

WEINPASSION FÜR

# Burgund

Arrivage 2022

GERSTL  
WEINSELEKTIONEN

NEU: Domaine Barolet-Pernot S. 12 • Domaine Boigey Frères S. 14  
Domaine des Beaumont S. 16

Genialer  
Pinot-  
Jahrgang  
2022.



# Wein des Jahrgangs.

Tipp



**58.50**

**Grosser Burgunder.**

® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos du Roi (R)

**Domaine Decelle & Fils**

19+/20 • 2026 – 2046 • Art. 261878

75cl CHF **58.50** (ab 23.6.24 65.–)

Ein Duft, den man aus einem warmen, reifen Jahrgang erwartet: viel Frucht und eine enorme Strahlkraft. Kirschenfrucht, Himbeere, Erdbeere, begleitet von feinen, würzigen Aromen. **Bei diesem Wein geht die Sonne auf, das ist Burgund mit unglaublich viel Charme.** Trotz seiner Intensität wirkt er elegant und verspielt, wie es sich für einen Pinot gehört. Am Gaumen unglaublich saftig und von einer reifen Säure geprägt, die eine ideale Balance schafft. Nicht nur die Tannine sind seidig fein, **der ganze Wein präsentiert sich faszinierend leichtfüssig mit beeindruckend intensiver Aromatik.** Dieses Spiel aus Leichtigkeit und Intensität zieht mich völlig in seinen Bann. (pb)

# Burgund 2022:

## Der Jahrgang ist noch grösser als 2020.

Liebe Kundinnen und Kunden

Knapp drei Wochen haben wir im Burgund verbracht und immer wieder einfach nur **gestaunt über die Perfektion dieses 2022er**. So wie sich die Weine präsentieren, würde man meinen, es müssten von A bis Z einfach immer nur perfekte Wetterbedingungen geherrscht haben.

Dem war aber bekanntlich nicht so. Extreme Hitze, ganz knapp am Frost vorbei, extreme Trockenheit, sintflutartige Regenfälle etc. Den Winzern wurde übers Jahr verteilt das ganze Programm an herausfordernden Wetterkapriolen vorgeführt. Allerdings immer nur genau so, dass das nie zu nennenswerten Ertragseinbussen führte. Fast nach dem Motto «Was mich nicht umbringt, macht mich stärker» sind so **Weine entstanden, über deren Vollendung man effektiv nur staunen kann.**

Das Hauptmerkmal – sowohl der Rotweine wie auch der Weissweine – ist der **perfekte Reifegrad**. Dazu kommt eine einzigartige Spannung: In diesen Weinen steckt Energie ohne Ende. Sie erinnern stilistisch schon etwas an die 2020er, aber letztere sind vergleichsweise fast etwas brav. Die 2020er sind makellose Weinschönheiten der Extraklasse. **Die 2022er haben vielleicht da und dort winzige, aber überaus faszinierende Ecken und Kanten.** Und vielleicht ist es ganz genau das, dieses gewisse Etwas, das es braucht, damit man eines Tages sagen wird: **Der Jahrgang 2022 ist noch grösser als 2020.** Die eingefleischten Burgunder-Freaks werden trotzdem den 2021er bevorzugen. Schön ist, dass es das alles in dieser genialen Vielfalt gibt.

**Degustation  
«Burgund 2022  
und Piemont»**

**Im Volkshaus Zürich  
Montag, 3. Juni 2024  
16 – 20 Uhr**

Herzliche Genuss-Grüsse



Max Gerstl



Pirmin Bilger



Roger Maurer

**Mit Degustations-Notizen** von den Gerstl-Spezialisten Max Gerstl (mg), Pirmin Bilger (pb) und Marcio Hamann (mh).

**Gratislieferung: Ab Bestellwert CHF 99.–**

Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein und für Privatkundenpreise.

# Degustation

## «Burgund 2022 & Piemont»

Wir freuen uns, Ihnen die grossartigen 2022er Burgunder-Weine zu präsentieren. Viele unserer Burgunder-Winzer:innen werden persönlich anwesend sein und Ihnen ihre Trouvaillen ausschenken. Zusätzlich zeigen wir Ihnen eine tolle Auswahl von Piemont-Weinen der Jahrgänge 2020 und 2021.

Als weiteren Gast begrüssen wir Kultwinzer Paul Achs aus dem Burgenland, Österreich.

---

**Montag, 3. Juni 2023, 16 – 20 Uhr**  
**Volkshaus Zürich (Parterre),**  
**Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich**

**Eintritt:** CHF 50.– (CHF 30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet.)

Bitte bezahlen Sie Ihren Eintritt bar oder mit TWINT an der Tageskasse vor Ort.

Keine Bezahlung mit Kreditkarte möglich.

**Anmeldung:** Vielen Dank für Ihre Anmeldung bis 1. Juni 2024 auf:

[gerstl.ch/deg-burg](https://gerstl.ch/deg-burg)

**Hammer-Angebot:** Profitieren Sie vom einmaligen Wein-Angebot.

Gültig nur am Event. Ein Besuch lohnt sich somit doppelt!

**Kulinarischer Gast:** Probieren Sie kostenlos naturbelassenes Rinds-Trockenfleisch vom Alphirt aus Graubünden. Nachhaltigkeit & Genuss pur.

---



Die detaillierte Aufstellung der Weine wird vor dem Event in der DeguVino-App publiziert.

# Subskription Burgund 2022

## Wichtige Infos:

**Die 2022er-Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2024 ausgeliefert, die Weine von Armand Rousseau und Sylvain Pataille im Frühjahr 2025.**

### So funktioniert's:

- 1. Auswahl:** Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen.
- 2. Bestellung:** Bestellkarte einsenden.
- 3. Bezahlung:** Rechnung innerhalb von 30 Tagen bezahlen.
- 4. Lieferung:** Die Weine werden Ende Nov./Dez. 2024 ausgeliefert.  
(Die Weine von Armand Rousseau und Sylvain Pataille im Frühjahr 2025.)

### Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aufgrund der knappen Mengen sind praktisch alle Weine unseres 2022er-Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am **6. Juni 2024** erfolgen (leider sind z.T. nur Einzelflaschen-Zuteilungen möglich). **Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen**, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.



# Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

## Degustations-Box Grand Cru Raritäten aus dem Burgund.

**998.–**  
statt 1'334.–

2018 Lucien Le Moine, Chambertin Clos de Bèze Grand Cru AOC rouge  
2017 Domaine Tortochot, Mazis-Chambertin Grand Cru AOC rouge  
2020 Domaine Gerard Julien & Fils, Echézeaux Grand Cru AOC rouge  
2020 Marchand Tawse, Clos Vougeot Grand Cru AOC rouge  
2020 Dom. William Fèvre, Chablis Grand Cru AOC blanc, Les Preuses  
2020 Domaine Y. Clerget, Corton Grand Cru AOC rouge, Le Rognet



6x75cl • CHF 998.– (statt CHF 1'334.–) • Art. 258771

## Degustations-Box Faszination weisses Burgund.

**248.–**  
statt 355.–

2020 Marchand Tawse, Puligny-Montrachet AOC blanc  
2020 Domaine Darviot-Perrin, Meursault AOC blanc, Clos de la Velle  
2020 Domaine Boris Champy, Montagne de Cras Elévation 382  
2020 Domaine Thierry Violot-Guillemard, Chassagne-Montrachet AOC  
2019 Domaine Sylvain Pataille, Marsannay AOC blanc  
2019 Domaine Robert-Denogent, Saint-Véran AOC, Les Pommards



6x75cl • CHF 248.– (statt CHF 355.–) • Art. 259087

## Degustations-Box Jean Grivot: Das Spitzen- weingut aus dem Burgund.

**799.–**  
statt 1'175.–

2018 Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC rouge, Les Pruliers  
2020 Vosne-Romanée AOC rouge  
2020 Vosne-Romanée 1er Cru AOC rouge, Les Chaumes  
2020 Nuits-Saint-Georges AOC rouge, Les Charmois  
2020 Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC rouge, Les Pruliers  
2020 Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge



6x75cl • CHF 799.– (statt CHF 1'175.–) • Art. 261308



# Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

## Degustations-Box Faszination rotes Burgund.

**449.–**  
statt 642.–

- 2019 Lucien Le Moine, Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC, Combe au moine
- 2020 Domaine Y. Clerget, Volnay 1er Cru AOC, Carelle sous la Chapelle
- 2020 Michèle & Patrice Rion, Nuits-St-Georges 1er Cru AOC, Clos St. Marc
- 2020 Marchand Tawse, Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC
- 2020 Tortochot, Gevrey-Chambertin 1er Cru AOC, Les Champeaux
- 2021 Gérard Julien & Fils, Côtes de Nuits Villages AOC, Les Essarts



6x75cl • CHF 449.– (statt CHF 642.–) • Art. 261306

## Degustations-Box Rotes Burgund zu attraktiven Preisen.

**119.–**  
statt 181.–

- 2021 Domaine de Grand Cru, Bourgogne Maison Dieu rouge
- 2020 Domaine Decelle & Fils, Bourgogne Pinot Noir AOC rouge
- 2021 Domaine Thierry Mortet, Bourgogne Dijon, Cuvée Charmes de Daix
- 2021 Domaine Dominique Gruhier, Bourgogne Epineuil AOC, Pinot Noir
- 2021 Michèle & Patrice Rion, Bourgogne AOC rouge, Les Bons Bâtons
- 2020 Thierry Violot-Guillemard, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC



6x75cl • CHF 119.– (statt CHF 181.–) • Art. 261307

## Degustations-Box Die grossen, weissen Burgunder aus Meursault.

**499.–**  
statt 717.–

- 2021 Marchand Tawse, Meursault AOC blanc
- 2021 Domaine Pierre Morey, Meursault AOC blanc, Les Terres Blanches
- 2021 Domaine Darviot-Perrin, Meursault 1er Cru AOC blanc, Genevrières
- 2021 Domaine Pierre Girardin, Meursault 1er Cru AOC blanc, Le Poruzot
- 2021 Domaine Roger Belland, Meursault 1er Cru AOC blanc, Santenots
- 2021 Antoine Lepetit de la Bigne, Meursault AOC blanc, Les Perchots



6x75cl • CHF 499.– (statt CHF 717.–) • Art. 261305



# Burgund

Weinregionen

**DIJON**

CÔTES DE NUITS

Marsannay

Gevrey-Chambertin

Morey-St-Denis

Chambolle-Musigny

Vosne-Romanée

Nuits-St-Georges

Vougeot

**NUITS-SAINT-GEORGES**

Pernand-Vergelesse

Aloxe-Corton

Savigny-les-Beaune

Pommard

Volnay

St-Romain

Auxey-Duresses

St-Aubin

**BEAUNE**

Chorey-les-Beaune

Monthélie

Meursault

Puligny-Montrachet

Chassagne-Montrachet

**CHAGNY**

Santenay

Rully

Mercurey

Givry

**CHALON-SUR-SAÔNE**

SAÔNE

CÔTES DE BEAUNE

CÔTES DE CHALLONNAISE

Mancey

**TOURNUS**

Uchizy

Clessé

MÂCONNAIS

Vergisson

Pouilly-Fuissé

**MÂCON**



# Burgund 2022, unsere Selektion:

<b>Domaine Decelle &amp; Fils</b> Nuits-Saint-Georges	10
<b>Domaine Barolet-Pernot</b> Saint-Romain <b>NEU</b>	12
<b>Domaine Boigey Frères</b> Vosne-Romanée <b>NEU</b>	14
<b>Domaine des Beaumont</b> Morey-St-Denis <b>NEU</b>	16
<b>Domaine Sylvain Pataille</b> Marsannay-la-Côte	18
<b>Antoine Lepetit de la Bigne</b> Beaune	20
<b>Domaine de Bellene</b> Beaune	22
<b>Domaine Dominique Gruhier</b> Epineuil	24
<b>Château Grange Cochard</b> Morgon (Beaujolais)	26
<b>Domaine Pierre Girardin</b> Meursault	28
<b>Domaine Jean-Phillippe Fichet</b> Meursault	30
<b>Domaine Pierre Morey</b> Meursault	34
<b>Domaine Vuillemez Père &amp; Fils</b> Chardonnay	36
<b>Domaine Robert-Denogent</b> Fuissé	38
<b>Domaine Marc Morey</b> Chassagne-Montrachet	40
<b>Domaine Y. Clerget</b> Volnay	42
<b>Domaine Marquis d'Angerville</b> Volnay	44
<b>Domaine Darviot-Perrin</b> Monthelie	46
<b>Domaine Violot-Guillemard</b> Pommard	48
<b>Domaine Leflaive</b> Puligny-Montrachet	50
<b>Domaine Boris Champy</b> Hautes-Côtes de Beaune	52
<b>Domaine François de Givry</b> Auxey-Duresses	54
<b>Domaine Gérard Julien et Fils</b> Côte-de-Nuits	56
<b>Domaine William Fèvre</b> Chablis	58
<b>Domaine Jean Grivot</b> Vosne-Romanée	60
<b>Domaine Jérôme Galeyrand</b> Gevrey-Chambertin	62
<b>Domaine Bertagna</b> Vougeot	64
<b>Domaine Armand Rousseau</b> Gevrey-Chambertin	66
<b>Domaine Thierry Mortet</b> Gevrey-Chambertin	68
<b>Domaine Geantet-Pansiot</b> Gevrey-Chambertin	71
<b>Domaine Tortochot</b> Gevrey-Chambertin	74
<b>Domaine Marchand Tawse</b> Nuits-Saint-Georges	76
<b>Domaine Michèle et Patrice Rion</b> Nuits-Saint-Georges	78
<b>Domaine Anne &amp; Hervé Sigaut</b> Chambolle-Musigny	80
<b>Domaine Comte Georges de Vogüé</b> Chambolle-Musigny	84
<b>Domaine des Lambrays</b> Morey-St-Denis	86
<b>Domaine des Monts Luisants</b> Morey-St-Denis	88
<b>Domaine Roger Belland</b> Santenay	90
<b>Domaine Tollot-Beaut</b> Chorey-les-Beaune	92
<b>Domaine du Pélican</b> Arbois	94
<b>Domaine Bonneau du Martray</b> Pernand-Vergelesses	96



Thomas Emin (Mitte), Winemaker

NUITS-SAINT-  
GEORGES

## DOMAINE DECELLE & FILS:

### Wunderbare Lagen, wunderbare Qualität.

**BIO** Die 8 ha des Weingutes in der Côte de Beaune und der Côte de Nuits vereinen **die prestigeträchtigsten Appellationen des Burgunds**: Hautes-Côtes de Beaune, Savigny-lès-Beaune (rot und weiss), Beaune 1er Cru «Clos du Roi» und «Teurons», Chorey-les-Beaune und Côte-de-Nuits-Village. **Mehr als 75% sind mit Pinot Noir bepflanzt, knapp 25% mit Chardonnay.** Wie ein Mosaik präsentieren sich die verschiedenen Terroirs auf mehr als 15 verschiedenen Parzellen, von denen die kleinste nicht grösser als 10 Aren ist.

Thomas Emin: **«2022 ist der erste Jahrgang, für den ich zu 100% verantwortlich bin.** Ich habe nicht viel geändert, **Jean Lupatelli hat das in der Vergangenheit sehr gut gemacht.** Einzig den Neuholzeinsatz habe ich etwas reduziert. Auch habe ich praktisch alles mit Spontanvergärung gemacht und viel mit Ganztraube gearbeitet, im Durchschnitt 30–40%, die Trauben waren perfekt, da hat es sich auch angeboten.»

### Grosser Burgunder.

® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos du Roi (R)

19+/20 • 2026 – 2046 • Art. 261878

75cl CHF 58.50 (ab 23.6.24 65.–)

Ein Duft, den man aus einem warmen, reifen Jahrgang erwartet: viel Frucht und eine enorme Strahlkraft. Kirschenfrucht, Himbeere, Erdbeere, begleitet von feinen, würzigen Aromen. **Bei diesem Wein geht die Sonne auf, das ist Burgund mit unglaublich viel Charme.** Trotz seiner Intensität wirkt er elegant und verspielt, wie es sich für einen Pinot gehört. Am Gaumen unglaublich saftig und

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

58.50

Wein des  
Jahrgangs



von einer reifen Säure geprägt, die eine ideale Balance schafft. Nicht nur die Tannine sind seidig fein, **der ganze Wein präsentiert sich faszinierend leichtfüssig mit beeindruckend intensiver Aromatik.** Dieses Spiel aus Leichtigkeit und Intensität zieht mich völlig in seinen Bann. (pb)

® 2022 Meursault (W)

19/20 • 2026 – 2048 • Art. 261879 • 75cl CHF 62.– (ab 23.6.24 69.–)

Im ersten Moment zeigt sich dieser Meursault vor allem von seiner würzigen und mineralischen Seite mit einer expressiven Frische. Es ist schon immer wieder erstaunlich, wie das **Terroir von der Appellation Meursault den Weinen einen ganz besonderen Charakter verleiht.** Sehr zitrisch und eher mit einer kühlen Ausprägung präsentiert sich das edle Bouquet. Im Auftakt kommt der herrliche Schmelz zur Geltung, der sogleich von der raffinierten Säure abgelöst wird. **Ein sehr edles Elixier, das einerseits sanft und andererseits imposant am Gaumen fliesst.** Ein solch eleganter und spannungsgeladener Meursault aus einem so heissen Jahrgang: **Das ist einfach phänomenal.** (pb)

® 2022 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)

19/20 • 2027 – 2050 • Art. 261880 • 75cl CHF 40.50 (ab 23.6.24 45.–)

**Superzartes Parfum,** das Frische und einen kühlen Hintergrund ausstrahlt. Die Frucht ist hier eher etwas im Hintergrund, was seine Noblesse und Klasse in keiner Weise schmälert. Ein herrlicher Mix aus schwarzer und roter Frucht mit tänzerischen floralen Aromen und einem Hauch von Kräutern. **Auch am Gaumen ist der Les Gollardes noch eine Spur frischer und saftiger,** was ihm seine **unvergleichliche Eleganz und Leichtigkeit** verschafft. Trotzdem hat man vom Auftakt bis ins Finale eine präzise Fruchtaromatik. Seine **Energie und Lebendigkeit** kann er trotz einem etwas zurückhaltenden Charakter nicht verbergen. (pb)

® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Teurons (R)

20/20 • 2028 – 2050 • Art. 261877 • 75cl CHF 58.50 (ab 23.6.24 65.–)

Aus der grossen Palette der Weine von Olivier Decelle müssen wir gezwungenermassen eine Selektion machen, aber das ist extrem schwierig, was soll man weglassen? Diesen **genialen Wein** hier, der mir schon mit seinem Duft eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubert, sicher nicht. **Und als ich ihn verkoste, ist definitiv klar: Den müssen wir haben!** Diese Süsse, diese Lebendigkeit, diese Fülle und diese sagenhafte Eleganz! **Das ist Burgund, wie man es sich vollendeter nicht vorstellen kann!** Das ist ein beeindruckendes Meisterwerk der Natur. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Decelle & Fils:



gerstl.ch/  
decelle

58.50





Romain Barolet



NEU  
bei Gerstl

SAINT-ROMAIN

## DOMAINE BAROLET-PERNOT:

### Junger Winzer mit grossen Lagen.

2015 übernimmt der junge Winzer Romain Barolet das von seinen Grosseletern gegründete Weingut. **Er verleiht der Domaine neue Flügel, arbeitet akribisch und geht überaus erfolgreich seinen eigenen Weg.** Mit seiner Handschrift kreiert er sehr klare und strukturierte Weine. Wir freuen uns mit einer Prise Stolz sehr, seine Weine neu bei uns führen zu dürfen.

