



AOP Muscadet S&M "Sur Lie" Chateau Thébaud Famille Lieubeau

Het verhaal van Famille Lieubeau begint in 1816 met Joseph Grégoire Lieubeau. Hij wordt als kind gevonden in de portiek van Hôtel Dieu in Nantes. Zijn naam komt waarschijnlijk van 'lieu beau': dat betekent 'mooie plek' als verwijzing naar een plaats met kwaliteit en gastvrijheid. Joseph is de oprichter en de eerste wijnmaker van de Famille Lieubeau.

Het verhaal gaat verder in het dorp Château-Thébaud met Pierre, Chantal, en hun zonen, François en Vincent. "Wij geloven in diversiteit: rotsen, landgoederen, druiven en de mensen in ons team. Onze Muscadet Sèvre et Maine, Crus Château-Thébaud, Clisson en Loire-wijnen zijn gecertificeerd als duurzame kwaliteitswijnen." De hoge kwaliteit en consistentie van de wijnen wordt elk jaar beloond in grote internationale wedstrijden en beoordelingen (Revue du Vin de France, Wine Spectator, Decanter, Jancis Robinson).

Hoewel Muscadet een klassieke wijnregio in de Franse Loire is met veel historie, worden er tegenwoordig juist heel vooruitstrevende wijnen gemaakt. Muscadet stond oorspronkelijk voor ultra droge betaalbare toegankelijke wijnen. Maar sinds de temperaturen in de regio stijgen stijgt ook de kwaliteit en complexiteit van deze wijnen. Kenmerkend voor de Muscadet is de rijping 'sur lie', waardoor de smaak rijper en voller wordt. De regio is een goudmijn voor kwaliteitswijnen met een enorme zuiverheid en terroirreflecties met zeer betaalbare prijzen.

Afkomstig van geselecteerde wijngaarden in de cru Château-Thébaud. De cru Château-Thébaud ligt op een heuvel die uitkijkt over het punt waar de rivieren Sèvre en Maine bij elkaar komen. De bodems bevatten gneiss (soort omvormingsgesteente wat bijdraagt aan de mineraliteit en frisheid van de wijn). De wijnstokken zijn 70 jaar oud. Château-Thébaud staat bekend om zijn structuur en finesse.

Voor de traditionele vergisting ondergaan de druiven een korte schilweking. Daarna wordt het sap vergist op een lage temperatuur in RVS tanks. De wijn rijpt verder op de gistcellen ('sur lie') gedurende 36 maanden in ondergrondse vaten. Hierin wordt regelmatig 'batonnage' toegepast, dit is het rond husselen van de gist in het vat. Beide technieken worden gebruikt om de wijn ronder en complexer van smaak te maken.

Appellatie: AOP Muscadet Sèvre et Maine / Regio: Pays Nantais
Druivenrassen: 100% Melon de Bourgogne
Wijnstijl: fris - droog

Aroma: In de neus een mooi rijp en rond met tonen van brioche, kweepeer, sinaasappel marmelade en frisse tonen als venkel en citrus fruit.

Smaak: Een geweldig mooi en complexe Muscadet die hele rijke en romige tonen combineert met een fantastische frisheid en mooie geïntegreerde zuren.

Serveren bij: Gevogelte, rijkere visgerechten, lichte Aziatische keuken, zoals Thais en Vietnamees. Ook geitenkaas en jonge kazen.