

BOUVET LADUBAY

# Brut de Loire

EXKLUSIV



DIE  ZEIT WEIN EDITION

ERLEBEN, VERSTEHEN UND GENIESSEN



# Editorial

## **Perlen von der Loire: das exklusive Bouvet Ladubay-Paket für DIE ZEIT**

Gemeinsam mit dem Traditionshaus präsentieren wir ein Paket mit Crémant de Loire und Saumur Brut, das wir exklusiv für die ZEIT-Leser zusammengestellt haben. Denn Bouvet Ladubay ist bekannt für seine außergewöhnlichen Schaumweine, die alle nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt werden. Diese Methode, die Zeit, Geduld und handwerkliches Können erfordert, verleiht den Cuvées eine feine Perlage und bemerkenswerte Komplexität.

Bouvet Ladubay legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und umweltfreundlichen An- und Ausbau. Die Trauben für seine Bruts de Loire stammen ausschließlich aus naturnah bewirtschafteten Weinbergen. Diese Philosophie spiegelt sich in der Qualität der Weine wider und macht jeden Schluck zu einem verantwortungsvollen Genuss.

Die Crémant de Loire und Saumur Brut von Bouvet Ladubay reifen in den sagenhaften Caves, den kilometerlangen unterirdischen Höhlen in Saumur. Doch dazu später mehr. Zunächst zum Wesentlichen:

Die Schaumweine dieses Pakets zeigen unterschiedliche Charakteristiken: Der »Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut Rosé« verlockt mit Aromen von roten Beeren, feiner Perlage und balancierter Säure. Der »Bouvet Instinct Saumur Extra-Brut 2019« zeigt sich kraftvoll, raffiniert und frisch mit Noten von grünen Äpfeln und feiner Mineralität. Der »Bouvet Saumur Brut de Loire« präsentiert sich elegant, mit einer harmonischen Balance von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

Das exklusive Bouvet Ladubay-Paket ist eine Hommage an die Tradition und das Handwerk der Schaumweine der Loire, für alle, die das Besondere schätzen und den Moment genießen möchten.

*À votre santé!*

**Ihre Stephanie Wilde und das Team der ZEIT Weinedition**

## DIE WEINREGION LOIRE

## Saumur

**Die Loire-Weinregion, berühmt für ihre beeindruckende Vielfalt und ihre historischen Weinberge, ist ein Juwel im Herzen Frankreichs. Wenn wir über Crémant de Loire sprechen, schauen wir also am besten direkt in die beste Lage: Saumur, eingebettet in die malerische Landschaft der Anjou, ist bekannt für seine charmanten Schlösser und historischen Gebäude.**



**Seit 2015 ist Bouvet Ladubay wieder im Familienbesitz**, die einzigartige Erfolgsgeschichte von Patrice Monmousseau wird durch seine Tochter Juliette, die Generaldirektorin des Hauses, fortgeschrieben.

Das Terroir in Saumur bietet ideale Bedingungen für den Weinanbau. Denn die Region ist geprägt von kalkhaltigen Böden, die den Weinen ihre besondere Mineralität und Frische verleihen. Diese Böden, auch Tuffeau genannt, speichern Feuchtigkeit und Nährstoffe optimal, was den Reben in trockenen Perioden zugutekommt. Das gemäßigte Klima der Loire mit milden Wintern und warmen Sommern schafft ein perfektes Umfeld für das Wachstum der Reben. Die Kalksteinfelsen reflektieren zudem das Sonnenlicht, und diese Wärme unterstützt die Traubenreife. Besonders Chenin blanc, Chardonnay und Cabernet franc profitieren von diesen Bedingungen und entwickeln in Saumur ihre feine und authentische Aromatik.





**Das Loire-Tal ist seit 2000 Unesco-Weltkulturerbe.**

Die Kulturlandschaft beeindruckt mit ihren weißen Schlössern und Städten, gebaut aus Loire-Talst, einem Kreide-Tuffstein, der ebenso charakteristisch den Geschmack der Weine prägt.







8



Nostalgisches Savoir-vivre in Saumur





Ein Besuch des Weinguts mit seinen  
historischen Gebäuden ist bereits eine Reise  
wert, hier stehen wir am Eingangsbereich  
zur Kunstausstellung.

