



Frankreich

2014
Cuvée Exception Chardonnay
Bouches du Rhône I.G.P.
Domaine des Masques



550 m.ü.M auf dem Plateau Cengle, geschützt von der Bergkette Sainte-Victoire mit einem überwältigenden Panoramablick über das ganze Tal, liegt Domaine des Masques vollkommen abgelegen vom Rest der Welt. Der Name stammt von dem provenzalischen Wort für Hexe, denn auf dem Hochplateau gedeihen zahlreiche Heilpflanzen, die schon vor Generationen von Kräuterkundigen und von sogenannten 'Hexen', provenzalisch 'Masco', verwendet wurden. Die ersten Spuren, die auf die Kultivierung von Oliven hinweisen, sind Gallo-Romanisch. Heute wird diese kostbare Domäne von Carl und Sophie Mestdagh unter Erhaltung provenzalischer Kultur und Tradition bewirtschaftet. Sie arbeiten zusammen mit dem renommierten Önologen Yves Cuilleron aus Burgund, der den Stil der Weine prägt. Von den 195 ha sind nur 16 ha Weinberge und der Rest sind Olivenhaine, Lavendelfelder und Garrigue. Viel Freiraum für die Natur und kein Einsatz von Pestiziden, Herbiziden und Kunstdünger ist die Philosophie der Besitzer, die ihre Weine nicht offiziell als Bio-Weine deklarieren lassen. Die Akribie setzt sich im Keller fort, in dem die Trauben sofort nach der Ankunft gekühlt werden und auch die geringste Oxydation vermieden wird, um frische und aromatische Weine zu erzeugen.

Degustationsnotiz: Ausdrucksvolles und vielschichtiges Bukett von Kernobst wie Mirabellen, Quitten und Aprikosen. Diese Fruchtnoten sind mit feinsten Barriquenuancen wie gerösteten Mandeln, Vanille und Havannatabak unterlegt. Im Abgang mit filigraner Säure klingt er lange nach.

Küche: Harmoniert gut mit Edelfischen aus Meer und Fluss, zu Krustentieren, auch zu einem Kalbsschnitzel in Rahmsauce oder zu orientalischen Gerichten.

Jahrgang:	2014
Erzeuger:	Sébastien Balleste und Yves Cuilleron
Region:	Aix-en-Provence, auf dem Plateau Cengle
Rebsorten:	Chardonnay 100%
Boden:	Schwemmland mit Schlick, Kies und rotem Mergel
Ertrag:	45 hl/ha
Ausbau:	Alte Reben-70% Barrique und 30% Stahltank n. 1 Jahr 'vermählt'
Küche:	Meer- u. Flussfisch/Krustentiere, Poulet Sauté à la Crème, orient. Kü.
Optimaler Genuss:	Bei 10-11°C jetzt bis 2018
Alkoholgehalt:	13 %
Restzucker:	2 g/l
Weinsäure:	5,9 g/l



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087