



Martel.
Wein geniessen.



Chambertin Clos-de-Bèze

grand cru AC

Winzer	Armand Rousseau
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	grand cru AC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Körper	mittelschwerer Wein
Passt zu	Fleischspeisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Die Burgunder Gemeinde Gevrey-Chambertin ist ein echtes Wein-Mekka Frankreichs. Sie verfügt über vorzügliche Lagen. Gleich hinter dem Dorf am Fusse der sanft ansteigenden Côte de Nuits ist die Domaine Armand Rousseau zuhause, eine traditionelle Topadresse mit vorzüglichem Ruf. Ein Gevrey-Chambertin von Rousseau ist trotz der vorzüglichen Struktur finessenreich und elegant. «Le» Chambertin und der Chambertin Clos de Bèze, beide überirdische ausdrucksvolle und finessenreiche Weine bei Rousseau und zu den privilegiertesten der Burgunder Grands Crus gehörend, streiten sich um die Krone der Domaine.

Weingut Armand Rousseau

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Familie Rousseau, Eric Rousseau
Rebberge	15.33 ha
Sortenspiegel	Pinot Noir
Durchschnittliche Produktion	65'000 Flaschen
Weinstil	Die Weine begeistern mit beeindruckender Pinot-Finesse und Eleganz. Überaus präzise in der Aromatik, seidige Textur. Die Noblesse zeigt sich in beeindruckender Qualität selbst in schwierigsten Jahren. In der Jugend sind sie vielfach zurückhaltend im Ausdruck, nach einigen Jahren der Lagerung entfalten sie ihr volles Aroma.



Im Vergleich mit andern berühmten Weingütern ist die Domaine Armand Rousseau vergleichsweise jung, gegründet zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Über all die Jahre ist es zu einer stattlichen Domaine gewachsen mit gut 15ha Rebland in den Gemeinden Gevrey-Chambertin und Morey St-Denis, wovon etwa 8 ha Grand Cru lagen sind, bepflanzt sind sie ausschliesslich mit Pinot Noir. Das Alter der Reben ist recht hoch, im Durchschnitt sind es etwa 45 Jahre.

Gearbeitet wird im Rebberg und im Keller konventionell traditionell. Rebschnitt und Ernte werden selbstverständlich von Hand gemacht, der Ertrag beschränkt sich auf 30 - 35 hl/ha, die Gärung dauert bis zu 18 Tagen in offenen Inox-Gärbehältern bei einer Temperatur von bis zu 31 Grad. Die Grand Crus werden zur Gänze in neuen Eichenfässern ausgebaut während 20 - 24 Monaten, je nach Jahrgang. Bei den übrigen Weinen sind die Fässer zwei Jahre alt. Sehr schonend und nur mit Hilfe der Schwerkraft werden die Weine gefüllt, immer vier Fässer miteinander.