

AUXEY DURESSES BLANC PREMIER CRU LES DURESSES 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

Grapefruit
Zitrone
Gelber Apfel
Aprikose
Weiße Blüten
Zedernholz
Stein

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2038
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Weinberg Les DuresSES

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils neues
Barriquefass

Lagerung

BURGUND CÔTE DE BEAUNE

Domaine Changarnier ist ein Familienweingut, das bereits seit 1720 in Monthelie existiert. Geleitet wird es von Claude Changarnier. Sein Bruder Antoine ist beteiligt, aber nicht operativ tätig. Seit 2012 ist auch Fabrice Groussin an Bord. Zuvor war er einige Zeit in Chassagne-Montrachet als Weinmacher tätig und ist damit kein Unbekannter in Burgund. Er zählt zur neuen Generation moderner Önologen, welche das jeweilige Terroir bestens herauszuarbeiten wissen und präzise auf Lagencharakteristik und Mikroklima einzugehen verstehen.

Der Betrieb umfasst insgesamt 5,5 Hektar Weinberge Monthelie, Meursault, Auxey-Duresses und Pommard. Der größte Teil befindet sich in Monthelie, das auf 365 Metern liegt und die Täler von Auxey-Duresses und Meursault überblickt. Die Jahresproduktion liegt bei rund 25.000 Flaschen aus 10 verschiedenen Appellationen.

Ziel der Winzer ist es, Weine von unverwechselbarem Charakter zu produzieren und vor allem das riesige Potenzial der immer noch enorm unterschätzten Weinberge von Monthelie auszuschöpfen. Respekt vor der Natur, Achtsamkeit im Umgang mit den natürlichen Ressourcen und der minimale Einsatz von Technik sind dabei Aspekte auf die Claude und Fabrice Wert legen. Daher ist das Weingut auch seit 2019 biologisch zertifiziert. Zusätzlich werden biodynamische Anbaumethoden praktiziert, allerdings ohne sich irgendeinem Dogma hinzugeben.

Warum wir die Weine von Changarnier im Programm haben

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.

Weinberg und Keller

Die Weinberge werden nach den Aspekten des biologischen Weinbaus und unter Verwendung von biodynamischen Präparaten und Methoden schonend bearbeitet. Achtung vor der Natur und nachhaltiger Umgang mit den vorhandenen Ressourcen stehen im Vordergrund. Das Pflügen der Weinberge erfolgt zum Teil noch mit dem Pferd, um Bodenverdichtung zu vermeiden und traditionelles Winzerhandwerk zu bewahren.

Die Trauben werden händisch gelesen und selektioniert, sodass nur gesundes und perfekt gereiftes Lesematerial in die Kelter gelangt. Die Weine werden mindestens 12 Monate behutsam in burgundischen Holzfässern (Pièce) ausgebaut, wobei durch einen Neuholzanteil von lediglich 15–20 % eine harmonisch-subtile Einbettung der Aromen erfolgt. Man setzt auf Finesse und Eleganz, fein austarierte Sortentypizität und animierenden Trinkfluss und vermeidet manipulierte, weichgespülte Marmeladenweine.