

 **Chandon de Briailles**

*Pernand 1er Cru "Île des  
Vergeesses" La vie est Belle  
ungeschwefelt, sans soufre  
ajoute*

 , 750 ml

 France,

 9910216172



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Focaccia mit grünen Oliven, Mandeln, Rosmarin und**

**Orangenzesten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rotbarbe auf der Schuppe gebraten im Felsenfisch-**

**Fumet mit Salbei-Orangen Aroma**

(Fisch)

**Scharfes Hähnchen aus dem Ofen**

(Geflügel)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 07.06.2021

Bordthäuser

Im Antrunk dominieren zunächst die feingliedrigen und persistenten Gerbstoffe, anregend wie bei einer heissen Tasse Darjeeling. Seidig mit animierender Adstringenz definieren sie den Auftritt am Gaumen, kleiden ihn völlig aus und übernehmen auch aromatisch die Führung. Zarte Röstnoten erinnern an salzgebutterten dunklen Toast, die Orangenmarmelade griffbereit im Schälchen apart. Im Hintergrund pulsiert leise elektronische Musik, durch die Jalousie fallen die ersten Sonnenstrahlen. Das Leben ist schön.

Die Domaine Chandon de Briailles wurde 1834 in Savigny les Beaune gegründet und wird seit 2001 von François de Nicolay und seiner Schwester Claude geführt. Seit 1998 wurde im Weinberg bereits ausschließlich biologisch-organisch gearbeitet, biss 2005 der nächste Schritt auf die Umstellung zur Biodynamie folgte. Nach einer Umstellungsphase ist Chandon de Briailles seit 2011 vollständig biodynamisch zertifiziert. Das Weingut bewirtschaftet 14 Hektar eigene Flächen und ist ausschließlich mit Pinot Noir und Chardonnay bestockt - mit einer Ausnahme.

Die Weissburgunder Stöcke für den La vie est Belle wurden bereits von François de Nicolais Grossvater gepflanzt. Das für ihn Chardonnay das alleinige Maß allen Weissweins ist, hat er den Weissburgunder kurzerhand als Orange Wein im Stile eines Natural Weines ausgebaut. Spontane Vergärung nach langer Maischestandzeit und anschließende reife auf der Hefe, bevor er ungeschönt und ungeschwefelt abgefüllt wurde.

Farbe:

Helles Orange mit seidenmatter Trübung.

Nase:

Der „La vie est Belle“ macht seinen Namen auch in der Nase zum Motto und erinnert an den morgendlichen Heimweg nach einer glückseligen Nacht, vorbei am Bäcker. Frischer duftender Hefezopf mit leichter Zuckerguss-Lasur, Croissants mit Orangenmarmelade, gerösteten Haselnusssplittern und ordentlich salziger Butter. Das fluffige Backwerk wird ergänzt von kräuterwürzigen Noten nach Salbei, Zitronenmelisse und Zesten von der Bitterorange.

Mund:

Im Antrunk dominieren zunächst die feingliedrigen und persistenten Gerbstoffe, anregend wie bei einer heißen Tasse Darjeeling. Seidig mit animierender Adstringenz definieren sie den Auftritt am Gaumen, kleiden ihn völlig aus und übernehmen auch aromatisch die Führung. Zarte Röstnoten erinnern an salzgebutterten dunklen Toast, die Orangenmarmelade griffbereit im Schälchen apart. Im Hintergrund pulsiert leise elektronische Musik, durch die Jalousie fallen die ersten Sonnenstrahlen. Das Leben ist schön.