



Côte Roannaise »La Chapelle«

Domaine des Pothiers

»La Chapelle« ist Romain Pairs Lieblingslage. Sie liegt auf einem 520 m hohen Hügel mit grandiosem Blick über das Loiretal auf die Berge des Beaujolais im Osten. Als er sie vor zehn Jahren kaufte, war sie in desolatem Zustand. Die Reben waren gestresst, die dünne Erdaufgabe quasi humusfrei. Durch aufwendige Humuswirtschaft, gezielte Einsaaten und viele Obstbäume in und um die 4 ha große Parzelle herum ist es ihm gelungen, die Reben in Balance zu bekommen. Sie liefern ihm heute den anspruchsvollsten Wein im Portfolio. Gamay St. Romain heißt die autochthone Rebsorte. Klein- und lockerbeerig, dicke Beerenschalen, für dunklen, dichten, würzigen Wein ureigenen Charakters.

Die Trauben werden von Hand gelesen, sorgfältig aussortiert, ungefähr 1/3 werden mit Stiel und Stängel eingemaischt und mazeriert. Der fertige Wein reift dann ein Jahr auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques und Fudern. Durch die langjährige biodynamische Bewirtschaftung und die Agroforstbepflanzung präsentiert sich der Jahrgang 2018 erstaunlich frisch und agil im Trunk. Keine Spur von Hitze und Trockenheit. In dichter Packung präserter Gerbstoffe blitzt filigran frische Säure auf. Im Duft getrocknete Tomaten, rote Beete, nasser Stein. Für Rotwein ungewohnte Würze statt Frucht. Dafür weiche samtige Dichte, saftige Länge und strahlend frische Substanz in expressiv würziger Mundfülle. Großem Beaujolais vergleichbar, nur anders. Côte Roannaise eben. Eine Welt für sich. Brillant interpretiert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032
Restzucker: 0,46 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |
minimal geschwefelt | unfiltriert |
ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,42

0,75l
FLR23906



www.weinhalle.de