

# FIXIN ROUGE VIEILLES VIGNES 2023



Naddef, Michel, 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

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 Fixin Rouge Vieilles Vignes von Michel Naddef ist ein charaktvoller Pinot Noir vom nördlichen Teil der Côte de Nuits. Die Appellation Fixin, direkt südlich von Marsannay und nördlich von Gevrey-Chambertin gelegen, ist bekannt für strukturierte, langlebige Weine mit kühler Frucht und mineralischer Tiefe. Die Trauben stammen aus steil gelegenen, ertragsarmen Hanglagen mit flachgründigen Böden. Die Reben wurden teils in den frühen 2010er-Jahren gepflanzt, wobei der Gesamteindruck von Konzentration und Reife geprägt ist – ein Fixin mit Ausdruck und Herkunft.

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Maischegärung, bei der ein Teil der Trauben als ganze Beeren (ca. 20–30%) vergoren wird, um Struktur und Frische zu fördern. Der Ausbau erfolgt in französischen Eichenfässern, wobei der Neuholzanteil bewusst moderat gehalten ist (rund 20%), um den Fokus klar auf die Frucht und die feine Würze des Weins zu lenken.

Im Glas zeigt sich der Fixin Rouge Vieilles Vignes in strahlendem Rubinrot. Die Nase öffnet sich mit Aromen von reifen roten und schwarzen Kirschen, zarten floralen Noten und einem Hauch feiner Eichenwürze. Am Gaumen ist der Wein mittelgewichtig, ausgewogen und elegant, mit feinkörnigen Tanninen, lebendiger Säure und einer klaren, mineralisch geprägten Struktur. Der Abgang ist lang, geschliffen und hinterlässt einen frischen, eleganten Eindruck.

Der Fixin Rouge Vieilles Vignes passt hervorragend zu Wildgeflügel, Ente, Rind in Burgundersauce oder Pilzgerichten – ein vielschichtiger Pinot Noir, der Terroirtiefe mit feiner Struktur und burgundischer Noblesse verbindet.

# MICHEL NADDEF

**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 Pfade 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 & 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.