



CRÉMANT DE LIMOUX AOP L'AUGUSTIN (NON DOSÉ), BIO

Château Marco, Marc Lesney, Languedoc

2021



Feinperlig, trocken und Non Dosé. Birne, weisse Blüten, viel Frische und Mineralität mit leichtem Brioche.

Der Crémant de Limoux "L'Augustin" von Château Marco besteht zu 50% aus Chenin Blanc, 40% Chardonnay und 10% Mauzac. Die Reben wachsen im Aude-Tal am Fusse der Pyrenäen auf rund 350-400 Meter über Meer und profitieren von der höhenbedingten Schwankungen der Tag- und Nachttemperatur. Bereits seit 1983 arbeitet Marc Lesney biologisch. Im Anschluss an die selektive Ernte von Hand werden die Trauben schonend gepresst und ausschliesslich der Saft der Erstpressung wird für die weitere Vinifikation verwendet. 80% des Weins reift im Edeltank und 20% in Holzfässern, bevor er für die Zweitgärung ohne Dosage in die Flasche gefüllt wird. Ganze 36 Monate liegt der "L'Augustin" auf der Feinhefe, was zu mehr Komplexität und einer feinen Perlage führt.

Land / Region: Frankreich / Languedoc-Roussillon

Farbe: Weiss

Traubensorte: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac

Alkohol in %: 12.5

Böden: Kalkstein

Bewirtschaftung: CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan

Vinifikation / Ausbau: Edeltank / Barrique/Stückfass

Hefen: Spontangärung / Pied de Cuve

Sulfitanwendungen: moderat

Flaschen-Verschluss: Sektkorken

Genussreife: bis min. 3 Jahre nach der Ernte

Servicetemperatur: 5 bis 8 Grad

Kulinarik: Apéro, leichte Vorspeisen, Trüffel, Moules



CHÂTEAU MARCO



Das Weingut Château Marco liegt in Haute Vallée de l'Aude am Fusse der Pyrenäen. Bereits seit mehr als 40 Jahren wird es von Marc Leseney biologisch betrieben und der respektvolle Umgang mit der Natur liegt ihm sehr am Herzen. So setzt er einen Fokus auf die Biodiversität im Rebberg und folgt den Prinzipien der Permakultur.

Seine ersten Reben pflanzte Marc 1983 an die ruhigen Hänge im Haute Vallée de l'Aude auf 350-400 Meter Höhe. Seit Beginn an steht ein nachhaltiger und umweltfreundlicher Weinbau im Zentrum. Auch den Zwischenfruchtanbau nutzt er um die Böden zu stärken und die Biodiversität zu erhöhen. Schon früh erkannte er das Potenzial seiner Lagen, denn obwohl die Trockenheit und Hitze der tiefergelegenen Lagen vor allem für die Weinreben meist Probleme mit der Wasserversorgung bereiten, haben seine höhergelegene Hänge dieses Problem nicht. Der Boden kann dort die Feuchtigkeit besser speichern und durch einen naturschonenden Anbau entwickeln die Reben ein langes Wurzelsystem. So können sie auch in trockenen Zeiten Wasser aus den Tiefen des Bodens gewinnen, der hauptsächlich aus Lehm und Kalkstein besteht. Das Mikroklima der Region eignet sich besonders für weiße Trauben und so hat sich Marc auf deren Anbau spezialisiert. Um die frische Säure in den Trauben zu bewahren, erntet er seine Trauben meist früher als andere in seiner Region und so bringt er mit viel Handarbeit charaktervolle und frische Weine mit viel Mineralität hervor.