»La Truffiere« rouge Côtes du Roussillon Villages

Danjou-Banessy

Danjou-Banessy. Ein kleiner Familienbetrieb, den der junge Benoit Danjou zusammen mit seinem Bruder Sebastien mit großem Enthusiasmus, Können und Engagement betreibt. Benoit und Sebastien, der noch als Englischlehrer seine Brötchen verdienen muß, weil die kleine Domaine der Familie noch nicht genug abwirft um zwei Familien ernähren zu können, widmen sich vielen kleinen Parzellen rund um Calce und Espira de l´Agly auf vielfältigen Böden mit teilweise uralten Reben. Mit Engagement, Können und Demut vor der Natur produzieren sie Weine, die wegweisend sind für das Roussillon. Keine dicken Monster, keine überextrahierten Alkoholbomben, sondern feine, filigrane, aber intensive Weiß- und Rotweine einer Finesse, wie sie im Roussillon nicht die Regel ist. Benoit ist noch sehr jung, weiß aber genau was er will, vor allem aber weiß er, was er nicht will.

Von einer kühlen Parzelle mit purem Kalk im Untergrund kommen die Trauben für diesen beeindruckenden Wein. Der widersetzt sich selbstbewußt schneller Beurteilung. Benoit will, daß seine Weine zeigen, was ihre Reben können. Sie sollen ihre Böden, ihr Klima und ihren Winzer wiederspiegeln, aber keine Weinbereitungsmoden, nicht den Einfluß der Konzentration oder der Fässer oder sonst irgendeiner Beeinflussung, die sofort als solche identifizierbar wäre. Da argumentiert er wie ein erfahrener Alter, der Dekaden an Weinernten hinter sich hat, und geht als Junger erstaunlich selbstbewußt ans Werk.

Sein »La Truffière« beginnt schon im Duft edel. Raffiniert kühl. Keine Hitze, keine Frucht, aber tiefgründige Würze, die erahnen läßt, wie schonend die Trauben extrahiert wurden. Unspektakulär unmodisch, unberührt von neuem Holz oder aufgesetzter Geschmeidigkeit moderner Önologie. Schlank und kühl offenbart er innere Kraft und Dichte, wie sie nur von alten Reben stammen können. Benoits Extraktion der Beerenschalen scheint meisterhaft. Der Wein ist gediegen, edel, feinkörnig, dicht verwoben, sanft und kraftvoll zugleich. Dann packt er salzig zu, agiert raffiniert aber mächtig, seidig und samtig ohne jede Schwere. Am Gaumen wird er lang und länger, klingt ewig nach, aus schlankem Mundgefühl entsteht samtige Fülle ohne Überschwang. Ein Wein, der sich Konventionen entzieht, der ätherisch schwebend ebenso wirkt, wie fest und geerdet. Er vereint Mächtigkeit mit feinsinniger Filigranität, die faszinierende Balance der Natur. Spektakulär unspektakulär. Beeindruckend entspannt dieser Wein, der erst mit einem spricht, wenn man sich ihm zuwendet. Und ein edler Wein im Sinne des Wortes, aus 80 Jahre alter Carignan noir und 70 Jahre alter Grenache gekeltert.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht deklariert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Eventuell
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRO23101

K&U
www.weinhalle.de

Ein Rotwein voller Spannung. Wie eine Katze vor dem Sprung. Muskulös und kraftvoll im Aufbau, aber raffiniert kühl, dicht, elegant und seidig in der Wirkung. Großes Roussillon.