

# DIE WEINE DES CENTRE - LOIRE

---



**SANCERRE  
POUILLY-FUMÉ  
MENETOU-SALON  
QUINCY  
REUILLY  
COTEAUX DU GIENNOIS  
CHATEAUMEILLANT  
POUILLY-SUR-LOIRE  
CÔTES DE LA CHARITÉ  
COTEAUX DE TANNAY**

# DAS WEINBAUGEBIET CENTRE – LOIRE

Weinbau wird im Centre-Loire seit mehr als 2000 Jahren betrieben. Hier, im Herzen Frankreichs, liegen die Weinberge an Hängen entlang der Loire und im Cher-Tal und erstrecken sie sich heute über eine Gesamtfläche von 5 900 Hektar. Sie bilden 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), die der breiten Öffentlichkeit mehr oder weniger bekannt sind: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant und Pouilly sur Loire und 2 IGP: Côtes de la Charité und Coteaux de Tannay: jeder hat seine eigene Persönlichkeit und Typizität.

Die Weingüter des Centre-Loire haben ihren familiären Charakter und somit ihre Authentizität und ihre Wurzeln bewahren können, die Winzer haben sich aber dennoch den Entwicklungen in den Weinkellern und den Weinbergen nicht verschlossen. Bei vollem Respekt für die Umwelt ist es ihr gemeinsames Ziel, dem Besten jedes Terroirs des Weinbaugebietes Centre-Loire Ausdruck zu verleihen.

In dieser sanft hügeligen Landschaft bedecken die Weinberge die von der Loire und dem Cher modellierten Hänge und Plateaus. Die für diese Region so charakteristische Hügeligkeit lässt Mikroklimas entstehen, die wiederum für die Vielfalt der Weine der verschiedenen Appellationen sorgen. Das Klima ist gemäßigt mit einem leicht kontinentalen Einfluss und starken Temperaturschwankungen, die sich zwischen  $-1^{\circ}\text{C}$  im Winter und  $+26^{\circ}\text{C}$  im Sommer bewegen. Die Niederschlagsmenge beträgt zwischen 600 und 800 mm.



## Genussweine...

Eine Verkostung der Weine dieser sieben Anbaugebiete ist eine wahrhaftige Reise durch die unterschiedlichen Ausdrucksweisen ein und derselben Rebsorte. Der Sauvignon Blanc nimmt die Königsstellung in der Gegend ein und entfaltet hervorragend die gesamte Vielfalt der Terroirs des Centre-Loire. Der Pinot Noir als Botschafter unserer Rotweine zeichnet sich durch Leichtigkeit, Aromen von roten Beeren und leicht würzige Noten aus. Der Gamay und der Pinot Gris (Grauburgunder) vervollständigen die Rebsortenpalette der Region.

So bilden diese Weine aus dem Herzen Frankreichs, die sich vor allem als Genussweine verstehen, eine Familie, deren gemeinsame Merkmale ihre Frische, ihre Finesse und ihre Frucht sind.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# DIE REBSORTEN DES CENTRE – LOIRE

## DER SAUVIGNON BLANC

Der Sauvignon, der hauptsächlich in den Weinanbaugebieten Südwestfrankreichs und in seiner Heimat Centre-Loire vorkommt, verschaffte sich seine Geltung zu Beginn des 20. Jahrhunderts während des Wiederaufbaus der Weinberge nach der Phylloxera-Krise.

Noch heute ist er mit 75% die wichtigste Rebsorte der Region.

Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten in unseren nördlichen Breiten sowie der Vielfältigkeit der Terroirs reift der Sauvignon Blanc hier sehr langsam, wodurch er Noten von Zitrusfrüchten und seine volle Finesse entfaltet. Je nach der Art der Böden, aus denen die Weinberge des Centre-Loire bestehen, drückt der Sauvignon sich auf unterschiedliche Art und Weise aus.

Die tonkalkhaltigen Böden (Kimmeridgium) lassen körperreichere und opulentere Weine entstehen, die ein wenig Zeit brauchen, um sich zu entfalten und ihre komplexen Aromen zu entwickeln. Auf reinen Kalkböden, „Caillottes“ genannt, bringt der Sauvignon fruchtige und aromatische Weine hervor, die bereits in ihrer Jugend ein Genuss sind. Der Flint verleiht ihnen Geradheit und Eleganz und den intensiven und typischen Aromen, die nach und nach zum Vorschein kommen, einen Hauch Mineralität. Sand und Kies sorgen für Frische und Frucht.



Man trifft auf Aromen von Zitrusfrüchten (Orange, Grapefruit) und weißen Blüten (Akazie, Linde), auf Düfte von Minze oder Pinien sowie auf Noten reiferer weißer Früchte (Pflirsich).

## DER PINOT NOIR (BLAUER SPÄTBURGUNDER)



Der Pinot Noir ist die rote Rebsorte der nördlichen Weinanbauregionen. Er reift früh, aber langsam und passt sich gut an tonkalkhaltige Terroirs und kontinentale Klimaeinflüsse an. Aufgrund seiner delikaten Farbe und Struktur erfordert er eine ganz besondere Sorgfalt, um seine Finesse und seine Eleganz zum Ausdruck zu bringen. Durch eine Maischegärung mittlerer Dauer erhält man leichte und fruchtige Rotweine, die Aromen von roten Beeren entwickeln.

Eine längere Maischegärung lässt Weine mit einer stärkeren Struktur und einem kräftigeren Bukett entstehen.

Bei direkter Pressung oder einer nur wenige Stunden dauernden Mazeration bringt der Pinot Noir delikate Roséweine hervor mit Aromen heller, trockener Früchte und einer für die Region sehr typischen Farbe von Rebhuhnaugen oder Zwiebelschalen.

