BEAUJOLAIS CRU MORGON TRADITION 2022

Thevenet, Jean-Paul et Charly, Beaujolais

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

Erdbeere
Rote Johannisbeere
Himbeere
Nasse Erde
Kieselstein
Pfeffer

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
14 bis 16°C
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten Gamay

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

JEAN-PAUL ET CHARLY THEVENET

naturnahe elegante Gamays mit Tiefgang aus alten Granitlagen



Diese Rotweine aus dem Beaujolais Cru Morgon verzichten auf Lautstärke: mal federleicht und kirschfruchtig, mal mit samtigen Tanninen und klarer Kontur, die eher an jungen Barolo erinnert als an klassischen Morgon. Dahinter stehen Jean-Paul Thévenet, der 1981 die Rückkehr zu naturnaher Weinbereitung im Beaujolais anstieß, und sein Sohn Charly, der 2018 die eigenen Weinberge mit dem väterlichen Betrieb zusammenführte. Auf den Granitböden von Morgon bewirtschaften die beiden teils uralte Reben nach biodynamischen Prinzipien.

Bereits 1981 füllte Jean-Paul Thévenet einen Wein ohne zugesetzten Schwefel ab und gehörte damit zusammen mit Marcel Lapierre, Jean Foillard und Guy Breton zur legendären „Gang of Four", die im Beaujolais eine Rückbesinnung auf naturnahe Weinbereitung anstieß. Das Familienweingut mit Sitz in Saint-Jean-d'Ardières führt er mittlerweile in vierter Generation. Sein Sohn Charly hatte zunächst ein eigenes Weingut in Régnié, bevor er 2018 mit seinen Flächen zum väterlichen Betrieb stieß. Vater und Sohn bewirtschaften heute zusammen 11 Hektar in den Beaujolais Crus Morgon und Régnié, mit Rebstöcken, die teils über 70 Jahre alt sind.

Granit mit einer dünnen Erdschicht prägt den Boden, die Wurzeln reichen stellenweise bis auf den Fels. Seit 2008 arbeitet der Betrieb biodynamisch, ohne dies offiziell zertifizieren zu lassen. Der Keller setzt seit Jahrzehnten auf Zurückhaltung: ganze Trauben, spontane Gärung, kaum Schwefel, keine Schönung und Filtration. Seit den achtziger Jahren hallt der Ruf der Domaine als Referenzpunkt für naturnahen Gamay weit über das Beaujolais hinaus.

Warum die Domaine Thévenet?

Wer im Beaujolais nach Ursprünglichkeit sucht, landet früher oder später bei einem Namen aus genannten Gang of Four. Jean-Paul Thévenet gehört zu den Winzern, die den Ruf der Region lange vor dem heutigen Beaujolais-Interesse neu gestärkt haben. Seine Weine setzen auf Textur und Trinkfluss statt auf Wucht, was sie fern von Kitsch und Konzeptdenken hält. Für unser Sortiment steht die Domaine für einen Beaujolais, der ernst genommen werden will und trotzdem Spaß macht, getragen von Erfahrung und einer Folgegeneration, die längst mitentscheidet.

Die Weine

Tradition bildet den Auftakt des Sortiments, ein Morgon aus den Lagen Douby und Les Charmes auf sandigem Granit, dessen Reben schon ein halbes Jahrhundert und mehr auf dem Buckel haben. Er zeigt sich federleicht sowie würzig-frisch, mit feiner Kirschfrucht im Kern, und eignet sich als Wein, den man ohne großes Nachdenken leicht gekühlt trinkt. Deutlich mehr Dichte liefert **Vieilles Vignes**, gewonnen aus den ältesten Parzellen der Domaine rund um Le Clachet und Douby, wo Granit auf Schiefer trifft und einzelne Reben schon vor dem Ersten Weltkrieg gepflanzt wurden. Kontur und samtige Tannine verleihen diesem Gamay ein Format, das eher an einen jungen Barolo als an einen typischen, leichtfüßigen Beaujolais erinnert.

La Roche Pilée stammt aus einer 1,25 Hektar großen Einzellage aus verwitterndem Granit oberhalb von Villié-Morgon, wo Jean-Paul und Charly seit über einem Jahrzehnt biodynamisch arbeiten. Ein Teil der Rebstöcke reicht bis in die 1950er Jahre zurück, der Rest wurde in den 1980er und 1990er Jahren gepflanzt. Vater und Sohn erzeugen hier einen Wein, der floral beginnt und über eine mineralische Spannung in einen strafferen Abgang mündet, als es bei den beiden anderen Cuvées der Fall ist. Von den drei Morgons ist er der konzentrierteste und verlangt zugleich am meisten Geduld, bis sich sein ganzer Facettenreichtum offenbart.

Weinberg und Keller

Im Weinberg verzichten Jean-Paul und Charly auf synthetische Dünger und Spritzmittel. Seit 2008 bewirtschaften sie die Reben nach biodynamischen Grundsätzen, ohne dies zertifizieren zu lassen. Die alten, tief wurzelnden Rebstöcke auf den granit- und schieferhaltigen Böden liefern von selbst geringe Erträge, gelesen wird spät und ausschließlich von Hand. Im Keller wandern die ganzen Trauben unentrappt in Tank oder Bottich, wo eine spontane Vergärung bei kühler Temperatur die für den Beaujolais typische Ganztraubengärung in Gang setzt. In den unverletzten Beeren beginnt eine zellinterne Gärung, die weiche Tannine sowie viel Farbe und Frucht herauslöst, bevor gepresst wird. Der Schwefeleinsatz bleibt gering bei unter 20 mg pro Liter. Tradition reift vollständig im Betontank, Vieilles Vignes und La Roche Pilée überwiegend in gebrauchten burgundischen Barriques. Geschönt oder filtriert wird keiner der Weine.

Winzer	Charly Thévenet
Ort	Saint Jean d'Ardières
Weinberg	biodynamisch (nicht zertifiziert)
Keller	ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in Betontanks und gebrauchten burgundischen Barriques
Größe	11 Hektar