

AS Sirugue-Noëllat

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Petits Monts" AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 9910227030

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rote-Bete-Carpaccio mit gehobeltem schwarzen Trüffel & Olivenöl
(vegetarisch)

Bries vom Kalb (Ris de Veau) mit jungem Spinat (Kalb)

Wachtelbrust auf Linsen-Ragout (Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information zum Wein

Die Lage Les Petits Monts hat einen hervorragenden Ruf, vor allem wegen ihrer geografischen Position direkt oberhalb des Grand Cru Richebourg und neben dem Cros Parantoux. Der Boden ist hier extrem karg und dünn, der nackte Kalkfels liegt oft nur wenige Zentimeter unter der Oberfläche. Die Reben müssen tief in den Stein dringen. Die Parzellen, die sich über den Hang erstrecken, müssen von Hand und mit Pferden bearbeitet werden. 60 % ganze Trauben.

Farbe

tiefes und doch noch transparentes Rubinrot

Nase

Dieser *1er Cru* wirkt ätherisch, floral und enorm elegant mit Anklängen von süßen wie leicht säuerlichen Kirschen, Roten Johannisbeeren, Pfingstrosen, getrockneten Rosenblättern, Unterholz, etwas Rauch, Laub, Gestein und bestem Holz. Ein so feines wie elegantes Bukett, intensiv und doch unbeschwert und in irritierend begeisterndem Maße leichtfüßig wirkend. Was für ein wundervolles Parfum!

Gaumen

Am Gaumen merkt man, dass der *Premier Cru* genau das ist, was er sein sollte. Ein Wein, den man noch ein paar Jahre weg legt, dessen Größe man aber jetzt schon komplett nachvollziehen kann. 60 % Ganztrauben und ein höherer Anteil neuer Fässer sorgen für deutlich mehr Struktur und Potenzial als die Villages. Und gleichzeitig besitzt der Wein eine nonchalante Präsenz, eine wunderbare Lebendigkeit und Tiefe, eine gute Dosis an Charme, einen süßen Kern, Erdigkeit, Saft, eine feine, zwischen roten und blauen Nuancen pendelnde Frucht und die für Vosne-Romanée so typische Würze. Ein großartiger Wein im Werden mit einer noch vorhandenen Distanz und gleichzeitiger Eleganz, mit Spannung und Tanninen, die mehr wie Puder wirken als wie klassische Gerbstoffe.