Martel.
Wein geniessen.

Gevrey-Chambertin 2021

Les Champeaux, 1er cru AC
Bernstein



Pinot Noir

Jg. 2021

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

13.00 % Vol.

mittelschwerer Wein

Bernstein

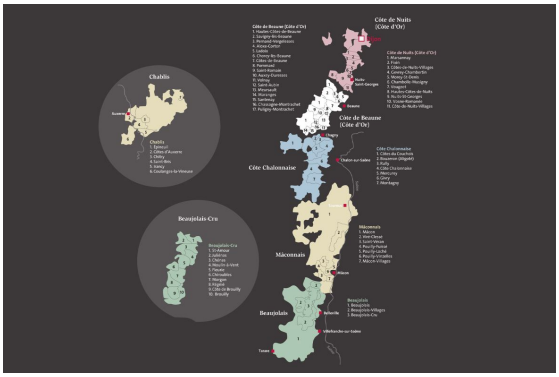
Zum Wein

Im ultrareichen Burgund der Geschichte und der Tradition gibt es auch Sternstunden, wenn neue Meilensteine gesetzt werden. Dies bedingt dreierlei: alte Reben, einen inspirierten Geist und eine überragende Winzerpersönlichkeit wie Olivier Bernstein. Seine phänomenalen Kostbarkeiten gesellten sich auf Anhieb innerhalb der Burgunder crème de la crème. Mit der neuen Generation seiner Weine ab 2016 fungieren wir exklusiv als Partner für die Schweiz.

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Olivier Bernstein





Olivier Bernstein, Besitzer

Weingut

	2007
	7 ha
	Besitz: Olivier Bernstein Gutsleitung: Olivier Bernstein
	Rot: Pinot Noir
	Kalk, Ton
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	biologisch

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Olivier Bernsteins Weinwelt drückt sich in der einmaligen Aura seiner Keller, in seinen Weinen und seiner charismatischen, unverstellten Persönlichkeit aus. Gleichzeitig derart kompromisslos fokussiert, visionär und locker-entspannt zu sein, dies schaffen nur Hors-Classe-Charaktertypen. Präzision und Zielstrebigkeit paart sich mit einem gewinnenden, lässigen, natürlich-bescheidenen Wesen. Bernstein hat Erfahrung, er hat auf seinem Weingut in Südfrankreich gelernt und er orientiert sich an den ganz Grossen des Burgunds. So weiss er: wahrlich grosse Pinots bringen nur alte Reben hervor. Alle Rebberge und Parzellen für die Bernstein-Weine sind superb und alt bis sehr alt, bei den Grands Crus stolze 50 bis 80 Jahre. «Diese Stöcke ergeben wenig Ertrag, eine pralle Frucht mit kleinen Beeren, dicker Haut, das Aromenprofil ist enorm komplex und breit». Darauf basiert der Bernstein-Stil: die Weine sind modern und zugleich zeugen sie von einer reifen Persönlichkeit. Als Kernelement und höchstes Gut fungiert ganz klar edelste Frucht. Diese wird am Stock perfektioniert, zuerst mit den vendanges vertes, dann in mehreren Durchgängen einer haute couture. Olivier und Kellermeister Richard Seguin erachten die perfekte Säure als ein überragendes Qualitäts- und Stilelement und eine Art Alleinstellungsmerkmal eines grossen Burgunders. Sie bestimmt zuvorderst das Erntedatum. Ein Hauptanteil der Ernte wird mit den Stielen ganztraubig vergärt. Als Idealbild eines grossen Pinot gilt nicht eine Farb- und Kraftbombe, sondern der elegante, duftig-ätherische Elixierwein, bei dem seine Naturschönheit ruhig und anhaltend klingt und schwingt, getragen von edlem, substanziellem Unterbau. Das eigentliche Schlüsselwort ist auch hier Feinheit. Qualitatives Fazit: höchste Schule und ein fadengerades, klares Konzept eines kongenialen kleinen Teams. Die Resonanz auf die Bernstein-Weine war von Anfang an überwältigend.

Für die Pinot-Enthusiasten in England und den USA sicherten sich die renommiertesten Importeure, welche auch die Domaine de la Romanée-Conti vertreten, dieses Portfeuille exklusiv. Ab dem Jahrgang 2016 gehören wir «zur Familie»

«Olivier Bernstein vinfiziert nicht, er komponiert Weine.»

— Martel über Bernstein

© Martel AG St.Gallen

Impressionen







© Martel AG St.Gallen