

Ein Climat unter der Lupe:

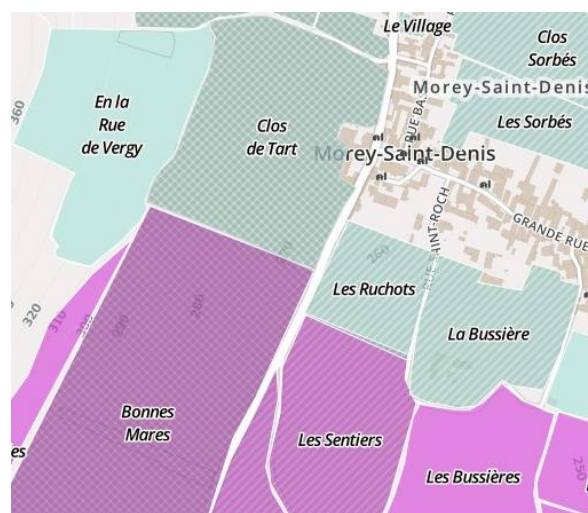
Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots

Kein Geheimtipp mehr

Lage und Terroir

Viele kennen ihn, den Clos de Tart, eine der bekanntesten und renommiertesten Lagen des Burgund und mit 7.53 Hektar auch eine der grösseren Grand Cru Lagen der Côte d'Or.

Der Clos de Tart liegt im südlichen Teil des Gemeindegebiets von Morey-Saint-Denis. Im Süden grenzt er an die Grand Cru Lage Bonnes-Mares an. Im Norden wird er durch das Clos des Lambrays sowie sein eigenes Lieu-dit „Meix Rentier“ begrenzt. Im Osten, gleich auf der anderen Strassenseite der Route des Grands Crus und somit an den Clos de Tart angrenzend, liegt ein relativ kleiner und nicht sehr bekannter 1er Cru: Les Ruchots. Das mit lediglich 53 Aaren Fläche winzige Climat Les Ruchots liegt auf einer Höhe von rund 260 Metern ü. Meer (zum Vergleich, Clos de Tart liegt zwischen 270 und 290 Meter ü. Meer). Im Süden grenzt die Lage an den renommierten Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers an.



©BurgMap



Auf dem Bild links sind der nördliche Teil der Grand Cru Lage Bonnes-Mares und die Lage Clos de Tart ersichtlich. Auf dem Bild rechts sind die Lagen Les Sentiers und Les Ruchots zu sehen.

Die Böden von Les Ruchots sind etwas schwerer als die stark kalkhaltigen Böden des grossen Bruders Clos de Tart. Zwar liegen sie ebenfalls auf einem Sockelgestein aus dem Bathonium, auf welchem eine Schicht aus Kalkstein-Verwitterungsschutt liegt, vermischt sich hier aber mit mehr Mergel.

Obwohl „Les Ruchots“ kein eigentlicher Clos ist, wird die Lage auf drei Seiten von einer Mauer umgeben, was die Weinberge vor den Nordwinden schützt und die Trauben Jahr für Jahr gut ausreifen lässt. So entstehen Weine, die in der Tendenz etwas generöser als der Clos de Tart erscheinen, im besten Fall aber nicht minder elegant wirken.

Die Verkostung

Die 1er Cru Weine der Lage «Les Ruchots» sind uns unter anderem bei der [Verkostung](#) der Weine der Domaine Pierre Amiot schon öfter positiv aufgefallen und so warf Adrian van Velsen im Rahmen der diesjährigen Trilogie ein besonderes Auge auf Clos de Tart sowie seinen Nachbarn Les Ruchots.



Die Referenz: Clos de Tart, Morey-Saint-Denis

Clos de Tart 2015 (Grand Cru)

Expressive Nase, intensiv fruchtig und würzig, dahinter eine grossartige Tiefe zeigend, rauchig, Himbeeren, Brombeeren, Feuerstein. Weicher Auftakt, dann rasch straff werdend, dicht, mit mittlerem bis kräftigem Körper, die Frucht saftig, wird von feinstem Gerbstoff gestützt, das Holz perfekt eingebunden, ein Mund voll Wein und doch hochelegant. Grosse Länge, grosser Wein. **19+/20** (97+/100).

In der Schweiz sind die Weine des Clos de Tart u.a. bei [Martel](#) und [Granchateaux](#), wo

Der Jahrgang 2015 359.- + MWSt. kostet. In Deutschland sind sie u.a. bei [Irmgard's Wine Capinet](#) und [WeinArt](#) erhältlich.



