

DOMAINE TESSIER
Meursault AC
Les Casse-Têtes Burgund weiss



| | |
|----------------------|-------------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Domaine Tessier |
| Traubensorten: | Chardonnay |
| Anbaumethode: | Biologische Richtlinien |
| Alkoholgehalt: | 13.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |

Die Trauben stammen von über 60-jährigen Rebstöcken aus einer Einzellage oberhalb von "Le Tesson" gelegen. Ausgebaut für ein Jahr in Barriques (15% neu), und danach vor der Füllung in die Flasche, noch für 6 Monate im Stahltank. Im einladenden Nasenbild zeigen sich Aromen von Nektarinen, Nashi Birne, kandierter Orangenschale und weissem Pfirsich, dazu exotische Töne von Guave und frischer Ananas, unterlegt mit Noten von Pfirsich Blüten und Mandeln. Am Gaumen gute Balance von saftiger reifer Frucht, feinem Säure Nerv und zart-mineralischem Rauch Touch zeigend.

Empfehlung

Wunderbar zu einer "Bouillabaisse", zu gebratener Rotbarbe auf Orangen-Fenchel Sud, aber auch zu Zitronenhuhn oder Weissweinrisotto mit Auberginen Röllchen.

Produzent

«Grosse Weine entstehen im Weinberg» - dies ist das Credo von Arnaud Tessier. So sieht man ihn denn auch nur selten bei Verkostungen und Dergleichen, da er den grössten Teil seiner Zeit in den Rebgärten verbringt. Er begann schon im Alter von 14 Jahren mit seinem Vater im Weinberg zu arbeiten und entwickelte dabei schon in jungen Jahren ein Gespür für die verschiedenen Parzellen, obwohl damals die Trauben noch allesamt verkauft wurden. Als sein Vater 2006 leider viel zu früh verstarb, übernahm Arnaud das Weingut und 2007 war der erste Jahrgang, der von ihm vinifiziert und vermarktet wurde. Zwar (noch) ohne offizielle Zertifizierung, erfolgt die Bewirtschaftung im biologischen Anbau, mit Aufmerksamkeit und Akribie, sowohl für die Böden als auch für jeden einzelnen Stock. Im Weinkeller wird Arnaud von seiner Frau Catherine unterstützt. Sie bringt ihre eigene außergewöhnliche Erfahrung und ihr Können ein, nachdem sie für andere bekannte Domänen im Burgund und im Ausland gearbeitet hat. Dank der kühlen Temperaturen im Naturkeller verläuft die Gärung langsam und die Aromen werden sehr nachhaltig extrahiert. Die Reifung

erfolgt in grösstenteils gebrauchten Holzfässern. Die Resultate bestehen durch Spannung und Präzision – nur selten wird man Zeuge von Qualität in derartiger Reinform. Die beiden sind wirklich ein erfolgreiches Team.