

BEAUJOLAIS CRU MORGON LA ROCHE PILÉE 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
Veilchenblüte
Stein
Schwarzer Pfeffer
Lakritze

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
14 bis 16°C
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU Rebsorten

Gamay

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Lagerung

BEWERTUNG einfach genießen

90/100

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

Der Morgon La Roche Pilée 2022 von der Domaine Jean-Paul et Charly Thévenet ist ein charaktervoller Rotwein aus dem Beaujolais, der die Rebsorte Gamay in ihrer ganzen Ausdruckskraft präsentiert. Morgon ist einer der renommiertesten Crus des Beaujolais und bekannt für Weine, die mehr Tiefe und Reifepotenzial besitzen als die meisten anderen Vertreter der Region – oft mit burgundischer Eleganz und einer unverwechselbaren mineralischen Note. Das Weingut, geführt von Jean-Paul Thévenet und seinem Sohn Charly, gehört zu den Pionieren des natürlichen Weinbaus in der Region und bewirtschaftet seine Weinberge seit Jahrzehnten biologisch.

Die Trauben stammen von alten Reben, die auf verwitterten Granitböden im Lieu-dit "La Roche Pilée" wachsen. Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet, um die Authentizität des Terroirs zu bewahren. Die Gärung erfolgt traditionell mit ganzen Trauben und natürlicher Hefe, gefolgt von einer Reifung in Betontanks, um die Frische und Fruchtigkeit des Weins zu erhalten.

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem leuchtenden Rubinrot. Das Bouquet offenbart Aromen von roten Beeren, Veilchen und süßen Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich lebendig und ausgewogen, mit einer feinen Mineralität und einem langen, eleganten Abgang.

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu Geflügel, Schweinefleisch oder Pasta mit Tomatensauce.

DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THEVENET

Jean-Paul Thevenet aus der Beaujolais Cru Gemeinde Morgon wurde in den 1980er Jahren dadurch weltbekannt, dass er mit wenigen weiteren Produzenten qualitativ herausragende Beaujolais erzeugte, die als große Weine mit Reifepotential wahrgenommen wurden und somit zum Wiederaufbau des Renommées der Region wesentlich beitrugen. Seine Formel lautet: alte Reben, ökologischer Weinbau, spontane Vergärung, geringster Einsatz von Schwefel, möglichst wenig Eingriffe beim Ausbau der Weine. Seit 2018 arbeitet er mit seinem jüngsten Sohn Charly gemeinsam. Charly hat bereits seit 2007 vor allem mit Weinen aus der Cru Gemeinde Régnié auf sich aufmerksam gemacht, die er nach dem gleichen Ansatz wie sein Vater erzeugte. Die ältesten Reben sind 70 Jahre alt, die Böden bestehen aus Granit mit sehr wenig Erde und die Bewirtschaftung erfolgt ohne Mineraldünger und Pestizide. Er setzt auf die traditionelle Maceration-Carbonique, einem einfachen aber speziellen Gärverfahren, bei dem aus den Trauben ein sehr weiches Tannin, gleichzeitig aber viel Frucht und Farbe gelöst werden. Vergoren werden die Weine mit den Umgebungshefen, auf Schönung und Filtration wird verzichtet. Die Zugaben von Schwefel ist minimal. Auf diese Weise entstehen großartige Weine, die sehr weich, gleichzeitig aber auch enorm tiefgründig und charakterreich sind.