BOIS GRAND, CAHORS AOP (MALBEC, MERLOT)

Domaine La Calmette, Südwesten

2018

Image not found or type unknown

Dicht und komplex. Schwarze Früchte, Brombeerkonfitüre, Pfingstrose und Lakritze und Würze. Viel Substanz mit runden schmelzenden Tanninen und frischer, gut integrierter Säurestruktur mit langem Abgang.

Die 85% Malbec und 15 % Merlot Trauben für diese Cuvée stammen aus derselben sonnigen Parzelle mit Südwest-Ausrichtung, welche auf Kalkstein wächst und starke Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht aufweist. Gearbeitet wird biologisch zertifiziert nach biodynamischen Prinzipien und stets von Hand. Der Wein reift in gebrauchten Holzfässern bevor er unfiltriert, ungeschönt und minimal geschwefelt abgefüllt wird. Das Ergebnis ist ein runder Wein mit Malbec Fokus, voller Spannung und mit einem beeindruckenden Volumen, aber auch mit viel Schwung und einer erstaunlichen Finesse. Charakter und viel Seide am Gaumen mit einer willkommener Frische. Die aromatische Komplexität steht dem in nichts nach. Ein grosser Wein aus Cahors, der schon heute köstlich und sehr zugänglich ist, doch durch sein Reifepotential mit Zeit noch besser und komplexer werden wird. Dekantieren empfohlen.

Land / Region:	Frankreich / Sud-Ouest
Farbe:	rot
Traubensorte:	Merlot, Malbec
Alkohol in %:	14
Böden:	Eisenreicher roter Ton auf Kalksteinsockel
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad

Kulinarik: Geschmortem aus dem Ofen, Pilzragout

DOMAINE LA CALMETTE

Malbec gehört zu den Traubensorten, die gerne missverstanden werden. Nicht so bei der Domaine la Calmette: Das junge Winzerpaar produziert aus der Traube frische Weine mit natürlichem Trinkfluss und dem Terroircharakter der Region Cahors.

Seit sie sich kennengelernt haben, hatten Maya Sallée und Nicolas Fernandez den Traum, einmal Weine aus ihren eigenen Reben zu keltern. Trotz Diplomen in Önologie und Agronomie führte ihr Weg zuerst mit vielen Kurven durch diverse Weingüter und Landwirtschaftsbetriebe in ganz Frankreich. Nach einem letzten Job im Elsass, wo sie sich intensiv mit der Biodynamie beschäftigten, war es Anfang 2015 Zeit, ihren grossen Traum in die Tat umzusetzen und Winzer zu werden. Als die beiden das Terroir von Cahors kennenlernten, war ihnen schnell klar, dass ihr Weingut hier entstehen sollte. Und so liessen sie sich auf dem hügeligen Hochplateau bei Trespoux nieder, einem vielseitigen Terroir mit Kalk-, Ton- und Mergelformationen. Die beiden jungen Winzer lernten in Trespoux einen pensionierten Bauern kennen, der ihnen gerne seine sieben Hektar Reben überlassen wollte. Sie begannen zunächst mit einer Hektare, stellten diese auf biodynamischen Anbau um und kelterten zu Hause ihren ersten Wein. Das lief so gut, dass sie bald auch die restlichen Rebflächen des Bauern übernahmen und die Domaine La Calmette aus der Taufe hoben. Ihr Wein ist, wie wir uns einen Malbec wünschen: Moderat extrahiert, fruchtbetont und ganz klar terroirgeprägt. Und offensichtlich gefällt das nicht nur uns, die Weine der jungen Domaine la Calmette sind stets schnell ausverkauft.