

**DOMAINE DAME JEANNE**  
**Cuvée Alchémille**  
**Coteaux Bourguignons AC Burgund**



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Dame Jeanne</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Bewertung:	10-12°

Die Trauben für diesen minimalst geschwefelten, unfiltrierten Chardonnay, stammen von der Lage „Grande Côte“ in Molesme, in welcher die Böden von rotem Mergel geprägt sind. Ausgebaut wurde der Wein für rund eineinhalb Jahre in Eichenholz-Fässern. In der Nase zeigen sich Aromen von Mirabellen, knackigem Apfel, Zitrus Zesten und einem Hauch von grüner Papaya, dazu Noten von weißen Blüten und kreidig-mineralischen Tönen, unterlegt mit einem zart röstigen Holz Touch. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit dezenter, mineralisch-nussiger Tannin Struktur. DER WEIN HAT EINE NATÜRLICHE TRÜBUNG UND EIN FEINES HEFEDEPOT.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Wein zum Apéro, aber auch zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Brunnenkresse Suppe mit Garnelen Spiess, Tatar von der Lachsforelle oder Kaninchenterrine mit Waldorfsalat, aber auch toll zu Fischgerichten.

### **Produzent**

---

„Dame Jeanne“, der Name bezieht sich auf Jeanne Piillot, die dieses noch junge Weingut 2017 gegründet hat. Jeanne ist, so könnte man sagen, im Rebberg aufgewachsen und mit dem Rebensaft groß geworden, ist Sie doch die Tochter der beiden großartigen Champagner-Winzer Roland Piillot und Dominique Moreau (Marie Courtin). Ihr kleines Anwesen befindet sich in Molesme - im Dreieck zwischen Troyes, Chablis und Dijon gelegen - im sogenannten Châtillonnais. Das Châtillonnais ist eine etwas vergessene Region des Burgunds, ein bisschen wie die Côte des Bar in der Champagne... Zu dieser gehören die Appellationen Bourgogne, Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne und Bourgogne Aligoté. Der Weinberg, direkt unterhalb des Weinguts gelegen, mit Böden, die geprägt sind von rotem Mergel, Kalk und Ton, umfasst gerade mal 2,3 Hektar. «Zuhören, Respekt und Beobachtung» sind Schlagworte,

die für Jeanne in Bezug auf die Natur, hohe Bedeutung haben. Entsprechend wird im Rebberg und Keller gearbeitet: Keine synthetischen Produkte, leichte Bodenbearbeitung, begrenzte Erträge und viel Leidenschaft. Sobald sich die Moste im Keller befinden, erfolgt eine natürliche Weinbereitung, ohne künstliche Interventionen, keine Schönung oder Filtration, wenig oder keine zugesetzten Sulfite. Eine Einstellung und Herangehensweise, die beeindruckt - ganz in unserem Sinne.