

DOMAINE MERLIN
Pouilly Fuissé AC
1er Cru La Roche Burgund weiss



| | |
|----------------------|-----------------------|
| Jahrgang: | 2022 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Domaine Merlin |
| Traubensorten: | Chardonnay |
| Alkoholgehalt: | 13.50% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 10-12° |
| Bewertung: | Jasper Morris 91-93 |

Die Trauben stammen von rund 70-Jahre alten Reben, aus einer Lage welche auf einem Felsenhügel der Gemeinde "Vergisson" liegt und die nun 2020 zurecht als 1er Cru eingestuft wurde. Ausgebaut für 18 Monate in Eichenfässern. Wunderbares Nasenbild mit Aromen von Weinbergpfirsich, kandierten Zitrusfrüchten, saftigen Birnen und einem Hauch von Melone und Ananas, würzig unterlegt mit floral-mineralischen Noten von blühenden Kräutern, Kamille und feuchtem Kies. Auch am Gaumen zeigt sich eine klar mineralische Note, getragen von saftig-frischer Frucht und feiner Nussigkeit im Abgang.

Empfehlung

Mit seiner frisch-fruchtigen und mineralischen Art begleitet er hervorragend verschiedene Fischgerichte und Meeresfrüchte, etwa gebratener Skrei mit Zitronen-Kerbel Öl auf Kartoffel-Rucola Stampf, zu Wolfsbarsch in der Salzkruste gegart, mit Zucchini-Fenchel Gemüse und Vermouth Sauce, oder zu überbackenen Austern mit Zitronengras Schaum.

Produzent

Olivier und Corinne Merlin, Weinhandwerker, haben ihr Weingut in La Roche Vineuse in der Nähe von Mâcon gegründet, weil sie vom Potenzial der Terroirs des Mâconnais überzeugt sind. Oliviers Weg begann mit der Ernte 1977, gefolgt von einem Studium des Weinbaus und der Önologie in Beaune. Nachdem er im Jura gearbeitet und Corinne kennengelernt hatte, ging Olivier nach Kalifornien, bevor er 1987 zurückkehrte. Heute nun werden sie von Ihren beiden Söhnen Paul und Théo unterstützt, welche nach und nach die Ägide der Domaine übernehmen. Beide haben einen Abschluss in Weinbau und Önologie. Théo, der ältere der Beiden, ergänzte diese Grundausbildung noch durch ein dreijähriges Studium an der berühmten Hochschule für Weinbau und Önologie in Changins in der Schweiz, wo er sein Diplom als Önologie-Ingenieur erwarb. Auf respektvollen und nachhaltigen Umgang im Weinberg wie auch im Keller legt man besonders viel Wert.

So werden weder Unkrautvernichtungsmittel noch synthetische Düngemittel verwendet und zwischen 5 und 10% des Bodens bleiben jeweils zur Verjüngung unbewirtschaftet. Dies widerspiegelt sich in all ihren Weinen, welche sowohl in der Qualität als auch im Preis-Leistungs-Verhältnis trumpfen.