

DOMAINE DAME JEANNE
Cuvée Prémices Roses
Crémant de Bourgogne Burgund



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Dame Jeanne
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Dieser Crémant de Bourgogne - Méthode Traditionnelle - ist ein sogenannter Rosé de Macération (Mazeration für rund 12 Std.) und wird zu 100% aus Pinot Noir gekeltert. Die Trauben stammen aus einer nur 0.5 ha grossen Einzellage. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Morellen, Pflaumenhaut, saftigen Beeren und etwas rotem Rhabarber, dazu floral-würzigen Noten von kandiertem Ingwer, getrockneten Blüten und Nüssen. Am Gaumen mit schöner, fein zitrischer Frische, eleganter Würze und dezenter Weinigkeit im Finale.

Empfehlung

Toll zum Apéro, dazu Melonen und würziger Rohschinken, frische Feigen mit Ziegenkäse gratiniert, aber auch zu Rote Beete Risotto mit gebratenen Pilzen.

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.