

## Wussten Sie schon ... ? Did you know ... ? Vous avez su ... ?



### Stille Wässer sind tief - oder das "Sensibelchen" der Côte de Nuits

Morey-Saint-Denis hat 700 Einwohner, liegt auf einer Höhe von 260-350 m ü. NN und verfügt über eine Fläche von 783 Hektar. Morey-Saint-Denis liegt ca. 14 km südlich von Dijon und grenzt im Süden an Chambolle-Musigny sowie im Norden an Gevrey-Chambertin. Wie viele Gemeinden der Côte de Nuits fügte die Gemeinde Morey den Namen seiner Top-Lage Clos-Saint-Denis 1927 an den Gemeindefürnamen an. Morey-Saint-Denis ist seit dem 8. Dezember 1936 eine Appellation d'Origine Contrôlée. Die Weine der fünf Grand Cru-Lagen, Clos-de-Tart (ca. 7,53 Hektar, bereits 1141 von Zisterziensermönchen angelegt, heute Monopollage des Hauses Mommessin), Clos-Saint-Denis (ca. 6,2 Hektar), Clos-de-la-Roche (ca. 16 Hektar), Clos-des-Lambrays (ca. 8,8 Hektar, dieser Grand Cru ist eine Quasi-Monopollage der Familie Freund aus Koblenz) sowie teilweise Bonnes-Mares (nur 1,5 Hektar, dieser Grand Cru liegt hauptsächlich auf dem Gebiet der Gemeinde Chambolle-Musigny), kommen nicht unter der Angabe des Ortes, sondern ausnahmslos der Lage in den Handel.

Neben ihnen gibt es 20 Premier-Cru-Lagen (Gesamtfläche 44 ha), die jeweils mit dem Namen des Ortes auf dem Etikett erscheinen. Angebaut werden hauptsächlich Rotweine aus der Rebsorte Pinot Noir. Der Ertrag ist beim Rotwein für die normale Orts-Appellation (64 ha) auf 40 Hektoliter/Hektar beschränkt. Durch Ausnahmeregelungen darf der Ertrag um max. 20 % höher liegen. Die durchschnittlichen Erntemenge liegt bei ca. 4000 hl / Jahr Rotwein (in dieser Menge ist die Fläche der Grand Cru ausgenommen). Außerdem werden jährlich ca. 205 hl Weißwein aus den zugelassenen Rebsorten Pinot Blanc und Chardonnay hergestellt. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 10,5 Vol.% für den Rotwein sowie 11 Vol.% für den Weißwein. Im Falle einer künstlichen Anreicherung durch Trockenzucker (Chaptalisation) wird ein maximaler Alkoholgehalt festgelegt, der bei 13,5 Vol.% für Rotwein und bei 14 Vol.% für Weißwein liegt. Die Ortsweine der Appellation Morey-Saint-Denis haben ein großartiges Potential für mindestens 5 bis hin zu 10 Jahren. Einen Premier-Cru kann man von einem guten Produzenten ca. 10 - 15 Jahre ruhen lassen und einem Grand-Cru spricht man problemlos eine Lagerfähigkeit von 15- 30 Jahren zu.

Am Freitag vor der "Hosipces de Nuits" - Auktion in der dritten Märzwoche, die in erster Linie karitativen Zwecken, aber auch der Taxierung des Jahrgangs dient, stellen die Winzer an einem "Dionysos-Stand" im Gemeinde-Festsaal ihre Weine vor.

#### Die Weine:

Weine aus dieser Appellation gelten als die Nesthäkchen der Côte de Nuits.

Oft ist er fragile und doch stabil, breit und doch verspielt zart, kernig spitz und doch geschmeidig. Eingebettet zwischen Gevrey Chambertin und Chambolle Musigny könnte man behaupten, daß ihre Weine hinsichtlich ihrer Merkmale zwischen der Intensität der Gevrey-Weine und der Feinheit der Chambolle -Weine liegen. Je nach Ausrichtung der einzelnen Lagen trifft dieses natürlich zu. Der Geschmack der Morey-Grand-Crus lässt den Genießer an Trüffel, Johannisbeeren und Wildkirschen denken. Die meisten Premier Crus liegen im Norden des Ortes. Sie haben die gleichen Geschmacksnuancen wie die Grand Crus, auch wenn es ihnen etwas an deren Struktur fehlt. Oft hört man den Kenner von Mandel- und Kirschkernnoten reden. Allen gemeinsam ist, dass die Weine köstlich und voller Frucht sind.

Grundlegend kann man einen Morey-Saint-Denis als einen der sinnlichsten Pinot Noirs bezeichnen. Mit seiner glatten Oberfläche und seinem tiefen, niemals komplett ergründbaren Kern präsentiert er die rote Königsklasse von der Seite, von der er sich selber auch gerne sieht.

Ein Morey-Saint-Denis offenbart sich niemals sofort, sondern möchte und muß ergründet werden.

#### Warum und wann einen Morey-Saint-Denis:

Wenn Sie sich in der Stimmung für ein kompliziertes Buch, ein schweres Musikstück, eine tiefgründige Theaterinszenierung wännen, greifen Sie zu einem Morey-Saint-Denis. Er wird Ihre sinnliche und intellektuelle Seite ansprechen und mindestens genauso fordern. Suchen Sie einen roten Begleiter zum gebratenen Fisch? Kaum ein anderer Wein vermag es so charmant, sensibel, intensiv, selbst die finessereichsten Fischvariationen zu untermalen.

Servieren sollte man ihn in einem großen Ballonglas bei 14 - 15 ° Celsius. So verschaffen Sie ihm eine gute Startposition, aus der er sich mit wachsender Temperatur wunderbar zu entfalten kann.

#### Unsere besondere Empfehlung gilt derzeit dem:

1999er Morey-Saint-Denis von der Domaine Jean-Paul Magnien und dem

1998er Morey-Saint-Denis " Cuveé des Grives " von der Domaine Ponsot