

Juliéas «Clos des Chers»

Jahrgang: 2020
Erzeuger: Domains Laurent Perrachon et Fils
Art. Nr.: 401.054

Herkunftsland: Frankreich
Region: Beaujolais
Ort des Gutes: Juliéas



Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 91 Punkte (Jg. 2018)

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 50 Jahre alten Reben stehen in Südausrichtung auf Granit- und Leimböden auf der Les Chers. Die Trauben werden dadurch sehr klein und 18 Tage nach der Ernte mazeriert und täglich neu untergetaucht. Die Holzfasslagerung bringt weitere Finesse in diesen delikaten Beaujolais.

Farbe: schimmerndes Rubinrot
Rebsorte: Gamay
Charakteristik: gleichmäßige Aromen von roter Frucht und Pfingstrosen in der Nase, am Gaumen sehr angenehm mit fein eingebundenen Tanninen, lebendig und frisch im Nachhall
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,2 g/l
Gesamtsäure:	3,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

knusprig gebratene Ente, Schweinemedallions, gewürztes Schmorgemüse

Stand: 26.04.2024 15:34 Uhr