Martel.
Wein geniessen.

Nuits-St-Georges 2022

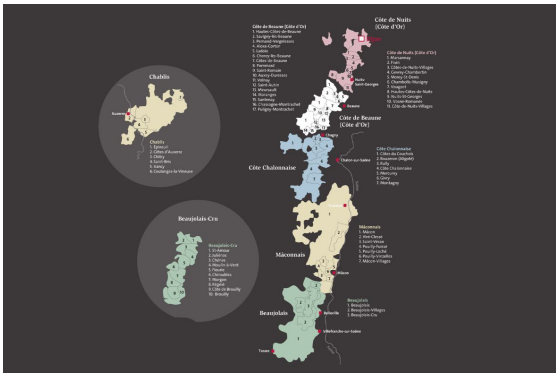
La Richemone, 1er cru AC
Domaine des Lambrays

- Pinot Noir
- 2022
- Burgund
- Côte de Nuits
- Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichte
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Domaine des Lambrays

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Domaine des Lambrays



Jacques Devauges, Gutsleiter

Weingut

1365

15 ha

Besitz: Familie Arnault – LVMH Gruppe
Gutsleitung: Jacques Devauges
Weinbereitung: Jacques Devauges

Weiss: Chardonnay
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder

Kalk, Ton

Anbau

biologisch
zertifiziert

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Spitzenklasse im Burgund. Im Zentrum der Domaine steht der Clos des Lambrays als eigenständige Grand-Cru-Lage in Morey-Saint-Denis, die das Profil des Weinguts prägt. Der Fokus liegt auf den einzelnen Parzellen inner- und ausserhalb des Clos und deren gezielter Vinifizierung im Keller. Daraus entstehen Weine, die klar strukturiert sind und auf Entwicklung über Zeit ausgelegt werden. Seit der Übernahme der technischen Verantwortung durch Jacques Devauges im Jahr 2019 hat sich diese Ausrichtung weiter präzisiert.

Einzigartig

Der Clos des Lambrays ist keine reine Monopollage, da ein weiterer Besitzer einen Mini-Anteil hält. Der Clos ist in mehrere Parzellen unterteilt, die separat bewirtschaftet und vinifiziert werden. Diese Einheiten unterscheiden sich in Exposition, Höhenlage und Bodenstruktur. Die einzelnen Parzellen (auch von ausserhalb des Clos) werden im Keller getrennt ausgebaut und anschliessend zu insgesamt elf Cuvées zusammengestellt.

Überblick

Die Domaine des Lambrays bewirtschaftet den Clos des Lambrays in Morey-Saint-Denis mit einer Fläche von rund 8.6 Hektar und Flächen ausserhalb in Morey-Saint-Denis sowie seit 2024 auch in Vosne-Romanée. Der Clos des Lambray selbst weist unterschiedliche mikroklimatische Bedingungen auf, die sich aus der Hangneigung und der variierenden Sonneneinstrahlung ergeben. Die Böden sind heterogen und tragen zur Vielfalt innerhalb des Clos bei. Ein Teil der Reben ist über 60 Jahre alt. Seit 2022 ist das Weingut biologisch zertifiziert. Die Bewirtschaftung erfolgt parzellenspezifisch und basiert auf einer genauen Beobachtung der einzelnen Bereiche des Clos und er anderen Lagen. Ziel ist eine möglichst präzise Anpassung der Arbeit im Rebberg an die jeweiligen Standortbedingungen. Im Keller arbeitet die Domaine nach dem Prinzip der Schwerkraft. Die Infrastruktur ist modern ausgebaut und ermöglicht eine getrennte Verarbeitung der einzelnen Parzellen. Die Vinifikation erfolgt je nach Herkunft unterschiedlich. Der Anteil an Ganztrauben wird variabel eingesetzt, während die Village-Weine vollständig entrappt werden. Das Weingut gehört zur LMVH-Gruppe.

Emotionen

Es ist ein unvergessliches Erlebnis, im Reifekeller der Domaine, einem sagenhaften Gewölbe, gemeinsam mit dem Weingutsdirektor Jacques Devauges die Weine ab Fass zu probieren. Wir sind tief beeindruckt von diesen Weinen und verehren sie. Clos des Lambrays Weine sind Spitzenburgunder für die Ewigkeit.

«Willkommen im Weinolymp.»

— Martel über Clos des Lambrays

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen