

DOMAINE DE Bréseye

Domaine de Bréseye, Côtes du Rhône Brezeme, Blanc, 2019

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 milden Winter und Frühjahr erschienen die Bedingungen perfekt – bis der 15. Juli kam: Ein Hagelsturm zerstörte einen großen Teil der Weinberge von Crozes-Hermitage. Dann kam die Hitzewelle im Sommer, einer der heißesten des letzten Jahrzehnts, sodass einige Trauben verbrannten. Die gute Arbeit des Teams hat glücklicherweise den geretteten Teil des Weinbergs in einem außergewöhnlichen Zustand erhalten. Und wenn die Natur auch manchmal hart zu den Menschen ist, so zeigt sie sich oft gnädig. Die Lese verlief perfekt und wenn auch die Mengen begrenzt waren, so verspricht dieser Jahrgang doch wunderbar zu werden, trotz eines klimatisch und moralisch komplizierten Jahres. Die Jahre, die mit 9 enden, bleiben stets in Erinnerung der Winzer und auch der aktuelle Jahrgang scheint diese Regel nicht zu durchbrechen.

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

Verführerische Farbe mit brillanten Reflexen. Die Nase ist sehr aromatisch mit den für den Viognier typischen exotischen Noten und einem eleganten Hauch leichter Röst- und Toastaromen, die von der Vinifikation im Holzfass stammen. Am Gaumen weist der Brézème sofort eine üppige, reichhaltige Fülle auf und entfaltet dann seine ganze Ausgewogenheit, die durch eine angenehme Frische abgerundet wird. Ein harmonischer Wein von großer Eleganz.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der Wein ist ein wunderbarer Begleiter für eine Bouillabaisse.

SERVIEREN

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

