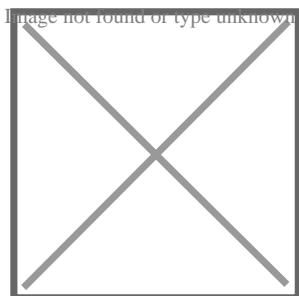




MORGON AOP "TRADITION"

Jean-Paul et Charly Thévénet, Beaujolais

2023



Kirschig-rotbeerig, floral (Veilchen), voll und schlank zugleich, feingliedrig.

Von der Nase bis in den Abgang tiefgründig, würzig-pfeffrig, Tabak, Leder und zerdrückte Beeren..

| | |
|------------------------|--|
| Land / Region: | Frankreich / Beaujolais |
| Farbe: | rot |
| Traubensorte: | Gamay |
| Alkohol in %: | 13 |
| Böden: | Granit |
| Bewirtschaftung: | CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Beton / Grosses Holzfass |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | keinen Zusatz |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 9 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 11 bis 14 Grad |
| Kulinistik: | Puy-Linsen-Eintopf, Kichererbsenpfanne, Wurzelgemüse |



DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THÉVÉNET



Charly Thévenet ist Beaujolais-Winzer in vierter Generation. Sein Vater Jean-Paul gehört zu den Erneuerern der Region, die durch naturnahen Weinbau und handwerkliche Herstellung eine wahre Renaissance begründeten.

Seit 2007 ist Charly Thévenet eigentlich Chef im Familienweingut in Villié-Morgon, doch es dauerte ganze zehn Jahre, bis ihm sein Vater Jean-Paul endgültig die Zügel in die Hand gab. Vater Thévenet gehört mit Lapierre, Foillard und Breton zur berühmten «Gang of four» von Morgon. Die vier Weinmacher gehören zu den wichtigsten Vertretern der Beaujolais-Renaissance und setzen alle auf naturnahen Anbaumethoden und absolut zurückhaltende Vinifizierung. Charly Thévenet lernte sein Handwerk dann auch bei keinem geringeren als bei Marcel Lapierre und trägt die Errungenschaften dieser Wegbereiter mit Überzeugung in die Zukunft. Wie seine Vorgänger orientiert er sich dabei an den Methoden des Önologen Jules Chauvet, der nicht nur als Retter des Beaujolais gilt, sondern auch als Begründer der gesamten Naturweinbewegung. Charly Thévenet produziert seine Trauben biodynamisch und aus bis zu 70-jährigen Reben. Vergoren wird natürlich ausschliesslich spontan, abgefüllt wird unfiltriert und wenn dann nur minimal geschwefelt. Die Thévenet-Weine zeigen Kraft, Finesse und Tiefe und können ihre Herkunft aromatisch in keiner Weise verbergen: Fruchtig sind sie, erdig und dabei voller Spannung. Für uns sind Weine wie der Régnié von Thévenet der Inbegriff von sogenannten «Glouglou»-Weinen. Trinkspaß pur und damit Beaujolais wie er sein soll eben.