La Soufrandière

Saint-Véran Climate "La Bonnode" Ovoide Zen AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217129

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Brathähnchen mit eingelegter Salzzitrone

(Geflügel)

Gebratener Lachs mit Erbsenpesto und Bratkartoffeln

(Fisch)

Bretonischer Meeresfrüchteteller

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Informationen zum Wein

Die Gebrüder Bret bewirtschaften eine zwei Hektar große Parzelle in der Lage »La Bonnode« in Saint-Véran. Sie liegt auf 250 m Höhe und ist nach Osten ausgerichtet. Sie liegt unterhalb der Roche de Vergisson und besteht aus Lehm auf Kalkstein. Die Rebstöcke sind 35 Jahre alt. Die Lese fand am 29. August und 3. September 2022 per Hand statt. Es folgte eine Ganztraubenpressung mit anschließender Spontangärung. Anschließend wurde der Chardonnay 17 Monate lang ausgebaut, zunächst im Beton-Ei und nach der Assemblage in neutralen Cuvées. Vor der Abfüllung wurde der Wein leicht geschwefelt. Der Gesamtschwefelgehalt beträgt 39 mg/l. Der Wein hat einen pH-Wert von 3,28.

Farbe

mittleres Strohgelb

Nase

Der 2022 *La Bonnode Ovoïde* ist in diesem Jahr die dritte von vier Varianten der Lage La Bonnode. Der Chardonnay aus dem Betonei zeigt wieder einmal eindrucksvoll, dass es Sinn macht und Spaß macht, alle drei Weine nebeneinander zu probieren. In der Nase wirkt er zurückhaltender, weniger zitrisch und nussig, dafür aber feiner und eleganter in seiner Balance aus heller Frucht, leichter Cremigkeit und dezenter Kreidigkeit.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *Ovoïde* gewohnt präzise und ausgewogen mit deutlich mehr Cremigkeit als *La Bonnode* und *La Bonnode Cuvée Zen.* Das Betonei hat dem Wein eine andere Textur verliehen, die eine sehr fein geschliffene Oberfläche bietet. Obwohl sich die Säure hier zunächst anders präsentiert und dezenter wirkt, zeigt sich schnell, dass sie auch hier über viel Kraft und Druck verfügt und für eine Spannung sorgt, die elektrisiert. Zumal sie bis ins lange Finale präsent bleibt und sich mit der für die Weine der Bretagne so typischen mundwässernden Salzigkeit verbindet.