

# MARSANNAY BLANC VIEILLES VIGNES 2023



Domaine Philippe Naddef, 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

## AROMEN

Stein  
Grapefruit  
Gelber Apfel  
Gelbe Pflaume  
Honigmelone  
Gebäck  
Rauch  
Zedernholz  
Vanille

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

erfrischende Säure  
mittlere Barriquenote  
trocken

## WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

## WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes

Hefelager

Lagerung

teils neues

Barriquefass



Der Marsannay Blanc Vieilles Vignes von der Domaine Philippe Naddef ist ein fülliger und zugleich mineralisch klarer Chardonnay, der das Terroir der Côte de Beaune, genauer der Appellation Marsannay, lebendig widerspiegelt. Die Trauben stammen aus alten Reben (Vieilles Vignes), gepflanzt auf kalk- und eisenreichen Böden, die durch ihre Struktur den Wein mit Tiefe und Spannung bereichern und ihm einen burgundischen Charakter verleihen.

Nach sorgfältiger Handlese erfolgen spontane Vergärung und klassischer Chardonnay-Ausbau: Etwa 20% des Weins reifen in neuem französischem Eichenholz, während der Rest in gebrauchten Barriques oder Edelstahl tanks ausgebaut wird, um die expressive Frucht und salzige Mineralität der Vieilles Vignes zu bewahren.

Im Glas zeigt sich der Marsannay Blanc Vieilles Vignes in hellem Zitronengelb. In der Nase finden sich reife gelbe Früchte wie Apfel, Birne und Pfirsich, ergänzt durch Brioche-Noten, Honigmelone und eine zarte salzige Würze. Am Gaumen wirkt er kraftvoll, mit fülliger Textur, lebendiger Säure und ausgeprägter Mineralität – im Abgang bleibt er lang, präzise und ausgewogen.

Der Marsannay Blanc Vieilles Vignes eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fisch, Geflügel, cremigen Saucen und mildem Käse – ein charmanter Weißburgunder, der mit Charakter, Fülle und burgundischer Eleganz begeistert.

# DOMAINE PHILIPPE NADDEF

1983 hat Philippe Naddef die gleichnamige Domaine in Fixin gegründet. Für burgundische Verhältnisse ein sehr junges Weingut. Er hatte zuvor bereits Erfahrung und Leidenschaft bei der Domaine de Vogüé in Chambolle-Musigny vertieft, wo er drei Jahre arbeitete. Der Startschuss für die eigene Domaine fiel mit dem Erbe von 2,5 Hektar Weinberge in Gevrey-Chambertin von seinem Großvater Deniz Bizot, der sie damals selbst gepflanzt hatte. Die restlichen Weinberge dieses Weinguts gingen übrigens an die Domaine Bizot in Vosne-Romanée und die Domaine Coudray-Bizot in Beaune.

Fixin liegt südlich von Dijon, ganz im Norden der Côte de Nuits. Im Laufe der Jahre kamen gepachtete Lagen in Fixin und Marsannay dazu. Das Weingut umfasst heute 14 verschiedene Appellationen und somit mehr als 50 Parzellen. Die Toplagen sind die Premier Crus „Les Champeaux“ und „Les Cazetiers“ in Gevrey-Chambertin sowie die Grand Cru Lage Mazis-Chambertin.

Unterstützt wurde Philippe dabei bereits von Anfang an durch seine Frau Anne-Marie. Sie war es auch, die Anstoß zur biologischen Bewirtschaftung gab. Seit 2008 ist auch Sohn Michel Naddef mit von der Partie. Er wollte ursprünglich in den Bereich IT, doch glücklicherweise mochte er die Schule nicht und schwenkte nochmal zur La Vita in Beaune um. Es folgten Stationen bei der Domaine de Vogüé (so wie sein Vater) und der Domaine Bertagna. Mit seinem Einstieg in den Familienbetrieb gab es viele Modernisierungen. Er hat die Produktion der Rotweine übernommen, während sein Vater Philippe weiterhin für die Weißweine zuständig ist. Seit 2014 leitet Michel Naddef nun offiziell den Betrieb.

## Warum wir die Weine von der Domaine Philippe Naddef im Programm haben

Die Weine von Michel und Philippe Naddef sind Ausdruck von Leidenschaft, Handwerkskunst und Anspruch. Sie sind ausdrucksstark, tanninreich (die Roten) und sehr balanciert. Die Terroirprägung ist fein herausgearbeitet und alle Weine haben ein gutes Reifepotenzial. Dabei bietet die Domaine Philippe Naddef bereits bei den Einstiegsweinen sehr gute Qualitäten, so dass für jeden Geldbeutel etwas dabei ist. Eine wunderbare Möglichkeit sich neben den bekannten Premier Cru und Grand Cru Lagen auch den beiden etwas weniger bekannten Fixin und Marsannay zu widmen.

