

## „Deschants“ blanc Saint Joseph AOC

*M. Chapoutier, Rhône, Frankreich*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Marsanne
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Mineralisch, getrocknete Früchte, blumig, rund
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	zu Süßwasserfisch, Fischmousse oder Ziegenfrischkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 42 16

### Charakteristik

Mineralisch Aromen nach Feuerstein (charakteristisch für den Granit). Dazu Röstaromen und ein Hauch von getrockneten Früchten. Im Geschmack ist er zugänglich und rund mit einem blumigen und honigsüßen Abgang.

### Klima/Terroir

Die Appellation Saint-Joseph erstreckt sich rund fünfzig Kilometer am rechten Ufer der Rhône, von Chavanay im Norden bis Guilherand-Granges, in der Nähe von Valence, im Süden. Die hauptsächlich nach Osten ausgerichteten Weinberge sind an den steilen Hängen aus Gneis und lokalem Granitschiefer gepflanzt, die gelegentlich mit Lösslinsen überzogen sind. Diese Vielfalt an Substraten ermöglicht es uns, Komplexität, Volumen und Straffheit in unserem Deschants-Wein zu vereinen.

### Ausbau

Bei der Ankunft im Weingut werden die ganzen Trauben gepresst. Eine Kalt-Statik-Ablagerung wird von 24 bis 48 Stunden durchgeführt. Die Gärtemperaturen werden durch die Kaltwasserzirkulation reguliert. Ein Teil des Weins wird in Eichenfässern und der andere Teil in Edelstahltanks vinifiziert. Die Reifung erfolgt auf der Hefe unter Rühren. Die beiden Weine werden kurz vor der Abfüllung (8 bis 9 Monate nach der Ernte) verschnitten.

### Das Weingut

Der Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt“ gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen.

