



Faugères »Tradition«

Binet & Jacquet

Faugères ist eine charaktervolle Appellation im südfranzösischen Languedoc. Faugères steht vor allem für Schiefer. Ein Wein des Südens, der das besitzt, worüber andere nur reden: Mineralität. Die definieren manche als »salzig« auf der Zunge. Für uns verändert sie das Mundgefühl von simpler Breite in agile Länge am Gaumen, zentriert die Substanz des Weines rund um die Zunge, agiert dabei zupackend würzig und auf schwer zu beschreibende Weise »frisch« und angenehm kühl wirkend im Mund.

Olivier Binet und Pierre Jacquet vermeiden das im Languedoc so beliebte Syrah-Klischee erfolgreich. Sie keltern ihren Faugères aus den traditionell angestammten Rebsorten Carignan, Syrah und Grenache. Entwaffnend ehrlich und ungeschminkt setzen sie die drei großen Rebsorten des Südens in Szene. Fast »nackt« wirkt ihr einfachster Wein im Keller, authentisch bis in die letzte Faser. Würzig und seidig verpackt er seine kühlende Mineralität in eine Gerbstoffqualität, die fleischige Fülle in samtig mundfüllender Präsenz entfaltet. Dicht gepackt, aber geschmeidig läuft der Wein über die Zunge, stellt sich trinkfreudig und aromatisch so transparent wie intensiv dar. Cassis und Blaubeeren, Wacholder und Lorbeer dominieren Duft und Geschmack. Saftige Fülle spült er in den Mund, würzig und raffiniert feinkörnig. Faugères ist ein großes Terroir, interpretiert von zwei Winzern, die sich selbst so zurückzunehmen verstehen, daß ihre entspannten Weinpersönlichkeiten unverwechselbare Eigenart entfalten können.

Ihr unaufdringlich selbstbewußter Faugères übersetzt die Mineralität seiner Schieferlagen in engagierte Identität. Die ist auch jener biodynamischen Bewirtschaftung zu verdanken, die Pierre Jacquet zusammen mit seiner Frau tagtäglich in den Weinbergen leistet. Seit 2005 von Demeter® zertifiziert. Ein Ausnahmewein. Glaubwürdig in Szene gesetzt wie wenige. Einer der großen Weinwerte des französischen Südens.

Jancis Robinson feierte »Binet & Jacquet« als ihre Entdeckung des Jahres 2016 und kürte die kleine Domaine zum besten Betrieb des Jahres im Languedoc. Brauchen wir nicht, schadet aber auch nicht als kleine Info am Rande.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Schiefer

Besonderes: Demeter® zertifiziert, unfiltriert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,5

0,75l

FLA23500



www.weinhalle.de