

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 23. - 29. September 2024

Guten Tag alle zusammen !

- Ich habe mich über den Sommer mit so manch' beglückender Flasche aus dem **Beaujolais** vergnügt. Die Roten passen leicht gekühlt bestens in den (leider in diesem Jahr nicht so ausgeprägten) Sommer und begleiten sooo viele Speisen ! Ob Salate, weißfleischige Fische, Huhn, ein gutes Steak, vielerlei vom Grill - Beaujolais geht mit der schönen Frucht und dem dezenten Tannin eben immer. Heute abend genieße ich wieder einen dieser wunderbaren Weine aus der **Gamay**-Rebe, der **Morgon** schmeckt mir wunderbar zu meinem Abendessen. Und während ich über den Wein-Brief der nächsten Woche nachdenke, fällt mir auf, daß *ich* zwar viel Spaß mit diesen Weinen hatte und auch im Herbst habe werde, sie aber bei unseren Kunden plötzlich ein bißchen in Vergessenheit geraten sind. Warum ? Keine Ahnung, passiert eben. Ich nehme das aber zum Anlaß, **Beaujolais** zum Thema des Wein-Briefs für die nächste Woche zu machen, den Sie dann jetzt lesen können. Wir packen auch gerne ein passendes **BEAUJOLAIS-PROBIERPAKET** - siehe unten !
- In der nächsten Woche geht unsere (Vergleichs-)Weinproben-Reihe **GRAUBURGUNDER-WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY** los. Wir teilen die üppige Vielfalt der zu verkostenden Wein in 3 Proben-Termine auf. Details dazu lesen Sie bitte [hier](#).



Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

..... Das delikate BEAUJOLAIS

Das **Beaujolais** zählt weinrechtlich zu **Burgund**. Es ist dessen südliche Hälfte, auch wenn sich die Böden, das Klima und vor allem die rote Rebsorte unterscheiden. Der Baustil ändert sich, kaum daß man Mâcon passiert, zeigt bereits provenzalische Einflüsse (das alte Gehöft unten auf dem Foto allerdings nicht), das Klima wird bereits mediterran beeinflusst, im nördlichen Beaujolais spielt vulkanisches Gestein eine große Rolle, und die Rotweine werden nicht aus Pinot Noir, sondern aus **Gamay** gekeltert. Das Beaujolais ist also anders als Burgund. Und in den letzten Jahren stark im Aufwind, vor allem in Frankreich. Die Winzer verstehen es, **dichte, komplexe** und doch **leichtfüßige Rotweine** zu keltern. Die einen setzen auf **Eleganz**, andere auf **reiche Frucht**, und manche bevorzugen **kräftige Weine** im burgundischen Stil (also doch wieder). Und das Gute ist, daß **die Gamay jedem seine Philosophie beläßt, ohne Individualität und Qualität einzubüßen**. Die Rebsorte hat eben diese schöne kirschig-beerige Frucht, eine milde Säure und wenig Tannin, ideal für schmeichelnde Weine ! Auch ich genieße gerne unterschiedliche Stile aus dem Beaujolais, und deshalb führen wir drei Winzer von dort im Sortiment.

Domaine CHARDIGNY, Leynes

Die **biologisch bewirtschaftete** Domaine der drei Brüder **Pierre-Maxime, Victor-Emmanuel** und **Jean-Baptiste Chardigny** liegt im Mâconnais, wo der Saint-Véran zu Hause ist. Ein paar Meter südlich davon beginnt bereits das **Beaujolais**, und zwar gleich mit einem der wertvollsten Crus, dem **Saint-Amour**. Der Vater konnte dort zwei Parzellen erwerben, die sich sehen lassen können, auf feinstem Terroir und nicht gerade klein. In beiden Lagen treffen wir vulkanischen Tonschiefer und uralte Gebirgsablagerungen an, und dennoch sind die Weine sehr unterschiedlich.

