MARSANNAY ROUGE CHAMPS PERDRIX 2023

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



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Lagerung teils neues Barriquefass

AROMEN

Rote Kirsche
Himbeere
Erdbeere
Veilchenblüte
Nasse Erde
Rauch
Gewürznelke

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2043
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Marsannay Rouge Champs Perdrix von Michel Naddef ist ein ausdrucksstarker Pinot Noir aus einer Einzellage, die eine der zukünftigen Premier-Cru-Aspiranten in Marsannay ist. Die Reben wachsen auf steilen Böden mit kalk- und eisenhaltigem Untergrund, direkt oberhalb des Dorfs Couchey – ein Terroir, das Frische, Spannung und fokussierten Burgunderstil ermöglicht.

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit etwa 20–30 % Ganztrauben, um Fruchtigkeit und Zugkraft zu fördern. Der Ausbau erfolgt teils in neuem, teils in gebrauchten französischen Barriques, während der Rest im Edelstahltank vergoren wird – eine Kombination, die Aromatik unterstreicht und Klarheit bewahrt.

Im Glas zeigt sich der Marsannay Rouge Champs Perdrix in mittlerem Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Die Nase bietet Noten von feinen roten und dunklen Waldbeeren, eine florale Note und filigrane Gewürznuancen – elegant und zugleich ausdrucksstark. Am Gaumen wirkt er saftig, mit seidigen Tanninen, frischer Säure und knackiger Mineralität. Der Abgang ist lang, balanciert und hinterlässt ein feines, fruchtiges Finale.

Der Marsannay Rouge Champs Perdrix passt hervorragend zu gegrillter Ente oder Gans, Wildgeflügel, mediterranem Gemüse, Pilzrisotto oder reiferen Hartkäsesorten – ein eleganter, terroirbetonter Burgunder mit Perspektive.

MICHEL NADDEF

Spitzenweine mit eigenständiger Handschrift von der Côte de Nuits



Naddefs Pinot Noirs setzen auf feinkörnige Tannine und Tiefe. Der Holzeinsatz tritt bewusst zurück, damit die Lage zu Wort kommt, weshalb die Weine früh zugänglich sind und dennoch über Jahre reifen. Dahinter steht ein eigensinniger Kopf, denn eigentlich wollte Michel Naddef in den Bereich Elektronik, brach das Informatikstudium aber ab und fand über Beaune zur Önologie. 2022 gründete er sein eigenes Label, mit Reben in Marsannay, Fixin und Gevrey-Chambertin. Die besten Weinberge bewirtschaftet er selbst, naturnah und ohne Schönung oder Filtration, damit die Herkunft im Glas zur Geltung kommt.

Michel Naddef wollte eigentlich in die Elektronik. Das Informatikstudium brach jedoch ab, wechselte nach Beaune in die Fachrichtung Önologie und schärfte sein Handwerk anschließend bei Comte Georges de Vogüé und der Domaine Bertagna. 2008 kehrte er nach Fixin ins elterliche Weingut zurück, arbeitete 14 Jahre an der Seite seines Vaters Philippe und übernahm den Betrieb, als dieser in den Ruhestand ging.
2022 ging Michel einen Schritt weiter und gründete sein eigenes Label. Es steht für seine Lust, ausgetretene Pfaden zu verlassen, ohne die Herkunft zu verleugnen. Seine Reben liegen in Marsannay, Fixin und Gevrey-Chambertin, den drei nördlichsten Gemeinden der Côte de Nuits, gleich südlich von Dijon. Die Hälfte der Trauben stammt von Familienparzellen, die Michel selbst bewirtschaftet, seine Premier und Grand Crus sogar ausnahmslos. Bei allem anderen kauft er ausschließlich Trauben zu, niemals fertigen Wein, und behält die Arbeit in den Nachbarparzellen genau im Blick. So entstehen Weine, die jung schon Freude machen und trotzdem viele Jahre vor sich haben.

Warum Michel Naddef?

