

Juliéas «Roche Bleue» AOC

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Domains Laurent Perrachon et Fils
Art. Nr.: 401.051

Herkunftsland: Frankreich
Region: Beaujolais
Ort des Gutes: Juliéas



Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 91 Punkte (Jg. 2019)

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 (Juliéas, 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 Juliéas) 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 Roches Bleues kommen vom Château de la Bottière von durchschnittlich 40 Jahre alten Reben. Die Böden setzen sich aus Glimmerschiefer, Granit und Kalk zusammen. Der Name Roche Bleue dieser Cuvée (unterschiedlicher Lagen Gamay) bezieht sich auf den vulkanischen Blaustein, der sich vereinzelt durch das Terroir zieht. Besitzt noch 4-5 Jahre Reifepotential!

Farbe: intensives Rubinrot
Rebsorte: Gamay
Charakteristik: die Kalkböden verleihen dem "Roche Bleue" ein intensives Bouquet von Pfirsich und roten Früchten, am Gaumen gesellen sich erdige und leicht pfeffrige Noten hinzu, die dem Beaujolais einen reifen und trotzdem frischen Charakter verleihen

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Restzucker: 0,2 g/l
Gesamtsäure: 3,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Harmoniert mit deftigen Speisen wie Coq au vin oder Schweinfleisch in dunklen Soßen.

Stand: 20.07.2026 23:53 Uhr