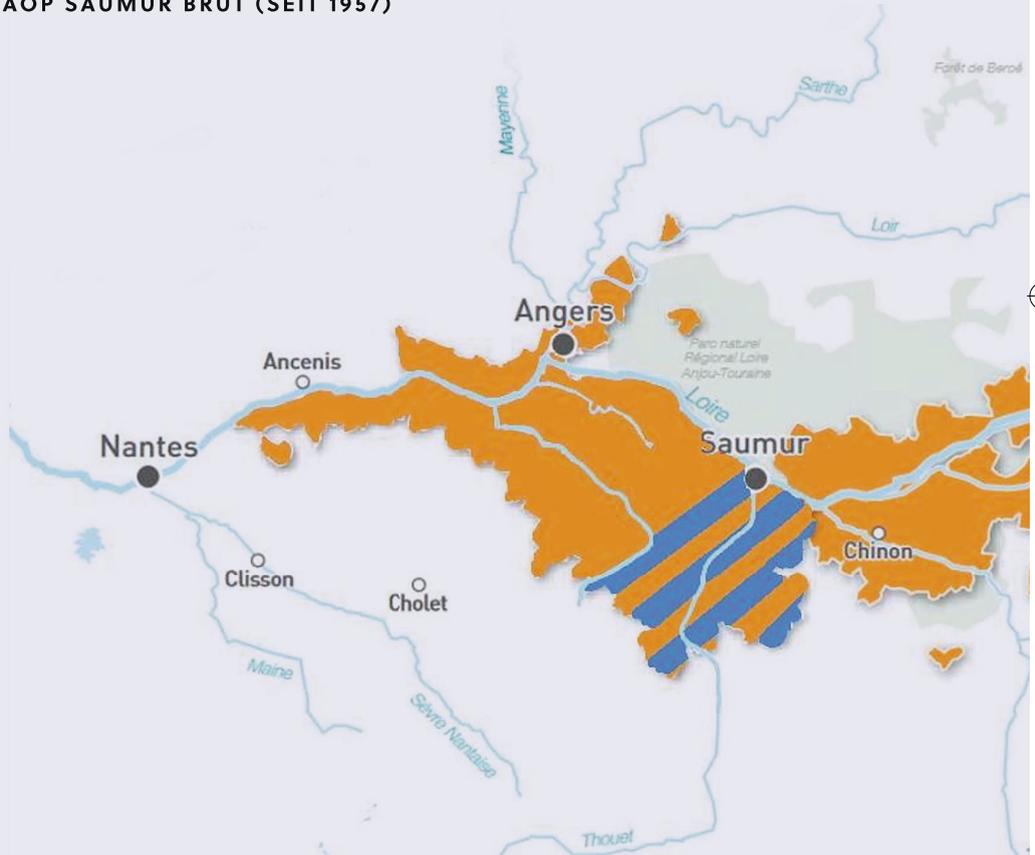


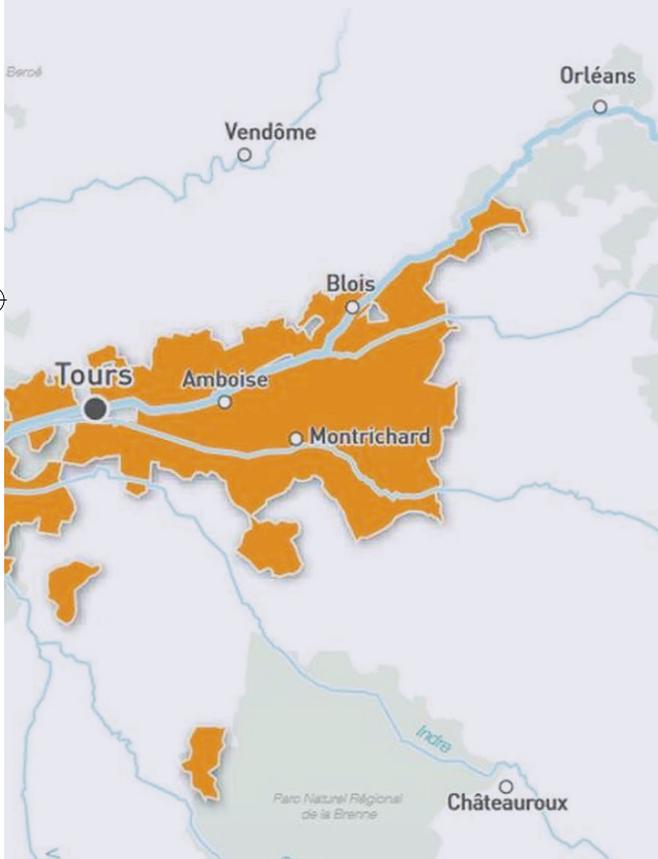


DIE WEINREGION

# AOP Crémant de Loire & Saumur Brut

-  AOP CRÉMANT DE LOIRE (SEIT 1975)
-  AOP SAUMUR BRUT (SEIT 1957)







BOUVET – WO TRADITION AUF QUALITÄT TRIFFT

## Mit dem Fahrrad durch die Weinkeller von Bouvet Ladubay

**Im Herzen der Loire, eingebettet in die malerische Landschaft von Saumur, liegt Bouvet Ladubay. Seit mehr als 170 Jahren steht dieses renommierte, vielfach ausgezeichnete Weingut für die Produktion von Blanc de Blancs Crémant de Loire und Saumur Brut und betreibt das Geschäft in Perfektion.**

Gönnen wir uns einen Blick in die Geschichte des Hauses: Sie beginnt bereits im Jahr 1851, als Etienne Bouvet und Célestine Ladubay die Weinhandelsfirma in Saumur gründeten. Sie begannen sofort mit der Produktion von Schaumweinen nach der Méthode traditionnelle, der traditionellen Methode zur Herstellung von Schaumweinen, bei der die zweite Gärung in der Flasche erfolgt.

Die wahre Kunst bei der Produktion charakteristischer Loire-Schaumweine zeigt sich in der Assemblage, bei der aus den verschiedenen Rebsorten wie Chenin blanc, Chardonnay und Cabernet franc harmonische Cuvées kreiert werden. Einen großen Anteil am stetig wachsenden Erfolg des Hauses haben Juliette und Patrice Monmousseau, sie sind nicht nur beide hochtalentiert, was die Kreation der Assemblages betrifft, sie haben auch früh in moderne Technologien investiert, die den Produktionsprozess verbesserten und so Wachstum mit ihrem Anspruch an höchste Qualität verknüpfen.

