

Pouilly-Fumé 2019

Domaine de la Loge



Legendärer Pouilly-Fumé: Dieser Loire-Klassiker gehört zu den spannendsten Sauvignon Blanc, die es weltweit gibt. Mit mineralischer Finesse und viel Frische sorgt er seit Jahren für Begeisterung.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Domaine de la Loge
Region	Loire
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Jancis Robinson's Oxford Companion über Pouilly-Fumé

"Pouilly-Fumé is one of the Loire's most famous wines, perfumed dry whites that epitomize the sauvignon blanc grape. Sauvignon here is often called Blanc Fumé, because wines made from this variety when grown on the predominantly limestone soils, with some flint (silex), supposedly exhibit a 'smoky' flavour, or whiff of gunflint (pierre à fusil)..."

Wine in Black Bewertung: 92 P

Er gehört unter Insidern zu den kultigsten Sauvignon Blanc überhaupt: der Pouilly-Fumé. Das mag zum einen an seiner Nachbarschaft zum Sancerre liegen, aber auch daran, dass sich auf dem Terroir der Appellation Pouilly-Fumé Contrôlée ein hoher Anteil an Silex-Böden (Feuerstein) befindet, die eine besondere Berühmtheit durch den legendären Loire-Winzer Didier Dagueneau erlangten. Und so kompromisslos qualitätsorientiert wie Didier Dagueneau seine Weine erzeugte, so ungewöhnlich gut ist auch der Domaine de la Loge Pouilly-Fumé, der ebenfalls zum großen Teil von diesem raren Terroir stammt.

Tasting note

Das ist ein Sauvignon Blanc, wie er nur von der Loire kommen kann. Allein der einnehmende Duft mit Stachelbeeren, tropischen Früchten, fein gebauter Mineralik, frischem Gras und reifen Aprikosen ist großes Bouquet-Kino. Am Gaumen zuerst mit wunderbar fruchtiger Note und herrlich delikater, frisch, lebendig. Doch dann kommt eine weitere Facette dazu, die das einmalige Terroir widerspiegelt, der berühmte Feuerstein-Gout ('Pierre à fusil'), fast schon ein Markenzeichen der Domaine de la Loge. Der Nachhall nochmal eine perfekte Melange aus kühler Mineralität und belebender Zitrusfruchtaromatik. Das hat Stil, Klasse und Niveau!

Passt zu

Der Domaine de la Loge Pouilly-Fumé ist ideal zu feinen Fischen wie Forelle, Lachs und Bachsaibling.

Weingut

Die Domaine de la Loge ist in dem malerischen Ort Saint-Andelain beheimatet, nur 3,5 km von Pouilly-sur-Loire entfernt und hat 20 Hektar in den Appellationen Pouilly-Fumé (19 Hektar Sauvignon Blanc) und Pouilly-sur-Loire (1 Hektar Chasselas/Gutedel). Das Weingut ist seit Ende des 19. Jahrhunderts im Familienbesitz und wird heute von David und seinem Vater Hervé Millet in der 5. Generation geleitet. Die Kellieranlagen sind auf dem neusten Stand. Bemerkenswert ist der hohe Anteil an Silex-Böden, der Rest ist Mergel, Lehm, Lehm-Sand und Kalk. Insgesamt werden vier Weine erzeugt, neben dem Château-Wein, der 'Cuvée Les Aveillons' von 65 Jahre alten Reben, die Cuvée Renaissance, die in Fässern aus Akazienholz ausgebaut wird und der Sekt Ephémère, eine Assemblage aus Sauvignon Blanc und Chasselas. Die Weine glänzen mit großer Gebiets-Typizität, hervorragendem Preis/Qualitätsniveau und sind klassisch trockene Sauvignon Blanc von der Loire!

Vinifikation

Der Domaine de la Loge Pouilly-Fumé 2019 ist aus 100 % Sauvignon Blanc vinifiziert und stammt von verschiedenen Terroirs des Weinguts, eines davon das berühmte Silex-Terroir, welches dem Wein die berühmte Feuerstein-Note verleiht. Nach der Lese per Hand wurden die Trauben entrappt und sanft gepresst. Der Most wurde kühl vergoren. Auf den Einsatz von Holz wurde hier bewusst verzichtet, um den kühlen und frischen Charakter des Weines zu erhalten.