## Die Weine

Die Aufteilung im Familienweingut ist klar: Vater Philippe Naddef kümmert sich um die Weißweine, Sohn Michel um die Roten. Die Weißen – das ist der Bourgogne Blanc und der Marsannay Blanc Vieilles Vignes – machen etwa 15% im Portfolio aus. Sie sind zu 100% aus Chardonnay und genau Philippes Ding. Die alkoholische Gärung erfolgt in Fässern, beide Weine sind großzügig und buttrig. Das liegt vor allem am Terroir und der daraus folgenden Weinbereitung. Ein Großteil der Chardonnay-Lagen liegt unterhalb des Dorfes ohne maßgebliche Mineralitätseinflüsse. Die Cuvée Marsannay Blanc besteht jedoch aus alten Reben und ist somit von Haus aus konzentrierter. Michel spekuliert außerdem noch darauf, einen weißen Fixin mit ins Sortiment aufnehmen zu können.

Bei den Rotweinen gibt es ein umfangreiches Sortiment. Der jüngste Wein ist der rote Marsannay „Champs Perdrix“, der als einer der „Lieux-dits“ von einer Aufwertung zum Premier Cru-Status profitieren könnte. Die jungen Reben wurden erst vor etwas über 10 Jahren gepflanzt, der erste Jahrgang war 2013. Bereits auf der Liste zur Umwandlung in eine Premier Cru Lage ist Marsannay „Les Genelières“. Doch so lange müssen Sie gar nicht warten, denn bereits jetzt gibt es schon Toplagen bei Michel Naddef: Gevrey-Chambertin (1ere Cru Les Champeaux und Les Cazetiers) sowie Mazis-Chambertin (Grand Cru). Wer sich erstmal rantasten möchte, dem empfehlen wir den Village-Wein Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Marsannay „Choeur de Terroirs“ oder die Einzellage Fixin „Les Clos“.

Zusätzlich zu diesem bereits umfangreichen Sortiment, macht Michel Naddef auch noch zwei Weine unter eigenem Etikett. Diese finden Sie [hier](#).

## Weinberg & Keller

Die Weinberge der Familie Naddef verteilen sich auf die Gemeinden, Marsannay, Fixin und Gevrey-Chambertin – die drei nördlichsten der Côte-d'Or. Mit 14 Appellationen und über 50 Parzellen zeichnen sie ein typisches Mosaik der burgundischen Vielfalt. Eben diese Kleinparzelligkeit macht aber den biologischen Anbau so schwierig, vor allem, wenn die Nachbarn nicht biologisch arbeiten. Dennoch ist das die klare Richtung und Michel Naddef lässt in seiner Arbeit sogar biodynamische Praktiken mit einfließen. Das bedeutet den Verzicht auf Herbizide und chemische Düngemittel sowie viel Handarbeit. Manuelle Laubarbeit, die die Reife der Trauben optimiert und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln begrenzt. Eine grüne Ernte zur Ertragssteuerung sowie Handlese und Sortierung der Trauben im Weinberg. Zudem werden die Rebzeilen begrünt und die Böden gepflügt.

Auch im Keller hat Michel einiges umgestellt. Start der Modernisierung war bereits 2008 mit einer neuen Presse. Außerdem werden die Trauben jetzt noch stärker sortiert und schonender behandelt. Michel hat die Kaltmazeration reduziert, dafür nutzt er die Macération semi-carbonique, bei der 20 bis 30 % der Trauben intakt bleiben. Bei Fixin „Les Clos“ arbeitet er sogar ausschließlich mit dieser Methode. Möglich ist das durch eine Entrappungsmaschine, die die Beeren nicht beschädigt. Dieses Verfahren bringt mehr Frucht zur Geltung und verleiht mehr Frische. Vergoren wird spontan. Die Weine werden nach der Gärung in Bottiche gefüllt, wo sie auf der Feinhefe verbleiben. Nach einem Jahr erfolgt die Füllung in Fässer. Der Anteil an neuem Holz variiert stark. Während die Regionalweine ohne neues Holz auskommen, sind es 20 % für die Village Weine, bis zu einem Drittel bei den Einzellagen und 100 % bei