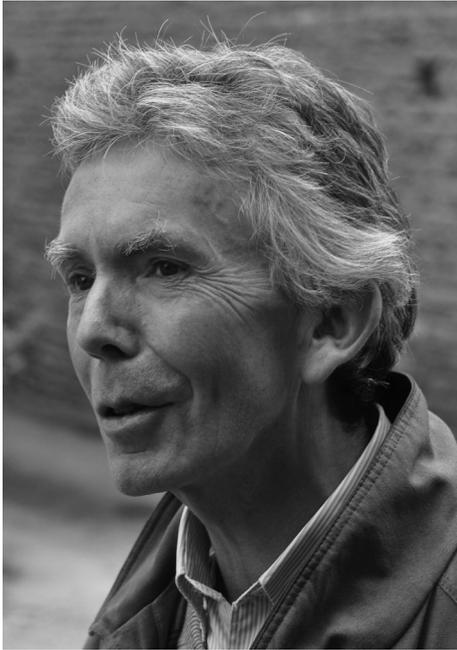


Portrait

Portrait

Domaine Bonneau du Martray



Jean-Charles le Bault de la Morinière

Die Lage Corton-Charlemagne geht zurück bis auf das Jahr 775 n.Ch., als Karl der Grosse die Lage dem Kloster von Saulieu schenkte. Bis zur französischen Revolution verblieb die Lage bei der Kirche. In der Folge erwarb René Bonneau du Martray einen Teil des Besitzes. Einer seiner Nachfahren vermachte das Weingut an seine Nichte, die Jean le Bault de la Morinière, den Vater des jetzigen Eigentümers, geheiratet hatte. Jean-Charles übernahm von seinem Vater Jean im Jahre 1994 die vollständige Leitung des Weingutes und versuchte von Beginn an, die Abläufe sowohl im Weinberg als auch im Keller zu verbessern und zu optimieren.

Wir hatten die Gelegenheit, sämtliche Weine die seit Beginn der 90-er Jahre produziert wurden, zu verkosten oder vielmehr zu geniessen. Der Qualität dieser Weine nach zu beurteilen, gehört die Domaine Bonneau du Martray heute zur absoluten Spitze im Burgund.

Als interessantes Detail am Rande gilt es zu erwähnen, dass die Domaine Bonneau du Martray das einzige Weingut im Burgund ist, das ausschliesslich Grand crus Weine auf den Markt bringt.

Gesamtfläche: 11 ha
Rebbestand: 9.5 ha Chardonnay (Corton-Charlemagne)
1.5 ha Pinot Noir (Corton)

Vinifikation Chardonnay: 100% Abbeeren; alkoholische Gärung in 15 hl Stahltanks; malolaktische Gärung und Ausbau in 30% neuen Barriques; Battonage; 12 Monate Ausbau in Barriques; Assemblage zu einem Wein und Lagerung im grossen Stahltank für weitere 6 Monate; nach Füllung (ohne Filtration) einige Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

Vinifikation Pinot Noir: 100% Abbeeren; Kaltmazeration; alkoholische Gärung im Stahltank; malolaktische Gärung in bis zu 30% neuen Barriques; 12–18 Monate Ausbau in Barriques; nach Füllung (ohne Filtration) einige Monate Flaschenreife und anschliessender Verkauf.

