



Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert Ecocert®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,49

0,75l
FLA20909

»Sortilège« Saint-Chinian

Les Eminades

Bemerkenswert, wie souverän es Luc Bettoni gelingt, seine diversen Cuvées unterscheidbar zu machen. Jede schmeckt anders, folgt einem ganz bestimmten Stil oder Charakter, steht für ein ganz konkretes, gut zu unterscheidendes Geschmacksbild.

Sein »Sortilège« stammt von einer kühlen, von kargem Kalkboden dominierten Parzelle auf dem 300 m hohen Plateau über Cébazan. Hier ist es immer windig und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht können beträchtlich ausfallen. Hier kann man sie schmecken, die wilde Natur rund um Saint Chinian.

Luc Bettoni stellt seinen »Sortilège« aus 70% Syrah und 30% Grenache zusammen, in dieser Cuvée dominiert also die reduktive Syrah. Das riecht man, denn ihr ätherischer Duft nach Veilchen, Rosen, Cassis, Lorbeer und Wacholder prägt ihr Bukett, das sich fein und intensiv präsentiert. Der Wein sollte trotz seiner niedrigen Schwefelwerte unbedingt dekantiert werden. Eine halbe Stunde in der Karaffe reicht. Dann entfaltet er sich in einem Mundgefühl voller Spannung und Komplexität. Dann treffen rote Früchte auf dunkle Beeren, gewürzt mit orientalischer Aromatik. Dann wirken seine Gerbstoffe fein und elegant und kleiden samtig kühl den ganzen Mundraum so präsent wie vielschichtig aus. Dann verbinden sich auf raffinierte Weise Saft und Kraft mit Frische und Finesse. Nach ein paar Jahren der Reife entwickelt »Sortilège« übrigens das für hochwertige Syrah so typische Aroma nach schwarzen Trüffeln.

Luc Bettoni spielt in diesem Wein mit Gegensätzen. Die Grenache ist oxidationsempfindlich und sorgt geschmacklich für Wärme, Fülle und Alkohol. Syrah ist dagegen reduktiv. Sie schützt die Grenache vor Oxidation, und sorgt geschmacklich für Frische, Kühle und Säure. Luc Bettoni keltert die beiden gegensätzlichen Rebsorten gemeinsam und nimmt dabei sehr unterschiedliche Reifegradationen in Kauf, die aber für die enorme Spannkraft seines faszinierend kühl und distinguiert wirkenden »Sortilège« in Duft und Geschmack verantwortlich sein dürften. Gewußt wie Winzerkunst. Den Most vergärt er spontan auf der wilden Hefe im offenen Gärtank, den fertigen Wein baut er anschließend 18 Monate in gebrauchten Barriques auf der Vollhefe aus.?

Der ideale Begleiter zu Schmorbraten, Lamm und Grillgerichten, aber auch zu vegetarischer, veganer und mediterraner Aromaküche.



www.weinhalle.de