

Mâcon-Cruzille »Les Genièvrières«

Guillot-Broux

»Les Genièvrières«. 100% Chardonnay. Ein Macon-Cruzille von einer Steillage, die um 1900 als eine der besten Lagen Burgunds galt. Sie gehörte früher zum Kloster von Cluny, was Familie Guillot mit einem überarbeiteten Etikett der damaligen Zeit würdigt. Hohe Pflanzungsdichte (9000 Stöcke pro Hektar), Lese von Hand und kompromißloser Verzicht auf die üblichen chemisch-synthetischen Mittelchen in Weinberg und Keller und eine minimale Schwefelung sorgen für komplexe Lebendigkeit im Trunk. Ein Chardonnay, der vibrierende Säure in einem strahlend frischen Mundgefühl präsentiert, wie man es zu diesem Preis in Burgund nicht findet. Der Wein ist einer der großen Vergessenen der Klassifikation von 1935 in Burgund, was er in überragendem Niveau unter Beweis stellt.

Seinen langen Ausbau im gebrauchten Holzfass verleugnet er nicht. 18 Monate reifte er dort auf der Hefe nach der spontanen Vergärung mit entsprechendem Milchsäureabbau. Mundwässernd frisch legt er sich in anspruchsvoller Dimensionierung auf die Zunge. In fast schon sämiger Konsistenz breitet er sich in rassig frischen Säurespuren bis in den letzten Mundwinkel aus. Sein Mundgefühl wirkt bekannt, aber auch irgendwie faszinierend ungewohnt. Lang läuft er über die Zunge, säurebetont, aber auch weich und mild in der Wirkung. Länge und Frische verleihen ihm Druck, packenden Zug und profunde Dichte im Mundgefühl. Chardonnay, wie er nur aus Frankreich kommen kann, und dort nur aus Macon. Ursprung, Herkunft, Charakter des Ortes. Seinen Preis mag man kaum glauben, verglichen mit weißen Burgundern renommierterer Herkunft. Seine phantastische Lage, eine der steilsten der Region, die enorme Sorgfalt im Detail und die langjährige biologische Bewirtschaftung verleihen ihm unnachahmlich dichte, fast schon kompakte Konsistenz, die nach weit mehr schmeckt, als der Wein kostet. Ein Glücksfall, den sie bitte einige Stunden vor Genuß dekantieren möchten. Servieren Sie ihn zudem bitte nicht zu kalt. Dann erleben Sie eine Trouvaille biologisch ambitionierter Winzerkunst, einen großen Chardonnay ursprünglichen Charakters, wie man ihn zu diesem Preis nirgendwo sonst auf der Welt findet.

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
FBU23500

K&U
www.weinhalle.de