



## »Tout Compte, Tout Fait« AOP Hautes-Alpes Domaine Petit Aout | Yann Agostini

»Tout Compte, Tout Fait«. Alles berücksichtigt, alles gemacht. Yann de Agostini spielt damit auf ein Abenteuer an, dem sich nicht viele Winzer stellen. Zusammen mit seinem Winzerkollegen Marc Allemand widmet er sich der fast vergessenen Alpen-Rebsorte Mollard, von der sie nie wissen, was sie ihnen nach der Ernte an Stil und Charakter in den Keller legt. Für diese Herausforderung gibt Yann de Agostini sein Bestes. Ihr widmet er diesen merkwürdig eigenständigen Alpen-Rotwein seiner ältesten Mollard-Rebstöcke. Über 60 Jahre sind sie alt und stehen als traditionelle Buschreben auf dem steinigen Schwemmkegel eines ehemaligen Wildbachs. Der Boden dort ist so steinig, daß Begrünung keine Chance hat. Tief müssen die Reben wurzeln, um an Wasser zu kommen. Stress, der dem Wein dunkle, dichte Konzentration verleiht, die ihn zum besonderen Erlebnis macht.

Yann de Agostini scheint alles richtig gemacht zu haben. Der Wein zeigt ungewohnten Charakter im Mundgefühl und fügt sich nicht in landläufige Rotweinklischees ein; er wirkt spannend eigenwillig und technisch souverän umgesetzt; im Duft delikat fremdartige Würze nach Pfeffer, Lorbeer, dunklen Beeren und Herbstwald; im Mundgefühl dominieren dicht gepackte Gerbstoffe selten weicher, sich geschmeidig anführender, seidig und kühl agierender Konsistenz. Sie vermitteln dem Wein den so eigenen Reiz. Dicht und kompakt umhüllen sie die Zunge und schweben dann doch duftig und transparent darüber. Yann de Agostini beweist hier sein Können: Respektvolle Extraktion; kühle Vergärung im offenen Gärbottich mit kurzer Maischegärung und Aufguß statt mechanischer Extraktion; Schwerkraft statt Pumpe; sechs Monate Reife in gebrauchten Fässern auf der Vollhefe; keine Schönung, keine Filtration, minimaler Schwefel. Mollard in rarer Perfektion. Macht neugierig, schürt Lust auf Erkundung. Lagerwein mit Potential.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2030  
Restzucker: 0,0 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: 70 mg/l SO<sub>2</sub> total |  
ungeschönt, nicht filtriert | alte Reben  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,54

0,75l  
FHA23001



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)