

MÂCON-BURGY ROUGE TERRES ROUGES 2022



Domaine Sainte Barbe – Jean-Marie Chaland, Burgund Maconnais

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

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Kräuter
Stein
Nasse Erde
Himbeere

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin



WEINBAU Rebsorten

Gamay

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

BURGUND MACONNAIS

Im Jahr 2000 hat Jean-Marie Chaland die Domaine Sainte Barbe in Viré im Süden des Burgunds gegründet. Weinbau gab es in der Familie aber schon zwei Generationen zuvor. So hat der Großvater Victor Chaland 1930 begonnen Reben anzupflanzen und zu bewirtschaften. Sein Vater Jean-Noël hat die Weinberge 1967 übernommen und die erste eigene Cuvée kreiert. Jean-Marie hat nach seiner Ausbildung im Bereich Weinbau und Önologie zunächst Erfahrungen in der Champagne, Châteauneuf du Pape und Australien gesammelt, bevor er zurück ins Familienweingut kam. Gestartet ist er mit 4 ha, heute sind es 9,5 ha, überwiegend mit Chardonnay, aber auch etwas Pinot Noir und Gamay bestockt. Bereits von Anfang an wurden die Weinberge ohne synthetische Herbizide bewirtschaftet. Insgesamt ist es Jean-Marie wichtig, den Boden und somit auch das Terroir mit viel Respekt zu behandeln, so dass die Reben eine bestmögliche Grundlage haben. Für ihn entsteht Wein im Weinberg. Seit 2003 ist die Domaine daher auch biologisch zertifiziert. Teilweise kommen auch biodynamische Praktiken zum Einsatz. Unterstützt in seiner leidenschaftlichen Arbeit wird er von seiner Partnerin Ewelina.

Warum wir die Weine von Jean-Marie Chaland im Programm haben

Das Ziel von Jean-Marie Chaland ist es, die Mineralität der Weine und mit ihr das jeweilige Terroir zum Ausdruck zu bringen. Außerdem stehen seine Weine für „Balance, Struktur, Reinheit, Salzigkeit, Seidigkeit, einen Hauch von Butter und Würze und vieles mehr“, wie er selbst sagt. Durchaus ambitioniert, noch dazu, weil sich die teilweise sehr kleinen Parzellen auf mehrere Ortschaften verteilen und somit an sich schon Aufgabe sind. Doch Jean-Marie nimmt es gelassen. Er kennt seine Weinberge gut und schafft es genau diese Präzision, Vielschichtigkeit, Finesse und Eleganz in die Flasche zu bringen. Und das noch dazu fernab der großen Lagen zu einem sensationellen Preis-Genuss-Verhältnis!

Die Weine

Die 9,5 ha der Domaine Sainte Barbe verteilen sich auf 23 Parzellen in den drei Orten Viré, Montbellet und Burgy. Über 8 ha sind Chardonnay, die roten Weinberge sind etwa 50% Pinot Noir und 50% Gamay. Alle seine Weine verteilen sich auf vier Appellationen:

Viré-Clessé: 5,6 Hektar

Mâcon-Villages und Mâcon: 2,22 Hektar

Bourgogne rouge: 0,66 Hektar

Mâcon-Burgundy: 0,8 Hektar

In der Appellation Viré-Clessé entstehen sechs unterschiedliche Lagenweine, allesamt Chardonnay. Auch Mâcon-Village ist eine weiße Chardonnay-Cuvée. Bourgogne rouge La Chapelle ist ein reiner Pinot Noir, Mâcon-Burgundy Terres Rouges ist das Pendant aus Gamay.

Zusätzlich produziert die Domaine noch zwei Schaumweine (weiß und rosé) und Brantwein (Fine und Marc de Bourgogne). Die „Perle du Roche“ werden mit der traditionellen Flaschengärung hergestellt und sind mit der brut nature Dosage ebenfalls auf das Wesentliche reduziert.

Weinberg & Keller

Die Domaine Sainte Barbe liegt im Süden des Burgunds, im Herzen des Mâconnais. Die Weinberge verteilen sich von Viré bis nach Thuissey, einem Weiler des Dorfes Montbellet. Sie liegen meist in der Mitte des Hangs und sind geprägt durch das Mikroklima des Flusstales der Saône. Die Böden sind überwiegend aus Mergel und Kalkstein. Das durchschnittliche Alter der Weinberge liegt bei 50 Jahren, teilweise sind die Rebstöcke aber auch schon über 100 Jahre alt. Jean-Maries Arbeitsschwerpunkt liegt im Weinberg, für ihn entsteht der Wein nämlich genau dort. Er verzichtet daher auch auf den Einsatz von Pestiziden, Herbiziden & Co. und arbeitet nach biologisch-biodynamischen Ansätzen.

Die Trauben werden zu 100% von Hand gelesen. Anschließend kommen sie in kleinen Gebinden in den Keller. Dort werden sie nach burgundischer Tradition spontan vergoren. Zur Reife verwendet Jean-Marie große und kleine gebrauchte Holzfässer.

Für die Rotweine hat er einen Ertrag von 35 bis 45 hl je ha. Der Gamay wird nach der Macération semi-carbonique vergoren. Bei dieser Gärtechnik durchläuft etwa die Hälfte der Trauben die Kohlensäuremaischung, also eine intrazelluläre Gärung. Der Pinot Noir wird hingegen klassisch nach burgundischem Vorbild weitgehend entrappt und regulär vergoren. Beide verbleiben nach der Gärung noch zur Reifung weitere 18 Monate auf der Feinhefe. Bei den Weißweinen liegt der Ertrag bei bis zu 50 hl je ha. Die Abweichungen sind hier jedoch relativ groß, in der Lage Thuissey liegt er beispielsweise bei nur 25 bis 40 hl. Auch die Weißweine verbleiben nach der Gärung noch für 10-15 Monate auf der Feinhefe. Die Weine sollen dann weitestgehend für sich stehen und auch vor der Abfüllung so wenig wie möglich beeinflusst werden. Daher verzichtet Jean-Marie auf jegliche Schönung und setzt nur minimal Schwefel ein.