42.–



Tipp

#### Sinnliche Duftorgie.

® 2022 Saint Romain (W)

17+/20 • 2025 – 2035 • 75cl CHF 42.– (ab 23.6.24 47.–) • Art. 262089  
150cl CHF 87.– (ab 23.6.24 97.–) • Art. 262098

Zart mineralischer Duft, feine Feuersteinnoten, strahlt Frische aus, edle Zitrusnoten, **wirkt sehr klar und präzise.** Süsser Auftakt, von feiner Säure getragen, der Wein wirkt verspielt leichtfüssig, **zeigt aber auch Kraft und Fülle mit guter Länge.** (mg)

® 2022 Saint Romain (R)

17/20 • 2026 – 2038 • Art. 262097 • 75cl CHF 35.– (ab 23.6.24 39.–)



Ganz zart im Duft, viel Terroir, dezente Frucht, feines Himbeer. Schlanker, eleganter, Gaumen, feine Struktur, mittlere Fülle. (mg)

® 2022 Saint-Romain Sous le Château (W)

17+/20 • jetzt bis 2034 • Art. 262090 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.24 49.–)



**Der sehr sinnliche und ergreifende Duft** strahlt Kraft und Tiefgang aus. **Herrlicher Schmelz am Gaumen** und knackige Säure verschaffen dem Wein einen lebendigen Auftakt. Die Aromatik ist geprägt von reifer Frucht, die den warmen Jahrgang widerspiegelt. Das Terroir zeigt sich vor allem zum Abgang hin immer stärker und hinterlässt mineralische Spuren. (pb)

® 2022 Auxey-Duresses Les Cloud (W)

18/20 • 2026 – 2038 • Art. 262091 • 75cl CHF 48.60 (ab 23.6.24 54.–)



**Der Wein duftet sagenhaft raffiniert.** Das schmilzt wie Butter auf der Zunge, da ist Energie drin, der Wein elektrisiert förmlich, das geht unter die Haut, **ein genialer Klassiker voller Charme.** (mg)

® 2022 Puligny-Montrachet Les Ensegnières (W)

19/20 • 2026 – 2040 • Art. 262093 • 75cl CHF 84.60 (ab 23.6.24 94.–)



**Ein aromatischer Traum, das ist grosse Klasse,** erinnert etwas an die grossen Weine von Coche-Dury aus dieser Lage – auch wenn die Reduktion etwas dezenter ausfällt, aber vielleicht sogar raffinierter wirkt. (mg)

® 2022 Puligny-Montrachet La Brelance (W)

18+/20 • 2025 – 2036 • Art. 262092 • 75cl CHF 84.60 (ab 23.6.24 94.–)

Die Lage La Brelance in Puligny-Montrachet befindet sich direkt unter der Lage Clavoillon. **Der von diesem Terroir geprägte Duft ist unverkennbar und unvergleichlich.** Am Gaumen spürt und schmeckt man die Kraft des Jahrgangs. Zitrische Frucht zeigt die Frische und gelbfruchtige Aromen stehen für die Reife des Jahrgangs. Alles in allem ein sehr intensiver und kräftiger Puligny-Montrachet mit mineralischem Feuerwerk im Finale. (pb)

® 2022 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Pucelles (W)

19+/20 • 2026 – 2040 • Art. 262095 • 75cl CHF 116.– (ab 23.6.24 129.–)

**Ein sanfter und unglaublich sinnlicher Chardonnay.** Der Duft wirkt trotz seiner Feinheit unbeschreiblich nobel und tiefgründig. **Auch am Gaumen vibriert der Wein mit seiner Energie und Lebendigkeit. Es liegt sicher auch an dieser Lage, dass dieser Wein in einer eigenen Liga spielt.** (pb)

® 2022 Batard Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2026 – 2050 • Art. 262096 • 75cl CHF 499.50 (ab 23.6.24 555.–)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Barolet-Pernot:



gerstl.ch/  
barolet-pernot



Die Brüder Olivier und Guillaume Boigey



NEU  
bei Gerstl

VOSNE-ROMANÉE

## DOMAINE BOIGEY FRÈRES: Aufstrebendes Bijoux-Weingut.

Erst im Jahr 2019 begannen die beiden Brüder, die Trauben aus den eigenen Reben zu vinifizieren. 3,15 ha beträgt die gesamte Rebfläche. Von den verschiedenen Lagen besitzen sie jeweils nur kleine Parzellen zwischen 30 und 70 Aren. Bio-kontrollierter Betrieb. **Alles wird von Hand gelesen und minutiös aussortiert.** 7–9 Tage Mazeration, 100% entrappt vinifiziert. Nach Blindverkostungen wird entschieden, ob die Weine überhaupt oder nur ganz leicht filtriert werden.

**Max Gerstl: «Das ist so ein Bourgogne, den man direkt ins Herz schliesst.»**

® 2022 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2025 – 2035 • 75cl CHF 62.– (ab 23.6.24 69.–) • Art. 261826  
150cl CHF 133.– (ab 23.6.24 148.–) • Art. 261827

**Frucht und Terroir schwingen im Einklang,** zartes Himbeer, feine florale Nuancen, Kräuter, ein Hauch Teer, schöne Duftvielfalt – auch wenn alles nur ganz zart zum Ausdruck kommt. **Am Gaumen offener als im Duft,** das ist ein köstliches Fruchtbündel, genial süsses Extrakt trägt die Aromen. Hei, schmeckt das gut, **das ist so ein Bourgogne, den man direkt ins Herz schliesst,** den muss man einfach lieben und er wird zweifellos jung schon höchsten Trinkgenuss bieten. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

62.–

Tipp





® 2022 Vosne-Romanée Les Jachées (R)

19/20 • 2027 – 2050 • 75cl CHF 224.– (ab 23.6.24 249.–) • Art. 261828  
150cl CHF 467.– (ab 23.6.24 519.–) • Art. 261829

**Der duftet extrem edel, das ist ein Bilderbuch-Burgunder**, ein himmlischer Filigrantänzer, sehr delikater, ein zartes Pflänzchen. **Gleichzeitig zündet er ein wahres aromatisches Feuerwerk**, das schmeckt unfassbar gut. **Diese Verspieltheit und die eher kühle Stilistik sind ein kleines Wunder**, besonders angesichts des heissen Jahrgangs, **grandioser Wein.** (mg)

® 2022 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Suchots (R)

20/20 • 2028 – 2060 • 75cl CHF 355.50 (ab 23.6.24 395.–) • Art. 261834  
150cl CHF 742.50 (ab 23.6.24 825.–) • Art. 261835

**Feinheit und Eleganz in diesen Weinen sind beeindruckend.** Man würde aufgrund des kühl-würzigen Tiefgangs nie einen warmen Jahrgang wie 2022 vermuten. Herrliche Kirschenfrucht mit ganz zarten, rotbeerigen Aromen und noblen Kräutern. **Da ist alles in Perfektion vinifiziert und zu einem echten Diamanten geschliffen worden.** Die kraftvolle, aber seidig feine Tanninstruktur und die raffinierte Säure verleihen dem Wein ein Fundament, das ihn in eine **vielpersprechende und lange Zukunft** tragen wird. (pb)

® 2022 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Boudots (R)

20/20 • 2028 – 2060 • 75cl CHF 224.– (ab 23.6.24 249.–) • Art. 261832  
150cl CHF 467.– (ab 23.6.24 519.–) • Art. 261833

Die Weine von Nuits-St-Georges sind gegenüber jenen von Vosne-Romanée etwas fruchtiger. Die rotbeerige Frucht kommt stärker zur Geltung, zusammen mit viel Kirsche und noblem Kräuterschwall im Bouquet. **In Sachen Noblesse lässt sich das kaum toppen.** Das ist ein Wein, der schon heute sehr viel Genuss bietet, aber auch **enormes Alterungspotenzial** in sich trägt. (pb)

® 2022 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Damodes (R)

20/20 • 2028 – 2055 • 75cl CHF 224.– (ab 23.6.24 249.–) • Art. 261830  
150cl CHF 467.– (ab 23.6.24 519.–) • Art. 261831

**Wow, ist das ein himmlisches Parfüm!** Fruchtbetont und doch mit viel Terroirtiefe, die Komplexität beeindruckt zutiefst. Am Gaumen beginnt er eher leise, schmilzt wie Butter auf der Zunge, **ein sehr sanfter, anschnieg-samer Wein.** Himmlische Aromatik, total auf der kühlen, erfrischenden Seite. Öffnet sich auf der Gaumenmitte immer mehr, **wandelt sich immer mehr zu einem Kraftbündel** und vermag auch mit seinem minutenlangen Nachhall zu begeistern. **Das ist Burgund in Vollendung.** (mg)



Thierry Beaumont (r) mit Max Gerstl



NEU  
bei Gerstl

MOREY-  
ST-DENIS

## DOMAINE DES BEAUMONT: Charakterstarke Terroirweine.

Thierry Beaumont führt das Familienweingut in **Morey-Saint-Denis (Firmensitz), Gevrey-Chambertin und Chambolle-Musigny** bereits in 7. Generation. Die Domaine des Beaumont investiert laufend in modernste Techniken und Geräte, ohne dabei aber die traditionellen Weinbau-Methoden früherer Generationen zu vergessen. Mit durchdachtem und nachhaltigem Weinbau soll dieses Terroir mit seinem gewaltigen Potenzial bestmöglich an die 8. Generation weitergegeben werden.

Bei der Arbeit greift er möglichst wenig in die natürlichen Prozesse ein, sondern beobachtet stets mit grösster Sensibilität, wie sich seine Weine entwickeln. Thierry steht der Natur und ihrer Vielfalt sehr nahe. Er legt Wert darauf, **die natürlichen Hefen seiner Trauben für die Weinbereitung und damit für die starken Charaktere seiner verschiedenen Terroirs zu erhalten.** Standards und Systeme sagen Thierry nichts, er setzt lieber auf Passion und Sensorium. Kurz und gut: **Mit Sicherheit lässt er sich nicht in ein bestimmtes Schema pressen.**

### Strahlende Klarheit, edle Terroirnoten.

® 2022 Morey St. Denis (R)

18+/20 • 2028 – 2055 • Art. 262219

75cl Preis auf Anfrage

Der Duft kommt wunderbar aus der Tiefe, edle Terroirnoten treffen auf zarte Frucht, **das Ganze ist eindrücklich komplex und von strahlender Klarheit.** Am Gaumen spielen die Terroiraromen die erste Geige: Tabak, Trüffel, Lakritze, umrahmt von edlen Fruchtnoten, schwarze Kirsche. Der Wein zeigt eine ziemlich feste Struktur, das passt aber gut in den vollmundigen Körper, **verleiht ihm zusätzliche Eleganz.** Da ist jede Menge köstliche Süsse und der Wein bewahrt die seine kühle Stilistik. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

XXX





® 2022 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Millandes (R)  
19/20 • 2028 – 2055 • Art. 262220 • 75cl Preis auf Anfrage

Ein **reichhaltiges Aromaspektrum** steigt aus dem Glas: Kirsche, Himbeere und Erdbeere, unterlegt von zarter Würze. Die Wärme der Sonne vermischt sich mit einem tiefgründig kühlen Hintergrund. **Das duftet unglaublich intensiv, aber gleichzeitig auch super elegant.** Gleich im Auftakt kommt die köstliche Extraktsüsse voll und ganz zum Vorschein. **Was für eine einnehmende Intensität und Kraft in diesem Wein!** Auch die Länge ist gewaltig, mit fruchtigen und würzigen Aromen bis ins lange Finale. (pb)

® 2022 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Aux Combottes (R)  
19/20 • 2028 – 2055 • Art. 262221 • 75cl Preis auf Anfrage

**Die Lage Aux Combottes ist eingebettet in berühmte Grand Cru-Lagen:** Clos de la Roche, Latricières-Chambertin und Charmes-Chambertin. Oft denkt man, dass die höher klassierten Weine intensiver und kraftvoller sein müssten. Es ist aber immer wieder – wie bei diesem Gevrey-Chambertin – der Fall, dass die Weine feiner und eleganter wirken. **Ihr gesamtes Potenzial, ihre volle Pracht werden sie erst mit ein paar Jahren der Reifung zeigen.**

Herrlicher, rotfruchtiger Duft mit einem zarten Hauch von Kräutern und floralen Aromen. **Delikat ausbalanciert und sehr harmonisch am Gaumen mit edlem Trinkfluss.** Frucht und Würze in einem lebendigen Zusammenspiel, wobei die Würze den etwas längeren Atem hat noch lange im Finale präsent ist. (pb)

® 2022 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)  
20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262222 • 75cl Preis auf Anfrage

Der charmante Charmes-Chambertin, wie ihn Thierry Beaumont nennt, strahlt eine **bezaubernde Eleganz** aus. Dies trotz seiner Kraft und seiner aromatischen Intensität. Viel rote, aber auch schwarze Frucht und tänzerische florale Noten. Noble Kräuter schaffen zusätzliche Komplexität und einen kühlen verführerischen Tiefgang. **Die Leichtigkeit zeigt sich auch am Gaumen dank einer hervorragenden Balance.** Obwohl alles total harmonisch und auf Feinheit gebaut ist, scheint hier einfach nochmals alles einen Tick intensiver zu sein. Dies zeigt sich auch im nicht enden wollenen Abgang und im würzig-fruchtigen Finale. **Ein grosser Wein, der schon früh sehr viel Genuss bereitet.** (pb)



Die Pataille-Weine mit Jahrgang 2022 werden im Frühling 2025 geliefert.

Gebrüder Pataille (links) mit Gerstl-Crew

MARSANNAY-  
LA-CÔTE

## DOMAINE SYLVAIN PATAILLE: Grandiose Terroirweine aus Marsannay.

Sylvain Pataille ist ein harter Arbeiter, er kümmert sich mit größtem Engagement um seine Reben. Er sagt es selbst: Eine solche Entwicklung in ein paar Jahren, «das zehrt an den Nerven». Aber seine Unerbittlichkeit hat sich ausgezahlt. **Heute produziert Sylvain Pataille einige der besten Weine der Appellation Marsannay.**

Sylvain bearbeitet seine Reben mit dem Pferd, greift so wenig wie möglich ein, behält einen Teil der gesamten Ernte und ist bestrebt, seine Weine lange reifen zu lassen – manchmal mehr als zwei Jahre. Seine Weine sind aufrichtige, liebenswerte und lebensfrohe Persönlichkeiten. Probieren Sie unbedingt auch seine herrlichen Aligoté Crus!

Laurent Pataille: «Der Aligoté classique ist aus zugekauften Trauben. Die meisten 22er Aligoté sind im Oktober 22 schon gefüllt. Sylvain Pataille hat über die Jahre alle alten Aligoté-Reben gekauft, die er konnte, alle sind über 50 Jahre alt. Aligoté war etwas aus der Mode gekommen, viele Winzer wollten diese Traubensorte nicht mehr. **Er aber hat das Potenzial dieser Rebsorte früh erkannt. Heute ist er der Aligoté-Spezialist schlechthin.** Die Ernte 2022 hat Anfang September begonnen, mit den jungen Reben. Man konnte es mit Ruhe angehen, die Trauben waren reif, aber stabil und kerngesund.»

**Traumhaft süffige Naturschönheit.**

® 2022 Marsannay Clos du Roy (R)

20/20 • 2028 – 2055 • Art. 262143 • 75cl CHF 64.80 (ab 23.6.24 72.–)

Ich muss nur kurz die Nase an dieses Glas halten, sofort ist klar: **Da strahlt mir ein ganz grosser Wein entgegen.** Die Konzentration ist enorm, gleichzeitig ist das die pure Eleganz, der Duft ist von

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

64.80

Tipp



absoluter Klarheit, von einzigartiger Schönheit. Mit dem Wein am Gaumen komme ich aus dem Staunen nicht mehr heraus, **das ist ein aromatisches Meisterwerk der Sonderklasse**. Alles ist aus einem Guss, die raffinierte Süsse perfekt ausbalanciert mit rassisger Säure, die enorme Konzentration leichtfüssig in Szene gesetzt, die superfeinen Tannine, die dem Wein trotz ihrer Feinheit Struktur verleihen. **Sagenhaft, wie viel Vergnügen das Verkosten dieses Weines schon als Fassprobe macht**, da ist es unschwer zu erahnen, was da in 20 oder 30 Jahren abgehen wird. (mg)

® 2022 Bourgogne Aligoté La Charme aux Prêtres (W)

19/20 • 2026 – 2038 • Art. 262144 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

Den Charme aux Prêtres degustieren wir in diesem Jahr zwei Mal. Den Unterschied der beiden Weine, die dann letztlich zu einem Wein zusammengefügt werden, wollte uns Laurent zuerst nicht verraten. Der erste Wein zeigt sehr viel gelbe Frucht und Reife, gleichzeitig aber auch eine **herrliche Frische und Mineralität**. Der zweite Wein hingegen zeigt einen Hauch von Reduktion und etwas weniger Frucht. Am Gaumen kommt die frische Säure sofort zur Geltung und bringt Spannung und Druck. Hier sind eine **unglaubliche Intensität und Energie** vorhanden, die sich bis ins lange Finale hinziehen. Zum Schluss verrät Laurent uns noch das Geheimnis hinter diesen beiden Weinen: Die Trauben vom ersten Wein stammen von Reben, die geschnitten wurden. Und der zweite Wein von Trauben, bei denen die Reben gebogen bzw. wachsen gelassen werden. **Dieser Aligoté ist bestimmt auf dem gleichen Niveau wie ein Chardonnay 1er Cru oder sogar Grand Cru**. (pb)

® 2022 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2024 – 2036 • Art. 262145 • 75cl CHF 28.80 (ab 23.6.24 32.–)

**Die weissen Burgunder haben in diesem Jahr mehr Frische als erwartet**. Anscheinend war der Chardonnay sehr unproblematisch und konnte bei perfekten Bedingungen geerntet werden. **Gleich im Auftakt eine enorme Spannung mit knackiger Säure, aber auch mit edlem Schmelz**. Frucht und Mineralität vermischen sich auf eine sehr delikate Weise. Im Abgang mit viel würzigen Terroiraromen. **Ein herrlicher Bourgogne, bietet ein geniales Trinkvergnügen**. (pb)

® 2022 Marsannay L'Ancestrale (R)

20+/20 • 2030 – 2070 • Art. 262146 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.24 160.–)

Aus einer Vielzahl von genialen Weinen haben wir unsere Lieblinge selektioniert. **Der Star der Rotweine ist ganz klar der L'Ancestrale. Alles ist bei ihm noch eine Spur intensiver, ausgeprägter, eleganter, tiefgründiger und raffinierter. Trotz seiner Reife und der Wärme des Jahrgangs wirkt der Wein frisch und verführerisch elegant**. Am Gaumen ein Feuerwerk an Aromen, das nicht enden will. Mit jedem Schluck lassen sich neue Eindrücke gewinnen. Das ist schon **sagenhaft komplex** und doch so trinkfreudig einfach. Die Länge und das zartwürzige, leicht pfeffrige Finale sind atemberaubend. **Das ist der Grand Cru aus Marsannay**. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Sylvain Pataille:



gerstl.ch/  
pataille



144.–



Antoine Lepetit de la Bigne (Mitte) mit Gerstl-Team

BEAUNE

## ANTOINE LEPETIT DE LA BIGNE: Das Weingut des früheren Kellermeisters der Domaine Leflaive.

Burgund-Liebhaberinnen und -Liebhabern ist der Name Antoine Lepetit de la Bigne schon seit einigen Jahren bekannt. **Er war der frühere Kellermeister der Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet.**

Nebst einer wissenschaftlichen Ausbildung hat Antoine Lepetit de la Bigne diverse weintechnische Ausbildungen absolviert, unter anderem einen Master-Abschluss in Weinbau sowie Önologie. **Als Spezialist für biodynamischen Weinbau** hat er für mehrere Weingüter im Burgund als Berater gearbeitet.

Antoine hat jetzt zwei verschiedene Keller für seine Rot- und Weissweine, um mit den Temperaturen präziser arbeiten zu können. **Die Weine sind effektiv von eindrucklicher Präzision**, das zeigen schon die faszinierenden Basisweine. Jene vom Jahrgang 2022 sind im Oktober 2022 auch bereits abgefüllt. Antoine Lepetit: **«Mir ist es wichtig, perfekt reife Trauben zu ernten, die Frische muss man mit sorgfältiger Vinifikation bewahren.»**

### Vollendete Präzision.

® 2022 Meursault Les Perchots (W)

20/20 • 2026 – 2050 • Art. 261854

75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

100% Chardonnay von 60-jährigen Reben; Ausbau in Barriques (30% Neuholz).

Das ist auch wieder dieser faszinierende, florale Duft mit ganz viel Mineralität, dazu erfrischende Zitrusfrucht, alles wirkt eher dezent, aber strahlend klar und präzise. **Am Gaumen sind Finessen ohne Ende. Hei, ist das ein feiner Kerl, immens komplex, von**

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

108.–

Tipp



**vollenderter Präzision**, er fordert den Gaumen. Das ist ein sinnliches Geschmackserlebnis, das Spiel aus Frische und cremigem Schmelz ist grandios. Die verspielte Leichtigkeit, mit der sich dieses Kraftbündel bewegt, **dieses Erlebnis geht unter die Haut! Das ist ganz grosse Klasse, weisser Burgunder in Vollendung.** (mg)

® 2022 Meursault Les Charmes-Dessus 1<sup>er</sup> Cru (W)

20/20 • 2028 – 2050 • Art. 261855 • 75cl CHF 238.50 (ab 23.6.24 265.–)  
100% Chardonnay von 70-jährigen Reben.

