



MÂCON-BURGY AOP "TERRES ROUGE", BIO

Domaine Sainte-Barbe, Jean-Marie Chaland, Bourgogne

2022



Kirschig, rote Beten, kalkig-salzig, robust, mit viel Charakter.

Der "Terres Rouge" von Jean-Marie Chaland besteht zu 100% aus Gamay von einer kleinen Parzelle mit gerade einmal 0.8 Hektar. Vier unterschiedliche Gamay Klone wachsen in dieser Parzelle und werden gemeinsam für den Wein verwendet; Einerseits der klassische Gamay Noir À Jus Blanc sowie die drei Mutationen Gamay Fréaux, Gamay Chaudenay und Gamay Bouze, welche rotes Fruchtfleisch besitzen und so bereits ohne Hautmazeration natürlich roten Saft ergeben. Diese Mutationen bieten etwas mehr Tannine als der übliche Gamay Noir und so ist der "Terre Rouges" etwas griffiger als gewöhnliche Gamays. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 45 und 80 Jahren und die Erträge sind gering, doch sehr konzentriert. Sie wachsen auf dünnen Lehm-Sandstein- und sandigen, flachen Kalksteinböden auf korallenhaltigem Jurakalkstein, der reich an Eisen und Mangan ist. Die Trauben werden nach der traditionellen Mâconnaise-Methode mit der Macération Carbonique vergoren, und die Hälfte des Weins wird vor der Abfüllung im grossen gebrauchten Holzfass ausgebaut.

| | |
|------------------------|-----------------------------------------------|
| Land / Region: | Frankreich / Bourgogne |
| Farbe: | rot |
| Traubensorte: | Gamay |
| Alkohol in %: | 12 |
| Böden: | Lehm, Kalkstein, Kieselsteine |
| Bewirtschaftung: | Biodynamisch, zertifiziert DEMETER, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 6 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 11 bis 14 Grad |
| Kulinarik: | Rustikale Landküche, Eintöpfe, Schmorgerichte |



DOMAINE SAINTE-BARBE, JEAN-MARIE CHALAND

Lange haben wir nach weissen Burgundern gesucht, die vorzüglich produziert werden und auch noch bezahlbar sind. In der Domaine Sainte-Barbe des Winzers Jean-Marie Chaland haben wir sie gefunden. Die druckvoll-vibrirenden, salzig-mineralischen Viré-Clessé aus biodynamischer Produktion sind für uns unwiderstehlich.

Der noch junge Winzer Jean-Marie Chaland fällt auf – mit seinem verschmitzten Lächeln und seinem «Moustache», der ihn locker als viertes Musketier durchgehen lassen würde. Im Rebberg und Keller aber ist Jean-Marie ganz anders, hier ist Zurückhaltung angesagt. Schon sein Grossvater bewirtschaftete die Lagen im südlichen Burgund ohne Herbizide oder andere chemisch-synthetische Spritzmittel. In seinem Gedenken liessen Jean-Marie und sein Vater das Weingut ab dem Jahr 2003 biologisch zertifizieren. Am Anbau und der Arbeit geändert hat das aber nichts, rund 75 Prozent der Reben sind zwischen 50 und 100 Jahre alt. Das 8.2 Hektar umfassende Familienweingut verteilt sich auf 23 Parzellen. Im Rebberg hat Jean-Marie also einiges zu tun und auch hier entstehen seine Weine. Denn im Keller tut er nicht viel. Er lässt seine Weine traditionell in Holzfässern reifen und schwefelt sie vor der Abfüllung moderat. Etwas fernab der grossen Lagen von Meursault, Puligny-Montrachet oder Volnay entstehen so grosse, weisse Burgunderweine mit der typischen Balance und salziger Mineralität, die – man staune – auch heute noch überaus bezahlbar sind.