Charlopin Tissier

Marsannay "Le Chapitre" rouge AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950220042

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Wildkräuter Salat mit in Ahorn Sirup gratiniertem Ziegenkäse (vegetarisch)

Taube mit Wacholderbeeren und Rosmarin Polenta Talern

Lamm unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.08.2025

Info zum Wein:

Der Wein stammt von 0,15 Hektar in der Lage Le Chapitre in direkter Nachbarschaft zum Clos du Roy in Chenôve im Westen und Montre-Cul im Osten. Die Lage ist zwar seit dem Mittelalter bekannt, aber erst kürzlich in die Appelation Marsannay aufgenommen worden. Der Weinberg befindet sich in biologischer Bewirtschaftung auf einem Untergrund aus rotem steinigem Lehm und sandigen Boden aus Comblanchien-Kalkstein. Außerdem finden sich hier grèzes lités, sandiger und kiesiger Schutt. Nach Entrappung, kühler Vorgärung und Spontangärung wird der Wein langsam auf der Feinhefe über 18 Monate 228-Liter-Barriques (vor allem von François Frères) mit einem Neuholzanteil von 20 bis 30% ausgebaut. (Christoph Raffelt)

Farbe:

Dichtes dunkles Rubinrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2023er Marsannay „Le Chapitre" von Charlopin Tissier mit tiefer und intensiver Frucht, die an Kirsche, Zwetschge Hagebutte erinnert. Zugleich weißt er deutliche erdige und Noten auf, sowie Anklänge von Leder, Tabak und Kaffee.

Ein sehr vielschichtiger Wein mit maskuliner und tiefgründiger Anmutung, dem das Umfüllen in die Karaffe äußerst guttut. Man möchte förmlich in ihm versinken.

Gaumen:

Auf der Zunge kokettiert er mit belebender Säure und mineralischer Tiefe, seine Frucht mutet rotfruchtig und lebendig an. Es verlangt einem automatisch nach einem zweiten Glas und die Begleitung von Fleischgerichten mit rauchigen und kräutrigen Einflüssen.