MONTHELIE ROUGE 2023 BIO

Domaine Changarnier, Burgund Côte de Beaune

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
Pfeffer
Kräuter
Rauch

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Aus der kleinen Gemeinde Monthelie zwischen Volnay und Meursault stammt Monthelie Rouge der Domaine Changarnier. Die Familie ist seit dem frühen achtzehnten Jahrhundert im Ort verwurzelt und hat den Weinbau über viele Generationen weitergetragen. Seit gut zwanzig Jahren führen die Brüder Claude und Antoine Changarnier die Domaine. Unterstützt werden sie von Fabrice Groussin, der seine Erfahrung aus Chassagne-Montrachet mitbrachte und für eine moderne, standortbewusste Arbeit im Weinberg steht. Der reinsortige Pinot Noir kommt aus zwei Lagen, die zusammen nicht einmal einen Hektar umfassen. Die Reben sind im Schnitt einige Jahrzehnte alt.

Monthelie liegt höher als die meisten Nachbardörfer und blickt hinab in die Täler von Auxey-Duresses und Meursault. Die Reben für diesen Village-Wein wurzeln in tiefgründigen, tonhaltigen Lehmböden und sind nach Osten ausgerichtet, sie fangen also vor allem die Morgensonne ein. Seit 2019 ist die Domaine biologisch zertifiziert, gepflügt wird teils mit dem Pferd, damit der Boden locker bleibt. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Kisten. Nach spontaner Gärung mit wilden Hefen reift der Wein rund ein Jahr in Eichenfässern, davon ist nur ein kleiner Teil neu.

Im Glas zeigt sich ein fruchtbetonter Pinot Noir mit dem Duft reifer roter Beeren. Hinzu stoßen Pfeffer und ein Hauch getrockneter Kräuter. Am Gaumen wirkt er saftig und mittelgewichtig. Die Tannine sind feinkörnig und seidig, eine frische Säure verleiht der reifen Frucht spürbar Zug. Im Abgang kehrt die Würze zurück und bringt eine leicht herbe, kräuterige Note mit. Schon jung zugänglich, gewinnt er mit einigen Jahren Flaschenreife an Tiefe und Ruhe. Aus den beiden kleinen Lagen entstehen pro Jahr nur rund 3.000 Flaschen.

DOMAINE CHANGARNIER

terroirgeprägte Bioweine mit Finesse und Trinkfluss



Die Weine der Domaine Changarnier überzeugen durch eine ruhige Klarheit und zeigen ihre Herkunft, ohne sich aufzudrängen. Die Chardonnays reichen von rund und zugänglich bis schlank und salzig-mineralisch, die Pinots bleiben fruchtig und elegant, mit fein eingebundenen Tanninen. Bei aller Tiefe laden sie allesamt zum Trinken ein. Hinter dem Familienweingut im beschaulichen Monthelie stehen die Brüder Claude und Antoine Changarnier, die den Betrieb 2004 als Quereinsteiger übernahmen, obwohl ihre Familie seit Jahrhunderten im Dorf verwurzelt ist. Weinberg und Keller verantwortet Fabrice Groussin. Seit 2019 ist der Betrieb biologisch zertifiziert und arbeitet mit möglichst wenig Eingriffen.

Claude und Antoine Changarnier hatten ihr Berufsleben weit weg vom Wein verbracht, als sie 2004 das Familiengut in Monthelie übernahmen. Ihre burgundischen Wurzeln ließen sie aber nicht los. Die Familie lebt seit Jahrhunderten in dem kleinen Dorf oberhalb der Täler der prestigeträchtigen Gemeinden Meursault und Auxey-Duresses, das Weingut selbst reicht bis ins Jahr 1720 zurück. Die beiden Brüder holten sich mit Fabrice Groussin einen Winzer an die Seite, der die Arbeit im Weinberg und im Keller verantwortet.
Auf rund 365 Metern Höhe liegt Monthelie etwas abseits der großen Namen, mit Blick auf die Hänge von Meursault und Auxey-Duresses. Die Domaine Changarnier bewirtschaftet hier knapp 5,5 Hektar, stark zerstückelt und über die Gemeinden Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses und Pommard verteilt. Aus dieser Vielzahl kleiner Parzellen entstehen vielfältige Weine in jeweils winzigen Mengen. Seit 2019 arbeitet der Betrieb zertifiziert biologisch, mit Handlese, konsequenter Bodenbearbeitung und Kellerarbeit, die mit möglichst wenigen Eingriffen auskommt.

Warum die Domaine Changarnier?

