

VIGNOBLE DE LA COULÉE DE SERRANT

*Die Coulée de Serrant ist eine Appellation Contrôlée die ausschließlich für diese nur 7 Hektar große Fläche gilt.
„Einer der fünf größten Weisweine Frankreichs“ Curnonsky*

Qualitäts-Charta

Präambel: Das nachstehende Bewerbungssystem hat nichts mit „Bio“ oder „Nicht-Bio“ zu tun, sondern gibt lediglich die Maßnahmen vor, die es einer Lage / Appellation ermöglichen, ihre Typizität klar auszudrücken. Es können eins bis drei „grüne“ Sterne verliehen werden; hierzu kommen die üblichen Bewertungen durch die einzelnen Weinführer.

Dieses System soll für den Winzer Anreiz sein, noch bewußter zu handeln und gibt dem Verbraucher Auskunft über die Auswirkungen des landwirtschaftlichen oder kellertechnischen Maßnahmen in Bezug auf den geschmacklichen Ausdruck der Lagen / Appellationen.

***Verleihung eines Sterns.**

Ein Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung besitzt jenen spezifischen Geschmack, der Ausdruck des Terroirs ist, also des Bodens und des Kleinklimas. Der landwirtschaftlichen Tätigkeit obliegt es, das organische Leben im Boden zu fördern und keinerlei chemische Produkte einzusetzen. Unzulässig sind:

- ▶ Unkrautvertilgungsmittel, die das Leben im erdreich zerstören.
- ▶ Chemische Düngemittel, die zu atypischem Wachstum führen. Sie werden in Form von Salzen ausgebracht und zwingen die Pflanze, zusätzliche Flüssigkeit aufzunehmen also Wachstum zu entfalten, um die übermäßige Salzzufuhr zu kompensieren.
- ▶ Chemische Produkte auf synthetischer Basis, da diese die Fotosynthese und damit den Geschmack des Weins beeinträchtigen können.
- ▶ Systemische Behandlung, die über den Säftekreislauf binnen 30 Minuten absorbiert werden und, ganz abgesehen von ihrem negativen Einfluss auf den Stoffwechsel der Pflanze, zu Rückständen in den Trauben führen können.
- ▶ Aromatisierende Hefen.

****Verleihung von zwei Sternen.**

In jüngster Zeit hat der beispiellose technologische Fortschritt die Möglichkeit eröffnet Geschmacksrichtungen wiederherzustellen, die eine im Niedergang begriffene Landwirtschaft verfälscht hatte. Die Rückbesinnung auf Altbewährtes macht eine solche Technologie überflüssig und beläßt - ohne Tricks gegenüber dem Verbraucher - jedem Wein seinen ursprünglichen Geschmack.

- ▶ Kein Maschineneinsatz bei der Lese; Ziel muss der optimale Reifezustand der Trauben sein.
- ▶ Keine Anreicherung mit terroirfremden Reinzuchthefen.
- ▶ Verbot, den Mosten Enzyme zuzusetzen. Eine gesunde Landwirtschaft bewirkt eine intensive Farbe.
- ▶ Keine Konzentration mittels Umkehr-Osmose. Ein solcher Prozess kann Unausgewogenheit namentlich während der Alterung zur Folge haben.
- ▶ Keine Kryoextraktion, die dazu führt, die Harmonie des Weins zu stören.
- ▶ Keine bis zum Gefrierpunkt reichende Kältebehandlung.

*****Verleihung von drei Sternen**

- ▶ Kein Säureabbau und keine Säureanreicherung; beide verändern die Ausgewogenheit des Weins.
- ▶ Kein Zusatz von Ascorbinsäure oder Kaliumsorbat.
- ▶ Kein Chaptalisierung (Trockenzuckerung) und kein Zusatz von Süßreserve.
- ▶ Keine Irrigation

Alle Winzer, die sich an diese Charta halten, werden authentische und daher nicht imitierbare Weine erzeugen, denn das Zusammenspiel Boden/Klima tritt überall auf der Erde unterschiedlich in Erscheinung.

Ein Winzer, der diese Charta in amtlich beglaubigter Form unterzeichnet, verpflichtet sich, obige Regeln in seinem gesamten Produktionsbereich einzuhalten. Er muss damit rechnen, dass dies jederzeit durch ein Mitglied des Verbandes nachgeprüft werden kann.

Seit 1984 wird unser ganzes Gebiet biologisch-dynamisch bewirtschaftet

Nicolas Joly – Clos de la Coulée de Serrant – Château de la Roche aux Moines – 49170 Savennières – France

Tel : 0033 (0)2 41 72 22 32 – Fax : 0033 (0)2 41 72 28 68

E mail : coulee-de-serrant@wanadoo.fr – Unser web site : www.coulee-de-serrant.com

