

2021 Petit Champ

DOMAINE D'ABRIGEON - CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH



Dieser Weinberg in der Gemarkung Buisson ist etwas wärmer und mit Grenache (60%) und Syrah (40%) bepflanzt. Auch hier wachsen die 65 Jahre alten Reben auf Sandboden die mit Gallets aka Kieselsteinen durchzogen sind. Komplett entrappt, lange Mazeration und Spontangärung von 40 Tagen und Reifung für 1 Jahr in gebrauchten Barriques. Die Hitze spürt man im saftigen, fruchtbetonten Gaumen, aber auch eine kompakte Struktur. Der Stoff entwickelt viel Komplexität und Tiefe, die wunderbar von feinen Gerbstoffen und einer frischen Säure eingebremst werden. Das macht jung getrunken schon richtig viel Freude. Reiner ausschweifender Hedonismus im Glas. Für ein Erstlingswerk absolut beeindruckend.

Rebsorte Grenache, Syrah	Region Côtes du Rhône	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 93 P. Matt Walls (Decanter)
Klima mediterran	Appellation Côtes du Rhône AOP	Säure 3,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalkstein, Kiesel, Sand, Ton	Anbau FR-BIO-01, In Umstellung auf biodynamisch	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Nadia et Julien d'Abriqueon, Buisson 84110, Vaucluse, France
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zurzeit bewirtschaften das Paar 8 Hektar in Umstellung von biologisch auf biodynamischen An- und Ausbau, auf der Nordseite des Ventabren Massif. Für die meisten Weinfreunde liegt der Fokus auf der warmen Südseite des Gebirgszuges, wo die berühmten Orte Rasteau und Cairanne liegen. Aber die Zeiten im Angesicht des Klimawandels ändern sich und was früher eine A Lage war, ist heute manchmal schon zu heiß für Spitzenwein. Insbesondere für die dünnchalige Grenache, die (wenn nicht absolut präzise gekeltert und ausgebaut wird) zu schneller Oxydation neigt. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.