

Lucey, Vin de France

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

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Gelber Apfel
Aprikose
Gelbe Pflaume
Gebäck
Stein

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Altesse
30 Jahre

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Lagerung
Dauer Hefelager

BEWERTUNG
einfach genießen

90/100

Inspiziert von der Aussicht über den Lac du Bourget bringt Le Lac von der Domaine de Lucey die Tiefe und Ruhe des namensgebenden Sees ins Glas. Der ausdrucksstarke Weißwein zeigt das feine Zusammenspiel von Frucht, Frische und Mineralität, wie es nur in den besonderen Lagen der Savoie gelingt. Das Weingut, geführt von Erwan Buchwalter und Anne-Cécile Pflieger, bewirtschaftet seine 6,5 Hektar Rebfläche seit 2013 biologisch und seit 2016 zertifiziert. Die Altesse-Reben wachsen auf kalkhaltigen Lehmböden zwischen 300 und 420 Metern Höhe, was den Weinen eine besondere Mineralität verleiht.

Die Trauben stammen von westlich ausgerichteten Weinbergen mit grau-gelbem Mergeluntergrund, der dem Altesse seine mineralische Tiefe verleiht. Das Weingut wird biodynamisch bewirtschaftet und ist seit 2016 offiziell bio-zertifiziert, gelesen wird ausschließlich von Hand. Im Keller vergären die Trauben spontan mit natürlichen Hefen, ganz ohne Zusatzstoffe. Der Ausbau erfolgt über mehrere Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank. Der biologische Säureabbau wird bewusst nicht zugelassen, um die natürliche Frische der Rebsorte zu bewahren. Auf Filtration und Schönung wird ebenfalls verzichtet, der Schwefelgehalt bleibt gering.

In der Nase zeigt sich Le Lac frisch und einladend: weiße Blüten und feine Zitrusnoten gehen über in dezente Steinfruchtaromen von Aprikose und gelber Pflaume, begleitet von einer cremigen Hefenote. Am Gaumen wirkt er leichtfüßig und dennoch strukturiert, mit einer lebhaften, animierenden Säure und einem feinen mineralischen Zug, der an die kalkhaltigen Böden der Savoie erinnert. Der Abgang ist lang, frisch und würzig. Ein Weißwein mit echtem Reifepotenzial, der zeigt, wie vielschichtig und spannend alpine Rebsorten sein können.

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.