

# GEVREY CHAMBERTIN PREMIER CRU LES CHAMPEAUX 2022



Naddef, Michel, Burgund Côte de Nuits

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## STIL

finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
mittlere Barriquenote  
trocken

## ANLASS

besonderer Anlass  
besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2042  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG Gärung Lagerung

spontane Gärung  
teils neues  
Barriquefass

Der Gevrey-Chambertin Premier Cru Les Champeaux von Michel Naddef stammt aus einer renommierten Lage an der Côte de Nuits. Les Champeaux ist ein bedeutender Premier-Cru-Hang oberhalb von Gevrey-Chambertin mit kalk- und eisenreichen Böden, die den Weinen Struktur, Spannung und Langlebigkeit verleihen.

Nach der selektiven Handlese fermentiert der Wein mit etwa 40–60 % ganzen Beeren und wird anschließend in französischen Eichenfässern ausgebaut (Neuholzanteil bewusst moderat), um Frucht, Würze und Mineralität in Balance zu halten.

Im Glas leuchtet der Les Champeaux in mittlerem Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen von dunklen Waldbeeren, roten Kirschen, Veilchen und feiner Gewürzwürze. Am Gaumen wirkt er kraftvoll und gleichzeitig geschliffen, mit seidigen Tanninen, lebendiger Säure und kühler Mineralität. Der Abgang ist lang, elegant und druckvoll.

Der Gevrey-Chambertin Les Champeaux passt hervorragend zu Wild, geschmortem Rind, Ente oder gereiftem Käse – ein kraftvoll-eleganter Pinot Noir, der Herkunft und Finesse auf hohem Niveau vereint.

# MICHEL NADDEF

2024 ist ein ganz besonderer Meilenstein für Michel Naddef. Er bringt jetzt zum ersten Mal Weine unter einem komplett eigenen Label heraus. Bis hierhin war es natürlich schon viel Arbeit! Gestartet ist er mit dem Jahrgang 2022. Die Trauben dafür hat er nicht selbst angebaut, es sind also sogenannte Négoces-Weine. Doch Michel setzt dort und auch beim Ausbau auf die allerhöchsten Standards. Immerhin handelt es sich dabei um einen Premier Cru und einen Grand Cru! Sein Ziel: Exzellenz und Terroir auf ein ganz neues Level bringen. Dafür setzt er auf speziell für ihn gefertigte Fässer – seine Geheimzutat quasi. Das Ergebnis hat es in sich! Der Gevrey Chambertin Premier Cru Les Champeaux und der Mazis Chambertin Grand Cru tragen nicht nur die Handschrift von Michel, sondern auch die der Côte de Nuits. Sie haben beide enormes Reifepotenzial, Sie sollten also mit dem Genuss noch etwas warten. Wir freuen uns, dass wir Michel hier von Anfang begleiten können und sind gespannt, wie sich sein Weg weiter entwickelt!

Neben diesem ganz eigenen Projekt führt Michel Naddef zudem das Erbe seines Vaters weiter. Er ist mittlerweile der Verantwortliche der Domaine Philippe Naddef und prägt auch diese Weine maßgeblich. Mehr dazu und die Weine finden Sie [hier](#).