



2020 Chardonnay Curoulet

Domaine du Pélican

Arbois AOC

75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Ein Hauch von nichts und doch ist alles in einer tiefgründigen Intensität vorhanden. Dieser Duft kommt aus der Tiefe mit sehr viel Frische und kühler Aromatik. Die zitrische Frucht scheint schon fast hinter der gewaltigen Mineralität zu verschwinden. Auch zarte, reife, gelbe Frucht ist immer wieder zu erkennen, wenn auch nur ganz dezent. Das prägende Element am Gaumen ist die Säure, die sich messerscharf vom Auftakt bis zum Abgang hinzieht. Wow, diese Energie, die der Wein ausstrahlt! Die Lage Grand Curoulet ist gegen Norden ausgerichtet, dies gibt ihm die etwas stärkere Frische gegenüber den anderen Lagen. Ein Wein voller Leben.

Produzenten-Informationen

Das Weingut wurde 2012 von Guillaume d'Angerville und François Duvivier, dem Betriebsleiter der bestbekannten Domaine d'Angerville in Volnay, gegründet. Es umfasst 15 Hektaren, 10 davon werden aktuell bewirtschaftet, 5 sind neu bepflanzt. Die Traubensorten sind 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 10% Trousseau, 10% Poulsard und 10% Pinot Noir. Ein Hektar Rebfläche an allerbesten Lage im Jura kostet 11-mal weniger als der Durchschnitt aller Lagen in der Côte d'Or. Das ist aber nicht der einzige Grund, warum Angerville und Duvivier im Jura investieren. Das hervorragende Kalk-Lehm-Terroir der Appellation Arbois ist prädestiniert, um grosse, langlebige Weine zu erzeugen. Durch die Übernahme des Château de Chavanne gelangten sie in den Besitz von 5,8 Hektaren Rebfläche, die bereits seit 2003 biodynamisch bewirtschaftet wurden. Nach der Ernte 2014 ging Jacques Puffeney, ein renommierter Winzer der Region, in Pension und verpachtete den Angervilles seine 4,25 Hektaren Rebfläche. Weitere 5 Hektaren konnten sie von Jean-Marc Brignot kaufen, diese waren aber in schlechtem Zustand, sodass sie gerodet und neu bepflanzt werden mussten. Der Grund für den schlechten Zustand ist, dass Brignot einen so genannten Vin Natur erzeugte und in den Reben gar nichts

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Jura

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+

mehr machte, sie also nur noch wuchern liess. Der Vorteil davon: Es wurde schon mindestens 15 Jahre kein Gift mehr gespritzt. Das gesamte Weingut befindet sich aktuell in Umstellung auf Biodynamie. Es ist klar, dass Guillaume d'Angerville und François Duvivier hier mit der gleichen Präzision und Hingabe arbeiten wie auf der Domaine d'Angerville. Bereits 2015 sind hier beachtliche Weine entstanden und es ist absehbar, dass die Domaine du Pélican eine grosse Zukunft vor sich hat. Auf eine Einschätzung der Trinkreife habe ich bewusst noch verzichtet, da ich noch keine seriösen Erfahrungen mit Weinen aus dem Jura habe.