

DOMAINE DAME JEANNE
Cuvée Pet'Nat Champêtre
Crémant de Bourgogne Burgund



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine Dame Jeanne
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Nach biologischen Richtlinien
Alkoholgehalt:	11.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Nachdem die Trauben für diesen «Pétillant Naturel» sanft gepresst wurden und die Gärung mit natürlichen Hefen gestartet ist, wurde der Wein, etwa in der Mitte der Gärung, bereits in Flaschen abgefüllt, wo er seine Gärung beendete. So wurde die natürliche Kohlensäure in der Flasche eingeschlossen. Jeanne hat sich dann entschieden, nicht die ganzen Hefe-Rückstände in der Flasche zu lassen, sondern, wie bei der traditionellen Champagner-Methode, ein «Dégorgement» zu machen, sodass sich Ihr Schaumwein nicht ganz so Trüb präsentiert. Die Pét-Nat-Technik wird auch als «Méthode Ancestrale» bezeichnet, weil man davon ausgeht, dass sie eine der frühesten und ursprünglichsten Formen der Sekt- und Schaumherstellung ist.

Empfehlung

Ein charaktvoller Schaumwein zum Apéro, der einen etwas geringeren Druck hat als ein Champagner. Mit seiner trockenen, fruchtig-herben Art, begleitet er auch wunderbar verschiedene Häppchen dazu.

Produzent

„Dame Jeanne“, der Name bezieht sich auf Jeanne Piillot, 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 Piillot 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 Schöpfung oder Filtration, wenig oder keine zugesetzten Sulfite. Eine Einstellung und Herangehensweise, die beeindruckt - ganz in unserem Sinne.