



FAMILLE LIEUBEAU, Château Thébaud

Die Geschichte des Weinguts der Familie Lieubeau beginnt im Jahre 1816 mit Joseph Grégoire Lieubeau, ein Waisenkind aus dem Hôtel de Dieu in Nantes. Er erhielt seinen Namen nach dem schönen Ort (Lieu beau) an dem er aufgefunden wurde. Das Logo der Familie ist seither das behütete Kind, das in einem Weingut aufwuchs und später sein eigenes Weingut gründete. Heute, mehr als 200 Jahre danach, teilen sich Pierre und Chantal Lieubeau mit ihren erwachsenen Kindern François, Vincent und Marie die Verantwortung dieses Musterbetriebes in Muscadet. Vincent kümmert sich als Agraringenieur um die biologisch bewirtschafteten Reben. Die 65 Hektar - mit großen Anteilen in den drei Crus Château Thébaud, Clisson und Goulaine - sind top gepflegt, die Keller glänzen vor Sauberkeit.

Muscadet wird aus der Rebsorte Melon de Bourgogne gekeltert, die Weine bleiben nach der Gärung viele Monate auf der Hefe in unterirdischen Tanks. Dort verleiht der Hefekontakt bei nahezu konstanter niedriger Temperatur die Struktur, die für ein phantastisches Reifepotenzial sorgt. Zehn Jahre oder mehr sind für die Weine aus den Cru-Lagen kein Problem, im Gegenteil: Sie werden mit zunehmender Flaschenreife immer besser.


Muscadet war ziemlich lange außer Mode, doch die Qualitäten der Lieubeaus waren mitverantwortlich für eine unglaubliche Renaissance. Die Weine des Familienbetriebs finden sich heute inzwischen in den Karten zahlreicher Spitzen-Restaurants Frankreichs, viele Top-Sommeliers betteln um eine Zuteilung.



Muscadet Clos de la Placelière 2025

In unmittelbarer Nähe zum Weingut liegt in der Gemarkung Château Thébaud eine einzigartige Parzelle, der Clos de la Placelière. Komplett umschlossen von einer hohen Mauer (also ein echter "Clos" wie im Burgund) gedeihen die 30 Jahre alten Reben auf feinstem Granit-Terroir. Der Wein aus dieser Parzelle wird separat vinifiziert und 9 Monate in unterirdischen Betontanks auf der Hefe ausgebaut. Das Bukett von reifem Apfel zeigt leicht nussige und hefige Noten. Am Gaumen wirkt er sehr harmonisch und klassisch, die Apfelfrucht wird von einem mineralischen Gerüst getragen, die feine Säure verleiht ihm Spiel. Stimmiger kann ein moderner Muscadet kaum sein.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	