



VIRÉ-CLESSÉ AOP "VIEILLES VIGNES"

Domaine Sainte-Barbe, Jean-Marie Chaland, Bourgogne

2022



Ausbalanciert, raffiniert, finessereich.

Der Wein präsentiert Aromen von reifer Frucht und Grapefruit, die durch eine sehr schöne Lebendigkeit am Gaumen und einen leicht jodhaltigen Abgang ausgeglichen werden.

Land / Region:	Frankreich / Bourgogne
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chardonnay
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / 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
Kulinariik:	Soufflé au Beaufort, Gemüse-Lasagne



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.