



«Sans Bois Ni Loi» Bergerac Blanc 2025

Produzent	Domaine Julien Auroux
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Bergerac sec AOP
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (70%), Sauvignon Gris (30%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	9 bis 11 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	5900 Flaschen

Es hat Jahre gedauert, bis Julien Auroux im 2013 den elterlichen Betrieb in Boisse, südlich von Bergerac übernommen hat. Bis es aber soweit kam, wollte Julien noch ein paar Winzer kennenlernen, die in qualitativer und ökologischer Hinsicht ähnlich denken wie er. Nach Stationen in Australien und Neuseeland kehrte Julien im Jahr 2004 zurück nach Frankreich, wo er als Winzer ein Jahr in der Bordelaiser Region Pomerol und danach acht Jahre in Monbazillac arbeitete. Die Übernahme des elterlichen Betriebes, der schon bessere Zeiten gesehen hatte, erfolgte nicht ganz ohne Schwierigkeiten. Als Erstes führte Julien auf den etwas mehr als 11 Hektaren Rebfläche die biologische Bewirtschaftung ein und verzichtet seither im Keller auf Reinzuchthefen. Wo einst der Vollernter zum Einsatz kam, werden jetzt die Trauben penibel von Hand gelesen. Die Durchschnittserträge liegen je nach Wein bei tiefen 30-35 Hektolitern pro Hektare. Was Julien gänzlich weglässt, sind Holzfässer. Dadurch entstehen fruchtbetonte, seidenweiche Weine von hoher Qualität, die das Terroir perfekt wiedergeben.

Der weisse «Sans Bois Ni Loi» von Julien Auroux ist komplex und bestens ausbalanciert. Die Trauben (Sauvignon Blanc plus Sauvignon Gris) stammen aus den hauseigenen Bio-Rebgärten rund um Boisse im Bergerac und werden im

Edelstahltank ausgebaut. Das Bouquet erinnert an tropische Früchte, Stachel- und Johannisbeeren und im Gaumen präsentiert er sich mit frischer Säure und feiner Mineralität. Mit 14,5 Volumenprozent Alkohol bietet der wuchtige Weisse Genuss zu Gerichten mit hellem Fleisch, aber auch zu frischen Zubereitungen mit Lamm und Gemüse – und zu Ziegenkäse.