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

Zitrone
Grapefruit
Aprikose
Gelber Apfel
Weiße Blüte
Kieselstein
Zedernholz

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Weinberg Les Duresses

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
James Suckling	95/100

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