PERNAND-VERGELESSES BLANC 1ER CRU SOUS-FRÉTILLE 2023

Boudier, Jean-Baptiste, Burgund Côte de Beaune

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

Grapefruit
Zitrone
Gelber Apfel
Aprikose
Weiße Blüte
Zedernholz
Kieselstein

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay
Weinberg Weinberg Sous-Frétille

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 89/100

Der Pernand Vergelesses Blanc 1er Cru Sous Frétille der Domaine Jean-Baptiste Boudier ist ein spannunsgeladener Chardonnay aus einer besonders hoch gelegenen Premier-Cru-Parzelle der Côte de Beaune. Der Name „Sous-Frétille“ bedeutet so viel wie „unterhalb des kleinen Waldes“ – und bezeichnet die Lage am steilen Südhang oberhalb von Pernand-Vergelesses auf 300 bis 340 Metern Höhe. Die Böden sind geprägt von flachgründigem Kalkgestein mit mergeligen Einflüssen – ein Terroir, das für Spannung, Eleganz und Langlebigkeit steht.
Die Parzelle umfasst lediglich 0,12 Hektar und ist teils mit alten Reben aus dem Jahr 1954, teils mit jüngeren aus 2011 bepflanzt. Nach der sorgfältigen Handlese mit doppelter Selektion folgt eine sehr lange, schonende Pressung und die spontane Gärung mit weinbergseigenen Hefen. Der Ausbau erfolgt für 14 bis 16 Monate in französischen Eichenfässern, davon 15 bis 30 % neues Holz. Auf Schönung wird verzichtet, lediglich eine leichte Filtration erfolgt bei Bedarf. Die Abfüllung richtet sich nach dem biodynamischen Mondkalender.
Im Glas präsentiert sich der Wein in strahlendem Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Die Nase öffnet sich mit zarten Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und zugleich ausgewogen, mit feiner Cremigkeit, präziser Struktur, ausgeprägter Mineralität und langem, druckvollem Abgang.
Der Pernand Vergelesses Blanc 1er Cru Sous Frétille ist ein hervorragender Essensbegleiter zu gegrilltem Fisch, hellem Fleisch mit buttrigen Saucen oder feinem, gereiftem Käse – ein ausdrucksstarker, klassischer Burgunder mit Spannung und Tiefgang.

JEAN-BAPTISTE BOUDIER

Das Weingut Jean-Baptiste Boudier wurde 2015 als Abspaltung des Familienbetriebs gegründet. Es liegt in Weinbauort Pernand-Vergelesses nördlich von Beaune, nur wenige Kilometer südlich der berühmten Côte d'Or. Als der junge Jean-Baptiste 2014 nach absolviertem Studium, gemachten Auslandserfahrungen in Neuseeland und zahlreichen Praktika bei einigen der berühmtesten Weingüter Frankreichs nach Hause zurückkehrte und gemeinsam mit seinem Vater die Ernte einbrachte, bemerkten die beiden schnell die sehr unterschiedlichen Auffassungen bezüglich der Vinifikation und der angestrebten Stilistik ihrer Weine. Sie beschlossen, dass Jean-Baptiste 3 der 6 Hektar des Familienweingutes für die Bereitung einer eigenen Weinlinie erhalten sollte. Das Weingut Jean-Baptiste Boudier war geboren.
Mit dem Ausscheiden seines Vaters im Jahr 2017 und der Möglichkeit 2021 einige ihm von einem Bekannten angebotene Parzellen zu erwerben, beträgt die Größe der Domaine heute 6,5 Hektar. Für die Verhältnisse in Burgund ist das bereits eine ordentliche Größe. Im Vergleich zu anderen Anbaugebieten entsprechen 6,5 Hektar einem eher kleinen Familienbetrieb. Die Weinberge bewirtschaftet Jean-Baptiste bis auf einige Lesehelfer während der Erntezeit komplett alleine. Damit verwirklicht er seine Vorstellungen von nachhaltigem und ökologisch verträglichem Weinbau.

