LUCEY, VIN DE FRANCE
PÉTILLANT NATUREL
PET NAT BIO

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
Gelber Apfel
Quitte
Gebäck
Kieselstein
Getrocknete Aprikose
Apfelschale

TYP

LAGERN & SERVIEREN
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Altesse
Alter der Reben	25
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager minimale Zugabe von Schwefel Verzicht auf Filtration und Schönung

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

Der Pétillant Naturel der Domaine de Lucey ist ein lebendiger Schaumwein, der die klare, kühle Stilistik der Savoyer Bergweine auf natürliche Weise einfängt. 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.

Der Pet Nat wird zu 100% aus der autochthonen RebsorteAltesse gekeltert. Die rund 25 Jahre alten Reben liefern gesundes Lesegut, das von Hand geerntet und spontan vergoren wird. Die Abfüllung erfolgt nach der Méthode Ancestrale, bei der der gärende Most noch während der Gärung in die Flasche gefüllt wird – ganz ohne Zusatz von Zucker oder Hefe. Die natürliche Kohlensäure entsteht somit auf besonders schonende Weise. Der Wein wird unfiltriert und mit minimalem Schwefeleinsatz abgefüllt, was ihm seine leichte Trübung und seinen authentischen Charakter verleiht.

Im Glas zeigt sich der Pet Nat in einem hellen Zitronengelb mit feiner, lebendiger Perlage. In der Nase entfalten sich Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch von Hefe. Am Gaumen wirkt er frisch und animierend, mit lebendiger Säure, zartem Fruchtausdruck und feiner Herbe. Seine natürliche Spritzigkeit und der moderate Alkoholgehalt machen ihn zu einem idealen Begleiter für gesellige Momente – ob als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

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.