

**DOMAINE BRUNO BIENAIMÉ**  
**Savagnin**  
**Jura**

Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Bruno Bienaimé</b>
Traubensorten:	Savagnin (Clevner/Heida/Traminer)
Anbaumethode:	Bio/Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben stammen von den beiden Einzellagen «Champ Levot» und Vignes de Cour». Ausgebaut in gebrauchten Fässern und unfiltriert abgefüllt - eine gewisse Trübung und/oder Depot ist daher normal. Im Bouquet zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Nektarine, Sternfrucht und Agrumen, dazu Noten von Lindenblüten und Weissdorn, umrahmt mit fein mineralischen Tönen. Am Gaumen zupacken, mit guter Frische, knackiger Frucht und zart nussiger herbe. NUR 1642 FLASCHEN 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 SO<sub>2</sub> (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.