








Rotwein | Frankreich | Bourgogne | Chambolle-Musigny



Sigaut Anne & Hervé, Chambolle-Musigny 1er Cru AOC rouge, Les Chatelôts

2015
 Les Chatelôts

75cl
 (OWC-6)

-  Frankreich
-  Pinot Noir
-  2024 bis 2045
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-6)
-  FRA.246238.2015
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Grosser Terroirwein mit unwiderstehlichem Charme. Ein halber Hektar aus verschiedenen Parzellen, die aus durchschnittlich 45 Jahre alte Reben bestehen. Hier wurden rund 30% neue Fässer benutzt. Der kommt in der Nase nochmals wunderbar kühl und frisch daher. Das ist ein superfeines Parfum, sehr edel, irre komplex und tiefgründig, strahlt Noblesse und Persönlichkeit aus. Dahinter ein enormes Grollen, eine gewaltige Kraft mit feinsten reifer Kirsche und Kräuternoten. Diese Kraft offenbart sich auch am Gaumen. Ein pures Kraftpaket, das saftig süß, aber mit einem stark-zarten Tanningerüst daherkommt. Der hat eine nicht enden wollende Energie, die den ganzen Körper durchströmt. Hei, ist der köstlich, mit jedem Wein, den wir von dieser Domaine probieren, steigert sich meine Begeisterung für dieses Weingut. Der zeigt die Klasse eines ganz grossen Burgunders mit unglaublich viel Charme, wirkt total offenherzig, zugänglich und hat auch so eine noble Schlichtheit. Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.

Infos zum Produzenten

Das Weingut ist unter den Pinot-Liebhabern schon länger ein Begriff und gilt als Geheimtipp. Hervé Sigaut und seine Frau Anne übernahmen das Weingut von Maurice Sigaut im Jahr 1990. Die Domaine ist nur 9,3 ha gross, besitzt aber spektakuläre alte Rebstöcke in Chambolle-Musigny 1er Crus Les Fuées, Les Sentiers und Noirots, von denen die meisten von Pferden gepflügt werden. Wir haben die Sigauts als sehr sympathische und authentische Menschen kennengelernt. Sie sind Winzer aus Leidenschaft und verbringen viel Zeit in den Weinbergen, um sicherzustellen, dass die Frucht das höchste Qualitätsniveau erreicht. Viele ihrer Weinberge werden noch immer mit den Pferden gepflügt und Hervé folgt dem Mondkalender für die meisten Aktivitäten im Weinberg. Auch im Keller wird möglichst naturnah gearbeitet und ein Minimum an technischen Hilfsmitteln eingesetzt. Die ganze Arbeit wird der Schwerkraft überlassen. Die Winzeranlage wurde 2004 umgebaut, mit modernster Ausstattung inklusive Sortiertisch, Edelstahl-Fermentationstanks und Volltemperaturregelung. Der Einsatz von neuem Holz wird möglichst gering gehalten. Das Resultat der ganzen Arbeit sind ausdrucksstarke, elegante und



perfekt ausgewogene Terroirweine, die sicherlich auch bei uns viele Freunde gewinnen werden.