



»Vieilles Canailles« Saint-Chinian

Les Eminades

»Vieilles Canailles«. Uralte Carignan-Reben, gepflanzt 1902. Die verhaßte Rebsorte des Südens. Wegsubventioniert als billiger Massenträger. Ihren uralten Reben widmet Luc Bettoni diesen Wein. Er verbraucht seine ganze Energie im Weinberg. Er könnte fluchen, wenn er an die Stunden denkt, die er den alten Carignan-Reben schon bei Wind und Wetter gewidmet hat. Der Wein aber versöhnt ihn jedesmal. Er bekommt die besten Fässer im Keller, wird traditionell maischevergoren, natürlich auf der wilden Hefe, und er darf ohne jeden Eingriff 18 Monate auf der Hefe reifen. So entlockt er den alten Reben ein aromatisches Niveau, das in Intensität und Charakter den Hauch von Größe offenbart. Gegen diesen großen Rotwein des Südens wirkt selbst vermeintlich großer Bordeaux wie wiedergekäuter Aufguß. Wir zollen Luc Bettoni und seinen Kollegen deshalb großen Respekt für den Aufwand, die alten Reben zu pflegen, zu keltern und auszubauen. Das alles, damit wir ein so originelles wie authentisches, im Vergleich zum Aufwand fast schon lächerlich preiswertes Weinvergnügen erleben können und dürfen.

»Vieilles Canailles« sind Patricia und Luc Bettonis ganzer Stolz. Aus winzigen Erträgen von kaum mehr als 5 hl/ha gewinnen sie den alten Rebstöcken mühsam Mengen ab, die eine eigene Abfüllung lohnen. Sie tun das aus Überzeugung, denn kaum eine Rebsorte des Südens kommt mit den Herausforderungen des Klimawandels so zurecht, wie Carignan. Die kann, wie hier, richtig groß ausfallen. Eigenartig auf jeden Fall.

Graphit, frisch gespitzter Bleistift, wertvolle Edelhölzer, Kaffee, Schokolade, getrocknete Sommerkräuter, schwarze Oliven. Man schnüffelt und genießt. Seidig riecht er, der Wein, weich und kühl und ungewohnt expressiv. Erfrischend entfaltet er samtige Ladungen von Gerbstoffen im Mund, mineralisch pikant gewürzt, salzig fast und sinnlich exotisch im Charakter. Ein Wein wie aus Tausend-und-einer-Nacht. Geschmeidig und dichtmaschig marschiert er über die Zunge in samtig präsenten Gerbstoffen, die ihre kühle Seidigkeit in dunkelwürziger Aromatik im Mund verteilen. Physisches Weinerleben. Ungewohnt, ursprünglich und wild, aber eben auch reintönig, edel und vornehm. Anders als üblich. Understatement für Kenner und Könner. Patricia und Luc Bettoni sei herzlich gedankt für die Arbeit, die sie in dieses eindrückliche Weinerlebnis stecken.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: zertif. Ecocert®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,45

0,75l

FLA21904



www.weinhalle.de