Martel.
Wein geniessen.

Clos de la Roche 2024

Vieilles Vignes, grand cru AC
Domaine Ponsot



- Pinot Noir
- 2024
- 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 Ponsot

Zum Wein

Die 1872 gegründete Domaine Ponsot in Morey-Saint-Denis zählt zu den traditionsreichsten und renommiertesten Weingütern des Burgunds. Ihr berühmtester Wein ist der Clos de la Roche, einer der grossen Grands Crus der Côte de Nuits. Ein Wein von alten Reben, der Zeit braucht, dafür aber mit aussergewöhnlicher Langlebigkeit belohnt. Im richtigen Moment geöffnet, entfaltet er eine geradezu magische Faszination. Ponsot bewirtschaftet 3,4 ha im historischen Kernstück des Grand Cru und ist damit dessen grösster Produzent. Nach der spontanen Vergärung reift der Wein 18 Monate in gebrauchten Eichenfässern. Auf neues Holz wird bewusst verzichtet, damit der Charakter des Terroirs unverfälscht zur Geltung kommt. Eine weitere Besonderheit: Die heute weltweit verbreiteten Dijon-Klone des Pinot Noir haben ihre Wurzeln in Reben des

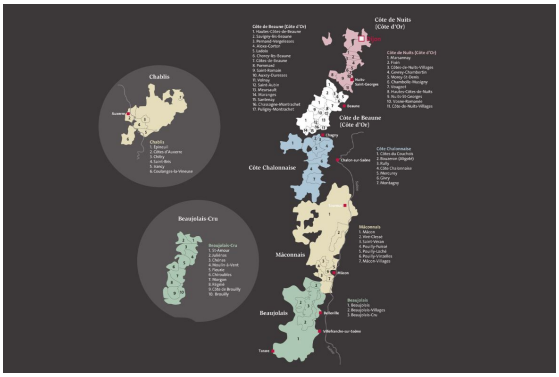
© Martel AG St.Gallen

Clos de la Roche.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Domaine Ponsot





Rose-Marie Ponsot, Gutsleiterin

Weingut

	1872
	8 ha
	Besitz: Familie Ponsot Gutsleitung: Rose-Marie Ponsot
	Weiss: Aligoté Rot: Pinot Noir/Blauburgunder
	Kalk
	Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

Anbau

	naturnah HVE niveau 3

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Eine der prägenden Adressen in Morey-Saint-Denis und Referenz für den Clos de la Roche. Ponsot steht für eine eigenständige, terroirgeprägte Stilistik: wenig neues Holz, präzise Vinifikation, klare Herkunft. Die Weine sind auf Reife ausgelegt und zeigen ihre Qualität mit Zeit.

Einzigartig

Die Domaine wurde 1872 von William Ponsot gegründet. Früh begann man, eigene Weine zu füllen, lange bevor dies in Burgund selbstverständlich war. Im Clos de la Roche hält die Familie heute den grössten Besitz und definiert den Charakter dieser Grand Cru-Lage wesentlich mit. Die Vinifikation folgt einer klaren Linie: häufig ein hoher Anteil Ganztrauben, moderater Holzeinsatz, zurückhaltende Extraktion. Das Resultat sind strukturierte, langlebige Pinot Noirs mit präzisem Kern. Ein Alleinstellungsmerkmal bleibt der Clos des Monts Luisants. Aligoté aus Premier-Cru-Lage, gepflanzt 1911, ohne malolaktische Gärung ausgebaut. Straff, geradlinig, geprägt von Kalk und Säure.

Überblick

Rund 8 Hektar Rebfläche in Morey-Saint-Denis, bepflanzt mit Pinot Noir und Aligoté auf kalkreichen Böden. Naturnahe Bewirtschaftung, HVE Niveau 3. Aktiver Umgang mit klimatischen Risiken durch gezielte Massnahmen im Weinberg. Im Keller präzise Arbeit: kontrollierte Gärung, angepasste Maischestandzeiten, minimaler Schwefeleinsatz. Holz bleibt strukturelles Element, ohne aromatische Dominanz. Über Jahrzehnte prägte Laurent Ponsot die Domaine entscheidend. Er entwickelte den Stil weiter, reduzierte den Einfluss von neuem Holz und schärfte die Präzision im Keller. 2016 zog er sich zurück und gründete sein eigenes Projekt. Seither führt Rose-Marie Ponsot die Domaine, unterstützt von ihrem Neffen William. Die Kontinuität ist bewusst gewählt: Weinberge, Kellerarbeit und Stilistik wurden weitgehend beibehalten. Das bestehende Team, ergänzt durch technische Leitung im Keller, sorgt für Stabilität. Ergänzt wird die Domaine durch Maison Ponsot, mit zugekauften Trauben aus langjährigen Verträgen. Die Auswahl ist streng, die Ponsot-Handschrift klar definiert.

Emotionen

Wir sind überwältigt. Ein Monument des Burgunds. In der Jugend oft streng und verschlossen. Mit Reife öffnen sich die Weine schrittweise. Der Clos de la Roche zeigt dann, was die Lage leisten kann: Dichte, Klarheit, langes Finale - ein unvergessliches Weinerlebnis.

«Die Referenz für Clos de La Roche.»

— Martel über Domaine Ponsot

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen