La Soufrandière

Saint-Véran Climat "La Bonnode" Zen AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217084

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kartoffelpüree, pochiertes Ei und weißer Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagliatelle mit gebratenen Artischocken und Pecorino

(Gemüse & Vegetarisch)

Gedünsteter Steinbutt mit Fenchel und Beurre Blanc mit Noilly Prat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.05.2022

Informationen zum Wein

La Bonnode grenzt an den Weinberg La Combe DesRoches und umfasst zwei Hektar auf 250 Metern Höhe, ausgerichtet nach Osten am Fuße des Roche de Vergisson. Die 35 Jahre alten Reben sind meist von alten Sträuchern umgeben. Die Böden aus Kalkmergel und hellem Lehm sind ideal für Chardonnay. Die Lese fand vom 27. bis 31. August 2020 statt, rund drei Wochen früher als in 2019. Der Chardonnay wurde von ganzen Trauben gepresst und spontan vergoren. Darauf reifte er über 17 Monate in Fudern und in *pièces* von 228 Litern. Es folgte eine malolaktische Gärung. Der zugesetzte Schwefel liegt bei der *Cuvée Zen* nur bei 20 mg/l.

Farbe

ausgeprägtes Strohgelb

Nase

Die *2020er La Bonnode Cuvée Zen* unterscheidet sich von der klassischen Cuvée durch 15 mg weniger Schwefel. Dieses Weniger an Schwefel verändert den Wein insofern, als der im Duft etwas strenger und fester, etwas hefiger und pikanter ist. Natürlich zeigt sich auch hier die gelungene zitrische Frische in Kombination mit leicht cremig wirkenden Noten. Zitronen, deren Schalen und eine leichte Lemoncurd-Variante mischen sich hier mit zerstoßenen Austernschalen, Kalk, Kreide, Trockenkräutern und Verbenen. Aber es findet sich auch eine Note von blondem Tabak, ferner etwas Grafit sowie Wacholder und ein Hauch von Holzkohle.

Gaumen

Auch am Gaumen wird die *La Bonnode Cuvée Zen* von Kühle und Klarheit bestimmt. Der Wein wirkt – wen wundert es bei weniger Schwefel? – offener. Die Jacke ist schon abgestreift, der erste Knopf geöffnet. Die Klarheit bleibt, die Frucht zeigt sich etwas wärmer als bei der klassischen Cuvée. Es gibt mehr Orange als Zitrone, mehr gelbe als grüne Birne. Dazu findet sich auch hier das leicht herbe und pikante, leicht tabakige Finale mit einem gewissen Gerbstoff, aber auch einem Mehr an hefiger Seidigkeit. Die Säure wirkt brillant und sorgt für viel Energie.