La Soufrandière

Saint-Véran Climate "La Bonnode" Ovoide Zen AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950217151

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Tomaten und Maracuja mit Koriander und Tropea-Zwiebeln

Gebratene Makrele in Zitrusbutter mit Kapern

Kaninchen mit Zitrone, Knoblauch und Oregano aus dem Ofen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.08.2025

Chardonnay von einer rund 2 ha großen, östlich exponierten Parzelle im Climat „La Bonnode“ am Fuß der Roche de Vergisson. Die etwa 35-jährigen Reben wachsen auf kalk- und tonhaltigem Boden und werden biodynamisch bewirtschaftet. Der Most wurde im 19-hl-Beton-Ei spontan vergoren, ohne Schwefelgabe während Ausbau und Gärung. Nach rund einem Jahr im Ei und kurzer Reife im Edelstahltank erfolgte eine minimale Schwefelzugabe zur unfiltrierten Füllung.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2023 Saint-Véran Climat La Bonnode "Ovoide" Zen von La Soufrandière duftet zart zitrisch nach Agrumen unterschiedlicher Couleur: grüne Mandarinen, Zitronenzesten und Orangenblüten skizzieren die erste Nase. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich auch Aromen aus dem Ausbau: nasse Tafelkreide, gestoßene Austernschalen und eine generell saline Note. Unter allem steht eine warme Kanne gut gezogenen Kräutertees mit kleinem Kamille-Anteil.

Mund:

Mit animierendem Schliff fließt er in rasantem Tempo über den Gaumen und provoziert Pavlov’schen Schluckreiz. Die feine Phenolik ist höchst animierend, die Gerbstoffe poliert und pudrig und beschleunigt von der strahlend hellen Säure, die am Gaumen scheint wie die aufgehende Morgensonne. Zitrisch straff mit mittlerem Körper, sehnig und definiert. Eher ein Sprint denn ein Marathon.