

Wein-Brief vom 10. - 16. Mai 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Beaujolais-Mâconnais klingt ein bißchen wie Paris-Brest oder Paris-Dakar, allerdings haben alle drei nicht das Mindeste miteinander zu tun. **Meine** Geschichte heißt **Beaujolais-Mâconnais** und geht so :

Schon lange wollte ich einen "**Cru**"-Beaujolais im Sortiment haben. So nennt man die zehn engumgrenzten Appellationen im nördlichen Beaujolais. "Cru" würde man im Deutschen mit "Lage" übersetzen, aber das trifft es nicht richtig. Denn diese Crus umfassen ganze Ortschaften (im Languedoc sogar zusammenhängende Landschaften, im Burgund dagegen sind es tatsächlich echte Lagen). Es können allerdings einzelne Lagen auf dem Etikett genannt werden, die man im Französischen wiederum "lieu-dit" nennt, in der Übersetzung also "Ort, der ... genannt wird". Wenn man's einmal durchschaut hat, ist es einfach. Sie werden so etwas unten finden. Saint-Amour ist das Cru, 'Le Clos du Chapitre' die Lage, das *lieu-dit*.

Also ein Cru sollte es sein, am allerliebsten ein **Saint-Amour**, jene Appellation im äußersten Norden des Beaujolais', die so klein und deshalb so rar ist. Die **Terroirs** dort machen einen **sehr vielversprechenden Eindruck**. Und man munkelt von hervorragenden Weinen. Ich hatte allerdings noch nie einen gekostet, der meinen Ansprüchen gerecht wurde, obwohl ich keine Probiermöglichkeit ausgelassen habe. Jetzt kommt Glück ins Spiel ! Im Umfeld einer digitalen Bio-Weinmesse hatte ich Anfang des Jahres zufällig Kontakt mit einem Weingut, das im **südlichsten Mâconnais** beheimatet ist, dort natürlich Besitz hat und ebenfalls im **nördlichsten Beaujolais**. Die beiden Gebiete sind nicht nur benachbart, die Grenzen gehen auch fließend ineinander über. So tauchte mit

Domaine CHARDIGNY, Leynes / Beaujolais + Mâconnais

ein mir bis dahin unbekannter Erzeuger von Saint-Amour-Weinen auf, sogar mit einem beträchtlichen Besitz dort, nämlich gut 6 ha, auf zwei Lagen verteilt. Auch in Saint-Véran hat die Domaine 8 ha, aber da hatte ich zunächst kein Interesse, weil ich in dieser Appellation ja seit vielen Jahren mit Saumaize-Michelin zusammenarbeite. Ich habe umgehend ein fettes Probiertpaket bestellt und mich durch die roten Chardigny-Beaujolais' und, wo ich einmal dabei war, auch die weißen Saint-Vérans gekostet. Und siehe da : die Weine sind von großer Klasse, sehr typisch, sehr individuell, genau mein Ding ! Auch die Weißen haben mir sehr gut gefallen. Meine "Haben-Gier" war erwacht, und flugs wurden die Weine importiert ! Natürlich sollen Sie jetzt nicht außen vor bleiben, wir möchten Sie gerne teilhaben lassen, und deshalb haben wir ein chices **Probiertpaket** für Sie vorbereitet.

Die Domaine Chardigny hat einen völlig anderen Weinstil als die Domaines Saumaize-Michelin im Mâconnais und La Madone im Beaujolais. Auch sind die Terroirs letztlich ja recht unterschiedlich. Deshalb ergänzen die drei sich auf's Prachtigste.



Leynes am Fuße des Bois de Fée mit seinen Weinbergen. Foto : Weingut (1)

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · 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

Weinhandel

INFO-TIP - PROBIERPAKET

Wir packen auch in dieser Woche ein **Probierpaket** für Sie :

das **Probierpaket Chardigny** beinhaltet **6 Flaschen**, 2 Weiße und 4 Rote, und kostet **98 Euro**.

Eine Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 16. Mai 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Domaine CHARDIGNY, Leynes / Beaujolais + Mâconnais

Das Weingut liegt, wie gesagt, im südlichsten Mâconnais. Es ist alter Familienbesitz. **Jean-Michel** und **Cathérine Chardigny** beschlossen 1995, die Trauben nicht mehr an die Genossenschaft abzuliefern, sondern den Wein selber abzufüllen und zu vermarkten. Damals gehörten 7,5 ha zum Betrieb. Als sich abzeichnete, daß die drei Söhne Winzer werden würden und es sie wohl auch wieder auf das heimische Gut ziehen würde, wurde der Betrieb ab der ersten

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · 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.

