

S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

FASZINATION LOIRE

WEISSWEINE AUS

TOURAINÉ

**MUSCADET
SÈVRE ET MAINE**

SANCERRE

POUILLY-FUMÉ

MONTLOUIS

SAVENNIÈRES

NEU: Domaine FL in Savennières

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di. – Fr. 10:00–18:30 Uhr
Sa. 10:00–14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

DIESE WEINE FINDEN SIE IN DIESER AUSGABE

Seite

6	2018 Savennières »La Croix Picot« bio Domaine FL <i>extraprima</i> 94	24,67€/Ltr.	18,50€
6	2017 Savennières »Chamboureau« bio Domaine FL <i>extraprima</i> 94	35,33€/Ltr.	26,50€
7	2014 Roche aux Moines bio Domaine FL <i>extraprima</i> 96	66,53€/Ltr.	49,90€
	dito Magnum 1,5 Ltr	70,00€/Ltr.	105,00€
7	2015 Quarts de Chaume Grand Cru bio Domaine FL Dessertwein <i>extraprima</i> 96	123,33€/Ltr.	185,00€
	Magnum 1,5 Ltr		
8	2016 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Château Thébaut Côteaux de l'Ebaupin bio Haute Fèvre <i>extraprima</i> 93	20,53€/Ltr.	15,40€
9	2018 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie »Moulin Gustais« bio Haute Fèvre <i>extraprima</i> 90	12,67€/Ltr.	9,50€
9	2019 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Clos Joubert bio Haute Fèvre <i>extraprima</i> 92+	15,33€/Ltr.	11,50€
11	2019 Touraine Sauvignon bio Domaine de l'Aumonier <i>extraprima</i> 90	13,20€/Ltr.	9,90€
12	2020 Sancerre Domaine du Carrou Dominique Rocher <i>extraprima</i> 91	23,33€/Ltr.	17,50€
12	2018 Sancerre »Chêne Marchand« Dominique Rocher <i>extraprima</i> 91+	30,00€/Ltr.	22,50€
13	2019 Pouilly-Fumé Les Cris A. Cailbourdin <i>extraprima</i> 93	23,33€/Ltr.	17,50€
	dito Halbe 0,375 Ltr	26,40€/Ltr.	9,90€
16	2019 Montlouis Touche Mitaine bio Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf <i>extraprima</i> 93	22,00€/Ltr.	16,50€
17	2017 Montlouis La Négrette bio Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf <i>extraprima</i> 94	32,00€/Ltr.	24,00€
17	2018 Montlouis La Négrette bio Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf <i>extraprima</i> 94	32,00€/Ltr.	48,00€
	Magnum 1,5 Ltr		

Sofern nicht anders angegeben gelten die Preise für 75-cl-Flaschen.



Sehr verehrte Kunden, liebe Genießer,

Die Loire ist eines der vielfältigsten und faszinierendsten Weinanbaugebiete Frankreichs. Die Palette der Weißweine ist extrem facettenreich: Die federleicht-mineralischen Muscadets aus der Rebsorte Melon Bourguignon faszinieren mit einer schwerelosen Länge und Nachhaltigkeit im Geschmack. Die unterschiedlichen Sauvignons reichen von unkompliziert fruchtig wie beispielsweise aus der Touraine, über ausgewogene und anspruchsvolle Sancerres bis hin zum tiefgründigen und straff geführt-salzigen *Pouilly-Fumé Les Cris*, der als 2019 ungewöhnlich körperreich daherkommt. Die meist unterschätzte Rebsorte Chenin Blanc bestätigt aus Savennières und Montlouis eindrucksvoll, welche ausdrucksstarken, gehaltvollen und langlebig transparenten Weingrößen sie hervorbringt. Mal im Stil eines Grand Cru-Burgunders, mal als explosiver Rasewein oder auch mit üppig-schmelziger Reichhaltigkeit. Der einmalige Dessertwein aus Quarts de Chaume von der *DOMAINE FL* wurde ausschließlich in Magnums gefüllt und leuchtet intensiv goldgelb aus seiner Einzelholzkiste.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit dieser außergewöhnlichen Weinauswahl!

Ihr Thomas Boxberger

FASZINATION LOIRE

3



Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.



BESTE CHENIN BLANCS — DOMAINE FL —

Die DOMAINE FL wurde im Jahr 2007 unter dem Antrieb von JULIEN FOURNIER geboren.

Sein ausgeprägter Ehrgeiz führte ihn dazu, außergewöhnliche Terroirs im Anjou in den Gemeinden Savennières und Rochefort-sur-Loire zusammenzuführen.

Nach dem Verkauf seiner lukrativen Telefongesellschaft beschloss Vater PHILIPPE FOURNIER gemeinsam mit seinem Sohn JULIEN in den traditionsreichen Weinbau an der Loire zu investieren und sie kauften die renommierte DOMAINE JO PITHON in der Lage Savennières, sowie das CHÂTEAU DE CHAMBOUREAU in Savennières La Roche aux Moines, dem direkten Nachbarn von NICOLAS JOLYS CHÂTEAU DE LA ROCHE AUX MOINES das auch den berühmten Coulée de Serrant erzeugt. Nach dem Kauf wurden viele Rebanlagen mit höherer Stockdichte neu angelegt, um längere Wachstumsperioden mit niedrigeren Erträgen zu erlangen. Benannt wurde die Domaine nach den Familiennamen der Eltern von PHILIPPE, FOURNIER und LONGCHAMPS, kurz DOMAINE FL. Somit umfasst die DOMAINE FL heute 34 Hektar in fünf herausragenden Appellationen der Loire. Alle Parzellen werden biologisch bewirtschaftet, der Savennières La Roche aux Moines biodynamisch. Vater und Sohn folgen der Philosophie der minimal-invasiven Weinherstellung, indem sie ein ausgewogenes Wachstum für ihre Reben schaffen und die ausgereiften Trauben in mehreren Lesegängen aufwändig von Hand ernten.

