



# CÔTES DU JURA AOP "DRAINE" SAVAGNIN OUILLE

Le Clos des Grives, Benoît Mulin, Jura

## 2018



Gelbfleischige Früchte, Baumnüsse, karamellisiertes Gebäck.

Spontan vergoren, ohne Zusätze ausgebaut, Naturwein pur! Angewandte ouillé-Methode, regelmässig aufgefüllte Fässer. Helle Früchte und Gewürzbrot. Ein stählender athletischer Körper der eine strukturgebende Säure ummantelt. Eingebettet in einer typischen Kalkmergel-Mineralität. Profund, harmonisch und lang.

|                        |                                                                                          |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Land / Region:         | Frankreich / Jura                                                                        |
| Farbe:                 | weiss                                                                                    |
| Traubensorte:          | Savagnin                                                                                 |
| Alkohol in %:          | 13                                                                                       |
| Böden:                 | Kalkmergel, rötlicher Ton, Eisenoxid                                                     |
| Bewirtschaftung:       | CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan                                                  |
| Vinifikation / Ausbau: | Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass                                                    |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve                                                             |
| Sulfitanwendungen:     | moderat                                                                                  |
| Flaschen-Verschluss:   | Naturkorken                                                                              |
| Genussreife:           | bis min. 12 Jahre nach der Ernte                                                         |
| Servicetemperatur:     | 11 bis 14 Grad                                                                           |
| Kulinarik:             | Käsebuffet aus dem Jura: Morbier, reifer Comté. Erstklassige Baumnüsse, Coq au vin Jaune |



# CLOS DES GRIVES, BENOÎT MULIN

Das erste Weingut im Jura, das im Jahr 1968 auf biologische Landwirtschaft umgestellt wurde. Das Weingut liegt im Herzen der Appellation Côtes du Jura, in der Nähe der zwei renommierten Appellationen Château-Chalon und l'Etoile, auf einer Süd- und Südostlage, mit Panoramansicht auf die Provinzstadt Lons-le-Saunier.

Le Clos des Grives besitzt vier Hektar einer echten Monopol-Lage in der Appellation Côtes du Jura: Zwei Hektar Chardonnay, ein Hektar Savagnin und ein Hektar Rot (40 % Trousseau, 40 % Pinot und 30 % Poulsard). Rund um die Rebberge weiden Kühe auf saftigen Wiesen, die Schafe des Nachbarn weiden zwischen den Reben Bäume wurzeln eng beieinanderstehend zu einem Wald. Weit und breit keine Nachbarn, die Boden und Luft mit Spritzmitteln belasten, der Boden hat niemals chemischen Dünger oder Unkrautvernichter gesehen. Das hier ist biologischer Weinbau in Reinkultur. Die Ton-Kalk-Böden lassen Weine mit sehr subtilen Frucht- und Geschmacksnoten heranreifen, unterlegt mit der Jura-typischen Mineralität. Seit April 2017 ist der höchst erfahrene Winzer Benoît Mulin Besitzer von Clos des Grives und kann die enorme Vorarbeit seiner Vorgänger fortführen und verfeinern. Er gehört zu den aktuellen Vorreitern des Jura, mit dank seiner Tätigkeiten auf Weingütern in Arbois wertvoller, jahrelanger grosser Erfahrung. Er setzt unermüdlich neue Inputs um die biologische Denkweise umfassend umzusetzen. Ein höchst leidenschaftlicher Winzer mit enorm viel Talent und Können.