



Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024  
Restzucker: < 2 g/l  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Schiefer  
Besonderes: Demeter® zertifiziert  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3.45

0,75l  
FLA20501

## 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 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.



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