PHILIPPE und JULIEN FOURNIER bauen auf die Identität ihrer Terroirs. Sie respektieren und verehren die über 800jährige Weinbautradition, die ihren historischen Rebanlagen innewohnt und setzen modernste Technik nur dort ein, wo es Sinn macht, um zu einer Qualitätssteigerung zu gelangen. Der Faktor Zeit beginnt schon bei den langsamen Pressvorgängen für die Weißweine und den ausgedehnten Hefeausbau. Je nach Reife, Lage und Rebsorte werden die Weißweine in Edelstahltanks, Holzbottichen oder in Barriques der besten französischen Küfer vergoren. Dabei wird möglichst mit Schwerkraft statt mit Pumpen gearbeitet. Die Weine reifen auf der Hefe ohne weitere Bewegung für eine unterschiedliche Zeitspanne. Die malolaktische Gärung wird beim *Chenin Blanc* vermieden, um die natürliche Säure zu erhalten und eine lange Reifung in der Flasche zu ermöglichen. Denn das Ziel der FOURNIERS ist es, mit präzisiertem Rebenmanagement und feinfühligem Ausbau Weine zu erzeugen, die das wahre Terroir ausdrücken und große Komplexität mit entsprechender Lagerfähigkeit und Frische zu bieten. Die trockenen Weine aus Savennières und La Roche aux Moines liegen beim Restzucker alle unter drei Gramm je Liter, um die Spannung in den Weinen zu betonen.

5





Julien Fournier



■ 2018 Savennières »La Croix Picot«
Domaine FL **bio**

24,67€/Ltr. **18,50€**

extraprima 94 | Der Savennières La Croix Picot ist der Einstieg in die Parzellenselektionen bei der Domaine FL. Die Reben in dieser Lage wachsen auf höher gelegenen Böden mit Schiefer und Sand. Der 2018er La Croix Picot wurde erst 12 Monate in Barriques und anschließend weitere sechs Monate in einem konischen Holzbottich der Edelküferei Taransaud ausgebaut.

Neben einer leuchtenden Farbe besitzt der Croix Picot eine sehr feine, citrushafte Nase, ist tiefgründig und einladend, dabei auch sehr animierend und klar, mit feiner, reifer Melone und etwas Quitte. Primär ist sein Duftansatz gelbfruchtig ausgerichtet, mit cremiger Fülle im Hintergrund und feiner, rassischer Würze im Obertonbereich. Im Mund zeigt der Croix Picot eine tolle, weit gefasste Struktur, ist unglaublich rassig, glasklar und mineralisch auf der Zunge, mit bebender Säure, viel Saft und enormer Spannung. Sein satter, rassischer Verlauf ist von grandioser, straff geführter Intensität angetrieben. So ist der Croix Picot ein sehr weit gefasster Chenin blanc, ganz locker und transparent, mit beeindruckender Fülle und toller Saftigkeit. Salzig, frisch, kernig und mit enormem Grip am Gaumen, bleibt der Croix Picot ewig lang haften und saftet immer nach mit citrushaften Agrumen und salzig-mineralischem Biss. Ein großartiger Savennières, dem man den Holzfassausbau überhaupt nicht anmerkt. 13,5 %, Top-Naturkork.

■ 2017 Savennières »Chamboureau«
Domaine FL **bio**

35,33€/Ltr. **26,50€**

extraprima 94 | Der Chamboureau kommt von einer historischen Parzelle mit viel Schiefer rund um das gleichnamige Château Chamboureau im Osten der Gemeinde Savennières. Die Reben des Chamboureau sind etwa zehn Jahre alt. Der 2017er Chamboureau wurde erst 12 Monate in Barriques und anschließend weitere sechs Monate in einem konischen Holzbottich der Edelküferei Taransaud ausgebaut.

Im Geruch ist der Chamboureau mit einer grandiosen Citrusnote, großer Tiefe und enormer Konzentration im Fond ausgestattet. Seine gelbfruchtige Fülle ist mit dezent gereiften Nuancen und fein abgeschmolzenem Holz durchwoben, gespickt mit einer delikaten, gelbfruchtigen Chenin-Komponente. Dicht, satt und weit gefasst am Gaumen, wirkt er im Mund taufrisch und enorm vielschichtig. Er zeigt die Rasse und Fülle eines Meursault mit dem Biss und der körperreichen Struktur eines Rotweins, die ewig nachhallt, festfleischig, enorm konzentriert, unglaublich mineralisch und beißend. Der Chamboureau ist ein Weißwein von der Loire, der einen deutlich burgundischen Charakter in sich trägt. Absolut trocken und straff, fühlt man sich auch ein wenig an eine grandiosen weißen Bordeaux erinnert, doch mit seiner Länge und erdverbundenen Struktur kann er eben nur von der Loire kommen. Ewig lang und weit, immer straff und salzig-saftig. Ein hochanspruchsvoller Zeitvertreiber für Terroir-Freaks und ein spannender Speisenbegleiter, der zu manchen Gerichten eine explosive Dynamik erreichen kann. 13,5 %, Top-Naturkork.