Warum wir die Weine von der Domaine Boudier im Programm haben

Jean-Baptiste gehört zur Riege junger, aufstrebender Burgund-Winzer, welche konsequent ihren eigenen Weg gehen: auf der einen Seite legen sie großen Wert auf eine naturnahe, umweltverträgliche und nachhaltige Landwirtschaft, auf der anderen Seite hegen sie mit einem hohen Maß an Können und Erfahrung eine große Passion für feine, Terroir geprägte, charakterstarke Weine.
Bei ihm finden wir genau, was wir suchen. Großartige rote und weiße Weine, die elegant und frisch ausfallen. Weine, die Charakter haben und unverwechselbar sind. Weine, die kein Vermögen kosten und einfach mit viel Freude genossen werden können.

Die Weine

Momentan finden sich 12 verschiedene Weine in Jean-Baptistes Programm. Sechs davon stellen Ihnen vor:
Der Pernand-Vergelesses Blanc kommt aus einem Gebiet an der nördlichen Cote de Beaune, etwa 8 Kilometer von Beaune entfernt. Die beiden Rotweine aus Savigny-Les-Beaune (wo es keine Grand Cru Lagen gibt, obwohl die Gemeinde bezüglich der Böden und Ausrichtung der Weinberge zu den vielfältigsten im Burgund zählt), „Rouge" und „1er Cru "Les Peuillets" stammen von tonigen, sandig-kalkigen Böden und stellen einen guten Einstieg in die elegante Stilistik des Weingutes dar. Die Lage "Les Combes" in Aloxe-Corton liegt direkt unterhalb des berühmten Corton-Charlemagne und bietet mehr Druck und Extrakt. Der Grand Cru Corton "Les Renardes" mit seinem kiesdurchsetzten Mergelboden bildet einen der Topweine von Jean-Baptiste Boudier.

Weinberg & Keller

Die 6,5 Hektar Weinberge von Jean-Baptiste Boudoir sind allesamt in der Côte de Beaune gelegen. Teils stammen die Rebstöcke aus den frühen 50er Jahren und besitzen daher immenses Potenzial. Diese „vieilles vignes" ergeben zwar meist deutlich geringere Erträge, umso komplexer und witterungsbeständiger ist jedoch die daraus entstehende Traubenqualität. Der junge, talentierte Winzer legt großes Augenmerk auf einen umweltverträglichen, achtsamen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Er verwendet Methoden und Mittel der biologischen Landwirtschaft, ohne sich jedoch offiziell zertifizieren zu lassen. Für ihn zählen seine im In- und Ausland über viele Jahre und bei unterschiedlichsten Betrieben gemachten Erfahrungen mehr, als fest definierte Vorgaben der Bio-Verbände. Er vertraut auf sein Wissen und das Gespür für Boden und Weinberg.
Seine Weinbereitung ist eine der „leichten Hand". Jean-Baptiste verzichtet auf technische Manipulation und großes Eingreifen in die natürlichen Prozesse. Alle Moste werden mit weingutseigenen Hefen spontan im Stahltank angegoren, die Weine nur bei Bedarf ganz leicht gefiltert und minimal geschwefelt. Der Ausbau erfolgt dann in Fässern mit 228, 300 und 350 Litern Inhalt.
Die Trauben für die Rotweinbereitung werden zuallermeist vollständig entrappt, und zur schonenden Extraktion der Inhaltsstoffe maximal ein mal pro Tag ganz leicht untergetaucht. Jean-Baptiste ist aufgrund seiner Erfahrungen davon überzeugt, dass das Extrahieren der Inhaltsstoffe (über 4 - 5 Tage) vor und nicht nach der Gärung subtilere und komplexere Weine ergibt. Der Ausbau der im Stahltank vergorenen Weine findet dann in Holzfässern statt, wobei der Anteil an neuen Fässern sehr gering gehalten wird. "For my father, colour was very important, but for me, it's not the major factor. Tannins are more important, and we adapt the extractions according to the year, and by tasting."
Bei der Weißweinbereitung setzt der junge Winzer auf schnelle, aber schonenden Ganztraubenpressung, einen noch geringeren Anteil an SO2 als beim Rotwein und eine Gärung, welche im Stahltank startet und im Holzfass beendet wird, in welchem die Weine dann auch ausgebaut werden.