

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 20. - 26. März 2023

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

zwischen den Zeilen war es ja in der letzten Zeit bisweilen zu lesen : ich bin ein großer Fan der Weine aus dem **BEAUJOLAIS** ! Das liegt an der wunderbaren, eleganten Frucht der roten **Gamay**-Traube, ihren vielfältigen Ausdrucksmöglichkeiten und den reichen Facetten, die umsichtige Winzer ihr entlocken. Viele Genießer schätzen an den Weinen aus der Gamay darüber hinaus, daß sie sowohl in der Säure wie auch dem Tannin angenehm zurückhaltend sind. Für mich stellen sie - nicht nur geographisch - das Bindeglied dar zwischen den noblen Pinot Noirs im Burgund und den saftigen, teils feurigen Grenaches und Syrahs an der Rhône. Auch tragen die fröhlichen Beaujolais' schon ein südliches Flair ins Haus. Kein Wunder, bereits der Baustil dieser schönen Gegend zeigt doch an, daß der Süden nicht mehr weit ist !

Mit der **Domaine de la Madone** in der Appellation **Beaujolais-Villages** arbeiten wir schon total lange, vor zwei Jahren kam die **Domaine Chardigny** mit ihren Weinen aus **Saint-Amour** dazu - **Pierre-Maxime Chardigny** ist ja in der vorletzten Woche sogar für unsere Weinprobe nach Aachen gekommen -, und nun haben wir ein **NEUES Weingut** aus dem Beaujolais dabei : **Domaine des Moriers** mit Besitz in **verschiedenen Crus**.

Von **La Madone** sind in der letzten Zeit von allen drei Weinen **neue Jahrgänge** angekommen, vom Beaujolais Blanc erst ganz aktuell. Und **des Moriers** ist mit drei Weinen neu in unserem Portfolio. Sind mal wieder 6 Weine, aus denen wir Ihnen ein feines **Beaujolais-Probierpaket** packen können.

.....: **PROBIERPAKET der WOCH**

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

Probierpaket Neue Jahrgänge und Weine aus dem Beaujolais :

es beinhaltet **2 Rote** und **1 Weißen** von **La Madone** und **3 Rote** von **des Moriers**, also 6 Weine, und kostet **100 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer im folgenden Text.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

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



Domaine DES MORIERS, Lancié / Beaujolais

Die Weine der Domaine des Moriers sind gerade ganz frisch eingetroffen, das Weingut ist total **NEU** in unserem Sortiment. Sie unterscheiden sich deutlich von den Weinen unserer beiden anderen Weingüter im Beaujolais, auch mit ihrer dunkelbeerigen Frucht. Wir beginnen im günstigen Augenblick, nämlich mit dem exzellenten **Jahrgang 2020**. Bei meinem Besuch auf dem Gut vor einigen Tagen hat mir **Arnaud Combier** berichtet, daß er gerade die Abfüllung der 2021er vorbereitet. Er hat mit der Flaschenfüllung keine große Eile, ein allgemeines Rezept für das Wann gibt es nicht, die Weine sollen mit schöner Reife auf die Flasche kommen. Mir haben die **drei Crus** am besten gefallen, mit denen wir starten und die ich Ihnen heute vorstelle. Der Text für das Gut in unserer Weinliste ist ganz frisch, ich habe ihn erst vor wenigen Tagen geschrieben. Sie finden ihn der Einfachheit ganz unten (ebenso den von Domaine de la Madone), und dort sind auch die Weine beschrieben.

2020 Chiroubles	17,20
2020 Morgon Les Charmes	21,00
2020 Moulin à Vent En Brennay	28,80



Links : alte Gamay-Reben im Moulin à Vent En Brennay als Bäumchen in der sogenannten Gobelet-Erziehung. Rechts : die Weinberge in Chiroubles sind ziemlich steil, der Boden besteht aus rosa Granit.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

Domaine de LA MADONE, Le Perréon / Beaujolais

Bei meinem Kurzbesuch auf dem Weingut vor zwei Wochen hat mir **Bruno Bererd** gesagt, daß er bedauere, keine Zeit mehr zu finden, zu unseren Weinproben nach Aachen zu kommen. Inzwischen müsse er fast alles auf der Domaine alleine managen. Die Weinberge von Le Perréon liegen weitgehend auf **steilen Lagen** rein auf **rosa Granit** und haben eine sehr gute Qualität. Deshalb empfindet Bruno es als nicht ganz gerecht, daß die Gegend nur als "Beaujolais-Villages" eingestuft ist. Eine Cru-Appellation würde bessere wirtschaftliche Erträge einbringen. So aber haben seine Weine ein unschlagbares Wein-Geld-Verhältnis. Das vor allem auch deshalb, weil auf der Domaine ein unbedingter Qualitätswille herrscht. Bruno will sehr gute Weine produzieren. Er weiß, wie das geht. Und er ist bereit, den hohen Aufwand dafür zu erbringen. Man darf den Hut vor dieser Leistung ziehen !

