

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

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

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung Lagerung

spontane Gärung
teils neues
Barriquefass



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

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](#).