



»Les Myrs« Côtes du Roussillon Villages Danjou-Banessy

»Les Myrs«. Aufregend guter Rotwein von 80 Jahre alten Carignan-Reben. Benoit und Sebastien Danjou haben den Stil ihrer Weine in den letzten Jahren radikal verändert. Trockenheit und Hitze haben auch bei ihnen, am Fuße der katalanischen Pyrenäen, dazu geführt, daß die Reben leiden. Deshalb haben die beiden eine eigene Reberziehungsform auf der Basis der alten traditionellen Buschrebe entwickelt, um die Blattoberfläche und damit die Verdunstung zu minimieren. »Les Myrs« steht auf spektakulär aussehendem schwarzem, zu feinem Pulver verwitterten Schiefer, der hier aber nicht sauer ausfällt, sondern durch winzige Kalkeinlagerungen basisch ist. Er bestimmt den Charakter dieses Weines maßgeblich, verleiht er ihm doch kühle Eleganz, raffiniert seidige Transparenz und verwirrend präzise Frische und Finesse im Trunk, die eher an großen Burgunder denn an einen deftigen Roten aus dem heißen Süden Frankreichs erinnern.

Sebastiens Weinbereitung versucht jedes Jahr aufs Neue den spezifischen Charakter des Jahrgangs einzufangen. Er folgt also nicht den üblichen Rezepten der Önologie, sondern versucht seine Reben und Trauben schon im Weinberg zu verstehen, um im Keller die Extraktion deren physischer Beschaffenheit anzupassen. So fällt 2018 z. B. bemerkenswert leicht aus in der Farbe. Im Roussillon war der Jahrgang alles andere als heiß; er war kühl und feucht und es war nicht einfach, die gewünschte Traubenreife zu erzielen. Deshalb interpretiert Sebastien den Jahrgang zart und fragil. Ohne mechanische Extraktion der Beerenschalen, nur per Aufguß extrahiert. Rotwein provozierend ungewohnt. Doch wer die üblichen Rotwein-Klischees hinter sich gelassen hat und einem Rotwein Eigenleben und Eigenart zugestehen kann, wird an »Les Myrs« 2018 viel Freude haben.

Carignan, die große alte und über Jahrzehnte hinweg verkannte rote Rebsorte des Mittelmeers, hier transparent und relativ hell in der Farbe, im Mundgefühl aber unerwartet komplex und raumgreifend, weder dick noch schwer und trotzdem dicht verwoben, seidig und kühl in der Wirkung, mit jeder Stunde in der Karaffe vielschichtiger und eindrucksvoller werdend in Dimensionierung und Mundgefühl. Atemberaubend feine Gerbstoffe, tiefgründig, frei von Moden und Konventionen, frei vom Einfluß der Weinbereitung, zeitlos groß und erhaben souverän, ganz anders als erwartet. Physisches Rotweinerleben, so edel und persistent im Mund wie großer Pinot Noir. Vibrierend vor Spannung und doch tiefenentspannt. Das Werk zweier Meister ihres Faches.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelter Naturwein | zertifiziert, aber nicht ausgewiesen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,31

0,75l
FRO18104



www.weinhalle.de