

 **Domaine Grand**

Château-Chalon "En Beaumont" Vin de Voile

 2016, 620 ml

 Frankreich, Jura

 9950420017

 Savagnin

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bresse-Huhn à la crème au vin jaune

(Geflügel)

Bündner Nusstorte

(Dessert)

Reifer Comté

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.12.2023

Die Wurzeln der Domaine Grand reichen ins 17. Jahrhundert zurück. Bekannt wurde das Jura-Weingut unter der Leitung der Brüder Lothain, Dominique und Georges Grand, die die Geschicke zwischen 1970 und 2015 stark geprägt haben. Dann haben Emmanuel, Lothains Sohn, und dessen Frau Nathalie das Weingut übernommen und es grundlegend verändert. Sie haben das Weingut in Passenans von 15 auf 10 Hektar verkleinert und den biologischen Weinbau eingeführt. Er wurde nach einer Erprobungsphase von drei Jahren 2018 offiziell angemeldet und mit dem Jahrgang 2021 auch offiziell zertifiziert. Die Rebflächen des Weinguts erstrecken sich über die Gemeinden Passenans, Saint-Lothain, Arbois und Ménétru-le-Vignoble. Passenans, Appellation Côtes du Jura, weist die größte Vielfalt an Terroirs auf. Das Angebot ist klassisch und reicht von Savagnin über Chardonnay hin zum Château-Chalon. Die Weine sind kraftvoll und werden gekonnt im Holz ausgebaut.

Information zum Wein

100 % Savagnin aus Château-Chalon En Beaumont. Der Weinberg befand sich zum Zeitpunkt der Lese noch vor der Umstellung auf biologischen Weinbau, der biologische Weinbau wurde aber in 2015 begonnen. Die Trauben wurden von Hand gelesen. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks, der Ausbau im Eichenfass unter der Florschicht.

Farbe

helles Bernstein

Nase

Der AOP Château-Chalon Vin Jaune präsentiert sich so intensiv, wie es seine Farbe vermuten lässt. Er duftet nach grünen Walnüssen, Mandeln, Torf und Asche, gepaart mit Bitterorangen und Grapefruitschale, Jod und etwas gelbem Curry.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *En Beaumont* lebendig und jung, cremig und üppig mit Extraktsüße und Gerbstoff einerseits; trocken, druckvoll und tänzelnd andererseits. Auch hier findet man Walnüsse und auch leicht geröstete Haselnüsse, zudem Safran, kandierten Ingwer, wiederum Jod und viel Salz, Zitronenschalen und Äpfeln und Apfelschalen. Der *En Beaumont* ist ein durchgegorener, oxidativ ausgebauter, trockener und doch cremiger, einladender, quicklebendig wirkender Wein voller Spannung und Tiefe am Anfang seines Lebens, das Jahrzehnte überdauern kann.