Martel.
Wein geniessen.

Corton

grand cru AC
Bonneau du Martray

- Pinot Noir
- Burgund
- Côte de Beaune
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- 13.50 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Bonneau du Martray

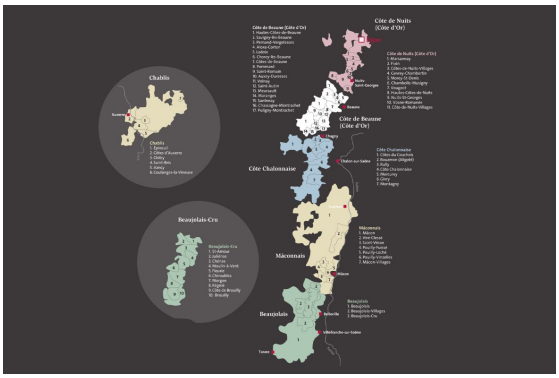
Zum Wein

Pinot Noir-Parzellen der Domaine Bonneau du Martray befinden sich am Fuße des Corton-Hügels auf lehmigen Böden. Der Wein wird 12 Monate lang in französische Eichenfässer überführt und reift weitere 6 Monate in Edelstahltanks. Daran schliessen sich Assemblage und Flaschenfüllung an. Die Zusammensetzung dieser Cuvée spiegelt die Frische und Kraft dieses großen Charlemagne-Terroir wider.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Beaune

Winzerportrait Domaine Bonneau du Martray



Emmanuel Hautus, Kellermeister

Weingut

	1835
	7 ha
	Besitz: E. Stanley Kroenke Gutsleitung: Thibaud Jacquet Weinbereitung: Emmanuel Hautus
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir/Blauburgunder
	Kalk, Mergel, Ton

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Eine Ikone der Côte de Beaune und unangefochtene Referenz für Corton-Charlemagne, heute zunehmend als Charlemagne verstanden. Bonneau du Martray steht für kompromisslose Qualität, maximale Präzision und eine der klarsten Interpretationen von Chardonnay auf Kalkstein. Ein Weingut, das seit Jahrzehnten Massstäbe setzt und aktuell nochmals deutlich an Schärfe gewinnt.

Einzigartig

Die Domaine konzentriert sich vollständig auf die beiden Grand Crus Corton-Charlemagne und Corton. Im Zentrum steht ein aussergewöhnliches Terroir: Parzellen in Le Charlemagne und En Charlemagne, das historische Kernstück der Lage. Seit kurzem wird diese Herkunft noch präziser herausgearbeitet. Nur die besten Partien aus diesen Filetstücken fliessen in den Wein, der zunehmend als Charlemagne gedacht wird. Der Anspruch ist radikal. Biodynamische Bewirtschaftung, ein kleines, hochspezialisiertes Team, akribische Arbeit im Weinberg. Konsequent ist auch die Entscheidung, Teile der Rebflächen nicht mehr selbst zu bewirtschaften, um die Qualität weiter zu steigern.

Überblick

Historisch gewachsenes Familienweingut, heute auf höchstem technischen und qualitativen Niveau geführt. Fokus auf Weisswein, ergänzt durch kleine Mengen Corton rouge. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt klar nach oben.Grund: Mehr Präzision, stärkere Differenzierung der Parzellen, längere Reifezeiten. Im Keller wird intensiv mit unterschiedlichen Gebinden gearbeitet. Holz, aber ohne aromatische Dominanz. Der Ausbau dient ausschliesslich der Struktur und der Präzision. Seit dem Jahrgang 2020 wird dem Charlemagne ein zusätzliches Jahr Flaschenreife gegeben, bevor er in den Verkauf kommt. Die Produktion bleibt bewusst limitiert. Qualität steht über Volumen, ohne Kompromisse. Corton-Charlemagne von Bonneau du Martray ist kein kurzfristiger Genuss, sondern auf Jahrzehnte angelegt. Heute bereits auf höchstem Niveau, mit einer Entwicklung, die das Weingut in eine noch höhere Kategorie führt.

Emotionen

Wir lieben diese sagenhaft guten Weine, die immer noch besser werden. Die Weissweine gehören zu den langlebigsten der Bourgogne. Straff gebaut, mit hoher innerer Spannung und grosser Tiefe. Mit Reife zeigen sie eine aussergewöhnliche Balance aus Dichte, Frische und mineralischer Länge. Kein Überdruck, keine Breite, sondern reinste Präzision. Wow.

Fun Fact

Um sich auf wenige Parzellen Reben konzentrieren zu können, entschied sich das Haus, einige Flächen zu verpachten – an die Domaine de la Romanée-Conti.

«Mythische Corton-

© Martel AG St.Gallen

Charlemagne für die Ewigkeit.»

— Martel über Boneau du Martray

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen