

Wein-Brief vom 15. - 21. November 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

erinnern Sie sich noch ? Früher wartete man sehnsüchtig auf den **3. Donnerstag im November**. Denn dann durfte der **Beaujolais Primeur** oder **Nouveau** auf die Menschheit losgelassen werden. Also, das darf er auch heute noch. Aber der große Hype ist schon lange vorbei. Leider war durch die meist minderwertige Qualität der jungen Weine auch der gute Ruf des Beaujolais' für lange Zeit ruiniert. Zumindest in Frankreich genießt das Anbaugebiet aber inzwischen wieder den hohen Stellenwert, der ihm gebührt. Und wir von WEIN-KERN haben dem **guten Beaujolais** sowieso immer die Treue gehalten. Schon rund zwei Jahrzehnte währt unsere Zusammenarbeit mit der

Domaine de LA MADONE, Le Perréon.

Bruno Bererd und seine beiden Brüder erzeugen **wunderbare Weine zu sehr fairen Preisen**. Die Domaine liegt in der Appellation **Beaujolais-Villages**, die nicht ganz die Preise wie die nördlicher gelegenen berühmten Cru-Appellationen erzielt. **Le Perréon** hat mit seinen steilen **Granithügeln** dennoch feinstes Terroir, etwa wie das knapp nördlich gelegene Cru Brouilly. Die Weine dürfen statt "Villages" ihren Ortsnamen auf dem Etikett tragen. Die Beaujolais-Villages der Bererds heißen also **Beaujolais-Le Perréon**.

Zu Beginn dieses Jahres haben wir die

Domaine CHARDIGNY, Leynes

entdeckt. Sie ergänzt unser Beaujolais-Portfolio perfekt. Auch dieses Weingut gehört drei Brüdern. Es liegt in der Grenzregion, wo das südliche Mâconnais und das nördliche Beaujolais fließend ineinander übergehen. So keltern **Pierre-Maxime Chardigny** und seine Brüder sowohl Burgunder-Weißweine der Appellation **Saint-Véran** als auch rote **Beaujolais'**. Um die geht es natürlich heute. Die Brüder erzeugen im Mâconnais (!! den **Beaujolais-Leynes** und zwei Lagenweine aus der Cru-Appellation **Saint-Amour**.

Für alle, die sich einen Überblick verschaffen möchten, gibt es wieder ein **Probierpaket**.

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

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket mit BEAUJOLAIS** :

es beinhaltet **5 rote und 1 weißen Beaujolais, also 6 Flaschen**, und kostet **77,50 Euro**.

Eine Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Sie können das Probierpaket im Geschäft abholen und/oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 21. November 2021, liefern wir das Probierpaket versandkostenfrei.

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.

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Wir erinnern uns. **Beaujolais** ist weitestgehend rot und wird aus der **Gamay**-Traube erzeugt, genau gesagt aus der Gamay noir à jus blanc. Es handelt sich um eine uralte Rebsorte. Die natürliche Kreuzung aus Pinot und Heunisch war im 13. Jahrhundert schon den Mönchen im Clos de Vougeot bekannt. Auch an der Loire ist sie häufig zu finden, aber ihr Stammland ist das Beaujolais. Auf den Granitböden im nördlichen Teil gedeihen die besten Exemplare. Gamay-Weine haben eine üppige Frucht mit saftigen Aromen roter Früchte, angeführt von Kirsche. Das Tannin ist dezent, und so sind Beaujolais' sehr angenehme Weine. **Weißer Beaujolais** ist selten. Er wird aus **Chardonnay** bereitet, der auf nur rund 2 % der Fläche des gesamten Anbaugebietes steht. Er darf sowohl als Bourgogne Blanc als auch als Beaujolais Blanc deklariert werden. Wir haben Bruno gebeten, die Bezeichnung **Beaujolais-Villages Blanc** zu wählen, weil wir ja die Herkunft deutlich herausstellen wollen (auch wenn Bourgogne Blanc vielleicht prestigeträchtiger wäre).

Das Anbaugebiet Beaujolais wird weinrechtlich dem Burgund zugerechnet. Allerdings unterscheidet es sich von diesem durch Rebsorte, Geologie und letztlich auch Klima. Es beginnt auf der Höhe von Mâcon und zieht sich als schmales Band rund 50 km südlich Richtung Lyon. Die etwa 22.000 ha werden im Osten von der Saône begrenzt und im Westen von der Hügelkette der Monts du Beaujolais geschützt.

Man vermutet es nicht, aber guter Beaujolais schmeckt nicht nur in seiner Jugend herrlich, sondern man kann ihn auch viele Jahre im Keller reifen lassen !

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

Die Domaine wird **biologisch** bewirtschaftet. Seit **Jean-Baptiste Chardigny** zu seinen Brüdern **Pierre-Maxime** und **Victor-Emmanuel** gestoßen ist, hält auch Biodynamie auf dem Gut Einzug. Denn er war lange verantwortlich für den Außenbetrieb eines sehr bekannten Weingutes mit biodynamischer Arbeitsweise im Mâconnais und hat dort natürlich Blut geleckt. Dazu paßt, daß seine Frau den Kaltblüter-Hengst **Titan** trainiert und mit ihm in den Reben arbeitet. Das Pferd verdichtet die Böden natürlich weniger als es die Traktoren tun.

Südlich von Leynes stehen 3 ha Gamay, niedere Reben in der *gobelet* genannten Buscherziehung (wie auch in Saint-Amour), aus denen der **Beaujolais-Leynes** erzeugt wird. Weitere 6 ha Gamay besitzen die Chardignys in der Beaujolais-Cru-Appellation **Saint-Amour**, und zwar in den Lagen **Le Clos du Chapitre** (1,5 ha) und **À la Folie** (4,5 ha). Saint-Amour ist mit 330 ha eines der kleinsten Crus im Beaujolais, darüber hinaus ist sein Terroir sehr, sehr gut - und die Weine sind wegen ihres Namens nicht nur zu Sankt Valentin besonders begehrt ! Ich freue mich besonders darüber, daß wir die jetzt auch im Sortiment haben !

Beaujolais-Leynes wächst auf verwittertem Vulkangestein und Granit mit sandiger und lehmiger Auflage. Die ganzen Beeren werden in der klassischen beaujolaiser Kohlensäuregärung verarbeitet und der Wein reift dann im Edelstahl. Es ist ein saftiger, knackfrischer Typ, lebhaft, mit schmeichelnder Kirschfrucht, der ganz leicht gekühlt am besten schmeckt.

Die Böden in den beiden **Saint-Amour**-Lagen sind sehr ähnlich - Schwemmland und einem extrem hohen Anteil an Kieseln auf einem Granitsockel. **Le Clos du Chapitre** liegt auf dem Plateau. Die Trauben wurden zunächst kalt mazeriert, dann begann die Gärung nach dem Kohlensäureverfahren und wurde klassisch als Maischegärung beendet. Dabei wurde ein Teil der Trauben nicht abgebeert, um eine gute Struktur zu erzielen. Anschließend reifte der Wein in Barriques und Tonneaux (600-Liter-Fässer). Er ist kraftvoll und gehaltvoll, in sich ruhend, mit reifer Frucht nach Kirsche und Waldbeere und klingt mit angenehmer Wärme aus. **À la Folie** liegt gleich nebenan, neigt sich aber zum Tal, der Boden ist etwas lehmhaltiger. Aus dieser Lage kommt ein frischerer Weintyp, etwas schlanker als Clos du Chapitre, mehr auf der animierenden Frucht. Die Ernte wird teils klassisch, teils im Kohlensäureverfahren und teils in einem Mix davon vergoren. Auch der Ausbau geschieht unterschiedlich : in Barriques, Tonneaux und zum Teil im Edelstahl. Am Ende werden die einzelnen Chargen assembliert. Es ist trotz seines guten Körpers ein eleganter, schlanker Wein mit Frische und langanhaltender, feiner dunkelbeeriger Frucht.

2019 Beaujolais-Leynes

12,50

2019 Saint-Amour À la Folie

16,50

2018 Saint-Amour Le Clos du Chapitre

17,50



Der Kaltblüter-Hengst Titan hilft bei der Bodenarbeit in den Weinbergen; Blick über die Saint-Amour-Lage À la Folie im Herbst.

