Martel.
Wein geniessen.

Clos de la Roche

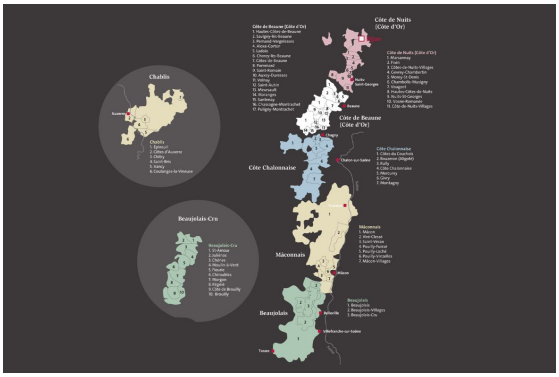
grand cru AC
Armand Rousseau

- Pinot Noir
- Burgund
- Côte de Nuits
- grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
- naturnah
- 14.00 % Vol.
- mittelschwerer Wein
- Armand Rousseau

© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Burgund / Côte de Nuits

Winzerportrait Domaine Armand Rousseau



Cyrielle Rousseau, vierte Generation

Weingut

	1909
	15 ha
	Besitz: Cyrielle und Eric Rousseau Gutsleitung: Cyrielle und Eric Rousseau Weinbereitung: Cyrielle und Eric Rousseau
	Rot: Pinot Noir/Blauburgunder
	Kalk, Mergel, Ton

Anbau

	naturnah

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Armand Rousseau gehört zu den absolut gesuchtesten Namen aus Gevrey-Chambertin und den angrenzenden Grand-Cru-Lagen. Seit Jahrzehnten zählen die Weine zu den grossen Referenzen der Côte de Nuits und praktisch fix zu den absoluten Top-Weinen des Burgunds. Die Nachfrage ist weltweit enorm, allerdings sind die verfügbaren Mengen extrem klein. Entsprechend gelangen die Weine nur in homöopathischen Dosen auf den Markt. Für viele Liebhaber bleibt Rousseau ein Mythos, den nur wenige tatsächlich im Glas erleben könnend.

Einzigartig

Die Stärke von Rousseau liegt in der Kombination aus aussergewöhnlichen Lagen, alten Reben und einer bewusst klassischen Arbeitsweise. Das Domaine besitzt einige der grossartigsten Parzellen der Côte de Nuits: Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Clos des Ruchottes, Charmes-Chambertin, Clos de la Roche oder Clos St-Jacques.Rund 15 ha Reben gehören zum Besitz, davon beinahe 9 ha Grand Cru. Dies ist eine aussergewöhnliche Konzentration an Spitzenlagen. Die Familie kennt jede Parzelle genau und arbeitet entsprechend präzise im Rebberg. Teilweise kommen sogar Pferde zum Einsatz, um empfindliche Böden zu schonen. Im Keller verfolgt das Domaine eine sehr klassische Philosophie mit minimaler Intervention. Die Trauben werden überwiegend entrappt, danach rund 18 bis 20 Tage in offenen Bottichen vergoren. Der Ausbau erfolgt traditionell im burgundischen Barrique. Ziel ist stets der möglichst klare Ausdruck von Lage und Jahrgang.

Überblick

Die Domaine wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von Armand Rousseau gegründet. Ursprünglich verkaufte er seine Weine noch als Fasswein, begann aber bereits in den 1930er-Jahren damit, sie selbst abzufüllen. Damals ein prägender Schritt für die Entwicklung der heutigen Domaine-Kultur im Burgund. Gleichzeitig erwarb er einige der bedeutendsten Lagen von Gevrey-Chambertin, darunter Parzellen im legendären Chambertin. Nach seinem Tod übernahm sein Sohn Charles Rousseau das Weingut und entwickelte den internationalen Ruf des Hauses weiter. Heute wird das Domaine von Eric Rousseau geführt, unterstützt seit 2014 von seiner Tochter Cyrielle, der vierten Generation der Familie. Der Besitz konzentriert sich fast vollständig auf Gevrey-Chambertin. Einzige Ausnahme ist der Clos de la Roche in Morey-Saint-Denis. Die Böden sind stark kalkhaltig und damit ideal für Pinot Noir. Entsprechend ist die Domaine praktisch vollständig dieser Rebsorte gewidmet. Nur wenige Reihen Chardonnay und Aligoté existieren für einen kleinen weissen Hauswein, der nicht verkauft wird.

Emotionen

Die Weine von Rousseau gehören für uns zu den archetypischen Ausdrucksformen von Gevrey-Chambertin. Sie verbinden Tiefe und Struktur mit grosser Eleganz und Präzision. Typisch ist eine seidige Textur, klare rote Frucht und eine mineralische Spannung aus den kalkreichen Böden. Rousseau-Weine sind nie laut oder überladen, sondern zeigen sich vielschichtig, präzise und mit grosser innerer Balance. Sie verkörpern Burgund in seiner klassischen Form: Kraft ohne Schwere, Eleganz ohne Zerbrechlichkeit und ein unverfälschter Ausdruck der jeweiligen Lage.

© Martel AG St.Gallen

Fun Fact

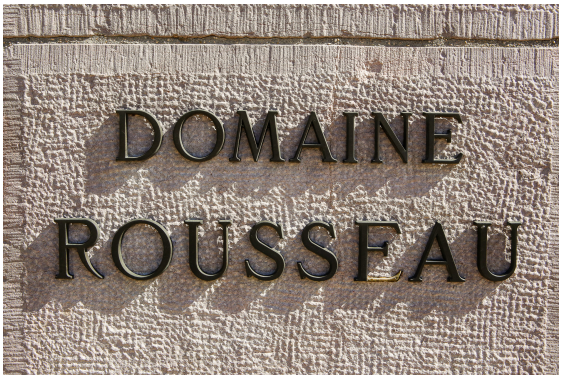
«Pinot, viens! Der Hund auf der Domaine Rousseau hört auf den Namen Pinot.»

«Rousseau ist Burgund in Reinform.»

— Martel über Armand Rousseau

© Martel AG St.Gallen

Impressionen



© Martel AG St.Gallen