**Die alten Reben verleihen diesem Wein noch mehr Kraft, Energie und Strahlkraft.** Dieser Meursault strahlt einen ganz besonderen Glanz aus. Sehr puristisch und doch intensiv aromatisch. Herrlich zitrische Frucht, eine gewaltige, tiefgründige Mineralität und noble Kräuteraromen. **Am Gaumen ein unbändiger Druck, eine atemberaubende Energie durchströmt den ganzen Körper.** Sanfte Frucht trifft auf einen Schwall an Terroiraromatik. **Das ist ganz grosses Kino im Glas!** Eine wohlige Gänsehaut breitet sich bei mir aus. Die Balance ist perfekt und verleiht dem Wein einen delikaten Trinkfluss. Einzigartige Länge und immer wieder würzige und mineralische Rückaromen. (pb)

® 2022 Bourgogne Côte d'Or (W)

18+/20 • 2025 – 2035 • Art. 261853 • 75cl CHF 37.80 (ab 23.6.24 42.–)

Der strahlt wie ein Maikäfer aus dem Glas, mit ausgeprägter Klarheit und Strahlkraft. **Das ist eine Präzision, wie man sie selbst im Burgund nur selten findet.** So auch am Gaumen, der Wein erinnert stilistisch stark an einen Bourgogne von Leflaive, vor allem in Sachen Klarheit, ansonsten wirkt er eher noch verspielter. Das ist ein absolut faszinierender Wein, über dessen Qualität man nur staunen kann. **Dieser Antoine Lepetit ist schon ein Meister seines Fachs.** (mg)

® 2022 Beaune Les Bons Feuvres (R)

18+/20 • 2026 – 2040 • Art. 261852 • 75cl CHF 52.– (ab 23.6.24 58.–)

Herrliche Kirschenfrucht mit einem Schwall aus rotbeerigen Aromen strahlt aus dem Glas. **Der verführerische Duft fasziniert vom ersten Augenblick an.** Im Hintergrund ein Hauch von würzigen Noten und schwebenden floralen Nuancen. Dieser Wein strahlt **Eleganz und Noblesse** aus. Herrliches Mundgefühl gleich im Auftakt. Hier kommen die pure Harmonie und das ideale Zusammenspiel aus Frucht und Struktur zur Geltung. Man schmeckt die Wärme des Jahrgangs und die perfekt gereiften Trauben. Gleichzeitig zeigt der Wein auch viel Frische dank seiner raffinierten Säure – **was für eine traumhafte Kombination!** Ein Pinot, der so einfach zum Geniessen ist, aber auch eine gewisse Komplexität bietet. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen von Antoine Lepetit de la Bigne:



gerstl.ch/  
lepetit



Nicolas Potel mit Gerstl-Team

## BEAUNE

## DOMAINE DE BELLENE:

### Hier lässt der Jahrgang 2022 Legenden entstehen.

**NATURNAH** Nicolas Potel: «Es war ein relativ einfaches Jahr, es gab wenig Probleme, wir hatten genug Regen, keinen Frost und keinen Hagel. Im Vergleich zu gewissen vergangenen Jahren war es ein richtiges Vergnügen! **Die Weine sind genau so, wie wir sie lieben.** Sie haben die Frische bewahrt, sind stilistisch näher bei 2018 als bei 2020, auch die Mengen sind gut. **Kurz gesagt: Wir sind rundum zufrieden.»**

Max Gerstl: «**Für mich sind die 2022er klar die grössten Weine, die ich von diesem Weingut kenne.** Da sind auch schon in der Vergangenheit grosse Weine produziert worden. Der Jahrgang 2022 ist sicher auch einer der grössten Jahrgänge, die Nicolas Potel produziert hat, Aber ich bin mir sicher, dass er zudem auch noch **eine Spur feinfühligler vinifiziert** hat als in den vergangenen Jahren.»

### Der Geniestreich von Nicolas Potel.

#### ® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru «Hommage Françoise Potel» (R) Vieilles Vignes

19+/20 • 2027 – 2055 • Art. 261933  
75cl CHF 62.– (ab 23.6.24 69.–)

Das ist wieder dieser unglaublich tiefgründige Duft mit seinem erotischen Einschlag, feinste Frucht trifft auf sinnlich erdige Noten, **das ist absolut betörend.** Samtiger, aber auch enorm fülliger, reicher Auftakt, **das ist eine ganz edle Delikatesse.** Vergleichsweise verhalten im Auftritt, wirkt fast etwas schüchtern, irgendwie noch nicht bereit, seine immensen Qualitäten auszuspielen zu wollen. Aber da steckt enormes Potenzial dahinter, die aromatische Fülle beeindruckt zutiefst, **alles ist aus einem Guss und von eindrucklicher Präzision, ein Geniestreich!** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

62.–

Tipp





® 2022 **Bourgogne Maison Dieu (R)**

18/20 • 2026 – 2036 • Art. 261938 • 75cl CHF 26.– (ab 23.6.24 29.–)

Schon beim ersten Hinschnuppem wird klar, dass das ein **Bilderbuch-Bourgogne** ist. Extrem fruchtig in der Nase und trotzdem nicht opulent. Die saftige Säure setzt sich gleich zum Auftakt voll in Szene und verleiht dem Maison Dieu einen animierenden Trinkfluss. Gleichzeitig zeigt der Wein eine gute Spannung trotz seiner reifen Fruchtaromatik und den seidigen Tanninen. **Das ist eine himmlische Balance im Glas.** (pb)

® 2022 **Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)**

19+/20 • 2028 – 2055 • Art. 261936 • 75cl CHF 53.– (ab 23.6.24 59.–)  
100% Pinot Noir von 70- bis über 150-jährigen Reben.

**Intensität und Kraft im Duft sind gewaltig.** Der Wein ist erstaunlich elegant mit einer guten Portion Frische. **Herrlich ausbalanciert am Gaumen** mit einer unglaublich raffinierten Säure, aber auch mit Druck und Kraft ohne Ende. Das ist ein **gewaltiger Charmebolzen!** Auch die Länge im Abgang lässt einen ehrfürchtig erschauern. **Ein Meisterwerk, das uns Nicolas Potel und die Natur hier schenken.** (pb)

® 2022 **Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Aux Chaignots (R)**

20/20 • 2027 – 2050 • Art. 261934 • 75cl CHF 125.– (ab 23.6.24 139.–)  
100% Ganztraubenvergärung.

Wow, dieser Duft haut mich um, **das ist eine wahre Duftorgie.** Der Auftakt ist leiser als vermutet, er steigert sich aber immer mehr und mündet in ein wahres Furioso. **Jetzt geht die Post ab, jetzt zündet er sein aromatisches Feuerwerk** und steigert sich immer noch mehr. **Das ist ein kleines Monster und gleichzeitig ein ganz edler, filigraner Pinot.** (mg)

® 2022 **Vosne-Romanée Les Quartiers des Nuits (R)**

20/20 • 2028 – 2050 • Art. 261935 • 75cl CHF 121.50 (ab 23.6.24 135.–)  
100% Ganztraubenvergärung.

**Schon im Auftakt explodiert er förmlich,** das ist ein Mund voll Wein, eine kleine Fruchtbombe. **Das ist ein aromatisches Meisterwerk der Sonderklasse und mit einem minutenlangen Nachhall gesegnet, grosse Klasse.** (mg)

® 2022 **Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Suchots (R)**

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 261937 • 75cl CHF 206.– (ab 23.6.24 229.–)

In seinem jungen Alter zeigt er noch ein wenig Reduktion. Seinen unvergleichbaren Duft und seine strahlende Eleganz kann er aber nicht verbergen. **Es scheint hier alles noch eine Spur feiner und zarter zu sein.** Der Wein strahlt einen unglaublich beeindruckenden Tiefgang mit kühlem und würzigem Hintergrund aus. **So sanft und gleichzeitig kraftvoll am Gaumen, dass man einfach Gänsehaut bekommt.** (pb)



Dominique Gruhier



EPINEUIL

## DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER: Traditions-Weingut seit über 800 Jahren.

62.–



**BIO** 1989 konnte der Vater von Dominique Gruhier, Jean-Paul Gruhier, die Abtei von Petit Quincy übernehmen. Als grosser Liebhaber des Kulturerbes und der Kunst war dieser wunderschöne Ort, der sich in keinem guten Zustand befand, eine grosse Herausforderung, der sich Jean-Paul und seine Frau Malou mit Mut und Leidenschaft stellten.

**1990 übernahm Dominique 4,5 ha Weinberge** und zog zu seinen Eltern nach Petit Quincy, wo er die Nebengebäude wieder als Weinkeller nutzbar machte. Im Laufe der Jahre erwarb er neue Weinberge, legte neue Parzellen an und setzte die Restaurierungsarbeiten an den Gebäuden fort. Die biologische Umstellung begann 2003, **heute sind diese Weinberge schöner als je zuvor**. Eine Analyse des Ökosystems ergab 2020, dass **die Natur der Domaine überaus artenreich ist**.

® 2022 Chablis Montée de Tonnerre (W)  
Art. 262034 • 75cl CHF 62.– (ab 23.6.24 69.–)

® **2022 Bourgogne Tonnerre (W)**

Art. 262033 • 75cl **CHF 23.50** (ab 23.6.24 26.–)

---

® **Crémant de Bourgogne Extra Brut**

Art. 262035 • 75cl **CHF 26.–** (ab 23.6.24 29.–)

---

Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine  
Dominique Gruhier:



gerstl.ch/  
gruhier



**2017 Grand Cuvée Pur Chardonnay Eminent, Crémant de Bourgogne**

18+/20 • jetzt – 2032 • Art. 262036 • 75cl **CHF 29.70** (ab 23.6.24 33.–)

---

**Verführerisches Chardonnay-Bouquet** nach gelbem Apfel, Limettenschale, Blütenhonig, hellem Teig und Toast. Dazu kommen leicht kreidige und mineralische Akzente, **erinnert an einen Blanc de Blancs aus der Champagne**. Straffer Gaumen mit feiner Perlage und kreidiger Struktur, wirkt immer elegant und besitzt auch ohne jegliche Süsse einen edlen Schmelz, **das ist Chardonnay pur**. Auch aromatisch auf der filigranen Seite, reife Zitrusfrüchte, Äpfel, gelbe Blüten und etwas Brotrinde, wirkt trotz barocker Cremigkeit sehr puristisch und trinkanimierend. Langer, frisch-herber Abgang mit Chardonnay-typischer Mineralität. **Ein genialer Crémant und eine richtig gute Champagner-Alternative.** (mh)





MORGON,  
BEAUJOLAIS

## CHÂTEAU GRANGE COCHARD: Beaujolais der gehobenen Art.

Château Grange Cochard ist ein **Familiengut von 8,5 ha mit grossem Respekt vor Terroir und Umwelt**. Das Weingut stellt gerade auf biologischen Anbau um, damit aus einigen der besten Reben der Region **möglichst natürliche und authentische Rotweine** erzeugt werden können.

Die meisten Reben sind über 40 Jahre alt, einige sogar fast 100 Jahre! Die Trauben sind stets von hoher Qualität, sie strotzen nur so vor Struktur, Geschmack und eleganten Tanninen. **Sie widerspiegeln alle Stärken der Appellation Morgon auf einzigartige Weise. Vinifiziert werden drei verschiedene Weine mit unterschiedlichen Stilen**, die mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt werden. Die Rebsorte bei allen ist 100% Gamay Noir à Jus Blanc, die traditionelle Rebsorte der Region. Verwendet werden nur Trauben aus den eigenen Weinbergen, **alles wird von Hand auf dem Weingut verarbeitet**.

### Gamay in Hochform.

#### 2020 Morgon Le Plateau (R)

18+/20 • jetzt – 2040 • Art. 256428

75cl CHF **21.60** (ab 23.6.24 24.–)

100% Gamay von durchschnittlich 70 Jahre alten, hochwertigen Reben einer Parzelle direkt vor dem Château; Ernte von Hand, Ausbau 10 Monate in Fässern.

Jetzt  
lieferbar

**Beim Topwein von Grange Cochard wirkt der Duft tiefgrün-diger und maskuliner**, er strahlt vor allem viel schwarze Frucht nach Kirsche, Zwetschge und Brombeere aus. Im Hintergrund kommen rotbeerige, würzige und florale Aromen zum Vorschein. Trotz

21.60



seiner Reife strahlt er eine enorme Frische aus. Das bestätigt er auch mit einem saftigen und energiebeladenen Auftakt am Gaumen. **Die kraftvolle und harmonische Struktur verleiht dem Wein eine gute Balance.** Noble Kräuter im Abgang geben ihm einen genüsslich würzigen Charakter. Sein volles Potenzial wird er in ein paar Jahren entfalten, aber für mich ist er **heute schon ein Hochgenuss. (pb)**

**2020 Morgon Les Charmes (R)**

17+/20 • jetzt – 2038 • Art. 256426 • 75cl CHF 18.– (ab 23.6.24 20.–)  
100% Gamay aus durchschnittlich 50-jährigen Reben von Parzellen im Herzen der sehr bekannten Lage «Les Charmes», Ernte von Hand; Ausbau in Fässern und Barriques.



**Üppiges, reifes Bouquet nach schwarzer und roter Frucht.** Himbeere, Erdbeere, Brombeere, Zwetschge und etwas Kirsche werden von noblen Kräutern und feinen floralen Aromen begleitet. **Sehr dicht und doch herrlich saftig am Gaumen, unterstützt von einer herrlichen Säure.** Überhaupt hat dieser Wein eine sehr kraftvolle Struktur, geprägt von feinen Tanninen, die sich vor allem im Abgang bemerkbar machen. Das ist eher untypisch für einen Beaujolais. Der Wein wird vorzugsweise noch zwei bis drei Jahre gelagert, damit er sein volles Potenzial entfalten kann. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen von Château Grange Cochard:



gerstl.ch/  
cochard





Pierre Girardin



MEURSAULT

## DOMAINE PIERRE GIRARDIN: Der Jungwinzer gibt Vollgas.

Pierre Girardin: «Als junger Winzer versuche ich, dem Burgund neues Leben einzuhauchen. Angesichts der Veränderungen und Gefahren, die das Klima mit sich bringt, ist die **Herausforderung für unsere Generation gross**. Meine Eltern, Vincent und Véronique Girardin, haben mir ihre Leidenschaft für den Wein und das Terroir plus einige Hektaren Reben vererbt. Ich habe die letzten Jahre an der Seite meines Vaters im Weinberg und im Keller gearbeitet, meinen Gaumen verfeinert und meine technischen Fähigkeiten verbessert, **um meinen eigenen Weinstil zu finden, sowohl für Rot- als auch für Weissweine**.

Nach mehreren Versuchen wurde mir klar, dass die beste Art, ein Gleichgewicht zwischen Mineralität, Terroirausdruck und Frische zu erreichen, die **Verwendung von massgefertigten 456-Liter-Fässern** (François Frères und Chassin) ist. **Meine Rotweine werden nicht gefiltert**, um die Seele des Weins zu erhalten. **Beim Weinbau halte ich mich an die Regeln der biologischen und biodynamischen Landwirtschaft.**»

Der gesamte Jahrgang 2022 wurde mit 100% Ganztrauben vinifiziert, bei den roten und bei den weissen Weinen. **Die Weissweine haben alle nur 12 Vol.-% Alkohol**, deshalb präsentieren sie sich so frisch, leicht und elegant.

### Grosser Meursault, enorme Frische.

® 2022 Meursault Éclat de Calcaire (W)

19/20 • 2026 – 2040 • Art. 261873

75cl CHF 80.– (ab 23.6.24 89.–)

Die Weissweine von Girardin haben alle lediglich 12 Vol.-% Alkohol. Diese sagenhafte Frische würde man niemals einem heissen Jahrgang zuordnen, das ist atemberaubende Zitrusfrische.

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

80.–

Tipp



**Auch am Gaumen strotzt der Wein vor Frische**, dazu ist er eingebunden in jede Menge cremig weichen Schmelz. **Die Aromen tanzen Samba, das ist eine geradezu spektakuläre Aromatik**, der fährt so richtig ein und er hinterlässt Spuren. Das ist ein fast überirdisches Sinneserlebnis. (mg)

® 2022 Bourgogne Chardonnay Eclat de Calcaire (W)

18/20 • 2024 – 2038 • Art. 261870 • 75cl CHF 39.50 (ab 23.6.24 44.–)

**Immer wieder erstaunlich, wie gut die «einfachen» Bourgogne der wirklich guten Produzenten sind.** Pierre erklärt uns, dass es in heissen Jahren wie 2022 schwierig ist, gute Weissweine zu machen. Man würde nie an einen heissen Jahrgang denken. **So zeigt sich der Wein lebendig und saftig mit einer himmlischen Aromatik. Ein genialer Bourgogne.** (pb)

® 2022 Puligny Montrachet (W)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 261875 • 75cl CHF 107.– (ab 23.6.24 119.–)

Geniale Reduktion, **ein mineralisches Spektakel schon im Duft.** Explosiver Gaumenauftritt, ein Feuerwerk, Finesse und elektrisierender Mineralität und ein aromatisches Wunderwerk. **Das ist weisser Burgunder, wie man ihn sich vollendeter nicht erträumen könnte.** (mg)

® 2022 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Perrières (W)

20+/20 • 2026 – 2060 • Art. 261872 • 75cl CHF 295.–

Seine ganze Weissweipalette kommt mit einer herrlichen Reduktion daher – wie ich das liebe! **Hier steckt eine unbeschreibliche Energie im Wein**, was auch durch den Tiefgang und die gewaltige Mineralität zum Ausdruck kommt. **Wow, ist das gut – wie von einem anderen Stern!** (pb)

® 2022 Corton Charlemagne Grand Cru (W)

20+/20 • 2028 – 2060 • Art. 261871 • 75cl CHF 295.–

**Wow, für diesen Duft finde ich keine Worte!** Ganz feine Reduktion, das erinnert an den Wein von Coche-Dury. Die totale Feinheit auch am Gaumen, breitet da seine immense Aromenvielfalt aus und **berührt damit direkt das Herz, sagenhafte Länge.** (mg)

® 2022 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les grands Epenots (R)

19/20 • 2028 – 2050 • Art. 261874 • 75cl CHF 109.–

Der Duft ist zuerst einfach sagenhaft klar und edel. **Auch am Gaumen ist es eine strahlende Weinschönheit von einzigartiger Präzision. Grandioser Pommard**, der stilistisch nahe bei einem Côte de Nuits ist. (mg)

® 2022 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Suchots (R)

20/20 • 2027 – 2060 • Art. 261876 • 75cl CHF 289.–

**Ein Duft zum Staunen, das berührt zutiefst, ein ganz grosses Dufterlebnis**, alles ist von strahlender Klarheit, die Ganztrauben-Aromatik ist hier ganz besonders sexy. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pierre Girardin:



gerstl.ch/  
girardin



Jean-Philippe Fichet



## MEURSAULT

### DOMAINE JEAN-PHILIPPE FICHET:

«Grosse Weine entstehen ausschliesslich im Rebberg.»

Jean-Philippe Fichet ist überzeugt: Die Qualität eines Weins kommt in erster Linie durch die Qualität der Arbeit im Weinberg zustande. Untergrund und Boden spielen eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung der Rebe, der Qualität der Trauben und letztlich auch des Weins. **Aus diesem Grund begleitet er jede Lage vom Rebschnitt bis zur Traubenernte.**

Jean-Philippe Fichet: «Die 2022er sind besonders «süffig», sie werden schon jung viel Trinkfreude machen und es gibt glücklicherweise auch wieder einmal eine gute Menge. Die Traubenreife ist heute 2 Monate früher als noch vor 50 Jahren, die Blüte und der Zeitpunkt, an dem die Rebe die Blätter verliert, haben nicht geändert, aber wegen der Hitze reifen die Trauben wesentlich schneller.»

