Clos du Moulin aux Moines

Bourgogne "Clos de la Perrière" Blanc, Monopole AOP

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218178

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Steinpilz-Gratin mit Frischkäse und Zitronenthymian

Geschmorte Fasanenkeule mit Blumenkohlpüree und schwarzen Nüssen

Kalbstatar mit Wildkräuter-Salat und Nussbrot

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 27.03.2025

Das Weingut Clos du Moulin aux Moines befindet sich in einem alten Zisterzienserkloster und blickt auf eine über 1.000-jährige Geschichte zurück. Inmitten der Côtes de Beaune liegt es zwischen Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Die Domaine Clos du Moulin aux Moines bewirtschaftet unter Leitung von Willy Roulande Weinberge in Pommard, Monthelie und Auxey-Duresses nach den Richtlinien der Biodynamie. Oberste Prämisse ist es dabei, die Qualität aus einem intakten Ökosystem so schonend wie möglich in den Keller und anschließend auf die Flasche zu bringen.
Sämtliche Arbeiten in den insgesamt 15 Hektar Weinbergen werden von Hand ausgeführt, die Weinbergsarbeiten werden mit Pferden statt mit Maschinen erledigt. Die Reben sind im Schnitt ca. 40 Jahre alt, und die Erträge mit gut 30 Hektolitern relativ niedrig. Im Keller werden die Moste sorgfältig in großen Gebinden ausgebaut, da man immer mehr Abstand vom kleinen Barrique nimmt, um den zarten Charakter der Weine möglichst ungeschminkt zum Ausdruck zu bringen. Die Weine werden spontan mit eigenen Hefen im Beton vergoren und anschließend mit möglichst geringem Neuholzanteil (10–15 %) ausgebaut. Weine mit transparenter Frucht und zarter Vibration skizzieren den Stil der Domaine.
Der „Clos de la Perrière“ liegt im Dorf Corpeau, südlich von Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Die Böden bestehen aus sandig-schluffigem Kalkstein, dessen südliche Ausrichtung eine frühe Reifung ermöglicht. Mit drei Hektar Gesamtfläche ist der Clos von einer alten Steinmauer umgeben, die Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté schützt. Die Weine der Monopollage werden als „Bourgogne“ klassifiziert.
Die Trauben werden von Hand gelesen, rund 60 % je nach Jahrgang werden entrappt. Die anschließende Mazeration und Gärung dauert ca. 20 Tage und findet mit täglichem Umpumpen in Zementtanks statt. Anschließend wird der Wein abgepresst und für die weitere Reifung in Eichenfässer mit maximal 10 % Neuholzanteil gefüllt. Der Wein reift für 12 Monate, bevor er ungeschönt und ungefiltert mit wenig SO_2 gefüllt wird.

Farbe:

In leuchtendem Zitronengelb mit dezenten silbrigen Reflexen zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Immens dicht verwoben, engmaschig und komplex, und dennoch federleicht im Winde wehend, wie ein Seidenschal, präsentiert sich die Aromatik des Clos de la Perrière von Clos du Moulin aux Moines. Haut und Fruchtfleisch eines Weinbergpfirsich vereint sich mit frischer Ananas und Galia Melone und vergnügt sich still in Griechischem Joghurt. Etwas Orangenminze und eine handvoll geröstete Pinienkerne darüber. Fertig.

Gaumen:

Am Gaumen wird aus der Raupe, die die Fäden für den seidenen Schal gespendet hat ein erhabener Schmetterling; aromen- statt farbenfroh in die Lüfte steigend. Der mittelgewichtige Körper des Chardonnays aus der Monopol-Lage kleidet den Gaumen und schafft Raum in dem sich die gelbfleischige Frucht lange hält. Von dezenter Säure unterstützt findet der Wein ein knochentrockenes Ende, das dem hilflosen Munde das Wasser in sich zusammenlaufen lässt.