du Bouchot

Vin Orange, Vin de Macération VdF

2021, 750 ml

Frankreich, Loire

Orange Wine

9950409016

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Jakobsmuscheln auf Chorizo mit Orangen-Beurre Blanc

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Risotto vom Taschenkrebs mit Fenchelgrün

(Meeresfrüchte)

Gelbe Bete, in der Glut gegart, mit Salz und Fenchelpollen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.06.2023

Informationen zum Wein

100 % Sauvignon von 45 Jahre alten Rebstöcken, die biodynamisch bewirtschaftet werden und auf der kleinen Parzelle Les Coûtes du Bout gepflanzt sind, in der Caillottes vorherrschen, also Kalksteinböden aus dem Oxfordium und Kimmeridge-Kalk. Vollständige Weinbereitung im Holz mit fünf Monaten Mazeration auf den Trauben, dann sanfte Pressung und weitere sechs Monate Ausbau in denselben Fässern. Antoine Gouffier meint: „Wir machen keine Rotweine auf dem Weingut, also machen wir zum Spaß eine Mazeration“.

Farbe

erstaunlich helles Strohgelb für sechs Monate Mazeration

Nase

In der Nase zeigt der *Vin de France* sich geradlinig sowie fein und deutlich weniger grün-aromatisch als die typischen Sauvignon Blancs dieses Jahrgangs. Es duftet nach Pomelo und Ingwer, Apfel und Apfelschale mit einer angenehmen Blütenduftigkeit.

Gaumen

Am Gaumen ist dieser Wein ein großer Genuss. Er ist ein klarer *Vin de Macération*, wirkt jedoch keineswegs anstrengend. Lediglich der Extrakt, die Noten von Süßholz und eine leichte Bitterkeit der Schalen sorgen für einen gewichtigen Unterbau. Der Ausbau hat in dem kühlen Jahrgang die Säure des Weins angenehm rund geschliffen. Die Caillottes sorgten für eine dichte mineralische Intensität, die auch in der Saftigkeit und Duftigkeit ihren klaren Ausdruck findet.