Bourgueil »Le Pied de la Butte«

Domaine de la Butte

»Pied de la Butte« ist der Einstiegswein von Winzer Jacky Blot, der in Frankreich Kultstatus genießt. Purer Cabernet Franc. Aber was für einer! »Pied de la Butte« bedeutet am »Fusse des Hanges«. Die Reben für diesen Wein stehen im Auslauf des Hanges von Bourgueil auf tiefgründigen Kalk-Lehm-Böden, weshalb der Wein sehr viel fruchtiger, geschmeidiger und zugänglicher daherkommt als die anderen Cuvées dieses Hanges, die Jacky Blot dessen Mitte und dem kargen oberen Teil des Hanges gewidmet hat. So macht er die Qualität der verschiedenen Partien im Hang geschmacklich nachvollziehbar. Eine geniale Idee, denn jeder Winzer, der im Steilhang arbeitet, weiß, wie sehr sich dessen Weine in Stil und Charakter zwischen oben, unten und der Mitte der Lage unterscheiden.

Hier, am Fuss des Hanges, spielen saftige Frucht und Würze die Hauptrolle. Ein hinreißend »schöner«, seidiger, duftiger Bourgueil, wie ihn niemand an der Loire so sensibel und fein in den Gerbstoffen zu extrahieren versteht, wie Jacky Blot. Er ist der Meister, an dem keiner vorbei kann. Er entrappt die Trauben für diesen Wein vollständig und mazeriert sie in klassischen Betontanks. Jacky Blogs Geheimnis sind kurze Mazerationszeiten auf der Maische, maximal 2 Wochen, mechanisch kaum bewegt. Zu Beginn der Extraktion wird den Trauben nicht nur entscheidend Farbe entzogen, auch die feinsten Gerbstoffe entstehen in dieser Phase.

2019 war ein exzellenter Jahrgang, zwar sehr trocken, aber die Reben litten weniger als erwartet. Nach der Gärung im Beton reifte Jacky Blot den Wein über 6 Monate in Edelstahltanks. Ein Holzfass hat dieser Bourgueil nicht gesehen. Seine Farbe ist intensiv dunkelrot mit violetten Reflexen, sein Duft schon heute betörend. Reife rote Beeren und saftige Kirschen, intensiv tiefgründig und würzig mundwässernd. Unter die roten Früchte mischen sich Brombeeren und dunkle Gewürze. Vom Hocker haut der Wein auf der Zunge. Da vermittelt er das Gefühl, in saftige, reife Früchte zu beißen, deren knackige Haut im Mund aufplatzt. Physisches Weinvergnügen. Wohlgefühl. Anders als gewohnt. Ein Cabernet Franc, wie man ihn weder kennt, noch je so erlebt hat. Ein kleines Meisterwerk, das Jacky Blot da abliefert. Cabernet Franc von Grund auf neu wahrzunehmen in neuem, ungewohntem Rotwein-Paradigma. Der Blick in die Zukunft einer neuen Rotwein-Generation, die überall in Frankreich so oder ähnlich in den Kellern schlummert. Vibrierende Frische trifft auf tiefenentspannte Eleganz. Keine simple Breite, keine protzige Fülle, keine Hitze im Mund. Frankreichs neue Weine schmecken »anders«. Jung zu trinken über die kommenden 3-5 Jahre. Bravo!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt. Biologisch zertifiziert, aber nicht deklariert.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
FLR21704

K&U
www.weinhalle.de