### Meursault auf absolutem Top-Niveau.

#### ® 2022 Meursault (W)

19/20 • 2026 – 2050

75cl CHF 85.50 (ab 23.6.24 95.–) • Art. 261885

37.5cl CHF 53.– (ab 23.6.24 59.–) • Art. 261886

150cl CHF 179.– (ab 23.6.24 199.–) • Art. 261887

Duftet **unfassbar raffiniert, atemberaubend frisch**, mit einer sprichwörtlichen Mineralität, **ganz zart, aber irre intensiv und komplex**. Die Explosion am Gaumen würde man aufgrund des Duftes so nicht erwarten, der fährt so richtig ein. **Das ist ein himmlisches Aromenbündel, eine die Sinne berauschende Köstlichkeit**. Wegen seines überaus raffinierten Auftritts könnte man leicht seine Klasse und sein immenses Potenzial übersehen. **Das ist ohne Wenn und Aber ein ganz grosser Meursault.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

85.50



® 2022 Hautes-Côtes-de Beaune (W)

18+/20 • 2025 – 2042 • Art. 261881 • 75cl CHF 35.– (ab 23.6.24 39.–)

Die höher gelegenen Lagen profitieren gerade in den warmen Jahrgängen von den etwas tieferen Temperaturen. Hier strahlt auf jeden Fall noch mehr Frische aus dem Glas. **Ein sinnliches Parfum, mit einer gewaltigen Mineralität unterlegt.** Das Terroir hier ist stark vom Kalkstein geprägt, was man gut riechen kann. Viel Zitrusfrucht hat es in diesem kristallinen Bouquet. Auch am Gaumen zeigt der Wein eine gute Spannung, die von der kraftvollen, saftigen Säure kommt. **Sehr klar und zart, gleichzeitig kraftvoll und intensiv** fließt der Wein über den Gaumen. Wunderbar ausbalanciert mit viel Raffinesse unterlegt. **Ein grandioser Bourgogne.** (pb)

® 2022 Bourgogne Blanc Côte d'Or (W)

18/20 • 2026 – 2042 • Art. 261882 • 75cl CHF 40.50 (ab 23.6.24 45.–)

Jean-Philippe Fichet ist sehr zufrieden mit dem Jahrgang 2022, **Qualität und Quantität sind sehr gut.** Wie immer strahlen die Weine bei Jean-Philippe viel Frische und eine tiefgründige Mineralität aus. Herrliche Würze begleitet das zitrische Aroma und verleiht dem Wein sehr viel Spannung. Die raffinierte Säure kommt gleich im Auftakt mit viel Energie daher und sorgt dafür, dass sich **die fruchtigen Aromen wie eine Explosion am Gaumen entfalten.** Kraftvoller, aber auch eleganter Trinkfluss mit guter Länge und sehr nobler Aromatik. Auch das Finale zeigt sich wunderschön mineralisch und zart würzig. **Einmal mehr ein äusserst gelungener Bourgogne.** (pb)

® 2022 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes (W)

18+/20 • 2025 – 2038 • Art. 261883 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.24 55.–)

Herrlich, wie hier die Mineralität in diesem Duft zum Ausdruck kommt, ganz zart von Zitrusfrucht und raffinierten floralen Komponenten umrahmt. **Am Gaumen begeistern Temperament, cremiger Schmelz und eine edle, komplexe Aromatik.** Der Wein vereint hohe Konzentration mit verspielter Leichtigkeit, das ist schon grosse Klasse. **Der hat etwas berührend Sinnliches, das ist eine ganz edle Delikatesse.** (mg)

® 2022 Auxey-Duresses Blanc (W)

19/20 • 2025 – 2045 • Art. 261884 • 75cl CHF 62.– (ab 23.6.24 69.–)

**Dieser Duft weckt die Sinne,** das ist eine himmlische Erfrischung, edle Zitrusfrucht, feine florale Noten, ganz viel Kräuter und Gewürze. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, schmilzt wie Butter, **das ist so ein sanfter Gaumenschmeichler.** Trotzdem ist da auch viel Temperament, eine genial reife Säure trägt die Aromen, hei, ist das ein raffinierter Wein! **Das berührt zutiefst, ist einfach nur absoluter Hochgenuss, ein Traumwein.** Er wird schon ganz jung alles zeigen, was er hat; es geht aber überhaupt nicht zu Lasten seines Potenzials. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der  
Domaine  
Jean-Philippe  
Fichet:



gerstl.ch/  
fichet

® 2022 Meursault Le Meix sous le Château (W)

19/20 • 2027 – 2048 • Art. 261888

75cl CHF 85.50 (ab 23.6.24 95.–)

---

**Die Meursault-Weine sind in diesem Jahr auf einem ganz anderen Niveau und heben sich deutlich von den anderen Chardonnays ab. Der noble, würzige Charakter verleiht ihm zusätzliche Komplexität.** Im Auftakt mit cremigem Schmelz, der immer mehr von der knackig frischen Säure abgelöst wird. **Was für ein Prachtskerl, den wir hier am Gaumen haben.** Viel Spannung und Intensität kommen zur Geltung. Ich bekomme Gänsehaut, und dies schon um neun Uhr morgens – unglaublich! (pb)

® 2022 Meursault Les Gruyaches (W)

20/20 • 2028 – 2056 • Art. 261889 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

---

Die bald 100-jährigen Reben bringen einen Wein **mit ganz besonderem Glanz und unbeschreiblicher Meursault-Aromatik** hervor. **Nobel kraftvoll und doch elegant sinnlich.** Die Frische bekommt durch die zitrische Frucht noch mehr Ausdruckskraft, was dem Wein seine grosse Strahlkraft verleiht. **Die Intensität des Les Gruyaches ist am Gaumen sofort spürbar. Ein beeindruckender Meursault mit grossem Potenzial.** (pb)

® 2022 Meursault Les Chevalières (W)

19+/20 • 2027 – 2055 • Art. 261890 • 75cl CHF 121.50 (ab 23.6.24 135.–)

---

Das ist ein superzartes, fast fragiles Pflänzchen, **eine edle Duftschönheit, die ganz zart die Nase streichelt.** Dies mit einem immensen, sinnlichen Duftspektrum, über das man nur staunen kann. Auch am Gaumen zeigt er sich überwiegend von seiner zarten Seite, schmilzt wie Butter auf der Zunge. Auch die Säure ist nicht von schlechten Eltern. **Alles ist wie aus einem Guss, die vollendete Harmonie, ein Meisterwerk in Aromatik und Länge.** (mg)

® 2022 Meursault Le Tesson (W)

20/20 • 2028 – 2056

75cl CHF 130.50 (ab 23.6.24 145.–) • Art. 261891

150cl CHF 269.– (ab 23.6.24 299.–) • Art. 261892

---

Vom Flaggschiff des Weingutes zu sprechen, würde den anderen herausragenden Meursault-Weinen von Jean-Philippe Fichet nicht gerecht. Der Le Tesson setzt aber zumindest in Sachen Mineralität nochmals eine Schippe drauf. **Unglaublich, mit welcher Intensität und mit welcher imposantem Tiefgang der Wein aus dem Glas strahlt.** Auch bei der Noblesse hat dieser Wein die Nase vorn. **Einfach traumhaft gut, dieser Le Tesson!** (pb)

® 2022 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Referts (W)

20/20 • 2027 – 2055 • Art. 261893 • 75cl CHF 170.– (ab 23.6.24 189.–)

---

**Traumhaft schöne Duftwolke.** Am Gaumen strotzt der Wein vor Frische, die Säure ist perfekt reif und zartschmelzend. **Das ist grosses Kino, aus diesem Holz werden ganz grosse weisse Burgunder geschnitzt.** (mg)

# Herzlich willkommen im Gerstl Wein&Shop.



## In Spreitenbach:

Wir begrüßen Sie herzlich im Gerstl Wein&Shop. Hier finden Sie **auf über 250m<sup>2</sup> einen schönen Teil unseres umfassenden Sortiments an exzellenten, preiswerten Weinen.**

Auf Vorbestellung können Sie sogar jeden Wein im Gerstl Wein&Shop abholen. Dazu finden Sie auch eine exquisite Auswahl an Whisky, Rum, Gin und Grappa. Auserlesene Köstlichkeiten wie Olivenöle, Pasta, Apéro-Leckereien etc. runden das appetitliche Angebot ab.

Dienstag bis Freitag:  
10.00 – 18.30 Uhr

Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

Gerstl Wein&Shop • Sandackerstrasse 10  
8957 Spreitenbach



Unsere  
Spezialität:  
Zentral-  
schweizer  
Weine.

## In Sempach:

Die ehemalige «Vinothek zum Rathaus» von Beat Bisang wurde neu umgebaut und **öffnete im Januar 2022 als «Gerstl Wein&Shop» die Tore.**

**Shopleiterin Nora Kaufmann und ihr Team** werden Sie bei Ihrem Weineinkauf mit Rat und Tat unterstützen. Wir alle freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Dienstag bis Freitag:  
9.00 – 12.00 und 13.30 bis 18.30  
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

Gerstl Wein&Shop • Hildisriederstrasse 1  
6204 Sempach

**GERSTL**  
**WEIN & SHOP**

WWW.GERSTL.CH



Anne Morey mit Gerstl-Team.

## MEURSAULT

## DOMAINE PIERRE MOREY: Der König von Meursault.

40.50



**BIO** Der Name Pierre Morey steht seit vielen Jahren für Weissweine der absoluten Spitzenklasse. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. 1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein. **Später begann er die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive.** Bis zu seiner «Pensionierung» Mitte 2008 leitete Pierre Morey gleichzeitig den eigenen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive. Inzwischen hat seine Tochter Anne Morey Blanc das Ruder übernommen und führt die Domaine sehr erfolgreich weiter. **Pierre Morey gilt als einer der Pioniere der Biodynamie im Burgund.** Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamie, sie umfasst heute 11 Hektaren.

Anne Morey: **«2022 ist ein sehr typischer Burgunder-Jahrgang, klassischer als 2019 und 2020. Die Weissen haben zwischen 12,5 und 13 Vol.-% Alkohol, das ist ideal. Endlich haben wir auch wieder einmal eine normale Menge Wein im Keller, zudem auch eine wunderschöne Qualität, wir sind hochzufrieden.»**

### Ein Bilderbuch-Bourgogne.

® 2022 Bourgogne Chardonnay (W)

18+/20 • 2024 – 2038 • Art. 262040

75cl CHF 40.50 (ab 23.6.24 45.–)

**Was für ein Gänsehaut-Parfum!** Superklar und mit strahlender Frische leuchten die zitrischen und mineralischen Aromen aus dem Glas. **Ganz klar einer der besten Bourgogne der letzten Jahre** und mit dem tieferen Alkoholgehalt (12,5–13 Vol.-%) auch ein äusserst bekömmlicher. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® **2022 Meursault (W)**

19/20 • 2026 – 2045 • Art. 262041 • 75cl CHF 98.– (ab 23.6.24 109.–)

**Ein Meursault wie aus dem Bilderbuch, alles ist perfekt.** Die Aromatik könnte spannender nicht sein, da ist Charme ohne Ende. **Jetzt ist definitiv klar, dass 2022 auch für Weissweine ein ganz grosses Jahr ist.** Der erste grosse Klassiker, den wir probieren, beeindruckt zutiefst. (mg)

® **2022 Meursault Clos le Meix Tavaux**

19/20 • 2027 – 2060 • Art. 262042 • 75cl CHF 107.– (ab 23.6.24 119.–)

® **2022 Meursault Les Terres Blanches (W)**

19+/20 • 2028 – 2042 • Art. 262043 • 75cl CHF 107.– (ab 23.6.24 119.–)

Schlank und kraftvoll am Gaumen mit einem Schwall aus Mineralität, Kräutern und Zitrusfrucht. **Beeindruckend energiebeladen mit einer atemberaubenden Länge** und sehr viel Terroir im Finale. (pb)

® **2022 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Perrière (W)**

20/20 • 2027 – 2060 • Art. 262044 • 75cl CHF 224.– (ab 23.6.24 249.–)

Eine grosse Persönlichkeit mit Charme. Das ist ein himmlisches Getränk, **weisser Burgunder in Vollendung.** (mg)

® **2022 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20+/20 • 2030 – 2060 • Art. 262045 • 75cl CHF 449.–

Es ist immer wieder aufs Neue beeindruckend, wenn man einen Grand Cru im Glas hat. **Hier zeigt sich klar die Klasse des Weins,** der kraftvoll, nobel und mit einem unbeschreiblichen Glanz aus dem Glas strahlt. (pb)

® **2022 Monthélie (R)**

17+/20 • 2026 – 2038 • Art. 262038 • 75cl CHF 35.– (ab 23.6.24 39.–)

Sehr schöner Fruchtauftritt mit ausgewogener Extraktsüsse und geschmeidigem, cremigem Körper. **Anne Morey meint denn auch: «Ein sehr burgundischer Jahrgang.»** (pb)

® **2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Les Pitures (R)** Maison Morey Blanc

19/20 • 2028 – 2054 • Art. 262037 • 75cl CHF 80.– (ab 23.6.24 89.–)

Auch die Pinot Noir der Domaine Pierre Morey gefallen mir in diesem Jahr ausgezeichnet. Sehr harmonisch am Gaumen mit einer genialen Balance zwischen Frucht und Säure. (pb)

® **2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Santenots (R)**

19/20 • 2028 – 2055 • Art. 262039 • 75cl CHF 107.– (ab 23.6.24 119.–)

Köstlich süss, atemberaubend frisch, irre komplex und enorm tiefgründig, das ist ein **zutiefst berührendes Weinerlebnis.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Pierre Morey:



gerstl.ch/  
pierre-morey



Das Team von Domaine Vuillemez Père & Fils

## MÂCON- CHARDONNAY

## DOMAINE VUILLEMEZ PÈRE & FILS: Ein Chardonnay aus dem Dorf Chardonnay.

Das Anwesen von Patricia und Claude Vuillemez ist heute ein behaglicher Ort der Gastfreundschaft und eine Oase der Ruhe im Herzen des Burgunds. Es ist aussergewöhnlich, weil es **auf dem Ursprungsland des Chardonnays** liegt. Weniger als 1% der Chardonnay-Weine tragen die Bezeichnung Mâcon-Chardonnay! Das Weingut umfasst 10 ha, seit 2019 werden die Reben biologisch bewirtschaftet.

**Der Fokus liegt ganz auf der Chardonnay-Traube.** Bei der 11-monatigen Vinifizierung und beim Ausbau im Stahltank, Eichenfass und Ton-Ei wird den unterschiedlichen Nuancen jeder Parzelle sorgfältig Rechnung getragen.

**Trinkfreudiger Chardonnay, unwiderstehlich nobel und frisch.**

**2022 Mâcon-Villages Chardonnay (W)**

18/20 • jetzt bis 2036 • Art. 262179

75cl CHF 17.60 (ab 23.6.24 19,50)

Jetzt  
lieferbar

Wir werden **von Jahrgang zu Jahrgang grössere Fans von diesem Weingut**. Der Mâcon Village zeigt sich einerseits mit einer zart gelbfruchtigen Aromatik, hat aber andererseits auch eine expressive zitrische Art. **Herrlich, wie hier der warme Jahrgang zum Ausdruck kommt ohne dabei an Frische zu verlieren.** Nobler, floraler und würziger Hintergrund verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität. Der herrlich cremige Schmelz im Auftakt verschafft ihm eine **unwiderstehlich noble und zugängliche Art**. Die Säure ist sehr gut eingebunden und gibt dem Chardonnay seine tolle Balance und Raffinesse. Im Abgang kommen die mineralisch-würzigen Aromen vorzüglich zur Geltung. **Ein äusserst trinkfreudiger, zugänglicher Chardonnay voller Noblesse.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ☉ = rarer Wein

17.60



**2021 Mâcon-Chardonnay Tradition (W)**

18+/20 • jetzt bis 2040 • Art. 258982 • 75cl **CHF 22.50** (ab 23.6.24 25.-)



Obwohl die Mâcon-Weine üblicherweise mehr gelbfruchtige Aromen zeigen, kommt hier die zitrische Frische des Jahrgangs 2021 voll zur Geltung. **Der Tradition zeigt mineralische und würzige Komplexität mit faszinierendem Tiefgang.** Gehaltvoll bereits im Auftakt mit raffinierter, knackiger Säure und gleichzeitig noble Schmelz, der dem Wein einen cremigen, animierenden Trinkfluss verleiht. **Beeindruckende Aromavielfalt**, eingebunden in einer herrlichen Balance aller Komponenten. Auch mit seiner Länge überzeugt der Tradition voll und ganz. **Viel Terroiraromatik aus Mineralität und Kräutern im herrlichen Finale.** (pb)

**2021 Mâcon-Chardonnay Tourbillon (W)**

19/20 • jetzt bis 2040 • Art. 262180 • 75cl **CHF 26.60** (ab 23.6.24 29.50)



«Tourbillon» ist in der Uhrmacherkunst eine hochkomplexe Vorrichtung für die Verbesserung der Ganggenauigkeit bei mechanischen Uhren. **Hochpräzise ist auch dieser Chardonnay «Tourbillon».** Sagenhafter Tiefgang mit himmlischer Aromatik strahlt uns in die Nase. **Was für ein wilder und gleichzeitig verführerischer Mix aus zitrischer und gelber Frucht mit vielen Kräutern und beeindruckender Mineralität.** Der Wein strahlt trotz seiner Intensität eine einnehmende Frische aus, sie ist Ausdruck seiner Energie und Kraft. Auch am Gaumen kommt sofort die knackige Säure zum Vorschein, **jetzt lässt sich der geniale Jahrgang 2021 wunderschön erkennen.** Messerscharf und doch mit noble Schmelz füllt er den Gaumen. **Ein sagenhaft präziser Chardonnay.** (pb)

**2020 Mâcon-Chardonnay Tourbillon (W)**

19/20 • jetzt bis 2040 • Art. 258984 • 75cl **CHF 26.60** (ab 23.6.24 29.50)



Der Ausbau im Betontank verleiht dem Tourbillon-Chardonnay **unvergleichliche Strahlkraft und kristalline Aromatik.** Dadurch kommt die Mineralität besonders delikate zur Geltung. **Der Wein strahlt viel Kraft, Tiefgang und Frische aus.** Die Weine der Domaine Vuillemez mit dem Jahrgang 2020 sind besonders gut gelungen. **Was für ein Genuss am Gaumen durch die herrliche Mischung aus Schmelz und rassischer Säure.** Alles steht total in Balance und gleitet seidig fein, gleichzeitig aber auch aromatisch kraftvoll über den Gaumen. Was für eine Delikatesse. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Vuillemez Père & Fils:



gerstl.ch/  
vuillemez



Antoine Robert



Familie Robert mit Gerstl-Team

## FUISSÉ

## DOMAINE ROBERT-DENOAGENT:

### Preiswerte Weissweine auf höchstem Niveau.

Antoine Robert: «Die 22er-Weine sind letztlich top, aber es war nicht so einfach wie man meinen könnte. Die Hitze macht den Hefen zu schaffen, die Vinifikation läuft nicht immer so einfach. Das ist nur ein Beispiel eines Problems, das man früher nicht kannte. **Man muss die Natur gut beobachten, es gibt immer eine Lösung, aber man lernt jedes Jahr etwas dazu.** Im nächsten Jahr ist dann aber womöglich alles wieder ganz anders. Auch die Entscheidung, was wann geerntet werden muss, ist nicht einfach. Wie man auch entscheidet, es ist immer ein Risiko. Wir hatten viel Glück. **Am Schluss ist alles gut aufgegangen.** Wir konnten 4 geniale Hektaren Macon Villages dazu kaufen, die schon seit 10 Jahren biodynamisch bearbeitet werden. Jetzt haben wir fast 16 ha und werden 1 ha abgeben, die eher schwierig ist. Am Schluss haben wir zwischen 14 und 15 ha – eine ideale Grösse für uns.»

#### Mit Charme ohne Ende.

#### ® 2022 Mâcon-Villages Les Sardines (W)

17+/20 • 2024 – 2034 • Art. 262174

75cl CHF 29.70 (ab 23.6.24 33.–)

Zart würzig und von einer sanften Mineralität geprägt, strahlt der Wein wie die Sonne aus dem Glas. **Die Säure ist genial und zeigt sofort im Auftakt viel Frische und Saftigkeit.** Das macht ihn sehr lebendig und verleiht ihm eine schöne Balance. Intensive zitrische und gelbe Frucht vom Anfang bis ins lange Finale. Je länger man den Wein am Gaumen hat, desto mehr kommen die mineralischen und würzigen Aromen zur Geltung. **Ein lebendiger, saftiger und fruchtiger Les Sardines mit ausgeprägter viel Charme.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

29.70



® 2022 Saint-Véran Les Pommards (W)

18/20 • 2027 – 2045 • Art. 262175 • 75cl CHF 38.70 (ab 23.6.24 43.–)

Im Duft gibt er sich eher verhalten, zeigt seine Mineralität, versteckt aber die Frucht. **Am Gaumen ist erstaunlicherweise die Frucht das prägende Element**, genial lebendig, cremig weiche Säure. Man lässt den Weinen viel Zeit, sie liegen immer noch auf der Hefe, da ist klar, dass noch ein paar Ecken und Kanten dabei sind. **Antoine Robert: «Man muss den Weinen noch einen Winter lang Zeit geben, das wird sie klären, da werden sie an Strahlkraft zulegen.»** (mg)

® 2022 Pouilly-Fuissé La Croix (W)

18/20 • 2025 – 2034 • Art. 262176 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.24 49.–)

**Mir gefällt die Frische in den Weinen sehr gut, sie macht sie eleganter und leichtfüssiger.** Der La Croix zeigt schönen Tiefgang und ansprechende Komplexität. Sehr straffe Säure am Gaumen, die dem Wein **einen enormen Druck, eine gute Spannung und viel Zug nach vorne** gibt. Im Abgang vor allem auf der würzigen und mineralischen Seite. **Ein überaus energiebeladener La Croix.** (pb)

® 2022 Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru Les Reisses Monopole (W)

19/20 • 2027 – 2050 • Art. 262177 • 75cl CHF 59.50 (ab 23.6.24 66.–)

**Am Gaumen zeigt er all seine Qualitäten, die cremig weiche Säure ist ein Traum, die Konzentration enorm.** Hier zeigt sich auch schon die aromatische Fülle, die Frucht steht im Zentrum, erfrischende Zitrusfrucht und edle Tropenfrucht strahlen um die Wette. **Trotz grosser Konzentration schwebt der Wein förmlich über den Gaumen** und begeistert mit einem minutenlangen, irre komplexen Nachhall. (mg)

® 2022 Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru Vers Cras (W)

19/20 • 2026 – 2038 • Art. 262178 • 75cl CHF 59.50 (ab 23.6.24 66.–)

Die Lage Vers Cras liegt auf einem Plateau zwischen den Ortschaften Pouilly und Fuissé. **Herrliche Zitrusfrucht, tiefgründige Mineralität und betörende Terroirwürze im Duft, dazu tolle Frische und erstaunliche Energie.** Die Weine haben in diesem Jahr eine ganz besondere Strahlkraft und einen unwiderstehlichen Charme. **Auch am Gaumen mit viel Spannung, lebendig und saftig.** Es ist ein nobles Spiel zwischen Kraft und Eleganz. **Der grosse Charakterwein berührt mich sehr.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Robert-Denogent:



gerstl.ch/  
denogent



Sabine Mollard-Morey mit Gerstl-Team

CHASSAGNE-  
MONTRACHET

## DOMAINE MARC MOREY: Weissweine von Weltruf auf nur 9 Hektaren.

**Marc Morey in Chassagne-Montrachet ist einer der absoluten Top-Produzenten.** Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard und seine Tochter Sabine produzieren auf der 9 Hektar grossen Domaine **Weine von Weltruf**. Die Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen. Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten; **ich finde, die haben mehr Finessen als Rotweine.**»

Sabine Mollard-Morey: «Ein überraschender Jahrgang, er war sehr heiss. Wir haben am 26. August mit der Ernte begonnen und am Schluss haben wir Weine mit kühler Stilistik. Vielleicht werden wir in den nächsten Jahren Ende August schon fertig sein mit der Ernte, dieser Gedanke ist etwas beängstigend.»

