

## Domaine de Piéblanc

Petite Abeille 2025



VAUCLUSE

BIO

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| Art. Nr.    | 5810                                |
| Rebsorten   | Grenache blanc, Roussanne, Viognier |
| Alkohol     | 13,5 % Vol.                         |
| Anbaugebiet | IGP Vacluse                         |
| Allergene   | Enthält Sulfite                     |

### Herstellung

Von Hand in 15-kg-Kisten geerntet. Nach einer Nacht in der Kältekammer manuelles Sortieren, dann Befüllen der Presse durch Schwerkraft. Direktes Pressen, danach langsames Absetzen über 24 Stunden. Nach der kühlen Vergärung sechs Monate Reife in 228-Liter-Eichenfässern.

### Lage

10-40 Jahre alte Reben auf baumgesäumten Terrassen auf 300 m Höhe. Kalkhaltiger, sandiger Lehm. Eine Struktur, die Drainage ermöglicht und Frische bewahrt. Die Mischung aus Bäumen und aromatischen Pflanzen, wechselndes Licht und Schatten, erzeugen ein kühles Mikroklima.

### Verkostungsnotiz

Strahlendes hellgelb. In der Nase Aromen von Weißdorn, Honig und Steinobst. Lebendig am Gaumen, mit Anklängen von Toast, weißem Pfirsich und einem Hauch von Bitterkeit.

### Das Weingut

Die südliche Rhône hat viele Gesichter. Matthieu Ponson interessiert sich offenbar besonders für eines, das man leicht übersieht: ihre frische, elegante Seite. Am Fuß der Dentelles de Montmirail, bei Gigondas, bewirtschaftet Ponson die Domaine de Piéblanc. Auf den von Kalk, unterschiedlichen Höhenlagen, Garrigue und dem Einfluss des Mont Ventoux geprägten PDOs Gigondas, Beaumes-de-Venise und Ventoux wachsen die Trauben des Weinguts. Drei Landschaften, die Ponson nicht vereinheitlichen möchte, sondern in ihren Eigenheiten zeigen will. Der Weg dorthin war alles andere als vorgezeichnet. Ponson, aufgewachsen im Rhône-Tal bei Cornas, kam ursprünglich aus der digitalen Welt. Erst mit 43 Jahren entschied er sich für einen radikalen Neuanfang und wurde Winzer. 2014 gründete er Piéblanc. Vielleicht erklärt dieser späte Einstieg, warum hier vieles selbstverständlich und zugleich angenehm undogmatisch wirkt. Gearbeitet wird biologisch, gelesen von Hand und mit großer Sorgfalt selektiert. Im Keller gilt ein einfacher Grundsatz: möglichst wenig eingreifen, den Charakter von Trauben und Herkunft bewahren. Ponson beschreibt seine Rolle entsprechend als Begleiter des Weins – nicht als dessen Regisseur. Das Ergebnis ist ein Stil, der die südliche Rhône nicht über Konzentration und Alkohol definiert. Frische, Balance und Trinkfluss stehen im Mittelpunkt. Die Weine sollen nach Süden schmecken – nach Sonne und Garrigue, aber ebenso nach Wind, Kalk und kühlen Nächten.

