

Virè-Clessé »En Chatelaine«

Robert-Denogent

Die Appellation Viré-Clessé wurde erst 1998 geschaffen, um ihre nach Osten ausgerichteten Weinberge, deren Weine in Stil und Charakter so bunt ausfallen, wie ihre Winzer sie interpretieren, als nördlichste Appellation des Maconnais im äußersten Süden Burgunds unterscheidbar lokalisieren zu können. Nicolas und Antoine Denogents Vire-Classé fällt als Einzellage mundwässernd karg und exemplarisch kalkig aus. Die beiden Jungwinzer haben die Trauben im trockenen und heißen Jahr 2018 bewußt früher gelesen, um den pH-Wert niedrig zu halten, dem Wein Rückgrat durch Säure zu verleihen und die Aromatik so frisch und straff zu halten wie möglich.

Im Duft Aprikose, Zitrus und tiefgründig kalkige Würze, frischer Teig und nasser Stein. Französischer Chardonnay der Extraklasse. Rassig und straff, schlank und aufregend salzig, ungewohnt knackig und strahlend frisch. Wer keine Säure mag, sollte die Finger von diesem Wein lassen. Wer aber die Rasse und den Zug mineralischer Frische schätzt, der liegt hier genau richtig. Der Wein wurde im Betontank ausgebaut, beeindruckt deshalb mit puristischer Klarheit und einer Struktur, die mager wirkt und karg, die sauer und straff daherkommt und ihr präzise fokussiertes Spektrum geschmacklicher Information faszinierend stringent auf die Zunge bringt. Minimale Schwefelung, keine Fitration, keine »Korrekturen«. Dafür straff kalkige Substanz und knackig frische gelbe Aromatik, die so pikant die Zungenränder attackiert, daß der Speichel zu fließen beginnt. Chardonnay frei von Klischees. Es dominiert die Herkunft, nicht die Machart. Weinerleben, das dem Durchschnittsgeschmack diamateral entgegensteht, dem Freund großer Rieslinge aber ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Die avantgardistische Alternative zu den (zu) teuren Weißweinen Burgunds.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Puristischer Naturwein.
Minimal geschwefelt.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,1

0,75l
FBU19300

K&U
www.weinhalle.de