













Martel.  
Wein genießen.

## Chassagne-Montrachet 2022

Les Macherelles, 1er cru AC  
François Carillon

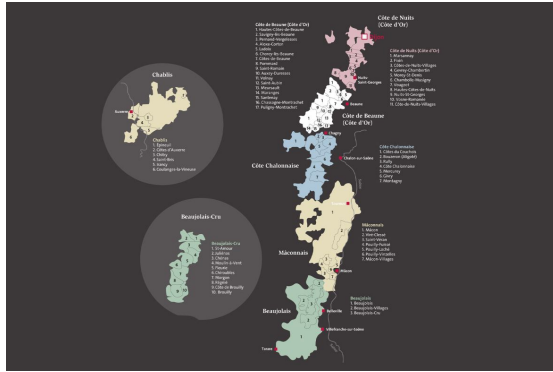


-  Chardonnay
-  2022
-  Burgund
-  Côte de Beaune
-  Fischspeisen aller Art, Geflügel, Hummer & Krustentiere, Pilz & Pilzspeisen, Schwein
-  mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  naturnah
-  13.50 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  François Carillon

### Zum Wein

François Carillon führt seine von Vater Louis übernommene Domaine in Puligny-Montrachet unter dem eigenem Namen. Und dieser Name ist schon fast Konzept, denn wörtlich übersetzt bedeutet Carillon Glockenspiel. Glockenklar sind denn auch die Weine von François, der exakt weiss, was er will: Eleganz und Balance sind die Zauberwörter, der Neuholzeinsatz ist dezent. Das kristallin Mineralische wirkt belebend. Exzellenter, tiefgründiger Premier Cru aus der Lage Les Macherelles.

# Winzerportrait François Carillon



François Carillon, Besitzer

## Weingut



2010



18 ha



Besitz: François Carillon  
Gutsleitung: François Carillon



Weiss: Chardonnay, Aligoté  
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder



Kalk, Ton



Exklusivität in Deutschschweiz/Tessin

## Anbau



konventionell  
Nein

## Aus diesem Grund

### **Martel-Einordnung**

Seit 2010 führt François Carillon die jahrhundertealte Familientradition unter eigenem Namen mit präziser und terroirbezogener Handschrift weiter. Seine Chardonnays stehen für Klarheit, Eleganz und einen ausgeprägten mineralischen Charakter, der die grossen Lagen von Puligny-Montrachet differenziert zum Ausdruck bringt.

### **Einzigartig**

Die Domaine bewirtschaftet ihre Parzellen mit grosser Sorgfalt, teilweise erfolgt die Bodenbearbeitung klassisch mit Pferd oder Traktor, bewusst ohne Herbizideinsatz. Im Keller stehen Präzision und Herkunft im Zentrum. Nach rund 12 Monaten Fassausbau reifen die Weine zusätzlich mehrere Monate im Tank, wodurch zusätzliche Spannung, Balance und Definition entstehen. Die Weine zeigen Finesse, Transparenz und eine fein eingebundene Struktur mit bemerkenswerter Mineralität.

### **Überblick**

Überblick Die Geschichte der Familie Carillon in Puligny Montrachet reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Das heutige Domaine-Logo verweist auf das Jahr 1611, das in einem historischen Kellergewölbe gefunden wurde. François Carillon arbeitete ab 1988 gemeinsam mit seinem Vater und seinem Bruder Jacques auf dem Familiengut, bevor er 2010 seine eigene Domaine gründete. Heute umfasst das Weingut rund 18 ha, mehrheitlich mit Chardonnay bepflanzt, ergänzt durch kleinere Flächen mit Pinot Noir und Aligoté. Die kalk- und tonhaltigen Böden prägen die Weine mit Präzision, Tiefe und mineralischer Spannung.

### **Emotionen**

Uns imponiert: François Carillon und seine Söhne stehen für im besten Sinne zeitgemässe Weine und führen damit eine jahrhundertealte Familientradition fort.

«Weine, die klar sind wie ein  
Glockenspiel.»

— Martel über François Carillon

# Impressionen

