



2017

Bourgogne Côtes d'Auxerre »Corps de Garde«

Domaine Guilhem & Jean-Hugues Goisot

Biodynamisch produzierter Pinot Noir von drei Parzellen mit bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken auf den Kalkstein-Hängen der kaum bekannten »Côtes d'Auxerre« im nordwestlichsten Zipfel Burgunds. Sie stehen auf jenem Kalkstein aus dem Zeitalter des Kimmeridgien, der das nur wenige Kilometer entfernte Chablis zu dem macht, was es ist. Hier mischt sich rotbrauner und weißer Lehm darunter, so daß der Wein weniger karg ausfällt als erwartet.

Der junge Jean-Hugues Goisot entrappt seine Trauben und extrahiert sie ohne mechanische Beeinflussung (Pigeage). So versucht er die reichlich vorhandenen Gerbstoffe seiner winzigen Beeren so schonend wie möglich zu extrahieren, die Kerne siebt er ab. Damit die Gerbstoffe schon während Mazeration und Gärung polymerisieren, vergärt er den Most in oben offenen Holzfermentern mit viel Sauerstoff, aber ohne Schwefel. Nach der Gärung baut er den Wein zwölf Monate in 300-Liter-Fässern aus, von denen 20% neu sind, der Rest ist gebraucht. Trotzdem fällt der Jahrgang 2017 kernig aus, denn Goisots bauen ihre Rotweine auf lange Lagerung aus. Heute schon zu genießen, wird ihr »Corps de Garde« in den kommenden 10 Jahren erst jene Finesse entwickeln, die Familie Goisot den Ruf als Geheimtipp unter den Winzern Burgunds brachte.

Schlank beginnt der Wein im Mund. Feine Säure zieht ihn karg, aber seidig kühl und erfrischend fein über die Zunge. Dunkle Kirschen kommen ins Spiel, tiefgründig zupackend, ein Hauch von Anis und getrockneten Sommerkräutern, warmer Mohn. Es entwickelt sich saftig würzige Intensität im Mundgefühl. Die Gerbstoffe sind pudrig und körnig präsent, strahlen noch nicht jene noble Eleganz aus, mit der sie in wenigen Jahren begeistern werden. Geduld also. Immerhin zeigt der Wein heute, was wir morgen von ihm erwarten können. Hochwertiger Pinot Noir raren Preis-/Genuß-Potentials.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ohne Eingriffe | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3.55

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBU17906



www.weinhalle.de