

MIDDENDORFwein-expertise



Ilys Crémant de Loire blanc brut

Ilys (Bouvet-Ladubay): Etienne Bouvet gründete zusammen mit seiner Frau Mademoiselle Ladubay 1851 diese erstklassige Kellerei in Samur. Die Erben von E. Bouvet traten das Unternehmen 1932 an Justin Marcel Monmousseau ab, den Großvater des heutigen Geschäftsführers Partrice Monmousseau. 1974 stieg die Familie Taittinger in das Geschäft ein. Von 2006 bis 2015 gehört Bouvet-Ladubay zum indischen Konzern United Breweries. Die Familie Monmousseau konnte 2015 erfolgreich wieder alle Firmenanteile übernehmen. Jedes Jahr wählt Bouvet-Ladubay etwa 100 Weinbauern mit einer Gesamtanbaufläche von ca. 700ha als so genannte "Gärtner der Chenin-Traube" aus. Die verschiedenen Brut de Loire von Bouvet-Ladubay erhalten ihren besonderen Charakter gerade durch diese enorme Vielfalt. Dank der langen Erfahrung von Assembleuren (immerhin seit 90 Jahren Mitglieder der gleichen Familie) wird das Erbe des Hauses perfektioniert.

Region: Loire

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: Chenin Blanc, Chardonnay

Weinbereitung: Méthode traditionnelle

Analysewerte: 12,5% Vol., 5,5 g/l Säure, 10 g/l Restzucker

Wissenswertes: Der Markenname "Ilys" bezieht sich auf die für die Loire-Region typische Lilien-Blüte.

Beschreibung: Mit hellem Blassgelb und feiner Perlage fließt er mit silbern auslaufendem Rand ins Glas. In der Nase entblättert sich ein zart florales Bouquet sowie etwas Kernobst: Lindenblüten, frische grüne Äpfel und kleine Birnen in der Kopfnote. Es folgen leicht rauchige Noten, etwas kandierte Zitruschale und abermals weiße Blüten. Am Gaumen wickelt einen das feinperlige Mousseux schnell um den Finger. Belebend mit zarten Aromen nach Blüten, dezent zitrisch und feiner mineralischer Struktur lässt die Cuvée aus Chardonnay und der Königin der Loire, der Chenin Blanc, kaum Fragen offen. Idealer Aperitif, aber auch als Begleiter für die leichte Küche.

Speiseempfehlung: Käsegebäck, gesalzene Mandeln, aber auch luftgetrockneter Schinken, gereifter Hartkäse und Früchte sind prima zum Apero.