



'Les Vieilles Vignes' Pouilly-Fuissé 2014 Vincent Girardin

Ein Fest für Fans weißer Burgunder! Was der berühmte Vincent Girardin in Pouilly-Fuissé an Trinkgenuss zum fairen Preis auf die Beine stellt, das ist schon ganz große Klasse.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Vincent Girardin
Region	Burgund
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2019
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 vignerons, 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: 94 P

Wenn es einen Namen im Burgund gibt, der Tradition, Innovation und einen geradezu magisch anmutenden Umgang mit der Rebsorte Chardonnay vereint, dann ist das Vincent Girardin. Die präzise vinifizierte Montrachets und Meursaults

dieses Weltklasse-Weinguts sind rar und werden unter Burgunderkennern mit Gold aufgewogen. Umso spannender die überaus bezahlbaren Chardonnay aus seinen Dependancen wie etwa im Mâconnais. Auch diese, wie der exzellente Pouilly-Fuissé Les Vieilles Vignes, haben sich zu gesuchten Liebhaber-Weinen entwickelt. Schön, dass es uns nun gelungen ist, einer dieser Pretiosen habhaft zu werden. Und auch hier wähnt man einen Premier Cru im Glas, denn 50 Jahre alte Reben, minutiöse Handlese und 14-monatiger Ausbau in 500 l-Fässern aus französischer Eiche deuten auf alles hin, aber nicht auf einen "einfachen" Pouilly-Fuissé!

Und so kommt hier ein veritabler Burgunder ins Glas, der schon mit seinem brillant funkelnden Grüngold in der Robe beeindruckt. Erstaunlich akkurates, reintöniges Bouquet mit gelbem Kernobst, reifem Apfel und Orangenschale auf der Fruchseite, dazu fein dosierte Fass-Nuancen mit Haselnüssen, gerösteten Mandeln und Toast, alles auf einem Grund dezenter Mineralik. Am Gaumen mit puristischer Präzision, die man auch von seinen Grands Crus kennt. Auffällig harmonische Komposition: Frucht, Fass, Mineralität und cremiger Schmelz... Alles am richtigen Platz. Der Nachhall mit kühler Frische, fein ausgelegter Weinsäure und einer Länge, die sich so mancher Cru der Côte d'Or wünschen würde.

Solch einem feinen Chardonnay, zudem im Holzfass ausgebaut, sollte man edlen Fisch zur Seite stellen, etwa Steinbutt in Butter gebraten oder große vegetarische Küche, mit Steinpilzen in cremiger Sauce und Kartoffel-Gratin dazu.

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 gerademal 2 ha, die er als Sohn eines Weinbauers in Santenay erbt.

Vinifikation

Der Vincent Girardin Les Vieilles Vignes Pouilly-Fuissé 2014 ist aus 100 % Chardonnay vinifiziert, dessen Rebstöcke ein Durchschnittsalter von 50 Jahren besitzen und in Guyot-Erziehung kultiviert werden. Die Weingärten befinden sich in verschiedenen Gemarkungen im Mâconnais (Fuissé, Solutré-Pouilly, Vergisson, Chaintré) und sind von Kalkstein- und Ton-Terroir, durchsetzt mit Kieselsteinen, geprägt. Nach der Lese per Hand und Sortierung der Trauben wurden diese sanft gepresst und in 500 l-Fudern aus französischer Eiche (90 % alt, 10 % neu) fermentiert und malolaktisch vergoren. Auch die 14-monatige Reife auf der Hefe erfolgte in diesen Fässern. Einen Monat vor der Abfüllung wurde der Wein in einen Edelstahltank verbracht, dort assembliert, leicht gefiltert und schließlich abgefüllt.