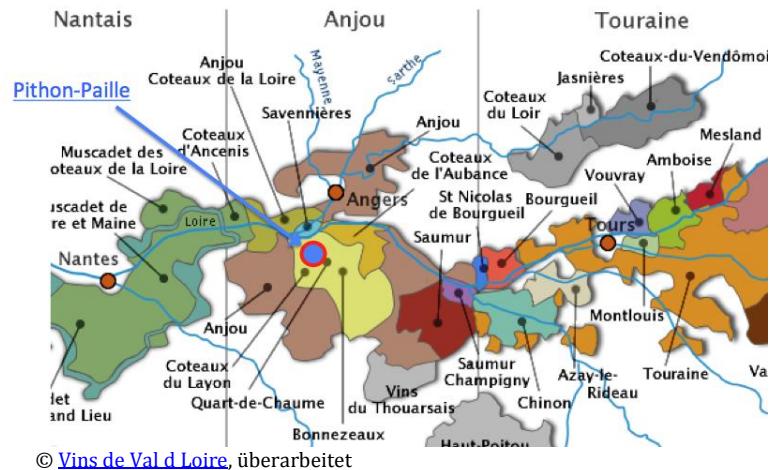


# Chenin Blanc

Eine facettenreiche  
Rebsorte mit vielen  
Gesichtern

Die Domaine  
Pithon – Paillé



Aus der Rebsorte Chenin Blanc wird eine grosse Bandbreite von Weinen hergestellt. Die Qualität reicht von einfachen Erzeugnissen, die trocken ausgebaut werden, bis hin zu wundervollen Süsswein-Preziosen, sowie auch das ganze Spektrum der halbtrockenen Weine dazwischen. Ich habe keine andere Rebsorte kennengelernt, die durch die Vielfalt der Stilrichtungen und der Ausbauvariationen mehr zu überzeugen wusste. Übrigens sind auch die Schaumweine nicht zu verachten, die nach der „Méthode champenoise“ in der Flaschengärung vinifiziert werden.

## Die Domaine

Nach einigem Suchen (ohne Navigationsgerät) stand ich vor der [Domaine Pithon – Paillé](#) in Saint-Lambert-du-Lattay, etwa 10 Min Fahrzeit von Savennières auf der linken Seite der Loire, 30 km südlich von Angers entfernt. Mitten im „Chenin Blanc Land“.



Die Domaine Pithon-Paillé bewirtschaftet gut 15 ha Rebland, davon sind hauptsächlich 12 ha mit Chenin Blanc bestückt. Die restliche Rebfläche besteht aus dem gebietsüblichen Sortenspiegel Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Groslot.

Jo Pithon ist Winzer seit 1978. Ab 1991 wurde der damalige Betrieb auf Bio umgestellt und er engagierte sich für den Aufbau der „Sélection de Grains Nobles“ im Gebiet „[Coteaux du Layon](#)“. In den späten 90er Jahren half er eine neue Qualitätscharta aufzubauen und war Präsident der AOC Anjou blanc sec und der Vereinigung Loire Renaissance.

Seit 2008 hat er mit seiner Frau Isabelle und deren Sohn Joseph und Wendy Paillé zusammen die Domaine Pithon-Paillé.

Auf verschiedenen Bodenstrukturen wird konsequent der Terroir-Gedanke gelebt. Die Weine werden lagenweise in kleinen Quantitäten von Losgrößen 5 bis 10 Barrique ausgebaut.



Jo Pithon

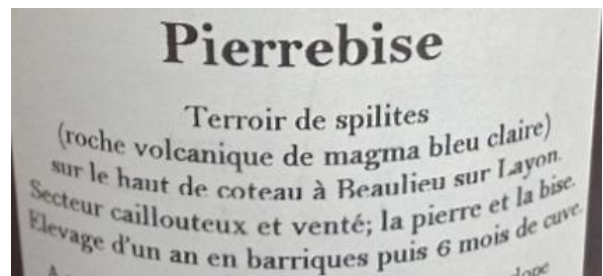
## Die Weine

Vom charismatischen Winzer persönlich empfangen, konnte ich die Domaine und Ihre Weine aus erster Hand kennenlernen.

Die Rebflächen sind in den Appellationen Anjou, [Savennières](#), Coteaux du Layon und [Quarts de Chaume](#) angesiedelt.