## Der Gamay (im Verschnitt in Châteaumeillant und den Coteaux du Giennois)

Wird er als Rosé ausgebaut, erhält man frische und aromatische Weine.

Durch eine traditionelle Weinbereitung für Rotweine (Maischegärung) entstehen Aromen sehr reifer Früchte und frische und süffige Weine.



## Der Pinot Gris (Grauburgunder) (in Reuilly und Châteaumeillant)

Als Rosé ausgebaut zeichnet er sich durch seine hellrosa Farbe, diskrete Aromen und eine überraschende Frische aus.



## DER CHASSELAS (Pouilly sur Loire)



Eine in Pouilly sur Loire angebaute Rebsorte, um in der Mitte des 19. Jahrhunderts die Pariser Markthallen zu beliefern. Sie besteht nur noch auf weniger als 30 Hektar und gibt einen süffigen, frischen und leichten Wein.

# DIE REBEN



Die Weinreben werden als Spalier erzogen. Der geläufigste Rebschnitt ist der „einfache Guyot“, der darin besteht, einen Trieb mit sieben bis acht fruchtbringenden Knospen und einen Zapfen mit zwei freien Augen beizubehalten, der im folgenden Jahr dem nächsten Schnitt dient.

Der Cordon-Royat-Schnitt, bei dem fünf Zapfen mit zwei Augen behalten werden, erfreut sich neuer Beliebtheit aufgrund seiner Fähigkeit, Holzkrankheiten (Eutypiose und Esca) zu bekämpfen.

Immer mehr Winzer lehnen die Verwendung von Unkrautvernichtungsmitteln im Voraufbau ab und wenden sich wieder der Bodenbearbeitung oder Kontaktherbiziden zu.

In den neuen Appellationsverordnungen haben die Winzer beschlossen, bestimmte Moleküle nicht mehr anzuwenden. Zahlreiche Gruppen für naturnahe Anbaumethoden und phytosanitären Schutz haben sich gebildet, um gemeinsame Überlegungen anzustellen, wie ein wirksamer und umweltfreundlicher Pflanzenschutz aussehen kann. Zudem beobachtet man die Entwicklung biologischer und biodynamischer Anbaumethoden.



## DIE WEINLESE UND DIE WEINBEREITUNG

Die Weinlese beginnt generell Ende September/Anfang Oktober in den reifsten Parzellen der Appellationen im Westen (Quincy und Reuil) und setzt sich in Menetou-Salon und schließlich in Sancerre, Pouilly Fumé, den Coteaux du Giennois und Châteaumeillant fort. Das Lesedatum wird in jedem Fall so bestimmt, dass man so reife und gesunde Trauben wie möglich erhält.

Der durchschnittliche Ertrag liegt zwischen 50 und 65 Hektoliter pro Hektar.

### DIE WEISSWEINE

Die Trauben werden mit größter Sorgfalt gepresst, um die Frucht so weit wie möglich zu schützen und die Pflanzenteile nicht auszudrücken. Die Mehrheit der Weingüter ist mit Pneumatikpressen ausgerüstet. Der so gewonnene, als Most bezeichnete Traubensaft wird mit Schwefel versetzt und vorgeklärt. Dieser Vorgang dauert zwischen 12 und 24 Stunden. Der klare Most wird anschließend in einen Tank umgefüllt, in dem die Gärung bei einer überwachten durchschnittlichen Temperatur von 18°C bis 22°C erfolgt. Die Steuerung der Gärtemperatur ist eine der wichtigsten Entwicklungen der vergangenen zwanzig Jahre: sie ermöglicht längere Gärzeiten und verleiht dem Wein feinere und intensivere Aromen.

Am Ende der Gärung wird ein erster Abstich durchgeführt, um die größten Hefen zu entfernen. Sehr häufig findet der Ausbau auf feinen Hefen Anwendung.

Die ersten Tanks werden im Frühjahr nach den Klärungs- und Stabilisierungsprozessen in Flaschen abgefüllt. Die komplexeren Weine können bis zu einem Jahr auf ihre Flaschenabfüllung warten.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





## DIE ROTWEINE

Die gelesenen Trauben werden ganz oder teilweise entbeert und für die Mazeration und die Gärung in einen Tank gefüllt. Die Durchführung der Maischegärung hängt von der Art des Weines ab, den der Winzer erzeugen möchte. Je länger die Maischegärung und je häufiger die Remontage- und Pigeage-Prozesse, desto konzentrierter wird der Wein. Umgekehrt gilt: möchte man einen süffigen Wein herstellen, sollte die Maischegärung kurz sein mit nur seltener Remontage und Pigeage.

Nach dieser Mazeration wird der Wein abgelassen und der im Tank zurückbleibende Trester gepresst. Nun kann die malolaktische Gärung beginnen. Ist sie abgeschlossen, erfolgen ein erster Abstich und eine Schwefelung zur Stabilisierung des Weins. Mehrere Abstiche werden während der verschiedenen Klärungsphasen durchgeführt.

Die ersten Flaschenabfüllungen finden im Frühjahr statt, während die im Eichenfass ausgebauten Weine bis zu einem Jahr länger warten.



## DIE ROSÉWEINE

Die Roséweine werden entweder durch direkte Pressung oder durch „Saignée“ (eine nur wenige Stunden andauernde Mazeration) erzeugt. Die Kontaktzeit ist demnach kurz und sorgt für die „Zwiebelschalenfarbe“.

Die Gärungen erfolgen anschließend genauso wie für die Weißweine, d.h. bei einer kontrollierten Temperatur von 18 bis 22°C.

Die durch Pressung gewonnenen Roséweine sind frisch und elegant mit Aromen von hellen Früchten, während die „Rosés de Saignée“ einen „weinigere“ Charakter entwickeln.

