La Soufrandière

Saint-Véran Climate "La Bonnode" Ovoide Zen AOC

, 750 ml

France,

9950217107

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Brathuhn mit Zitronen und Verbene

(Geflügel)

Spargel mit Sauce gribiche und gedämpftem Saibling

(Fisch)

Bretonische Meeresfrüchteplatte

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.03.2023

Informationen zum Wein

Die Bret-Brüder bewirtschaften eine lediglich zwei Hektar umfassende Parzelle im Climat »La Bonnode« in Saint-Véran. Sie liegt auf 250 Metern Höhe und ist nach Osten ausgerichtet. Unterhalb des Roche de Vergisson liegend, ist sie geprägt von Lehm auf Kalkstein. Die Reben sind 35 Jahre alt. Geerntet wurde am 22. und 23. September 2021 per Handlese. Es folgte eine Ganztraubenpressung und dann die Spontanvergärung. Danach wurde der Chardonnay über 17 Monate zunächst in einem Beton-Ei und nach der Assemblage in neutralen Cuves ausgebaut. Der Wein wurde erst vor der Füllung leicht geschwefelt. Der Gesamtschwefel liegt bei 29 mg/l. Der Wein hat einen pH-Wert von 3,21.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der *2021er La Bonnode Ovoïde* ist in diesem Jahr die dritte Variante der Lage La Bonnode. Dass es Sinn macht und durchaus ein Spaß ist, die drei Weine nebeneinander zu probieren, zeigt der Chardonnay aus dem Beton-Ei noch einmal eindrucksvoll. In der Nase wirkt er etwas grüner, mit etwas mehr Limette als Zitrone und auch grünem Apfel neben dem gelben Aspekt mit Küchenkräutern und Reineclauden. Hinzu kommt eine kreidige Komponente.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Ovoïde* glockenklar, präzise und balanciert. Das Beton-Ei hat dem Wein eine andere Textur verliehen, die vielleicht an einen japanischen Wasserschleifstein erinnern mag. Der Chardonnay präsentiert sich hellgelb mit grünen Aspekten, viel Zitrusfrucht, aber auch etwas Kernobst. Die Säure baut zum Finale hin immer mehr Druck auf und trifft dort auf die für die Weine der Brets so typische mundwässernde Salzigkeit.