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 de LA MADONE, Le Perréon

Auch auf La Madone gibt es noch alte Reben in *gobelet*-Erziehung, die jüngeren haben **Bruno, Olivier und Frédéric Bererd** aber mit modernen Drahtrahmenanlagen gepflanzt. Bruno ist der Ansicht, daß er damit die Laubwand der Reben besser unter Kontrolle hat. Wie schon geschrieben, verfügt Le Perréon mit seinen Granithügeln ebenfalls über begnadetes Terroir, dieser rosa Granit ist für die Reben Substrat vom Allerfeinsten. Man merkt den Brüdern immer ein bißchen die Enttäuschung an, daß das Beaujolais zwar zu Burgund zählt, aber seine Reputation und damit die Preise der Weine im Schatten des "großen Bruders" stehen. Das stachelt zum Vorteil der Genießer den Ehrgeiz der drei an, Weine mit viel Struktur und guter, aber stets ausbalancierter Kraft zu erzeugen. Penible Weinbergsarbeit ist den Winzern genau so wichtig wie eine sehr sorgfältige Handlese, für die sie immer ein großes Team zusammenstellen. Sie bieten etwa 40 Lesehelfer auf, die überwiegend aus ihrem Dorf stammen. Ein Zeichen auch, wie gut die Bererds in ihrer Heimat verwurzelt sind. Ihr Weingut ist das älteste in Le Perréon, es wurde im 16. Jahrhundert gegründet.



Bruno Bererd ist ein lebensfroher Winzer, Mittelpunkt seines Tagesablaufs ist das Mittagessen; die Madonnenstatue auf dem Granithügel gab der Domaine de la Madone ihren Namen.

Ein ganz typischer Beaujolais-Villages ist **Beaujolais-Le Perréon** : er hat eine wunderbare Kirschfrucht, ist dezent in Säure und Tannin, deshalb süffig, einfach nur angenehm, wie es eben in der Kombination mit der einladenden Frucht fast nur die Gamay-Traube hinkriegt. Der kurze Rebschnitt im Winter bringt einen recht niedrigen Ernteertrag, deshalb hat der Wein eine schöne Fülle. Er wird traditionell mit langer Maischestanzzeit vergoren und reift im Edelstahl. Ein Alltagsroter par excellence !

Am **Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'** erkennt man den Anspruch der Brüder, einen Wein wie die Burgunder zu keltern. Die streng selektionierten Trauben stammen aus einem hervorragenden Rebgrundstück mit alten Reben am Madonnenhügel, das La Roche genannt wird. Der Name läßt schon vermuten, daß der Granit hier fast pur an die Oberfläche kommt und kaum von Krume bedeckt ist. Auch bei diesem Wein wieder die klassische Maischegärung, danach reift er in *pièces*, burgundischen Barriques. Das Holz soll vor allem Struktur geben und nicht den Wein dominieren. Deshalb sind die meisten Fässer auch schon mehrfach benutzt, und in jedem Jahr werden nur etwa 15 % gegen neue ausgetauscht. So entsteht ein Wein mit viel Tiefe und Struktur, schöner Saftigkeit und angenehmer, warmer, seidiger dunkelbeeriger Frucht.

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

In gewisser Weise ist der **Beaujolais-Villages BLANC** eine Rarität : nur etwa 2 % der Rebfläche im Beaujolais ist mit weißen Reben bepflanzt. Die Bererds möchten ihren Kunden auch Weißwein bieten können. So haben sie **Chardonnay** gepflanzt. Dafür haben sie Parzellen an den Sockeln der Hänge genutzt, wo sich verwitterte Feinerde angesammelt hat. Hier findet der Chardonnay die notwendige Wasserversorgung. Auch dieser Wein wird in burgundischer Manier ausgebaut und reift etwa ein Jahr in Barriques. Neben der Rasse, die der Granitboden beisteuert, zeigt der Wein feine Noten von frischen Blüten und vor allem von Aprikosen und Nüssen. Interessant ist der Vergleich mit ähnlichen Burgundern : die gedeihen ja auf kalkigem Boden, während der weiße Beaujolais-Villages auf Granit wächst. Er wäre also auch mit der Bezeichnung Bourgogne Blanc ein etwas anderer Weintyp - eigenständig wie die Menschen im Beaujolais !

2019 Beaujolais-Le Perréon	8,70
2018 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'	11,80
2019 Beaujolais-Villages BLANC	10,80

Lesen Sie mehr über die beiden Weingüter und ihre Weine in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 34 und 35.

.....: **BESTELL-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket mit BEAUJOLAIS** :

es beinhaltet **5 rote und 1 weißen Beaujolais, also 6 Flaschen**, und kostet **77,50 Euro**.

Domaine Chardigny	2019 Beaujolais-Leynes
Domaine Chardigny	2019 Saint-Amour À la Folie
Domaine Chardigny	2018 Saint-Amour Le Clos du Chapitre
Domaine de la Madone	2019 Beaujolais-Le Perréon
Domaine de la Madone	2018 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'
Domaine de la Madone	2019 Beaujolais-Villages BLANC

Sie können das Probierpaket im Geschäft abholen und/oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 21. November 2021, liefern wir das Probierpaket versandkostenfrei.

Herzliche Grüße,
Ihr

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.