

DOMAINE DE Bréseye

Domaine de Bréseye, Côtes du Rhône Brezème, Blanc, 2020

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

Entdecken Sie ein Kleinod unter den Lagen der Côtes du Rhône: Die Appellation Brézème. Als schöner Vertreter der unwiderstehlichen Rebsorte Viognier offenbart unser Bréseye blanc eine schöne aromatische Intensität mit exotischen Noten und einem Hauch von Frische. Ein reichhaltiger, großzügiger, harmonischer Wein.

BESCHREIBUNG

Als Ergänzung zu ihren Weingütern Maison & Domaines Les Alexandrins hat das Winzertrio aus dem Rhonetal - Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel und Alexandre Caso - 2017 die Domaine de Bréseye übernommen. Mit der gleichen Philosophie wie bei Les Alexandrins besteht ihr Ziel darin, dass Authentizität und Charakter der Weinlage Brézème (wieder)entdeckt werden, einer wunderbaren Appellation an den Steilhängen auf halber Strecke zwischen der nördlichen und der südlichen Rhône. Unsere Weinstöcke stehen in den Lagen Brézème Ost und Brézème West. Die 4 Hektar große Weinlage (3,5 Hektar Rot- und 0,5 Hektar Weißwein) liegt an den steilen Südhängen, die vom 256 Meter hohen Mont Rôti überragt werden.

TERROIR

Lehm- und Kalksteinboden Die Arbeit im Weinberg gestaltet sich auf traditionelle Art und Weise, mit größter Sorgfalt und Respekt vor dem Terroir, mit dem Ziel, die Biodiversität zu fördern und den Trauben nur das Beste zugutekommen zu lassen.



DER JAHRGANG

Nach einem Jahr 2019, in dem wir Hagelschäden erlitten hatten, mussten wir die Rekonvaleszenz unseres Weinbergs mit sanften, ergänzenden Nährstoffen unterstützen. Das Jahr 2020 war daher in technischer Hinsicht ein Jahr, das Fingerspitzengefühl erforderte, zumal das Wetter einige Überraschungen bereithielt. Der Frühling war überraschend heiß und trocken. An einen Juni, der uns eine kurze Pause mit einigen sehr willkommenen Regenfällen bescherte, schloss sich ein trockener Sommer an, der dies auch bis zur Lese blieb. Ein sehr starker Befall mit falschem Mehltau zu Beginn des Jahres, regelmäßig auftretende, unberechenbare Winde, dann zur Jahresmitte ein starker Befall mit echtem Mehltau und große, sengende Hitze – uns blieb nichts erspart und es kostete uns enorme Kraftanstrengungen, um mit all dem zurechtzukommen. Glücklicherweise haben die wenigen Regenfälle, recht kühle Nächte und Tau am frühen Morgen dafür gesorgt, dass die Weinstöcke nicht allzu sehr unter der Sommerhitze litten, und all unsere Mühen scheinen durch den sich abzeichnenden großen Jahrgang belohnt zu werden. Um die größte Hitze zu meiden, begannen wir schon morgens um 6 Uhr mit der Lese, so dass wir die noch kühlen Trauben ernten konnten. Die Weinlese selbst begann mit den Weißweinen am 19. August, dann folgten die Rotweine bis zum 16. September. Die ersten Verkostungen zeigen aromatische Weine mit viel Frische und einem Alkoholgehalt von nur selten über 13,5°. Nach all diesen unerwarteten Wendungen und Zwischenfällen bringt das Jahr 2020 einen Jahrgang hervor, der nach den sonnenreichen Jahrgängen 2018 und 2019 zu seinen Ursprüngen zurückkehrt und ganz typisch für die "Nord-Rhône" ist.

STANDORT

Brézème ist die südlichste und eine der kleinsten Appellationen unter den nördlichen Lagen der Côtes du Rhône und liegt am Zusammenfluss von Drôme und Rhône. Die ältesten Zeugnisse in Bezug auf Weinbau reichen bis ins Mittelalter zurück.

ENTWICKLUNG

- Frühlorgendliche Ernte, um die Frische der Beeren zu erhalten
- Viognier und Roussanne werden zusammen gepresst
- Nach einer mehrstündigen Absetzzeit Beginn der Gärung des Traubenmosts
- Regelmäßiges Aufrühren der Hefe (Bâtonnage), wodurch der Wein an Fülle gewinnt und seinen Aromenreichtum entwickeln kann

REBSORTEN

Viognier 60%, Marsanne 20%, Roussanne 20%

VERKOSTUNG

Schöne, goldgelbe Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase überrascht der Wein und ist unglaublich verführerisch mit den exotischen Noten und Aromen von weißen Pfirsichen der Viogniertraube, die sich gekonnt mit den klassischen Noten von Toistaromen der Marsanne- und Roussanetrauben verbinden. Von großer Finesse und Subtilität, die von der Vinifikation im Barrique herrühren, ist der Wein perfekt ausgewogen und zeigt große Eleganz und Klasse. Ein Wein von großer Ausdrucksstärke, unwiderstehlich !

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein wunderbarer Begleiter für eine Bouillabaisse.

SERVIEREN

Serviertemperatur 14°C. Sollte idealerweise innerhalb von 4 Jahren getrunken werden.

