CANON FRONSAC - BORDEAUX
CHÂTEAU LAMARCHE CANON 2021 BIO

Domaine Jean-Yves Millaire, Bordeaux, Canon Fronsac

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

Schwarze Johannisbeere
Brombeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Pfeffer
Toast
Zedernholz
Schokolade
Vanille

ANLASS

Abend zu zweit
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2046
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Merlot Cabernet Franc Malbec

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Mit dem Wein Château Lamarche Canon kaufen Sie ein Bordeaux Musterexemplar aus der Region Canon Fronsac. Der herrliche Rotwein besteht aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Malbec. Die Reben sind 40 Jahre alt. Der Boden ist von Ton und Kalk dominiert. Nach der Gärung wurde der Wein 24 Monate in französischen Eichenfässern gereift. Somit entstand dieser herrlich klare und frische Wein mit einer vollen, fleischigen Konsistenz. Bereits jetzt ist er zugänglich, reift aber über die nächsten 10 Jahr vorbildlich. Wer Bordeaux mag, liegt hier goldrichtig!

DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE

Die Domaine Jean-Yves Millaire liegt in der renommierten Weinregion Bordeaux, genauer gesagt in den Appellationen Fronsac und Canon Fronsac, entlang des rechten Ufers der Dordogne. Die Geschichte des Weinguts begann in den 1950er Jahren, als Jean Garnier, der Großvater von Jean-Yves Millaire, hier sechs Hektar Weinbergsparzellen erwarb. In den 80er Jahren wurde der Hof an Freunde vermietet und erst 1998 übernahm der Enkel Jean-Yves Millaire die Geschicke. Zusammen mit seiner Frau Christine, die 2005 mit einstieg, erweiterte er es schrittweise und bewirtschaftet heute 47 Hektar Rebfläche. 2006 erfolgte die Umstellung auf die biologische Arbeitsweise, nur 3 Jahre später dann auf biodynamisch.
Das Paar versteht sich vor allem als Bauern und hier besonders als Vermittler zwischen Land, Reben und Umwelt. Dieser Respekt zeigt sich im sorgsamen Umgang mit den Weinbergen, die Achtung des Ökosystems als Ganzes und die Verwendung der biodynamischen Praktiken. So wird auf den Einsatz von Herbiziden, Pestiziden & Co. verzichtet und stattdessen mit pflanzlichen Präparaten, Silizium und Kompost gearbeitet. Auch die Mond- und Erdrhythmen werden berücksichtigt. Das bestmögliche harmonische Zusammenspiel hat das Ziel, Weine zu erzeugen, die den reinen Ausdruck ihres Terroirs und der Menschen, die sie formen, widerzuspiegeln.

Warum wir die Domaine Jean-Yves Millaire im Programm haben

Die Weine der von Jean-Yves und Christine zeichnen sich durch Authentizität, Lebendigkeit und aromatische Komplexität aus. Sie verbinden subtile Vielschichtigkeit mit Ausdruckskraft und bieten für die Region Bordeaux eine ungewohnte Zugänglichkeit sowie ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Ihre biodynamische Bewirtschaftung und der respektvolle Umgang mit dem Terroir spiegeln sich in der Qualität der Weine wider, die durch ihre klare Linie, eine herrliche Frische und ungeschminkte Authentizität überzeugen.

Die Weine

Das Weingut produziert eine vielfältige Palette von Weinen, die in verschiedene Kategorien unterteilt sind. Neben den Schaumweinen mit traditioneller Flaschengärung gibt es fruchtige und zugängliche Einstiegsweine. Unsere Favoriten sind aus der „Les Terroir" Linie, die die spezifischen Eigenschaften der verschiedenen Terroirs des Weinguts zum Ausdruck bringen. Château Cavale aus AOP Bordeaux und Château La Rose Garnier aus AOP Fronsac sind dabei zu 100% aus Merlot, Château Lamarche Canon aus AOP Canon Fronsac aus 70% Merlot, 20% Cabernet Franc und 10% Malbec. „Les Péptites" sind besondere Cuvées aus den besten und älteren Parzellen in begrenzten Mengen wie Volcelest rouge (50% Merlot und 50% Cabernet Franc) und Volcelest blanc (70% Sauvignon Blanc und 30% Riesling). Zusätzlich baut Jean-Yves auch immer wieder atypische Rebsorten wie Jurançon Noir, Petit Manseng, Colombard, Riesling und Chenin neu an. Diese Vielfalt ermöglicht es ihnen, stets neue Cuvées zu entwickeln.

Weinberg & Keller

Die Domaine bewirtschaftet etwa 47 Hektar Weinberge, die sich auf drei Appellationen verteilen: AOP Canon Fronsac, AOP Fronsac und AOP Bordeaux. Die Reben, von denen viele ein Alter von 40 Jahren erreicht haben, stehen auf ton- und kalkhaltigen Böden, die ideale Bedingungen für den Weinbau bieten. Der biodynamische Anbau begünstigt lebendige Böden, die das Terroir besonders gut zur Geltung bringen. Zusätzlich ist das Wachstum durch die klimatischen Bedingungen begünstigt, die Appellationen liegen am rechten Ufer der Dordogne, direkt am Zusammenfluss mit der Isle, die Schutz bietet und so die optimale Reife ermöglicht.

Im Keller setzt das Weingut auf minimalen Eingriff. Die Weine werden spontan mit einheimischen Hefen in Beton- und verschieden großen Holzfässern vergoren. Sie reifen in (gebrauchten) Barriques, großen Holzfässern (Foudres) und Amphoren. Sie werden ohne Schönung und Filtration abgefüllt, um ihre natürliche Charakteristik zu bewahren. Die Domaine Jean-Yves Millaire steht so für eine harmonische Verbindung von Tradition und Innovation im Bordeaux-Weinbau.