- **2014 Roche aux Moines** Domaine FL **bio** 66,53 €/Ltr. **49,90 €**
 ■ **Dito Magnum** Domaine FL **bio** 70,00 €/Ltr. **105,00 €**

extraprima 96 | Die Parzellen von Savennières La Roche aux Moines der Domaine FL, deren Ursprung auf das Mittelalter zurückgeht, waren ehemaliger Besitz der Abtei Saint-Nicolas d'Angers und liegen auf einem felsigen Ausläufer aus Rhyolith-Gestein, der über die Loire bei Savennières hinausragt. In der 19 Hektar umfassenden Appellation Savennières La Roche aux Moines mit ihren roten Böden gibt es nur acht Winzer. Alle Erzeuger der Appellation sind gemeinsam eine Verpflichtung eingegangen, die vorschreibt nur Chenin Blanc mit niedrigen Erträgen anzupflanzen, sowie ein Verbot von Unkrautvernichtungsmitteln und Insektiziden und das Verbot der Chaptalisierung. Der 2014er La Roche aux Moines wurde erst 12 Monate in Barriques und anschließend weitere sechs Monate in einem konischen Holzbottich der Edelkühferei Taransaud ausgebaut.

Unglaublich tief und dezent gereift, erinnert die Nase des Roche aux Moines an einen Meursault Charnes oder Perrières mit leicht ätherisch-ölgiger Note. Er ist unglaublich tief und rassig im Geruch und zeigt sich enorm frisch und berstend aromatisch. Seine grandiose, weit gefasste Struktur auf der Zunge ist engmaschig, feinkörnig und mit explosiv-berstender Frische. Obschon es sich um einen 2014er handelt, merkt man ihm keine Reifung an, vielmehr wirkt er wie ein frisch gefüllter, großer und langlebiger Wein. Sein Biss ist monumental, seine Rasse endlos und immer nachsaftend. Ein großer, intensiver und extrem balancierter Chenin Blanc auf dem Niveau eines Grand Cru-Burgunders. Er besitzt unglaublichen Druck und Biss, wie ein Corton-Charlemagne, der zusätzlich mit einer Citrus-Infusion ausgestattet wurde und dadurch Frische gewinnt, ewig lang und weit. Dies ist ein faszinierender Roche aux Moines, der die Grenzen des Machbaren zu verschieben scheint. Schlicht atemberaubend und verblüffend. 13,5 %, Top-Naturkork.

- **2015 Quarts de Chaume Grand Cru** 123,33 €/Ltr. **185,00 €**
 Magnum 1,5-Ltr., Domaine FL Dessertwein **bio**

extraprima 96 | Mehrere Lesegänge lässt Julien Fournier in der Grand Cru-Lage Quarts de Chaume durchführen, um die hochreifen, edelfaulen Trauben mit niedrigem Ertrag und möglichst hoher Konzentration einzubringen. Vom 2015er wurden ausschließlich Magnums gefüllt, etwa 600 Stück, jeweils in Einzelholzkisten. Der Ausbau des Quarts de Chaume Grand Cru erfolgt über 18 Monate in Barriques. Der 2015er Quarts de Chaume hat eine derart leuchtend intensive, goldene Farbe, dass man meinen könnte, er würde im Dunklen sicherlich leuchten. Er besitzt nur 11,2 % Alkohol und wird befeuert von reichlich Restzucker und einer bebend fruchtigen Frische, die man nur selten bei einem Dessertwein findet. Er verfügt über eine schlicht geniale Nase mit ungemeinem Tiefgang und explosiver Frische, die an konfierte Aprikosen erinnert, ewig weit gefasst und anziehend. Auf der Zunge zeigt er eine grandiose Struktur, bleibt ewig im Mund, ganz frisch und intensiv, angetrieben von seinem feinsinnigen Säurespiel, mit wieder wahnsinniger Tiefe und endloser Aromenfülle. Bei alle dem wirkt der Quarts de Chaume trotz seiner großartigen Süße enorm leichtfüßig und immer frisch am Gaumen. Die Grand Cru-Lage Quarts de Chaume befindet sich in der Gemeinde von Rochefort-sur-Loire innerhalb der Appellation Côteaux du Layon, etwa 16km südlich von Angers. Nur etwas mehr als 50 Hektar sind in dieser Grand Cru-Lage mit Reben bepflanzt, ausschließlich Chenin Blanc. Qualitativ können die besten Weine aus Quarts de Chaume mit den berühmtesten Süßweinen der Welt standhalten, sei es von der Mosel, Sauternes oder sonstige. Dabei besitzt dieser Quarts de Chaume der Domaine FL durch seine intensiv gelbfruchtige, sortentypische Aromatik des Chenin einen ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter und vor allem eine grandiose Transparenz in den Aromen, ohne durch hohen Zuckergehalt alles zuzukleistern. 13,5 %, Top-Naturkork.



7



HAUTE-FÉVRIE SÉBASTIEN BRANGER



In der fünften Generation betreibt SÉBASTIEN BRANGER das Familienweingut DOMAINE HAUTE FÉVRIE in Maisdon-sur-Sèvre, 20 km südöstlich von Nantes an der Loire. Die DOMAINE HAUTE FÉVRIE liegt am Fluss Sèvre im Herzen des klassischen Muscadet-Gebietes. Stilistisch orientiert sich BRANGER zwischen Tradition und Modernität – Frische, Präzision und die klassische Leichtigkeit des Muscadet haben oberste Priorität. Seinem unbedingten Qualitätsstreben folgend, stellte er die 28,8 Hektar auf ökologische Bewirtschaftung um. Einzig zugelassene Rebsorte für den *Muscadet de Sèvre et Maine* ist die Sorte Melon de Bourgogne. Früher zählten die Muscadet sur Lie, also auf der Hefe ausgebauten Muscadets, zu den gängigen Weinen aus Frankreich. In den vergangenen Jahrzehnten hat die Verbreitung des Muscadet abgenommen, denn vollere, kräftigere Weine waren im Allgemeinen bevorzugt. Einhergehend mit dem Klimawandel, erscheinen die Muscadet de Sèvre et Maine allerdings in der heutigen Zeit, als eine erfrischend ausdrucksstarke und doch reizvoll schlanke Alternative zu üppigeren Weinstilen und kräftigeren Rebsorten. Das soll nicht bedeuten, dass die Muscadets von SÉBASTIEN BRANGER nicht konzentriert sind. Im Gegenteil! Trotz ihrer spielerischen Leichtigkeit bleiben diese hochmineralisch nachhaltigen Weine lange am Gaumen zurück. Die eher zurückhaltende Fruchtkomponente bietet sich dabei als perfekter Essensbegleiter zu zahlreichen Speisen an. Zu frischen Austern ist ein eiskalter Muscadet beispielsweise ein absoluter Hochgenuss.

