Côtes du Rhône Villages »Fan dé Lune«

Saladin

Zu den herausragenden weil stilistisch eigenständigen Winzern der südlichen Rhône gehören die jungen Weinschwestern Elisabeth und Marie-Laurence Saladin, zwei Bio-Winzerinnen der ersten Stunde: In Ihrem Betrieb an der Ardêche, der seit 1422 im Besitz der Familie ist, wurden noch nie synthetische Spritzmittel eingesetzt, noch ein Most mit synthetischen Reinzuchthefen geimpft. Bei den »Saladinen«, wie sie vor Ort genannt werden, regiert die Zeit im Keller und es herrscht dort Minimalismus. Keiner ihrer Moste erfährt korrigierende Eingriff, vergoren wird spontan, die Weine werden in Betontanks ausgebaut, lediglich »Fan de Lune« reift im großen alten Holzfaß. Charakteristisch für die Weine der Schwestern ist eine sanfte Extraktion. Sie läßt die Weine im Vergleich zu so manchem Monster an Farbe und Gerbstoffen fast leicht erscheinen, was sie nicht sind. Sie sind trinkfreudig, elegant, unverwechselbar, delikat und feinsinnig, im Mundgefühl dicht in der Struktur, auf der Flasche potent entwicklungsfähig und in Ausstrahlung und Charakter ungeschminkt und deshalb aufregend natürlich.

»Fan de Lune«, der Lieblingswein der beiden Schwestern, »Kind des Mondes« im örtlichen Dialekt und Ausdruck der Überraschung. Gewidmet der überraschenden Auszeichnung als »Côtes du Rhône Villages« in den späten siebziger Jahren und der zeitgleichen Geburt der beiden Schwestern. Eine Cuvée, dominiert von der dickschaligsten Rebsorten des französischen Südens: Mourvèdre. Deren satte Ladungen an Gerbstoffen zähmt Marie-Laurence im Keller mit der Kunst des Understatements, unaufgeregt und unspektakulär, so leise wie überzeugend. Jede Parzelle wird getrennt gelesen, die Weinbereitung dem Terroir und der Traubenbeschaffenheit angepaßt. Die Grenache (30%) vergärt Marie-Laurence mittels »maceration semi-carbonique«, die Mourvèdre, stets als letzte geerntet, läßt sie zusammen mit der Syrah (20%) über einen Monat auf der Maische mazerieren. Erst dann werden die Partien miteinander verschnitten. Archaisch überliefertes Winemaking. Naturwein mit minimalster Schwefelung und ohne Eingriff im Keller, der in seiner Simplizität und Unberührtheit Freude macht. Eine Referenz der Appellation, die den Schwestern Saladin in dieser Konsequenz und Präzision in Stil und Ausstrahlung erstmal jemand nachmachen muß.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Minimal geschwefelt | zertifiziert, nicht ausgewiesen | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.49

0,75l
FRH20036

K&U
www.weinhalle.de