

GEVREY-CHAMBERTIN ROUGE VIEILLES VIGNES 2023



Domaine Philippe Naddef, 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

Erdbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Nasse Erde
Rauch
Gewürznelke
Leder

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG Gärung Lagerung

spontane Gärung
teils neues
Barriquefass



Der Gevrey-Chambertin Rouge Vieilles Vignes von der Domaine Philippe Naddef ist ein charaktvoller Pinot Noir aus alten Rebgrärten der renommierten Côte de Nuits, der klassische Burgunderstil mit fruchtiger Tiefe und eleganter Finesse vereint. Aus mehreren Parzellen vinifiziert, bietet der Wein ein ausdrucksstarkes Terroirprofil, das Intensität und Struktur vereint.

Nach der Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit etwa 40–60% ganzen Trauben, um Frische und aromatische Tiefe zu fördern. Anschließend reift der Wein in französischen Eichenfässern – teils neu, teils gebraucht – bevor er sorgfältig assembliert und abgefüllt wird.

Im Glas präsentiert sich der Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes in klarem Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen von Sauerkirsche, Waldfrucht und einem Hauch von Leder und feiner Gewürzwürze. Am Gaumen wirkt er saftig und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen, mineralischer Klarheit und einem eleganten, anhaltenden Abgang.

Der Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes passt hervorragend zu geschmortem Wild, Ente mit Früchten, Rehrücken oder kräftigem Hartkäse – ein klassischer Côte de Nuits, der Tiefe, Harmonie und burgundische Herkunftskraft auf hohem Niveau bietet.

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