Châtillonnais, Burgund **Frankreich**

DOMAINE DAME JEANNE
Rossolis
Coteaux Bourguignons AC Burgund



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Dame Jeanne**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Gamay
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	15-17°

Auch hier haben wir einen Blend von rund 90% Pinot Noir und 10% Gamay. Vinifiziert mit einer "maceration semi-carbonic" - wie man es auch teilweise vom Beaujolais her kennt - jedoch ausgebaut in der Amphore. So vereinen sich wunderbar einladende, beerig-fruchtige Aromen und Blüten Düfte mit mineralischen und fein-würzigen Noten. Am Gaumen tolle Saftigkeit zeigend, wiederum rotbeerig und mit einem zart kräterigen Touch im Finale.

Empfehlung

Hervorragend zu einer Jause mit Wurst- und Käsespezialitäten, aber auch toll zu Pasta Gerichten und zu Risotto mit Pilzen, oder auch zu verschiedenen Eintöpfen.

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.