

Clos du Moulin aux Moines

Bourgogne "Clos de la Perrière" Blanc, Monopole AOP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218172

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Wirsing-Strudel mit Quitten und heller
Thymiansauce**

**Gebratener Waller aus Quitten-Kraut mit Beurre
Noisette**

**Wachteln aus dem Rohr mit gedörrten Aprikosen
und Rauchspeck**

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom

Das Weingut Clos du Moulin aux Moines befindet sich in einem alten Zisterzienserkloster und blickt auf eine über 1.000-jährige Geschichte zurück. Inmitten der Côtes de Beaune liegt es zwischen Meursault, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Die Domaine Clos du Moulin aux Moines bewirtschaftet unter Leitung von Willy Roulande Weinberge in Pommard, Monthelie und Auxey-Duresses nach den Richtlinien der Biodynamie. Oberste Prämisse ist es dabei, die Qualität aus einem intakten Ökosystem so schonend wie möglich in den Keller und anschließend auf die Flasche zu bringen.

Sämtliche Arbeiten in den insgesamt 15 Hektar Weinbergen werden von Hand ausgeführt, die Weinbergsarbeiten werden mit Pferden statt mit Maschinen erledigt. Die Reben sind im Schnitt ca. 40 Jahre alt, und die Erträge mit gut 30 Hektolitern relativ niedrig. Im Keller werden die Moste sorgfältig in großen Gebinden ausgebaut, da man immer mehr Abstand vom kleinen Barrique nimmt, um den zarten Charakter der Weine möglichst ungeschminkt zum Ausdruck zu bringen. Die Weine werden spontan mit eigenen Hefen im Beton vergoren und anschließend mit möglichst geringem Neuholzanteil (10–15%) ausgebaut. Weine mit transparenter Frucht und zarter Vibration skizzieren den Stil der Domaine.

Der „Clos de la Perrière“ liegt im Dorf Corpeau, südlich von Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Die Böden bestehen aus sandig-schluffigem Kalkstein, dessen südliche Ausrichtung eine frühe Reifung ermöglicht. Mit drei Hektar Gesamtfläche ist der Clos von einer alten Steinmauer umgeben, die Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté schützt. Die Weine der Monopollage werden als „Bourgogne“ klassifiziert.

Die Trauben aus dem Pflanzjahr 1972 und 1979 werden von Hand gelesen und noch im Weinberg sortiert. Anschließend werden sie langsam gepresst, damit der Most sanft oxidieren kann. Langsame, spontane Gärung im großen Holztank, in dem der Wein anschließend auch für zehn Monate ohne Aufrühren oder Umfüllen reift, bevor er ungeschönt und ungefiltert mit nur wenig SO₂ gefüllt wird.

Farbe: Sattes Goldgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase: Ein Kaleidoskop an Aromen entfächert die Nase des 2022 Clos de la Perrière blanc von Clos du Moulin aux Moines: Beginnend mit einem zitrischen Donnerwetter verbindet er die Öle von Grapefruit, grüner Mandarine und Cedros mit Orangenblüten und getrockneten Limetten. Nasse Tafelkreide und getrocknete Heublumen werden balsamisch grundiert von Noten nach Leinöl und Haselnussschalen, Crème Noisette im Hörnchen nebst gedörrten Quitten. Komplex und vielschichtig mit offensichtlich niedrigem SO₂-Einsatz.

Mund: Cremig im Antrunk mit Noten nach Süßholz und abermals Crème Noisette, dann wird er diszipliniert durch seine markante Mineralik, die seinen ausladenden Charakter einfängt und in die Korsage zwingt. Vom Typ her eher weich gezeichnet mit großzügigem Naturell und ausladender Aromatik: Süßholz, etwas Anis, Kerbel und Estragon aromatisieren den reichhaltigen Extrakt, die zart salzige Mineralik erdet ihn unmittelbar. Würzig-herber Typ mit markantem, langem Nachhall.