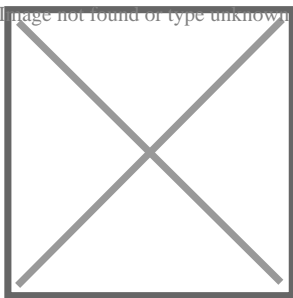




# "CUVEÉ MARIANNE", COTES D'AUXERRE BLANC (CHARDONNAY), BIO

Domaine PL et JF Bersan, Bourgogne

## 2023



Geladener Gaumen! Reife gelbe Frucht, Grapefruit, Weisses Pfeffer, Brioche und Slazbutter. Integrierter Holzausbau in Balance mit einer kreidigen Mineralik. Erfrischende, straffe Säure mit langem, strukturiertem Abgang.

In Saint-Bris zuhause wachsen die knapp 60-jährigen Chardonnay-Reben von JF & PL Bersan auf dem berühmten Kimmeridge-Kalk. Biologisch zertifiziert angebaut unter der Anwendung biodynamischer Prinzipien werden die Trauben bei der optimalen physiologischen Reife von Hand geerntet und schonend gepresst. Spontan vergoren reift der Wein danach für 1 Jahr in französischen Barriques mit 10% Neuholz. Eine unglaublich eleganter Ausdruck der einen Blind viel eher an Top-Qualität der Côte d'Or erinnert als an den Nordwesten des Bruggs.

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chardonnay
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Soufflé au Beaufort, Gemüse-Lasagne



# DOMAINE PL ET JF BERSAN



**Im Nordwesten des Burgunds - gerade einmal 15 Minuten von Chablis entfernt - liegt das malerische Auxerre und Saint-Bris-le-Vineux. Bereits seit 1453 baut die Familie Bersan hier Weine an. Eine lange Familiengeschichte die Jean-François unlängst in die Hände seines talentierten Sohnes Pierre-Louis übergab. Pierre-Louis führt und bewahrt das traditionsreiche Weingut mit viel Respekt, doch unter Einbezug neuer Erkenntnissen und Techniken und keltert Weine mit unglaublichem Potential!**

Das Weingut von Pierre-Louis und Jean-François Bersan liegt in mitten der kleinen Gemeinde Saint-Bris-le-Vineux. Abseits des Touristenstroms in Chablis und ebenfalls auf dem Kimmeridge-Kalkboden liegend, versteckt sich hier eine wahrer Geheimtipp des nördlichen Burgunds; die Domaine PL et JF Bersan. Im 14. Jahrhundert gegründet und noch immer in Familienbesitz, kelttern Pierre-Louis und Jean-François grandiose artisanale Weine die es unbedingt zu probieren gilt! Im Rebberg sowie im Keller wird biologisch gearbeitet und auch Lehren des biodynamischen Weinbaus finden ihre Anwendung. Nach der Lese von Hand und der schonenden Pressung vergären sie den Saft spontan im Edelstahltank. Ausgewählte Weine von ihren Top-Lagen reifen danach im Holzfass in ihrem beeindruckenden historischen Keller. Den tief unter dem Dorf schlängelt sich ein unglaublicher Höhlen-Komplex aus dem 11. und 12. Jahrhundert. Damals zur Verteidigung des Dorfes ausgehoben, bietet er nun die optimalen Reifebedingungen für die Weine der Familie Bersan. Ein Weingut von dem man noch so einiges hören wird.