Die Weine aus der 1er Cru Lage Les Ruchots

[Domaine Pierre Amiot, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2015](#)

Expressive Nase, Kirschen, Himbeeren, würzige Noten, dazu florale Töne, kein Holz wahrnehmbar. Weicher Auftakt, top Frucht, saftig, würzig, hochelegant, markante Gerbstoff-Struktur, rote Johannisbeeren, Kirschen, dezent auch Himbeeren, sehr langanhaltend und elegant im Abgang. **18/20** (93/100).

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [VinsMotions](#) erhältlich.

In Deutschland sind sie es beim [Irmgard's Wein Capinet](#).



Schon lange kein Geheimtipp mehr: 1er Cru Les Ruchots der Domaine Pierre Amiot

© [yvWine.ch](#)



Domaine Arlaud, **Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2015**

Tiefe, sehr fruchtbetonte Nase, dunkle Kirschen, Sauerkirschen, Himbeeren, getragen von einer kühlen, mineralischen Note. Sehr saftiger Gaumen, ungemein knackige Frucht, viele Himbeeren, Brombeeren gestützt von feinsten Gerbstoffen, top Struktur und eine ausgezeichnete Balance. Sehr langer Abgang auf Kirschen. **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz sind die Weine der Domaine u.a. bei [Cavesa](#) und [L'Art du Vin](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es beim [Irmgard's Wein Capinet](#) sowie bei [Vinisüd](#) und [Online Weinhandlungskreis](#).

Domaine des Beaumont, **Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2015**

Sehr stark holzbetonte Nase, angenehm tief, viele dunkle Beeren, Rauch, dann auch Himbeeren. Weicher Auftakt, dann packt der Gerbstoff zu, saftig und knackig mit roter Frucht und feiner Würze, markant Gerbstoff, sehr gute Säure, mittlerer Körper, endet lang auf rote Kirschen und einer feinen Mineralik. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine u.a. bei [Kierdorf Wein](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es u.a. bei [Di Jin Wines](#).



Ebenfalls sehr gelungen: Domaine des Beaumont 1er Cru les Ruchots

©[vWine.ch](#)

Domaine Rémi Jeanniard, **Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2015**

Spannende, tiefe Nase, rauchig, dann auch floral, sehr feiner Duft, viele Himbeeren, Brombeeren, würzige Noten, sehr komplex. Am Gaumen weich, anfangs fast harmlos, dann breitet sich der Wein aus, zeigt ein sehr solides Gerbstoffgerüst, fein gewoben, samtig, viele rote Beeren, Johannisbeeren, Himbeeren, feine, spannungsvolle Mineralik. Langer Abgang. **17.75/20** (92/100).

Die Weine dieser Domaine sind weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



Maison Frédéric Magnin, Morey St-Denis 1er Cru Les Ruchots 2015

Gerne machen wir auf unseren [Bericht](#) über das Weingut aufmerksam.

Himbeeren, nochmals Himbeeren und etwas Erdbeeren, was für eine herrlich fruchtbetonte Nase. Am Gaumen weich, vollmundig, sehr feine Gerbstoffe, wieder deutlich Himbeerfrucht, dann auch Brombeeren, ein konzentriertes, saftiges Fruchtbündel mit feinen Gerbstoffen und saftiger Säure, das Holz ist perfekt eingebunden, sehr schöne Länge im Abgang. **17.75/20** (92/100).



Fazit: ein Korb voll Himbeeren

Bei der Verkostung der Weine aus dem Jahrgang 2015 ist uns aufgefallen, dass die Aromatik der Himbeeren bei allen Weinen deutlich wiederzufinden ist. Sowohl der Clos de Tart als auch die Weine aus der 1er Cru Lage Les Ruchots verfügen allesamt über ansprechende Himbeernoten. Während Clos de Tart tiefer und mineralischer im Glas ist, präsentieren sich die Les Ruchots Weine vollfruchtiger bei gleichzeitig sehr schöner Eleganz. Dem geneigten Burgunder-Geniesser können wir die deutlich preisgünstigeren Les Ruchots‘ nur ans Herzen legen, kosten diese in der Regel und je nach Produzent zwischen CHF 40 und CHF 90 (im Vergleich dazu kostet eine Flasche Clos de Tart rund CHF 300-380). Ganz besonders gefallen haben uns persönlich die Ruchots der Domaine Arlaud sowie der Domaine Pierre Amiot.

Autor: Adrian van Velsen
15. April 2017

Lektorat: Andi Spichtig & Jean François Guyard
& Layout

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.