Dekade unseres Jahrhunderts vergrößert. Heute umfaßt er 20 ha und kann alle Familienmitglieder ernähren. Andererseits bringen die auch genug *manpower* mit, um den Betrieb gut zu bewirtschaften. Gut ausgebildet ist die junge Generation sowieso. **Pierre-Maxime** ist der Kaufmann und hat sich seine Sporen in Bordeaux verdient. **Victor** hat bei Bruno Clair gearbeitet, einem exzellenten Weingut an der Côte de Nuits, außerdem an der Rhône und im Trentino. Der Dritte im Bunde, **Jean-Baptiste**, war lange verantwortlich für den mâconnaiser Außenbetrieb der biodynamisch arbeitenden Top-Domaine Leflaive.

Der Besitz im Mâconnais mit 8 ha Saint-Véran und je 3 ha Bourgogne sowie Beaujolais-Villages (in Leynes im Mâconnais !) ist der größte Anteil, dazu 6 ha im Beaujolais-Cru Saint-Amour. Die Domaine wird **biologisch** bewirtschaftet und ist seit 2015 **zertifiziert**. Seit einem Jahr wird auch biodynamisch gearbeitet mit dem Ziel der Zertifizierung. Da sieht man den Erfolg, wenn man den Nachwuchs auf einer Biodyn-Domaine (Leflaive) arbeiten läßt 😊! Wir von WEIN-KERN begrüßen das natürlich. Ürigens werden die Weinberge möglichst nicht mit dem Traktor, dafür aber teilweise mit einem Pferd bewirtschaftet : das Arbeitspferd Titan lebt seit fünf Jahren auf dem Hof; und seine Arbeitskraft wird seit einem Jahr in den Reben genutzt - seit Jean-Baptiste auf das Gut zurückgekehrt ist. Einen ganz kurzen Einblick über die Arbeit mit dem Pferd erhalten Sie hier :

<https://www.facebook.com/632190521/videos/pcb.10158981517355522/10158981517140522>. Das scheint auch für den Winzer anstrengend zu sein....

Im südlichen Mâconnais dürfen die Rotweine aus der **Gamay**-Traube Beaujolais heißen und den Ortsnamen zusätzlich auf dem Etikett führen. Der Boden des Mâconnais' ist von **Kalksteinfelsen** und **Kalkmergel** geprägt, die im Süden in enormen geologischen Verwerfungen enden, die von den **spektakulären Felsmassiven** in **Vergisson** und **Solutré** gekrönt werden. Aber gerade hier drängen sich schon aus dem Beaujolais kommende Zungen und Riffe aus **Granit** zwischen den Kalk, und folgerichtig hat Familie Chardigny auf einer solchen Zunge mit lehmiger Auflage in Leynes Gamay gepflanzt.

Zauberboden für die Crus im nördlichen Beaujolais ist der **Granit**. Das ist das ideale Substrat für die rote **Gamay**, die Rebsorte, aus der Beaujolais gekeltert wird. Sie ergibt ungewöhnlich fruchtige Weine - Kirsche und rote Beeren - voller Leichtigkeit und Charme, durchaus mit schöner Würze. Die Rebsorte hat nur wenig Tannin und eine ganz dezente Säure. Mit anderen Worten : sie ist rundum angenehm.

2019 Beaujolais-Leynes

Beaujolais-Leynes ist ein **ganz klassischer Beaujolais**, denn er wurde mittels *macération carbonique*, der Kohlensäuregärung, hergestellt. Man gibt die ganzen, ungemahlene Trauben in einen geschlossenen Behälter, aus dem man mittels Kohlensäure den Sauerstoff verdrängt. Die Gärung setzt in den Zellen der einzelnen Beeren ein. Nach 12 Tagen wurden die Trauben abgepreßt und "normal" zu Ende vergoren. So entstand ein betont fruchtiger Wein mit zartem Tannin, aber lebhaft mit viel Frische und wunderbaren Noten von Kirsche und roten Beeren, guter Struktur und einer angenehmen Würze dazu.

