



Mâcon »Les Combettes«

Guillot-Broux

»Les Combettes« ist ein Chardonnay, der vielen weit teureren Burgundern berühmter Abstammung zeigt, wo der Bartel den Most holt. Zumal zu diesem Preis. Eine nur 1,5 ha große, nach Südosten ausgerichtete Parzelle, die Erträge von nur 40 hl/ha bringt. Die visionär hohe Pflanzdichte von 9000 Stöcken pro Hektar, der extrem kompakte Kalkböden mit nur dünner Lehmauflage und die wärmste Lage der Domaine sorgen für ein überraschend dicht wirkendes Mundgefühl, das wie Samt wirkt und sich wie kühl Seide anfühlt. Physisch spürbarer Weingenuß, wie ihn nur niedrige Erträge möglich machen. Charakteristisch auch die Röst- und Grillaromen im Bukett, die man in ihrer nussig hefigen Eigenart unmißverständlich wiedererkennt, wenn man den Wein einmal im Glas hatte.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
unfiltriert gefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FBU22501

»Les Combettes« braucht stets Zeit, um sich zu entfalten. Dann fällt im Mund vor allem eine seidig dichte, prägnant mineralische Kalkspur auf, die der Wein mittig über die Zunge zieht. Er entwickelt vitale Spannung und enorme Agilität am Gaumen, erinnert in seiner durchaus vom Holzfass beeinflussten komplexen Aromatik an Ananas, Orangenschale, frischen Apfel und geröstete Haselnüsse, und setzt im Mundgefühl auf steinig salzig wirkende Frische, die den ganzen Mundraum in dichter Packung feinmaschig füllt. Stoffig und knochentrocken, rassig und schlank zugleich wirkt der Wein, komplex und animierend, spannend, aber auch fordernd. Kein Chardonnay-Klischee zum Wegschlabbern, sondern ein anspruchsvoller und origineller Burgunder vibrierend lebendiger Ausstrahlung, die man so nicht jeden Tag im Glas hat.

Derart ungewöhnliches Niveau kommt nicht von ungefähr. Es verdankt sich vor allem der exzellenten Lage, die gesunde und präzise reif gelesene Trauben aus kompetent über Jahrzehnte betriebenem Bioanbau hervorbringt. Emmanuel und Patrice Guillot lassen deren Most per Schwerkraft direkt aus der Presse trüb in gebrauchte Barriques laufen, wo er spontan vergärt, den biologischen Säureabbau absolviert und bis zum zweiten Winter nach der Lese als trockener Wein auf der Hefe ausreifen kann. In diesem famos vielschichtigen Chardonnay entdeckt man ständig neue Facetten. Mal verstört er mit dem Duft nach verbrannter Milch, mal begeistert er mit betörender Strahlkraft und messerscharfer kalkiger Mineralität. Mal lullt er weich und fast mollig ein, mal fordert er merkwürdig mager, sauer und rassig wirkend seinen Genießer heraus. Ein quicklebendiger Naturwein, der seinen mutig authentischen Charakter einem viel zu raren Weinverständnis verdankt, das ihn unmanipuliert, ungeschönt und unfiltriert auf Flasche bringt, mit nur minimaler Schwefelung,



www.weinhalle.de

so natürlich und ehrlich wie möglich. Sie sollten »Les Combettes« deshalb in einem großen Jahrgang wie 2016 vier bis fünf Stunden vor Genuß dekantieren, um ihn dann, nach persönlicher Vorliebe temperiert, aus großem Glas zu genießen. Ein brillant realisierter Chardonnay, wie er nur aus biologischem Anbau stammen kann. Er macht seiner kalkigen Herkunft alle Ehre. Lagerpotential in einem Jahrgang wie 2016 mindestens sechs bis zehn Jahre.