

## Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite-Chapelle“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU060419

### „Petite Chapelle“ ganz groß mit 92 bis 94 Punkten von Japser Morris und Neal Martin!

92–94 Punkte – INSIDE BURGUNDY 92–94 Punkte – VINOUS Als „petit“ kann man diesen „Gevrey-Chambertin“ bestimmt nicht bezeichnen. Höchstens im Vergleich mit Wein von der darüber liegenden Grand-Cru-Lage „Chapelle-Chambertin“, denn üblicherweise wird ein Premier Cru als etwas kleiner angesehen als ein Grand Cru. Die Grand-Cru-Lage ist tatsächlich auch vom Umfang her (5,49 Hektar) größer als die Lage Petite Chapelle (4,00 Hektar). Die „kleine Kapelle“ besitzt auch etwas tiefgründigere und tonigere Böden als der Grand Cru. Bei dem 2019er-Jahrgang haben sich Nicolas und David Rossignol für die Vergärung von rund 50% ganzen und 50% entrappten und zerstoßenen Trauben entschieden. Ausgebaut wurde der Wein mit einem Neuholzanteil von rund 25%. Der Gevrey-Chambertin 1er Cru „Petite Chapelle“ wirkt im Duft ausgesprochen entspannt und gelassen, reif und einladend, und tatsächlich besitzt er schon etwas sehr Nobles. Da zeigen sich reife Süßkirschen und Weichselkirschen, Rote und Schwarze Johannisbeeren genauso wie dunkle Himbeeren. Ein wenig Donauwelle ist hier zu finden mit dieser Mischung aus Frucht, Schokolade und fester Sahne. Zudem zeigen sich Unterholz, Waldboden, blaue Blüten und ein wenig Eisen und Stein. Am Gaumen wirkt der Pinot Noir saftig mit einer reifen Frucht, einer recht frischen Säure und einem feinen und griffigen Tannin. Der Wein ist so stimmig wie transparent mit seinem warmen Kern und der kühlen Mineralik, der eleganten Textur und dem frischen wie beeindruckend langen Finale. Das wirkt alles sehr balanciert und ist wunderbar stimmig und komplex. Kein



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Wunder also, dass Allen Meadows (BURGHOUND), Neal Martin (VINOUS) und Jasper Morris (INSIDE BURGUNDY) hier schon 93 bzw. 94 Punkte aufrufen. Dieser Premier Cru entspricht einfach voll und ganz seinem Status und unterstreicht das Noble mit einer besonderen Frische und Vitalität.

Trinkempfehlung: Dieser Premier Cru sollte im Idealfall noch zwei, drei Jahre im Keller lagern und dann bis 2040 oder später

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333