■ **2016 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** 20,53 €/Ltr. **15,40€**
Château Thébaud Côteaux de l'Ebaupin Haute-Février **bio**

extraprima 93 | Leuchtende Farbe, frisch. Ganz reife, delikate Frucht mit exotischer Ausrichtung, konfierte Zitronen, intensive Melone, etwas Minze und viel Agrumenwürze im Geruch, sehr anziehend und elegant. Rassig und straff im Auftakt, sehr schlank und doch gehaltvoll, mit feingliederiger, weit gefächerter Säure und sehr mineralischer Struktur. Salziger, kerniger Nachhall mit enormem Zug und endloser Tiefe, immer frisch und illuminiert am Gaumen, mit großartiger Straffheit. Er besitzt einen sehr tiefen, ausgezeichnet detaillierten Verlauf im Mund mit viel kroider Würze. Sehr kraftvoll und doch leichtfüßig. Staubbrocken und sehr langanhaltend, mit ganz feiner, zart gereifter Spur doch bei weitem nicht alt.

Der Château Thébaud ist eine der beiden Cru-Lage von Sébastien Branger. Der Boden besteht aus Granit, besser gesagt einem leicht verwitterten Granit, auf halbem Weg zwischen Granit und Gneis. Die Reben sind zwischen 50 und 75 Jahre alt. Der 2016er Château Thébaud wurde im Betontank vergoren und 34 Monate auf der Hefe gereift. 12 %, sehr schöner Naturkork, Glasempfehlung: Riesling Sommeliers.

Das Durchschnittsalter der Reben der DOMAINE HAUTE FÉVRIE liegt bei 25 bis 40 Jahren. In den Jahrgängen 2016 und 2017 musste BRANGER jeweils hohe Frostschäden hinnehmen, die seine Erträge auf 15 bis 22 hl/ha einschrumpfen ließen. Mit dem Jahrgang 2018 wurde mit rund 60 hl/ha wieder eine normale Ernte eingefahren, die, wie immer bei der DOMAINE HAUTE FÉVRIE, per Handlese erfolgte. Traditionell setzt SÉBASTIEN BRANGER bei der Weinerzeugung auf leichte Vorklärung durch ein- bis zweitägiges Absetzen nach dem Pressvorgang mit ganzen Trauben und anschließend langem Ausbau auf der Feinhefe in unterirdischen Betontanks. Leichtigkeit, zarte Frucht und terroirgetriebene, würzige Aromen puffern die erfrischende Mineralität mit der sehr feingliedrigen, straffen Säure.



■ 2018 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

12,67 €/Ltr. **9,50 €**

»Moulin Gustais« Haute-Févrerie **bio**

extraprima 90 | Der Moulin de la Gustais wird aus älteren Reben von leicht erhöhten Lagen gewonnen. Die obere Erdschicht besitzt wenig Tiefe, darunter verbergen sich Kiesel und mineralreiches Gneis-Gestein. Der Moulin de la Gustais besitzt einen leichten und einfach zugänglichen, dabei dennoch feinen und vielschichtigen Duft. Ganz frisch, fein, ganz leicht hefig in der Nase mit tiefgründigen Citrusaromen und ansprechender Rasse im Hintergrund. Im Mund spielt er mit seiner delikaten Leichtigkeit und weit gefasster Aromatik, die ganz unaufdringlich und charmant den Gaumen beleuchtet. Druckvoll setzt er sich in Szene, immer frisch und saftig, mit feiner, steinig-würziger Mineralität, ganz dicht gefasst entlang der Zunge, engmaschig, festfleischig und trotz aller Leichtfüßigkeit auch kraftvoll und klar. Seine 12,8 % Alkohol machen ihn zu einem idealen Essensbegleiter bei Meeresfrüchten oder Austern. Dabei kommt er spielerisch mit dem Einsatz von Zitronensaft und frischen Kräutern zurecht, was für viele Rebsorten durchaus problematisch sein kann.



■ 2019 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

15,33 €/Ltr. **11,50 €**

Clos Joubert Haute-Févrerie **bio**

extraprima 92+ | Der Clos Joubert liegt oberhalb des Flusses Sèvre und reift etwa zehn Monate in gebrauchten Holzfässern. Ganz reife, tiefe, sehr dicht gestaffelte Frucht, sehr gehaltvoll für einen Muscadet und doch ganz zart und zurückhaltend, mit feiner gelber Melonenfrucht, delikater Kräuterwürze, leichten Jodakzenten und sehr geschmeidiger Fülle. Satt und rund im Mund, unglaublich straff, schlank und geradlinig, mit feinsten Citrussäure durchwoben und großartiger Spannung am Gaumen. Er zieht und zerrt auf der Zunge, bringt die rassige Säure bis tief an den Zungenboden und entfacht so ein hell erleuchtetes Aromenfeuer im Nachhall. Unglaublich lebendig und würzig, beißend, scharfkantig und doch rund. Ein großartiger Muscadet mit typisch äpfeliger, spritziger Säure und citrushafter Länge, um die sich Agrumen, Citruszesten, Ingwer und etwas Wasabi im Nachhall ranken. Der Clos Joubert ist ein unaufgeregt aufrichtiger Muscadet von großer Nachhaltigkeit im Geschmack, der sich dennoch ganz dem zu begleitenden Essen unterordnet und es feinsinnig unterstützt und somit perfekt in Szene setzt. Schlicht großartig.

