

Chardonnay 'Cuvée Saint-Vincent' Bourgogne 2014 Vincent Girardin



Was für eine erstklassige Entdeckung! Ein veritabler Burgunder vom berühmten Weingut Vincent Girardin und dazu noch 11 Monate im Fass ausgebaut, zu einem solch günstigen Preis. Formidable!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Vincent Girardin
Region	Burgund
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

3 Sterne (3/5) fürs Weingut Bettane & Desseauve Guide des Vins 2016

"Une production de haute qualité. Originaire de Meursault, Éric Germain, ex bras droit de Vincent Girardin, dirige avec aplomb cette négoce bourguignon qui sélectionne ses vigneron, vendange et élève ses vins. À côté de cela, il gère la partie achetée à l'ex-domaine Vincent Girardin, jouant ainsi sur deux registres. Les 2011 ont une vraie personnalité et les 2012 contiennent sur la lancée, les blancs ont gagné en pureté d'expression."

Le Guide Hachette des Vins 2016 übers Weingut

"Une maison de grande qualité créée en 1992 par Véronique et Vincent Girardin, cédée en 2012 à leur partenaire historique la Compagnie des Vins d'Autrefois, dirigée par Jean-Pierre Nié. Les équipes techniques et commerciales sont restées les mêmes, et les vins sont toujours vinifiés à Meursault par Éric Germain, bras droit de Vincent Girardin pendant dix ans."

Jancis Robinson über Chardonnay

"When the vineyard site is right, yields not too high, acid not too low, and wine-making skilled, Chardonnay can produce thrilling, savoury, dry, full-bodied wines that will continue to improve

in bottle."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Die Appellation Bourgogne ist sicher die meist unterschätzte des Burgunds, dabei entpuppt sie sich mehr und mehr als Quelle vorzüglicher und sehr eigenständiger Weine. Sogar so berühmte Namen wie Jean-Philippe Fichet, Francois Mikulski und eben Vincent Girardin bringen ihre Basisweine mit dieser Herkunft auf die Flasche. Dass man dabei das ganze Know-how der Großmeister zum beutelschonenden Preis bekommt, das ist der besonders angenehme Teil dieser Entwicklung. Und was heißt bei einem Hochkaräter wie Vincent Girardin schon Basiswein? Handlese, 50 Jahre alte Rebstöcke, Fermentierung und 11-monatiger Ausbau in Fudern, das klingt eher nach Cru als nach allem anderen!

Und so präsentiert sich die Cuvée Saint-Vincent als straighter, klarer und sehr reintöniger Chardonnay im reinen Burgunder-Stil. Einladend funkelt er im leuchtenden Strohgelb im Glas. Das herrlich klare Bouquet duftet nach floralen Aromen, reifen Früchten wie Mango, Aprikose und Mirabelle, dazu feine Kräuter, ein Hauch Orangenblüte und verführerisch gezähmte Noten vom Fass. Am Gaumen geradlinig, frisch, fein, subtil und sehr schön strukturiert. Der Nachhall mit einer erstaunlichen Finesse und Länge.

So ein klassischer Chardonnay passt sehr gut zu einem Kalbsbraten mit Champignons oder zu vegetarischer Pasta mit Sahnesaucen.

Weingut

Die Domaine Vincent Girardin findet man heute in Meursault, rund 8 km südöstlich von Beaune entfernt, im Herzen des Burgunds. Gestartet hat Vincent Girardin 1980 mit gerade mal 2 ha, die er als Sohn eines Weinbauers in Santenay erbt.

Vinifikation

Der Vincent Girardin Chardonnay Cuvée Saint-Vincent Bourgogne 2014 ist aus 100 % Chardonnay vinifiziert, mit einem Durchschnittsalter von 50 Jahren und per Hand gelesen. Die Weingärten befinden sich in verschiedenen Gemarkungen der Appellation Côte de Beaune und sind von Kalkstein- und Ton-Terroirs geprägt. Nach der Sortierung der Trauben wurden diese sanft gepresst und in 500 l-Fudern aus französischer Eiche (90 % alt, 10 % neu) fermentiert. Auch die 11-monatige Reife auf der Hefe erfolgte in diesen Fässern. Einen Monat vor der Abfüllung wurde der Wein in einen Edelstahltank verbracht und dort leicht gefiltert.