



1er Cru, Sous le Puits, Puligny-Montrachet AOC

Domaine Balland-Curtet Puligny-Montrachet 2021

CHF 105.00

-  75cl
-  13%
-  Burgund
-  Chardonnay
- AN** 9374721

Degustationsnotiz

Der Puligny-Montrachet 1er Cru präsentiert sich im Glas mit einer kristallinen Farbe, die von goldgrünen Reflexen durchzogen ist. Schon in der Nase verführt er mit einer dezent buttrigen Würzigkeit, die seine Komplexität erahnen lässt. Der Auftakt am Gaumen ist von zarter Leichtigkeit geprägt, bevor der Wein ein beeindruckendes Volumen entfaltet. Diese Entwicklung kulminiert in einem langen und präzisen Abgang, der die feinen Nuancen und Facetten unterstreicht. Die jugendliche Trinkbarkeit ist bemerkenswert, doch seine wahre Grösse entfaltet er mit einer Reifezeit von 5 bis 10 Jahren. In diesem Zeitraum gewinnt der Wein an Tiefe und Harmonie, was zu einem noch intensiveren Genusserlebnis führt.

Herstellung

Die Rebberge liegen in der Nähe der Gemeinde Blagny, am Rande der Appellation Meursault. Die Zweiteilige Parzelle ist nach Osten ausgerichtet und liegen auf einer Höhe von 360 Meter über Meer auf den Hügeln von Puligny-Montrachet auf tiefem Lehm-Kalkstein-Boden. Die Chardonnay Reben, welche im Jahr 1951 gepflanzt wurden, werden von Hand geerntet und in kleinen Behältern in den Weinkeller transportiert. Ausbau für 12 Monate in französischen Eichenfässern mit 20% Neuholzanteil. Die Eichenfässer stammen aus den umliegenden Wäldern von Allier.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten. Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

Produzent

Die wunderschöne Domaine Balland-Curtet ist das Ergebnis einer Freundschaft zwischen den Familien Balland und Curtet, die ihre Leidenschaft für Wein teilten. Bereits im Jahr 1994 erwarben sie ihren ersten Weinberg in Volnay, Burgund, und setzten ihre Partnerschaft fort, indem sie neue Parzellen kauften. Das Anwesen erstreckt mittlerweile sich über mehrere Dörfer an der Côte de Beaune, darunter die weltbekannten Auxey-Duresses, Chassagne-Montrachet, Volnay, Meursault und Blagny. Die Domaine Balland-Curtet produziert sehr exquisite Rot- und Weissweine, darunter auch verschiedene Premier Crus. Dabei sind die Reben mit typischen Burgunder Rebsorten bepflanzt und profitieren von den einzigartigen Terroirs dieser grossen Region. Zu den bekanntesten Weinen gehören Volnay Premier Cru Les Mitans, Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne und Auxey-Duresses Blanc Premier Cru Les Écusseaux.



Domaine Balland-Curtet Puligny-Montrachet

2021

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.