Martel.
Wein geniessen.

Mâcon-Verzé, Le Monté 2024

AC, bio
Domaines Leflaive



- Chardonnay
- 2024
- Burgund
- Mâconnais
- Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Geflügel, Meeresfrüchte, Vegetarische Gerichte aller Art
- mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- bio-dynamisch
- 12.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Domaines Leflaive

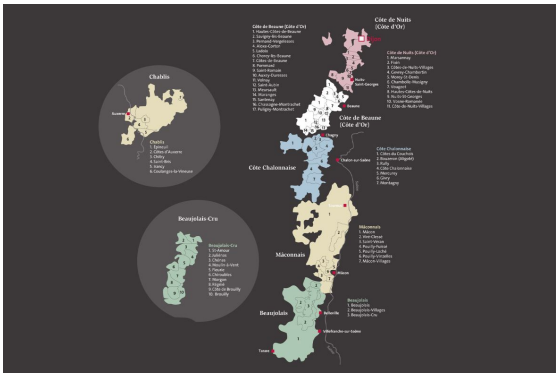
Zum Wein

Die Domaine Leflaive besitzt in der Gemeinde Verzé im Mâconnais knapp 9,5 ha Rebland, aufgeteilt in 5 Parzellen. Seit 2017 werden zwei Lagen getrennt abgefüllt. Die 1965 erstmals bepflanzte Parzelle Le Monté befndet sich auf gut 320 m ü. M., umfasst gerademal 0,94 ha und ist nach Südwesten ausgerichtet. Der Boden hat hier mehr Kalk und vor allem auch Feuerstein. Aufgrund der etwas erhöhten Lage könnnen die Trauben langsam und perfekt reifen. Geerntet werden sie regelmässig als letzte. Der Wein wird in einer Kombination aus Zementtanks und gebrauchten Holzfässern (nur guit 10%) ausgebaut und reift einige Monate auf der Feinhefe im Stahltank. Mit seiner puren Aromatik, der dezenten Frucht und den Feuersteinnoten ist der Le Monté sehr attraktiv.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Mâconnais

Winzerportrait Domaines Leflaive Associés





Brice de la Morandière, Gutsleiter

Weingut

	1717
	25 ha
	Gutsleitung: Brice de La Morandière Weinbereitung: Amandine Brillanceau
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

So sehr die Fachleute auch gelegentlich über die Vorzüge des einen oder anderen weissen Burgunders streiten mögen, Einmütigkeit herrscht zwischen ihnen stets darüber, dass diese Domäne beständig die feinsten Weissweine Burgunds hervorbringt. Seit Jahren geben die Leflaives ihren Nachbarn und der Welt das Vorbild dafür, was mit Chardonnay-Trauben aus hochwertigen Weinberglagen geleistet werden kann. Das Ergebnis ihrer Arbeit ist überwältigend: Premiers und Grands Crus von ungeheurer Tiefe und Konzentration – gewaltige Wucht, vereint mit grosser Komplexität – und mit jener Dimension aristokratischer Rasse, die sich jeder Beschreibung entzieht.» So Norman Remington in seinem Buch „Côte d'Or".

Der Familienbesitz Domaine Leflaive geht auf das Jahr 1745 zurück. Heute umfasst das Weingut 21 ha in superben Lagen der Gemeinde Puligny-Montrachet. Angefangen bei einfachen Bourgogne blanc-Lagen bis hin zu den raren Grand Crus. Die Domaine Leflaive wurde durch die 2015 viel zu jung verstorbenen Anne-Claude Leflaive zu einer Art biologisch-dynamischer Ikone und Lokomotive. Mit dem Jahrgang 1998 war eines der Hauptziele von Anne Claude Leflaive auf der gesamten Rebfläche erfüllt: die Umstellung auf biologisch-dynamischen Weinbau. Dies führte innerhalb von kurzer Zeit zu einer deutlichen Verbesserung der Aktivitäten der Bodenmikroben, zu stärkerer Resistenz gegen Krankheiten und Fäulnis und zu einer noch komplexeren, reineren und lebendigeren Aromatik geführt. Die Resultate sind derart beeindruckend, dass die Domaine Probleme bekommt, all die interessierten Besucher aus aller Welt zu empfangen, die für ihre Weinproduktion von der Erfahrung mit der Biodynamie profitieren wollen.

«Die Referenz in Puligny und immer mehr auch im Mâconnais.»

— Martel über Domaines Leflaive

© Martel AG St.Gallen

Impressionen










© Martel AG St.Gallen