### Traumwein mit immensem Potenzial.

® 2022 Chassagne-Montrachet (W)

19/20 • 2027 – 2050 • Art. 261907

75cl CHF 76.50 (ab 23.6.24 85.–)

Am Gaumen dominiert die Feinheit, dann auch die Frische, das weckt die Sinne, der Wein singt. Das ist so ein fröhlicher Auftritt, das muss man einfach lieben, **alles ist von eindrücklicher Präzision, eine betörende Weinschönheit** mit ganz viel Potenzial. **Ein grosser weisser Burgunder.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

76.50



® 2022 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2026 – 2040 • Art. 261906 • 75cl CHF 40.50 (ab 23.6.24 45.–)

**Schon dieser Bourgogne zeigt viel Klasse und Qualität.** Tiefgründige Frische mit zarter Zitrusfrucht und beeindruckender Mineralität. **Ein Traum von einem Wein.** (pb)

® 2022 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Vergers (W)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261908 • 75cl CHF 116.– (ab 23.6.24 129.–)

**Dieses betörend sinnliche Parfüm berührt zutiefst. Das ist ein Bijou von Wein,** auf einen explosiven Auftritt folgt ein eher zarter, cremig weicher Mittelteil, immer geprägt von himmlischen Aromen. **Dieser Gänsehaut-Wein ist ein betörendes Sinneserlebnis,** da vergisst man alles um sich herum, man wird ganz automatisch gefesselt von seiner aromatischen Schönheit. **Ein Traumwein mit immensem Potenzial,** das sich vor allem im minutenlangen Nachhall zeigt. (mg)

® 2022 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeot (W)

20/20 • 2028 – 2052 • Art. 261910 • 75cl CHF 116.– (ab 23.6.24 129.–)

Am Gaumen sehr klar, nobel und geprägt von delikater Eleganz. Seine vibrierende Energie zieht sich vom Auftakt bis ins lange Finale hin. **Das ist ein Wunderwerk der Natur mit enormem Zukunfts-Potenzial!** (pb)

® 2022 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru En Virondot (W)

20/20 • 2028 – 2056 • Art. 261909 • 75cl CHF 121.50 (ab 23.6.24 135.–)

Beeindruckende, unbeschreibliche Konzentration der gesamten Aromatik. Einmalige Mineralität, die sich minutenlang am Gaumen hält. **Die perfekte Verschmelzung aus Kraft und Eleganz.** (pb)

® 2022 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Les Pucelles (W)

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 261911 • 75cl CHF 170.– (ab 23.6.24 189.–)

Im Vergleich mit den Chassagne ist dieser Duft deutlich reservierter, dennoch steckt da gewaltig viel drin, **ein Feuerwerk von Mineralität,** auch wenn die einzelnen Aromen nur angedeutet sind. **Am Gaumen ist es Puligny wie aus dem Bilderbuch,** enorm konzentriert und komplex. **Ein grosser Klassiker, der seiner grandiosen Zukunft entgegenschlummert.** (mg)

® 2022 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 261912 • 75cl CHF 449.–

Nach 7 Jahren kehrt der grosse Bâtard-Montrachet wieder zurück! 2016 war der letzte Jahrgang der Domaine, bevor die Parzelle neu bepflanzt wurde – und **mit 2022 steigen wir gleich wieder mit einem fulminanten Jahrgang ein.** Es ist schon erstaunlich, was die jungen Reben leisten können. Folglich muss das Grand Cru-Terroir einen grossen Einfluss darauf haben, was letztlich in die Trauben gelangt. **Ein sehr sinnliches Parfum, das total auf Feinheit und Tiefgang gebaut ist.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Marc Morey:



gerstl.ch/  
marc-morey



Thibaud Clerget



VOLNAY

## DOMAINE Y. CLERGET:

### Mit Shooting-Star Thibaud in der 28. Winzer-Generation.

Die Familie Clerget lebt seit 1268 im Burgund, ihre Liebe zum burgundischen Terroir kommt seit 28 Generationen zum Ausdruck. **Aktuell führt Thibaud Regie** – und zwar an allen Fronten. Er gehört zu einer neuen, in Frankreich und dem Ausland bestens ausgebildeten Winzergeneration. Mit seinen Visionen, seiner Neugier und seinem Mut gehört Thibaud zu den vielversprechendsten Winzern seiner Generation. Man spürt förmlich, dass die **burgundische Tradition tief in seinen Genen verankert ist**. **Thibaud hält wenig von starren Prinzipien und strengen Regeln und noch weniger von Kompromissen**. Für ihn ist jeder Jahrgang eine neue Herausforderung, aber auch immer eine neue Chance, um mit seinem Können zu glänzen. Von Meursault über Vougeot und Pommard bis Volnay: Er behandelt jedes seiner Terroirs mit grösstem Respekt.

#### Traumwein mit immensem Potenzial.

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos du Verseauil Monopole

19+/20 • 2026 – 2058 • Art. 262018

75cl CHF 116.– (ab 23.6.24 129.–)

100% entrappt und vinifiziert in rund 20% neuem Holz.

**Alles zeigt sich sehr präzise und klar – ein Wein voller Perfektion.** Beeindruckender Tiefgang, hier werden alle Sinne in Anspruch genommen. Sehr zarter und weicher Körper, der die geballte Fruchtaromatik über den Gaumen tanzen lässt. **Das ist so edel, nobel und köstlich zugleich, dass man den Geschmack gar nicht mehr aus dem Mund verschwinden lassen will.** Nur langsam weichen die fruchtigen Aromen der zarten Würze im Finale. **Ein grandioser Volnay.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

116.–



® 2022 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Rugiens (R)

19+/20 • 2026 – 2058 • Art. 262020 • 75cl CHF 152.– (ab 23.6.24 169.–)  
20% Ganztraubenvergärung und 20% Neuholz.

Unglaublich saftig und frisch, was eher untypisch für einen Pommard ist. **Da stecken sehr viel Pinot und Burgund im Wein.** Alles ist total auf Feinheit gebaut, obwohl eine beeindruckende aromatische Intensität in ihm steckt. **So delikats zart und gleichzeitig kraftvoll – das kann nur Pinot. Genial.** (pb)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Les Brouillards (R), Y.Clerget

19/20 • 2027 – 2050 • Art. 262014 • 75cl CHF 89.– (ab 23.6.24 99.–)

Dezenter Fruchtauftritt, **da ist ganz viel Terroir im Spiel**, edle Kräuter und Gewürze vermischen sich mit einem Hauch floralen Komponenten, das burgundische Himbeer spielt die erste Geige. **Genial, wie der leichtfüssig über den Gaumen tänzelt, ein aromatisches Meisterwerk.** Hei, schmeckt das gut, zarte Süsse, edle Fülle, **das ist ein Bijou von Wein.** (mg)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Caillerets (R)

20/20 • 2028 – 2055 • Art. 262019 • 75cl CHF 134.– (ab 23.6.24 149.–)  
94 Jahre alte Reben, sehr kleiner Ertrag von nur 15hl/ha.

**Hohe Konzentration schon im Duft**, das ist ein eindrückliches Fruchtbündel, wirkt aber nie aufdringlich, ganz im Gegenteil: **Das ist eine sagenhafte Delikatesse.** Geballte Kraft am Gaumen, aber auch hier ist Feinheit angesagt, die hochkonzentrierten Aromen bleiben total zart. Die Vielfalt ist enorm, ebenso die Länge, **das ist eine ganz grosse Weinpersönlichkeit.** (mg)

® 2022 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262021 • 75cl CHF 206.– (ab 23.6.24 229.–)  
50% Ganztraubenvergärung; Ausbau in 50% Neuholz.

Der strahlt richtig Wärme aus, **wirkt enorm konzentriert, komplex, reich**, und es ist aber auch die totale Eleganz, **eine eindrückliche Duftwolke.** Im Auftakt wirkt er noch etwas verschlossener als der Duft vermuten lässt, aber die Vielfalt ist enorm. Mit etwas Luft öffnet er sich immer mehr, beginnt seine wahre Grösse zu zeigen. **Das ist ein echtes Weinmonument**, eine ganz grosse, sehr edle Persönlichkeit. (mg)

Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine  
Y. Clerget:



gerstl.ch/  
clerget



Kellermeister François Duvivier (Mitte) mit Gerstl-Crew

VOLNAY

## DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE: Markanter Qualitätssprung in den letzten Jahren.

**NATURNAH** Jacques d'Angerville zählte zu den grossen Burgunder Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts. Er vinifizierte 52 Trauben-ernten und trug massgeblich zur Entwicklung des Burgunds seit den 1960er-Jahren bei. **Seine Weine sind Referenzweine**, sie widerspiegeln die wahre Philosophie der grossen Weine aus dem Burgund. Seit der Übernahme der Domaine durch Sohn Guillaume d'Angerville 2003 **wird auf dem Weingut kontinuierlich noch besser gearbeitet**. Die Erkenntnis, dass die Qualität durch noch präzisere Arbeit im Rebberg nochmals gesteigert werden kann, haben zu einem **markanten Qualitätssprung** geführt. **Die Domaine wird nach wie vor familiär geführt**. Guillaume d'Angerville bewahrt die wesentlichen Werte, die ihm von seinen Vorgängern mitgegeben wurden: Entschlossenheit und Respekt.

**Unglaubliche Intensität, mit Leichtigkeit präsentiert.**

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Fremiet (R)

19/20 • 2028 – 2056 • Art. 262061 • 75cl CHF 149.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

Sehr erstaunlich, mit welcher Leichtigkeit und Eleganz sich die Weine auf dieser Domaine präsentieren. Zwar haben wir hier auch viel Frucht, aber auch **beeindruckende Frische und tiefgründige Würzigkeit**. Das bestätigt sich auch am Gaumen durch die raffinierte, saftige Säure, die sich gleich im Auftakt in Szene setzt. **Ein Wein voller Energie und Spannung und mit schönem Druck bis ins Finale**. Präzise, aber ultrafeine und cremige Tannine verleihen dem Wein eine starke Struktur. Der Fremiet braucht noch etwas Ruhe, um sich in ein paar Jahren in voller Schönheit und Pracht präsentieren zu können. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

149.–



® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru (R)

18/20 • 2026 – 2042 • Art. 262062 • 75cl CHF 109.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

Diese Weine duften einfach immer ganz anders als alle anderen. **Das Bouquet wirkt total frisch und expressiv** und lässt nicht sofort auf einen warmen Jahrgang schliessen. Herrlicher Tiefgang mit einer sinnlichen Würze begleitet die fruchtige Aromatik. Am Gaumen geht die Aromatik dann etwas stärker in Richtung Himbeere und Erdbeere. **Die Frische und die Saftigkeit von der genialen Säure verleihen dem Wein einen ungemein trinkfreudigen Fluss.** Auch die Tannine geben ihm eine kraftvolle und spannungsgeladene Struktur. Zart würziges Finale. (pb)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Taillepieds (R)

19+/20 • 2028 – 2056 • Art. 262060 • 75cl CHF 198.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

Faszinierend, wie leichtfüssig und elegant der Wein ist, obwohl hier eine gehörige Portion Kraft und Intensität am Werk ist. **Der Körper ist etwas dichter und aromatischer**, auch die Tanninstruktur wirkt cremiger, das verleiht dem Wein den **weichen Trinkfluss.** (pb)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Champans (R)

20/20 • 2027 – 2055 • Art. 262059 • 75cl CHF 198.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

Das ist eine edle Duftschnöheit, aber im Moment ist alles nur dezent ange-tönt, dennoch ist die aromatische Fülle klar erkennbar. **Am Gaumen zeigt er dafür gleich alles, was er hat. Eine fast explosive Frucht, ganz viel Terroirtiefe und eine vollendete Extraktsüsse.** (mg)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Clos des Ducs Monopole (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262058 • 75cl CHF 320.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

**Der Clos des Ducs präsentiert einmal mehr am meisten Charme und hat eine ungemeine Strahlkraft.** Hier erkennt man die Wärme und Sonne des Jahrgangs mit intensiver rotfruchtiger Aromatik und einem köstlich sü-sen Duft. **Gleichzeitig begeistern aber auch Frische und Würzigkeit im Wein. Am Gaumen zeigt er sich intensiver in allen Belangen**, unterlegt von einer delikatsten Extraktsüsse. Sehr cremiger und weicher Körper, der das köstliche Fruchtextrakt über den Gaumen schweben lässt. Beeindruckende Länge und Intensität, die noch Minuten später spürbar ist. **Ein grandioser Clos des Ducs.** (pb)

® 2022 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Santenots (W)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262063 • 75cl CHF 149.–

max.  
3 Flaschen  
pro  
Person

Der traumhaft mineralische Duft deutet schon an, dass da ein **grosser Meursault im Glas** ist. Das strotzt vor Frische, verwöhnt die Nase mit einer immensen Fülle von Aromen. **Auch am Gaumen ein Gedicht**, irre Frische, cremig weicher Schmelz, betörende Aromatik, enorme Konzentration, verspielte Leichtigkeit. **Da sind alle Qualitäten vereinigt, die man von einem grossen Meursault erwartet.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Marquis d'Angerville:



gerstl.ch/  
angerville



Pierre-Antoin Darvot



## MONTHÉLIE

## DOMAINE DARVIOT-PERRIN:

### Familien-Weingut mit viel neuer Dynamik.

Das Familien-Weingut mit Sitz in Monthelie (Côte-d'Or) verfügt über acht Hektar Reben, die sich hauptsächlich auf die Gemeinden Meursault, Chassagne-Montrachet und Volnay verteilen. **Mit Pierre-Antoin Darvot steht ein Vertreter der neuen Generation an der Spitze der Domaine.** Er hat einen spannenden Weg hinter sich: Nachdem er auf dem Bauernhof seiner Eltern aufgewachsen ist, arbeitete er zehn Jahre im französischen diplomatischen Dienst (Brasilien, Togo, dann Paris), bevor er 2020 auf das Weingut zurückkehrte, um die Familientradition weiterzuführen.

Es ist für ihn eine Rückkehr zu den Wurzeln, die dem **Weingut eine neue Dynamik verleiht.** Pierre-Antoin Darvot: «Wir achten besonders auf die Arbeit im Weinberg, um qualitativ hochwertigste Trauben zu produzieren: schonende Bodenbearbeitung und regelmässige Beobachtung der Reben sind für uns zentral, die Bio-Zertifizierung ist in Arbeit. Unsere Weinkeller aus dem 12. Jahrhundert bieten den perfekten Rahmen für eine lange Reifung der Weine (18 Monate) mit einem Minimum an Eingriffen.»

Pierre-Antoin Darvot zum Jahrgang 2022: **«Ich bin mit der Qualität und auch mit der Menge sehr zufrieden.»**

### Meursault in Vollendung.

® 2022 Meursault Charmes 1er Cru (W)

20/20 • 2026 – 2048 • Art. 262107

75cl CHF 130.50 (ab 23.6.24 145.–)

Ich erinnere mich nur allzu gerne an den 2017er, den ich vor kurzem getrunken habe. **Was für ein Hochgenuss, was für ein edler Wein!** Dieser Wein scheint im Glas zu vibrieren. Charmes gehört sicher zu den allerbesten Lagen in Meursault, das Terroir hinterlässt

130.50



hier unverkennbar seine Spuren. Tiefgründige Mineralität, herrliche Würze und zarte zitrische Aromen. **Der Auftakt zeigt die enorme Substanz in diesem Wein.** Man kann zwar den warmen Jahrgang etwas erahnen, aber dennoch präsentiert sich der Wein puristisch und kristallklar. Die Säure verleiht ihm einen guten Druck und viel Zug nach vorne. **So muss man Meursault einfach lieben.** (pb)

® 2022 Meursault Clos de la Velle (W)

19/20 • 2025 – 2044 • Art. 262106 • 75cl CHF 76.50 (ab 23.6.24 85.–)

Die Weine der Domaine Darviot-Perrin scheinen **noch frischer und puristischer** zu sein als jene von anderen Weingütern. Dies erstaunt aufgrund des warmen Jahrgangs umso mehr. Expressive Zitrusfrucht vermischt sich mit herrlicher Mineralität. Noble, zarte Kräuter schweben im Hintergrund mit. **Das ist ein kristallklarer und tiefgründiger Duft, der Kraft und Eleganz ausstrahlt.** Am Gaumen von Beginn an sehr nobel mit einem spannungsgeladenen Spiel zwischen Schmelz und Säure. **Dieser Meursault vibriert so richtig über die Zunge und lässt seine Aromen wie ein Feuerwerk expressiv erscheinen.** Was für eine Energie, welch atemberaubende Länge in diesem Wein. (pb)

® 2022 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Genevrières (W)

20/20 • 2027 – 2050 • Art. 262108 • 75cl CHF 143.– (ab 23.6.24 159.–)

Ich staune immer wieder über die Frische dieser Weine, der Duft vermittelt den Eindruck eines kühlen Jahrgangs, die Hitze zeigt sich lediglich in Form eines winzigen Hauchs Tropenfrucht. **Die Vielfalt ist enorm,** denn da ist auch noch jede Menge himmlische Mineralität. **Auch am Gaumen wirkt er traumhaft kühl, da geht die Post ab, fast spektakuläre Aromatik,** da ist Spiel drin und der Wein singt, das ist richtig gross und vollendet präzise, **ein Geniestreich.** (mg)

® 2022 Bourgogne Chardonnay AOC Les Magnys (W)

Art. 262209 • 75cl CHF 36.– (ab 23.6.24 40.–)

® 2022 Chassagne-Montrachet La Bergerie (W)

Art. 262210 • 75cl CHF 76.50 (ab 23.6.24 85.–)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru La Gigotte (R)

Art. 262211 • 75cl CHF 85.– (ab 23.6.24 95.–)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Les Santenots (R)

Art. 262212 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Darviot-Perrin:



gerstl.ch/  
darviot-perrin



Joannès Violot-Guillemard

POMMARD

## DOMAINE VIOLOT-GUILLEMARD: Authentisches Burgund, leidenschaftlicher Winzer.

Die Reben auf der Domaine werden **seit 1999 biologisch bewirtschaftet**. Das ist beim Degustieren spürbar. Denn die Weine bringen **mit ihren facettenreichen Charaktereigenschaften das gesunde Terroir wunderbar zum Ausdruck**.

Die Domaine Violot-Guillemard ist mit einer recht turbulenten und weit verzweigten Familiengeschichte verbunden. **Seit der Gründung durch Joannès Faivre (1880-1960) hat das Weingut viel erlebt**. Es wurde im Laufe der Jahrzehnte ausgebaut, Reben konnten dazugekauft werden. Später mussten dann aber gewisse Parzellen auch wieder verkauft werden.

2014 kehrte Joannès aus der 6. Generation der Familie zurück auf das Weingut, er übernahm 2018 die Regie bei Vinifizierung und Ausbau der Weine.