Die Anforderungen in der Appellation Beaujolais-Villages sind deutlich höher als in der einfachen Beaujolais-Appellation weiter südlich, die zudem in flachem Gelände mit einfacherer Bodenbeschaffenheit gelegen ist. Das Wort "Villages" darf durch den Namen der erzeugenden Gemeinde ersetzt werden; deshalb nennen sich die Weine der Domaine de La Madone **Beaujolais-Le Perréon**.

2020 Beaujolais-Le Perréon 'Tradition'	8,90
2020 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'	12,50
2022 Beaujolais-Villages BLANC	12,50

Bruno möchte in seinen Weinen vor allem eines finden : **Struktur** (nämlich wie im Burgund, wie er unumwunden zugibt). Deshalb wurden schon vor langer Zeit neu gepflanzte Reben nicht mehr im klassischen Bäumchen (*gobelet*-Erziehung), sondern in moderne Drahtrahmen gepflanzt (*guyot*-Erziehung). Das erlaubt die präzisere Kontrolle von Blattwand und Ertrag. Die wunderbare **Frucht** der **Gamay**-Traube ergibt sich bei intensiver Weinbergspflege und sorgfältiger Ernte - auf La Madone selbstverständlich von Hand - von alleine. Bruno bevorzugt die klassische burgundische Vinifikation gegenüber der traditionellen beaujolaiser Kohlensäuregärung. Also wird das Gros der Trauben entrappt, nur ein kleiner Teil der Trauben kommt im Ganzen, mit dem Stielgerüst, auf die Kelter, was später die Struktur im Wein begünstigt. Dann folgt eine klassische Maischegärung, die auf dem Gut etwa zwei Wochen dauert.

Der **Beaujolais-Le Perréon 'Tradition'** reift dann in *cuves* aus Beton. Das stellt die saftige Frucht deutlich heraus, in der wir kleine rote Früchte entdecken, die von reifer Kirsche dominiert werden. Natürlich genießt man den Wein jetzt, sollten Sie aber ein paar Flaschen im Keller vergessen, werden Sie in einigen Jahren erstaunt sein, wie gut sich selbst der Basiswein des Gutes entwickelt !

Für den **Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'** geht Bruno einen anderen Weg. Er selektiert feinstes Lesegut aus besonderen Parzellen und baut den Wein in *pièces* aus, den burgundischen Barriques. Ein paar neue sind dabei, aber die meisten Fässer sind schon einige Jahre im Gebrauch. Es geht natürlich nicht um Holzaroma, sondern um eine dichte Textur, die dennoch der feinen Gamay-Frucht genügend Raum läßt, und auch Tiefe und Eleganz. Reife Kirschen und Waldbeeren sind die Basis der feinen Aromen.

Beim **Beaujolais-Villages BLANC** dürfte auch Bourgogne Blanc auf dem Etikett stehen. Für mich heißt es aber Flagge zeigen, also **Herkunft**. Außerdem geraten die Chardonnays vom Granit im Beaujolais anders als die vom Kalk im Burgund. So ist der von Bruno betont rassig. Der **2022er** wurde für kurze Zeit in gebrauchten Barriques ausgebaut und gibt sich jetzt natürlich noch sehr jugendlich. Dennoch ist er mit seiner weichen, charmanten Frucht durchaus präsent, und Sie werden überrascht sein, wie schnell er sich prächtig entwickelt, wenn Sie ihn in eine schlanke Karaffe dekantieren ! In den Aromen finden wir neben weißen Blüten auch Aprikose und Haselnuß, und das Finale ist frisch und lebhaft.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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



Links : die Madonnenfigur auf dem steilen Granithügel in Le Perréon gab der Domaine de la Madone den Namen. Es ist das älteste Weingut im Ort. Rechts : Le Perréon ist ein typisches beaujolais Dorf.

Mehr Infos über die Weingüter und ihre Weine finden Sie in unserer [Weinliste](#) auf den Seiten 38 und 39 (und ganz unten).

