PINOT NOIR LES GRAVELLES 2023 BIO

Maison Bonnard, Bugey

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

LAGERN & SERVIEREN



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 90/100

MAISON BONNARD

Im Jahr 1988 haben die Brüder Roland und Frédéric Bonnard das gleichnamige Weingut mit der Übernahme von 1 Hektar des elterlichen Landwirtschaftsbetriebs in Crept gegründet. Der Ort liegt malerisch und abgelegen im Osten Frankreichs zwischen Lyons und den Alpen. Er gehört zur Weinbauregion Bugey, die im Norden an das Jura, im Westen an Savoyen, im Süden an die nördliche Rhone und im Osten an das Beaujolais grenzt. Eine spannende Lage und auch das Weingut an sich ist mit seinen steilen Hängen und Alpenblick ein Kleinod. Heute umfasst das Familiengut 16 Hektar, die sich auf die angrenzenden und umliegende Berghänge sowie Ortslagen verteilen. Es werden lokale Rebsorten wie Roussette und Mondeuse, aber auch Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Seit den frühen 2000er Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, mittlerweile kamen biodynamische Praktiken dazu. Vor kurzem erfolgte auch die Übergabe an die nächste Generation. Romain führt nun das Weingut mit seinen Geschwistern Anne-Sophie und Jean-Christophe weiter.

Warum wir die Weine von Maison Bonnard im Programm haben

Die Weine von Romain und seinen Geschwistern sind einzigartig! Das spannende Profil der autochthonen Rebsorten in Kombination mit dem sehr speziellen Alpenklima ergibt charaktervolle Weine, die frisch und lebendig sind. Es sind authentische Weine, die sowohl ihre Herkunft, als auch die Handschrift der Familie Bonnard sehr schön wiedergeben. Ein Nischenprodukt, das Sie unbedingt mal probieren sollten!

Die Weine

Lange war der Crémant „Montagnieu Brut“ das Hauptprodukt der Maison Bonnard. Romain hat mittlerweile die Produktion von Stillwein deutlich erhöht und erzielt damit viel Anklang. Er setzt dabei auch auf autochtone Rebsorten. Allen voran Roussette, die im Savoyen unter Altesse bekannt ist. Es ist dort und auch im Bugey die wichtigste Weißweinsorte, die häufig reinsortig ausgebaut wird. Roussette deshalb, weil die Trauben sich bei der Reife rötlich färben. Die daraus gewonnenen Weine sind säurereich und duftig, mit einem guten Potenzial für die Reife in der Flasche. Romain liest sie wie alle seine Weine von Hand, nach der Gantraubenpressung erfolgt die Gärung im Edelstahl, für bis zu 18 Monate! Auch danach bleibt sie noch in Hefekontakt und wird vor der Abfüllung nur leicht filtriert. Das Ergebnis ist ein vollmundiger Wein mit Aromen von Quitte, Trüffel und der typischen komplexen Mineralität des Montagnieu-Terroir.
Als rotes Pendant gilt die Rebsorte Mondeuse. Ihre Herkunft ist nicht final geklärt, es besteht jedoch eine Verwandtschaft zu Syrah. Sie wird ebenfalls überwiegend im Savoyen und Bugey angebaut, existiert aber mit vielen Synonymen in Kleinstmengen auch in der ganzen Welt. Gute Qualitäten können farbintensive, pfeffrige und körperreiche Weine mit Alterungspotenzial ergeben. Romain hat sowohl den zugänglicheren Racine de Mondeuse mit überwiegender Reife im Edelstahltank, als auch den etwas komplexeren Mondeuse de Montagnieu, der in gebrauchten Holzfässern reift.
Zusätzlich hat die Maison Bonnard eigenständige Chardonnay, Gamay und Pinot Noir im Programm. Und auch der Crémant ist ganz nach unserem Geschmack. Montagnieu Effervescent extra brut besteht zu 95% aus Chardonnay und 5% aus Roussette. Er wird in der traditionellen Flaschengärung erzeugt, lagert 3 Jahre auf der Hefe und wird mit 1g Dosage abgefüllt.

Weinberg & Keller

Die Weinberge von Romain und seiner Familie sind auf den schroffen Hängen von Montagnieu gepflanzt und haben eine Neigung von 40 bis 70%. Sie werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet, um so noch besser das besondere Terroir zur Geltung zu bringen. Die kalkhaltigen Böden sind dabei ideal für Mondeuse und Pinot Noir, tieferliegender Ton für Roussette und die Ton-Kalkstein-Gemische mit feinen Kieselsteinen für Chardonnay.

Während die Weinberge harte körperliche Handarbeit erfordern, setzt Romain im Keller auf Einfachheit und Effizienz. Die Weine sollen nur auf dem Weg zu individuellen Persönlichkeiten begleitet werden. Dafür werden die Trauben von Hand gelesen, die roten Trauben teilweise entrappt und einer Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung erfolgt spontan in Edelstahltanks und kann bei Roussette bis zu 18 Monaten dauern! Eine echte Geduldsprobe, die die Geschwister Bonnard bestens beherrschen. Auch die Reife wird in Edelstahltanks oder aber in gebrauchten Holzfässern durchgeführt (meist 3. oder 4. Belegung). Der Schaumwein wird ebenfalls komplett im eigenen Keller in Eigenregie hergestellt - inklusive Rütteln und Degorgieren. Die Weine werden unfiltriert oder nur leicht filtriert abgefüllt. Es wird nur minimal geschwefelt und auf sonstiges Schönen verzichtet.