### Fulminante Geschmacksexplosion.

® 2022 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Fremiers (R)

19+/20 • 2027 – 2055 • Art. 262112

75cl CHF 116.– (ab 23.6.24 129.–)

100% Ganztraubenvergärung.

**Der Duft ist schlicht traumhaft, superfein und irre komplex**, die Ganztraubenvergärung scheint die mineralische Tiefe ganz besonders zu betonen, die Frucht bleibt eher im Hintergrund, nimmt aber dennoch einen wichtigen Platz im edlen Duftbild ein. **Ein Traum am Gaumen, das ist eine wahre Geschmacksexplosion** und doch bleibt alles sehr fein, **da sind 1000 Feinheiten versammelt, vereint zu einem perfekt ausgewogenen Ganzen**. Das ist pure Sinnlichkeit, die Ganztraubenvergärung verleiht den Weinen zusätzliche Frische und macht sie so wunderbar zugänglich. Der Wein tanzt, der singt, der berührt direkt das Herz, einfach genial. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

116.–



® 2022 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune En Chateaux Clos (R)

18/20 • 2027 – 2055 • Art. 262185 • 75cl CHF 35.– (ab 23.6.24 39.–)

---

® 2022 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Arvelets (R)

19+/20 • 2027 – 2055 • Art. 262109 • 75cl CHF 98.– (ab 23.6.24 109.–)

---

® 2022 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Rugiens (R)

19+/20 • 2027 – 2055 • Art. 262110 • 75cl CHF 125.– (ab 23.6.24 139.–)

---

® 2022 Corton Grand Cru Clos du Roi (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262111 • 75cl CHF 170.– (ab 23.6.24 189.–)

100% Ganztraubenvergärung.

---

**Stilistik und Duft erinnern ein wenig an die grossen Weine von Leroy**, zumindest scheinen diese Weine nicht weit davon entfernt zu sein. **Diese sinnliche Mischung aus reifer Frucht mit kühlen, würzigen Aromen ist einfach etwas ganz Besonderes.** Komplexität, Tiefgang, aber auch ein zugänglicher Charakter verleihen dem Wein das gewisse Etwas. Im Auftakt geballte Kirschenfrucht, die von einer expressiven, saftigen Säure getragen wird. Dann kommen die lieblichen rotbeerigen Aromen zum Vorschein und zum Schluss noch würzige und zart mineralische Nuancen. **Ein wahrer Grand Cru mit 20/20 Punkten.** (pb)

Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine  
Violo-Guillemard:



gerstl.ch/violot-  
guillemard





Pierre Vincent, Brice de la Morandière, Max Gerstl, Pirmin Bilger

PULIGNY-  
MONTRACHET

## DOMAINE LEFLAIVE:

### Fantastische Qualität in kleinen Mengen.

Die weltberühmten Leflaive-Weine stammen aus den Weinbergen der Familie im Mâconnais, rund um die Dörfer Verzé und Solutré, sowie aus langjährigen Partnerschaften in der Côte Chalonnaise und der Côte de Beaune. **Alle diese Weinberge und Weine werden von den Teams der Domaine Leflaive vor Ort biodynamisch bearbeitet und in Puligny-Montrachet vinifiziert.**

#### ® 2022 Mâcon-Verzé Blanc (W)

18/20 • 2025 – 2032 • Art. 260970 • 75cl CHF 36.–

Jetzt  
lieferbar

**Das ist Leflaive, der unverkennbare Duft**, diese überaus edle Ausstrahlung, diese intensive Mineralität, das beeindruckend zutiefst. Feiner, sanfter, cremig weicher Fluss, ein sinnlicher Filigrantänzer, ein fröhlicher Kerl, **strahlt richtig Lebensfreude aus**. Die feine Säure bringt Frische, **das ist ganz einfach pure Trinkfreude**. (mg)

#### ® 2022 Mâcon-Verzé Les Chênes (W)

18/20 • 2024 – 2032 • Art. 260971 • 75cl CHF 42.–

Jetzt  
lieferbar

Gegenüber den Weinen von Puligny-Montrachet sind die Mâcon-Weine wie gewohnt etwas opulenter und reicher. **Dennoch kommen hier eine erstaunliche Frische und eine herrliche Mineralität zum Vorschein**. Die zitrische Frucht wird von einer gelbfruchtigen Aromatik begleitet. **Herrlicher, cremiger Schmelz im Auftakt, der die Aromen edel dahingleiten lässt**. Die raffinierte Säure bringt einerseits Frische, aber auch einen animierenden, saftigen Trinkfluss mit sich. Zum Finale hin kommt immer stärker die mineralisch würzige Seite zum Vorschein. **Der Leflaive-Stil ist auch hier unverkennbar**. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

36.–



# Esprit Leflaive

Unter dem Label «Esprit Leflaive» werden Bio-Trauben zugekauft, die vom Team von Leflaive geerntet wurden. Sie sollen das Terroir, die Herkunft und die Arbeit der Besitzer nicht verleugnen, aber mit der Philosophie von Leflaive vinifiziert werden.

Alle Weine und Degustationsnotizen von Esprit Leflaive:



gerstl.ch/  
esprit-leflaive

**2019 Nuits-Saint-Georges (R)** • Esprit Leflaive  
19/20 • 2028 – 2050 • 75cl **CHF 139.-** • Art. 258151



Tiefgründiger, wunderbar süsser Duft mit schwarzen Kirschen, raffinierten Kräutern und Gewürzen, **irre komplex**. Die feste Struktur, die die Weine von Nuits-Saint-Georges typischerweise aufweisen, ist eingebunden in unglaublich viel Saft und Schmelz. **Daraus ergibt sich diese vollendete Harmonie**, sie macht den edel strukturierten Wein zu einem Gaumenschmeichler. Da ist wollüstig reife Frucht, dennoch wunderbar kühle Aromatik, **immens vielfältig, reizvoll, soooo schön!** (mg)

**2020 Nuits-Saint-Georges (R)** Esprit Leflaive  
75cl **CHF 139.-** • Art. 260998



**2019 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Arvelets (R)** • Esprit Leflaive  
75cl **CHF 169.-** • Art. 258150



**2020 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Arvelets (R)** • Esprit Leflaive  
75cl **CHF 169.-** • Art. 260997



**2019 Corton Grand Cru Les Grandes Lolières (W)**  
Esprit Leflaive  
75cl **CHF 550.-** • Art. 258149

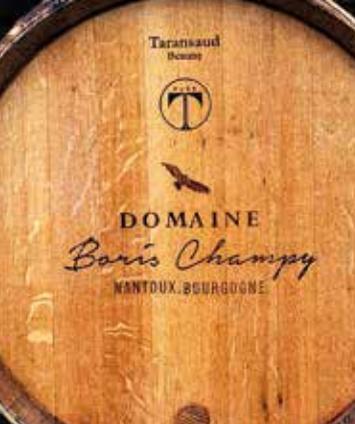


**2020 Gevrey-Chambertin (R)** • Esprit Leflaive  
75cl **CHF 169.-** • Art. 261001



**2020 Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Jarrons (R)**  
Esprit Leflaive  
75cl **CHF 109.-** • Art. 261002





Boris Champy

HAUTES-CÔTES  
DE BEAUNE

## DOMAINE BORIS CHAMPY: Ältestes biodynamisch zertifiziertes Weingut im Burgund.

**BIO** Boris Champy ist ausgebildeter Önologe, er arbeitete auf dem berühmten Weingut Dominus im Napa Valley, später auch bei Louis Latour und Clos des Lambrays. Nach einem Marsch nach Santiago de Compostela war ihm klar, dass er sein eigenes Weingut wollte. Durch einen Zufall lernte er Didier Montchovet kennen und **konnte ihn überzeugen, ihm seine Domaine mit 12 ha Rebbergen in traumhaftem Zustand zu verkaufen.**

Boris Champy ist sicher, dass **die Hautes-Côtes gerade wegen ihrer Höhenlage in der globalen Erwärmung eine tolle Zukunft haben.** Er will den Ruf der hervorragenden Weine aus der noch wenig bekannten Region weiter ausbauen.

**Boris will die lieux-dits in Szene setzen und die verschiedenen Mikroklimata und Lagen hervorheben.** Seine Weinbergs-Parzellen sind kleine Inseln der Biodiversität mit Sträuchern, Bäumen, Hecken, Meurgers (dicke Steinmauern) und Obstbäumen. Boris verfolgt einen **ganzheitlichen, umweltfreundlichen Ansatz.**

### Das 20-Punkte-Naturwunder.

Ⓜ 2022 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Clou 377 (R)

20/20 • 2026 – 2045 • Art. 262084

75cl CHF 32.50 (ab 23.6.24 36.–)

100% Ganztraubenvergärung; die Trauben waren so perfekt, dass man sie auf keinen Fall entrappen wollte.

**Hei, was ist das für ein raffinierter Duft! Superzart, irre komplex und tiefgründig,** eher dezent in der Frucht, umso ausgeprägter kommen die Terroirnoten zum Ausdruck. Es ist nicht einfach in Worten auszudrücken, wie unfassbar raffiniert dieser Wein ist, **das ist ein berührender Filigrantänzer, aber durchaus auch**

32.50



**ein Kraftbündel.** Da habe ich einen Mund voll mit unglaublich raffinierten Aromen, **dieser Wein raubt mir den Verstand, berührt mich zutiefst.** Ich muss betonen, dass diese hohe Wertung mein ganz persönlicher Eindruck ist. Das ist auch für mich ein seltenes Erlebnis, oberflächlich betrachtet ist es eher ein scheues Pflänzchen, aber wenn ich dem die volle Aufmerksamkeit widme, berührt er mich mit seiner ganzen Sinnlichkeit. **Mein Bauchgefühl sagt mir, das ist etwas ganz Grosses.** Mir fehlt leider die Erfahrung, wie sich so ein Wein mit den Jahren entwickelt, aber ich bin sehr zuversichtlich, was sein Potenzial betrifft. **Ich kann gar nicht anders, als dieses sinnliche Naturwunder mit 20 Punkten zu bewerten.** (mg)

® 2022 Pommard En Boeuf (R)

19/20 • 2028 – 2052 • Art. 262086 • 75cl CHF 53.– (ab 23.6.24 59.–)

Nach der Hautes-Côtes de Beaune wechselten wir an die Côte d'Or. Dadurch verändert sich die Aromatik und **der strahlende, warme und fruchtige Jahrgang kommt wieder prägnanter zur Geltung.** Herrliche Sauerkirsche mit Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Begleitet von einer tiefgründigen Frische strahlt der Wein wie die Sonne aus dem Glas. Noble Kräuter und florale Aromen verleihen dem Duft zusätzliche Komplexität und Eleganz. **Fruchtiger und würziger Auftakt am Gaumen mit unglaublich viel Energie und delikater, saftiger Säure,** sorgt für viel Druck und Spannung. Herrliche Balance zwischen der Frucht und den würzigen Kräuteraromen. **Das ist sehr edel, ein Hochgenuss mit grossem Zukunftspotenzial.** (pb)

® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Vignes Franches (R)

19/20 • 2028 – 2052 • Art. 262085 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

Hier riecht man wieder etwas stärker die würzige und kühle Stilistik. Rund 70% Ganztraubenvergärung geben dem Wein zusätzliche Frische. **Die Frucht ist noch etwas zurückhaltend und lässt den noblen Kräutern den Vortritt.** Mit ein paar Jahren der Reifung wird hier aber ein wundervoller, delikater Mix entstehen. **Aromatisch zart und elegant mit sehr saftigem Körper im Auftakt. Das ist die pure Eleganz am Gaumen.** Ein sehr raffinierter Pinot, der seine ganze Schönheit in ein paar Jahren zeigen wird. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Boris Champy:



gerstl.ch/  
champy



AUXEY-DURESSES

## DOMAINE FRANÇOIS DE GIVRY: Grosse Rarität aus der Monopollage «Les Riames».

Alles begann Anfang 2009, als das Burgund einen Exportrückgang von mehr als 50% verschmerzen musste. François wurden zwei Parzellen in Auxey-Duresse angeboten, die damals niemand wollte, eine deckte etwa die Hälfte von «Les Riames» ab, die zweite war grösser (mehr als 1 ha). Ein Jahr und einige Transaktionen später **war er der alleinige Besitzer der kleinsten Monopollage an der Côte de Beaune.** Und der alleinige Besitzer eines leeren Grundstücks, das in den 1930er-Jahren wegen der Reblaus aufgegeben und **somit nie durch Chemikalien belastet wurde. Ein kleines Juwel also!**

François hatte nochmals Glück: Er traf Anne-Claude Leflaive. Weil sie in den Ort verliebt war, half sie ihm bei der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung unter Aufsicht der Domaine Leflaive. Sie überzeugte ihn, die Trauben der grösseren Parzelle in einem langfristigen Vertrag zu verkaufen und bot an, sich um die Vinifizierung von «Les Riames» auf der Domaine Leflaive zu kümmern, sobald die beplante Parzelle Reben tragen würde.

Bald war es soweit: 2014 wurde der erste Jahrgang von «Les Riames»! Er wurde sofort ein grosser Erfolg, die grossen Restaurants von Paris wollten den Wein unbedingt auf ihren Karten.

**Grosse Rarität aus kleinster Monopollage.**

® 2019 Auxey Duresse Les Riames (W)

19/20 • 2035 – 2060 • Art. 261946

75cl CHF 80.– (ab 23.6.24 89.–)

François de Givry: «Der Jahrgang war für uns schwierig, es begann mit einem schlimmen Frost, dann extreme Hitze, Krankheitsdruck

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

80.–



und und und... Der Wein ist im Moment weit davon entfernt, harmonisch zu sein, aber ich denke, er hat das Potenzial, um es noch zu werden.»

Der Duft fasziniert wie immer, geniale Mineralität, herrliche Frucht, fast in Richtung Tropenfrucht. **Am Gaumen findet man effektiv die Extreme von hohem Alkohol, opulenter Aromatik und intensiver, prägender Säure.** Diese Extreme stehen sich im Moment fast kämpferisch gegenüber. Einerseits ist das fast **ein kleines Monster**, dann dank der genialen Säure auch wieder fast **ein schlanker Filigrantänzer**. Das ist ein Wein, den man einige Jahre liegen lassen sollte. Ich bin sicher, dass sich dieser wilde Kerl mit der Zeit beruhigt, das wird zweifellos ein spannendes Erlebnis. **Es gibt nur 900 Flaschen von diesem grossen Wein, er ist eine gesuchte Rarität. François de Givry könnte seine Weine zu Fabelpreisen verkaufen. Er macht es bewusst nicht**, denn er will, dass echte Weinliebhaberinnen und -liebhaber und nicht nur Superreiche diesen Wein mit Freude trinken können. **Er will auf keinen Fall, dass seine Weine zu Spekulationsobjekten werden.** Er beobachtet mit Argwohn, dass sie auf gewissen Weinkarten schon € 500 kosten. (mg)

Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine  
François de Givry:



gerstl.ch/  
givry

Julitka und François Givry mit Gerstl-Team.





Etienne Julien



## CÔTE-DE-NUITS

## DOMAINE GÉRARD JULIEN ET FILS: Spitzenqualität in 5. Generation.

Etienne ist mit einer ausgeprägten Liebe zu Weinbergen und grossen Weinen aufgewachsen. **Total bewirtschaftet er 10 ha Rebland, von Aloxe Corton im Süden bis zu Echezeaux im Norden.** Das Herzstück der Produktion befindet sich in den Côte-de-Nuits-Dörfern Comblanchien und Nuits-Saint-Georges, das sind 7 ha, alles Pinot Noir. Die Rotweine gären in Betonbottichen, sämtliche Stiele werden entfernt. Danach reifen sie für 12 oder 14 Monate in Eichenfässern aus französischem Holz.

### Vibrierend kraftvoll und tänzerisch leicht.

#### ® 2022 Nuits-St-Georges (R)

18+/20 • 2026 – 2044 • Art. 262007

75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

Immer wieder aufs Neue bin ich von den Weinen von Nuits-St-Georges begeistert. **Dieser Duft ist einfach himmlisch und strahlt unbeschreiblich verführerisch aus dem Glas.** Hier kommt etwas mehr die schwarze Frucht nach Kirsche, Zwetschge und Cassis zur Geltung. Dahinter zeigen sich aber auch rotbeerige Aromen. **Alles wirkt so tänzerisch leicht und elegant, gleichzeitig aber vibrierend kraftvoll und energiebeladen.** Man riecht die Wärme, die Kraft dieses fantastischen Jahrgangs. Umso erstaunlicher ist dann **die herrliche Balance am Gaumen zwischen Säure und Frucht.** Man will gar nicht mehr, dass diese Aromatik endet, das ist **so köstlich und genüsslich.** Die präsenste, aber cremig-feine Tanninstruktur verleiht dem Wein ein gutes Fundament. Würziges und mineralisches Finale. (pb)

67.50



® 2022 Côte-de-Nuits Cuvée Armand (R)

18+/20 • 2026 – 2044 • Art. 262006 • 75cl CHF 39.50 (ab 23.6.24 44.–)  
 Winzer Etienne Juliens Grossvater Armand kaufte diese Parzellen 1930, diese Cuvée ist darum nach ihm benannt. 70-jährige Reben, rund 40% Ganztraubenvergärung.

**Intensiv und tiefgründig im Duft** mit viel schwarzer Kirsche, etwas Cassis, aber auch rotbeerigen und floralen Nuancen, die dem Wein **viel Eleganz** verleihen. **Was für ein Genuss am Gaumen, sinnlich und kraftvoll überströmt die expressive Aromatik alle Geschmacksknospen.** Beim Abgang mehr und mehr auf der würzigen und mineralischen Seite mit einem leicht pfeffrigen Finale. **Ein überaus trinkfreudiger und gleichzeitig komplexer Pinot**, der zum Entdecken einlädt. (pb)

® 2022 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Bousselets (R)

19+/20 • 2028 – 2055 • Art. 262009 • 75cl CHF 98.– (ab 23.6.24 109.–)

**Das ist ein absolut berührender, sinnlicher Duft.** Sagenhaft raffiniert, alles ist total zart, irgendwie sind alle Duftnoten nur ganz zart angetönt, aber die Vielfalt ist enorm. **Auch am Gaumen dominiert die Feinheit, das ist ein himmlischer Gaumenschmeichler.** Exzellente Tanninstruktur, die Tannine sind superfein und doch verleihen sie dem Wein die nötige Struktur, **das ist ein aromatisches Meisterwerk von eindrucklicher Präzision mit einem spektakulär langen Nachhall.** (mg)

® 2022 Échezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262008 • 75cl CHF 242.– (ab 23.6.24 269.–)

**Der grösste Wein zeigt sich einmal mehr von der elegantesten Seite.** Der Duft wirkt unglaublich komplex und fein, gleichzeitig aber auch verführerisch tiefgründig. Ein magischer Mix aus schwarzer und roter Frucht mit einem Hauch von noblen Kräutern und zarten floralen Nuancen. Dieser Wein strahlt einen unvergleichlichen Glanz aus, ohne je mächtig zu wirken. **Seidig fein und unübertrefflich elegant ist auch der Auftakt am Gaumen.** Er überzeugt mit einem fulminanten Fruchtschwall, der Kraft und Reife des Jahrgangs in sich vereint. **Alles wirkt total harmonisch und perfekt aufeinander abgestimmt.** Ideale Balance zwischen Frucht und Struktur. Ein grosser Wein, der trotz seiner Grösse **ungemein trinkfreudig und wunderbar zugänglich ist.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Gérard Julien et Fils:



gerstl.ch/  
gerard-julien



Nicholas Thomson



## CHABLIS

### DOMAINE WILLIAM FÈVRE:

## Der grosse Name für exzellente Chablis.

Nicholas Thomson: «Wir vergleichen den Jahrgang 2022 am ehesten mit 2018, 22 hat sogar noch etwas mehr Frische, ein total sauberer, klarer Jahrgang, wird auch schon früh zugänglich sein. **Der klassische Chablis-Stil im positivsten Sinne.** Es gab auch keine Probleme wie Frost oder Hagel oder sonst etwas, ein Jahr wie wir es mögen.»

Max Gerstl: «Für mich ist 2022 der perfekte Jahrgang von **William Fèvre.** Diese unglaublich saftigen, rassigen, hocharomatischen Weine zählen zu den allergrössten Chardonnays, die ich kenne. Das ist Chablis in Vollendung.»