Die selektierten Trauben von ausschließlich naturnah bewirtschafteten Weinbergen an der Loire werden schonend gepresst. Der Most durchläuft eine langsame gekühl-

**»Die wahre Kunst bei der Produktion charakteristischer Loire-Schaumweine zeigt sich in der Assemblage.«**

te Gärung, gefolgt von einer mindestens 18-monatigen Reifung auf der Hefe. Diese Zeit auf der Hefe verleiht den Cuvées Aromatik, Feinheit und Komplexität.

Ein Besuch bei Bouvet Ladubay ist nicht nur eine Reise in die Welt der exquisiten Loire-Schaumweine, sondern auch eine Entdeckung seiner einzigartigen Höhlen. Tief unter den Kalksteinhängen von Saumur erstrecken sich die historischen Höhlen von Bouvet Ladubay, die einst als Steinbrüche dienten und später in ideale Lagerstätten für seine Schaumweine umgewandelt wurden. Diese Höhlen bieten optimale Bedingungen für die Reifung der Weine und zugleich einen faszinierenden Zugang zur Geschichte und Tradition der Region.



**Der Abbau des Tuffsteins als Bausubstanz hinterließ unzählige Hohlräume, die von den Weingütern heute als Keller genutzt werden.** Auch der Keller von Bouvet Ladubay schlängelt sich acht Kilometer lang durch den Kreide-Tuffstein. Er zeichnet sich durch eine niedrige, konstante Temperatur und ideale Luftfeuchtigkeit für die Lagerung von Weinen aus.

