Saint-Amour «Vieilles Vignes»

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Domains Laurent Perrachon et Fils
Art. Nr.:	401.052
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

Saint Amour besitzt sowohl Granit- wie auch junge Schwemmbden (Alluvialböden). Diese Appelation ist die jüngste und mit nur 0,58 Hektar, kleinste Errungenschaft der Familie Perrachon. Die Reben selbst sind hingegen 70 Jahre alt und verleihen dem Wein eine ausdrucksstarke Persönlichkeit. Lediglich 4.000 Flaschen werden produziert.

Farbe:	intensives Rubinrot
Rebsorte:	Gamay
Charakteristik:	eine sehr sanfte und geheimnisvolle Nase eröffnet das Glas, am Gaumen eine gekonnte Balance aus Fruchtigkeit und unaufdringlichen Tanninen, charmant im Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

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

Gastromische Empfehlungen

harmoniert mit weichem, leichtem Käse sowie geschmortem Lammkarrees mit Bohnen

Stand: 28.03.2024 10:15 Uhr