La Soufrandière

Saint-Véran "La Combe DesRoches" AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217149

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Quiche mit Champignons und Lauch

Hechtklößchen in weißer Wermut-Beurre blanc

Jambon Persillé mit Gürkchen und Senf

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay von einer etwa 1,5 ha großen, seit 2016 im Besitz des Weinguts befindlichen Parzelle am Fuße der Roche de Vergisson mit kalk- und tonhaltigem Boden. Trotz kühler Exposition erlaubt die Lage am Nordhang eine harmonische Reife. Die durchschnittlich 20–25 Jahre alten Reben werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Ganztraubenpressung, spontan vergoren und anschließend rund elf Monate ausgebaut, davon etwa 80 % im Edelstahltank und 20 % in gebrauchten Eichenfässern. Die Abfüllung erfolgt ohne Schönung oder Filtration.

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Mit markantem Charakter oszilliert der 2023 Cuvée "La Combe Desroches" Saint-Véran von La Soufrandière zwischen feiner Würze und filigraner Frucht. Eingekellerte, wachsige gelbe Äpfel und Birnenschalen mischen sich mit grünen Haselnüssen und salzgebuttertem Toast. Hinzu kommt etwas Bienenwachs und eine sublime Mineralik, die an nasse Tafelkreide erinnert. Ein Wein mit ausgeprägt ruhigem, doch wohlwollendem Naturell.

Mund:
Das Wechselspiel zwischen Frucht und Würze setzt sich auch am Gaumen fort, was ihn zum idealen Speisenbegleiter macht. Mit feiner Phenolik am Zungensaum ist er herb flankiert, mit extraktreicher, saftiger Frucht und frischem, weit gespanntem Säurebogen. Erquickend mit niederschwelligem Schluckwiderstand ist er das ideale Einstiegsticket in die Welt der Bret-Brudis.