

# 2011 Protéodie - Vin Jaune

## CHÂTEAU D'ARLAY - CÔTES DU JURA, FRANKREICH



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. Ein ganz besonderer Vin Jaune den es bisher nur einmal gibt. Ich erinnere mich an einen Besuch auf Château d'Arlay, wo mir Schlossherr Alain de Laguiche voller Stolz seine Fässer zeigte, die er mit einem sonoren Schall, oder genauer mit einer Melodie die "Protéodie" genannt wird stimulierte. Diese bizarren Verkabelungen an den alten Fässern im feuchten Kellergewölbe hatten etwas von Frankensteins Versuchslabor. Ich war skeptisch und hielt das für esoterischen Humbug. Alain war fest davon überzeugt, dass diese Schwingungen, die in methodischen Intervallen durch die Fässer gejagt werden, sich positiv auf die Stabilität des Weines und vor allem auf die Bildung der Florhefe(schicht) auswirkt. Nun sitze ich vor einem grandiosen Wein, der mich sprachlos macht. So warm und reichhaltig, unfassbar komplex und tiefgründig. Wie in einer französischen Croissant Bäckerei oder einer neapolitanischen Pizzeria. So vielfältig und verführerisch geben sich salzige und süße Düfte die Hand. 7 Jahre reifte dieser epische Vin Jaune ganz traditionell im Fass unter der Florhefe. Aus 100% Savagnin und 50 Jahre alten Reben gekeltert und ohne zusätzlichen Schwefel gereift. Wer Umami im Wein sucht, der findet ihn hier. Das ist rezeptpflichtiger Stoff. Prädikat: amtlich!! 3635 Flaschen. C'est tout.

<b>Rebsorte</b> Savagnin	<b>Region</b> Côtes du Jura	<b>Restzucker</b> < 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-17°	<b>Internationale Bewertungen</b> 93 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> AOC Côtes du Jura	<b>Säure</b> 3,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 20 und mehr
<b>Boden</b> grauer Mergel, Jurakalk, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> S.C.A. Domaine du Château d'Arlay F-39140 Arlay
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 6,5 Jahre unter Florhefe in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Es gibt eine Menge exzellenter junger Winzer die auf den 1800 Hektar Weinbergen aufsehenerregende Weine füllen, doch Château d'Arlay ist eine Legende. Das 25 Hektar Weingut hat einige sehr alte Weinberge (im Schnitt 50 Jahre), einen traditionsreichen Fasskeller aus dem 17. Jahrhundert und liegt sehr günstig an der Grenze der Bresse zum höheren Juragebirge mit südlicher Ausrichtung, die vor den kalten Nordwinden schützt.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.