**Savennières** ist die grossartige Appellation der trockenen Weissweine in Gend von Anjou. Rund 150 Hektaren werden in etwa 10 km westlicher Entfernung von Angers angebaut. Das Gelände ist eine Schiefersteinhanglage an den Ufern der Loire. Ein herrliches Terroir mit Blick über das ganze Loiretal zu den Hügeln des südlichen Coteaux du Layon. Die Rebstöcke der Domaine Pithon-Paillé sind zwischen 30 und 40jährig. Der Wein ist ein Blend aus verschiedenen Parzellen und wird 10 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

**Pierrebise** ist ein den Elementen ausgesetztes, flaches Terroir auf vulkanischem Untergrund auf der Anhöhe von [Beaulieu-sur-Layon](#), wie es der Name schon sagt: Gestein, Geröll (pierre) und ziemlich windig (bise). Dieser Wein wird 6 Monate in den Barriques ausgebaut.



**Coteau des Treilles** ist ein nach Süden exponierter Hang mit einer Neigung zwischen 30 bis 70 %. Es ist eine alte Weinanlage, die vor dem zweiten Weltkrieg bereits mit Reben bepflanzt war, aber in der Zwischenzeit ziemlich vernachlässigt wurde. Pithon-Paillé kaufte über eine Periode von mehreren Jahren ein Gebiet von 7 ha und pflanzte im Jahre 2000 ca. 2.7 ha Chenin Blanc an. Der Boden setzt sich aus Lavagestein, [Spilit](#) (Basalt) und Kohle zusammen. Die Weine werden ein Jahr in neuen Barriques ausgebaut.



**Quart de Chaume** ist eine Grand Cru Lage in Anjou. Die Reben wurden 1930 auf einem Schieferuntergrund gepflanzt. Es werden rund 10hl/ha geerntet. Der Wein wird über 12 Monate in alten Barriques ausgebaut. Der Ertrag ist äusserst gering, es wurden gerade mal 300 Flaschen (75cl) und ca. 600 Flaschen (37.5 cl) abgefüllt.

Die Weine der Domaine Pithon-Paillé sind in der Schweiz (noch) nicht erhältlich. In Deutschland können sie beim [online Weinhandlungskreis](#) gekauft werden.



## Die Verkostung

### Savennières 2011, Schistes

Im Glas zeigt sich ein helles Gelb mittlerer Dichte. Das Bouquet ist ein Strauss von floralen Noten, etwas Stachelbeeren und weissen Pfirsichen, sowie ein Hauch von Parfüm (weissen Blüten). Im Gaumen ist der Wein sehr strukturiert, mit einem herben Auftakt und guter Säure. Man meint, den Schiefer zu spüren – eine trockene, mineralische Note zieht sich durch den Gaumen und endet in einem langen Abgang. **16.5/20.**

### Pierrebise 2012, 100% Chenin Blanc

Die Farbe ist ein mittleres Gelb, dicht, mit goldigen Reflexen, klar und reintönig. In der Nase finden sich Noten von Stachelbeere, getrocknetem Gras und Röstaromen, im ersten Augenblick leicht reduktiv. Im Gaumen ein guter Auftakt mit einer frischen Säure und im Nachhall ansprechende Gerbstoffe. Im Aromenspektrum finden sich neben Lychee, gelbe, steinige Früchte, Pfirsich, gelbe Pflaumen, und eine gut eingebunden Holznote mit leichten Röstaromen, würzig, komplex und vielschichtig, Nach einem weichen Auftakt drängt sich eine Mineralität in den Vordergrund, lebendig, körperreich und vollmundig. Ein Wein, der Spass macht und in einem langen Abgang endet. **17/20.**

### Coteau des Treilles , 100% Chenin Blanc

Im Glas zeigt sich ein mittleres Gelb, leicht funkelnd mit orangen Reflexen und reintönig. Das Bouquet strahlt von Düften nach Pfirsich, Zitrusfrüchten und leicht gerösteten Mandeln, mit einem Hauch von Honig. Im Gaumen ist der Wein herrlich kompakt und rassig. Mit einer entsprechenden Säure ausgestattet beherrscht er das Gaumenspiel zwischen Frische und Herbe. Trocken ausgebaut widerspiegelt sich die Frucht-komplexität in einer mineralischen Saftigkeit. Gut ausbalanciert endet der Wein in einem langen, lebendigen Abgang mit einem Nachklang von Grapefruitnoten. **17.5/20.**

### Quarts de Chaume 2011, 100 % Chenin de Botrytis

Der Wein zeigt eine goldene Honigfarbe mit leichten braunen Reflexen. In der Nase treten Düfte nach Karamell, eingelegten Dörrfrüchten und gebrannter Creme in den Vordergrund. Im Gaumen zeigt sich eine gute Struktur mit einem ansprechenden Säure/Süsse-Spiel. Noten von Aprikosen und Honig füllen das Aromaspektrum. Obwohl der Wein rund 200 g/l Zucker aufweist, wirkt er nicht überladen, er zeigt sich rassig. Diese Gleichzeitigkeit von Frische und Süsse überrascht und endet in einem langen Abgang, der gefällt. **18.5/20.**



Autor und Fotos: Jürg Kobi  
Mai 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.