

Das ist der pure Wahnsinn im Gaumen und das schon beim Village.

Rotwein | Frankreich | Bourgogne | Vosne-Romanée



Grivot Jean, Vosne-Romanée AOC rouge,

2015

CHF 78.00

75cl (CT-6)

	Frankreich
	Pinot Noir
	Jetzt bis 2030
	13.0
	75cl (CT-6)
	FRA.247272.2015
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



18+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Herrlich frische Frucht mit viel Kraft mit schwarzer Frucht und Johannisbeere, etwas Cassis wow diese Kraft! Das ist der pure Wahnsinn im Gaumen und das schon beim Village. Unglaublich fruchtig und herrlich süss. Das ist derart würzig und kräftig und präsentiert sich in einer unglaublich frischen Eleganz.

Infos zum Produzenten

Diese kleine 15 Hektar-Domäne mitten in Vosne-Romanée, direkt vis-à-vis von der befreundeten Domaine de la Romanée Conti, besitzt so ziemlich die besten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Von Suchot Vosne-Romanée über Beaumont, Echézeaux, Richebourg ist alles vorhanden. Aber auch der normale Vosne-Romanée ist grosses Kino. Die Domaine Jean Grivot befindet sich in der sechsten Generation. Der jetzige Grossvater von Mathilde, der potenziellen Nachfolgerin vom jetzigen Regisseur Etienne, benannte die Domaine um. Sie hat in der grossen Krise der 20er-Jahre als erste ihre Weine selbst in Flaschen gefüllt und verkauft, weil sie die krisenhaften Dumpingpreise nicht akzeptieren wollte. Die Domaine produziert insgesamt nur 70000 Flaschen. In den Jahrgängen 2010 bis 2014 wurde nochmals deutlich weniger als diese Menge produziert, häufig unter 50000, d.h. diese Weine sind extrem rar. Sie werden zu über 80% exportiert. Die grössten Märkte sind USA, England und Japan. Die Weine werden ausschliesslich selbst abgefüllt. Die Weinberge werden komplett organisch bearbeitet, aber nicht zertifiziert. Hier wird zu 100% entrappt, aber mit den neuen Super-Entrappungs-Maschinen, die die Beeren überhaupt nicht verletzen. Das Ganze wird mechanisch in die Inox-Gärbehälter überführt, dann gibt es eine Woche Kaltmazeration, und danach beginnt die eigentliche Vergärung, aber alles mit ganzen Beeren. Es wird nichts angequetscht, d.h. die Gärung läuft unglaublich langsam, und erst nach ein bis eineinhalb Wochen wird das erste Mal der ganze Hut heruntergedrückt, und die restlichen Häute platzen auf, der restliche Saft tritt aus. Diese Vergärung dauert in der Regel drei Wochen, extrem sanft. Danach wird der Saft in einen anderen Tank umgepumpt, um sich für ca. eine Woche abzusetzen. Anschliessend wird in spezielles Holz überführt, das kaum getoastet und sehr hart ist, damit es möglichst wenig Neuholz- oder Toasting-Einfluss gibt. Der Wein verbleibt hier für 15 bis 18 Monate ohne Batonnage in den Barriques, wo er sich auf der Vollhefe entwickeln kann. Die Malo verläuft natürlich

auch im Barrique. Am Ende werden alle Barriques in einen Tank überführt, dann wird das Ganze noch einmal einige Tage als gleichmässige Cuvée für die normale Klärung durch Absetzen stehen gelassen, und erst dann wird gefüllt. Dies ist in der Regel im März und April des übernächsten Jahres der Fall. Er schönt und filtriert nicht und seine Weine sind sehr gut haltbar. Grivots Weine bestechen zudem mit höchstmöglicher Terroirtypizität.