La Soufrandière

Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand-Père" AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217148

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Hühnerragout auf Pappardelle (Fisch)
2. Fenchel-Risotto mit Rotbarbenfilets (Fisch)
3. Fenchel-Salat mit Orangen, Burrata, Bergamottenöl und Koriandersaat (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.01.2025

Informationen zum Wein
Der Mâcon-Vinzelles „Le Clos de Grand-Père“ ist der kleine Bruder des Pouilly-Vinzelles „La Soufrandière“. Er stammt aus einer Parzelle, die dem Großvater von Jean-Guillaume und Jean Philipe Bret mütterlicherseits gehörte, der sie wiederum von seinem Großvater mütterlicherseits erhalten hatte! Die Weinstöcke, deren Durchschnittsalter 60 Jahre beträgt, befinden sich am unteren Ende des Hügels von Pouilly-Vinzelles. Sie stehen in einem sehr alten Clos auf einer felsigen Ader aus hartem Kalkstein. Die 1,1 Hektar liegen auf 200 Metern Höhe und sind geprägt von jurassischem Bajocian-Kalk und Ton. Die Reben sind zwischen 40 und 110 Jahre alt. Die Trauben wurden am 4. September 2023 gelesen. Nach Ganztraubenpressung wurde der Wein spontan vergoren. Danach folgte die malolaktische Gärung. Der Wein wurde zu 10 % in Barriques vinifiziert und zu 90 % über elf Monate hinweg in Edelstahltanks ausgebaut. Er hat einen pH-Wert von 3,47 und einen Gesamtschwefel von 28 mg/l.
Farbe
helles Goldgelb

Nase
Der *Mâcon-Vinzelles* ist ein saftig reifer Chardonnay, der genau die richtige Balance zwischen warmen und kühlen Noten findet. Es duftet nach gelben Äpfeln und Birnen, nach Zitronen samt Abrieb, nach Hefezopf und ein wenig blondem Tabak und Salbei.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Chardonnay charmant und offen mit einer saftigen, kernigen Apfelfrucht, etwas Zitrus und Reineclauden. Der Wein wirkt reif, zeigt Extrakt und einen Hauch von Extraktsüße, ein wenig Creme, Hefe und Anis. Die Bret-Brüder, haben in diesem Jahr später gelesen und die Typizität des Mâcon wirkt hier deutlich klarer, ohne dass die beiden auf Präzision und Frische im Wein verzichten müssten.