.....: **PROBIERPAKET der WOCHE**

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

Probierpaket Neue Jahrgänge und Weine aus dem Beaujolais :

es beinhaltet je **1 Weißen** und **3 Rote** von **La Madone** und **3 Rote** von **des Moriers**, also 6 Weine, und kostet **100 Euro** :

La Madone	2020 Beaujolais-Le Perréon 'Tradition'
La Madone	2020 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'
La Madone	2022 Beaujolais-Villages BLANC
des Moriers	2020 Chiroubles
des Moriers	2020 Morgon Les Charmes
des Moriers	2020 Moulin à Vent En Brennay

Zum Wohle,
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 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 des Moriers Lancié

95, rue de la Merlatière, 69220 Lancié, Frankreich



Weil die Gamay-Traube nirgendwo anders einen so intensiven Ausdruck hat wie im Beaujolais, und weil ihn das fasziniert, hat François de Nicolay 2018 die Domaine des Moriers übernommen. Man kennt ihn als Winzer auf der Domaine Chandon de Briailles in Savigny-lès-Beaune an der Côte de Beaune. In Lancié tritt er persönlich nicht in Erscheinung, denn er hat dort mit Arnaud Combier einen umsichtigen Statthalter. Arnaud kommt die Erfahrung aus seinen früheren Projekten im Languedoc und Mâconnais jetzt im nördlichen Beaujolais zugute.

Das Weingut besitzt Weinberge in Lancié, Chiroubles, Morgon, Fleurie und Moulin à Vent. Die Terroirs sind alle sehr gut, aber Arnaud sagte mir, die Böden seien quasi tot gewesen, als sie die Domaine übernommen haben. Sofort wurde die Bewirtschaftung auf biologische umgestellt. Das hat schnell Früchte getragen, denn die Böden begannen sich bald zu erholen. Der nächste Schritt ist die Einführung der Biodynamie, wie es auch auf Chandon de Briailles gehandhabt wird.

François und Arnaud sind sich einig, daß diese Maßnahmen die Voraussetzung für lebendige Böden bilden. Um die zu schonen, lebt Prosper auf dem Hof, ein stattliches und freundliches Arbeitspferd der Rasse Percheron Gris, das bei den Arbeiten in den Reben hilft. Es gibt übrigens nur rote Trauben in den Weinbergen von Moriers. Dementsprechend entstehen alle Weine aus einer Rebsorte, der Gamay, die einzig für roten Beaujolais zugelassen ist. Sie bringt eine reiche Frucht, meist mit schönen Kopfnoten von Kirsche, ist aber angenehm dezent in Tannin und Säure.

Daß auf dem Gut von Hand geerntet wird, ist selbstverständlich. Es geht auch gar nicht anders, da die ganzen, unversehrten Trauben zunächst bis zu zwei Wochen mit der *macération carbonique* in verschlossenen *cuves* gären, der im Beaujolais üblichen Kohlendioxidgärung. Dabei handelt es sich strenggenommen nicht um eine Gärung, weil nicht Hefen den Zucker in Alkohol und Kohlensäure vergären. Es ist eine intrazelluläre "Gärung" durch traubeneigene Enzyme, bei der neben Alkohol und Kohlensäure auch eine Reihe von Aromastoffen gebildet werden, die die Frucht der Gamay-Trauben noch hervorheben.

Nach zwei Wochen wird der Saft abgepreßt. Dafür verfügt das Gut über zwei besonders schonende Vertikalkeltern. Die Weine gären zu Ende und reifen eine Zeit lang in gebrauchten burgundischen *pièces* mit 228 Liter Inhalt. Arnaud sagt, daß es für das Verweilen im Holz kein allgemeines Rezept gebe, wenn es an der Zeit ist, reifen die Weine in *cuves* zu Ende. Sie werden erst bei der Abfüllung leicht geschwefelt, um Oxydationsschutz mit auf den Weg zu geben.



Weil das Dorf auf dem Plateau liegt, vermutet man nicht, daß die meisten Weinberge von Chiroubles steil sind.

Chiroubles verfügt über die höchstgelegenen Weinberge des Beaujolais', sie liegen überwiegend auf steilen Hügeln, fast rein auf rosa Granit. Wo das Gelände flacher ist und die Erosionen liegen bleiben, finden sich dessen sandige Verwitterungen. Man sagt den Weinen

aus Chiroubles nach, daß sie elegant und "feminin" seien. Auf jeden Fall sind sie fein, haben eine intensive Frucht und sind sehr charmant. Der von Moriers zeigt schöne Noten von roten Beeren und reifen Herzkirschen.



Nicht immer ist die Landschaft genau so spektakulär wie das Terroir, wie zum Beispiel hier im Morgon Les Charmes.

