

Grand Cru AOC

Vignoble des Cabottes Le Corton

Grand Cru 2023

CHF 136.00

 75cl
 13.5%
 Burgund
 Pinot Noir
AN 3380723

Degustationsnotiz

Rote und dunkle Früchte, Gewürze und ein Hauch Rauch bestimmen das Bouquet. Am Gaumen vollmundig und reichhaltig, zugleich elegant und fein gezeichnet. Der Wein besitzt gutes Reifepotenzial.

Herstellung

Die Trauben stammen aus der ostwärts ausgerichteten Lage «Le Corton». Bei der Vinifikation werden 40 % ganze Trauben verwendet. Danach reift der Wein 20 Monate im Eichenfass, wobei 40 % der Fässer neu sind. Der Ausbau gibt ihm Raum, seine Frucht und Struktur zu entwickeln.

Trinkreife

Jahrgang + 12 Jahre

Geniessen zu

Rehrücken, Entenbrust oder geschmortem Rind.

Spezielles

«Le Corton» bezeichnet die historische Parzelle, die der Appellation Corton ihren Namen gab. Die Höhenlage und die kühlen Nordwinde helfen, die Frische der Trauben zu erhalten.

Produzent

Mit dem Vignoble des Cabottes beginnt ein neues Kapitel in der Geschichte des Burgunds. Das Weingut entstand 2025 unter dem Dach von Artémis Domaines und vereint einige der bedeutendsten Parzellen der Côte de Beaune, die zuvor zum legendären Besitz von Bouchard Père & Fils gehörten. Heute umfasst das Weingut rund 35 Hektaren Rebfläche – darunter zahlreiche Premier- und Grand-Cru-Lagen zwischen dem Corton-Hügel und Montrachet. Der Name «Cabottes» erinnert an die traditionellen Trockensteinhöhlen, die seit Jahrhunderten das Landschaftsbild der Côte d'Or prägen und sinnbildlich für die enge Verbindung zwischen Mensch, Rebe und Terroir stehen.

Unter der Leitung des renommierten Önologen Frédéric Weber entstehen Weine, die jede einzelne Lage möglichst unverfälscht widerspiegeln. Im Rebberg setzt das Team auf biologischen Anbau, biodynamische Methoden und eine intensive Pflege jeder einzelnen Parzelle. Im Keller werden die Trauben mit grösster Präzision verarbeitet, häufig separat nach einzelnen Parzellen vinifiziert und mit langer Fass- sowie Flaschenreife ausgebaut. Das Ergebnis sind charaktervolle Burgunder von grosser Eleganz, Tiefe und Finesse, welche die Einzigartigkeit ihrer Herkunft eindrucksvoll zum Ausdruck bringen.

Vignoble des Cabottes Le Corton Grand Cru

2023

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.