

MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU 2022



Naddef, Michel, Burgund Côte de Nuits

GESCHMACK

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

AROMEN

Rote Kirsche
Brombeere
Himbeere
Waldbeere
Schwarzer Pfeffer
Kräuter
Nasse Erde
Stein
Rauch

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2042
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barrique Note

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung Lagerung

spontane Gärung
teils neues
Barriquefass



Der Mazis-Chambertin Grand Cru von Michel Naddef ist ein großer Pinot Noir, der die Tiefe und Erhabenheit eines der angesehensten Grands Crus der Côte de Nuits eindrucksvoll verkörpert. Die rund 9,5 Hektar große Lage Mazis-Chambertin liegt am sanft geneigten Hang nördlich von Chambertin und Clos de Bèze, mit überwiegend ostseitiger Ausrichtung. Die Böden bestehen aus einer vielschichtigen Mischung von Kalkstein, Lehm und Mergel – ein Terroir, das Weinen Kraft, Spannung und komplexe Aromatik verleiht.

Die Trauben stammen von alten und jüngeren Rebstöcken, die mit niedrigen Erträgen und hoher physiologischer Reife gelesen werden. Nach der selektiven Handlese erfolgt eine spontane Gärung mit etwa 40–60 % ganzen Trauben, um aromatische Tiefe und Frische zu erhalten. Der Ausbau erfolgt über 12 bis 18 Monate in französischen Eichenfässern, davon etwa 20 % neu – das Holz bleibt dezent und gibt der Frucht sowie der mineralischen Struktur Raum zur Entfaltung.

Im Glas zeigt sich der Mazis-Chambertin Grand Cru in mittlerem Rubinrot. Die Nase öffnet sich mit Aromen von dunklen Kirschen, Brombeeren und reifen Waldfrüchten, begleitet von Noten schwarzem Pfeffer, getrockneten Kräutern und einem Hauch floraler Eleganz. Am Gaumen wirkt der Wein konzentriert, strukturiert und vielschichtig, mit feinkörnigen, bestens integrierten Tanninen, lebendiger Säure und einem langen, anhaltenden Abgang voller Spannung und Tiefe.

Der Mazis-Chambertin Grand Cru ist ein großer Burgunder mit beeindruckender Ausdruckskraft – ideal zu Wildgerichten, geschmortem Rind, Lammrücken oder gereiftem Hartkäse. Ein Grand Cru mit großer Zukunft, der Kraft, Komplexität und burgundische Noblesse eindrucksvoll verbindet.

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 Négocé-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](#).