Charlopin Tissier

Marsannay "Les Longeroies" rouge AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950220006

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbskotelett im Saft mit Frühlingszwiebel-Confit und Kirsch-Chutney

(Fleisch)

Rehschulter, Speck, Rosenkohl und Holunderbeerenreduktion

(Wild)

Cocotte von Bonnottes de Noirmoutier mit confierten Entenkeulen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.08.2022

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von Rebstöcken mit 10.000er Dichtpflanzung im Climat Les Longeroies (38,32 ha gesamt) in Marsannay. Die 1,4 ha erstrecken sich über die Mitte des Hanges und umfassen sowohl die Dessus des Longeroies mit Kalkboden als auch seine Basis mit rotem Mergel. Nach Entrappung, kühler Vorvergärung und Spontanvergärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 16 Monate in 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 20 bis 30 % ausgebaut.

Farbe

intensives Granatrot

Nase

Geben Sie dem Wein Luft und Zeit, und er wird sich innerhalb von Stunden von einem recht laktischen Wein mit gemischtem Waldfruchtjoghurt zu einem Cru entwickeln, der nach Sauerkirschen und Holunder, etwas Blutorange, Kräutern und Stein mit ein wenig Unterholz duftet.

Gaumen

Von den unterschiedlichen Climats in Marsannay hat Longeroies wohl die größten Chancen auf einen kommenden Cru-Status. Das merkt man diesem Wein an, der tief und komplex wirkt. Auch hier lohnt das Karaffieren. Dann wird es am Gaumen seidig mit einem charmanten Tannin und einer durchaus druckvollen Säure. Der*Marsannay* schmeckt nach Waldfrucht und auch hier nach viel Kirsche und Holunderbeeren. Tatsächlich kann man hier den Eindruck gewinnen, man habe einen*Gevrey-Cru* im Glas, so kühl und konzentriert wirkt der Pinot.