



Château de Chenonceau war lange im Besitz der französischen Könige.



Catherine Corbeau-Mellot.

Chenonceaux Touraine, Joseph Mellot (weiss, trocken) 2021 Loire, Sauvignon Blanc

Fr. 17.90
(statt Fr. 20.—)

Aufgrund der mengenmässig sehr kleinen Ernten der letzten Jahre konnte unser Produzent Fouassier leider nur die Hälfte der sonst üblichen Menge Sancerre liefern. Auf meiner Frankreichreise mit Gérard Ligibel, der uns bereits mit dem vorzüglichen Beaune-Produzenten Chanson bekannt gemacht hat, besteh ich deshalb darauf, auch den berühmten Sancerre-Erzeuger Mellot zu besuchen.

Den Mellots liegt der Wein gewissermassen im Blut. Der Familienbetrieb besteht seit über 500 (!) Jahren, und mit César Mellot amtierte seinerzeit sogar ein Vorfahre als Weinverantwortlicher am Hof des französischen Königs Louis XIV. Bei unserem Besuch empfängt uns die Chefin, Catherine Corbeau-Mellot, die 2005 nach dem frühen Tod ihres Mannes das Unternehmen übernahm und es seither mit Bravour führt. So wurde sie 2022 vom französischen Staat zum *Commandeur de l'Ordre du Mérite Agricole* ausgezeichnet. Dieser Orden wird für allerhöchste Leistungen in der Landwirtschaft verliehen. Dass diese Meriten wohlverdient sind, können wir während der Verkostung der superben Weissweine unmittelbar nachvollziehen. Als einziger Produzent besitzt Mellot übrigens Rebflächen in allen acht Appellationen der zentralen Loire. Die Rebberge werden teilweise biologisch und teilweise naturnah kultiviert (ihre Zertifizierung *Haut Valeur Environnementale* entspricht unserer Integrierten Produktion). Sämtliche Gewächse begeistern uns. Besonders angeht hat es mir ein Sauvignon Blanc der (noch) unbekannteren Appellation Touraine Chenonceaux, in deren

unmittelbarer Nähe sich übrigens das legendäre Loire-Château Chenonceau (ohne <x> geschrieben) befindet, das nach Versailles meistbesuchte Schloss Frankreichs.

Der silixhaltige, nur ein Hektar grosse Rebberg ergibt einen hervorragenden Sauvignon Blanc, der es ohne weiteres mit einem erstklassigen Sancerre aufnehmen kann. Generell etwas leichter und eleganter ausgefallen als der Vorgängerjahrgang, mundet mir der 2021er Mellot Chenonceaux prächtig: äusserst feines, subtiles Sauvignon-Blanc-Aroma; sehr frisch, mineralisch und glasklar am Gaumen, trocken, vielschichtige Aromatik, exzellent! Genussbereit ab Frühjahr 2023, haltbar bis mindestens Ende 2026.

