

Faugères »Grande Réserve«

Binet & Jaquet

Die »Grande Reserve« von Olivier Binet und Pierre Jacquet ist einer der großen Weine des Languedoc. Er kann, was andere nicht können. Ausstrahlung ohne Umwege. Stellt Herkunft radikal über Machart und Winzer. Bündelt die Kraft uralter Reben in entspannte Gelassenheit, die Superlative nicht nötig hat.

Ein kleiner Betrieb mit geradezu winzigem Keller, der nur das Nötigste bereithält, weil bei Binet & Jacquet der Wein im Weinberg und nicht im Keller entsteht. Eine alte Korbpresse, drei kleine Tanks, ein paar gebrauchte Barriques, den Rest besorgt die Natur.

Die »Grand Reserve« des großen Jahrgangs 2019 ist ein in sich ruhender Naturwein beeindruckender Persönlichkeit. Mächtige Struktur bricht Eleganz und Mineralität Bahn, die den ältesten Reben der kleinen Domaine, die zu den ältesten der Region gehören, geschuldet sind: Ein Cuvée aus überwiegend Carignan, der Rest Mourvèdre, Grenache und Syrah. Winzige Erträge von 15 hl/ha. Sie liefern mächtige samtige Dichte kraftvoller Eleganz und expressiv aromatischer Komplexität. Schonende Mazeration auf den Schalen, zweijährige Reife in gebrauchten Barriques. Mehr braucht Pierre Jacquet nicht zur Zähmung dieses Naturereignisses.

Beeindruckend dessen mundfüllende Konsistenz und muskulös athletische Statur, die Binet & Jacquets »Grande Reserve« kühl und raffiniert auf die Zunge spült. Breit geht das Spektrum der Aromen auf, präzise fokussiert es sich am Gaumen und dann lauscht man dem Wein minutenlang staunend hinterher. Seine Unnahbarkeit flößt Respekt ein, sein edler Duft atmet balsamische, tiefgründige und intensive Aromen, der Wein wirkt reif ohne heiß zu sein, agiert enorm dicht ohne schwer zu werden und kündigt gewaltige Potenz an, die dann tatsächlich in atemberaubender Konzentration und Dichte überraschend geschmeidig und samtig den Mund auskleidet. Ein physisch fühl- und spürbar großer Wein, der die Balance von Saft und Kraft, von Sinnlichkeit und Größe, perfekt beherrscht und die Espressivität der Natur ungeschminkt und ehrlich mit der erfrischenden Mineralität des Schiefers in magischem Wohlgefühl im Mund zu bündeln weiß. Ruhe kehrt ein. Man genießt die Faszination der Größe in einem Rotwein des Südens, der entspannte persönliche Ausstrahlung wagt und stilistische Schubladen zu meiden versteht. Die Referenz in Faugères.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Schiefer
Besonderes: Demeter® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.52

0,75l
FLA19502

K&U
www.weinhalle.de