

Méthode Traditionnelle Brut »Favorite«

Clos Roussely

Diesen Schaumwein-Favoriten hat Biowinzer Vincent Roussely aus Trauben einer kleinen, auf Kalkboden stehenden Parzelle mit 20 Jahre alten Chardonnay-Reben gewonnen. Weil Chardonnay im offiziellen Rebsortenspiegel der Touraine nicht vorgesehen ist, hat er ihn zu einem köstlich preiswerten Bio-Schaumwein verarbeitet, den er nur als »Vin Mousseux« anbieten darf, also als einfachen Schaumwein der untersten Qualitätsstufe. Dabei entstammt er der »Methode traditionnelle«, also seriöser Flaschengärung, deren Grundwein er 24 Monate in Barriques reifen ließ, den er dann per Flaschengärung gut zwei Jahre auf der Hefe versektet und kaum dosiert hat, so daß er ihn eigentlich als »Extra Brut« hätte deklarieren können. Er hat ihn nicht geschwefelt, weil die Kohlensäure auf natürliche Weise konserviert.
Ergebnis ist ein brillant feinperliger »Methode traditionnelle« aus dem Herzen der Loire, ganz in der Nähe des berühmten Loire-Schlosses Chenonceau. Typisch französisch verzichtet Vincent Roussely hier auf vordergründige Frucht, setzt stattdessen auf kalkig herbe Würze und den nussigen Charme der Chardonnay in feinperlig trockener Eleganz. Cremig, sanft und weich gleitet sein Naturschaumwein über die Zunge. Sein feines Perlenspiel agiert unaufdringlich in entspannter Lebendigkeit. Kein »everybody´s darling«, aber ein technisch brillant umgesetzter, charaktervoller »Effervescent«, wie die Schaumwein-Weltmeister aus Frankreich jene Blubber nennen, die Leben in ihre Bude bringen. Er setzt weniger auf rassige Frische mit dominanter Säure, als auf reife milde Säure und eine Frische, die er der Reduktivität seines langen Hefeausbaus im Holzfaß und später dem langen Hefelager auf der Flasche zur Bildung der Kohlensäure verdankt. Keine Frage der Qualität, sondern eine Frage des Stils in einem Schaumwein, der hohe Ansprüche erfüllt, ohne kompliziert zu sein oder herauszufordern.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 3,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | nur 15 mg/l freie SO2
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
FLW13501

K&U
www.weinhalle.de