MÂCON-LOCHÉ EN CHARPAUX 2023

BIO

Clos des Rocs, 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

Mango
Honigmelone
Banane
Grapefruit
Butter
Haselnuss
Geräuchertes

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2043
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

WEINBEREITUNG

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

DOMAINE DU CLOS DES ROCS

Olivier Giroux hat 2002 das Weingut Clos des Rocs in Loché gegründet. Besiedelt ist der Ort im Mâconnais schon sehr lange, es werden immer wieder alte Steinwerkzeuge von vor 25.000 Jahren gefunden. Wein wird ebenfalls schon seit geraumer Zeit dort kultiviert. Die Wurzeln reichen zurück bis zu den Römern, weitergeführt wurde der Weinanbau dann von den Mönchen von Cluny. Aus ihrer Zeit, also dem 12. Jahrhundert, stammt auch der achteckige Glockenturm von Loché, der nur gut 50 Meter vom heutigen Anwesen entfernt ist. Dieses war anschließend mehr als fünf Jahrhunderten unter dem Namen Domaine Saint Philibert im Besitz der Familie Bérard.
Olivier Giroux kommt ursprünglich aus dem deutlich bekannteren Nachbarort Fuissé. Als siebte Generation einer Winzerfamilie belegt er ebenfalls ein Weinstudium und sammelt einige Jahre Erfahrung an der Rhône. Dann kauft er 2002 die gut sechs Hektar in Loché. Er benennt es um in „Clos des Rocs" nach der Monopollage, die das Herzstück des Weinguts ist. Übersetzt heißt das so viel wie „von Felsen umschlossen" und spielt auf die typischen Trockenmauern an, die den Weinberg umgeben. Es kamen noch sechs Hektar in Mâcon-Loché und einige Parzellen in Pouilly-Fuissé und Mâcon-Fuissé hinzu, sodass die Fläche heute etwa 13 Hektar umfasst.
Olivier wollte diesen Weinbergen im wahrsten Sinne des Wortes neues Leben einhauchen. Denn die Böden waren, wie er es selbst sagt, quasi tot. Er startete daher von Anfang an mit einer biologischen Bewirtschaftung, mit Fokus auf der Wiederbelebung der Böden und somit des Terroirs. Seit 2014 ist das Weingut biozertifiziert. Mittlerweile folgt die Arbeitsweise jedoch stark biodynamischen Richtlinien nach Rudolf Steiner.

Warum wir die Weine von Clos des Rocs im Programm haben

Die Appellation Pouilly-Loché ist eine eher unbekannte. Ganz im Süden ist es die kleinste des Mâconnais, die es seit 1940 gibt und heute knapp 34 Hektar umfasst. Einen Großteil davon bewirtschaftet Olivier Giroux. Er hat ein sehr feines Gespür für das Terroir und seine Weinberge. Die daraus resultierenden Weine sind schlanker als die Pendants aus Pouilly-Fuissé, erdig, mineralisch und dennoch mit genug Frucht, um die Struktur angemessen hervorzubringen. Das Ziel von Olivier ist es, Menschen, die seinen Wein probieren, ein Lächeln der Freude ins Gesicht zu zaubern. Bei uns hat er das auf jeden Fall geschafft - und das nicht nur beim ersten Schluck, sondern auch bei allen weiteren.

Die Weine

Alle Weine von Olivier Giroux bestehen zu 100% aus Chardonnay. Jeder einzelne ist jedoch voller Charakter und lokaler Persönlichkeit. Dazu werden die Weinberge entsprechend separat ausgebaut. In Pouilly-Loché sind das die Lagen „Les Mures", „En Chantone", „Les Barres" sowie die Monopollage „Clos des Rocs". Dazu kommen „En pres Foret" und „En charpaux" in Mâcon-Loché, „Pierre Longue" in Pouilly-Fuissé und „En vers Chânes" in Mâcon-Fuissé. Olivier probiert außerdem auch Weine komplett ohne Schwefelzusatz aus. Hier zitieren wir ihn auch gerne nochmal selbst: „Natur ist so gut gemacht, dass, wenn wir sie respektieren, kein Wein dem anderen gleicht!". Sie sollten also am besten alle einmal im Glas gehabt haben, um den Facettenreichtum, dieser kleinen aber feinen Appellation und vor allem auch von diesem unverwechselbaren Weingut im Mâconnais angemessen kennenzulernen.

Weinberg & Keller

Bereits bei der Übernahme der Weinberge 2002 erkannte Olivier Giroux das enorme Terroirpotenzial. Es bedurfte aber einer Wiederbelebung der Böden, um dieses voll ausschöpfen zu können. Das Terroir ist laut Olivier das lokale Erbe, das es zu bewahren gilt, um es auch noch nächsten Generationen weitergeben zu können. Dafür bewirtschaftet er die Weinberge weitestgehend biodynamisch nach dem Mondkalender, seit 2014 ist er biozertifiziert. Besonders die Förderung der Biodiversität ist ihm wichtig. So werden angrenzende Wälder bewahrt, sowie Hecken und Grünanlagen gepflegt, um die Erhaltung natürlicher Lebensräume für die Wildtiere zu sichern. Er arbeitet zudem mit Schafzüchtern zusammen, deren Schafherden das Graswachstum regulieren.

Die Weinberge von Clos des Rocs verteilen sich auf die 6 Hektar in Pouilly-Loché, 6 Hektar in Mâcon-Loché sowie einige Parzellen in Pouilly-Fuissé und Mâcon-Fuissé. Der namensgebende Weinberg in Pouilly-Loché ist weitestgehend an einem Stück, was im Burgund durchaus selten ist. Er ist nach Osten ausgerichtet und auf etwa 270 Höhenmetern. Die Böden sind eisenhaltiger Ton und Kalkstein aus dem Jura, häufig mit bis zu 30 cm dichter Kalksteinkieselstreuung an der Oberfläche. Die weiteren Pouilly-Loché Lagen sind dagegen Schwemmlandböden. Die Reben sind überwiegend 85 Jahre alt und älter. Die Hauptarbeit passiert bei Olivier Giroux und seinem Team im Weinberg. Es wird fast ausschließlich von Hand gearbeitet, was oft schwierig und anstrengend ist. Unterstützt wird er dabei von bestehenden und wechselnden Saisonarbeitern, vor allem auch Studenten. Das jährliche Pflügen dient der Belüftung des Bodens und der Belebung des mikrobiellen und organischen Lebens. Es wird nur mit Kupfersulfat behandelt. Der Ertrag wird durch den Winterschnitt reguliert und liegt normalerweise bei 55-65 hl/ha. Auch die Lese erfolgt ausschließlich von Hand.

Olivier sieht seine Aufgabe als Winzer in erster Linie darin, ein guter Landwirt zu sein. Keine großen Weine ohne außergewöhnliche Trauben. Diese Qualitätstrauben sind die Garanten für authentische Weine, die nicht durch zusätzliche Produkte unterstützt werden müssen, die langsam gären und eine Reduzierung der Sulfitdosen ermöglichen. In dieser Arbeit wird Olivier von Eric Michaud als Partner und Berater unterstützt, der als Verkoster vor allem die Cuvées maßgeblich mitprägt.
Die Weine werden spontan in Holzfässern und Edelstahltanks vergoren. Die Bâtonnage wird nur zur Reduzierung eingesetzt. Der