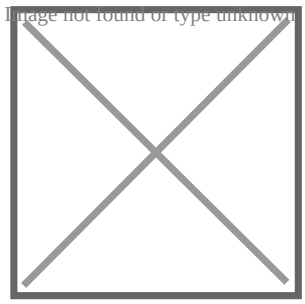
CÔTES DU JURA AOP CHARDONNAY "CHARMILLE"

Domaine Overnoy, Jura

2020



Chardonnay Typ Ouillé. Perfekter Einstieg in die Jura-Weinwelt gewachsen auf rötlichem Mergel. Fruchtbetont, rund, reichhaltig, exotische Gewürze, karamellisierte Birne und Gebäck.

Die Reben sind auf rotem Mergel in Orbagna in der Lage Charmille gepflanzt. Der Wein wurde 21 Monate lang in einer Mischung aus 228-Liter- und 500-Liter-Barriquen ausgebaut und ungefiltert mit 25mg/l Gesamtschwefel abgefüllt. Dieser runde und cremige Chardonnay hat mit seiner hervorragenden Substanz und Spannung das Zeugs zu einem echten Publikumsliebling.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chardonnay
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkmergel, rötlicher Ton, Eisenoxid
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. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Käsebuffet aus dem Jura: Morbier, reifer Comté. Gemüse-Käse-Quiches, Terrinen

REB Wein AG • Seestrasse 279 • CH-8038 Zürich • +41 44 482 01 06 • mail@rebwein.ch • www.rebwein.ch

DOMAINE OVERNOY

Vater Jean-Louis und Sohn Guillaume Overnoy bewirtschaften im Südjura wenige Hektar Rebberge absolut ökologisch. Und das schmeckt man in ihren behutsam in gebrauchten Barriques ausgebauten Weinen! Egal ob bei den feinfruchtig-mineralischen Ouillée-Weinen, im oxidativ ausgebauten Savagnin Typé, im filigranen Trousseau oder in den nach Champagnervorbild ausgebauten Schaumweinen.

Der Name Overnoy weckt im Zusammenhang mit dem französischen Jura gewisse Erwartungen – der berühmte «Vater des Naturweins», Pierre Overnoy, hat hier seine Finger nicht im Spiel, oder nicht direkt. Jean-Louis Overnoy ist der Neffe der jurassischen Winzerlegende. Gemeinsam mit seinem Sohn Guillaume führt er ein Weingut im Südjura. Im Örtchen Orbagna bewirtschaften die beiden einige Hektar Rebland komplett ökologisch. Angetan hat es uns insbesondere Overnoys Crémant. Der junge Guillaume absolvierte einen Teil seiner Ausbildung in der Champagne und so baut er die Grundweine ganz nach Champagnervorbild im Holzfass aus. Doch auch der klassisch, oxidativ ausgebaute Savagnin oder der filigrane, rote Trousseau wissen uns immer wieder aufs Neue zu begeistern – wenn es sie denn gibt. Overnoys Ausstoss an Wein ist eher bescheiden, als die letzten Jahre noch der Frost hinzukam, wurde es so prekär, dass eine Lösung her musste. Guillaume stellte den Keller kurzerhand auf die Bierproduktion um und belegte die Tanks damit. Wir warten gespannt, was sich der junge Weinmacher in Zukunft noch so alles einfallen lässt.