



Martel.  
Wein geniessen.

## Clos des Lambrays 2019

grand cru AC

Domaine des Lambrays



Pinot Noir



2019



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

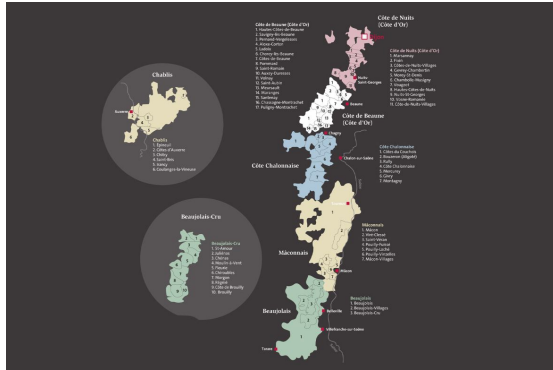


Domaine des Lambrays

### Zum Wein

Willkommen im Weinolymp. An bester Hanglage beim Weindorf Morey-Saint-Denis liegt der Clos des Lambrays, der zu den ikonischen Reblagen des Burgunds gehört. Knapp 9 ha erstklassigstes Terroir, dessen Geschichte bis ins Jahr 1365 dokumentiert ist. Ein subtiler, tiefgründiger, finessenreicher und langlebiger Pinot Noir. Der Clos des Lambrays ist ein Ultrapremiumwein aus dem Burgund. In den letzten Jahren ist die Qualität nochmals gestiegen - und dies auf absolutem Topniveau. Die Weine sind heute klarer denn je.

# 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

# 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 Devaues 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 der 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 Devaues 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

## Impressionen

