MÂCON-BURGY ROUGE TERRES ROUGES 2023 BIO

Domaine Sainte Barbe - Jean-Marie Chaland, Burgund Maconnais

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

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Kräuter
Kieselstein
Nasse Erde
Himbeere

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2038
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin

WEINBAU

Rebsorten Gamay

WEINBEREITUNG

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

DOMAINE SAINTE BARBE

terroirbetonte Bio-Chardonnays von alten Reben



Die Chardonnays der Domaine Sainte Barbe schmecken nach ihrer Herkunft und verstecken sich nicht hinter Holz. Reife gelbe Frucht trifft auf eine kühle, salzige Ader, die jeden Wein lebendig und leicht hält. Dahinter steht Jean-Marie Chaland, der nach Stationen in der Champagne, in Châteauneuf-du-Pape und Australien in den Süden des Burgunds zurückkehrte und 2000 die Domaine gründete. Heute bewirtschaftet er mit seiner Partnerin Ewelina insgesamt 9,5 Hektar größtenteils alter Reben, seit 2003 biologisch zertifiziert. Er behandelt seine Lagen mit einer Sorgfalt, wie man sie sonst von der Côte d'Or kennt, allerdings zu einem beeindruckenden Preis-Genuss-Verhältnis.

Bevor Jean-Marie Chaland nach Viré zurückkehrte, hatte er sich gründlich in der Welt umgesehen. Nach der Ausbildung in Weinbau und Önologie führten ihn Stationen in die Champagne, nach Châteauneuf-du-Pape und bis nach Australien. Erst im Anschluss übernahm er den Familienbesitz im Süden des Burgunds, wo schon sein Großvater Victor in den 1930er Jahren Reben pflanzte und sein Vater Jean-Noël ab 1967 den ersten Wein im eigenen Keller abfüllte. Im Jahr 2000 gründete Jean-Marie mit 4 Hektar die Domaine Sainte Barbe.

Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Partnerin Ewelina 9,5 Hektar, verteilt auf 23 Parzellen in den Orten Viré, Montbellet und Burgy. Den größten Teil der Rebfläche stellt Chardonnay, dazu kommen kleine Anpflanzungen Pinot Noir und Gamay für die Rotweine. Drei Viertel der Reben sind älter als 50 Jahre alt, einige tragen seit fast einem Jahrhundert Früchte. Seit 2003 ist das Weingut biologisch zertifiziert, gelesen wird ausschließlich von Hand. Sein Anspruch ist schlicht: Wer im Weinberg sauber arbeitet, muss im Keller kaum eingreifen.

Warum Domaine Sainte Barbe?

Das Mâconnais steht selten im Rampenlicht, und genau das macht Jean-Marie Chalands Weine interessant. Er behandelt seine Einzellagen mit einer Sorgfalt, die man sonst weiter nördlich an der Côte d'Or erwartet, allerdings ohne deren Preise zu verlangen. Seine Weine stehen für „Balance, Struktur, Reinheit, Salzigkeit, Seidigkeit, einen Hauch von Butter und Würze und vieles mehr", wie er selbst sagt. Die Mischung aus altem Rebbestand, Handarbeit und Zurückhaltung im Keller ergibt Chardonnays, die nach seinem Ort schmecken und sich nicht hinter Holz verstecken. In unserem Sortiment ist er der unkomplizierte Burgunder fürs Mittagessen, der dennoch Format hat.

Die Weine

Den Einstieg bildet **Viré-Clessé Vieilles Vignes**, ein Chardonnay von alten Reben mehrerer Parzellen. Er zeigt reife gelbe Frucht, bleibt aber durch eine kühle, leicht salzige Ader auf der geraden Linie und wirkt nie schwer. Wer das Weingut kennenlernen will, fängt am besten damit an. Den roten Gegenpol setzt **Bourgogne La Chapelle**, ein Pinot Noir der überschaubaren roten Rebfläche des Betriebs. Schlank und mit zarter Würze ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter.

Bei den Lagenweinen wird es richtig interessant: **Viré-Clessé La Forétille** ist der zugänglichere der beiden. Floral und fein gezeichnet, mit einer Säure, die den Wein in die Länge zieht, bleibt er hell und dynamisch. Anders **Viré-Clessé Thurissey**: Hier stammen die Reben aus einer der ältesten Parzellen der Appellation, teils annähernd hundert Jahre alt, und der Wein braucht entsprechend Zeit. Ein Teil reift in der Amphore, der Rest in gebrauchten Fässern. Die Amphore nutzt Jean-Marie bewusst zurückhaltend, denn sie soll den Wein ergänzen und nicht prägen. Dieser Gebindemix gibt ihm Tiefe und eine cremige Textur, ohne ihn mit Holz zu überladen. Am Ende steht der dichteste und nachhaltigste Wein des Weinguts, mehr auf Substanz als auf Lautstärke angelegt.

Weinberg und Keller

Im Weinberg gibt Handarbeit den Takt an: Jean-Marie pflügt die Böden, lässt zwischen den Zeilen Begrünung stehen und verzichtet auf synthetische Herbizide, so wie es schon sein Großvater tat. Seit 2003 ist die Bewirtschaftung biologisch zertifiziert, in der Praxis orientiert er sich zusätzlich an biodynamischen Praktiken. Die Begrünung hält den Boden lebendig und zwingt die Reben, tiefer nach Wasser und Mineralien zu suchen. Ihr hohes Alter sorgt für niedrige, aber konzentrierte Erträge.

Die Böden gehen auf das mittleren Jura-Zeitalter zurück, ein Geflecht aus Kalkstein, das von Verwerfungen durchzogen ist. Genau diese kleinräumigen Unterschiede erklären, warum benachbarte Parzellen so verschieden ausfallen können. Im Keller hält Jean-Marie sich zurück: spontane Gärung mittels eigener Hefen ohne Reinzucht, Ausbau im Edelstahltank, gebrauchten Holz und teils Amphore, dazu nur wenig Schwefel. So landet einzig im Glas, was der Weinberg vorgibt, und nicht das, was der Kellerausbau hinzufügt.

Winzer	Jean-Marie Chaland
Ort	Viré
Weinberg	biologisch
Keller	spontane Gärung, verzicht auf Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, großen und kleinen gebrauchte Holzfässern und teils Amphoren
Größe	9,5 Hektar, 50.000 Flaschen