



2014

## Pinot Noir »Sous la Tour«

Stéphane Tissot

Pinot Noir kann glücklich machen. Die empfindsamste aller roten Rebsorten kann aber auch richtig unglücklich machen. Sie kann jeden Cent wert oder einfach nur albern teuer sein. Was davon zutrifft, hängt von dem ab, der sie gerade vor sich im Glas hat. Keine andere rote Rebsorte der Welt sieht sich ähnlich divergierenden Erwartungen gegenüber, löst mehr Widerspruch aus, als sie Zustimmung findet. Pinot Noir ist zickig im Weinberg und sensibel im Keller, fordert seinen Winzer wie kaum eine andere Rebsorte heraus und wird doch meist nur mit stilistischen Klischees abgespeist.

Stéphane Tissot, Kultwinzer und Weinanarchist aus dem französischen Jura im äußersten Osten Frankreichs, redet weder über »Terroir«, noch malträtiert er seine Weine durch Aufzuckerung und Auf- oder Entsäuerung wie in Burgund üblich. Bei ihm fällt es schwer, aus dem Wein im Glas auf dessen Ausbau und Weinbereitung zu schließen. Er interpretiert jeden seiner Weine so nackt und natürlich wie möglich, greift nur ein, wo er aus mikrobiologischen oder chemischen Gründen eingreifen muß. Deshalb wirkt sein Pinot Noir »Sous la Tour«, der aus einer steilen, kalkigen Parzelle (»Les Corvées Sous la Tour«) unter einem Turm hoch über Arbois stammt, zunächst auch irgendwie mager und schlank, säuerlich und fast schon dünn. Das liegt an der frischen Säure, die dem Wein enorme Länge und faszinierend lebendiges Spiel am Gaumen verleiht, die den weniger erfahrenen Verkoster zunächst verschreckt. Er orientiert sich meist an Geruch und oberflächlicher Wirkung im Mund, nicht aber an Trinkfluß, Spiel und Mundgefühl. Auch farblich verunsichert Stéphane Tissots »Sous la Tour« eher als daß er überzeugt, weil seine Farbtonung hell ist und wenig intensiv. Doch kaum hat man sich ihm mit offenem Sinn genähert und vorhandene Vorurteile unter Kontrolle gebracht, beginnt der Wein zu sprechen. Dann spürt man die Reife der von Hand geernteten Trauben in Gerbstoffen feinsten Präsenz und seidiger Konsistenz. Stéphane Tissot hat sie aus ganzen Trauben extrahiert, die drei Wochen lang in großen hölzernen Gärständern auf den Stielen und Stengeln mazerierten. Den so gewonnenen Most reifte er über ein Jahr hinweg in neuen und gebrauchten Barriques. Geschwefelt hat er den Wein nur einmal nach dem Säureabbau, abgefüllt hat er ihn ohne Schönungen und Filtration.

Ein schlanker, verwirrend lange im Mund nachklingender Pinot Noir, geprägt von einer Frische, die »Sous la Tour« mundwässernd animierend macht auf der Zunge, trinkfreudig würzig und ungemein lebendig im Trunk. Ein mutig eigenwilliger Pinot Noir, der Natürlichkeit über Klischees stellt. Er wurde vor der Abfüllung

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Demeter® und Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,45

0,75l

**32,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FJU14112



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

nicht geschwefelt und agiert deshalb intensiv ätherisch rotfruchtig in Duft und Aroma, untermauert von expressiver Würze, in einem lebendig den Mund füllenden Gefühl von Länge und Rasse, die ihn ungewohnt aber um so lustvoller genießen läßt.

»Sous la Tour« ist kein Pinot Noir für gemütliche Stunden vor dem Kamin!

Dazu ist er zu nervös, zu aufregend, zu wenig entspannend. Doch zu Braten und deftigen Speisen läuft er zu Hochform auf, entwickelt frischen Schmelz und druckvolle Rasse am Gaumen, wirkt substantiell und hochwertig und beweist ein Potential in Struktur und Ausstrahlung, das ihm Jahre des Genusses verspricht.