13,2 %, schöner Naturkork,
Glasempfehlung: Riesling Sommerli.



10

DER NEUE SPARGEL KOMMT SCHON BALD

UNSER TIPP ZUM SPARGELKOCHEN

Warum schmeckt der Spargel im Restaurant oft besser als daheim? Richtig, weil im Spargelwasser mehrere Portionen gegart werden und dieses dann entsprechend intensiv nach Spargel schmeckt. Das geht auch daheim. Man sollte lediglich das Spargelwasser nach dem Kochen nicht wegschütten, sondern durch ein feines Sieb von festen Bestandteilen befreien, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Um Platz im Kühlschrank zu sparen, kann man den Spargelfond auch einkochen. Für den nächsten Spargel dann einfach mit Wasser auffüllen, nachwürzen (Salz, Zucker, Butter) und erhitzen. Sie werden sehen, je öfter sie den Spargelfond nochmals benutzen, umso intensiver schmeckt Ihr gekochter Spargel. Nach einigen Kochvorgängen machen Sie dann eine leckere Spargelsuppe daraus und beginnen mit einem neuen Ansatz für Spargelwasser.



Foto: Tom Kauffelt, Mannheim

DOMAINE DE L'AUMONIER

Im Jahr 1996 gründeten SOPHIE und THIERRY CHARDON die DOMAINE DE L'AUMONIER mit einem kleinen Weinberg, den sie von SOPHIES Großeltern überlassen bekamen. THIERRYS Familie betreibt bereits seit mehreren Generationen Weinbau. Winzer, die in Ruhestand gingen, verkauften ihnen damals weitere zehn Hektar. So konnten die CHARDONS ihr Weingut mit viel Hingabe und Fleiß Stück für Stück aufbauen.

11

Zuvor hatte er sechs Jahre als Außenbetriebsleiter in Mareuil sur Cher an der Loire gearbeitet und sein Wissen über Weinbau vertieft. Von Anfang an setzten die CHARDONS auf Qualität, während in der Touraine eher die Konzentration auf Menge vorherrschte. »Char-don« wird im Französischen die Distel genannt, daher wurde diese Pflanze so etwas wie ein Markenzeichen der Weine von SOPHIE und THIERRY CHARDON. Die ökologische Bewirtschaftung der heute fast 50 Hektar war eine logische Konsequenz aus dem Respekt vor der Natur und der nachhaltigen Qualitätsphilosophie von SOPHIE und THIERRY. Alle Weinberge liegen am linken Ufer des Flusses Cher, der hinter Tours in die Loire mündet. Die kalkhaltigen Lehm Böden geben den Weinen Körper und Rasse. Der ozeanische Einfluss des Wetters steuert Beständigkeit und Frische bei.



■ 2019 Touraine Sauvignon

13,20€/Ltr. **9,90€**Domaine de l'Aumonier **bio**

extraprima 90 | Der fruchtig-frische Touraine von der Domaine de l'Aumonier ist einer der ausdrucksstärksten Sauvignons seiner Preisklasse. Der 2019er ist deutlich schlanker und rassiger als der Vorgänger. Satte, reife Frucht mit ganz leichtem Ansatz von dem rebsortentypischen »pipi de chat« und damit hochauthentisch für einen Touraine, mit äpfeliger Note und gelbfruchtiger Fülle im Hintergrund. Feine Kräuteraromen schwingen mit, genauso wie Citrus und frisch geschnittene Apfelschnitze. Er besitzt eine schöne, rassige Struktur, wirkt etwas kühler und schlanker als in den vergangenen Jahren, dafür zeigt er sich auch weniger breit und deutlich leichtfüßiger. Es ist ein toller mineralischer Gripp und große druckvolle Mitte, die diesen ausgezeichneten kleinen Sauvignon anschiebt. Mit seiner erdverbundenen Kraft und kernigen Rasse unterscheidet er sich ebenso von deutschen Sauvignons wie durch seine festfleischige Länge am Gaumen, die nicht mehr zu enden scheint. Angesichts des niedrigen Preises leistet dieser Touraine Sauvignon unglaublich viel und ist in diesem Jahr eben ein wenig mehr in die grünlich-pikante Ausrichtung orientiert anstatt in die voluminös-fruchtige wie sonst. Langer, salziger Nachhall, wow. 13,5 %.

DOMINIQUE ROGER – BUÉ

Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie ROGER Weinbau auf der DOMAINE DU CARROU im Ort Bué im berühmten Anbaugebiet von Sancerre. DOMINIQUE ROGER bearbeitet die Zehn-Hektar-Domaine in nahezu biologischer Arbeitsweise, lediglich bei Pilzdruck wird im Weinberg bei Bedarf gespritzt. Die Bodenstruktur besteht hauptsächlich aus Kalkstein, aber auch etwas kalkhaltiger Lehm und Silex (Feuerstein) kommen vor. DOMINIQUE ROGER erzeugt sehr saubere, saftige und ausdrucksstarke weiße Sancerres in drei Cuvées, die sich auch charakterlich deutlich unterscheiden. Alles wird spontan ohne Reinzuchthefen vergoren, um die Identität des Terroirs zu bewahren. Der einfache *Domaine du Carrou* ist sehr klar und fruchtbetont, mit sehr geradliniger Struktur, lebendiger Säure und großer Frische. Er besticht vor allem in seiner Jugend durch großes Spiel. Der *Sancerre* aus der berühmten Lage *Chêne Marchand* ist dagegen deutlich reservierter in der Frucht, bringt mehr Tiefe, Würze und Kraft hervor, bleibt ganz fest am Gaumen, mit großem, mineralischem Druck. Die *Cuvée La Jouline* aus den beiden ältesten Parzellen wurde nach dem Urgroßvater der ROGERS benannt. Sie wird zur Hälfte in Holzfässern vergoren und ausgebaut.