### Überwältigende Charme-Attacke.

® 2022 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2024 – 2038 • Art. 262052

75cl CHF 26.– (ab 23.6.24 29.–)

**Das ist ein Wein mit unglaublich viel Strahlkraft, Frische und expressiver Zitrusfrucht.** Herrlich würzige und florale Aromen begleiten das fruchtige Bouquet. **Schmelz und Säure im Auftakt verschaffen Frische und einen weichen, cremigen Start,** der die fruchtigen Aromen und die delikate Extraktssüsse edel über den Gaumen trägt. Die herrliche Balance verschafft ein überaus angenehmes und trinkfreudiges Mundgefühl. Spannung und Komplexität bis hin ins Finale, das nochmals die würzig-mineralischen Aromen betont. **Ein Bilderbuch-Chablis mit unbeschreiblichem Charme.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

26.–



® 2022 Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons (W)

19/20 • 2026 – 2055 • Art. 262057 • 75cl CHF 53.– (ab 23.6.24 59.–)

Die 22er haben eines gemeinsam: Der Duft ist von unbeschreiblicher Klarheit und Feinheit, **dieser Chablis ist ganz besonders raffiniert**, auch wenn er etwas intensiver, expressiver wirkt. Der strahlt richtig Ruhe aus, **eine stolze Persönlichkeit voller Charme**. So wie der Wein sich jetzt als Fassprobe präsentiert, könnte man ihn schon mit Hochgenuss trinken. Da ist ein wahres Feuerwerk von Aromen, dennoch wirkt er nie laut. **Das ist Chablis-Eleganz in Vollendung**. Diese 2022er werden auch Weinfreundinnen und Weinfreunde begeistern, die (noch) keine Chablis-Fans sind. (mg)

® 2022 Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaurent (W)

19/20 • 2026 – 2055 • Art. 262056 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

® 2022 Chablis Grand Cru Valmur (W)

20/20 • 2027 – 2052 • Art. 262055 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

**Beeindruckend eleganter und feingliedriger Duft**. Auch herrliche florale Aromen und eine expressive Mineralität verleihen diesem Grand Cru seine **ungeheure Komplexität. Sehr zart und nobel am Gaumen, alles ist total auf Feinheit gebaut**. Gleichzeitig macht die raffinierte Säure den Wein lebendig saftig und kraftvoll frisch. Dieser Wein tanzt über den Gaumen und versprüht überall seinen Charme. Obwohl er eine fantastische Länge hat, bleibt er immer auf der zarten Seite. **Ein glanzvoller, edler Chablis**. (pb)

® 2022 Chablis Grand Cru Les Preuses (W)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262054 • 75cl CHF 107.– (ab 23.6.24 119.–)

Schon im Duft zeigt sich ausgeprägte Mineralität, die kühle Stilistik unterstützt das noch, **Feinheit ist das prägende Element**. Erfrischende Zitrusfrucht und zarte florale Nuancen runden das edle Duftbild ab. **Schon im Auftakt explodiert er förmlich, der füllt den Gaumen**, da ist vibrierende Mineralität, der Wein strotzt vor wilder Energie, da ist geballte Kraft, aber gezähmt – eine eher sanfte Kraft, die auch etwas Verspieltes in sich birgt. **Der Wein hat etwas Mystisches, zeigt immer wieder neue Feinheiten**. Ein überaus spannender Wein, der direkt das Herz berührt. (mg)

® 2022 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2028 – 2065 • Art. 262053 • 75cl CHF 125.– (ab 23.6.24 139.–)

Jetzt wird es wieder total fein, die Vielfalt beeindruckt zutiefst, **ein Duft von vollendeter Schönheit und Präzision**. Atemberaubend frisch, betörend mineralisch, aber alles scheint nur angetönt, Aufmerksamkeit ist gefordert, man muss sich schon die Mühe nehmen, diese sublimen Feinheiten zu ergründen. **Auch sein Auftritt am Gaumen ist eher leise, dafür umso raffinierter. Der les Clos ist der Lafite des Chablis**, das war er schon immer, lange bevor die Lafite-Gruppe das Weingut gekauft hat. **Das ist überhaupt einer der raffiniertesten weissen Burgunder, die ich kenne**.(mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine William Fèvre:



gerstl.ch/  
fevre



Etienne Grivot



Tochter Mathilde und Gerstl-Team

VOSNE-  
ROMANÉE

## DOMAINE JEAN GRIVOT:

### Direkter Nachbar von Romanée Conti, sehr begehrt.

Wir sind sehr stolz, dass wir dieses renommierte Weingut – **ein direkter Nachbar der weltberühmten Domaine de la Romanée Conti** – seit dem Jahrgang 2014 in unserem Sortiment führen dürfen. Diese kleine 15-Hektar-Domaine mitten in Vosne-Romanée **besitzt so ziemlich die besten Premier-Cru- und Grand Cru-Lagen. Von Suchot Vosne-Romanée über Beaumont, Echezeaux bis Richebourg ist alles vorhanden.** Aber auch der normale Vosne-Romanée ist schon grosses Kino.

Von Beginn an waren die Weine der Domaine Jean Grivot extrem beliebt, **mittlerweile sind es bereits gesuchte Raritäten.** Sie werden von allen Weinkritikern jeweils sehr hoch bewertet – zum Teil höher als die vielen anderen und wesentlich teureren Vertreter aus dem Burgund.

### Traumhafte Aromenexplosion.

® 2021 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)

19/20 • 2028 – 2060 • Art. 262120

75cl CHF 80.– (ab 23.6.24 89.–)

® 2021 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2025 – 2035 • Art. 262116

75cl CHF 49.50 (ab 23.6.24 55.–)

Dieser Filigrantänzer strotzt vor Raffinessen, **das ist göttlicher Pinot.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

80.–



® 2021 Vosne Romanée (R)

18+/20 • 2026 – 2045 • Art. 262117 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.24 98.–)

Das ist so wunderbar beschwingt, so tänzerisch, da ist Spiel drin, eine himmlische Weinschönheit. (mg)

® 2021 Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau Villages (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262122 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Ein Wein mit unglaublichem Trinkfluss, so einfach genüsslich und doch so komplex und kraftvoll. (pb)

® 2021 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Purliers (R)

19/20 • 2027 – 2045 • Art. 262121 • 75cl CHF 170.– (ab 23.6.24 189.–)

Der zeigt sich eher etwas reserviert im Duft, dennoch vermag er zu begeistern, das ist unglaublich raffiniert, **dieses Pinot-Parfüm ist schlicht traumhaft. Am Gaumen explodiert er förmlich**, eine kleine Aromenexplosion schon zum Auftakt, aber immer dominiert die Feinheit, da sind Tannine wie Samt und Seide, hei, schmeckt das gut! **Das ist Pinot wie aus dem Bilderbuch.** (mg)

® 2021 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Chaumes (R)

19+/20 • 2026 – 2050 • Art. 262118 • 75cl CHF 170.– (ab 23.6.24 189.–)

Noblesse und Eleganz sind fast nicht mehr zu toppen. (pb)

® 2021 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Beaux Monts (R)

20/20 • 2027 – 2050 • Art. 262119 • 75cl CHF 269.– (ab 23.6.24 299.–)

Da ist verspielte Leichtigkeit, gleichzeitig enorme Konzentration und unglaubliche Komplexität, das ist ein echtes Meisterwerk. (mg)

® 2021 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2070 • Art. 262123 • 75cl CHF 405.– (ab 23.6.24 450.–)

® 2021 Echezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2027 – 2050 • Art. 262124 • 75cl CHF 495.– (ab 23.6.24 550.–)

® 2021 Richebourg Grand Cru (R)

20+/20 • 2031 – 2080 • Art. 262125 • 75cl Preis auf Anfrage



Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine  
Jean Grivot:



gerstl.ch/  
gravot



Gerstl-Team auf Kostprobe bei Jérôme Galeyrand

GEVREY-  
CHAMBERTIN

## DOMAINE JÉRÔME GALEYRAND: Grossartige Weine, die ihr Terroir offenbaren.

Die Leidenschaft von Jérôme zum Wein entstand eher durch Zufall. Er wusste nichts über Wein, als er in den 90er-Jahren ins Burgund kam. Doch nun **gehört Jérôme zur Elite der Weinproduzenten**. Er hat auch bereits einen ersten Stern im Guide der besten Weine Frankreichs («La Revue du vin de France», Ausgabe 2021) erhalten. Im Lauf der Jahre schuf Jérôme ein mehrere Hektaren grosses Weingut an der berühmten Côte de Nuits: «Ich produziere zwischen 30'000 und 35'000 Flaschen pro Jahr, je nach Jahrgang, der überwiegende Teil davon sind Rotweine aus Pinot Noir.» **Im Rebberg wird biologisch und biodynamisch gearbeitet**, geerntet wird von Hand, Mondzyklen werden respektiert. **Jérôme produziert authentische Weine, die seine Handschrift tragen**. Der frische Traubensaft wird ohne technologische und önologische Verfahren verarbeitet. Der Wein soll sein Terroir auf möglichst natürliche und gesunde Art offenbaren. Das gelingt vorzüglich.

### Das Flaggschiff der Domaine mit 20/20 Punkten.

Ⓜ 2022 Les Retraits Comblanchien Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2028 – 2055 • Art. 262147 • 75cl CHF 129.–

Hier braucht es volle Aufmerksamkeit, um alle Feinheiten dieses köstlichen Duftes zu erhaschen. Da ist gewaltig viel drin, aber irgendwie ist alles nur angetönt, es wirkt extrem edel, **ohne Zweifel ist das der Duft eines ganz grossen Weines**. Am Gaumen zeigt er sich deutlich offener, hei, ist das gut, eine kleine Fruchtbombe, raffiniert süss und irre rassig. **Ein Feuerwerk von Aromen**, das

129.–



singt, das tanzt, das versprüht pure Lebensfreude, **da ist der Bär los! Was ist das doch für ein Traumwein, zum Ausflippen schön** und mit einem Potenzial, das man gar nicht hoch genug einschätzen kann. Ein Wein wie eine Kathedrale. (mg)

® 2022 Gevrey-Chambertin La Justice (R)

19/20 • 2027 – 2050 • Art. 262148 • 75cl CHF 98.– (ab 23.6.24 109.–)  
100% Pinot Noir von 1960 gepflanzten Reben.

Da ist wieder so ein herzerfrischender Duft, **Burgund wie aus dem Bilderbuch**, strahlt betörende Eleganz aus, Frucht und Terroir schwingen im Gleichgewicht. **Auch am Gaumen bietet der Wein Genuss ohne Ende**, ein sinnliches Fruchtbündel, genial süss und herrlich rassig, mit einem betont kühlen Ausdruck. Die feine Struktur bringt zusätzliche Eleganz, **das ist ein Leichtgewicht mit enormer Konzentration, einfach unfassbar gut**, Burgund 2022 ist der Himmel auf Erden. (mg)

® 2022 Gevrey-Chambertin En Billard (R)

19/20 • 2026 – 2048 • Art. 262149 • 75cl CHF 109.–

Jérôme Galeyrand spricht vom Glanz, der von diesem Jahrgang ausgeht. **In der Tat strahlt der Wein eine Duftwolke aus, die einen sofort in ihren Bann zieht**. Herrlich, mit welcher Intensität aus roter Frucht es hier aus dem Glas duftet. Schon fast trinkfreudig harmonisch am Gaumen. **Alles ist total auf Feinheit gebaut, auch wenn der Schwall aus Fruchtaromatik absolut atemberaubend ist**. Säure und Tannine bilden die perfekte Balance und Struktur und lassen den Wein so nobel und gleichzeitig leichtfüssig dahingleiten. **Das ist schon ganz grosse Klasse – ein Hochgenuss**. (pb)



Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine Jérôme  
Galeyrand:



gerstl.ch/  
galeyrand



Eva Reh



## VOUGEOT

## DOMAINE BERTAGNA:

### Terroir, Terroir und nochmals Terroir.

Bei der Domaine Bertagna gilt die Maxime: **Die sorgfältige Arbeit im Weinberg ist die Basis für alles.** Man muss als Winzer die geologische Vielfalt, die genaue Bodenbeschaffenheit und das klimatische Umfeld bestens kennen. Zudem ist ein durchdachter ökologischer Weinbau zwingende Voraussetzung, um das **Terroir möglichst unverfälscht zum Ausdruck zu bringen.** Und vor allem natürlich: Ein guter Wein lässt sich nur aus guten Trauben herstellen. Darum werden die Trauben bei perfekter Reife schonend von Hand gepflückt.

**Man ist sehr zufrieden mit der Qualität und der Menge des Jahrgangs 2022.** Aufgrund der alten Reben gab es keine grossen Probleme mit dem Wassermangel. Die Trauben konnten perfekt reifen, was sich letztlich auch in der charmant fruchtigen Aromatik erkennen lässt.

#### Wellness für den Gaumen.

#### 2022 Vougeot 1<sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262026

75cl CHF 112.50 (ab 23.6.24 125.–)

Die Trauben wurden meist entrappt, nur ein kleiner Anteil Ganztraubenvergärung, um möglichst viele Feinheiten zu bewahren.

Das ist ein ganz edles Parfüm, **Pinot wie aus dem Bilderbuch**, die Frucht steht im Zentrum, florale und feinwürzige Noten mischen sich dazu, vereinen sich zu einem traumhaften Pinot-Duft. **Der Wein geht direkt ins Herz, das schmeckt so köstlich, das muss man einfach lieben.** Feine Struktur, edle Frische, wunderschön kühle Stilistik, vibrierende mineralische Spannung. **Das ist ein Bijou von Wein**, das sicher auch jung schon viel Trinkfreude machen wird. (mg)

112.50





® 2022 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru Les Beaux Monts (R)

19+/20 • 2028 – 2058 • Art. 262025 • 75cl CHF 112.50 (ab 23.6.24 125.–)

**Vosne-Romanée hat in diesem Jahrgang ganz besonders schöne Weine hervorgebracht. Das ist der pure Hochgenuss.** Eine sehr komplexe Fruchtaromatik vermischt sich mit kühlen, würzigen und floralen Aromen. **Der Wein strahlt viel Noblesse und Eleganz aus.** Man riecht den warmen, reifen Jahrgang, aber auch das Terroir kommt nicht zu kurz. **Sehr saftig im Antrunk mit einem gewaltigen Fruchtschwall.** Ich bin immer wieder aufs Neue erstaunt, mit welcher raffinierter Säure die Weine ausgestattet sind. Die Tannine sind von exzellenter Qualität, was dem Wein noch mehr Klasse verleiht. Langer Abgang mit noblen, würzigen und fruchtigen Rückaromen. (pb)

® 2022 Clos St. Denis Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262024 • 75cl CHF 206.– (ab 23.6.24 229.–)

**Die sagenhafte Feinheit berührt die Seele, der Duft ist komponiert aus 1000 sublimen Raffinessen.** Da ist nichts, was sich in den Vordergrund drängen würde, alles ist aus einem Guss, ein zutiefst berührendes Weinerlebnis. Das wird niemals laut, etwas Edleres kann man sich nicht vorstellen, **das ist Grand Cru in Vollendung, maximale Konzentration bei gleichzeitig maximaler Leichtigkeit,** ein Kunstwerk der Natur, über das man nur staunen kann. (mg)

® 2022 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Amoureuuses (R)

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 262023 • 75cl CHF 404.– (ab 23.6.24 449.–)

**Mit viel Glück produziert die Domaine Bertagna 360 Flaschen von diesem sehr raren Wein.** Die Parzelle grenzt direkt an den Felsen, weshalb es dort sehr warm ist. Hier finden Blüte und Ernte immer zuerst statt, jeweils rund 5 Tage vor allen anderen Parzellen. Gewohnt viel Kirschenfrucht, mit einer herrlichen Frische unterlegt, strahlt aus dem Glas. Dazu kommen die würzigen Aromen von Chambolle-Musigny. **Ein sehr sinnlicher und tiefgründig komplexer Duft.** Was für eine wunderschöne Aromatik mit köstlicher Extraktssüße! **Die Trinkfreudigkeit bei diesem Wein ist enorm,** obwohl er mit viel Energie, Kraft und einer starken Struktur ausgestattet ist. (pb)

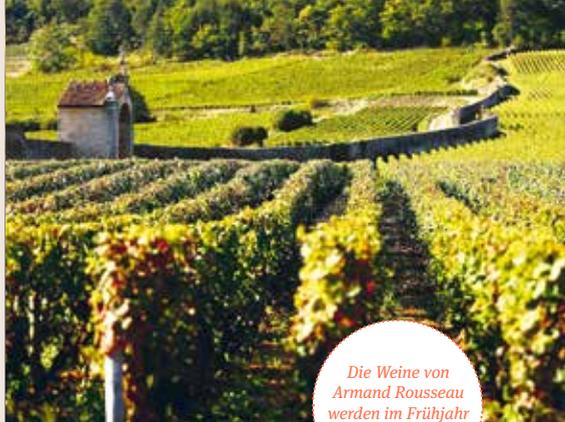
® 2022 Corton Charlemagne Grand Cru (W)

19+/20 • 2028 – 2058 • Art. 262022 • 75cl CHF 206.– (ab 23.6.24 229.–)

**Dies ist das Flaggschiff von allen Weissweinen der Domaine Bertagna.** Hier kommen nochmals eine ganz andere Kraft und noch mehr Tiefgang zum Vorschein. Der Duft ist sehr klar und von viel Zitrusfrucht geprägt. Ein Hauch von gelber Frucht im Hintergrund widerspiegelt den warmen Jahrgang. **Mich erstaunt aber vor allem die Frische, die der Wein ausstrahlt – was für ein mineralischer Tiefgang!** Sehr zarter, von einer raffinierten Säure geprägter Auftakt. Hier kommt nochmals die Zitrusfrische so herrlich zur Geltung. **Dieser Wein strahlt eine ungeheure Noblesse aus, zeigt sich zugänglich und wunderbar ausbalanciert.** (pb)



Cyrielle Rousseau mit Gerstl-Team



Die Weine von Armand Rousseau werden im Frühjahr 2025 geliefert.

GEVREY-  
CHAMBERTIN

## DOMAINE ARMAND ROUSSEAU: Weine mit gigantischem Potential.

Max Gerstl: «Man tendiert bei der Fassprobe immer dazu, diese Weine zu unterschätzen, zumindest alle ausser den 3 grossen, die man degustiert (Clos St. Jacques, Clos de Bèze und Chambertin). Ich bin in der glücklichen Lage, viele Jahrgänge im Keller zu haben, vor allem vom Gevrey Villages und von den weniger teuren Grand Crus, von eben diesen Weinen, die man tendenziell bei der Fassprobe unterschätzt. **Ich habe noch nie etwas Anderes erlebt, als dass diese bis zur Vollreife noch mächtig zugelegt haben.** Bei diesen Weinen ist es besonders wichtig, dass man sie im Keller ausreifen lässt. Selbstverständlich sind auch Jungweine schon gut, auch wenn sie nur 70% ihres Potenzials zeigen, **aber es wäre jammerschade, die restlichen 30% der Ungeduld zu opfern.»**

Cyrielle Rousseau: «Bei uns gab es zwei Mal Hagel, wir haben deshalb nicht die grosse Menge wie andere Domaines, wir haben ungefähr die gleiche Menge wie 2020, Erntebeginn war – wie schon fast üblich – im August.»



### Monumentaler St. Jaques.

® 2022 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques (R)  
20/20 • 2027 – 2060 • Art. 262133 • 75cl Preis auf Anfrage

max. 1 Flasche pro Person

Dieser Duft hat vergleichsweise schon fast etwas Strenge an sich, tiefschwarze Frucht, aber fast noch mehr Terroir, **das kommt gewaltig aus der Tiefe. Eine stolze Persönlichkeit am Gaumen,** wirkt eine Spur kühler als die Weine, die wir zuvor verkostet hatten, dennoch genauso wunderbar süss. Auch hier ist die perfekte Reife auf den Punkt erreicht, **der zusätzliche Hauch Frische verleiht dem Wein seine ganz besondere Strahlkraft.** (mg)

® 2022 **Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2026 – 2040 • Art. 262126 • 75cl **Preis auf Anfrage**



Das ist so ein Wein, der an Feinheit und Filigran nicht zu überbieten ist, die Tannine spürt man praktisch gar nicht, so zart sind sie. **Das ist ein berührender Filigrantänzer, ein unbeschreibliches Finessenbündel.** (mg)

® 2022 **Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)**

19/20 • 2028 – 2055 • Art. 262127 • 75cl **Preis auf Anfrage**



Sehr elegant, aber auch kraftvoll und mit sehr schönen, cremigen Tanninen. **Einfach traumhaft, ein unbeschreiblicher Genuss.** (pb)

® 2022 **Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux St-Jacques (R)**

19+/20 • 2028 – 2060 • Art. 262128 • 75cl **Preis auf Anfrage**



® 2022 **Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

19+/20 • 2026 – 2060 • Art. 262129 • 75cl **Preis auf Anfrage**



Der Charme des Charmes, **das berührt die Seele.** Dieser Duft ist von einer Schönheit, die man mit Worten kaum beschreiben kann, ein himmlischer Nasenschmeichler. (mg)

® 2022 **Clos de la Roche Grand Cru (R)**

20/20 • 2026 – 2060 • Art. 262131 • 775cl **Preis auf Anfrage**



**Eine makellose Schönheit am Gaumen,** da ist nicht die geringste Unebenheit auszumachen, vollendete Präzision, immense Vielfalt. **Ein Wein, der zutiefst berührt.** (mg)

® 2022 **Clos des Ruchottes Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2030 – 2070 • Art. 262132 • 75cl **Preis auf Anfrage**



® 2022 **Mazy-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2030 – 2070 • Art. 262130 • 75cl **Preis auf Anfrage**



® 2022 **Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

20+/20 • 2028 – 2080 • Art. 262134 • 75cl **Preis auf Anfrage**



**Das ist so ein Gänsehautwein,** dessen Schönheit Worte gar nicht beschreiben können, ein berührendes Wunder der Natur. (mg)

® 2022 **Chambertin Grand Cru (R)**

20+/20 • 2030 – 2080 • Art. 262135 • 75cl **Preis auf Anfrage**





Thierry Mortet mit Tochter Lise



GEVREY-  
CHAMBERTIN

## DOMAINE THIERRY MORTET: Immer besser, immer beliebter.

**BIO** Die 1992 gegründete Domaine Thierry Mortet mit rund 7,3 Hektaren (6 ha für Rotwein, 1,3 ha für Weisswein) befindet sich im **Zentrum von Gevrey-Chambertin**. Das Weingut umfasst etwa 12 verschiedene Appellationen, **mit dabei sind mehrere 1<sup>er</sup> Crus**. Die Terroirs liegen auf Ton-Kalkstein, weissem Mergel, Lavagestein und Kies.

