

François Feuillet, Chevannes (Burgund)

Charmes Chambertin Grand Cru AC

Jahrgang	2017
Produzent	François Feuillet
Region	Burgund
Alkoholgehalt	13% vol.
Traubensorten	100% Pinot Noir

Vinifikation

Die 85 Jahre alten Rebstöcke sind nach Südosten ausgerichtet und auf Böden aus Mergel, Eisen und Kieselstein in den Lagen Charmes Chambertin und Mazoyères. Nach dem Pressen werden die Weine zwei Wochen lang geklärt und in Fässern gelagert. Der Ausbau erfolgt zu 40% in neuen Barriques und zu 60% in 1 bis 5 Jahre alten Barriques. Nach 13-monatigem Ausbau werden die Weine in Tanks umgefüllt, ruhen 3 Monate und werden ohne Filtration und Schönung in Flaschen abgefüllt.

Unsere Degustationsnotiz

Rubinrote Farbe. Köstliche Aromen von rohen Mandeln, schwarzen Johannisbeeren und Hyazinthen. Runder Duft nach kandierten Orangen, Safran und Veilchen. Reich an schwarzem Pfeffer und Feigen, sehr reife Nektarinen. Am Gaumen würzig, warmer Stil und samtige Textur, der lange Abgang verfeinert die Struktur und macht das Ganze schmackhaft.

François Feuillet



Das Weingut François Feuillet in Chevannes ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zweier verschiedener Generationen, die jedoch eine gemeinsame Leidenschaft für den Wein verbindet: François Feuillet, ein bedeutender französischer Geschäftsmann, und David Duband, ein junger Önologe. François Feuillet verliebte sich in das Burgund und begann in den 1990er Jahren, Weinberge zu kaufen, wobei er kleine Parzellen in den Dörfern Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges bevorzugte. Ebenfalls in den 1990er Jahren lernte François Feuillet den Önologen David Duband kennen, der gerade sein Önologie Studium in Beaune abgeschlossen hatte. Die beiden begannen eine Zusammenarbeit, die bis heute andauert. 1998 produzierte die Domaine François Feuillet ihren ersten Grand Cru Echézeaux und bis heute hat sie die besten Grand Crus und Premiers Crus der Region erworben. Heute erstreckt sich der Besitz der Domaine François Feuillet auch auf die Dörfer Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny und Morey-Saint-Denis. Auch bei der Weinbereitung bevorzugt der Önologe David Duband einen nicht interventionistischen Ansatz, um typische, harmonische und ausgewogene Weine zu erzeugen, die jede einzelne Parzelle widerspiegeln.

Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch