



Bourgogne AOC

Olivier Leflaive Auxey-Duresses La Macabree 2021

CHF 58.00

 75cl
 13.5%
 Burgund
 Chardonnay
AN 1493721

Degustationsnotiz

Ein facettenreicher Wein mit einer frischen Reife, was dem lehmigen Mergelboden zu verdanken ist. Die Trauben stammen aus verschiedenen Rebstöcken mit unterschiedlichem Alter.

Herstellung

Ausbau im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Verschiedene Vorspeisen, Gemüsegerichte, Terrinen, Krustentiere, Fisch, helles Fleisch, Geflügel.

Produzent

Es ist eine eindruckliche Geschichte, die hinter dem Namen Olivier Leflaive steckt! Einst hat er den Einstieg ins Familienweingut abgelehnt und die musische Seite des Lebens, sprich Künstler und Musiker, vorgezogen. Während Jahren genoss er ein Bohème-Leben in Paris, konzertierte mit seiner Geige und hatte Auftritte in Radio und Fernsehen. Im Jahre 1981 kam es zur Wende und der junge Mann entschloss sich für die Rückkehr ins Burgund auf das Familienweingut Domaine Leflaive, das er zusammen mit Onkel und Cousine führte. 1985 kam ihm die Idee, sein eigenes Unternehmen, Olivier Leflaive zu gründen. Mit Franck Crux hat er einen treuen und kompetenten Kellermeister, der ihn seit praktisch Beginn begleitet. Ein tolles Zweigespann, die beide die absolute Perfektion des Weinmachens verfolgen und eine breite Palette von hochwertigen Weinen komponieren. Die Appellationen bringen individuell das Terroir zum Ausdruck.

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 Anbauggebiete 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.



Olivier Leflaive Auxey-Duresses La Macabree

2021

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.