# SAVIGNY-LES-BEAUNE ROUGE SOUS LA CABOTTE 2022

**Fery, Jean, Burgund Côte de Beaune**

## 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

Weißwein- oder Universalglas




## WEINBAU

**Rebsorten** Pinot Noir / Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

# JEAN FERY

Das Weingut Jean Fery wurde in seiner jetzigen Form bereits 1922 gegründet und liegt im malerischen Dorf Échevronne zwischen Beaune und Nuit St. Georges. Doch schon seit Ende des 19 Jhd. arbeiteten die Ferys, wie viele andere in der Gegend, als Kleinbauern mit Gemüse- und Obstanbau und Weinbergen. Louis Fery begann Anfang des 20. Jhd. vor allem mit Beeren zu handeln und so verkaufte die Familie nicht nur an die meisten Destillerien der Gegend, sondern wurde bald zum wichtigen Lieferanten von Schwarzen Johannisbeeren an Chanel, für deren legendäres Parfum Chanel No. 5. 1922 folgte dann die Gründung des Weingutes als Einzelbetrieb. Im Jahr 1959 übernahmen die zwei Kinder von Louis die Leitung. Gleichzeitig waren die beiden engagierten Winzer auch an der Gründung einer Gruppe junger Fachleute für Reben und Wein beteiligt (GJPVV), die sich zur Aufgabe machte, neue Winzergenerationen zu unterstützen und zu beraten. Bereits zwei Jahre darauf im Jahr 1961 trug ihre Arbeit mit der offiziellen Anerkennung der A.O.C. Bourgogne Hautes Côtes de Beaune und Bourgogne Hautes Côtes de Nuits dann erste Früchte.

Seit 1988 hat Jean-Louis Féry die Verantwortung über die Geschicke des Familienbesitzes und erfüllte sich damit einen Kindheitstraum: durch den Kauf weiterer Lagen in unterschiedlichen Gemeinden und der Modernisierung und Perfektionierung der Prozesse in Weinberg und Keller das Weingut zu einem der beeindruckendsten im Burgund zu machen. Bei dieser Aufgabe wird er mittlerweile durch seine Kinder Frédéric und Laurent Féry tatkräftig unterstützt.

**Warum wir die Weine von Jean Fery im Programm haben**

Die klare Linie und der Fokus auf das individuelle Terroir, die Feinheit und Eleganz der Weine sowie die konsequente biologische Ausrichtung des Familienbetriebs haben uns sofort begeistert. Es gibt wenige Weingüter im Burgund, welche über eine derartige Bandbreite an unterschiedlichen Lagen in diversen Gemeinden verfügen und gleichzeitig ein so hohes Qualitätsniveau aufweisen können. Im Moment werden 36 verschiedene Weine produziert: von Gevrey-Chambertin aus der Côte de Nuits über Puligny-Montrachet von der Côte de Beaune bis hinunter zur Côtes Chalonnaise. Vom „einfachen" AOC Bourgogne bis zu den berühmten Toplagen der Grand Crus. Mit steigender Tendenz, denn der engagierte und visionäre Laurent wir nicht müde bei seiner Suche nach immer neuen Weinbergen, um die Bandbreite der Weine des Gutes zu vergrößern, um damit einen fulminanten Überblick über die Unterschiede innerhalb der Orte und Lagen des Burgunds zu geben.

**Die Weine**

Folgende 10 Weine haben wir im Moment von Jean Fery im Programm, welche uns allesamt überzeugen und faszinieren:

Meursault villages blanc
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge
Savigny-Les-Beaune rouge Sous la Cabotte
Givry rouge
Nuits-Saint-Georges Village
Gevrey-Chambertin "Les Crais"
Vosne-Ramanée Les Cinq Terres
Chambolle-Musigny Les Belles Dames
Corton Grand Cru rouge
Vougeot 1er Cru "Les Cras"

**Weinberg und Keller**

Im Moment umfassen die Weinberge von Laurent 32 Hektar in 36 verschiedenen Appellationen. Das Ziel ist es, in Zukunft noch mehr Weinberge aufzukaufen, vor allem in bisher noch nicht vom Weingut bewirtschafteten Gebieten. Seit der Übernahme der Verantwortung hat er viel investiert und umorganisiert, um das Familienweingut zu einem der spannendsten und besten der Region zu machen. Dazu gehörte auch die Umstellung auf biologische Landwirtschaft, welche bereits von seinem Vater Jean-Louis 2008 abgeschlossen wurde. 2011 erfolgte dann die Zertifizierung durch ECOCERT. Auch biodynamische Methoden finden verstärkt Anwendung. Teilweise werden die Lagen mit dem Pferd bearbeitet, um einer Bodenverdichtung vorzubeugen und manuelle Bearbeitungsmethoden wieder in den Vordergrund zu stellen.

Bei den Weißweinen wird die Ganztraubenpressung mit einer pneumatischen Presse angewandt, um Oxidation und Gerbstoffe aus den Traubenschalen und -kernen zu vermeiden. Danach wird der gekühlte Most für 24 Stunden ruhen gelassen, um eine natürliche Vorklärung und Stressminimierung zu erreichen. Die alkoholische Gärung sowie der Ausbau der Weine erfolgt in zu 50% neuen Holzfässern. Während der Reifung im Keller wird die Hefe bis zur Beendigung des biologischen Säureabbaus zweimal im Monat aufgerührt, um die Komplexität zu fördern. Beim Abfüllen auf die Flasche werden die Weißweine dann leicht geschönt und sanft gefiltert, um eine perfekte Reintönigkeit und höchste Präzision der Aromen zu erreichen.