



Sauvignon blanc

Der Sauvignon blanc liefert aromatische Weine, die zu den populärsten und charaktvollsten der Welt zählen. Das hervorstechendste Merkmal des Sauvignon blanc ist sein unverkennbares Aromaprofil, welches vegetabile Komponenten mit Stachelbeeren-, Cassis- und Holunderblütenaromen vereint.

Die französische Rebsorte hat ihre Ursprünge wahrscheinlich im Bordeaux, doch mittlerweile ist der Sauvignon blanc zum Kosmopoliten avanciert und wird rund um den Globus angebaut. Ein gewichtiges Sauvignon blanc Anbaugebiet liegt z.B. in Neuseeland, das mit seinem frischen, grasigen Stil den modernen Sauvignon blanc Typ stark geprägt hat.

Der Sauvignon blanc liefert auf durchlässigen Kalkböden und in kühlem Klima die besten Resultate. Im Anbau ist die enorme Wuchskraft durch eine schwachwüchsige Unterlage und durch gute Laubpflege zu regulieren.

Durch geschickte Laubarbeit kann die Stilistik des Sauvignon blanc gesteuert werden. Trauben welche der Sonne bewusst ausgesetzt werden, tendieren zu exotischen Aromen. Werden die Trauben aber im Halbschatten der Laubwand gezogen, werden die charakteristischen, grünen Aromen gefördert. Populär ist die Kombination beider Anbautechniken, um das Aromaspektrum des Weines zu erweitern.

Während in Frankreich eher die neutrale Stilistik herausgearbeitet wird, gelten in gewissen Anbauregionen der Welt grüne Aromen als unabdingbar für einen gelungenen Sauvignon blanc.

Kellertechnisch ist der Sauvignon blanc weniger gestaltungsfähig als z.B. ein Chardonnay. Auch der Ausbau im Eichenholz ist eher eine Randerscheinung. Durch die Unterbindung des biologischen Säureabbaus bleiben dem Sauvignon blanc die strahlenden Aromen und die knackige Säure erhalten.

Der Sauvignon blanc der Domaine de Soleure gedeiht auf zwei Parzellen, die beide in der Gemeinde La Neuveville liegen. Der Boden der einen Parzelle ist geprägt durch seine kiesige Bodenbeschaffenheit, bestehend aus Kalk und kristallinem Gestein. Die zweite Parzelle ist ein reiner, sehr magerer Kalkboden, ebenfalls mit hohem Skelettanteil. Die Trauben beider Standorte werden gemeinsam verarbeitet.

Die Domaine de Soleure erzeugt zwei unterschiedliche Sauvignon blanc Typen.

Die Tankversion steht für unbeschwerten, Weingenuss im modernen Stil. Der Wein wird komplett trocken vinifiziert.

Besitzt das Traubengut die erforderlichen Eigenschaften, wird ein Teil der Ernte in gebrauchten Barriques vinifiziert. Bei diesem Sauvignon blanc sind die Aromen etwas weniger expressiv. Durch den ausgedehnten Hefekontakt gewinnt der Wein aber an Vielschichtigkeit und Schmelz.

Dieser Wein wird nur in dafür geeigneten Jahrgängen gekeltert.

