



PEAU À PEAU, AOP CAHORS (MALBEC)

Domaine La Calmette, Südwesten

2023



Kräftige schwarze und rote Frucht. Leicht rauchig mit Sternanis, etwas Olive, Menthol und Feigenblatt. Konzentriert und dennoch eine frische und leichte Eleganz mit viel Länge

Die Côt-Trauben (= Malbec) für den Peau à Peau stammen aus einer Einzellage in Cahors mit Ost-Ausrichtung. Die Reben wachsen in 320 Meter Höhe auf Kimmeridge-Kalkmergel. Im Rebberg als auch im Keller arbeiten sie mit grosser Zurückhaltung und vollstem Respekt gegenüber der Natur. Biodynamische Prinzipien für eine hohe Biodiversität im Rebberg, die Ernte von Hand sowie keine Schönung und minimaler Einsatz von Schwefel bei der Abfüllung im Keller sind ihre Maxime. Nur in den besten Jahren mit optimaler Reife produzieren sie den Peau à Peau aus dieser Lage. Denn Maya und Nicolas setzen hier anders als bei ihren anderen Rotweinen auf eine sehr lange Mazeration. Ganze acht Monate dauert die schonende Maischegärung im Betontank und führt zu einem verblüffend feinen Ausdruck. Nach der sanften Pressung in einer vertikalen Presse wird der Wein zur natürlichen Sedimentation weitere 4 Monate ausgebaut, bevor er ungefiltert abgefüllt wird.

Land / Region:	Frankreich / Sud-Ouest
Farbe:	rot
Traubensorte:	Malbec
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Linseneintopf mit Curry, Wildteller mit oder ohne Wild



DOMAINE LA CALMETTE

Malbec gehört zu den Traubensorten, die gerne missverstanden werden. Nicht so bei der Domaine la Calmette: Das junge Winzerpaar produziert aus der Traube frische Weine mit natürlichem Trinkfluss und dem Terroircharakter der Region Cahors.

Seit sie sich kennengelernt haben, hatten Maya Sallée und Nicolas Fernandez den Traum, einmal Weine aus ihren eigenen Reben zu keltern. Trotz Diplomen in Önologie und Agronomie führte ihr Weg zuerst mit vielen Kurven durch diverse Weingüter und Landwirtschaftsbetriebe in ganz Frankreich. Nach einem letzten Job im Elsass, wo sie sich intensiv mit der Biodynamie beschäftigten, war es Anfang 2015 Zeit, ihren grossen Traum in die Tat umzusetzen und Winzer zu werden. Als die beiden das Terroir von Cahors kennenlernten, war ihnen schnell klar, dass ihr Weingut hier entstehen sollte. Und so liessen sie sich auf dem hügeligen Hochplateau bei Trespoux nieder, einem vielseitigen Terroir mit Kalk-, Ton- und Mergelformationen. Die beiden jungen Winzer lernten in Trespoux einen pensionierten Bauern kennen, der ihnen gerne seine sieben Hektar Reben überlassen wollte. Sie begannen zunächst mit einer Hektare, stellten diese auf biodynamischen Anbau um und kelterten zu Hause ihren ersten Wein. Das lief so gut, dass sie bald auch die restlichen Rebflächen des Bauern übernahmen und die Domaine La Calmette aus der Taufe hoben. Ihr Wein ist, wie wir uns einen Malbec wünschen: Moderat extrahiert, fruchtbetont und ganz klar terroirgeprägt. Und offensichtlich gefällt das nicht nur uns, die Weine der jungen Domaine la Calmette sind stets schnell ausverkauft.