

DOMAINE PASCALE RION DELHAUTAL

Clos Vougeot AC

Le Petit Maupertuis Burgund rot



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Pascale Rion Delhotal
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die kleine Parzelle "Le Petit Maupertuis" innerhalb der prestigeträchtigen Grand Cru Lage Cols Vougeot liegt genau an der Mauer zur benachbarten Grand Cru Lage "Flagey-Echézeaux", unterhalb Grands Echézeaux. Nur eine Handvoll Erzeuger haben in dieser großartigen Parzelle Anteile. Wunderbares Nasenbild mit Aromen von Weichsel-Kirschen, reifen roten Pflaumen und saftigen Beeren, dazu feine Blütendüfte, umrahmt mit zarten Noten von orientalischen Gewürzen und einem Touch von Trüffel. Schöner Schmelz am Gaumen zeigend, saftig, wiederum würzig, mit samtiger Textur, feinen Tanninen und bemerkenswertem Gleichgewicht von Kraft und Finesse.

Empfehlung

Ein edler Wein zu edler Küche, wie etwa zu einem "Tournedos Rossini" oder zu "Lièvre à la Royal". Wunderbar auch zu Wildgerichten wie einem klassischen Rehrücken.

Produzent

Eine noch ganz junge Domaine, jedoch mit alten Wurzeln, hervorgegangen durch die Aufspaltung der bekannten Domaine von Daniel Rion an seine diversen Kinder. Wie so oft in Frankreich führte das umstrittene und in Teilen auch absurde Erbrecht, zu Komplikationen und Streitigkeiten, so dass die endgültige Einigung erst im Sommer 2022 erzielt wurde und die einzige Tochter nun Ihre Weine offiziell unter dem Namen Pascale Rion Delhotal vermarkten kann. Pascale Rion ist eine leidenschaftliche, aber auch bedachte Winzerin. Sie beleuchtet einen sorgfältigen Weinbau, der das Terroir enthüllt und bewahrt. Sie fördert die Vielfalt der Böden durch nachhaltigen, schonenden Umgang mit Ressourcen, möglichst im Einklang mit und für die Natur. So wird der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, wo immer es geht, reduziert und vermieden, um eine natürliche, intakte Pflanzen- und Tierwelt in ihren Weinbergen zu erhalten und Biodiversität zu fördern. Die Weinbereitung erfolgt mit demselben großen Respekt. Jede Lage wird so behandelt, dass ihre besonderen Eigenschaften zur Geltung kommen. Traditionelle Weinbereitungstechniken werden mit modernen Innovationen kombiniert,

um das Beste aus den Trauben herauszuholen und gleichzeitig ihre ursprüngliche Reinheit zu bewahren. Die Gärung erfolgt hauptsächlich mit einheimischen Hefen, was dazu beiträgt, die Eigenständigkeit und Typizität der Weine zu unterstreichen.