



# BB1 CHARDONNAY/SAVAGNIN CÔTES DU JURA AOP

Les Chais du Vieux Bourg, Ludwig Bindernagel

## 2019



Geheimnisvoll, mineralisch, Limonenzeste, Nüsse, Mineralität vom Mergelboden.

BB1 ist ein kleines Wortspiel "baby one", weil es das erstes eigenes Baby, sein erster eigener Wein von Lulu war. Eine Cuvée aus Chardonnay und Savagnin von 30-55 Jahren alten Reben die auf Mergel und Kalk gewachsen sind. Der Wein reifte 3 Jahre im gebrauchten Holz. Eine klassische Nase aus gedörretem Obst, leicht nussig, hefig und würzig. Im Mund zeigt sich der Wein frisch mit einer gewissen Haptik und Phenolik.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Savagnin , Chardonnay
Alkohol in %:	12.7
Böden:	Kalkmergel
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Poulet au vin jaune und Morcheln, reife Comté und Gruyère



# LULU VIGNERON, LUDWIG BINDERNAGEL

Ludwig Bindernagel ist unter seinen Freunden nur als «Lulu» bekannt. Der gebürtige Bayer produziert im Jura absolut handwerkliche Bioweine, die eine innere Ruhe ausstrahlen, die auch dem Weinmacher zu eigen ist.

Ludwig Bindernagels Freunde und Kollegen nennen ihn alle «Lulu». Der gebürtige Bayer arbeitete als Architekt in Paris, wo er nebenbei Weinbau studierte und darin seine wahre Passion fand. Gemeinsam mit Nathalie Eigenschenck, die aus Paris stammt, kaufte er das Gut «Les Chais du Vieux Bourg» in Poligny im Jahr 2000. Lulu und Nathalie waren genau rechtzeitig damit, sie liessen sich in der Region nieder, nur wenige Jahre bevor der weltweite Boom des Juraweins einsetzte. Lulu kümmert sich um die Reben und den Wein, während Nathalie das wohl beste Bed & Breakfast im ganzen Dorf betreibt – inklusive dem grössten Petit Déjeuner, das wir je genossen haben. Die Reben – vornehmlich Chardonnay, Savagnin und Poulsard – sind biologisch zertifiziert, die Kellerarbeit auf ein Minimum reduziert. Lulu lässt seine Weine mit den natürlichen Hefen vergären, dafür stellt er die Fässer jeweils in den Hof, wo die Temperatur etwas wärmer ist. Sobald die Weine gären, bringt er sie in den kühlen Keller, wo sie teilweise über mehrere Jahre fertig gären und anschliessend langsam heranreifen. Lulus Weine ruhen in sich, haben nichts Nervöses und passen damit ganz gut in die Umgebung, in der sie entstehen.