Morgon ist flächenmäßig der größte unter den Crus (klassifizierten Lagen) des Beaujolais'. Die Böden bestehen aus blauem Vulkangestein, Granit und verwittertem Tonschiefer. Die Weine sind kraftvoll und großzügig und zeigen ein feines, delikates Tannin. Man sagte ihnen früher eine eigene Aromenote nach, die man tatsächlich als "morgonnieren" (französisch *morgonne*) beschrieb. Auf jeden Fall sind die Morgons besonders langlebig. Das *lieu-dit* (was man mit Lage übersetzen kann) Les Charmes ist eine besonders gute Herkunft im Westen der Appellation, auf mehr oder weniger stark verwittertem Granit. Der Wein hat viel Länge und eine gute Struktur, und in den Aromen zeigt er neben der roten auch viel dunkle Frucht wie Waldbeere und etwas schwarze Johannisbeere.



Es gibt kein Dorf namens Moulin à Vent, wohl aber die Windmühle.

Ein Dorf Moulin à Vent gibt es nicht. Die Appellation ist nach einer Windmühle aus dem 15. Jahrhundert benannt und liegt auf Grund und Boden der beiden Gemeinden Chénas im Département Rhône und Romanèche-Thorins im Département Saône-et-Loire. Auf dem Granitsockel liegt in dieser Gegend rötlicher Sand mit einem hohem Mangangehalt auf. Das *lieu-dit* 'En Brennay' befindet sich im Südwesten der Appellation. Der Wein ist bei aller Kraft ein absoluter Charmeur mit seidiger Fülle und eleganter Rasse. Er hat auch einen guten Körper und feines Tannin. In der Frucht finden wir burgundisch anmutende Noten wie Erd- und Himbeeren, dazu reife Brombeeren und eine sehr aparte Würze. (3/23)

■	2020 Chiroubles	17,20
■	2020 Morgon Les Charmes	21,00
■	2020 Moulin à Vent En Brennay	28,80

Domaine de la Madone Le Perréon

Le Bourg, 69460 Le Perréon, Frankreich



Jean Bererd und seine Söhne Bruno, Olivier und Frédéric sind Winzer in Le Perréon, dem Nachbardorf von Vaux-en-Beaujolais, dem Gabriel Chevallier als "Clochemerle" in seinem gleichnamigen Roman ein Denkmal setzte: es ging um den Bau einer öffentlichen Bedürfnisanstalt gegenüber der Kirche, und die Charaktere der Dorfbewohner werden auf's Köstlichste beschrieben! Nun wieder Le Perréon: die 25-ha-Domaine ist die älteste im Dorf. Die Familie Bererd bewirtschaftet sie bereits seit dem 16. Jahrhundert.

Hier, im nördlichen Beaujolais, in der Nähe der Cru-Lagen, bestehen die Böden überwiegend aus Granit. Wenn man mit Bruno durch die Weinberge geht, ist man erstaunt, wie steil die Hügel hier sind! Die Weinberge der Bererds, zu etwa 90% auf Granit, der Rest auf schiefriem Untergrund, sind von Südost über Süden nach Südwest ausgerichtet. Die Bererds arbeiten mit moderner Drahtrahmen-Erziehung ihrer Reben, um die Laubwand perfekt kontrollieren zu können. Ältere Reben werden noch im sogenannten

gobelet erzogen. Diese Reben wachsen in kleinen Büschen. Die Erziehungsform sieht man noch häufig im Beaujolais. An der südlichen Rhône, im Languedoc und Roussillon ist sie die Standardform der Rebkultur.

Das Beaujolais ist die Heimat der roten Gamay-Traube, richtiger gesagt der Gamay noir à jus blanc. Wo Beaujolais (oder einer der Cru-Namen) draufsteht, ist grundsätzlich Gamay drin. Daß sie eine herrlich ausdrucksstarke Kirschrucht hat und über wenig Säure und Tannin verfügt, hat in früheren Zeiten zu einem Image-Verlust geführt: diese Eigenschaften verleiteten dazu, die Weine schnell zu vergären und sie sofort auf den Markt zu bringen. Der "Beaujolais Primeur" war geboren. Leider verbargen sich dahinter teils unsägliche Weine - und der Ruf des Beaujolais' war ruiniert.

