



## Lucey, Rousette de Savoie

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

- Grapefruit
- Mandel
- Mango
- Mandarine
- Gebäck
- Getrocknete Aprikose
- Gelber Apfel
- Aprikose
- Quitte

### ANLASS

- Abend mit Freunden
- Abend zu zweit
- Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

- 2025 bis 2047
- 10 bis 12°C
- bis zu einer Stunde dekantieren
- Weißwein- oder Universalglas

### STIL

- energiegeladen
- finessenreich
- erfrischende Säure
- trocken



### WEINBAU

- Rebsorten**
- Jahrgänge**
- Alter der Reben**

- Altesse
- 2022
- 30 Jahre

### WEINBEREITUNG

- Gärung**
- Ausbau**
- Lagerung**
- Dauer Hefelager**

- spontane Gärung
- ausgedehntes Hefelager
- minimale Zugabe von Schwefel
- Verzicht auf Filtration und Schönung
- Edelstahltank
- 10 Monate

### BEWERTUNG

- einfach genießen**
- 93/100

☒Der "Les Petits Grains" 2022 der Domaine de Lucey ist ein eleganter Weißwein, der die Finesse und Ausdruckskraft der Rebsorte Altesse in den Vordergrund stellt. Das Weingut, geführt von Erwan Buchwalter und Anne-Cécile Pflieger, bewirtschaftet seine 6,5 Hektar Rebfläche seit 2013 biologisch und seit 2016 zertifiziert. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Lehmböden zwischen 300 und 420 Metern Höhe, was den Weinen eine besondere Mineralität verleiht.

Die Trauben für den "Les Petits Grains" stammen von sorgfältig ausgewählten Parzellen mit optimaler Sonneneinstrahlung und gut durchlässigen Böden. Nach der manuellen Lese werden die Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt über zehn Monate auf der Feinhefe, um dem Wein Komplexität und Struktur zu verleihen. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet, und es wird nur eine minimale Menge Schwefel zugesetzt.

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem strahlenden Zitronengelb. Das Bouquet offenbart Aromen von reifen Aprikosen und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und harmonisch, mit einer lebendigen Säure und einer feinen Mineralität, die in einem langen, eleganten Abgang mündet.

Der "Les Petits Grains" 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.