

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ecocert® und AB® | unfiltriert | ungeschönt | im Schwefel minimal
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.22

0,75l
FBU22609

Mâcon Blanc »Clos de la Mollepierre«

Guillot-Broux

Eine neue Lage, die, so Winzer Emmanuel Guillot, »ganz sicher eine unserer besten werden wird. Dabei haben wir diese Parzelle, die seit der Reblaus, also seit dem Ende des 19. Jahrhunderts, verwahrlost, aufgelassen und nicht mehr bepflanzt war, für nicht mal 800.- Euro kaufen können. Es wollte sie niemand.«

Mühsam haben sein Bruder Patrice und er die Parzelle, die einst im Besitz des Klosters von Cluny war, buchstäblich aus dem Unterholz freigelegt und dabei eine noch fast durchgängig erhaltene, zwei Meter hohe Trockensteinmauer aus der Zeit des Klosters entdeckt, die die Parzelle bis heute umgibt. Zehn Jahre harte Arbeit waren nötig, um den Boden wiederzubeleben, die Parzelle zu bepflanzen und wenigstens mit kleiner Maschine bewirtschaftbar zu machen, ohne die historische Mauer aufbrechen zu müssen. Patrice und Emmanuel haben die nur 0,85 ha große Parzelle mit einer alten Chardonnay-Selektion in der Dichte von 10.000 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt, einen Meter mal einen Meter, wie das in grauer Vorzeit üblich war. Die Parzelle ist gen Osten ausgerichtet und steht auf lehmigem Kalkboden mit sehr hohem Kalkanteil. 2011 wurde sie bepflanzt, 2015 gibt sie den ersten kleinen Ertrag. Der fällt qualitativ extrem vielversprechend aus, ähnelt ihr Wein doch verblüffend, trotz der jungen Reben, in Expressivität, Mineralität und Komplexität dem nicht weit entfernten »Les Perrières«, der besten Lage der Domaine, ebenfalls aus dem ehemaligen Besitz des Klosters von Cluny. Der große Jahrgang 2019 lieferte nur 5000 Flaschen, ein paar Kartons konnten wir für Sie ergattern.

Der Wein strotzt vor Saft und jugendlicher Kraft. Trotz der kühlen Ostausrichtung der Lage bringt er 13 Vol.% auf die Waage. Er schmeckt unerwartet kalkig, ja fast kreidig auf der Zunge, die er in feinmaschig kühle Konsistenz hüllt. Im Duft steinig, aber auch exotisch gelbfruchtig, ohne dies im Geschmack zu sein; da wirkt er eher weißblütig und salzig im feinen Hauch gerösteter Nüsse und frischen Sauerteigs. In tiefgründigem, ultrapräzise fokussiertem Duftspektrum kündigt »Mollepierre« vielversprechendes Potential für die Zukunft an. Wenn er heute, in seinem zweiten Standjahr, schon derartige Potenz beweist, wie wird er dann in zehn, zwanzig und mehr Jahren schmecken ... ?

Die Mönche des Klosters von Cluny scheinen damals genau gewußt zu haben, wo sie Wein anbauen. An der Côte d´Or und in Fuissé sind ihre damals angelegten Weinberge heute weltberühmt. Im vergessenen Hinterland des Maconnais sind die meisten von ihnen längst verlassen, verwildert oder nicht mehr existent, weil sie wegen ihrer östlichen Orientierung als zu kalt

K&U
www.weinhalle.de

verschrien waren, weil sie zu steil oder nur schwer erreichbar und deshalb mühsam zu bewirtschaften sind. Doch Patrice und Emmanuel Guillot reizt das uralte Erbe der Mönche, sie machen es zugänglich und liefern damit die faszinierende Bestätigung jahrhundertealter Erfahrung und Kultur, die sie der Einfalt moderner Winzer erfolgreich entgegenstellen.