

Portrait

Portrait

Domaine Armand Rousseau



Die von Armand Rousseau zu Beginn des letzten Jahrhunderts gegründete Domäne erlangte in den dreissiger Jahren erste Berühmtheit durch den Umstand, dass die Weine nicht mehr in Fässern «en vrac» verkauft, sondern nach eigener Füllung in Flaschen auf den Markt gebracht wurden. Nach dem Tod von Armand im Jahre 1959 übernahm sein Sohn Charles (Jahrgang 1923) die Leitung des Weingutes. Mittlerweile ist die nächste Generation an der Reihe, Charles Sohn Eric. Vater Charles steht aber nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite.

Die Domäne verfügt über ein einzigartiges Portfeuille absoluter Toplagen in Gevrey-Chambertin und Morey St. Denis. Alleine in Gevrey vereinigt die Domaine Rousseau mit Le Chambertin, Clos de Beze, Charmes-Chambertin, Ruchottes-Chambertin und Mazy-Chambertin fünf Grand Cru Lagen aufeinander, ergänzt durch einen weiteren Grand Cru in Morey, Clos de la Roche und weiteren Premier Crus in Gevrey. Die alten Rebbestände und die niedrigen Erträge im Weinberg sind die Ausgangslage für Weine, die in punkto Aromatik, Komplexität und Delikatesse ihresgleichen suchen.

Selbst in leichteren Jahren benötigen die Weine einige Zeit um sich zu offenbaren und in Topjahren sind 20 und mehr Jahre bis zur optimalen Reife keine Seltenheit.

Gesamtfläche: 14 ha

Rebbestand: 14 ha Pinot Noir

Vinifikation Pinot Noir: maximal 15% Ganztraubenpressung; alkoholische Gärung in offenen Gärbehältern; malolaktische Gärung in Barriques (für Chambertin und Clos de Beze 100% neu, sonst bis zu 40% neu); 18 – 21 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zum jeweiligen Wein; nach Füllung (allenfalls mit leichter Filtration) 3 Monate Flaschenreifung und anschließender Verkauf.

