



Irancy »Les Mazelots«

Domaine Goisot

Irancy. Ein kleiner Ort zwischen Auxerre und Chablis im nordwestlichen Burgund. Eine der nördlichsten Appellationen Frankreichs, in der rote Rebsorten angebaut werden. Hier Pinot Noir. Viele kleine Weinbergspartellen und Kirschgärten umgeben malerisch den netten, im Talgrund liegenden Weiler, von denen die meisten aber die untrüglichen Spuren des Chemiekriegs in der Landwirtschaft zeigen, braun abgespritzt, die Böden blank, ein deprimierender Anblick. Daß es auch anders geht beweist Familie Goisot aus dem benachbarten St. Bris. Sie besitzt hier eine nur 0,5 ha große Parzelle, Les Mazelots, die sie seit vielen Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Auf dem Kalkstein (Kimmerdigien), der Chablis zu Chablis macht, stehen hier auf hochmineralischem, mit rotem Ton versetzten Oberboden Reben, die über 100 Jahre alt sind. Es sind die, so vermutet man, ältesten Pinot Noir-Reben Frankreichs.

Von ihnen gewinnt Guilhem Goisot einen Wein, der viele berühmte Grand Crus der Côte de Nuits blaß erscheinen läßt. Sein Irancy »Les Mazelots« ist nicht nur rarer als sie, er liefert auch Pinot Noir der Superlative. Dunkel, fast schwarz in der Farbe, brennt sich sein ungewohnt expressives, an reife Pflaumen, dunkle Kirschen, schwarze Johannisbeere, vor allem aber an Zimt, Nelke und Piment erinnerndes Aroma buchstäblich ins Gedächtnis ein. Er verdankt dies wenigen zwischengepflanzten Rebstöcken der Sorte César, die den Weinen aus Irancy den Hauch des Besonderen verleiht. Goisots Irancy vermittelt schon mit dem ersten Schluck unwiderstehliche Energie. Beeindruckend tiefgründig und vertikal im Duft, begeistert er im Mundgefühl mit blauen, engmaschig dichten Gerbstoffen und einer bestechend kompakten Mineralität, die Guilhem raffiniert einzubinden versteht. Ein unerwartet großer und origineller Pinot Noir, dessen samtig prägnante Textur sich erst am zweiten Tag in der Karaffe in voller Größe präsentiert. Biodynamik riech- und fühlbar gemacht. Ein Burgunder-Geheimtipp aus dem Hinterland, von dem es viel zu wenig gibt. Streng limitiert.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Tuff | Kalk
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | extrem rar,
limitiert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
FBU22907



www.weinhalle.de