

Clos des Barraults Mercurey Premier Cru 2018

Domaine Michel Juillot



Clos de Barraults ist eine der Top-Lagen im Burgund! Mit dem Mercurey Premier Cru beweist die Domaine Michel Juillot, warum sie zu Recht zu den französischen Klassikern zählt.

| | |
|------------------------------|---|
| Weintyp | Rotwein |
| Produzent | Domaine Michel Juillot |
| Region | Burgund |
| Rebsorte(n) | Pinot Noir |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 13,5 % |
| Reifepotenzial | bis 2032 |
| Ausbau | Barrique und großes Holzfass |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"The domaine produces fragrant, textural whites, but the real excitement lies in the earthy, hearty reds—and above all a range of excellent Mercurey premiers crus—which are gaining in elegance but losing none of their old-school character." - William Kelley

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Die Domaine Michel Juillot ist ein verlässlicher Klassiker der französischen Top-Gastronomie, der sich auf einer Vielzahl der besten Weinkarten der Grande Nation findet. Diese Verlässlichkeit speist sich aus der Pflege der burgundischen Traditionen, was Weinbau und Kellerarbeit betrifft. Denn solides Handwerk steht hier im Vordergrund, wovon die Vinifikation in offenen Cuves und der lange minutiöse Ausbau in den klassischen burgundischen Tonneaux aus Eichenholz zeugen. Beste Voraussetzungen also für einen großartigen Burgunder "comme il faut"!

Tasting Note

Wie ein kostbarer Edelstein funkelt klares Rubinrot im Glas. Das Bouquet zeigt sich noch jugendlich und fruchtbetont. Saftige Schwarzkirsche, reife Zwetschge, ein Hauch Himbeerlikör und dezente Vanille- und Zimtnoten geben den Auftakt. Getrockneter Rosmarin, Gewürznelke und Rauch sowie etwas Unterholz und Töne von nassem Stein bilden ein erdiges Fundament. Am Gaumen zeigt der Wein präsenten und reifen Tannin. Die milde würzige Weinsäure gibt dem fruchtbetonten Körper ein geschmeidiges Gleichgewicht. Das äußerst lange und persistente Finale zeigt eine feine erdige Mineralität und frische Frucht. Ein Bourgogne, der mühelos über die nächste Dekade Freude bereiten wird!

Passt zu

Der Clos des Barraults Mercurey Premier Cru 2018 der Domaine Michel Juillot verleiht klassischen französischen Gerichten einen würdigen Kontext. Besonders gut präsentiert er sich zu Wildgeflügel wie Fasan und Flugente.

Weingut

Die Domaine Michel Juillot befindet sich in der Gemeinde Mercurey, 20 Kilometer südlich von Beaune und rund 280 Kilometer südöstlich von Paris. Die Familie Juillot ist seit dem 19. Jahrhundert in Mercurey ansässig. Das Weingut wurde 1928 gegründet und Laurent Juillot führt es in vierter Generation. Die Domaine erstreckt sich über 31 Hektar Rebland in der Côte Chalonnaise und der Côte de Beaune. Davon sind 21 Hektar mit Pinot Noir und 10 Hektar mit Chardonnay bestockt. Die Hälfte davon liegt in Premier und Grand Cru-Lagen, die sich auf rund 20 Appellationen aufteilen. Pro Jahr füllt die Domaine rund 180.000 Flaschen ab.

Die Appellation Mercurey hat 650 Hektar und verfügt über eine große Diversität an Böden. Dank dieses besonderen Terroirs besitzen die Weine eine unnachahmliche typische Struktur. Die Domaine Juillot legt dabei besonderen Wert auf den Ausdruck der Appellation und vinifiziert die Weine so schonend wie möglich.

Vinifikation

Die Trauben für den Domaine Michel Juillot Clos des Barraults Mercurey Premier Cru 2018 stammen aus der Einzellage Clos des Barraults im Dorf Mercurey. Lese und Selektion erfolgten manuell, danach wurden die Trauben zu 100 % entrappt. Die Fermentation in offenen temperaturgeregelten Gärbottichen dauerte 16 Tage. Danach wurde der Wein mit einer Vertikalpresse abgezogen. Der Ausbau in Eichenholzfässern, von denen 15 % neu waren, dauerte rund 16 Monate. Währenddessen durchlief der Wein auch die malolaktische Fermentation.