Sowohl die Weiß- als auch die Rotweine der Domaine Changarnier haben uns in ihrer Präzision und Ausgewogenheit sofort überzeugt. Weine dieser Güte zu fairen Preisen zu finden, ist im Burgund mittlerweile fast unmöglich geworden. Dass es aber doch noch möglich ist, zeigt uns dieses herausragende Weingut. Allesamt bestechen die Weine durch ihre große Trinkigkeit bei gleichzeitiger Finesse und Tiefe, ohne kompliziert, verkopft oder unnahbar zu wirken. Monthelie steht im Schatten der bekannteren Appellationen Volnay und Meursault, und genau das macht den Reiz aus. Hier erhält man klassisch gemachten Burgunder von der Côte de Beaune zu Preisen, die in den berühmteren Nachbargemeinden längst Geschichte sind.

Die Domaine Changarnier setzt auf saubere Arbeit im Weinberg, biologischen Anbau und kleine Parzellen, deren individuellen Charakter man ernst nimmt. Claude und Antoine überlassen die Handarbeit Fabrice Groussin, der jede Lage getrennt liest. Die Weine sind ehrlich, lagentypisch und unfrisiert. Wer den unaufgeregten Stil der weniger lauten Côte-de-Beaune-Dörfer sucht, ist hier goldrichtig!

Die Weine

Den Auftakt bildet **Bourgogne Blanc Les Dressoles**, ein Chardonnay von einer Parzelle auf Meursault-Boden, üppig und weich, bereits jung ein Vergnügen und auf zwei bis fünf Jahre Lagerzeit angelegt. Etwas straffer und jugendlich frisch zeigt sich **Monthelie Blanc**, der seine Frucht mit einem Hauch exotischer Würze verbindet. Aus alten Reben von fast 70 Jahren stammt **Meursault Les Malpoiriers**, der die mineralisch-salzige, schlanke Seite der Gemeinde betont und mit den Jahren erst richtig auffächert. Bei den Roten bleibt **Monthelie Rouge** fruchtbetont und leicht pfeffrig, ein Wein aus zwei tiefgründigen Parzellen für die mittlere Reifezeit. **Pommard Les Vignots** wächst auf einer steinigen Kuppe und fällt mit seidigen Tanninen milder aus, als man es von dieser Herkunft erwartet. Die reife dunkle Frucht trägt ihn über lange Jahre im Keller. Eine Stufe höher stehen die beiden Premiers Crus: **Auxey-Duresses Premier Cru Les Duresses** stammt von einer noch jungen Rebanlage, deren leichtere Böden dem Chardonnay eine ausgeprägt mineralische, salzige Spannung geben, die nach ein paar Jahren Flaschenreife verlangt. Beim roten **Monthelie Premier Cru Les Clous** treffen Mergel im oberen und Ton-Kalk im unteren Teil der Lage aufeinander, was einen dichten, fruchtigen Wein mit Substanz ergibt, der sich nach drei bis fünf Jahren am schönsten trinkt. Die Lage trägt ihren Cru-Status übrigens erst seit 2006, was den fairen Preis bis heute erklärt.

Weinberg und Keller

Die Arbeit beginnt mit dem Boden: Die Domaine Changarnier lockert die Erde regelmäßig auf, um das Bodenleben anzuregen, und greift nur dann mit organischen Mitteln ein, wenn die Reben zu kräftig wachsen. Der biologische Anbau verlangt tägliche Kontrolle in den Weinbergen, jede Rebe gilt als eigenes Lebewesen und zugleich als Teil eines Ganzen. Die Erträge bleiben niedrig, und weil sich der Betrieb über viele kleine Parzellen verteilt, entstehen von jedem Wein nur geringe Mengen. Seit 2019 ist Changarnier durch ECOCERT zertifiziert. Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Kisten. Im Keller arbeitet Fabrice mit wenigen Eingriffen, schönt nicht und filtriert nur sehr leicht. Die Weine reifen rund ein Jahr im Holz, von dem nur ein kleiner Teil von 15 bis 20% neu ist, und ruhen anschließend im Tank, bevor sie im Winter auf die Flasche kommen. Diese zurückhaltende Philosophie erklärt, warum die Weine ihre Herkunft so klar zeigen.

Winzer	Fabrice Groussin
Ort	Monthelie
Weinberg	biologisch
Keller	moderne pneumatische Presse, Verzicht auf Schönung, zurückhaltende Filtration, minimale Schwefelung, Ausabu in neue nund gebrauchten Barriques
Größe	5,5 Hektar; 25.000 Flaschen