



Martel.
Wein geniessen.



Charmes Chambertin

grand cru AC

Winzer	Confuron-Cotétiidot
Region	Burgund
Subregion	Côte de Nuits
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	grand cru AC
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	13.50 % Vol.
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

Vosne-Romanée ist eines der magischen Burgunder-Weindörfer mit so grandiosen Rotweindomänen wie Romanée-Conti oder Confuron-Cotétiidot. Letzteres Weingut gilt eher als Geheimtipp und ist aber dank des eigenständigen Önologen und Kellermeisters Yves Confuron ebenso hochkaraätig 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. Grandios sind die Preziosen aus den Grand-Cru-Lagen wie der Charmes aus Chambertin.

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.