Hubert Lignier

Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Chabiots" AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910240069

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Perlhuhn mit Morchelsauce (Geflügel)

Hirschkalbsmedaillons mit Steinpilzkruste (Wild)

Kürbisravioli mit Salbeibutter (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2025

Information zum Wein

Ankauf von Trauben von 1997 gepflanzten Rebstöcken. Südlich von Chambolle, oberhalb von *Les Amoureuses* bzw. *Les Amoureux* und in der Nähe der Musignys gelegen, ist dieser Weinberg aufgrund seiner geringen Größe nicht so bekannt, hat aber viel Potenzial. Die Weinlese hat am 1. September begonnen. Ein frühreifes Jahr mit Hitzerekorden das ganze Jahr über. Der Frühling war mild, der Sommer sehr sonnig und trocken. Der starke Regen Ende Juni (bis zu 150 mm in wenigen Tagen) half den Reben, dem Wasserstress im Juli und August zu widerstehen. Die Weinbereitung erfolgte mit ca. 33 % an ganzen Trauben. Kürzere Maischestandzeiten als früher (15 bis 17 Tage anstelle von 20 Tagen), um zu Tanninextraktion zu vermeiden. Sehr wenig Unterstoßen eher Infusion als Extraktion. Sanftere Pressung als früher. Es wurden drei Fässer erzeugt.

Farbe

mittleres, recht transparentes Rubinrot

Nase

Der *Chambolle-Musigny* präsentiert sich mit einer feinen, eleganten Nase von Rosenblüten, roten Beeren, Walderdbeeren und Kirschen in Verbindung mit Kräutern und etwas Pfeffer.

Gaumen

Auch am Gaumen kann man zunächst Kräuter, dann die erwähnten Früchte und Blüten wahrnehmen. Der *Chambolle* wirkt klar und transparent mit einer feinen Tanninstruktur und einer ebenso feinen, eleganten Säure. Es ist ein lebendiger Pinot Noir mit sinnlichem Finale und guter Länge.