

Bourgueil »Mi-Pente«

Domaine de la Butte

Bourgueil. Eine Rotwein-Gemeinde an der mittleren Loire. Die Rebsorte: Cabernet Franc, hier in einer Qualität zu probieren, die atemberaubend ausfällt. Winzer Jacky Blot zelebriert sie souverän wie nur wenige andere.

Sein Bourgueil »Mi-Pente« kommt aus der Mitte eines sich lang in das Loiretal erstreckenden kalkig lehmigen Hanges. Jacky Blot hat ihn in drei Bereiche unterteilt, die bei gleicher Rebsorte, gleichem Lesezeitpunkt, identischer Auslese und völlig identischem Ausbau signifikant unterschiedlich schmecken.

Die Mitte, »Mi-Pente«, liefert den eindrucksvollsten Wein. Dort ist die Nahrstoffversorgung optimal, die Erosion am geringsten. Der große Jahrgang 2021 ist Jacky Blot brillant gelungen. Rebsorte und Herkunft in tiefenentspannter Harmonie. Der Wein kommt sensationell fein, unglaublich seidig und kühl auf die Zunge. Seine dunkelwürzige Aromatik steckt voller schwarzer Kirschen, Hollunder, hellem Tabak und Leder. Die Qualität seiner Gerbstoffe ist atemberaubend. Sie scheinen durch den Mund zu schweben, statt über die Zunge zu gleiten. Wie dicht gewirkte kühle Seide streichelt dieser Wein Gaumen und Zunge. Ein Meisterwerk von einem der großen Winzer Frankreichs. Der legitime Nachfolger der legendären Brüder Foucault von »Clos Rougeard«. In Esprit und Philosophie vergleichbar, im Weinberg biologisch zertifiziert, die Bodenbearbeitung visionär und im Verständis der Reb-Physiologie wegweisend. Einer der großen Rotweine der Loire mit Potential für Jahrzehnte. Bitte 3-4 h vor Genuß dekantieren. Zu Wild, geschmort oder rosa gebraten, der denkbar beste Begleiter.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Biologisch zertifiziert, aber nicht deklariert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,5

0,75l
FLR20703

K&U
www.weinhalle.de