

2013

Jurançon »Bullansson« sec (Perlend)

Domaine Guirardel



Françoise Casaubieilh und Pierre Coulomb sind das verrückteste Winzerpaar, das uns in 30 Jahren Weinimport untergekommen ist. Die beiden produzieren Weine, die den Charakter der lokalen autochthonen Rebsorten Gros- und Petit Manseng in vielfältigen Variationen von Machart und Aussau repräsentieren. Während ihrer Experimente mit der Vergärung auf natürlichen spontanen Umgebungshefen verblieb in einem Wein etwas Restzucker, der später auf der Flasche unvorhergesehen eine Nachgärung auslöste. Das Phänomen faszinierte die beiden Naturwissenschaftler und sie begannen sich systematisch mit den Ursachen zu beschäftigen. Ergebnis ist dieser witzige, weil natürlich dezent perlende trockene Jurançon, dem gezielt und präzise geplant eine Nachgärung verpaßt wurde. Gewußt wie und ziemlich verrückt.

»Je bulle. Et alors?« - »Ich blubbere, na und?« haben sie ihn genannt und ihm den Namen »Bullansson« gegeben, ein nettes Wortspiel aus »Bulles«, französisch für Blasen, und Jurançon. Pierre Coulomb baut ihn kontrolliert trocken in gebrauchten Barriques aus und impft ihn dann mit einer präzisen Menge süßen Weines und spontaner Hefe und läßt diese Mischung auf der Flasche auf natürliche Weise die leise Perlung bilden, ohne daß es zu einer aromatischen Beeinträchtigung durch die Gärhefe kommt. Einer der originellsten und witzigsten trockenen Weißweine, den wir je im Programm hatten! Pierre meint, daß zu einem guten Wein Spaß, Gelächter und Geselligkeit (plaisir, rires et convivialité) gehören. Uns jedenfalls bringt dieser Wein jedesmal aufs neue zum Lachen und wir reden über ihn . . .

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 2,6 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: AB® | Gezielte

Nachgärung auf der Flasche

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,1

0,75l

26,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJW13402



www.weinhalle.de