GEVREY-CHAMBERTIN ROUGE VIEILLES VIGNES 2024

Domaine Philippe Naddef, 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



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Lagerung teils neues Barriquefass

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Nasse Erde
Rauch
Gewürznelke
Leder

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2044
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

Der Gevrey Chambertin Rouge Vieilles Vignesvon der Domaine Philippe Naddef ist ein charaktervoller Pinot Noir aus alten Rebgärten der renommierten Côte de Nuits, der klassische Burgunderstil mit fruchtiger Tiefe und eleganter Finesse vereint. Aus mehreren Parzellen vinifiziert, bietet der Wein ein ausdrucksstarkes Terroirprofil, das Intensität und Struktur vereint.

Nach der Handlese erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit etwa 40–60 % ganzen Trauben, um Frische und aromatische Tiefe zu fördern. Anschließend reift der Wein in französischen Eichenfässern – teils neu, teils gebraucht – bevor er sorgfältig assembliert und abgefüllt wird.

Im Glas präsentiert sich der Gevrey‑Chambertin Vieilles Vignesin klarem Rubinrot. In der Nase dominieren Aromen von Sauerkirsche, Waldfrucht und einem Hauch von Leder und feiner Gewürzwürze. Am Gaumen wirkt er saftig und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen, mineralischer Klarheit und einem eleganten, anhaltenden Abgang.

Der Gevrey‑Chambertin Vieilles Vignespasst hervorragend zu geschmortem Wild, Ente mit Früchten, Rehrücken oder kräftigem Hartkäse – ein klassischer Côte de Nuits, der Tiefe, Harmonie und burgundische Herkunftskraft auf hohem Niveau bietet.

DOMAINE PHILIPPE NADDEF

ausdrucksstarke Terroirweine für jeden Geldbeutel

Die Pinots der Domaine Philippe Naddef tragen die Handschrift der nördlichen Côte de Nuits, mit feingliedrigen Tanninen und einem ernsten Charakter, der mit etwas Flaschenreife an Tiefe gewinnt. Wer Burgunder schätzt, ohne jedes Mal ein Vermögen auszugeben, findet hier ehrliche Weine aus den Gemeinden Marsannay und Fixin, die noch selten im Rampenlicht stehen. Gegründet wurde die noch junge Domaine 1983, als Philippe Naddef rund zweieinhalb Hektar aus dem Familienerbe übernahm. Seit 2022 führt Sohn Michel das Gut allein, bewirtschaftet die Reben naturnah und hat den Stil behutsam in Richtung Frische verschoben.

DOMAINE PHILIPPE NADDEF

Für burgundische Verhältnisse ist die Domaine ein junges Haus. Philippe Naddef, aufgewachsen in Toul, und Anne-Marie aus dem Tarn entschieden sich, gemeinsam ins Burgund zu gehen. 1983 übernahmen sie rund 2,5 Hektar Reben in Gevrey-Chambertin, die Philippes Großvater Denis Bizot, ein weinbegeisterter Arzt, selbst gepflanzt hatte. Die übrigen Lagen dieses Familienerbes gingen an die heute gefragten Domaines Bizot in Vosne-Romanée und Coudray-Bizot in Beaune.
Sein Handwerk hatte Philippe bei der Domaine Comte Georges de Vogüé in Chambolle-Musigny gelernt, und diese präzise Schule prägt den Betrieb bis heute. Über die Jahre kamen gepachtete Parzellen in Fixin und Marsannay dazu, sodass die Domaine mittlerweile rund 6 Hektar in den drei nördlichsten Gemeinden der Côte de Nuits bewirtschaftet, bis hinauf zum Grand Cru Mazis-Chambertin. 2008 stieg Sohn Michel Naddef ein, seit Philippes Ruhestand 2022 führt er das Gut allein. Er hat den Stil behutsam zu mehr Frische verschoben, ohne das lange Reifepotenzial aufzugeben.

Warum Philippe Naddef?