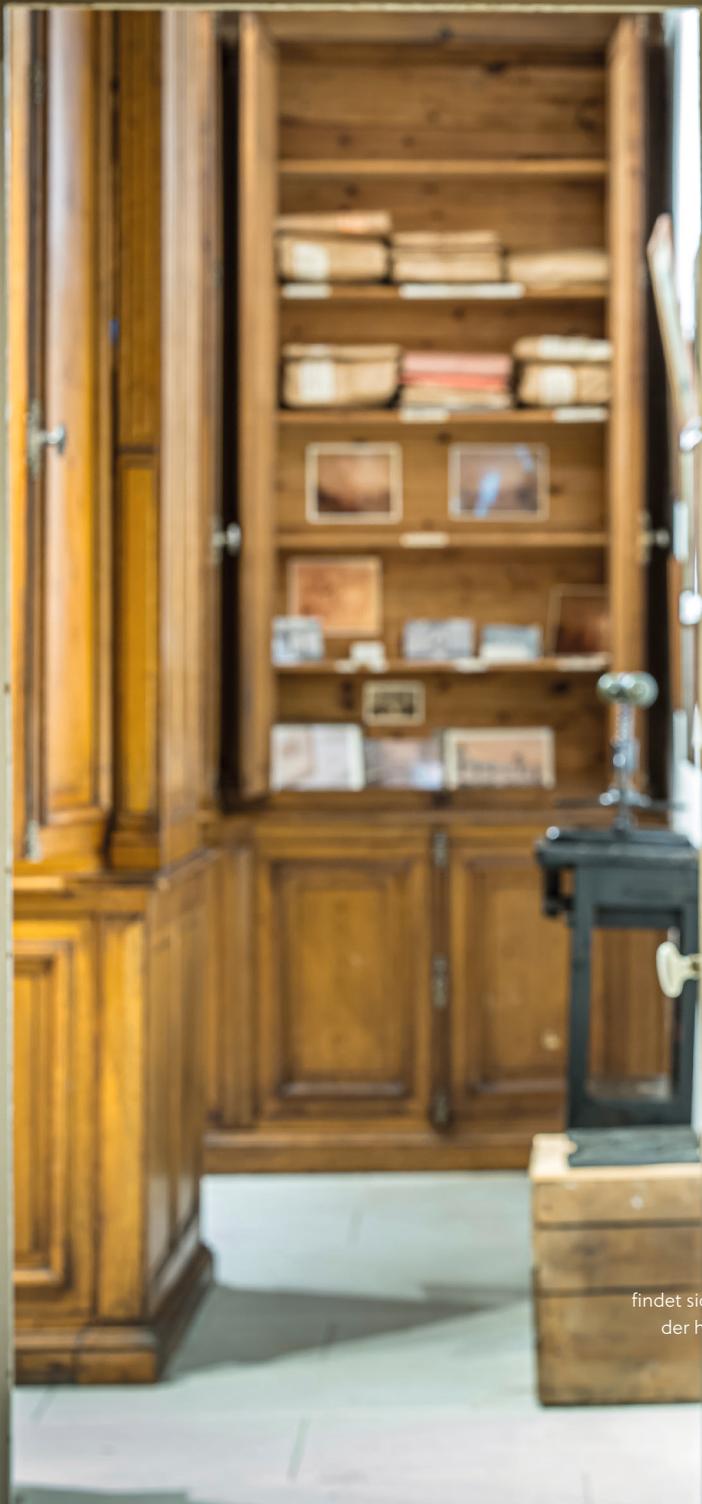




**»Ein einzigartiges  
Erlebnis für Weinliebhaber  
und Geschichtsinteressier-  
te gleichermaßen.«**

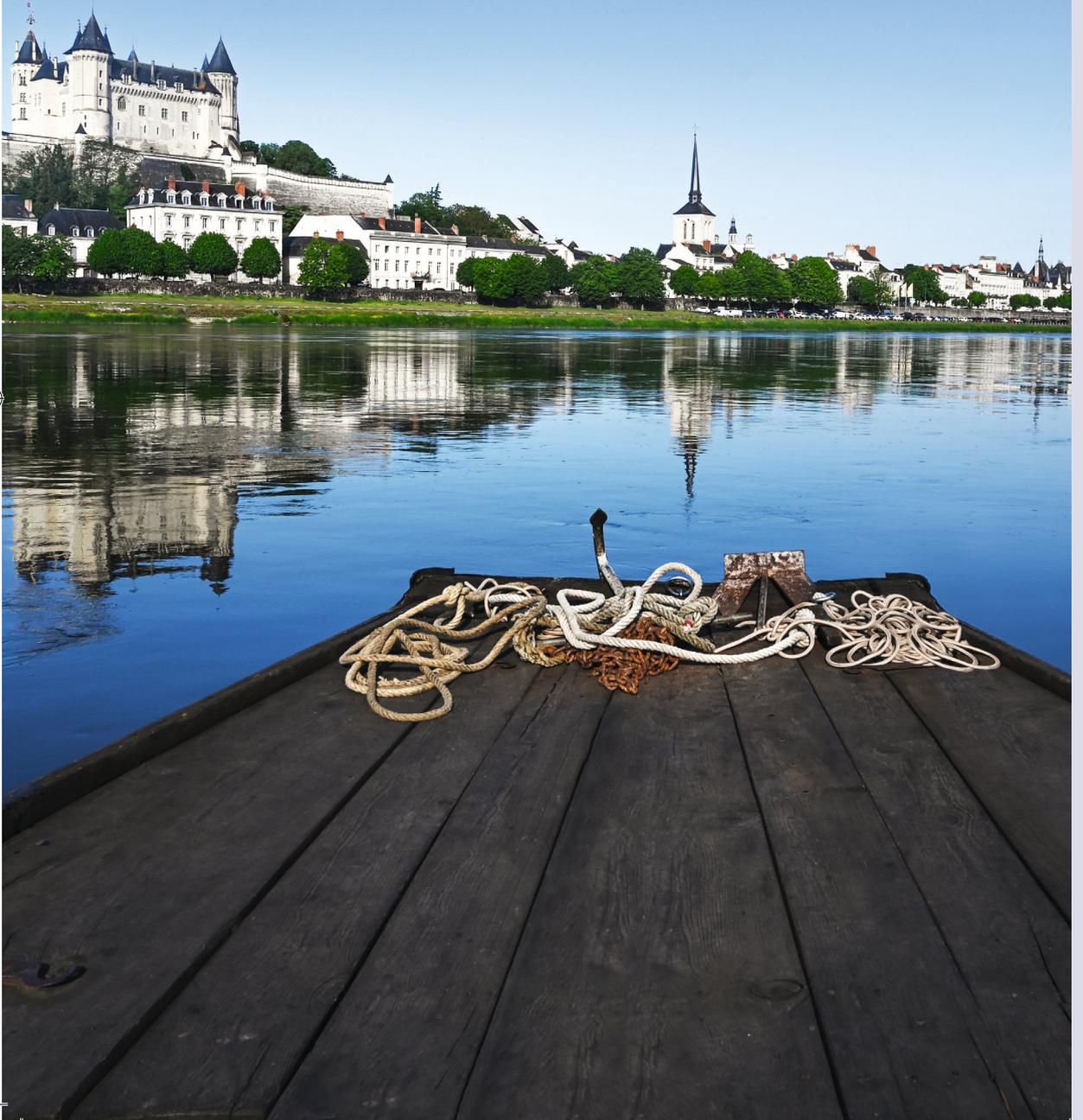
Besucher haben die Möglichkeit, auf einer geführten Tour die labyrinthartigen Gänge zu erkunden, wo Tausende von Flaschen in perfekt temperierten Umgebungen ruhen. Hier lässt sich erleben, wie die Crémant de Loire von Bouvet Ladubay entstehen und reifen, während man die Geschichte der Kellerei und die Techniken der Weinherstellung erklärt bekommt. Diese unterirdische Reise kann man auch mit dem Fahrrad machen. Ein Besuch der Höhlen ist ein einzigartiges Erlebnis für Weinliebhaber und Geschichtsinteressierte gleichermaßen.





Im Archiv von Bouvet Ladubay  
findet sich eine umfangreiche Sammlung  
der historischen Etiketten des Hauses.





