Charlopin Tissier

Marsannay "Clos du Roy" blanc AOC

, 750 ml

France,

9950220046

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Apfel, Sellerie und Melone mit Estragon

Gebratene Lotte-Medaillons mit Pfifferlingen, Salbei und Marillen

Kalbsleber mit Salbei und Nektarine

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 15.08.2025

Chardonnay von einer kleinen, organisch bewirtschafteten Parzelle in „Clos du Roi“ bei Marsannay, mit Südostausrichtung auf steinigen Kalkverwitterungslagen. Die Reben sind rund 80 Jahre alt. Biodynamische Bewirtschaftung, Handlese, sanfte Pressung. Gärung und Ausbau erfolgen vermutlich in gebrauchten Holzfässern oder Tank, mit minimalem Holzeinsatz, um die Herkunft klar zu transportieren.
Farbe:
Strahlendes Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:
Kraftvoll mit hoher Intensität verströmt der 2023 Clos du Roi Marsannay von Charlopin Tissier seinen Duft selbstbewusst aus dem Kelch. Gelbes Kern- und Steinobst wie mürbe, wachsige Äpfel und Nektarinen protzen mit reichhaltigem Bouquet und werden dabei frisch konturiert von filigranen Zitrusnoten nach Bergamotte. Hinzu kommen etwas Banane nebst Toffee und gebuttertem Toast. Der Wein wirkt reif im besten Sinne und zeigt sich mit einer gewissen Großzügigkeit.

Mund:
Die ausladend offene Nase spiegelt sich im Antrunk: kraftvolles Entrée am Gaumen mit selbstbewusstem Holzeinsatz und reichem Extrakt. Er hat eine deutliche Viskosität, die Frucht wird gerahmt von markanter Würze mit deutlichen Röst- und Toffee-Noten. Espresso-Crema, Anis und Salbei sowie eine satte gestovte Frucht kleiden den Mundraum völlig aus und lassen keinen Platz für Kompromisse. Trotz seines vermeintlich üppigen Auftakts entwickelt der Wein eine gewisse Vertikalität mit feinkörniger Mineralik im langen Finale.