



Pinot Noir Côte d'Or 2017 Domaine de la Juvinière

Endlich: Ein zugänglicher und perfekt balancierter roter Burgunder von einem Top-Weingut aus dem sehr guten Jahr 2017. Und das alles, ohne einen Verbraucherkredit aufzunehmen. Bester Gegenwert fürs Geld!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Domaine de la Juvinière
Region	Burgund
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung 92 P

Zugegeben, wir platzen gerade vor Entdeckerstolz. Rote Burgunder jenseits von 80 Euro, trinkreif ab 2050 - pah, das kann jeder... Wir haben aber was Bezahlbares gesucht, das im hier und jetzt schmeckt, von einem richtig guten Weingut im Topjahr 2017. 2017? Ganz Gallien leidet unter Frost, Hagel und Ernteauffällen. Ganz Gallien? Eben nicht! Die von unbeugsamen Winzern bevölkerte Cote d'Or hatte Wetterglück und konnte perfekte Trauben in die Keller bringen. Und Mireille D'Ardhuy-Santiard von der Domaine d'Ardhuy gehört zu den besten ihres Fachs: Mit dem Projektwein 'Domaine de la Juvinière' will sie den Weg ebnen in die beeindruckende Genusswelt des Burgund. Folgen Sie ihr!

Tasting Note

Ein zugänglicher Burgunder mit frischer, eleganter Frucht, gutem Körper und exzellenter Balance. Im Gegensatz zu vielen anderen ist der 'Domaine de la Juvinière' schon früh geschmeidig und locker. Er bezaubert durch seine ausdrucksstarken Aromen von Himbeere, Kirsche und Cranberry. Am Gaumen stets frisch, lebendig und spielerisch. Ein genialer Einstieg in die wunderbare Welt der Cote d'Or.

Passt zu

Eine klassische französische Wurstplatte z.B. mit Pâté en croûte (in der Brotkruste), Jambon Persillé (Schinkenstücke in Aspik) und diversen getrockneten Wurstsorten (Saucisson sec) wäre natürlich das Optimum. Aber auch eine deftige Brotzeit aus deutschen Landen eignet sich vorzüglich. Ebenso wie Kalb- und Geflügelrezepte mit hellen Saucen.

Weingut

Die 'Domaine de la Juvinière' ist ein Projekt der berühmten Familie d'Ardhuy. Schon deren Villages-Portfolio liest sich wie das who-is-who der Cote d'Or: Puligny-Montrachet, Meursault, Aloxe-Corton, Gevrey-Chambertin, Nuit-Saint-Georges. Ganz zu schweigen von den 6 Grand Cru (wie Corton Charlemagne) oder 15 Premier Cru (Vosne Romanée "Les Chaumes"), die zur Spitze der Qualitätspyramide zählen. Die Domaine d'Ardhuy befindet sich genau an der Grenze zwischen Côtes des Nuits und Cote de Beaune. Die einzigartige Monopollage 'Clos des Langres' umgibt das Familienhaus.

Wie so oft im Weinberg steht am Anfang dieser Geschichte eine Liebesaffäre im Zentrum. Es waren Gabriel d'Ardhuy und seine zukünftige Frau Eliane - selbst Tochter einer Winzerfamilie - die 1947 beschlossen, eigene Parzellen zu beackern. Sie riefen zwei Weingüter ins Leben: Die Domaine d'Ardhuy im Burgund und die Domaine de la Cabotte an der Rhône. Auch im Familienleben waren Gabriel und Eliane recht produktiv, sie zeugten 7 Mädchen! Heute steht Tochter Marie-Pierre D'Ardhuy-Plumet an der Spitze von Domaine de la Cabotte, Mireille D'Ardhuy-Santiard leitet die Domaine d'Ardhuy. Sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen bietet die Domaine d'Ardhuy für alle Geldbeutel interessante Cuvées an. Sie dienen als Einstieg in das spannende Anbaugebiet Burgund.

Vinifikation

Domaine de la Juvinière Pinot Noir Côte d'Or 2017 wurde aus 100% Pinot Noir erzeugt, der Königsrebe im Burgund. Das Terroir besteht aus Kalk- und Kieselsteinen sowie Schwemmland. Nach der Handlese werden die Trauben in bester Gesundheit zum Weingut gebracht und dort komplett entrappt, bevor sie eingemaischt werden. Die Gärung folgt auf natürliche Weise, regelmäßiges Runterdrücken des Tresterhutes ermöglicht eine maximale Extraktion von Aromen, Farb- und Gerbstoffen. Insgesamt dauert die Fermentation zwischen 12 bis 14 Tagen. Dann folgt der etwa 10-monatige Ausbau in Barrique und großen Holzfässern (50% des Weins), woraufhin der Wein leicht gefiltert auf die Flasche gezogen wird.