2019 Saint-Amour 'À la Folie'

2018 Saint-Amour 'Le Clos du Chapitre'

Die beiden Saint-Amour-Weine wachsen im Südosten der Appellation, östlich des Weilers Le Plâtre-Durand. Die beiden *lieus-dits* liegen gleich nebeneinander. **'Le Clos du Chapitre'** befindet sich auf einem Plateau, einem Felsporn gleich. Von hier aus kann man weit in die Saône-Ebene blicken. **'À la Folie'** schließt sich südlich an, ist leicht hängig und eröffnet bei gutem Wetter die Sicht bis nach Lyon. Auf dem **Granitsockel** liegt in beiden Lagen eine **kiesdurchsetzte Feinerdeschicht** auf, in 'À la Folie' mit etwas Lehm dazu.

Den Trauben aus dem 'Clos du Chapitre' wird durch eine Kaltstandzeit vor der Kohlensäuregärung alles an Köstlichem aus den Beerenschalen entlockt. Der Wein reifte in Barriques und Tonneaux verschiedenen Alters. Er ist stoffig, kräftig und nachhaltig und hat eine vielfältige saftige Frucht, in der neben üppiger Kirsche und roten Beeren auch etwas

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · 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.

Waldbeere aufblitzt. Die Fläche im 'À la Folie' ist so groß, daß Victor, der für den Keller zuständig ist, mit verschiedenen Gärmethoden spielt und den Wein auch in unterschiedlichen Gebinden ausbaut, in Tonneaux, Barriques und auch in der *cuve*. Genau wie 'Chapitre' reift er darin ein Jahr. Während 'Chapitre' eher gesetzt ist, gibt sich 'À la Folie' lebhafter, ist filigran, elegant und mit brillanter Frucht, auch hier neben schöner Kirsche und roten auch etwas dunkle Beeren.

2019 Beaujolais-Leynes 12,50

2019 Saint-Amour 'À la Folie' 16,50

2018 Saint-Amour 'Le Clos du Chapitre' 17,50

TIP : Beaujolais schmeckt kühl am besten, um die 14 bis 15 Grad.

2018 Saint-Véran 'Les Cornillaux'

Hier sind wir auf dünnen **Mergelböden** über dem **Kalksteinsockel**, eben im Mâconnais. Die für **Saint-Véran** vorgeschriebene Rebsorte ist **Chardonnay**. Das *lieu-dit* '**Les Cornillaux**' liegt auf dem sanften Abhang des Hügels Bois de Fée. Von hier aus kann man in der Ferne das Kirchlein von Saint-Amour-Bellevue sehen. 'Les Cornillaux' wird in guter Reife, aber ohne jede Überreife geerntet. So ist der Wein gehaltvoll, aber auch wunderbar frisch und elegant. Das wird durch den einjährigen Ausbau unterstützt. Der Wein reift nämlich nicht nur in Tonneaux und Barriques, sondern zum Teil auch im Edelstahl. Die Chardignys nutzen ja gerne ein Gebinde-Mix, um den Weinen feinen Schliff zu geben. Dieser gibt sich komplex, mit Noten von frischem Apfel, etwas Aprikose und feinen nussigen Aromen.

2019 Saint-Véran -Macération-

Das ist ein **Chardonnay, der wie ein Rotwein vergoren wurde** : er lag zwei Wochen auf den Schalen, wurde also nicht gleich abgepreßt. Die Gärung fand spontan statt, mit den eigenen Hefen. Das ist übrigens Standard auf der Domaine. Durch die Maischegärung verfügt der Wein natürlich über eine gewisse Menge Tannin, wie es in modernen Weißweinen sonst nicht mehr der Fall ist. Auf dem Etikett ist er auch als Orange-Wein deklariert, aber er ist nicht wirklich oxydativ ausgebaut, obwohl er in kleinen Holzfässern reifte. Trotz der ungewöhnlichen Art der Gärung ist es ein Wein, der ganz klar seine Herkunft zeigt, der Frische hat und über Eleganz verfügt. Auch hat er die typische Rasse des Chardonnays, feine nussige Noten und etwas Zitrus im Finale.

2018 Saint-Véran 'Les Cornillaux' 19,50

2019 Saint-Véran -Macération- 18,00

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · 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

Weinhandel



Der Dorfplatz vor der Kirche von Saint-Amour-Bellevue. Von hier aus reicht der Blick über das Dorf Saint-Vérand, das der Appellation den Namen gab - allerdings ohne "d". Im Hintergrund das Tal von Leynes und der Hügel Le Bois de Fée.

