Hubert Lignier

"Clos de la Roche" Grand Cru AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910240071

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rinderfilet mit Sauce Périgueux (Rind)

Tagliatelle mit schwarzen Trüffeln & Butter (vegetarisch)

Fasan mit Trüffeljus & Selleriepüree (Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2025

Information zum Wein
Der Clos de la Roche besitzt eine braune, kalkhaltige Bodenauflage, die stellenweise nur 30 cm dick ist. Darunter finden sich große Felsstücke (roches), die der Lage ihren Namen gegeben haben. Der Jura-Unterboden stammt aus der Epoche des Bajocium. Sein Gehalt an Lehm entspricht demjenigen des Clos Saint-Denis und des Chambertin. Der Wein stammt aus zwei Bereichen: Monts Luisants mit 62 Ar; gepflanzt zwischen 1955 und 1965 auf Hängen mit 25% Gefälle. Fremières mit 28 Ar; bepflanzt zwischen 1953 und 1960.

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
mittel transparentes Granatrot

Nase
Naturgemäß wirkt dieser blutjunge *Grand Cru* noch sehr verschlossen. Doch kann man hier schon eine großartige Finesse mit einem ganz zurückgenommenen aber feinen Holz erahnen. Dazu kommen dezente Noten von Süßkirschen, florale Elemente, etwas warmer Torf und Unterholz.

Gaumen
Am Gaumen entfaltet sich der Wein dann auf wunderbare Weise. Er besitzt eine seidige Säure, eine große Tiefe und Dichte wirkt dabei aber schwebend fein und lang. Man findet neben der roten und dunklen Frucht ein wenig Eisenerz im Hintergrund, wiederum warmem Waldboden und feinste Extraktsüße. Der *Clos de la Roche* wirkt ausgesprochen verführerisch, balanciert und lang und es wird schwer sein, ihm allzu lange zu widerstehen.