

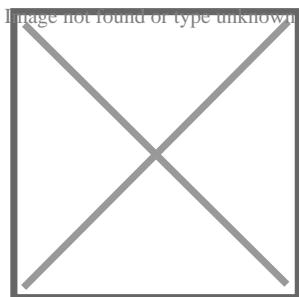


# CÔTES DU JURA AOP CHARDONNAY

## "CHARMILLE"

Domaine Overnoy, Jura, 21

# 2021



Chardonnay Typ Oullé. Perfekter Einstieg in die Jura-Weinwelt gewachsen auf rötlichem Mergel. Fruchtbetont, rund, reichhaltig, exotische Gewürze, karamellisierte Birne und Gebäck.

Die Reben sind auf rotem Mergel in Orbagna in der Lage Charmille gepflanzt. Der Wein wurde 21 Monate lang in einer Mischung aus 228-Liter- und 500-Liter-Barriques ausgebaut und ungefiltert mit 25mg/l Gesamtschwefel abgefüllt. Dieser runde und cremige Chardonnay hat mit seiner hervorragenden Substanz und Spannung das Zeugs zu einem echten Publikumsliebling.

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



# DOMAINE OVERNOY



Vater Jean-Louis und Sohn Guillaume Overnoy bewirtschaften im Südjoura wenige Hektar Rebberge absolut ökologisch. Und das schmeckt man in ihren behutsam in gebrauchten Barriques ausgebauten Weinen! Egal ob bei den feinfruchtig-mineralischen Ouillée-Weinen, im oxidativ ausgebauten Savagnin Typé, im filigranen Trouseau 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 Südjoura. Im Örtchen Orbagna bewirtschaften die beiden einige Hektar Rebländ 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 ausgebauten Savagnin oder der filigrane, rote Trouseau 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.