

DOMAINE DAME JEANNE
Cuvée Premices
Crémant de Bourgogne Burgund



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Dame Jeanne
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Dieser Crémant de Bourgogne - Méthode Traditionnelle - ist ein sogenannter Blanc de Noir und wird zu 100% aus Pinot Noir gekeltert. Die Trauben stammen aus einer nur 0.8 ha grossen Einzellage. Basis bildet der Jahrgang 2021 welcher mit indigenen Hefen imahltank vergärt und über zwei Jahre in der Flasche reifen durfte, bevor er degorgiert wurde. In der Nase zeigen sich zarte Aromen von roten Beeren, Kirschen, gelben Pflaumen, saftigem Kernobst und etwas Zitrusfrucht, unterlegt mit zart floralen Noten und dezenter Mineralik. Am Gaumen tänzerisch, feinfruchtig, mit eleganter Perlage, schöner Frische und feiner Würze.

Empfehlung

Wunderbar zum Aperitif mit Freunden, dazu ein paar leckere Häppchen, z.B. Gougères oder eine feine Quiche, aber auch zu leichten Fisch- und Gemüsegerichten.

Produzent

„Dame Jeanne“, der Name bezieht sich auf Jeanne Piollot, 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 Piollot 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.