Clos du Moulin aux Moines

Volnay 1er Cru "Les Santenots" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218181

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

„Fischduft"-Aubergine (chinesische Küche)

Steinbutt im Pumpernickelmantel mit Rotwein-Butter und getrüffelter Sellerie-Mousseline

Gebratene Rehkeule mit Preiselbeer-Jus, sautierten Schwarzwurzeln mit Haselnuss und Nussbutter

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Santenots ist ein Climat in der Gemeinde Meursault, angrenzend an Volnay. Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und anschließend am Sortiertisch erneut selektiert. Die langsame Gärung und Mazeration mit – je nach Jahrgang – 50?% 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 täglich 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 violetten Reflexen und dunklem Kern.

Nase:
Der 2022 Les Santenots Volnay 1er Cru von Clos du Moulin aux Moines zeigt sich zunächst erhaben im Glas. Er will nichts beweisen, ist weder laut noch leise – sondern einfach nur dort. Will man sich ihm nähern, braucht es Geduld und große Gläser. Trotz des offenherzigen Jahres 2022 ist er komplex, nicht wirklich vernagelt, aber auch alles andere als redselig. Nach rund 30 Minuten entblättert er sich zaghaft, Schicht für Schicht wie ein Burgunder-Baumkuchen: dunkle Früchte, Steinobst, Maulbeeren, Holunder sowie florale Noten im Obertonbereich, die an Stockrosen erinnern. In der Herznote wird’s dunkel: Kakaonibs, etwas Espresso-Crema, feuchter Waldboden, langer roter Pfeffer sowie Kirschkerne. Komplexe Angelegenheit.

Mund:
Die Komplexität der Nase setzt sich am Gaumen fort: Kraftvoll und vielschichtig entpackt er sich gaaanz langsam und zeigt sich zunächst als dunkler, rubinroter Monolith, dessen Kanten erst rund gelutscht werden müssen – zum Glück! Die Gerbstoffe verpacken ihn wie ein hedonistisches Luxusgut aus einer Pariser Boutique, die extraktsüße Frucht ist von Sandel- und Süßholz gerahmt und vom reifen, weit geschwungenen Säurebogen an den Gaumen projiziert. Mit guter Spannung und hoher innerer Dichte profitiert er von einigen Jahren Flaschenreife, singt aber bereits jetzt schon das hohe Lied der Trinkfreude im Choral.