



# CÔTES DU JURA AOP "CHA CHA"

Les Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel

## 2016



Typ Oxidatif (Typé). Betont Kalkmergel, so unberührter Ausdruck wie möglich. Ungemein salzig, saftig, straff mit einem gut strukturierten Körper.

Côtes-du-Jura "Cha-cha" ist ein urtypischer Jura-Weisswein mit nur dezent oxidativer Note, gewonnen aus der Rebsorte Savagnin, gewachsen in der famosen Gemeinde Château-Chalon. Die extrem langsam verlaufende Gärung erfolgt in kleinen gebrauchten Holzfässern. Reifung für 4 Jahre in kleinen Fässern, mit nur gelegentlichem Auffüllen der Fässer.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chardonnay, Savagnin
Alkohol in %:	13.9
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Poulet au vin jaune und Morcheln, reife Comté und Gruyère



# LULU VIGNERON, LUDWIG BINDERNAGEL

Ludwig Bindernagel ist unter seinen Freunden nur als «Lulu» bekannt. Der gebürtige Bayer produziert im Jura absolut handwerkliche Bioweine, die eine innere Ruhe ausstrahlen, die auch dem Weinmacher zu eigen ist.

Ludwig Bindernagels Freunde und Kollegen nennen ihn alle «Lulu». Der gebürtige Bayer arbeitete als Architekt in Paris, wo er nebenbei Weinbau studierte und darin seine wahre Passion fand. Gemeinsam mit Nathalie Eigenschenck, die aus Paris stammt, kaufte er das Gut «Les Chais du Vieux Bourg» in Poligny im Jahr 2000. Lulu und Nathalie waren genau rechtzeitig damit, sie liessen sich in der Region nieder, nur wenige Jahre bevor der weltweite Boom des Juraweins einsetzte. Lulu kümmert sich um die Reben und den Wein, während Nathalie das wohl beste Bed & Breakfast im ganzen Dorf betreibt – inklusive dem grössten Petit Déjeuner, das wir je genossen haben. Die Reben – vornehmlich Chardonnay, Savagnin und Poulsard – sind biologisch zertifiziert, die Kellerarbeit auf ein Minimum reduziert. Lulu lässt seine Weine mit den natürlichen Hefen vergären, dafür stellt er die Fässer jeweils in den Hof, wo die Temperatur etwas wärmer ist. Sobald die Weine gären, bringt er sie in den kühlen Keller, wo sie teilweise über mehrere Jahre fertig gären und anschliessend langsam heranreifen. Lulus Weine ruhen in sich, haben nichts Nervöses und passen damit ganz gut in die Umgebung, in der sie entstehen.