Bourgogne Côtes d'Auxerre

Domaine Goisot

Die Weine von Vater Guilhem und Sohn Jean-Hugues Goisot gehören zum Besten, was die Biodynamik in Frankreich zu bieten hat. Ihre Domaine in Saint Bris le Vineux, nicht weit von Chablis entfernt, liegt in der nordwestlichsten Appellation Burgunds und bringt famose Weiß- und Rotweine hervor, die hierzulande kaum einer kennt, die in Frankreich aber Kultstatus genießen. Hier dominiert jener Kalkboden, der Chardonnay erst zum Chablis macht. Kimmeridge heißt er und besteht aus fast weißer, mit extrem viel Kalk durchsetzter Ton- er- de. Dieser Boden prägt den Charakter der Weine dort geschmacklich so nachhaltig, daß er für fast schon raue Konsistenz auf der Zunge sorgt, die den Kalk im Boden physisch erlebbar macht.

Vater Guilhem ist eine Institution in der Region. Als Vorkämpfer des Bioanbaus bewirtschaftet er seine Reben schon lange biodynamisch. Sie scheinen in Balance mit ihrer Umgebung zu stehen, denn sein Basis-Pinot Noir wirkt entspannt und unaufgeregt, ruht in sich selbst, wirkt leise im Auftritt, entpuppt sich aber als erstaunlich potent in der Wirkung. Im Duft Zimt und Nelken, Kirsche und Erdbeere. Doch das ist nicht wichtig, denn dieser Wein findet auf der Zunge statt, im Mundgefühl. Da kommt er kühl und rau auf die Zunge. Man ist erstaunt über das matte, raue Gefühl, das er auf der Zunge hinterläßt. Es ist der Kalk des Bodens, der hier sogar über die Gerbstoffe zu dominieren scheint. Mit ein wenig Luft polymerisieren diese und der Wein wird saftig, fast weich, geschmeidig, kühl und raffiniert. Er öffnet sich und zu den roten Beeren kommen dunkle Gewürze. Ein erstaunlich komplexer Pinot Noir, der seine Machart im Keller nicht erkennbar macht, viel zu sehr dominiert hier die Herkunft über Stil und Charakter. Derart beeindruckende Struktur und persönliche Eigenart, die mit keinem anderen Pinot vergleichbar ist, läßt sich nur mit souveräner Biodynamik im Weinberg und entsprechend schonender Weinbereitung erzielen. Bravo!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt, unfiltriert gefüllt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.55

0,75l
FBU22904

K&U
www.weinhalle.de