■ **2020 Sancerre Domaine du Carrou** 23,33 €/Ltr. **17,50€**
Dominique Roger

extraprima 91 | Der Sancerre der Domaine de Carrou wächst auf 50 % Kalkböden, 35 % kalkhaltigem Lehm und 15 % Feuerstein. Sehr jugendlich frisch, grasig, rassig und noch etwas verschlossen wirkt er im ersten Duft. Im Mund zeigt er einen tollen, saftigen Auftakt mit sternenklarer Fruchtigkeit, ist sehr aufgeräumt und setzt sich mit ausgezeichneter Rasse und salziger Struktur brillant in Szene. Dieser blitzsaubere Sancerre ist leicht zu trinken und zeigt großartigen Nachhall und gute Energie am Gaumen. Frisch, knackig, sehr unterhaltsam und vor allem unkompliziert und trinkig, denn der Domaine de Carrou macht gleich Lust auf mehr. Toller, schmelziger Verlauf, engmaschig, ganz transparent und doch sehr konzentriert. 13,5 %, Naturkork.

■ **2018 Sancerre »Chêne Marchand«** 30,00 €/Ltr. **22,50€**
Dominique Roger

extraprima 91+/100 | Chêne Marchand ist eine berühmte Lage in Bué mit hartem Kalkgestein und sanftem Süd-Gefälle. Die Weine aus dieser Lage sind deutlich fester, dichter und langlebiger als gewöhnliche Sancerres. Dicht und frisch zeigt sich der Chêne Marchand auch in 2018 deutlich fester und knackiger als der Domaine de Carrou desselben Jahrgangs. Satt, vielschichtig und mit sehr tiefgründiger Würze, spielt der Lagen-Sancerre von Dominique Roger seinen Lagenvorteil deutlich aus. Denn hier kommt weniger die reife, füllige Frucht des Sauvignon zur Geltung, vielmehr strahlt die Charaktere des Terroirs lange am Gaumen nach. Naturkork.



ALAIN CAILBOURDIN

Die Domaine von ALAIN CAILBOURDIN in Maltaverne bei Tracy ist unter Kennern sehr geschätzt. CAILBOURDIN arbeitet mit unspektakulärer, stiller Perfektion jedes Jahr am Limit dessen, was ein klassischer Pouilly-Fumé sein soll – ohne Exzentrik und Extreme, aber mit viel Rasse und Terroir. Die Betonung liegt auf Finesse, Harmonie und mineralischem Druck. Eine zu hohe Extraktion würde seine Weine aus dem Gleichgewicht bringen. Gleichwohl sind es Weine mit Kraft und Langlebigkeit. Die Domaine wurde 1980 von ALAIN CAILBOURDIN gegründet und umfasst heute etwa 20 Hektar unter Reben in einigen der besten Pouilly-Fumé-Terroirs. Etwa die Hälfte sind alte Reben »Vieilles Vignes«, die andere Hälfte wurde 1980 gepflanzt. Die Trauben der unterschiedlichen Lagen werden separiert vinifiziert. Daraus ergibt sich die Produktion von vier Cuvées, die jeweils den aromatischen Ausdruck des markanten Terroirs widerspiegeln. »Cris« ist die lokale Bezeichnung für einen Boden mit hartem oder lehmigem Kalkstein. CAILBOURDIN benannte seine Cuvée Les Cris nach der Bodenformation auf der die Trauben wachsen. Dieser Pouilly-Fumé »Les Cris« zählt beständig zu den besten Sauvignons von der Loire!

■ 2019 Pouilly-Fumé Les Cris A. Cailbourdin	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ Dito Halbe 0,375 ltr.	26,40 €/Ltr.	9,90 €

extraprima 93 | Alain Cailbourdin ist einer der beständigsten Köpfe in der Appellation Pouilly-Fumé. Die Lage Les Cris ist eine der besten Kalksteinhänge der Region. Sie ist nach Südwesten ausgerichtet und erzeugt den vornehmsten und typischsten Pouilly-Fumé im Portfolio von Alain Cailbourdin. Wörtlich übersetzt heißt »Les Cris« eigentlich »das Geschrei«, allerdings ist im vorliegenden Fall der »Cris« ein lokaler Begriff für »mit Reben bepflanzte Kalksteinkiesel«.

Der 2019er Les Cris ist einer der mächtigsten Jahrgänge aus dieser Lage. Verhaltene Nase, recht verschlossen, würzig, mächtig, intensiv. Im Hermitage-Glas und mit Belüftung öffnet sich das Duftbild deutlich. Opulent und reichhaltig wie selten zuvor, zeigt der 2019er Les Cris im Mund eine durchdringende Struktur mit enormer Kraft und generöser Fülle. Das Kernaroma scheint noch etwas verschlossen und wird sich erst mit weiterer Flaschenreife entwickeln. Druckvoll, enorm fleischig und körperbetont, besitzt er dennoch einen sehr guten Durchzug und eine mineralisch-terroirgeprägte Struktur mit ausgezeichneter Länge und Rasse. Der 2019er wirkt zwar fülliger als sonst aber dennoch nicht üppig oder überladen. Im Hermitage-Glas zeigt er eine wundervolle Balance und Intensität bei grandioser Länge und endlosem Zug, ist weit am Gaumen aufgespannt und mit enormer Konzentration im Nachhall ausgestattet. Ein beißender Pouilly-Fumé von ausgezeichneter Bodenprägung. 14 %, Naturkork.