Marsannay und Fixin stehen selten im Rampenlicht, genau das macht sie interessant. Hier bekommt man die Handschrift der Côte de Nuits, ihre feine Tanninstruktur und ihren kühlen Ernst noch zu Preisen, die in Gevrey-Chambertin oder Vosne-Romanée längst Geschichte sind. Michel arbeitet sauber und ohne Schnörkel. So reduziert er den Einsatz neuen Holzes und lässt der Herkunft den Vortritt. Wer Burgunder schätzt, aber nicht jedes Mal ein Vermögen ausgeben will, findet bei ihm ehrliche Pinots mit klar erkennbarer Herkunft und echtem Reifepotenzial. Ein guter Einstieg in eine bislang unterschätzte Ecke der Côte de Nuits!

Die Weine

Den Auftakt bildet **Marsannay Blanc Vieilles Vignes**, ein Chardonnay von alten Reben, der im Holz vergärt und großzügig, cremig und texturbetont ausfällt. Weniger über schneidige Säure als über Schmelz und Volumen. Aus mehreren Parzellen des Gemeindegebiets entsteht **Marsannay Chœur de Terroirs**: Ein saftiger, mittelgewichtiger Pinot mit feinem Tannin, der sofort zugänglich ist und trotzdem Kontur zeigt. Eine Spur herber und erdiger ist **Fixin Rouge**, ein Village-Wein mit Kante und klarer Linie, der bereits jung Freude macht und mit ein paar Jahren Flaschenreife spürbar an Tiefe gewinnt. Eine Stufe ernster wird es mit **Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes**: Alte Reben geben dem Wein Tiefe und Zug, er verlangt etwas Geduld und zahlt sie mit Länge zurück.

Für sich steht **Fixin Les Clos**, die einzige Einzellage in unserem Sortiment und ein klarer Schritt über die Village-Ebene hinaus. Michel vergärt sie ausschließlich mit ganzen Trauben, was dem Wein zusätzliche Frische und einen feinen, würzigen Grip mitgibt. Das Ergebnis ist konzentriert und straff, ein Fixin mit Anspruch, der seine ganze Statur erst nach einigen Jahren im Keller zeigt. Hier deutet sich an, wozu das Weingut in seinen Spitzenlagen fähig ist, lange bevor man bei den Premier und Grand Crus ankommt. Wer die Côte de Nuits jenseits der großen Namen kennenlernen will, bekommt mit dieser Auswahl viel Substanz fürs Geld.

Zusätzlich zu diesem bereits umfangreichen Sortiment erzeugt **Michel Naddef**.

Weinberg und Keller

Die Reben verteilen sich auf Marsannay, Fixin und Gevrey-Chambertin, die drei nördlichsten Gemeinden der Côte de Nuits, und bilden ein Mosaik aus vielen kleinen Parzellen. Genau diese Zerstückelung erschwert eine Umstellung auf zertifizierten Bioanbau, zumal nicht alle Nachbarn so arbeiten wie Michel. Er bewirtschaftet seine Weinberge konsequent naturnah, verzichtet auf Herbizide und Mineraldünger, pflügt die Böden, begrünt die Zeilen und entblättert von Hand. Bei zu hohen Erträgen führt er eine Grünlese durch, sortiert wird noch im Weinberg.

Im Keller hat Michel seit 2008 modernisiert, einschließlich neuer pneumatischer Presse und schonenderer Behandlung der Trauben. Er vergärt spontan und mit häufig Ganztrauben, beim Fixin Les Clos sogar ausschließlich. Die Weine bleiben länger auf der Feinhefe, bevor sie ins Fass wechseln. Den Neuholz-Anteil hat er bewusst zurückgefahren und staffelt ihn nach Lage, von keinem bei den regionalen Weinen bis zum vollen Ausbau bei den Crus. Das macht die Weine früher zugänglich, ohne dass das Reifepotenzial darunter leidet.

Winzer	Michel Naddef
Ort	Fixin
Weinberg	naturnah, biologisch in Umstellung
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, teilweise Macération semi-carbonique, Ausbau in gebrauchten und neuen Holzfässern
Größe	6 Hektar, 30.000 Flaschen