



Mâcon-Villages Blanc

Guillot-Broux

Chardonnay auf französische Art. Hier ein kompromißlos trockenes, französisches Original aus dem mehr oder weniger vergessenen Hinterland Burgunds, dem Maconnais. Aber nicht von totgespritzten Glyphosatböden, sondern von mustergültig bearbeiteten kalkigen biologisch bewirtschafteten Lagen, die schon im Mittelalter von den Mönchen des legendären Klosters von Cluny so geschätzt wurden, wie die berühmten Weinberge Burgunds. Heute ist das Maconnais nur noch Kennern bekannt und für uns Fundgrube erstklassiger Qualitäten. Natürlich ist auch hier alles braun von Glyphosatspritzungen und Biobetriebe muß man mit der Lupe suchen, doch die Region ist im Aufbruch und die Domaine »Guillot-Broux« in Cluzille nicht nur einer der wesentlichen Motoren dieser Entwicklung, sondern sogar der erste registrierte Biobetrieb Frankreichs.

Preislich wäre dies der ideale Chardonnay fürs Volk. Doch was Emmanuel Guillot mit seinem Maçon-Villages auf Flasche bringt, ist nicht unbedingt des Volkes Geschmack. Selbst dieser »einfachste« Wein aus seinem Keller ist rassig trocken, stahlig und schlank im Mundgefühl, kernig und erdig im Geschmack, salzig und leicht rauchig in der kargen Mineralität seiner kalkigen Böden, die man in rauhen Spuren auf der Zungenoberseite fühlt und schmeckt. Von vorne bis hinten selbstbewußt, vor allem aber unverkennbar französisch. Rare Präzision und Güte. Minimal geschwefelt. Schonend aus eigenen, wie auch von Bruder, Schwester und Familie Guillot-Broux zugekauften Bio-Trauben gekellert, deshalb nicht als »Domaine« sondern als »Guillot-Broux« auf dem Etikett ausgewiesen. Ohne Mostvorklärung ins gebrauchte Barrique gelegt, spontan vergoren, lange auf der Hefe ohne jeden weiteren Eingriff belassen und schließlich minimal geschwefelt und unfiltriert abgefüllt.

Ohne Phenole keine Mineralität. Dieser vermeintlich kleine Chardonnay hat von beidem und spielt deshalb auf einem Niveau, das seinen Preis atemberaubend günstig macht. Allerdings muß man, um ihn wirklich genießen zu können, seine Sprache sprechen. Französischer kann Chardonnay nämlich kaum sein: Frucht ist den Franzosen grundsätzlich suspekt im Wein; sie schätzen das Authentische in ihm; statt nach dem Rebsortencharakter suchen sie nach dem Charakter der Herkunft, des Bodens und des Klimas. Deshalb wird dieser Chardonnay nicht als Rebsorte ausgewiesen auf dem Etikett, sondern als Maçon-Villages, weil der komplexe Charakter seiner Herkunft über den simplen Rebsortencharakter dominiert. Ein stimmiges Zusammenspiel von Herkunftscharakter und

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,21

0,75l

FBU23604



www.weinhalle.de

Qualität ist den Franzosen wichtiger, als die Rebsorte zu erkennen. So wird Chardonnay zum Erlebnis außerhalb von Normen und Schemata.

Emmanuel Guillots Macon-Villages macht also nicht Duft sondern Struktur zum wesentlichen Erlebnis. Mundgefühl statt Aroma. Maximal natürliche Ausstrahlung, die Widerspruch ernten wird, weil sie nicht deutsche Erwartungen erfüllt, sondern französische. In diesem Wein treffen unsere verschiedenen Mentalitäten auf unsere unterschiedlichen nationalen Geschmacksgewohnheiten. Die sind keine Frage von »besser « oder »schlechter«, sondern fordern Verständnis für das »anders« sein des Anderen. Wie langweilig wäre es, wenn alle Chardonnays der Welt nach Chardonnay schmecken würden.

Dekantieren Sie diesen Naturburschen aus biologisch reduktivem Anbau bitte gut ein bis zwei Stunden vor Genuß und servieren Sie ihn bei kühler Raumtemperatur.