



Arbois Chardonnay »La Mailloche«

Stéphane Tissot

La Mailloche ist Stéphane Tissots Einstieg in die Welt des Jura-Chardonnays. 2018 ist ein warmes Jahr. Deshalb präsentiert sich sein biodynamisch gewachsener und produzierter Chardonnay radikal anders, als Sie es von ihm erwarten. Tatsächlich verwirrt er seine Käufer immer wieder, die prompt Kork reklamieren oder ihn enttäuscht zurücksenden.

Stéphane Tissot ist Naturweinwinzer. Bei ihm gibt es keine Korrekturen im Keller. Er ist jeden Tag draußen in seinen Reben, um maximal gesunde Trauben zu produzieren. Das ist ein enormer Aufwand. Er bewirtschaftet enorme 50 ha Rebfläche, erhält davon aber nur einen sehr kleinen Ertrag. Den Charakter des Jahrgangs zeigen seine Weine ob der bewußten Nicht-Manipulation im Keller deshalb unmittelbar. So manifestiert sich z. B. der Unterschied zwischen warmen und kühlen Jahrgängen nicht als besser oder schlechter, sondern als grundlegend »anders«.

2018 La Mailloche ist ein für Tissots Stilistik fast schon breiter Wein. Weich und sanft fließt er in den Mund und öffnet erst auf der Zunge seine rassige Säurestruktur, die ihn dann in gewohnter Manier lang, stahlig und säurebetont über die Zunge zieht. Im Duft wirkt er oxidativ, verstörend, ungewohnt, paßt in kein bekanntes Schema. Korkig ist er so wenig, wie er »kaputt« ist. Sein derzeit an oxidierte Apfel- und Birnenschalen erinnerndes Bukett ist durchdrungen von Nuß-, Mandel- und Gebäckaromen einmaliger Intensität und Komplexität und verstört jeden klassischen Frucht-Trinker nachhaltig. Es wird sich entwickeln, wird sich mit der Zeit in das typisch nussige Chardonnay-Aroma verändern. Das liegt in der Natur der Sache, denn La Mailloche 2018 ist ungeschwefelter Naturwein. Im Mund frisch wie gewohnt, im Duft eher verstörend. Geprägt von einer sehr langen weil langsam verlaufenden spontanen Gärung und vom langen Lager auf der Hefe im alten, gebrauchten Holzfaß. Ein Wein, der Zeit braucht. Ein Wein, der sich heute nicht so präsentiert, wie er sein kann. Ein Wein, der Geduld braucht. Doch wer es wagt, ihn trotzdem zu probieren, wird erleben, wie präzise und frisch er im Mund wirkt, wie mundwässernd er dort agiert.

Chardonnay wie kein anderer. Chardonnay für Neugierige und Wissbegierige, die ihre eigenen Grenzen austesten wollen. Chardonnay mit dem einzigartigen Jura-Charakter, der nicht aus dem neuen Barrique stammt, wie man ihm vielleicht unterstellen möchte, sondern vom intensiven Hefekontakt herrührt. Jura-Chardonnay, der in Duft und Geschmack an gereiften Champagner erinnert. Ein eigenwillig charaktvoller, jeder

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2023+
Restzucker: < 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Demeter®, nicht
zusätzlich geschwelter Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,3

0,75l
FJU18100



www.weinhalle.de

Trinkgewohnheit entgegenstehender Wein, den wir nur erfahrenen Naturwein- und Jura-Freunden empfehlen.