Beaujolais Villages Rouge «Terre de Loyse»

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Domains Laurent Perrachon et Fils
Art. Nr.:	401.050
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Beaujolais
Ort des Gutes:	Juliénas

Weingut / Erzeuger

Die Familie Perrachon, nunmehr in der fünften und sechsten Generation, widmet sich mit großer Sorgfalt dem Anbau der Kernrebsorte Gamay und der Produktion herausragender Beaujolais-Weine. Die Verbindung der Familie mit Wein und der Region Beaujolais reicht bis in das Jahr 1601 zurück. Heute besitzt die Familie mehrere kleine Weingüter, darunter die Domaine des Mouilles, und verfügt insgesamt über 26 Hektar Anbaufläche. Darunter befinden sich sechs Cru-Lagen (Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chenas und Saint-Amour), die sie gekonnt miteinander kombiniert. Dadurch positioniert sich die Familie Perrachon als unabhängiger Beaujolais-Produzent mit einem reichen Erfahrungsschatz.

Die Traubenernte erfolgt von Hand und die Vinifikation nach der traditionellen, für Beaujolais üblichen Methode der Kohlensäuremaischung. Anschließend reifen die Weine langsam und schonend in einem Keller aus dem Jahr 1702. Die Weine von Laurent Perrachon zeichnen sich durch atemberaubende Komplexität und Vielschichtigkeit aus und sind ein bemerkenswertes Abbild ihrer jeweiligen Lagen und Böden. Jeder Beaujolais von Laurent Perrachon kann ohne Bedenken über Jahre im Weinkeller gelagert werden und überrascht selbst erfahrene Weinkenner.

Die Domaine ist bestrebt, ihre Arbeit weiterzuführen und hat Pläne zur Umstrukturierung des Gutes. Innerhalb der nächsten 15 Jahre möchten sie auf alle chemischen Produkte verzichten und alle ihre Böden mechanisch bearbeiten. Sie haben eine hohe Wertschätzung für ihr Terroir und wollen, dass ihre Crus und Grand Crus (z.B. Les Chers oder Les Mouilles in Juliénas) anerkannt werden. Diese Initiative spiegelt sich in ihren neuen Parzellen-Cuvées wider. Die Geschichte der Familie Perrachon ist ein Spiegelbild des Weinanbaugebietes Beaujolais, einer Region, die für ihre hervorragenden Weine bekannt ist und deren Traditionen bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen.

Beschreibung

Die Trauben des Beaujolais Villages kommen von zwei unterschiedlichen Lagen (La Chapelle de Guinchay und Lancié), klimatisch sehr ähnlich unterscheiden sich die Böden jedoch drastisch. Guinchay besitzt einen sandig, granitdurchflößten Boden wohingegen Lancié einen lehmigen, Kalksteinboden besitzt. Sie werden von Hand gelesen. Die Reben sind im Schnitt etwa 45 Jahre alt.

Farbe:	blasses kirschrot
Rebsorte:	Gamay
Charakteristik:	rote volle Frucht mit Aromen von Erbeeren und schwarzen Johannisbeeren in der Nase, am Gaumen eine ausgewogene Säure mit frühreifen roten Früchten und einem anhaltendem Finish
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	5,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

begeitet kalte und deftige Speisen wie zB. Carpaccio, Salate oder auch Barbecue.

Stand: 29.03.2024 07:16 Uhr