

Clos du Moulin aux Moines

Puligny-Montrachet 1er Cru *"Les Folatières" AOC*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218174

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Mitteltranche vom Steinbutt mit Beurre Blanc und

La Ratte-Kartoffeln

(Fisch)

Perlhuhnbrust auf der Haut gebraten mit

Kürbisgnocchi und geriebener Belper Knolle

(Geflügel)

Sellerie im Ofen gegart mit Nussbutter und

frittierten Kapern

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.04.2024

Info:

Die Lage Les Folatières genießt mit den besten Ruf in der Gemeinde. Sie wird von noch renommierten Lagen wie Le Cailleret und Clavoillon umrundet.

Die Parzelle umfasst 0,2ha und wurde 1954 gepflanzt. Im Boden befinden sich dort Lehm und Kal. Les Folatières liegt auf 240m N.N. und ist nach Südwesten exponiert.

2022 ist der erste Jahrgang dieser Parzelle, die sie Anfang 2022 übernommen haben. Der erste Jahrgang mit einer demeter-Zertifizierung wird 2025 sein.

Die Methodik ist analog zu den anderen Weinen der Domaine. Während der manuellen Lese wird bereits im Weinberg selektioniert. Die Trauben werden langsam gepresst, um dem Most einen gewissen Grad an Oxidation zu erlauben. Langsame Vergärung mit wilden Hefen in 400l- Fässern. 10% davon sind neue Fässer. Der Wein reift für zwölf Monate ohne Aufrühren der Hefen oder jegliche Bewegung der Fässer. Abfüllung ohne Filtration und Schönung.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit leicht grünen Akzenten

Nase:

Dicht und einladend strömt sein Duft aus dem Glas. Reife gelbe Früchte, die von allen Seiten attackiert werden, sind exemplarisch für ihn. Etwas Khaki, Aprikose, Pfirsich und kandierte Quitte. Er erfährt ergänzend einige erdige, kalkige Nuancen. Nasse Kreide, etwas Feuerstein und Kalkstein. Ganz zart muss ich ihm auch Popcorn attestieren. Brotig und damit enorm wärmend kommen die Assoziationen an feinen Patisserie dazu. Biskuit, Schwarzbrottrinde sowie ein Hauch Brioche. Belebend wirken seine Kräuteraromen, die stark an Salbei, etwas Minze, Kerbel und Petersilie erinnern.

Gaumen:

Der erste Schluck entschleunigt dann enorm. Die Balance aus Frische, Kraft und Frucht ist hervorragend. Seine mineralische, salzige Seite legt einen Film über den Mundraum. Die Frucht duelliert mit den Patisseriearomen um die Vorherrschaft. Vor allem aber lebt er von einer enormen Länge. Die etherische Frische sorgt für Kühle und Eleganz. Hier ist vor allem Minze klar hervorzuheben, die ihn enorm in die Länge streckt. Über Minuten kann er so groß aufspielen. Eine feine nussige Brise mischt sich hier im Nachhall noch unter.