## STECKBRIEF

# Bouvet Excellence Crémant de Loire Brut Rosé

**SENSORIK**

Im Glas zeigt sich dieser außergewöhnliche Crémant in intensivem Lachston und mit einer feinen Perlage, er besteht zu 100 % aus Cabernet franc. Der Duft erinnert an Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, frischen Erdbeeren und etwas Zitronengras. Am Gaumen wiederholen sich die Fruchtaromen des Dufts, und der Geschmack ist fein, mit angenehmem Schaum, einem Hauch Süße und Schmelz. Ein frischer Rosé mit feiner Struktur und anhaltendem Finale.  
Trinktemperatur: 8 Grad

**WEINBEREITUNG**

Méthode traditionnelle

**GENIESSEN**

Aperitif, Bruschetta mit Pierre Oteizas Aldudes-Schinken oder Dessert

**TRAUBEN:** Cabernet franc

**TERROIR:** Lehm und Kalkstein

**ANALYSEWERTE:** Alkohol: 12,5 Vol.-%, Säure: 4 g,  
Dosage: 10 g; enthält Sulfite

## STECKBRIEF

**Bouvet Saumur Brut de Loire****SENSORIK**

Harmonische Balance von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.  
Feine Perlage und eleganter Abgang.  
Trinktemperatur: 8 Grad

**WEINBEREITUNG**

Méthode traditionnelle

**GENIESSEN**

Aperitif, Sushi, milder Käse oder gebratenes Hähnchen

**TRAUBEN:** Chenin & Chardonnay

**TERROIR:** Lehm und Kalkstein

**ANALYSEWERTE:** Alkohol: 12,5 Vol.-%, Säure: 4,5 g,  
Dosage: 10 g; enthält Sulfite



## STECKBRIEF

# Bouvet Instinct Saumur Extra-Brut 2019

**SENSORIK**

Der Instinct ist die Spitzencuvée des Hauses Bouvet Ladubay, aus Chenin blanc und Chardonnay. Der Ausbau erfolgt im Eichenfass, und genau das ergibt seinen sehr cremigen und vollmundigen Stil. Sehr komplex und elegant, am Gaumen cremig, mit verführerischen Brioche-Noten.  
Trinktemperatur: 8 Grad

**WEINBEREITUNG**

Méthode traditionnelle

**GENIESSEN**

Seine Trockenheit und knackige Frische machen ihn zu einem idealen Begleiter für Meeresfrüchte, wie Austern oder gegrillte Garnelen.

**TRAUBEN:** Chenin & Chardonnay

**TERROIR:** Lehm und Kalkstein

**ANALYSEWERTE:** Alkoholgehalt: 12,5 Vol.-%,  
Säuregehalt: 4,5 g/l, Dosage: 4,9 g/l, Enthält Sulfite





# Dan



# ke

AN ALLE BETEILIGTEN AN DIESER  
AUSGABE DER ZEIT WEINEDITION

## DIE ZEIT WEINEDITION

Ein großes Genusssortiment und die  
Möglichkeit zur Nachbestellung der  
einzelnen Weine finden Sie unter

**WWW.ZEIT.DE/SHOP**



### BESUCHEN SIE DIE ZEIT-WEINWELT.

*Hier finden Sie ausgewählte Weine  
unserer Partner-Weingüter und unsere  
limitierten Editionen:*



*<https://shop.zeit.de/sortiment/wein-feinkost/wein/sondereditionen>*



- + Okodruckfarben
- + 100% Recyclingpapier
- + 100% Ökostrom
- + je Druckauftrag wird ein Baum gepflanzt
- + klimaneutral & emissionsarm gedruckt

**Redaktions- und Projektleitung** Stephanie Wilde | **Autorin** Stephanie Wilde  
**Grafische Konzeption und Umsetzung** Martin Schoberer | **Fotografie** Marc Broussard,  
Marion Gambin, Guillaume Satre, Christophe Gagneux, David Messineo, Leif Carlsson,  
wGérald Angibaud, Hilke Maunder, Martin Schoberer | **Korrektorat** Uta Kleimann  
**Druck** Uhl Media GmbH | **Herausgeber** Zeitverlag Gerd Bucorius GmbH & Co. KG,  
Bucoriusstraße, Eingang Speersort 1, 20095 Hamburg



DIE  ZEIT WEINEDITION  
ERLEBEN, VERSTEHEN UND GENIESSEN

