Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.25

0,75l
FBU22506

Mâcon-Cruzille »Les Perrières«

Guillot-Broux

Emmanuels Guillots »Les Perrières« macht Staunen und verblüfft jeden, der gerne großen Chardonnay trinkt, nachhaltig. Es ist einer jener Weine, der mehr den Charakter seiner Herkunft, seiner Lage und seines Bodens zeigt, als den seiner Rebsorte, was nicht ganz stimmt, denn Chardonnay wird nicht umsonst auf solch mageren und fragilen Böden, wie »Les Perrières« sie besitzt, gepflanzt.

Die Reben stehen hier auf der höchsten und kühlsten Parzelle der kleinen Bio-Domaine. Es waren die ersten 1,3 ha, die Emmanuels Vater bei der Gründung des Weingutes 1978 pflanzte. Die Parzelle galt schon zu Zeiten des Klosters von Cluny als besonders, weshalb sie von einer heute noch existierenden Steinmauer aus damaliger Zeit umrandet ist. Die Franzosen nennen das ein »Clos«. Der Boden dort ist extrem schwer zu bearbeiten, weshalb die Parzelle nach der Reblauskatastrophe bis zur Neupflanzung 1978 aufgelassen war. Vater Guillot entdeckte die Parzelle damals im Kataster und konnte sie prompt für wenig Geld kaufen. Er entfernte die Wildnis aus Brombeeren und Steineichen, die sie überwucherte, und bepflanzte sie in visionär hoher Stockdichte mit einem Niedrigertragsklon auf wenig produktiver Unterlage. Der Boden dort ist extrem tiefgründiger eisenhaltiger Lehm, durchsetzt mit großen, schweren Kalkplatten und Kalkkieseln, also kaum bzw. nur sehr schwer mechanisch zu bearbeiten, aber nährstoffreich und feuchtigkeitshaltend. Seine Voraussicht von damals erweist sich heute als Segen, denn der Wein dieser Lage liefert eine Qualität, die »Les Perrières« zur Legende gemacht hat. Wir müssen um jede Flasche kämpfen, denn es gibt nur rund 6000 Flaschen davon.

Es sind die natürlich niedrigen Erträge von weniger als 40 hl pro Hektar, die bei der enormen Pflanzungsdichte von über 9000 Reben pro Hektar einen nur minimalen Behang pro Rebstock ergeben, die diesem Wein eine irre Konzentration an Inhaltsstoffen, strukturelle Dichte und geschmacklich spürbare Physis verleihen. Der kalkige Unterboden, die nach Osten ausgerichtete Lage, die Reife und Mostgewichte in Grenzen hält, und eine präzise auf die Rebphysiologie abgestimmte Bodenarbeit verleihen dem Wein beeindruckende Qualität, die buchstäblich fühlbar ist. Rau wirkt er auf der Zunge, dicht verwoben, fast schon viskos wirkend, wie feinster Flanell fühlt er sich an im Mund, weich aber irgendwie auch »kratzig«, auf jeden Fall physisch präsent. Pikant salzig agiert er am Zungenrand, kompakt wirkt er im sich straff und strahlend präsentierenden Mundgefühl, das sich als aromatisch steinig und salzig, auch ein wenig nussig, an frischen Teig und dunkle Gewürze erinnernd,

K&U
www.weinhalle.de

beschreiben läßt. Ein tiefgründig komplexer Chardonnay beeindruckender Strahlkraft und Reinheit, der unaufgeregt auftritt und sich als souverän entspannt und selbstbewußt erweist in Persönlichkeit und Ausstrahlung. Unverwechselbares Burgund, das Genuss garantiert.