

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Chambolle Musigny, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Dujac - Morey-St.-Denis
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBUI70918

„Die Weine aus Chambolle-Musigny sind anmutig und charmant. Sie liefern eine sinnliche Frucht und eine feine Textur.“ Jasper Morris MW

Von den Pinots im Portfolio der Domaine Dujac ist der „Chambolle-Musigny“ einer der reifsten und kräftigsten Weine geworden. Dass Jeremy und Alec Seysses es gleichzeitig schaffen, das typisch Anmutige und Charmante von Chambolle schon jetzt durchblitzen zu lassen, ist mehr als bemerkenswert. Die Frucht stammt aus zusammengenommen nicht einmal einem Hektar in drei Lagen, nämlich Les Drazey, Les Argillières und Les Frémières, aus dem auch der berühmte Leroy-Burgunder gleichen Namens stammt. Die drei Lagen bilden tatsächlich drei unterschiedliche Terroirs von Chambolle ab, sind also so etwas wie eine Quintessenz des Ortes. Seit 2011 werden die Lagen biologisch zertifiziert bewirtschaftet und immer mehr auch in biodynamischer Wirtschaftsweise. Das kommt der Qualität der Weine sehr zugute, zumal in Jahren wie 2018, in denen sehr viel Fingerspitzengefühl notwendig war. Nachdem die Frucht gelesen war, wurden die Trauben zu 90 % als Ganztrauben und nur zu 10 % entrappt spontan vergoren. Am Anfang wurde der Tresterhut untergedrückt, später einmal am Tag der Saft von unten über den Tresterhut gepumpt. Nach zwei Wochen Gärzeit wurde ganz langsam abgepresst und der Wein 16 Monate in einjährigen, zweijährigen und dreijährigen Barriques ausgebaut. Der „Chambolle-Musigny“ 2018 leuchtet schon in einem so intensiven Granat- bis Purpurrot, dass man nicht überrascht ist, wenn die Nase vor allem dunkelfruchtige Aromen bietet. Schwarzkirschen sind hier ebenso präsent wie Blaubeeren und ein paar Brombeeren. Was fasziniert, ist der feine Duft von Weihrauch, der die Frucht umschließt und wie ein Parfum über dem Glas zu schweben scheint. Am Gaumen zeigt der „Village“ sich von seiner sinnlichen Seite mit einer seidig reifen dunklen Frucht, in der sich eine faszinierend präsente und lebendige Säure bewegt. Das Tannin erinnert an feinstes Sandpapier. So bildet sich eine feinkörnige und fast kreibige Textur. All das zusammen ergibt ein begeisternd intensives Finale, in dem eine Spur von Weihrauch noch lange präsent bleibt.

