

Monthélie 1er Cru „Les Duresses“, blanc (2021)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Monthélie-Douhairet-Porcheret - Monthélie
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU271021

Mit dieser Qualität kann man den „Monthélie 1er Cru“ glatt als Meursault-Jäger betrachten.

Für Kenner der Region ist der Name „Les Duresses“ keineswegs unbekannt. Dass man ihn mit Monthélie in Verbindung bringt, ist aber tatsächlich selten. Die Lage Les Duresses erinnert nicht von ungefähr an die Appellation Auxey-Duresses. Und tatsächlich liegt sie an der Appellationsgrenze, und Les Duresses geht von der einen in die andere Appellation über. In Monthélie sind es 6,72 Hektar, in Auxey-Duresses 7,92 Hektar. Beide Lagen wiederum befinden sich unweit von Meursault. Und so wie Auxey-Duresses dafür bekannt ist, dass Chardonnay wie Pinot Noir dort gleichermaßen gut gedeihen, ist es auch hier der Fall. Bei Monthélie-Douhairet-Porcheret gibt es beide Varianten. Auf dem höher gelegenen weißkalkigen Teil steht der Chardonnay, auf den tieferen Parzellen mit braunerer Böden der Pinot. Der weiße 2021er duftet absolut klassisch mit einem herrlichen Aroma, das sich zusammensetzt aus leicht rauchigen Feuerstein-Komponenten, zurückhaltendem Holz, Nüssen, einem Stück cremiger Zitronen-Tarte und gelben Birnen, Pfirsichen und Mandeln. Abgerundet wird das Ganze von etwas Biskuitteig und Salz. Am Gaumen besitzt der Wein eine gelungene innere Dichte und Saftigkeit, die von einer mundwässernden herben Komponente von Zitronenschalen und grüner Ananas begleitet wird. Auch hier gibt es wieder ein wenig fluffigen Biskuit und Haselnüsse. Getragen wird das von einem dezenten Holzeinsatz und einer agilen Säurestruktur. Der „Les Duresses“ wird mit Luft – man sollte ihm ein Burgunderglas gönnen – immer würziger, fester und dabei energetischer mit einer



mundwässernden Salzigkeit. Es ist noch ein sehr junger Wein, dessen eigentliche Zeit erst noch kommt. Aber mit Luft und Zeit schmeckt er jetzt schon hervorragend!

Schon jetzt (gut belüftet), idealerweise aber ab 2025 und sicher bis 2032 zu genießen.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333