MURSAGLIA BLANC – VIEILLISSEMENT PROLONGÉ VIN DE FRANCE 2021

Mariotti Bindi, Nikolas, Korsika

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

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

DOMAINE NIKOLAS MARIOTTI BINDI

2007 produzierte Nicholas Mariotti Bindi seinen ersten eigenen Jahrgang. Eine Erfolgsgeschichte, die so erstmal nicht absehbar war. Nicholas ist studierter Jurist, machte dann aber nochmal eine 180-Grad-Wendung, um sich in seiner Heimat Korsika dem Wein zu widmen. Es folgten zunächst Stationen beim Weingut Moulin-a-Vent im Beaujolais sowie bei Antoine Arena und Muriel Giudicelli in Patrimonio lernte er den praktischen Weinbau. Anschließend wurde er Weinbauleiter bei der Domaine Leccia. Großzügigerweise stellte ihm Henri von der Domaine Orenga de Gaffoy 5 Hektar zur Bewirtschaftung zur Verfügung, mit denen der eigene Start möglich wurde. Seit 2015 bewirtschaftet er nun seinen eigenen Keller in Oletta, ein 15 Hektar großes Anwesen ebenfalls in der AOC Patrimonio. 7 Hektar davon werden unter eigenem Namen, also der Domaine Nicolas Mariotti Bindi vermarktet, 8 Hektar in der Linie „Cantina di Torra“, die etwas früher abgefüllt wird und einen fruchtbetonteren Stil hat.

Nicholas hat vier verschiedene Terroirs, die separat ausgebaut werden: Mursaglia, Porcellese, Lumiu und Carcu. Die angebauten Rebsorten sind der weiße Vermentinu sowie die beiden roten Nielluccіu (Nebbiolo) und Sciaccarellu. Die biologische Anbauweise zeigt sich vor allem in der Bodenbearbeitung. Das Pflügen wird auf das Nötigste beschränkt, um die Regeneration bestmöglich zu fördern und jegliche Form von Erosion zu vermeiden. Kupfer und Schwefel werden nur sehr minimal eingesetzt. Es wird von Hand in kleinen Körben gelesen. Die Weißweine werden in ganzen Trauben gepresst und nur leicht geklärt, bevor sie spontan vergären. Die Dauer der Gärung kann bis zu einem Monat betragen, nach dem Abstich reift der Wein für 12 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe, um so noch mehr Tiefe und Komplexität zu erreichen. Der Mursaglia durchläuft sogar eine Reife von 24 Monaten in einem Betonei. Die Rotweine werden entrappt und dann für 48 Stunden einer Kaltmazeration unterzogen. Auch hier dauert die spontane Gärung bis zu einem Monat. Es wird nur leicht umgepumpt, um den Tresterhut zu bewässern. Eine weitere Extraktion soll verhindert werden, um die feine Art der Weine zu erhalten. Die eigenen Cuvées werden ungeschönt und ungefiltert abgefüllt. Schwefel wird nur minimal eingesetzt.

Die Leidenschaft und Hartnäckigkeit für die eigenen Träume hat sich für Nicholas ausgezahlt. Er konnte sie verwirklichen und macht jetzt Weine nach seiner eigenen Vision. Weine, die das Terroir widerspiegeln. Die lebendig und energiegeladen sind. Trotzdem aber mit einer erfrischenden Säure daherkommen und so manchmal sogar ein ganz kleines bisschen an die Charakterzüge eines Beaujolais erinnern.