

WEIN WEINGUT

Jahrgang	2024
Trauben	Melon de Bourgogne
Herkunft	Monnières, Loire, Frankreich
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	-
Gärung	Start im Tank, dann stabilisation bis Februar, bevor 2. Gärung
Filtration	-
Ausbau	in der Flasche
Stil	Pet Nat
Schwefel	>15mg



WEIN

Frisch und salzig wie am Meer. Christbirne, Heu, Jod und diese wunderbare, frische Kreidigkeit. Am Gaumen wie ein Samuraischwert: klar, präzise, knochentrocken, die Perlage fein und belebend. Die Aromatik bleibt zurückhaltend – es geht hier nicht um Frucht, sondern um Salz und Mineralität.

Pét Nat

Pét Nat unterscheidet sich von einem klassischen Schaumwein wie Champagner vor allem in einem Punkt: Die Weine durchlaufen nur eine Gärung. Diese startet im Fass und wird in der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefen abgeschlossen. Daher der Name "pétillant naturel", also natürlich schäumend.

Die Trauben werden gepresst und der Saft wird mit den eigenen, natürlichen Hefen zur Gärung gebracht. Etwa in der Hälfte der Gärung wird der Most in Flaschen abgefüllt und beendet dort seine Gärung, wobei die natürliche Kohlensäure in der Flasche eingeschlossen wird. Und fertig ist ein leicht trüber Pét Nat.

Wird der Wein degorigert (Hefe-Depot entfernt) wie bei der traditionellen Champagner-Methode, ist der Pét Nat klar.

Die Pét-Nat-Technik wird auch als "Méthode Ancestrale" bezeichnet, weil man davon ausgeht, dass sie eine der frühesten und ursprünglichsten Formen der Schaumweinherstellung ist.

WEINGUT

Le Fay d'Homme ist ein Ort, an dem Tradition und Lebendigkeit zusammenfinden. Im kleinen Monnières, unweit von Nantes im Loiretal, führt die Familie Caillé ihren biodynamisch arbeitenden Familienbetrieb mit derselben Konsequenz, die man in den Weinen schmeckt. Seit fünf Generationen wird hier Wein gemacht, und seit 1986 prägt Vincent Caillé das Terroir mit einer klaren Vision: echte, unverfälschte Weine aus lebendigen Böden zu keltern.

Auf rund 25 Hektar Rebfläche wachsen die klassischen Trauben des Muscadet-Gebiets – allen voran Melon de Bourgogne. Vincent vermeidet unnötige Eingriffe, im Weinberg wie im Keller. Die Trauben werden mit Respekt gelesen und mit minimaler Technik vinifiziert. Spontane Gärung, lange Reifezeiten auf der Hefe und traditionelle Vinifikation sind hier gelebte Praxis. Die Weine zeigen Tiefe, Mineralität und einen klaren, terroirgetriebenen Ausdruck – lebendig, präzise und mit Substanz.

Bewirtschaftung: biodynamisch

Fläche: 25h

Ø Regen: 800 ml

Ø Temperatur: 11,5°

Böden: Gneis, Gabbro, Orthogneiss

Topographie: sanfte Hügel

Klima: maritim Atlantisch

Weinstil: terroirbetont

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch