



## Faugères »Reserve«

Binet & Jaquet

Olivier Binets und Pierre

Jacquets Faugères »Reserve« ist ein eindrucksvoll dimensionierter Wein, dem die Zukunft gehört. Solch selbstbewußte Identität und

Persönlichkeit sind im französischen Süden Mangelware. Würzig, breit und saftig

benetzt der Wein die Zunge, doch schon mit dem zweiten Schluck offenbart sich

die Breite im Mund als expressive Frische, die tiefgründig würzig agiert,

ätherisch aromatisch an rote und blaue Früchte erinnernd, an schwarze Johannis-

und Blaubeeren, an Wacholder und Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Intensiv

entsteigt dem Glas florale Expressivität. Duft und Geschmack überflügeln den

Alkohol, den man nicht einmal ahnt. Großes Languedoc aus einem Jahrgang, der

Präzision liefert in Stil und Charakter. 40% uralte Grenache, 30% Syrah, 20%

über 100 Jahre alte Carignan und 10 % Mourvèdre spielen kühl und rassig

jenem Charme zu, der die dichten, saftigen Gerbstoffe dieser großen Reserve

überzeugend zur Geltung bringt. Diese Reserve leidet nicht unter der im

Languedoc üblichen Überextraktion, die man dann mit viel neuem Holz zu

kaschieren versucht, sie schwebt schmelzig und geschmeidig über den Dingen,

losgelöst vom erkennbaren Einfluß der Weinbereitung präsentiert sie ihre

Gerbstoffe massiv präsent, entwaffnend ehrlich und unmanipuliert, famos in

Dichte und Struktur. Winzerkunst, die Staunen macht. Wild und ungestüm auf der

einen Seite, erstaunlich lässig und abgeklärt auf der anderen Seite, kündigt

diese Reserve beruhigend unaufgeregte Größe an. Rasant entfaltet sie die

Mineralität ihrer alten, tiefwurzelnden Reben in langer Spur auf der Zunge.

Straff und druckvoll kernig greift sie zu im Mundgefühl, sanft und

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Demeter® zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.45

1,5l

FLA22501M



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

zart, ja

fast seidig kühl am Gaumen ausklingend. Um den intensiven Gerbstoffen der alten

Reben Feinheit und Frische entgegenzusetzen, hat Pierre Jacquet den Wein lange

auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques ausgebaut. Seine profunde

biodynamische Arbeit im Weinberg setzt die Kühle der Lage und Böden von

Faugères eindrucksvoll in schmeck- und fühlbare Qualität um. So bescheiden wie

souverän schaffen es Olivier Binet und Pierre Jacquet mit ihrer »Reserve«, den Begriff des »Terroirs« mit Leben und Imagination zu

füllen. Sie sorgen so stilsicher und abseits geschmacklicher Moden für jenen

qualitativen Unterschied, den wir im Languedoc suchen. Brillante Arbeit im

Weinberg, bewußter Verzicht im Keller, große Qualität mit Stil und Persönlichkeit.