ALTESSE LES MONETTES 2023 BIO

Lucey, Rousette de Savoie

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



WEINBAU

Rebsorten	Altesse
Jahrgänge	2023
Weinberg	Les Monettes
Alter der Reben	20 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel Verzicht auf Filtration und Schönung
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	9 Monate

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

AROMEN

Sternanis
Kieselstein
Mandel
Gebäck
Gelber Apfel
Quitte
Grapefruit

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

Der "Les Monettes" 2023 von der Domaine de Lucey ist ein ausdrucksstarker Weißwein, der die alpine Eleganz der Rebsorte Altesse in ihrer puristischsten Form präsentiert. Das Weingut liegt im malerischen Dorf Lucey in der Region Savoie, Frankreich, und wird von Erwan Buchwalter und Anne-Cécile Pflieger geführt. Seit 2013 wird das Weingut biologisch bewirtschaftet und ist seit 2016 zertifiziert. Die biodynamische Arbeitsweise wird konsequent umgesetzt, um authentische, mineralische Weine mit großer Klarheit und Eleganz zu erzeugen.

Die Trauben für den "Les Monettes" stammen aus der gleichnamigen Einzellage auf 400 m Höhe, die von tiefgründigen, kalkhaltigen Böden mit moderatem Steinanteil geprägt ist. Die etwa 20 Jahre alten Reben werden von Hand gelesen. Die Vinifikation erfolgt mit natürlichen Hefen, und der Wein reift neun Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks. Es erfolgt keine Schönung oder Filtration, und der Schwefeleinsatz ist minimal.

Im Glas zeigt sich der Wein in einem strahlenden Zitronengelb. Das Bouquet verführt mit Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Mandeln. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und harmonisch, mit einer lebendigen Säure und einer feinen Mineralität, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

Der "Les Monettes" ist ein vielseitiger Speisenbegleiter und passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten oder Geflügel in cremigen Saucen.

DOMAINE DE LUCEY

Die Domaine de Lucey befindet sich im Herzen der französischen Alpen in der Region Savoie, einem Weinanbaugebiet, das von schroffen Bergen, alten Gletschern und einzigartigen Kalksteinböden geprägt ist. Das Weingut liegt im malerischen Dorf Lucey, das für seine steilen Hänge und mineralhaltigen Böden bekannt ist. Im Jahr 2022 übernahmen Erwan Buchwalter und Anne-Cécile Pflieger das Weingut und leiteten damit eine neue Ära für die Domaine ein.
Erwan bringt umfangreiche Erfahrung aus dem biodynamischen Weinbau mit, die er unter anderem im Elsass bei Valentin Zusslin gesammelt hat. Seit 2013 wird das Weingut biologisch bewirtschaftet, 2016 folgte die offizielle Bio-Zertifizierung. Biodynamie ist für Erwan kein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung. Durch den Einsatz von Aufgüssen aus Brennnessel, Weide, Kamille und Baldrian unterstützt er die Reben auf natürliche Weise. Die Weinbereitung erfolgt ohne Zusatzstoffe, um den Charakter des Terroirs pur und unverfälscht einzufangen.
Die Weinberge der Domaine erstrecken sich über 6,5 Hektar, wobei 80 % mit Altesse bepflanzt sind – einer der spannendsten autochthonen Rebsorten der Region. Die restlichen 20 % teilen sich Pinot Noir und Mondeuse, zwei charakterstarke Rebsorten, die das alpine Terroir eindrucksvoll widerspiegeln. Die Rebflächen befinden sich in Höhenlagen zwischen 300 und 420 Metern, auf einer Mischung aus kalkhaltigen Lehmböden und glazialen Moränen.

Warum Domaine de Lucey?

Die Weinregion Savoie ist eine der spannendsten und gleichzeitig unterschätztesten Weinregionen Frankreichs. Ihre Weine entstehen unter einzigartigen klimatischen Bedingungen: Die Alpen sorgen für kühle Nächte, während tagsüber viel Sonne die Trauben perfekt reifen lässt. Die Böden sind von alten Gletschern geformt und reich an Kalkstein, was den Weinen eine ausgeprägte Mineralität verleiht. Aufgrund der Höhenlage und des alpinen Einflusses bewahren die Weine stets eine erfrischende Säure, die ihnen eine besondere Lebendigkeit und Eleganz verleiht.
Die Domaine de Lucey verbindet Tradition mit einer klaren, modernen Vision für den Weinbau in Savoie. Die Weine spiegeln eindrucksvoll das alpine Terroir wider, sind puristisch, fein und voller Spannung. Besonders beeindruckt uns die Arbeit mit der Rebsorte Altesse, die hier eine unglaublich elegante und vielschichtige Ausdrucksform findet. Durch den biodynamischen Ansatz und das tiefe Verständnis für Natur und Weinbau entstehen hier authentische, mineralische Weine mit hohem Reifepotenzial.

Die Weine

Die Domaine de Lucey produziert Weine, die das alpine Terroir in seiner ganzen Vielfalt widerspiegeln. **Les Monettes** ist ein ausdrucksstarker Altesse mit feiner Struktur, lebendiger Säure und intensiver Mineralität. Er besticht durch Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Mandeln. **Les Chemins** ist eine besonders frische Interpretation der Altesse-Traube mit einer straffen Säurestruktur, klaren Steinfruchtaromen und einem mineralischen Finale. Dieser Wein zeigt eine großartige Balance zwischen Eleganz und Komplexität. Mit **Le Lac** stellt die Domaine einen eleganten Wein vor, der das kühle Klima der Region perfekt widerspiegelt. Er ist geprägt von subtilen Fruchtaromen, einer animierenden Frische und einer feinen Würze, die durch die kalkhaltigen Böden verstärkt wird. **Les Petits Grains 2022** hebt sich als vielschichtiger, aromatischer Wein hervor, der mit saftigen Fruchtnoten, Kräuterwürze und feiner Struktur begeistert.

Weinberg & Keller

Die Domaine de Lucey verfolgt eine nachhaltige und umweltschonende Bewirtschaftung. Die Biodynamie sorgt für eine stabile und gesunde Bodenstruktur, während die steilen Hanglagen eine natürliche Regulierung des Wasserhaushalts ermöglichen. Im Winter schützen Begrünungen und Kompost den Boden, im Sommer unterstützen biodynamische Präparate das natürliche Gleichgewicht der Reben.
Im Keller wird bewusst minimalistisch gearbeitet: Keine künstlichen Zusätze, keine Chaptalisierung, keine Schönung. Die Gärung erfolgt ausschließlich mit natürlichen Hefen, um das volle Aromenspektrum der Trauben zu erhalten. Die Weine werden unfiltriert abgefüllt, um die Authentizität des Terroirs zu bewahren. Die Weine werden spontan vergoren, reifen je nach Stilistik in Edelstahltanks oder gebrauchten Holzfässern und kommen mit minimalem Schwefeleinsatz auf die Flasche. Das Ziel ist es, lebendige, langlebige Weine zu erzeugen, die mit den Jahren an Tiefe und Komplexität gewinnen.