BOURGOGNE ROUGE SIGNATURE 2023 BIO

Domaine de la Monette, Burgund Côte Chalonnaise

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

DOMAINE DE LA MONETTE

Der zweite Neustart für die Domaine de la Monette erfolgte 2022 mit der Übernahme des Weinguts durch Pierre-Etienne Chevallier und seine Frau Lise. Pierre-Etienne ist eigentlich Politikwissenschaftler, entschied sich dann jedoch schnell um und fokussierte sich auf Weinbau. Dafür absolvierte er ein Masterstudium mit Schwerpunkt Wein- und Spirituosenhandel in Dijon und eine Ausbildung zu Weinbau und Ökologie an der BTS in Beaune. Dann folgten viele praktische Stationen - zum einen in Kalifornien, aber überwiegend in seiner Heimat Burgund. Die Hoffnung war, sich hier einmal selbst mit seiner Leidenschaft für Wein verwirklichen zu können. 2022 zahlten sich seine Geduld und sein Durchhaltevermögen aus, er konnte die Domaine de la Monette von Roelof und Marlon Ligtmans übernehmen. Die beiden Niederländer waren ebenfalls Quereinsteiger, als sie 2007 das Gut von der Familie Granger erwarben. Mit ihrer eigenen großen Leidenschaft für Wein im Allgemeinen und Burgundern im Speziellen machten sie sich tatkräftig ans Werk, strukturierten das Weingut neu und setzten auf biologischen Anbau. 2013 wurde die Biozertifizierung erreicht. Pierre-Etienne Chevallier führt diese Philosophie weiter. Bescheidenheit und Ehrgeiz helfen ihm, das Beste aus dem kleinen 12,5 Hektar großen Flecken Erde zu machen, dabei der Natur mit größtmöglichem Respekt zu begegnen und so ein Tröpfchen Zeitgeschichte in die Flasche zu bringen. Unterstützt wird er von seiner Frau Lise, die gelernte Krankenschwester ist und nun ebenfalls umsattelt. Dazu drei weitere Festangestellte und bei Bedarf Saisonkräfte. Und im Hintergrund wirken als finanzielle und moralische Begleitung noch seine Brüder und Schwestern mit. Ein echter Familienbetrieb also!

Warum wir die Domaine de la Monette im Programm haben

Die Domaine de la Monette begeistert uns mit ihrer tiefen Verbindung zum Terroir der Bourgogne und ihrer Hingabe an nachhaltige Praktiken. Die Weine des Guts zeichnen sich durch eine wunderbare Balance, Finesse und Authentizität aus. Durch den unabhängigen Neustart, zumindest ohne familiär bedingte Vorprägungen an der Domaine, dafür mit bester Vorarbeit durch Roelof und Marlon Ligtmans, bleibt viel Spielraum, um die eigenen Ideen umzusetzen. Aus unserer Sicht ein ungeschliffener Rohdiamant, der spannende Entwicklungen für die nächsten Jahre erwarten lässt. Und wie viele unserer Neuentdeckungen im Burgund, sind auch diese Weine (noch) zu einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis zu haben.

Die Weine

Die Domaine de la Monette bietet eine breite Palette an Weinen, von frischen und lebendigen Weißweinen bis hin zu ausdrucksstarken und eleganten Rotweinen. Der Schwerpunkt liegt dabei klar auf den weißen und roten Burgundern, es finden sich aber auch Spezialitäten wie Aligoté aus der Appellation Bouzeron.

Besonders spannend sind die Mini-Cuvées. Weine aus Einzellagen, die die Vielfalt der Climats und die Individualität der Domaine unterstreichen. Diese Cuvées erhalten regelmäßig Auszeichnungen in Weinführern wie Hachette und der Revue des Vins de France.

Weinberg & Keller

Die Domaine de la Monette liegt im malerischen Mercurey im Herzen der Bourgogne. Die 12,5 Hektar Weinberge erstrecken sich über mehrere renommierte Appellationen der Côte Chalonnaise, darunter Mercurey, Givry, Rully und Bouzeron. Hier gedeihen sowohl Pinot Noir als auch Chardonnay auf ton- und kalkhaltigen Böden, die den Weinen ihre charakteristische Mineralität verleihen. Daneben auch etwas Aligoté und Gamay. Die Weinberge werden komplett nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet, teilweise kommen auch biodynamische Praktiken zum Einsatz. Auf synthetische Produkte wie Pestizide und Herbizide wird verzichtet, Kupfer und Schwefel kommen nur sehr sparsam zum Einsatz. Ein besonderes Augenmerk gilt der Biodiversität und die Gesundheit der Böden. Dazu gibt es eine Begrünung zwischen den Rebzeilen, bunte Wiesen auf den Brachflächen entlang der Rebränder, die Anpflanzung von Obstbäumen und mehr. Alte Reben, naturnahe Pflege und eine gezielte Ertragsreduzierung garantieren die hohe Qualität der Trauben. Die Erneuerung der Weinberge erfolgt nach der Selektion Massale, bei der die Parzellen mit vermehrten Rebstöcken aus dem eigenen Weinberg nach und nach ersetzt werden. So wird die größtmögliche genetische Vielfalt gewährleistet. Der Einsatz von umweltfreundlichen Materialien und erneuerbaren Energien, wie der Installation von Solarpaneelen, spiegelt zusätzlich das nachhaltige Engagement des Weinguts wider.

Im Keller wird so wenig wie möglich eingegriffen, um den Charakter der Weine zu bewahren. Es ist ein Weg, den viele junge Winzer heute gehen: traditionelle Prozesse und Werte werden mit modernen Techniken und Erkenntnissen ergänzt. Die Ernte erfolgt von Hand in Kisten, um die Trauben schonend in den Keller transportieren zu können, die Vergärung erfolgt spontan mit natürlichen Hefen. Alle Weine reifen zwischen 10 und 12 Monaten in einer Kombination aus Edelstahltanks und Holzfässern, wobei 20% neue Fässer zum Einsatz kommen. Ziel ist es so der Frucht den Vorrang zu lassen und mit dem Holz nur zusätzliche Nuancen hinzuzufügen. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, um die Reinheit und Authentizität der Weine zu gewährleisten.