

Clos du Moulin aux Moines

Pommard 1er Cru "Clos Orgelot" Monopole

 2018, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910218157

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Tajine mit Backpflaumen und Süßholz

(Fleisch)

Käseplatte mit Epoisses, Munster, Chaource und

Abbaye de Cîteaux

(Käse)

Delmonico Rib Eye mit Grillgemüse und gerösteten

Kartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.06.2020

Raffelt:

Am Gaumen zeigt sich ein Hauch von Fruchtsüße, ferner Kraft und eine gewisse Opulenz, die aber weitestgehend eingefangen wird von der Säure und der Struktur, die das präsen-
Tannin schafft. Insgesamt aber wirkt der Wein am Gaumen etwas wärmer als im Duft, die Säure reif und seidig. Neben der weichen Struktur und der dunklen Frucht zeigt sich hier am
deutlichsten der leichte *goût de campagne*, der den Rotweinen der Domaine neben aller Finesse und Eleganz immer auch einen geerdeten Charakter verleiht und gerade mit den leicht
animalischen Noten geradezu archetypisch ist für Pommard.

Information zum Wein

Pommard liegt zwischen Beaune und Volnay, wo die Côte de Beaune eine leichte Kurve in Richtung Autun macht. Diese Ländereien gehörten früher den Herzögen von Burgund und der
Abtei von Cîteaux. In der Appellation, die als eine der Ersten im Jahr 1936 den AOC-Status erlangte, werden nur Rotweine aus Pinot noir erzeugt. Die 1,1 Hektar kleine Parzelle des
Pommard 1er Cru »Clos Orgelot« »gehört zu den berühmtesten Gebieten des Pommard«, schrieb Dr. Denis Morelot 1831 in seiner »Bibel« über die Weinlagen des Burgund. Dieser
berühmte Weinberg hat eine außergewöhnliche Lage direkt oberhalb von Pommard Epenots zwischen Les Pézerolles und Beaune 1er Cru »Clos des Mouches«. Die Reben aus den
Jahren 1921, 1990 und 1993 stehen auf 310 Metern Höhe in einem Gemisch aus Ton und Kalkstein. Nach Handlese, Teilentrappung und Spontanvergärung wurde der Wein über 18 bis 22
Monate in *Pièces* und *Tonneaux* ausgebaut. Der Neuholzanteil lag bei rund 12 %.

Farbe

leicht transparentes intensives Rubinrot

Nase

Der »Clos Orgelot« wirkt etwas transparenter als der »Pommard Village«, ferner rotbeeriger, heller und etwas frischer. Hier sind es Sauerkirschen, Johannisbeeren und Blutorangen
samt Schale, die den Ton angeben. Gleichzeitig duftet der Wein deutlich nach Wald und nach Steinen. Mit dabei sind Baumrinde, Unterholz, Waldboden und Gesteinsmehl sowie ein
wenig Sandelholz, Rauch und indische Gewürze. Das wirkt komplex und auf eine angenehme Art fordernd. Rund um einen saftig warmen Fruchtkern kreisen kühle Aromen.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich ein Hauch von Fruchtsüße, ferner Kraft und eine gewisse Opulenz, die aber weitestgehend eingefangen wird von der Säure und der Struktur, die das präsen-
te Tannin schafft. Insgesamt aber wirkt der Wein am Gaumen etwas wärmer als im Duft, die Säure reif und seidig. Neben der weichen Struktur und der dunklen Frucht zeigt sich hier am
deutlichsten der leichte *goût de campagne*, der den Rotweinen der Domaine neben aller Finesse und Eleganz immer auch einen geerdeten Charakter verleiht und gerade mit den leicht
animalischen Noten geradezu archetypisch ist für Pommard.