







Corton-Charlemagne Grand Cru

# Quentin Jeannot Corton-Charlemagne Grand Cru 2022

CHF 290.00

 75cl  
 13%  
 Burgund  
 Chardonnay  
**AN** 9090722

## Degustationsnotiz

In der Nase ausdrucksstark und komplex, zeigt Noten nach Feuerstein und Graphit, etwas Birne, Golden Delicious Äpfel, dazu feineverwobene Röstaromen. Der Auftakt ist weich und lange, danach viel Druck und grosses Spiel am Gaumen, der Corton-Charlemagne endet in einem schier unendlichen Finale. Grosses Kino!

## Herstellung

Sorgfältige Handlese. Die Trauben werden mit wenig Druck gepresst, danach statisch vorgeklärt und im Stahltank vergoren. Der Ausbau auf der Feinhefe geschieht während 18 Monaten in französischen Holzfässern, in welchen auch der biologische Säureabbau stattfindet.

## Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

## Geniessen zu

Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

## Produzent

Die Domaine Jeannot – im Herzen der Côte de Beaune gelegen – wurde 1999 von Valérie und Philippe Jeannot im wunderschönen Meursault gegründet. Mit ersten Parzellen legten sie den Grundstein für ein Weingut, das heute rund 11 Hektar umfasst und sich über namhafte Appellationen wie Meursault, Pommard, Santenay und Maranges erstreckt. Seit 2014 bringt ihr Sohn Quentin frischen Wind in den Betrieb. Die nachhaltige Bewirtschaftung folgt biologischen Prinzipien, dies vor allem, um den Charakter des Terroirs authentisch im Wein widerzuspiegeln. Dabei legt die Familie grossen Wert auf eine schonende Bodenbearbeitung: «Wir vermeiden den Einsatz schwerer Maschinen, um den Boden nicht zu verdichten und ihn so gut wie möglich belüftet zu halten.» Ihr Portfolio umfasst zwanzig Appellationen, welche die Vielfalt der Côte de Beaune eindrucksvoll präsentieren. Bei den Weissweinen glänzt der Meursault Premier Cru «Les Poruzots» mit Tiefe und Komplexität, während der Santenay «Clos des Hâtes» durch seine Eleganz und feine Mineralität besticht. Die Rotweine zeigen Finesse und Struktur: Der Maranges Premier Cru «La Fussière» überzeugt mit harmonischer Frucht, der Santenay Premier Cru «Clos de la Comme-Dessus» mit Langlebigkeit, und der Pommard Vieilles Vignes beeindruckt mit würzigen roten Früchten und kraftvollen Tanninen. Dank der dynamischen Führung von Quentin Jeannot und der kontinuierlichen Weiterentwicklung genießt das Weingut Domaine Jeannot mittlerweile ein internationales Renommee.



## Quentin Jeannot Corton-Charlemagne Grand Cru 2022

### Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d'Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbauggebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

### Subregion

Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.