ROCHER DES VIOLETTES



DEN JUNGEN XAVIER WEISSKOPF LERNTEN WIR IM JAHR 1999 ALS »RECHTE HAND« VON LOUIS BARRUOL AUF DESSEN CHÂTEAU DE SAINT COSME IN GIGONDAS KENNEN. XAVIER TRÄUMTE DAVON, SEINEM VORBILD LOUIS FOLGEND, CHARAKTERWEINE AUS TRAUBEN VON URALTEN REBSTÖCKEN ZU PRODUZIEREN. UMRINGT VON RENAISSANCE-SCHLÖSSERN UND ALTEN STÄDTEN FAND ER IN MONTLOUIS BEI VOUVRAY AN DER LOIRE, EIN UNGEWÖHNLICHES KLEINOD. EINEN VOR ÜBER 300 JAHREN IN DEN KREIDEFELSEN GEHAUENEN, HÖHLENARTIGEN WEINKELLER SOWIE DAMALS NEUN HEKTAR UMFASSENDE WEINBERGE MIT REBSTÖCKEN, DIE EIN ALTER ZWISCHEN 30 BIS ÜBER 100 JAHREN HATTEN. XAVIER ZÖGERTE NICHT LANGE, SEIN VATER HALF BEI DER ERSTEN FINANZIERUNG, DIE DOMAINE DU ROCHER DES VIOLETTES WAR GEBOREN.

15



Mit unermüdlichem Einsatz machte XAVIER zu Anfang alles selbst und ließ seiner Experimentierfreude freien Lauf. Seine Lagenweine *Touche Mitaine* und *La Négrette* fanden mit ihrem Debut-Jahrgang 2005 schnell eine treue Anhängerschaft unter den extraprima-Kunden. In den letzten Jahren hatte XAVIER mit einigen Jahrgangswirren zu kämpfen: Frost und Pilzbefall machten ihm das Leben schwer. Mit dem Jahrgang 2017 erstrahlen seine grandiosen Weißweine aus Chenin Blanc wieder in seltener Perfektion! Der neue Jahrgang ist nun auch biozertifiziert. Neben dem Riesling ist Chenin Blanc eine der vielseitigsten und interessantesten weißen Rebsorten der Welt! Von leicht bis monumental, schlank und rassig bis schmelzig-mundfüllend, sowie von trocken bis edelsüß, kann



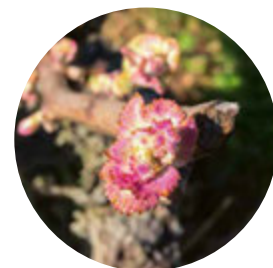
Chenin Blanc alle Spielarten authentisch und vielschichtig darstellen. Dabei kommen auch in verführerischer Weise, alle terroirbezogenen Facetten des Bodens auf dem sie wächst, zum Vorschein – eben wie beim Riesling. Zudem steht dem Chenin Blanc der Ausbau in Holzfässern deutlich besser als dem Riesling. Eingedenk des großen Arbeitsaufwands im Weinberg, des Alters der Reben und den daraus resultierend niedrigen Erträgen, sind die Weine von XAVIER WEISSKOPF ein absolutes Muss für Liebhaber von charaktervollen Weißweinen von der Loire. Diese Art von salzig-mineralischen Chenin Blancs mit Kraft und Charakter gibt es nur dort. Ihre unglaubliche Preiswürdigkeit gibt ihnen ein zusätzliches Alleinstellungsmerkmal mit eindeutiger Kauf-Empfehlung.



16

■ **2019 Montlouis Touche Mitaine** 22,00€/Ltr. **16,50€**
Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf **bio**

extraprima 93 | Sehr viskos und konzentriert, mit leuchtender Farbe. Jugendlich offensive Nase mit gelbfruchtiger Fülle, sehr tiefgründig arrangiert und anziehend saftig. Dabei schwingen auch reichlich Citrusnuancen, frische Kräuter und etwas schmelzige Cremigkeit vom Holzausbau mit. Im Mund besitzt er eine traumhafte Balance, ist runder und geschmeidiger als es der junge 2017er war, satt, cremig und mit unglaublicher Würze und konzentrierter, frischer Frucht. Seine große Energie und beherzte Fülle verleihen ihm einen mächtigen und aromatisch intensiven Auftritt im Mund, ohne dabei zu schwer zu wirken. Im Vergleich mit den transparent-geschliffenen Chenin Blancs von der Domaine FL, wirkt der Touche Mitaine etwas mehr handgemacht und hemdsärmelig, wenngleich auch mit sehr guter Tiefe und Komplexität. Er packt am Gaumen an und spielt auch mehr mit Extraktsüße und fleischiger Saftigkeit.