Mehr Infos über das Weingut finden Sie auf der neu entstandenen Seite 34 in unserer [Online-Weinliste](#), die Sie auch auf der letzten Seite finden.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen auch in dieser Woche ein **Probierpaket** für Sie:

das **Probierpaket Chardigny** beinhaltet **6 Flaschen**, 2 Weiße und 4 Rote, und kostet **98 Euro** :

2018 Saint-Véran 'Les Cornillaux'

2 Flaschen

2019 Beaujolais-Leynes

2 Flaschen

2019 Saint-Amour 'À la Folie'

1 Flasche

2018 Saint-Amour 'Le Clos du Chapitre'

1 Flasche

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 2. Mai 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können es telefonisch - 0241 - 955 911 0 - oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · 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.

Domaine Chardigny Leynes

90 Chemin du creux du Vy, 71570 Leynes, Frankreich



Die Domaine Chardigny liegt im südlichsten Mâconnais. Hier verwischen die Grenzen zwischen Burgund und Beaujolais. Allerdings zu unserem Nutzen, denn die Domaine hat Besitz in beiden Gebieten. Seit über 200 Jahren ist sie im Familienbesitz; heute bietet sie allen Familienmitgliedern ein Zuhause. *Jean-Michel Chardigny* ist das Familienoberhaupt, hat sich aber jetzt mit seiner Frau *Cathérine* auf's Altenteil begeben und die Söhne haben das Weingut übernommen. In den letzten Jahren kehrten die drei Söhne von ihren Ausbildungsjahren nach Hause zurück. Zuerst der älteste, *Pierre-Maxime*, der sich vor allem um Verkauf und Verwaltung kümmert. Dann kam *Victor*, der Önologe, von seinen Praktika bei einigen Spitzenweingütern heim und übernahm die Verantwortung für Weinberge und -Keller. Der Jüngste, *Jean-Baptiste*, war lange verantwortlich für den Außenbetrieb eines Spitzenweingutes mit biodynamischer Arbeitsweise im Mâconnais. Jetzt teilt er sich die Arbeit mit Victor.

Jean-Michel und Cathérine beschlossen 1995, die Trauben nicht mehr an die Genossenschaft abzuliefern, sondern sie selber zu keltern. Die Domaine besaß damals 7,5 ha. Durch Zukäufe und Neuanpflanzungen seit 2013 verfügt sie heute über gut 20 ha. Das ist in der Region nicht wenig für ein privates Weingut, aber es sind auch einige hungrige Mäuler zu stopfen, so daß diese Betriebsgröße notwendig ist. 8 ha zählen zur Appellation Saint-Véran, 6 ha zum Beaujolais-Cru Saint-Amour und je 3 sind Bourgogne sowie Beaujolais-Villages.

Die Domaine wird biologisch bewirtschaftet und ist seit 2015 zertifiziert. Seit einem Jahr wird auch biodynamisch gearbeitet mit Ziel Zertifizierung. Seit 5 Jahren lebt das Arbeitspferd *Titan* auf dem Hof; allerdings wird seine Arbeitskraft erst seit einem Jahr in den Reben genutzt, seit Jean-Baptiste auf das Gut zurückgekehrt ist.



Das Dorf Saint-Vérand mit seiner Kirche Saint-Vérand gab dem Weißwein (beide ohne "d") den Namen. Im Hintergrund Leynes, der Hügel Le Bois de Fée und anschließend der Mont de Pouilly. Aufgenommen habe ich das Bild von Saint-Amour-Bellevue aus.

Ich bin auf die Domaine wegen ihrer Beaujolais-Rotweine aus Saint-Amour aufmerksam geworden. Das ist für mich eine Sehnsuchts-Appellation, weil hier elegante, finessenreiche und fruchtintensive Gamay-Weine gekeltet werden können - aber nicht oft werden. Die Weine aus Saint-Amour sind in Frankreich zum Sankt-Valentinstag gesucht. Zudem ist die Appellation klein, die Produktion also gering. Nur 330 ha stehen hier unter Reben. Zum Vergleich: das Beaujolais hat rund 22.000 ha Rebfläche, die 10 "Cru"-Appellationen auf den Granitböden im Norden bedecken davon etwa 6.500 ha. Jedenfalls habe ich Proben von der Domaine gekauft - und dieses Mal war das ein Volltreffer! Ich habe dichte, komplexe Weine mit wunderbaren Aromenstrukturen, typisch für die Terroirs, voller Frische und anmutiger Ausgewogenheit verkostet. Ich war am Ziel! Denn das Gut war auch bereit, mir Wein zu verkaufen - hier nicht selbstverständlich.

