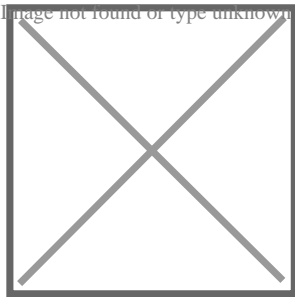




# RÉSURGENCES, VIN DE FRANCE BLANC

Domaine La Calmette, Südwesten

## 2021



Strahlend, kalkbetont, nussig, frisch, komplex und dennoch schlank am Gaumen. Tief mit einer guten Länge

20Jähriger Rebberg: Field Blend/Complantation/gemischter Satz bestehend aus Noyal, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Sylvaner. Ein Teil der Trauben wird direkt gepresst, und ein Teil Mazeriert kurz für 3-4 Tage mit den Schalen. Dies gibt dem "Résurgence" noch mehr Struktur und tiefe und dennoch bleibt er schlank und hell. Ausgebaut wird der Wein für 2 Jahre "sous voile" in alten elsässischen Fässern - die Fässer werden während dem Ausbau nicht nachgefüllt und so bildet sich eine "Voile"-Schicht auf der Weinoberfläche. Eine gewisse Oxidation wird zu Beginn zugelassen, doch Schützt diese Schicht den Wein schliesslich vor weiterer Oxidation und findet eine Harmonie in Tiefe und Komplexität und bleibt zugleich frisch und schlank.

|                        |   |
|------------------------|---|
| Land / Region:         | Frankreich / Sud-Ouest  |
| Farbe:                 | Weiss   |
| Traubensorte:          | Noyal, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Sylvaner  |
| Alkohol in %:          | 13.5  |
| Böden:                 | Kalkstein   |
| 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. 6 Jahre nach der Ernte   |
| Servicetemperatur:     | 8 bis 11 Grad   |
| Kulinarik:             | Apéritif, Spargel-Flan mit Mandelsplitter, Linguine mit gebratener Salsiccia und Haselnusscreme |



# 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.