



Martel.
Wein genießen.



Vosne-Romanée

Les Suchots, 1er cru AC

Winzer	Confuron-Cotétiot
Jahrgang	2014
Weintyp	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.00 % Vol.
Passt zu	Essensbegleiter zu leichten Speisen (Fisch, helles Fleisch, Gemüsegerichte etc.)
Beste Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Vosne-Romanée ist eines der magischen Burgunder-Weindörfer mit so grandiosen Rotweindomänen wie Romanée-Conti oder Confuron-Cotétiot. Letzteres Weingut gilt eher als Geheimtipp und ist aber dank des eigenständigen Önologen und Kellermeisters Yves Confuron ebenso hochkarätig wie spannend. Perfekte Reife und Balance sind für ihn enorm wichtig, die Erntemengen extrem tief. Er verarbeitet nur ganze Trauben mit den Stielen, weshalb seine Weine etwas tanninreicher als andere Burgunder sind. Sie sind charaktervoll und benötigen Reifezeit für die Entwicklung ihrer einmaligen Pracht. Les Suchots ist eine der legendärsten Premier-Cru-Lagen von Vosne, diese Rarität ist prachtvoll, mit vollmundiger Frucht (Pflaumen), edlen Gewürznoten.

Weingut Confuron-Cotétidot

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Familie Confuron-Cotétidot, Jean-Pierre und Yves Confuron
Rebberge	13 ha
Sortenspiegel	Rot: Pinot Noir Weiss: Chardonnay und Aligoté
Durchschnittliche Produktion	35'000 Flaschen
Weinstil	Traditionell, terroirbetont, sehr gut strukturiert, meist verschlossen in der Jugend, sehr lagerfähig



13 ha umfasst das Weingut der Familie Confuron-Cotétidot. Es steht heute unter der Leitung der Brüder Jean-Pierre und Yves Confuron. Man besitzt u.a. Parzellen in so hervorragenden Lagen wie Clos de Vougeot- Echézeaux, Vosne-Romanée 1er cru Les Suchots, Nuits-St-Georges 1er cru Les Vignes Rondes. Und als ob dies nicht genug Arbeit gäbe, sind beide nebenher auch noch verantwortlich für die Vinifikation der Weine von Château de la Tour und Domaine Chanson (Jean-Pierre) und Domaine de Courcel (Yves) - und dies äusserst erfolgreich notabene.

Ihre Qualitätsprinzipien lassen sich auf einen einfachen Nenner bringen: vorbehaltlose Qualitätsdisziplin im Rebberg, vollreife Trauben ernten, meist Ganztraubenvergärung und lange Mazeration zur vollen Tannin- und Farbauslaugung und anschliessend ein langer Fassausbau, damit sich der Wein stabilisieren und das Depot sich setzen kann. Dies trägt mit dazu bei, dass sich die Weine in der Flasche langsam entwickeln. Die Weine sind so denn auch etwas robuster, aber immer sehr klar und komplex in der Aromatik. Vor allem in schwierigeren Jahrgängen sind sie so erfolgreicher als andere.