2021 Saint-Amour À la Folie, 17,80 Euro

À la Folie liegt am Hang, südlich in Richtung Juliéanas. Die Reben sind jünger als im Clos du Chapitre und in langen Zeilen am Drahtrahmen gesetzt. Der Wein wurde nach Beaujolaiser Art mittels der Kohlesäuregärung vergoren, der *macération carbonique*. Danach reifte er ein Jahr in Barriques verschiedenen Alters. À la Folie ist ein lebhafter Typ mit schönen Noten von dunklen Beeren und reifen Kirschen und ein ausgesprochen eleganter Wein.

2021 Saint-Amour Clos du Chapitre, 18,50 Euro

Clos du Chapitre grenzt an À la Folie, liegt auf dem Plateau darüber. Hier liegen reichlich Kiesel, vor urdenklichen Zeiten angetragene Gesteinstrümmer, die das ganze Plateau bedecken. In dieser Lage wachsen Weine, die mehr auf Würze und Kraft setzen. Der Struktur wegen wurde ein Teil der Trauben nicht entrappt. Nach einer Kaltmazeration zur Fruchtextraktion wurde der Wein klassisch auf der Maische vergoren und reifte dann ein Jahr in 500-l-Tonneaux, ein kleiner Anteil auch im Edelstahl, um die Frucht noch klarer zu gestalten. Auch Clos du Chapitre ist ein dunkelbeeriger Wein mit Kirsche im Aroma, dazu kommt eine herrlich saftige Würze.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN



Man erkennt gut, daß die Lage Clos du Chapitre über und über mit Kieseln aus altem Gebirgsgeröll bedeckt ist. Die alten Reben sind noch im "gobelet" als niedere Bäumchen erzogen. Hier stehen sie Mitte Mai etwa drei Wochen vor der Blüte.

Domaine des MORIERS, Lancié

Auf Moriers werden Weine gekeltert, die burgundisch anmuten. Kein Wunder, besitzt der Eigentümer **François de Nicolay** doch auch ein Weingut in Savigny-lès-Beaune. Er war fasziniert von den wunderbaren Weinen, die die Gamay-Traube erbringen kann, und hat sich den Betrieb im Beaujolais vor einigen Jahren zusätzlich "gegönnt". Das Gut an der Côte de Beaune wird biodynamisch bewirtschaftet. Da wundert es nicht, daß auch des Moriers darauf umgestellt wird. Nach der händischen Ernte gären die ganzen, unversehrten Trauben bis zu zwei Wochen mit der *macération carbonique*, der im Beaujolais üblichen Kohlensäuregärung, in verschlossenen *cuves*. Dann wird der Saft abgepreßt. Die Weine reifen in gebrauchten burgundischen Barriques, werden nicht filtriert und erst bei der Abfüllung minimal geschwefelt.

2020 Morgon Les Charmes, 21,00 Euro

Morgon ist der größte der Crus im Beaujolais. Die Böden bestehen aus blauem Vulkangestein, Granit und verwittertem Tonschiefer. Die Weine sind kraftvoll und großzügig, zeigen ein feines, delikates Tannin und sind besonders langlebig. Les Charmes ist eine Top-Lage im Westen der Appellation, auf verwittertem Granit gelegen. Der Wein hat viel Länge, Kraft - typisch für Morgon ! - und eine gute Struktur, und in den Aromen zeigt er neben etwas Kirsche auch viel dunkle Frucht wie Waldbeere und auch schwarze Johannisbeere.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN



Die Morgon-Lage Les Charmes ist optisch nicht spektakulär, gerade im Spätwinter, das Terroir aber von herausragender Güte.