Die Weinberge der Domaine stehen auf zwei verschiedenen Bodentypen, die im beaujolais-burgundischen Grenzland ineinander übergehen. Im südlichen Mâconnais herrscht Kalkstein mit mergelig-lehmigen Auflagen vor, teils auch mit erheblicher Durchmischung mit Kiesel. Zungen dieses Bodens reichen bis ins nördliche Beaujolais und somit auch nach Saint-Amour.



Der Dorfplatz vor der Kirche von Saint-Amour-Bellevue.

Der große Schatz des nördlichen Beaujolais' ist sein Granitboden. Er ist Garant für die besten Weine, und die regionaltypische Gamay ist sehr gut an ihn adaptiert. Auch in Saint-Amour überwiegt der Granitsockel, teilweise von Schiefer eingefaßt, mit Auflagen von Granitverwitterungen.

Die Chardignys keltern Pinot Noir aus ihren Parzellen bei Leynes im Mâconnais, ebenso Bourgogne Blanc aus Chardonnay von dort. In ihren 8 ha Saint-Véran-Weinbergen steht natürlich auch Chardonnay, auf zwei Lagen nördlich von Leynes verteilt: 'Les Cornillaux' und 'Au Bois de Fée'. Die beiden liegen am Westabhang des 400 m-Hügels Le Bois de Fée auf Kalkfels. 'Les Cornillaux' ist gehaltvoll, nachhaltig und kraftvoll. Aber der Wein hat auch eine überzeugende Frische und Eleganz. Das ist darauf zurückzuführen, daß er für ein gutes Jahr in einem Mix von Fässern ausgebaut wird, nämlich teils in Tonneaux und Barriques und zum Teil im Edelstahl. Wie alle Weine, wurde er mit den eigenen Hefen spontan vergoren.

Saint-Véran -Macération- ist ein Chardonnay, der zwei Wochen auf den Schalen vergoren wurde wie ein Rotwein: dementsprechend mit Tannin, auch viel Würze, aber mit klarem Appellations-Charakter!

Die Gamay finden wir (zwangsläufig) in allen Beaujolais-Weinen. Der Beaujolais-Leynes wächst in Leynes, dem Heimatdorf des Gutes, im Mâconnais - Besonderheit des "Grenzlandes"! Eine Granitzunge mit lehmiger Auflage reicht bis hierher. Der Wein wurde in klassischer Kohlensäuregärung hergestellt, bei der die ganzen Beeren nur unter ihrem eigenen Druck gären. Es ist ein fruchtbetonter Wein mit Noten von Kirsche und roten Beeren und mit schöner Würze.

Auch die beiden Top-Lagen in Saint-Amour grenzen aneinander. Sie liegen im Südosten der Appellation im Weiler Le-Plâtre-Durand. 'Le Clos du Chapitre' mit kraftvoll-würzigen Weinen liegt auf dem Plateau. Der Wein wird mit Kaltmazeration plus *macération carbonique* vergoren und reift in Barriques und Tonneaux; er ist gehaltvoll und nachhaltig. 'À la Folie' schließt sich nach Süden mit sanftem Gefälle an. Von hier aus geht der Blick über viele Beaujolais Kirchtürme bis nach Lyon. 'À la Folie' vergärt auf unterschiedliche Arten und wird in verschiedenen Gebindegrößen und -arten ausgebaut, ist filigran, elegant und mit brillanter dunkelbeeriger Frucht. (04/21)

Ihr Klick zum Weingut: www.domaine-chardigny.com

■	2019 Beaujolais-Leynes	12,50
■	2019 Saint-Amour 'À la Folie'	16,50
■	2018 Saint-Amour 'Clos du Chapitre'	17,50
□	2019 Saint-Véran -Macération-	18,00
□	2018 Saint-Véran 'Les Cornillaux'	19,50