FRONSAC - BORDEAUX CHÂTEAU LA ROSE GARNIER 2021 BIO

Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Fronsac

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Pfeffer
Kieselstein
Zedernholz
Schokolade

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Der rote Bordeaux Château La Rose Garnier vom Bio-Weingut Jean-Yves Millaire aus Fransac besteht zu 100% aus Merlot und zeigt alles, was einen feinen Bordeaux ausmacht. Frische, Biss und Charakter. Dabei ist man mit dem Holz behutsam umgegangen, so dass die Frucht des Weins in seiner ganzen Schönheit strahlt!

DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE

Die Domaine Jean-Yves Millaire liegt in der renommierten Weinregion Bordeaux, genauer gesagt in den Appellationen Fronsac und Canon Fronsac, entlang des rechten Ufers der Dordogne. Die Geschichte des Weinguts begann in den 1950er Jahren, als Jean Garnier, der Großvater von Jean-Yves Millaire, hier sechs Hektar Weinbergsparzellen erwarb. In den 80er Jahren wurde der Hof an Freunde vermietet und erst 1998 übernahm der Enkel Jean-Yves Millaire die Geschicke. Zusammen mit seiner Frau Christine, die 2005 mit einstieg, erweiterte er es schrittweise und bewirtschaftet heute 47 Hektar Rebfläche. 2006 erfolgte die Umstellung auf die biologische Arbeitsweise, nur 3 Jahre später dann auf biodynamisch.
Das Paar versteht sich vor allem als Bauern und hier besonders als Vermittler zwischen Land, Reben und Umwelt. Dieser Respekt zeigt sich im sorgsamen Umgang mit den Weinbergen, die Achtung des Ökosystems als Ganzes und die Verwendung der biodynamischen Praktiken. So wird auf den Einsatz von Herbiziden, Pestiziden & Co. verzichtet und stattdessen mit pflanzlichen Präparaten, Silizium und Kompost gearbeitet. Auch die Mond- und Erdrhythmen werden berücksichtigt. Das bestmögliche harmonische Zusammenspiel hat das Ziel, Weine zu erzeugen, die den reinen Ausdruck ihres Terroirs und der Menschen, die sie formen, widerzuspiegeln.

Warum wir die Domaine Jean-Yves Millaire im Programm haben

Die Weine der von Jean-Yves und Christine zeichnen sich durch Authentizität, Lebendigkeit und aromatische Komplexität aus. Sie verbinden subtile Vielschichtigkeit mit Ausdruckskraft und bieten für die Region Bordeaux eine ungewohnte Zugänglichkeit sowie ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Ihre biodynamische Bewirtschaftung und der respektvolle Umgang mit dem Terroir spiegeln sich in der Qualität der Weine wider, die durch ihre klare Linie, eine herrliche Frische und ungeschminkte Authentizität überzeugen.

Die Weine

Das Weingut produziert eine vielfältige Palette von Weinen, die in verschiedene Kategorien unterteilt sind. Neben den Schaumweinen mit traditioneller Flaschengärung gibt es fruchtige und zugängliche Einstiegsweine. Unsere Favoriten sind aus der „Les Terroir" Linie, die die spezifischen Eigenschaften der verschiedenen Terroirs des Weinguts zum Ausdruck bringen. Château Cavale aus AOP Bordeaux und Château La Rose Garnier aus AOP Fronsac sind dabei zu 100% aus Merlot, Château Lamarche Canon aus AOP Canon Fronsac aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Malbec. „Les Péptites" sind besondere Cuvées aus den besten und älteren Parzellen in begrenzten Mengen wie Volcelest rouge (50% Merlot und 50% Cabernet Franc) und Volcelest blanc (70% Sauvignon Blanc und 30% Riesling). Zusätzlich baut Jean-Yves auch immer wieder atypische Rebsorten wie Jurançon Noir, Petit Manseng, Colombard, Riesling und Chenin neu an. Diese Vielfalt ermöglicht es ihnen, stets neue Cuvées zu entwickeln.

Weinberg & Keller

Die Domaine bewirtschaftet etwa 47 Hektar Weinberge, die sich auf drei Appellationen verteilen: AOP Canon Fronsac, AOP Fronsac und AOP Bordeaux. Die Reben, von denen viele ein Alter von 40 Jahren erreicht haben, stehen auf ton- und kalkhaltigen Böden, die ideale Bedingungen für den Weinbau bieten. Der biodynamische Anbau begünstigt lebendige Böden, die das Terroir besonders gut zur Geltung bringen. Zusätzlich ist das Wachstum durch die klimatischen Bedingungen begünstigt, die Appellationen liegen am rechten Ufer der Dordogne, direkt am Zusammenfluss mit der Isle, die Schutz bietet und so die optimale Reife ermöglicht.

Im Keller setzt das Weingut auf minimalen Eingriff. Die Weine werden spontan mit einheimischen Hefen in Beton- und verschieden großen Holzfässern vergoren. Sie reifen in (gebrauchten) Barriques, großen Holzfässern (Foudres) und Amphoren. Sie werden ohne Schönung und Filtration abgefüllt, um ihre natürliche Charakteristik zu bewahren. Die Domaine Jean-Yves Millaire steht so für eine harmonische Verbindung von Tradition und Innovation im Bordeaux-Weinbau.