



2023 Clos des Lambrays

Domaine des Lambrays

Clos des Lambrays Grand Cru AOC

75cl (3er-Holzkiste)

CHF 540.50

Degustationsnotiz

Die Degustation der verschiedenen Parzellen des Clos des Lambrays 2023 hat uns tief beeindruckt und begeistert. Faszinierend, wie unterschiedlich die wenige Meter voneinander liegenden Teilstücke duften und schmecken.

Mikroparzelle Plante Bas: Was für eine expressive Nase, die Weine sind hochkonzentriert und strahlen dennoch enorm viel Frische und eine noble Würzigkeit aus. Dieser tänzerisch leichte und blumige Duft zaubert einem sofort eine Gänsehaut über den ganzen Körper.

80 Curées Bas: Etwas stärker auf der roten Frucht zeigt sich diese Parzelle. Auch wieder enorm strahlend und von der Sonne verwöhnt. Gewaltig konzentrierte Frucht, unterlegt von einem schönen Rosenduft. Eine tiefgründige Würze strahlt die Kraft dieses Weines aus. Dank der Frische zeigt er eine enorme Eleganz.

Cerisier: Die Parzelle hat nur 25cm rote Erdauflage und liegt auf Kalkstein. Hier kommen sehr viel Frische und Frucht zum Vorschein, auch mineralische Anflüge sind schön zu erkennen. Wirkt auch am Gaumen ungemein elegant und leichtfüssig, trotzdem mit viel Druck und Kraft. Das Tanningerüst ist etwas prägender, aber cremig und zart.

80 ouvrees milieu: Das Herzstück der Grand-Cru-Lage und genau in der Mitte zwischen den Grand-Cru-Lagen Clos de Tart und Clos Saint Denis. Vielleicht kann man hier auch vom Kernstück dieses aussergewöhnlichen Weines sprechen. Hier wirkt alles unglaublich harmonisch, in sich ruhend. Es strahlt etwas mehr rote Frucht aus dem Glas, begleitet von einer noblen Würze. Voller Energie und Saftigkeit, geprägt von einer raffinierten Säure und mit atemberaubender Kraft ausgestattet. Jacques spricht immer wieder vom gewaltigen

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Burgund
-  **Genussreife:** ab 2030
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Weinwisser:** 96-98
-  **Vino Vario:** 20+

Fond, der dieser Jahrgang in sich birgt.

80 ouvrées haut: Dies ist die höchste und auch kühlsste Lage. Zwischen dieser und der untersten liegen 5 Tage Differenz und 60 Meter Höhenunterschied. Gleich zu Beginn viel Kirschenfrucht mit einem kühlen Hintergrund. Aber auch viel Reife und Sonne strahlen aus dem Glas. Zeigt etwas mehr Extraktsüsse, zugleich aber auch viele Kräuter und Gewürzaromen.

Die finale Cuvée: Zum Schluss verkosten wir die finale Cuvée, die sich aus 11 verschiedenen Teilparzellen zusammensetzt. Dieser Duft! Ich glaube, man kann ihm nicht mit Worten gerecht werden, man ist einfach nur glücklich, wenn man ihn erleben darf. Für mich ein sogenannter "Nasenwein". Der hat eine Ausdruckskraft, eine Strahlkraft – unglaublich! Das sind viele kleine und grosse Glücksmomente, die mich im gleichen Augenblick überströmen. Was für eine Komplexität in diesem Wein mit viel roter und schwarzer Frucht. Kirsche, Brombeere, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, noble Kräuter und Gewürze, dazu der edle Duft von Rosen. Das ist purer Hedonismus, aber mit einer unübertrefflichen Eleganz und Noblesse. Am Gaumen Kraft, Konzentration und die pure Harmonie. Dieser Wein scheint über die Geschmacksknospen zu fliegen. Gänsehaut ohne Ende. Wir kommen gar nicht mehr aus dem Schwärmen heraus. Auch die Länge und die anhaltende Intensität sind atemberaubend. Ein Wein, der nicht von dieser Welt ist und alle Grenzen sprengt. (pb)