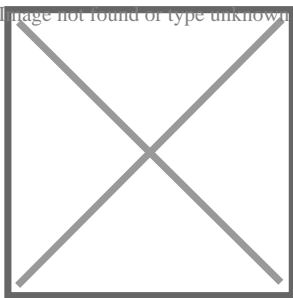




CÔTES DU JURA AOP OVERNOY "PINOT NOIR"

Domaine Overnoy, Jura

2020



Reichlich Kirsche und Himbeere, ergänzt durch mineralische Würze und etwas Tabakrauch getragen durch die frische Säure.

Die Pinot Noir Reben bilden alle Terroirs der Domaine rund um Beaufort-Orbagna ab und wachsen vorwiegend auf eisenreichem Kalkmergel. Die Trauben werden von Hand über einem Holzgitter entrappt bevor sie als ganze Beeren für zwei Wochen vergären und dann im gebrauchten Holzfass reifen. Knackig und geschmackvoll, straff und präzise. Ein erfrischender Pinot Noir mit weiniger Komplexität.

Land / Region:	Frankreich / Jura
Farbe:	rot
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel, rötlicher Ton, Eisenoxid
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Einfache Bistroküche, Eintöpfe, Vesperplatte



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 Quillée-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.