



Domaine Faiveley Premier Cru 'Blagny' Meursault 2011

Domaine Faiveley

Faiveley! Premier Cru! Blagny! Das sind drei unwiderstehliche Gründe, einen der besten Meursaults zu probieren, die das Burgund derzeit zu bieten hat. Jetzt, oder auch erst in 10 Jahren!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Domaine Faiveley
Region	Burgund
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12-14 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinung

91 Punkte Le guide des vins Gilbert & Gaillard

"Robe d'un beau jaune clair. Nez associant notes grillées, toastées, délicat fond citronné et floral. La bouche séduit par sa fraîcheur, sa texture fine, ses arômes précis qui font la part belle au fruit. Belle longueur aux accents minéraux et grillés."

90 Punkte Stephen Tanzer's International Wine Cellar

"Bright yellow. Precise aromas of spices, bitter almond and minerals. Juicy, spicy and a bit metallic, more Puligny in style than Meursault. Conveys a low-alcohol impression and will need more elevation to put on weight. Finishes quite dry, with a hint of bitter lemon. This tight wine is almost dangerously refreshing." - Stephen Tanzer

16,5 Bettane & Desseuve Le Guide des Vins de France 2014

"Vin de référence dans son appellation et son millésime. Nez de fleur de vigne très racé, beaucoup de nerf mais sans verneur, du montant, du caractère parfait meursault de « montagne », dans les limites du millésime."

Decanter über den Jahrgang 2011 im Burgund

"My conclusion is that 2011 whites have wonderful purity, expressiveness and aromatic appeal. Most of the wines have found balance in their slimness and have masses of drinking appeal. With moderate acidity and low malic levels, these wines are not for long-term cellaring, but I will be buying them. The 2011 whites are a celebration of slimness – a declaration that white Burgundy is just as seductive when it whispers as when it shouts." - Jeannie Cho Lee, Master of

Wine

Wine in Black Bewertung: 93 P

Spricht man über die Appellation Meursault, dann fallen immer wieder Worte der Superlative. Am besten hat das wohl Hugh Johnson zusammengefasst: "Ort an der Côte de Beaune mit einigen der großartigsten Weißweinen der Welt: geschmacksintensiv, trocken, nusswürzig und saftig-reif". Und all diese positiven Charaktereigenschaften vereint einer der schönsten, aber auch meist unterschätzten Weine der Domaine Faiveley: der Premier Cru Meursault 'Blagny'!

Der Wein fließt in einem hellen Gelb mit leicht goldenen Saum ins Glas. Hochfeines Bouquet mit floralen Aromen, grünen Mandeln, Zitrusfrüchten, Toast, Butterkaramell und einem leicht mineralischen Touch. Am Gaumen erstaunlich schlank und fein, ausgeklügelte Balance zwischen Fass- und Fruchtaromen. Das Finish ungewohnt rassig für diese Rebsorte.

Dieser delikate Meursault illustriert eindrucksvoll, wie gut die Domaine Faiveley derzeit arbeitet.

Weingut

Wenn es um das Burgund geht, dann gehört die Domaine Faiveley zu den allerersten Adressen. Es ist das größte Familienunternehmen mit etwa 120 Hektar Rebfläche, zu denen berühmte Namen wie Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet oder Mercurey gehören.

Der Wein

Der Faiveley Premier Cru 'Blagny' Meursault 2011 ist aus 100% Chardonnay vinifiziert und wurde per Hand gelesen. Die Premier Cru Lage 'Blagny' umfasst gut 1 Hektar und wurde 1963 angelegt. Der Boden ist von weißem Mergel und Ton geprägt, die jährliche Flaschenmenge beläuft sich auf ca. 6.500. Der Wein reifte 13-15 Monate in Barriques aus französischer Eiche, davon die Hälfte neu. Der Wein wurde in den unterirdischen Kellern aus dem 19. Jahrhundert gelagert, die besonders günstige klimatische Bedingungen für die Weinlagerung aufweisen.