Schon lange aber produziert man sehr, sehr gute Weine im Beaujolais! Die jüngere Winzergeneration hat dazu das Ihre beigetragen. Man weiß hier ebenso gut wie anderswo, daß eine sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge den Grundstein zu guten Weinen legt: Boden- und Laubarbeiten, unter Umständen Begrünung der Rebzeilen, eine gezielte Ernte, je nach Jahrgang auch mit mehreren Lese durchgängen. Natürlich ist das arbeits- und auch kostenintensiv, aber es führt kein Weg daran vorbei, wenn das Produkt am Ende gut sein soll. Ist dann perfektes Lesegut eingebracht, sind im Keller die entscheidenden Faktoren Sorgfalt und Zeit.

Bruno Bererd strebt vollreifes Lesegut an. Bei der Ernte wird hoher Personalaufwand betrieben. Auf vier Lesehelfer kommt ein Sortierer. Die erste Selektion des Lesegutes findet bereits im Weinberg statt, eine zweite Kontrolle erfolgt auf dem Sortiertisch in der Kellerei. Bei der Vorlese werden frühreife Trauben geborgen und unreife herausgeschnitten.

Für die Hauptlese treten rund 40 Helfer an, die meisten aus dem Dorf. Nach etwa zwei Wochen ist der Lohn der Arbeit im Keller eingebracht. Je nach Jahrgang werden 80 bis 100% der roten Trauben entrappt, die restlichen Rappen (Stielgerüste) werden benötigt, um eine sanfte Tanninstruktur zu erhalten. Die *cuvaison* dauert etwa zwei Wochen, um ein Maximum an Frucht zu extrahieren. Während dieser Zeit wird einmal täglich kurz Most über den Tresterhut gepumpt (*méthode remontage*), damit er nicht trocken wird. Die früher im Beaujolais weit verbreitete Kohlsäuregärung gibt es auf La Madone nicht, sondern grundsätzlich die klassische Maischegärung. Bei der Kohlsäuregärung (*macération carbonique*) findet die

Gärung innerhalb der Zellen der unverletzten Beeren statt; sie ergibt einen fruchtigen Weintyp.

Der 'normale' Beaujolais Villages reift bei den Bererds in *cuves*. Es ist ein Wein mit üppiger Kirschrucht. Naturgemäß ist er sehr zurückhaltend in Säure und Tannin, aber er zeigt eine gute Dichte und Struktur - das ist Bruno sehr, sehr wichtig! -, und, wie es sich für einen guten Beaujolais gehört, schmeckt er schon in der Jugend wunderbar. Für die Weine der Domaine de la Madone gilt allerdings auch, daß sie hervorragend altern können, was man beim Beaujolais ja nicht unbedingt erwartet!



Von der Madonnenfigur auf dem Granithügel entlehnte die Domaine de la Madone ihren Namen. Top-Terroir, aber die steilen Lagen erfordern auch viel Handarbeit in den Reben.

Ein Teil der Ernte aus sehr alten Rebstöcken reift etwa ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern, ein großer Teil davon mehrfach benutzt, etwa 15% neu. Dieser Wein 'Élevé en fût de chêne' ist mehr auf Tiefe denn auf Frucht, auf Eleganz und vor allem Struktur ausgelegt - Burgund läßt hier ganz eindeutig grüßen!

Auch der Beaujolais-Villages Blanc wird ein Jahr im Holzfaß ausgebaut. Er wird rein aus Chardonnay gekeltert (sonst dürfte er den Namen nicht tragen), der zweiten Rebsorte im Hause Bererd. Natürlich erinnert der Wein an seine Cousins im Norden, von der Côte de Beaune und aus dem Mâconnais, und das will Bruno ja auch. Der Granitboden gibt ihm eine schöne Rasse (und erinnert damit natürlich auch ein wenig an die nördliche Rhône). Es ist ein kräftiger Wein mit Noten von Aprikosen und Nüssen, dem ein bißchen Reife auf jeden Fall guttut. Nur etwa 2% der Rebfläche im Beaujolais ergibt Weißwein, er ist also selten.

Zu den roten Beaujolais' genießt man traditionell Wurstwaren, aber auch helles Fleisch und Ziegenkäse sind hervorragende Begleiter. Insbesondere der Wein aus dem Holzfaß ist ein idealer Begleiter zu einem guten Lammgericht oder einem saftigen Braten vom Bio-Schwein. Der Beaujolais Blanc verträgt sich gut mit Geflügel, Fisch und Schalentieren aus dem Meer. (11/21)

□	2022 Beaujolais-Villages Blanc	12,50
■	2020 Beaujolais-Le Perréon Tradition	8,90
■	2020 Beaujolais-Le Perréon 'Cuvée Fûts de chêne'	12,50

Le Perréon am Fuße seiner Granit-Weinberge.