Was Michel Naddef reizvoll macht, ist die Spannung zwischen Herkunft und eigensinnigem Kopf. Er kennt die Côte de Nuits von Kindesbeinen an und hat dennoch das Familienrezept nicht einfach fortgeführt. Seine Weine setzen auf feinkörnige Tannine und Tiefe statt auf Wucht, das neue Holz tritt bewusst zurück, damit die Lage selbst zu Wort kommt. Dass er mit Mazis-Chambertin und Gevrey-Chambertin Les Champeaux ganz oben anfängt und zugleich einen ehrlichen Bourgogne Blanc anbietet, gefällt uns gut. Sie sind früh zugänglich und haben dennoch Reifepotenzial. Große Herkunft, klare Handschrift, kein Pathos.

Die Weine

Den Einstieg ins Sortiment macht **Bourgogne Blanc La Champagne**, ein Chardonnay ohne neues Holz, der ganz auf Klarheit und Frische setzt. Er zeigt im Kleinen schon, worum es Michel geht, nämlich saubere Frucht und Trinkfluss. **Fixin Vieilles Vignes** kommt von alten Reben aus dem nördlichen Zipfel der Côte de Nuits und zeigt die herbere, erdigere Seite der Appellation. Fester Kern, balanciertes Gerüst und genug Substanz für einige Jahre auf der Flasche. Jünger und beweglicher gibt sich **Marsannay Champs Perdrix**, ein Lieu-dit, das als Kandidat für eine künftige Premier-Cru-Einstufung gilt. Hier steht die saftige, fast spielerische Frucht im Vordergrund, ohne dass die Struktur darunter verschwindet.

Eine andere Liga bilden die beiden Spitzenweine. Sie entstehen ausschließlich aus den selbst bewirtschafteten Familienparzellen. **Gevrey-Chambertin Premier Cru Les Champeaux** stammt aus einem der besten Weinberge oberhalb der Gemeinde und verbindet Tiefe mit feiner Mineralität. Das hier präsentere Holz ist sauber eingebunden und stützt einen langen, ernsthaften Nachhall. Noch eine Stufe höher rangiert **Mazis-Chambertin**, der einzige Grand Cru im Sortiment. Kraft und Finesse halten sich die Waage, die Tannine sind dicht, aber poliert, und der Wein braucht Zeit, ehe er seine ganze Bandbreite zeigen kann. Beide gehören zu jenen Weinen, die man lieber ein paar Jahre im Keller liegen lässt.

Neben diesem eigenen Projekt führt Michel Naddef zudem das Erbe seines Vaters weiter. Er ist mittlerweile verantwortlich für die **Domaine Philippe Naddef** und prägt auch diese Weine maßgeblich.

Weinberg und Keller

Nach Michels Anschauung entsteht der Wein größtenteils im Weinberg. Er verzichtet auf Herbizide und chemische Dünger, begrünt die Zeilen, pflügt mehrmals im Jahr und greift nur zu Biocontrol-Präparaten. Eine zertifizierte Bio-Auslobung trägt das Label nicht, die Arbeitsweise zielt aber klar in diese Richtung. Laubarbeit von Hand und Grünlese steuern Ertrag und Reife. Sein Team liest ausschließlich von Hand, transportiert die Trauben gekühlt und sortiert sie noch einmal im Weingut. Im Keller passt Michel jede Partie an Jahrgang und Lage an, von der Entrappung über die Extraktion bis zur Dauer der Gärung. Der Ausbau erfolgt in Fässern der Tonnellerie Rousseau in Gevrey, 228 und 500 Liter groß, der Anteil neuen Holzes steigt mit der Qualitätsstufe. Auf Schönung und Filtration verzichtet er gänzlich. So bleiben die Weine durchlässig für ihre Herkunft und zeigen jung wie gereift ein klares Profil.

Winzer	Michel Naddef
Ort	Fixin
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, Ausbau in großen gebrauchten Holzfässern, neuen und gebrauchten Barriques
Größe	2.000 Flaschen