■ 2017 Montlouis La Négrette

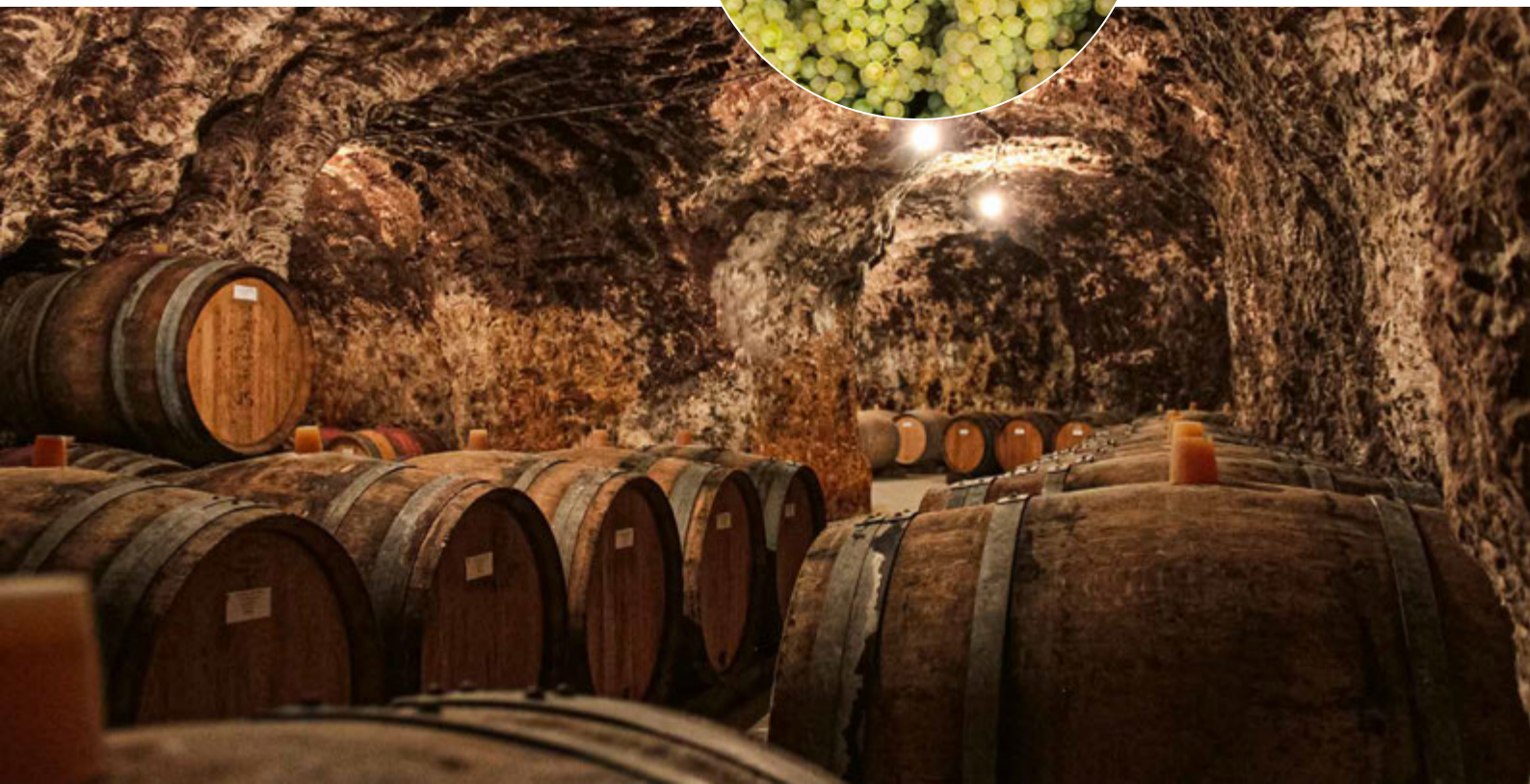
32,00€/Ltr. **24,00€**Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf **bio**

extraprima 94 | Extrem viskos und dickflüssig im Glas, zieht der La Négrette unglaubliche Kirchenfenster am Kelch und deutet damit auf seine hohe Konzentration bei 13 % Alkohol ohne Restzucker hin. Gehaltvoll, süß, opulent, weit gefasst, irgendwie undurchdringlich und doch tief und transparent. Ein Duftgebilde von grandioser, satter Frucht und dichter Intensität, unglaublich ansprechend und verführerisch. Im Mund operiert der fleischige Négrette in der Gewichtsklasse eines Meursault. Aromatisch sprengt sich sein Citrusaroma tief in den Gaumen ein, mit brachialer Säurespannung und generöser Extraktfülle. Stilistisch ist er ein eigenwilliger, hochcharaktervoller, tiefgründig facettenreicher und reichhaltiger Wein ohne zu große Schwere oder Breite. Salzig-mineralisch, fest am Gaumen verankert, katapultiert er sich mit brillant strahlender Quittenfrucht und seidiger Fülle tief in den Nachhall. Der Négrette ist ein grandioser Chenin Blanc, der zeigt, wie unglaublich vielschichtig, komplex und faszinierend diese Rebsorte im Spitzenbereich sein kann. Süßlich, dicht, konzentriert, schmelzig, kompakt und ewig lang, mit feiner Citruswürze und lockerer Intensität. 13 % Alkohol.

■ 2018 Montlouis La Négrette

32,00€/Ltr. **48,00€**Magnum 1,5-Ltr. Rocher des Violettes – Xavier Weisskopf **bio**

extraprima 94 | Der 2018er Negrette ist nicht ganz so viskos und dickflüssig wie der üppige 2017er. Obschon er ähnlich gehaltvoll und konzentriert duftet, ist er auch im Geruch nicht ganz so opulent und besitzt dabei mehr Transparenz und Brillanz in sich. Seine satte Frucht und dichte Intensität ist ebenso ansprechend und verführerisch wie beim Vorgänger. Auf der Zunge ist der 2018er sehr balanciert und knackig, mit sehr guter, verdichteter Struktur und ausgezeichnetem Fluss mit cremiger Fülle. Seine gelbfruchtige Aromatik zeigt ebenso feine Einsprenkelungen von Citrusnoten und frischen Kräutern. Und so ist auch der etwas leichtere 2018er Negrette stilistisch ein eigenwilliger, hochcharaktervoller, tiefgründig facettenreicher und reichhaltiger Wein mit ausgezeichneter Länge. Salzig-mineralisch, fest am Gaumen ist dies ein grandioser Chenin Blanc, der zeigt, wie unglaublich vielschichtig, komplex und faszinierend diese Rebsorte im Spitzenbereich sein kann. 13,5 % Alkohol.



BEI EINER BESTELLUNG IN
UNSEREM **ONLINE-SHOP**
ÜBER EINEM BESTELLWERT
VON 150,- € KÖNNEN SIE
5 FFP-MASKEN KOSTENLOS
DAZU BESTELLEN.



CE2163
EN 149:200
+ A1:2009

Weingenießer sollten Ihren Geruchssinn schützen!
Aus Vorsicht und Rücksicht: Maske tragen!



extraprima®

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com