Domaine de LA MADONE, Le Perréon

Das Dorf Le Perréon liegt am südlichen Rand der Granitzone, in der sich die zehn Cru-Appellationen befinden. Die Böden auf den Hügeln aus rosa Granit sind von superber Qualität, aber Le Perréon liegt eben "nur" in der Beaujolais-Villages-Zone (das "Villages" kann durch den Ortsnamen ersetzt werden, also Beaujolais-Le Perréon). Dennoch ist die Villages-Appellation privilegiert und rangiert deutlich vor den einfachen Beaujolais'. **Bruno Bererd**, der heute alleine für die Domaine verantwortlich zeichnet, ist ein Qualitätsfanatiker, der sehr penibel in den Weinbergen arbeitet. So ist auch Handlese auf dem Gut selbstverständlich. Die wäre sowieso notwendig für die *maceration carbonique*, aber Bruno arbeitet lieber mit der klassischen Maischegärung. Am Ende haben seine Weine die köstliche Frucht der Beaujolais', aber auch ein bißchen die Struktur der Burgunder. Auf jeden Fall gilt hier : es gibt viel Wein fürs Geld !

Übrigens arbeite ich mit meinem Freund Bruno schon über 20 Jahre zusammen, Beaujolais hatte also schon immer einen Platz in unserem Sortiment.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

2020 Beaujolais-Le Perréon 'Tradition', 8,90 Euro

Das ist ein Wein, der ungemein Spaß macht ! Naturgemäß ist er sehr zurückhaltend in Säure und Tannin, aber er zeigt eine reiche, frische und animierende Frucht nach roten Beeren und Sauerkirsche. Dichte und Struktur kommen nicht zu kurz, und langlebig ist er obendrein. Bruno hat den Wein in der *cuve* ausgebaut, um die schöne Frucht voll zur Geltung zu bringen.

2020 Beaujolais-Le Perréon 'Cuvée Fûts de chêne', 12,50 Euro

Für diesen Wein wird selektiertes Lesegut sehr alter Rebstöcke verwendet. Er reifte in Barriques, von denen der größte Teil schon lange in Benutzung ist, nur 15% der Fässer waren neu. 'Fûts de chêne' ist sehr auf Tiefe, Eleganz und vor allem Struktur ausgelegt - das Holz ist sehr zurückhaltend, tritt geschmacklich kaum in Erscheinung, sorgt nur für die Struktur. Die Frucht zeigt aparte Waldbeere und bildet ein schönes Finale.

2022 Beaujolais-Villages Blanc, 12,50 Euro

Weißwein wird im Beaujolais nur auf etwa 2% der Rebfläche geerntet, ist also selten, und muß rein aus **Chardonnay** gekeltert werden. Er dürfte weinrechtlich auch Bourgogne Blanc heißen, ich finde aber, daß er seine Herkunft zeigen soll und bestelle bei Bruno das Etikett **Beaujolais-Villages Blanc**. Anders als die Weine aus Burgund, die auf Kalkböden stehen, gedeiht dieser Chardonnay auf Verwitterungen vom rosa Granit, der ihm eine feine Rasse verleiht. Der Wein reift ein Jahr in mehrfach gebrauchten Barriques. Es ist ein mittelgewichtiger Wein, fruchtig und elegant, und er zeigt schöne Noten von reifem Apfel, Aprikose und Haselnuß.



Le Perréon, ein typisches Beaujolais Dorf, vor einem seiner Hügel aus rosa Granit.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Lesen Sie bitte mehr über die drei Domainen und alle ihre Weine in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 39 bis 42.

.....: **Das PROBIERPAKET**

Für Ihre heimatliche Verkostung packen wir Ihnen gerne ein **PROBIERPAKET** mit je 1 Flasche der **6 Beaujolais'**. Es kostet **91 Euro** :

Chardigny

Chardigny

La Madone

La Madone

La Madone

des Moriers

2021 Saint-Amour À la Folie

2021 Saint-Amour Le Clos du Chapitre

2020 Beaujolais-Le Perréon

2020 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'

2022 Beaujolais-Villages BLANC

2020 Morgon Les Charmes

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.