Hubert Lignier

Morey-Saint-Denis Trilogie AOC

, 750 ml

France,

9910240063

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Hirschrücken mit Wacholder-Jus (Wild)

Lammkarree mit Dijon-Senf-Kruste (Lamm)

Entenbrust mit Kaffeelikör lackiert an Brombeersauce (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.02.2025

Information zum Wein
Die Reben, deren Trauben hier Verwendung finden, wurden 1936, 1942, 1964 und 1972 gepflanzt. Die Fläche umfasst einen Hektar in drei Lagen: Chenevery (60%), Clos Solon (15%) und Porroux (25%). Diese drei Parzellen im Norden und Süden des Dorfes, am Rande der Premiers Crus, liefern aufgrund des Alters der Rebstöcke niedrige Erträge (im Durchschnitt 30 hl/ha).

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
helles, leicht gedecktes Kirschrot

Nase
Der Duft des *Morey St. Denis »Triologie«* deutet auf weit Höheres hin, als auf eine Melange aus Dorflagen. Das ist komplex und würde mich blind auf *1er Cru* tippen lassen. Hier ist ein sehr gutes, feines Holz im Spiel, das ein wenig Vanille und Zimtkirsche mit sich bringt. Dazu kommen Noten von Kirschen, Brombeeren, Blutorangen, Erde, Unterholz und Gewürze.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die *Triologie* seidig und elegant, ausgesprochen fein und lebendig, gleichzeitig ausgestattet mit einer lebhaften Frucht, ein perfekten Holzeinsatz mit einer Spur Vanille und dunkler Schokolade, etwas Holz, einem extrem feinen Tannin und guter Länge. Für einen Wein aus Dorflagen absolut imposant.