MARSANNAY ROUGE CHOEUR DE TERROIRS 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

Rote Kirsche
Himbeere
Erdbeere
Nasse Erde
Rauch
Gewürznelke

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Marsannay Chœur de Terroirs von der Domaine Philippe Naddef ist ein klassischer Pinot Noir von der Côte de Nuits, der mit klarer Herkunft, burgundischer Finesse und harmonischer Balance überzeugt. Er vereint Trauben aus mehreren Parzellen im Gemeindegebiet von Marsannay und legt so den Grundstein für einen Wein mit regionalem Charakter und strukturierter Herkunft.

Nach der selektiven Handlese erfolgt die Maischegärung teilweise mit ganzen Trauben, um Struktur und Komplexität zu fördern. Ein Teil des Weins reift in neuem französischem Eichenholz, während der Großteil in gebrauchten Barriques oder Edelstahltanks ausgebaut wird – eine Methode, die Fruchtigkeit, Würze und Mineralität stimmig verbindet.

Im Glas zeigt sich der Marsannay Chœur de Terroirs in mittlerem Rubinrot. Die Nase wird geprägt von roten und schwarzen Beeren wie Sauerkirsche, Waldfrucht sowie dezenten erdigen Noten und floralen Akzenten. Am Gaumen wirkt er saftig, fein strukturiert und weich, mit filigranen Tanninen und einer eleganten, mineralischen Klarheit. Der Abgang ist animierend und von fruchtiger Frische begleitet.

Der Marsannay Chœur de Terroirs passt hervorragend zu gebratenem Geflügel, Ente, Pilzgerichten oder gereiftem Käse – ein ausgewogener Pinot Noir mit Substanz, Stil und regionalem Charakter.

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