der Ankunft des LALOUÉ-Weine aus SANCERRE wurde durch Lieferschwierigkeiten unserer Spedition ausgehebelt. Jetzt aber sind sie da ! Und wir haben die Weinprobe auf DIESEN Samstag verschoben.

Wenn Sie den Wein-Brief der letzten Woche nochmal lesen möchten, um sich auf einen guten Stand zu bringen, machen Sie das gerne hier : https://wein-kern.de/download/wein_briefe/Wein-Brief%202024-03-25.pdf. Nachdem ich in der letzten Woche zu einem Blitzbesuch auf dem Weingut war, habe ich allerdings den Text unserer Weinliste nochmals überarbeitet; Sie finden ihn aktualisiert unten auf den letzten beiden Seiten (und natürlich in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 59 f..)

Domaine SERGE LALOUÉ, Thauvenay / Sancerre



Alles weitere in der Weinliste. Es bleibt auch in dieser Woche dabei : gerne packen wir Ihnen ein **PROBIERPAKET** mit den 4 Weißen und 2 Rosés, es kostet 115 Euro. Und zum Kennenlernen gibt es am **SAMSTAG** die

.....: **WEINPROBE**

mit den neuen Weinen der Domaine Serge Laloué

am SAMSTAG, den 6. April, von 10 bis 16 Uhr !

Sie und auch Ihre Freunde sind herzlich zur Weinprobe eingeladen.

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.

Domaine Serge Laloue Thauvenay

6 Rue de la Mairie, 18300 Thauvenay, Frankreich



Thauvenay ist ein kleines Dorf südlich vom Ort Sancerre, der 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 nach dem Weinbaustudium in Beaune Serges Sohn *Franck* in den Betrieb ein. 1996 wurde die Kellerei erneuert, und 1998 bekam Frank Unterstützung durch Serges Tochter *Christine*, also 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.

Schon lange wurde die Domaine naturnah bewirtschaftet, 2019 begann die Umstellung auf rein biologische Bewirtschaftung, mit dem Jahrgang 2023 ist sie biozertifiziert. Seit vielen Jahren werden die Weinberge der Domaine dauerbegrünt, Gräser und Kräuter sorgen für eine gute Versorgung des Bodens und die Bildung einer Humusschicht. Mit einem Spezialgerät wird der Boden unter den Rebstößen frei von Beipflanzen gehalten.



*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 von Gemüseanbau und Viehzucht 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.

Die Appellation Sancerre verfügt über drei unterschiedliche Bodentypen. Tatsächlich finden sich alle drei Typen in Thauvenay. Das macht die Weine von dort besonders spannend und vielfältig. Die weißen Böden, die *Terres Blanches*, sind lehmig-sandig, aus Kalkmergel entstanden, mit einigem Kieselanteil. Das ist zum Beispiel der Boden in der Lage Les Poitevinnes. Die Weine zeichnen sich durch Finesse und gute Fruchtstruktur aus.

Dann gibt es da die Böden, die *Les Caillottes* heißen und steinig und kalkreich sind. Der Mutterfels kommt nahe an die Oberfläche, der Boden ist mager und von Kalksteinkieseln übersät. Die Weine haben

eine neben Kraft auch Eleganz. Dieser Bodentyp bildet florale und auch etwas Noten von Cassis aus, die man manchmal im Sancerre findet. Bei den Laloues wird der Ertrag für den Sancerre (also sozusagen den *village*) verwendet.

Als dritte Formation gibt es Feuerstein, der hier *silex* heißt. Dieses quarzartige Gestein ist in kalkhaltigen Lehm eingebettet und gibt den Weinen eine ausgeprägte Mineralität und Frische mit auf den Weg. Hier entsteht ein reiner Silex-Wein, eben die 'Cuvée Silex' der Familie Laloue. Silex-Weinen sollte man immer etwas Reife gönnen.



In diesen Betoneiern reift Les Poitevinnes.

Der Ausbau der neuen Kellerei ermöglicht den Laloues sehr entspanntes Arbeiten. Es gibt viel Platz, den man durchaus als komfortabel bezeichnen kann. Auch wenn der Anteil an Pinot Noir nur etwa 20% beträgt, wird dem Ausbau der Rotweine die gleiche Wichtigkeit wie den Weißweinen eingeräumt. Auch deshalb gibt es zwei Keltern, die im hektischem Herbstgeschehen parallel eingesetzt werden können. Modernste thermoregulierte Edelstahltanks dienen sowohl der Vergärung als auch dem Ausbau einiger Weine. Der Lagenwein Les Poitevinnes wird in zwei Amphoren und drei Beton*cuves* in Eiform ausgebaut, also ohne Holzeinfluß, und es gibt einen Sancerre, der in einem feinen Stockingerfuder reift.

So wie die Rosés immer im Edelstahl ausgebaut werden, so reifen die Pinot-Noir-Rotweine grundsätzlich in Holzfässern. Deren Alter und Größe richtet sich nach dem jeweiligen Wein.

