

DOMAINE BRUNO BIENAIMÉ

Pinot Noir

Jura



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Domaine Bruno Bienaimé
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Bio/Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Von zwei Einzellagen stammen die Pinot Noir Trauben für diese Cuvée, «En Surville» und Les Chauffaux». Ausgebaut in Eichenfässer und unfiltriert abgefüllt - eine gewisse Trübung und/oder Depot ist daher normal. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen und Pflaumen, unterlegt mit feinen Blüten Tönen und fein-würzigen Noten von gerösteten Nüssen und Mokka. Am Gaumen mit feinsandiger Gerbstoff Struktur, wiederum feine Würze zeigen, dazu saftig-frische Beerenfrucht und einem zarten, mineralisch-herben Touch im Finale. RARITÄT, AUSSCHLIESSLICH IN MAGNUMS GEFÜLLT! - NUR 303 STÜCK PRODUZIERT!

Produzent

Das Weingut von Bruno Bienaimé ist noch jung, doch hat es bereits jetzt schon einen Geheimtipp-Status unter Insidern. Bruno`s Abenteuer in der Welt des Weins beginnt jedoch erst an der Seite des charismatischen Vincent Laval, von Champagne Georges Laval in Cumières, wo er fast ein Jahrzehnt als rechte Hand von Vincent arbeitete, die feinen Nuancen der Champagnerherstellung lernte und letztlich auch viel mit zum Qualitätsstandart, welche diese Champagner heute besitzen, beigetragen hat. Dann aber wollte er weg von den riesigen Hängen der Champagne, in die ruhigen und bäuerlichen Hügel des Juras, wo er sich der Natur näher fühlt. Im Jahr 2016 hat er schließlich sein ideales Terrain im Gebiet von Arlay gefunden. Heute bewirtschaftet er rund 3,6 Hektar Land mit größtem Respekt für Umwelt und Natur und arbeitet klar nach biologischem und biodynamischem Vorbild, ist dabei aber nicht dogmatisch und auch nicht zertifiziert, da er die Zeit und Energie für diesen Teils doch sehr bürokratischen Kraftakt lieber in seine Arbeit steckt. Er pflügt seine Reben mit dem Pferd, verwendet eine schonende Korbpresse für die Verarbeitung seiner Trauben und natürliche Hefen für die Gärung aller seiner Weine. Diese werden ausschließlich in 228 Liter-Fässern ausgebaut und liegen fast zwei Jahre auf der Feinhefe. Dabei werden die Fässer immer aufgefüllt, um einen klaren, geradlinigen und leicht reduktiven Stil zu erzielen. Auch mit SO2 (Schwefelzugabe) geht

Bruno sehr sparsam um und nur ganz wenige Gramm werden einmal bei der Kelterung und dann kurz vor der Abfüllung, da diese unfiltriert erfolgt, zugegeben. Daraus resultieren Jura-Weine, die in Sachen Klarheit und Fokus brillieren. Es sind geschliffene und feine Tropfen, dabei ursprünglich, puristisch und vibrierend.