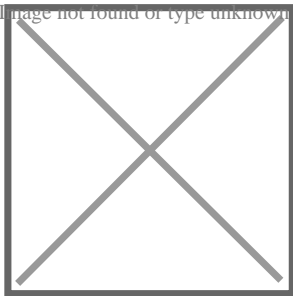




# CÔTES DU JURA AOP CHARDONNAY "AU VIGNET", CHARDONNAY MUSQUÉ

Domaine Overnoy, Jura

## 2019



Granny Smith Apfel, florale Noten, betonte Mineralik mit erfrischender Säure, leichter Salzigkeit und viel Struktur.

Guillaume fand vor einigen Jahren unter alten Rebstöcken eine seltene Chardonnay Variation – Chardonnay "Musqué" – welche eine dunklere, rosafarbene Haut hat und aromatischer ist als andere. Er beschloss die Reben durch massale Selektion zu vermehren und pflanzte dann die Reben für den "Au Vignet" im Jahr 2015. Nach der Ernte von Hand mazeriert er die ganzen Trauben 18 Tage mit der Haut, bevor er sie schonend presst und dann zwei Jahre lang in gebrauchten Fässern reifen lässt. Durch den Kontakt mit der Maische bekommt der Wein seine orangene Farbe. Aromatisch und üppig, mit leichten Tanninen die die Struktur unterstützen und mit einer frischen Säure ist der "Au Vignet" ein überraschender und äusserst angenehmer Wein der sich versatil als Speisebegleiter einsetzen lässt.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chardonnay
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkmergel, rötlicher Ton, Eisenoxid
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad



Kulinarik:

Käsebuffet aus dem Jura: Morbier, reifer Comté. Gemüse-Käse-  
Quiches, Terrinen

---



# DOMAINE OVERNOY

Vater Jean-Louis und Sohn Guillaume Overnoy bewirtschaften im Südjura wenige Hektar Rebberge absolut ökologisch. Und das schmeckt man in ihren behutsam in gebrauchten Barriques ausgebauten Weinen! Egal ob bei den feinfruchtig-mineralischen Quillée-Weinen, im oxidativ ausgebauten Savagnin Typé, im filigranen Trousseau oder in den nach Champagnervorbild ausgebauten Schaumweinen.

Der Name Overnoy weckt im Zusammenhang mit dem französischen Jura gewisse Erwartungen – der berühmte «Vater des Naturweins», Pierre Overnoy, hat hier seine Finger nicht im Spiel, oder nicht direkt. Jean-Louis Overnoy ist der Neffe der jurassischen Winzerlegende. Gemeinsam mit seinem Sohn Guillaume führt er ein Weingut im Südjura. Im Örtchen Orbagna bewirtschaften die beiden einige Hektar Rebland komplett ökologisch. Angetan hat es uns insbesondere Overnoys Crémant. Der junge Guillaume absolvierte einen Teil seiner Ausbildung in der Champagne und so baut er die Grundweine ganz nach Champagnervorbild im Holzfass aus. Doch auch der klassisch, oxidativ ausgebaute Savagnin oder der filigrane, rote Trousseau wissen uns immer wieder aufs Neue zu begeistern – wenn es sie denn gibt. Overnoys Ausstoss an Wein ist eher bescheiden, als die letzten Jahre noch der Frost hinzukam, wurde es so prekär, dass eine Lösung her musste. Guillaume stellte den Keller kurzerhand auf die Bierproduktion um und belegte die Tanks damit. Wir warten gespannt, was sich der junge Weinmacher in Zukunft noch so alles einfallen lässt.