

Moulin à Vent « Les Burdelines » AOC

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Domains Laurent Perrachon et Fils
Art. Nr.: 401.055

Herkunftsland: Frankreich
Region: Beaujolais
Ort des Gutes: Juliéнас



Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 92 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 (Juliéнас, 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 Juliéнас) 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 stammen einzig vom Plateau Les Burdelines. Diese Lage wird von der Familie immer zuerst geerntet. Die Reben sind 50 Jahre alt und die Böden besitzen einen hohen Mangananteil. Seine robuste Art macht den Moulin à Vent zum Seigneur des Beaujolais, der Lord des Beaujolais!

Farbe: dunkel schimmerndes rot
Rebsorte: Gamay
Charakteristik: Der "Lord of Beaujolais" besticht durch Aromen von Lilien, Gewürzen und reifer Frucht in der Nase, am Gaumen frisch mit gekonnt eingebundenen Tanninen, besitzt noch vielversprechendes Reifepotential
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,4 g/l
Gesamtsäure:	5,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Begleitet kräftige Käseplatten sowie rote Fleischgerichte, gebraten oder geschmort.

Stand: 13.06.2026 12:12 Uhr