

So muss ein Bourgogne Chardonnay schmecken.

Weisswein | Frankreich | Bourgogne | Bourgogne



Decelle-Villa, Bourgogne blanc AOC,

2017

75cl (CT-6)

	Frankreich
	Chardonnay
	2020 bis 2030
	10 - 12°C
	12.5
	75cl (CT-6)
	FRA.249269.2017
	Lieferung im Nov. / Dez. 2019

Bewertung

Gerstl



18 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Einen herrlich frischen Charme versprüht dieser leckere Chardonnay. Ein verschmitzter Strahlemann mit ausladender Zitrusfrucht und zarter Mineralität. So muss ein Bourgogne Chardonnay schmecken. Ein wunderschöner cremiger Schmelz flutet den Gaumen und versprüht die Aromen der feinen gelben Frucht. Eine herrliche Säure verschafft dem Wein diese erquickende Frische und Energie. Einfach herrlich zum Geniessen.

Infos zum Produzenten

Eigentlich ist das, was wir bei unserem letzten Besuch im Burgund erlebt haben, kaum möglich. Auch wenn da Leute am Werk sind, die bei der Produktion von grossen Weinen schon anderweitig Furore gemacht haben, hält man es nicht für möglich, dass diese bereits mit ihrem dritten Jahrgang Burgunder von Weltklasse produzieren. Die Rede ist von zwei Supertalenten: Einerseits von Olivier Decelle, der schon Château Jean Faure in St. Emilion aus dem Dornröschen-Schlaf erweckt und in kürzester Zeit von einem Grand Cru zu einem Grand Cru Classé gemacht hat. Andererseits von Pierre Jean Villa, Besitzer der gleichnamigen Domaine im Rhonetal. Die beiden sind seit vielen Jahren befreundet und hatten schon lange den Wunsch, im Weinbau ein gemeinsames Projekt aufzubauen und im Burgund grosse Weine zu produzieren. Das Rezept dazu lautet wie folgt: Man nehme einen historischen, über 100 Jahre alten Keller in Nuits St. Georges, der selbstverständlich nicht nur in Bezug auf Ästhetik höchsten Ansprüchen genügt, sondern vor allem auch schonende Kellertechnik mit Gravitation ermöglicht. Man übernehme 3 Hektaren beste Lagen, die schon seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Und schliesslich lasse man seine Beziehungen zu Claude Bourguignon spielen, dem Pionier des biodynamischen Rebbaus im Burgund. Denn dieser kennt jeden Biowinzer und weiss, wo man die besten biologisch erzeugten Trauben kaufen kann. Dann braucht es nur noch Jean Lupatelli, den hervorragenden Kellermeister, und schon hat man eine Palette von grandiosen Burgundern im Keller. So einfach geht das und schon produziert man Burgunder der Spitzenklasse. Wir haben dieses Weingut am Schluss unserer Burgund-Reise besucht, nachdem wir zuvor die 2011er aller Güter probiert hatten, die wir in unserem Sortiment haben. Die Messlatte war also sehr hoch und eigentlich ist unser Sortiment ja bereits so umfangreich, dass wir kein zusätzliches Weingut mehr bräuchten. Aber diese Weine sind so

grandios, dass sie ein absolutes Muss sind.