Clos du Moulin aux Moines

Volnay "Les Famines" AOC

, 750 ml

France,

9910218180

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta mit schwarzem Trüffel

Aal mit Backpflaumen in Rotwein geschmort

Geschmortes Kaninchen in Süßholz mit Speck und Dörrobst

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Der Weinberg „Les Famines“ liegt am Fuße des Hügels von Volnay mit östlicher Ausrichtung auf 230 m ü. NN und umfasst 0,18 Hektar. Die Reben wurden 1996 und 2001 mit einer Dichte von 10.000 Stöcken pro Hektar gepflanzt. Die tiefgründigen und kiesigen Böden bestehen aus rotem Ton und Kalkstein. Der Name „Les Famines“ geht eventuell auf das karge Terroir zurück, das keine reichhaltigen Erträge brachte.
Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und anschließend am Sortiertisch erneut selektiert. Die langsame Gärung und Mazeration mit – je nach Jahrgang – 30?% bis 70?% entrappten Trauben erfolgt in großen Holzbütten über einen Zeitraum von 15 bis 20 Tagen. Die Gärung erfolgt spontan mit wilden Hefen, für Aroma und Farbe wird tä glich umgepumpt. Anschließend werden die Trauben abgepresst, dann reifen sie für 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern. Die Weine werden weder gefiltert noch geschönt, nach Zugabe geringer Mengen SO_2 gefüllt.
Farbe:
Dunkles Rubinrot mit zarten violetten Reflexen.

Nase:
In der Nase zeugt der 2022 Les Famines Volnay von Clos du Moulin aux Moines bereits den Dampfhammer: Vielschichtig und komplex entblättert sich mit zunehmender Belüftung sein kraftvolles Naturell. Dunkle Früchte gemischt mit knackig roter Beerenfrucht und Bergamotte, dazu kommen Noten nach nassem Boden, hellem Tabak und milden Gewürzen. Mit dunklem, leicht rauchigem Naturell avisiert er gehobenes Burgunder-Vergnügen.

Mund:
Der 2022er Jahrgang öffnet auch bei diesem eleganten Burgunder das Trinkfenster bereits sehr früh – und vor allem weit! Die dunkle Frucht mit schwarzem Touch zeigt sich fleischig und bissfest, die flauschigen Gerbstoffe eng gewoben mit aromatisch herbem Tiefgang. Der gehoben mittelkräftige Wein wird befeuert von reifer Säure, die wie ein Souffleur im Hintergrund agiert und ihm die Bühne überlässt. Etwas Süßholz, dunkler Tabak und Lakritz im Nachhall summieren ihn aromatisch und lassen ihn bereits in der Jugend exzellent zur gehobenen Küche einsetzen.