Um flexibel zu sein, besitzt die Domaine eine eigene Füllstraße; abgefüllt wird also, wenn für den Wein die passende Zeit gekommen ist. Was nicht gleich nach der Ernte verkauft wird, findet in einem geräumigem Lager in unzähligen Gitterboxen Platz. (03/24)

Ihr Klick zum Weingut: www.serge-laloue.fr/



*Eine alte Sauvignon-Rebe in der Lage Les Poitevinnes.
Der kalkreiche Lehm Boden mit seinem hohen Kieselanteil - Terres Blanches genannt - ist gut zu erkennen.*

Weine siehe folgende Seite

Domaine Serge Laloue Thauvenay

□ 2022 Sancerre 19,90

Guter Sancerre hat nie die aufgesetzte, intensive Frucht, wie man sie dem Sauvignon Blanc durchaus entlocken kann, sondern viel Struktur, Rasse und im besten Fall - wie hier - eine ansehnliche Mineralität. Im "Guts-Sancerre" finden wir etwa je ein Drittel der drei hier vorkommenden Bodenarten. Der im Edelstahl gereifte Wein zeigt eine feine Frucht mit Noten von frischen Blüten, Pfirsich und einem Hauch Orange.

□ 2022 Sancerre 'Cuvée Silex' 24,75

Der karge Boden gibt dem Wein viel Rückgrat, also viel Extrakt, der Silexgehalt eine besondere Mineralität. Der rassige Weine zeigt eine schöne Frucht mit zarten Noten von gelben Früchten und endet auf Agrumen, vor allem auf Mandarine. Auch dieser Wein wurde im Edelstahl angebaut.

□ 2022 Sancerre Les Poitevines 24,75

'Les Poitevines' ist ein Lagenwein. Sein Boden ist rein *terres blanches*. Ausgebaut wird der Wein ein bißchen außerhalb der Norm, nämlich etwa zur Hälfte in eiförmigen Beton*caves*, die andere Hälfte in tönernen Amphoren. Er hat eine gute Struktur, weil beide Werkstoffe den Wein nicht luftdicht abschließen, sondern eine Minimenge Luftsauerstoff zuführen, jedoch ohne jeglichen aromatischen Einfluß vom Holz. Es ist ein Wein mit reicher Finesse, seidiger Textur und aparten Noten von Weinbergspfirsich, frischen Blüten und Kräutern und natürlich auch einen feinen Zitruskick.



Weinberg in Thauvenay nahe der alten Eisenbahnlinie, der nicht der Domaine Laloue gehört. Er ist nicht begrünt, zeigt dafür aber gut die Bodenart *Terres Blanches*.

■ 2023 Sancerre Rosé 19,90

Die Pinot-Noir-Reben für diesen Wein stehen zu großen Teilen auf *terres blanches*, der Rest auf Silex. Ausgebaut wird der Wein im Edelstahl. Natürlich ist es ein direkt gepreßter Rosé mit Schalenmazeration, kein Saftabzug. Er gibt sich frisch und quirlig und zeigt die feinen Noten kleiner roter Beeren, die so typisch für den Pinot Noir sind. Angenehm offen und einladend, erfrischend.

□ 2022 Côtes de la Charité Blanc 13,90

Kräftig-saftiger Chardonnay, der seine Reife im Holzfaß gut auf den (aromatischen) Weg bringt. Gut ein halbes Jahr reifte der Chardonnay in *Barrisques*, dann wurde er noch etwas im Edelstahl angebaut. Diese Kombination tut ihm sehr gut. Es ist ein harmonischer Wein mit gutem Körper, schönen Noten von frischen Aprikosen und einem Hauch Brioche. Nicht zufällig denkt man bei der Aromatik ans Burgund. Es sei daran erinnert: politisch zählt diese, die rechte Loire-Seite, zum Burgund, ist seine westliche Außengrenze - altes Chardonnay-Land also. Außer Pouilly-Fumé natürlich, das eine Sauvignon-Exklave ist. Jenseits der Loire, am linken Ufer, liegt das Herzogtum Berry - hier regiert der Sauvignon Blanc nahezu alleine.

■ 2023 Côtes de la Charité Rosé 12,50

Auch hier gilt wieder: kein Saftabzug, sondern direkt gepreßt, also auch dieser ein bewußt gekelterter Rosé. Und auch dieser im Edelstahl angebaut. Würzig, mit einer Note von frischem Obstsalat mit roten Beeren, aber auch Pfirsich macht sich bemerkbar, etwas Kirsche. Animierend!



Die idyllische Schleuse des Loire-Seitenkanals bei Thauvenay.

Das linke Foto erklärt sich selbst. Rechts: Bereits am 27. März 2024 ist diese Blattblüte aufgebrochen und deshalb der Spätfrostgefahr besonders ausgesetzt - der Klimawandel läßt grüßen. Der Winzer sieht's mit großer Furcht und äußerst mulmigem Gefühl.