Die Philosophie der Domaine: Man will ein harmonisches Gleichgewicht zwischen dem Terroir, dem Potenzial der Reben und einer gesunden Entwicklung der Trauben erreichen, damit die Reife zum Zeitpunkt der Ernte optimal ist.

**Das Weingut hat sich ganz dem Engagement für die verschiedenen Terroirs verschrieben.** Es ist Thierry sehr wichtig, mit grossem Respekt gegenüber Mensch und Natur zu arbeiten. **Hier entstehen unverwechselbare, reine und komplexe Weine.**

Thierry Mortet: «Der grosse Regen im Juni war letztlich ein Segen für uns, zuerst gab es etwas Krankheitsdruck, das war aber nicht schlimm, von diesem Wasser haben wir noch lange profitiert. Später war es ein relativ einfacher Jahrgang mit wenig Problemen, es herrschte ein gutes Gleichgewicht, das sich letztlich auch in den Weinen zeigt.»

**Unglaublich belebender, klassischer Gevrey-Chambertin.**

Ⓜ **2022 Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2027 – 2045 • Art. 262047

75cl **CHF 59.50** (ab 23.6.24 66.–)

**Dieser himmlische Nasenschmeichler zeigt Charme ohne Ende,** ein sehr edles Fruchtbündel, unterlegt mit raffinierter Terroirtiefe. Das ist ein Mund voll Wein, köstlich süss, er strahlt vor Frische, da ist eine geballte Ladung frische Frucht, aber

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, Ⓜ = rarer Wein

59.50



alles andere als aufdringlich. **Das ist die pure Eleganz, eine eindruckliche Naturschönheit**, zeigt alle Qualitäten total offen, da bleibt nichts verborgen. Das ist geradezu spektakulär, ein die Sinne berauschendes Trinkvergnügen, **ein absoluter Bilderbuch-Burgunder, geschliffen fein und makellos.** (mg)

® 2022 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2026 – 2040 • Art. 262046 • 75cl CHF 31.50 (ab 23.6.24 35.–)

**Die Weine der Domaine Thierry Mortet glänzen stets mit ihrer Eleganz und Feinheit.** Die Kombination des expressiv fruchtigen Jahrgangs 2022 mit dieser Stilistik passt sehr gut zusammen. Herrliche Kirschenfrucht, begleitet von sanften rotbeerigen Aromen. **Intensiv und doch so zart und fein, ein überaus nobles Bouquet. Sehr frisch und saftig am Gaumen.** Hier lässt sich der warme Jahrgang nicht auf Anhieb erkennen, denn die Säure schafft eine ausgesucht gute Balance. Sehr lebendig und saftig fruchtig, **voller Energie und Lebensfreude.** Im Abgang zeigen sich die würzigen Kräuter, sie prägen das delikate Finale. (pb)

® 2022 Chambolle-Musigny (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262050 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

Der Chambolle-Musigny glänzt mit seiner verführerischen roten Frucht aus Himbeere und Erdbeere. Ein Hauch Johannisbeere und Kirsche begleitet **das köstliche Bouquet.** Starke florale Ausprägung mit einem Hauch von Kräutern. Der Duft wirkt frisch und reif zugleich, was einen wunderschön harmonischen Eindruck hinterlässt. **Köstliche Extraktsüsse am Gaumen und ein enormer Schwall aus konzentrierter Frucht.** Dank der Säure bekommt der Wein eine perfekte Balance, wodurch er an Eleganz und Leichtigkeit gewinnt. **Eine hocharomatische Balletttänzerin mit Kraft, Energie und enormer Strahlkraft.** (pb)

® 2022 Gevrey-Chambertin Vigne Belles (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262048 • 75cl CHF 72.– (ab 23.6.24 80.–)

**Absolut bezaubernde Aromatik.** Die rote Frucht prägt das Bouquet mit viel Himbeere und Erdbeere. Dahinter kommt ein Schwall aus Kirschenfrucht und würzigen Aromen zum Vorschein. Leichtigkeit und Eleganz werden durch die floralen Nuancen verstärkt. Gleich im Auftakt zeigt sich die **köstliche Extraktsüsse**, die die fruchtigen Aromen noch intensiver erscheinen lässt. Von einer Aromenbombe zu sprechen, würde dem Wein aber nicht gerecht, denn **Eleganz und Leichtigkeit sind sehr prägend.** Aber am Gaumen breitet sich schon gewaltig viel Geschmack aus. Die seidig feinen Tannine verstärken zudem den noblen Eindruck, den dieser Wein hinterlässt. **Das traumhaft würzige Finale bildet das fulminante Schlussbouquet.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Thierry Mortet:



gerstl.ch/  
mortet

® 2022 **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Beaux Bruns (R)**

20/20 • 2028 – 2055 • Art. 262051 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Das ist das Pinot-Parfüm schlechthin, **ganz zart, fast zerbrechlich, dennoch atemberaubend komplex und mit immenser Strahlkraft**. Auch am Gaumen zeigt sich Burgund in Perfektion, diese sagenhafte aromatische Fülle und Komplexität so leichtfüssig in Szene setzen, **das kann nur ein ganz grosser Pinot, der auf einem grossen Terroir gewachsen ist**. Alles ist eine einzige Harmonie, jedes noch so kleine Detail scheint wie von Meisterhand perfekt auf das andere abgestimmt zu sein. In Wirklichkeit ist es Natur pur, ein Meisterwerk von dieser Klasse kann nur die Natur erschaffen, **das ist Burgund in Vollendung**. Irgendwie erinnert mich das an die grossen Weine von Vogüé. (mg)

® 2022 **Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cu Clos Prieur (R)**

20/20 • 2027 – 2055 • Art. 262049 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Ein köstliches Fruchtbündel, eher zurückhaltend, aber von strahlender Klarheit. Im Vordergrund steht eher schwarze Frucht, aber das raffinierte burgundische Himbeer hat auch seinen Platz im edlen Duftbild, dazu ganz viel Terroirtiefe, **alles bleibt aber immer auf der zarten, verspielten Seite**. Eine einzige Harmonie am Gaumen, was ist das doch für ein Bijou von Wein, eine makellose Schönheit, dennoch spannend, die rassige Frische zieht die Aromen in die Länge. Da sind Saft und Schmelz ohne Ende, super delikat, beschwingt verspielt, **die absolute Leichtigkeit des Seins**. Burgund, wie man es sich schöner nicht erträumen könnte, der Wein schwebt förmlich über den Gaumen, ist aber beladen mit einer eindrücklichen Fülle von Aromen. **Da ist Thierry Mortet ein echtes Meisterwerk gelungen**. (mg)



## DOMAINE GEANTET-PANSIOT: Wein-Bijoux aus bis zu knapp 120-jährigen Reben.

GEVREY-  
CHAMBERTIN

Den Kern der Anbauflächen bilden rund 12 ha sehr gut gelegene Parzellen in der Gemeinde Gevrey-Chambertin. **Die ältesten Rebstöcke wurden 1903 in der Lage «En Champs» gepflanzt (noch heute stehen rund 80% davon im Ertrag!),** aber auch die «Vieilles Vignes» verdienen ihren Namen mit einem Alter von 75 Jahren. Weitere Lagen bearbeitet Vincent in Fixin, Marsannay, Chambolle-Musigny und in der Appellation Bourgogne.

Die Weine sind jung schon unglaublich verführerisch, vereinen Kraft mit Eleganz, **zeichnen sich aus durch eine beeindruckende Balance zwischen reifer Frucht und harmonischer Struktur.** Trotz der Zugänglichkeit in der Jugend haben die Weine aber auch ein grosses Alterungspotenzial.

Fabien Geantet: «Wir sind extrem zufrieden mit den 2022ern, besonders auch mit den Weissen. Wir sind da eher in kühlen Terroirs, das hilft, dass die Weine ihre Frische bewahren. Wir sind auch mit der Menge sehr zufrieden, endlich haben wir wieder einmal volle Keller. Der Jahrgang lässt sich am ehesten mit 2009 vergleichen.»

### Ein absoluter Traum von einem Wein.

® 2022 Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Le Poissenot (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261864

75cl CHF 153.– (ab 23.6.24 170.–)

Der zeigt zumindest zu Beginn den zartesten Duft aller bisher probierten Weine. **Aber das ist so etwas von sagenhaft raffiniert,** da wird alles nur ganz dezent angedeutet, wahrscheinlich weil es so viel ist, dass für jede Komponente in dieser immensen Duftwolke nur ganz wenig Platz bleibt. Das ist ein die Sinne berauschendes Parfüm. **Auch am Gaumen ist es pure Feinheit.** Was dieses zarte



Pflänzchen an aromatischer Vielfalt zu bieten hat, ist unbeschreiblich. Das ist so ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert und sie auch verdient. **Wer sich die Mühe nimmt, ihn mit allen Sinnen zu erfassen, wird fürstlich belohnt mit einem zutiefst berührenden Genussserlebnis. Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht erträumen könnte!** Und da steckt ein unermessliches Potenzial drin, in 20 oder 30 Jahren wird das ein Monument, da bin ich mir ganz sicher. Nur schon was im minutenlangen Nachhall abgeht, spricht Bände. (mg)

® 2022 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2028 – 2050 • Art. 261866 • 75cl CHF 85.50 (ab 23.6.24 95.–)

Die Trauben stammen aus 17 verschiedenen Parzellen, **alle Reben sind 50 bis 75 Jahre alt.** Man riecht hier die Tiefgründigkeit und die unbändige Kraft, die sich in einer beeindruckenden Intensität zeigt. Trotz seiner reifen Fruchtaromatik wirkt der Wein auch am Gaumen frisch und sogar kühlwürzig. Das verleiht ihm **eine wunderschöne und sinnliche Balance**, die den Wein nur so dahinschweben lässt. Die Tannine sind von exzellenter Qualität und bilden das ideale Rückgrat für diesen Gevrey-Chambertin. **Das langanhaltende, würzige Finale bildet den perfekten Abschluss.** (pb)

® 2022 Gevrey-Chambertin En Champs (R)

19/20 • 2028 – 2045 • Art. 261865 • 75cl CHF 103.50 (ab 23.6.24 115.–)

Der Duft kommt gewaltig aus der Tiefe, wirkt enorm konzentriert und reich. Gleichzeitig ist es pure Feinheit, das ist nicht einfach zu erklären, es berauscht die Sinne. **Irgendwie scheint das ein kleines Monster zu sein und dann doch wieder eher ein zartes Pflänzchen**, ich könnte mich stundenlang damit beschäftigen. Am Gaumen ist alles ganz anders, da gibt er sich total offen und zugänglich, zeigt gleich alles, was er hat – und das ist nicht wenig! **Das ist einfach nur Hochgenuss pur.** Die fast opulente Süsse in Verbindung mit der edlen Frische ist schlicht genial, dann der tänzerisch verspielte Auftritt trotz enormer Konzentration: **Das ist ein die Sinne berauschendes Erlebnis.** (mg)

® 2022 Bourgogne Pinot Fin (R)

18+/20 • 2026 – 2040 • Art. 261869 • 75cl CHF 39.50 (ab 23.6.24 44.–)

Ein richtiger Strahlemann, dieser Pinot Fin mit seinem **verführerischen und reichhaltigen Bouquet.** Unglaublich, wie intensiv und doch so zart-elegant die fruchtigen Aromen aus dem Glas strömen. Die Wärme ist sehr schön in der perfekt ausgereiften Frucht erkennbar, aber auch die Frische ist präsent. **Am Gaumen präsentiert er sich ausgesprochen saftig mit einem unglaublichen Fruchtschwall, der sich fast explosionsartig ausbreitet.** Die Tannine haben eine exzellente Qualität und verleihen dem Wein einen harmonischen und cremigen Trinkfluss. Im Finale zeigt der Pinot Fin nochmals seine würzige Seite. **Ein Bourgogne von einem anderen Stern.** (pb)



® 2022 **Chambolle-Musigny Vieilles Vignes (R)**

19/20 • 2027 – 2045 • Art. 261867 • 75cl **CHF 103.50** (ab 23.6.24 115.–)

**Wow, dieser Duft wärmt das Herz!** Das ist eine brillante Schönheit, der Duft geht unter die Haut. Frucht und Terroirtiefe bilden eine Einheit, nichts dominiert, die Vielfalt ist enorm. Der Wein schmeckt so etwas von köstlich, zarte Extraktsüsse, sanfte Tannine, verspielte Leichtigkeit, viel saftiger Schmelz. Alles ist jetzt ganz anders als im Vorjahr, das hier ist vergleichsweise fast opulent – **und doch bleibt die burgundische Feinheit immer an erster Stelle, das muss man einfach lieben.** (mg)

® 2022 **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Baudes (R)**

19+/20 • 2028 – 2055 • Art. 261868 • 75cl **CHF 166.50** (ab 23.6.24 185.–)

Die Weine von Chambolle-Musigny sind etwas ausgeprägter auf der schwarzen Kirschenfrucht und zudem noch eine Spur würziger, was ihnen den **etwas maskulineren Charakter** verleiht. Mir gefällt besonders der kühle Hintergrund, der sich so delikate mit der reifen Frucht vermählt. **Am Gaumen zeigt er sich samtig fein und weich.** Was für ein nobler Trinkfluss, der die Eleganz und Kraft des Jahrgangs in totaler Harmonie zum Ausdruck bringt. Scheinbar tänzerisch leicht vermag der Les Baudes seine kraftvolle Aromatik in die delikate Säure und die seidig feinen Tannine zu integrieren. **Das perfekte Gesamtbild wird durch sein langanhaltendes Finale herrlich abgerundet.** (pb)

® 2022 **Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261863  
75cl **CHF 252.–** (ab 23.6.24 280.–)

Die gesamte Kollektion von Geantet Pansiot hat uns sehr beeindruckt, wir hatten **bereits beim ersten Wein Gänsehaut.** Zum Abschluss dürfen wir nun noch den Charmes-Chambertin probieren. **Schon allein der Duft ist von einer derartigen Noblesse geprägt, dass die Glücksgefühle immens sind.** Hier ist alles nochmals eine Spur raffinierter, ausgeprägter und tiefgründiger. Gleichzeitig zeigt der Wein aber auch beeindruckende Eleganz und Strahlkraft. Vordergründig viel Kirschenfrucht, die von Erdbeere und Himbeere unterstützt wird. Dahinter würzige und auch florale Aromen, die dem Wein Tiefe und zusätzliche Komplexität verleihen. **Unbeschreiblich seidiger und aromatisch edler Auftakt am Gaumen.** Obwohl dieser Grand Cru eine kraftvolle Struktur hat, wirkt er sehr zart und schon fast schwebend leicht. Hocharomatisch vom ersten Gaumenkontakt bis ins fast nicht enden wollende Finale. **Ein absoluter Traumwein.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Geantet-Pansiot:



gerstl.ch/  
geantet-pansiot



Das Gerstl-Team mit Chantal Tortochot

GEVREY-  
CHAMBERTIN

## DOMAINE TORTOCHOT:

### Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

Auf der Domaine Tortochot werden Anbau und Vinifikation **mit grösstem Respekt vor den burgundischen Traditionen** durchgeführt. Mit niedrigen Rebstöcken und hoher Pflanzdichte (10'000 Rebstöcke/ha). **Der Rebschnitt ist einer der wichtigsten Arbeitsschritte, er bestimmt den zukünftigen Ertrag.**

Chantal Tortochot: «Im Winter gab es genügend Wasser, aber zum Glück keinen Frost. Wir haben den Rebschnitt geändert und machen ihn wieder wie früher, das heisst in 2 Teilen. Im November lassen wir noch ungefähr 12 Augen. Wenn die Frostzeit vorbei ist, reduzieren wir auf 6 Augen. Das Frühjahr war extrem heiss, das wärmste Frühjahr aller Zeiten. In Gevrey gab es im Juni einen kleinen Tornado mit Überschwemmungen, aber genau dieser Regen war letztlich ein Segen. Danach war es ein ziemlich ausgeglichenes, unkompliziertes Jahr. **Am Schluss konnten wir perfekt reife, kerngesunde Trauben ernten – und zwar auch mit guten Mengen.** Auffällig war der hohe Anteil Weinsäure in der Säurestruktur.»

#### Ein absoluter Bilderbuch-Burgunder.

Ⓜ 2022 Gevrey-Chambertin Champerrier Vieilles Vignes (R)  
19/20 • 2028 – 2055 • Art. 261921  
75cl CHF 71.– (ab 23.6.24 79.–)  
100% Pinot Noir aus fast 70 Jahre alten Reben.

**Ein Kraftbündel am Gaumen, der fährt so richtig ein,** füllt den Gaumen mit sinnlichen Aromen. **Diesen Wein würde man mit Hochgenuss schon jetzt trinken, aber man darf sein Potenzial nicht unterschätzen.** In Sachen Struktur und Fülle erinnert das ganz stark an 2005. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, Ⓜ = rarer Wein

71.–





® 2022 **Gevrey-Chambertin Les Corvées (R)**

18+/20 • 2026 – 2044 • Art. 261922 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

Das ist delikats nobel, hocharomatisch und doch tänzerisch leicht und verspielt. **Diese Feinheit soll aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass eine konzentrierte Aromatik vorhanden ist. Ein himmlischer Gevrey-Chambertin.** (pb)

® 2022 **Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Champeaux (R)**

19+/20 • 2028 – 2060 • Art. 261926 • 75cl CHF 117.– (ab 23.6.24 130.–)

Der Wein ist etwas kühler und würziger als die anderen Lagen. **Es erstaunt, wie elegant und ausbalanciert der Wein am Gaumen ist.** Natürlich spürt man seine Energie gleich zu Beginn, aber die Säure und die Tannine bilden die idealen Gegenspieler und schaffen so eine **sehr gute Balance.** (pb)

® 2022 **Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux St-Jacques (R)**

19+/20 • 2028 – 2060 • Art. 261925 • 75cl CHF 121.50 (ab 23.6.24 135.–)  
100% Pinot Noir von Böden mit hohem Kalkgehalt im Untergrund;  
um die 50% Ganztraubengärung.

**Das ist eine himmlisch schöne Duftwolke.** Diese berührende Sinnlichkeit, diese Klarheit, diese Präzision, **das ist absoluter Hochgenuss – ein Erlebnis, das unter die Haut geht.** (mg)

® 2022 **Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261924 • 75cl CHF 207.– (ab 23.6.24 230.–)  
Ausbau in 80% Neuholz, und man spürt nichts davon.

Am Gaumen dominiert die Feinheit, was ist das doch für ein raffinierter Wein – **das ist Burgund in Vollendung.** (mg)

® 2022 **Mazis-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2028 – 2070 • Art. 261927 • 75cl CHF 297.– (ab 23.6.24 330.–)  
100% Pinot Noir, rund 25% Ganztraubenvergärung; Ausbau in rund 80% neuem Holz.

**Der Mazy Chambertin ist der Liebling von Chantal Tortochot. Der Wein hat ein unglaubliches Potenzial für die Zukunft,** zeigt aber schon jetzt seine enorme Strahlkraft. Was für eine atemberaubende Schönheit! (pb)

® 2022 **Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261923  
75cl CHF 360.– (ab 23.6.24 400.–)

**Das ist eine kleine Duftorgie,** die Fülle von Aromen ist unbeschreiblich, alles zeigt sich total zart, diese sagenhafte Eleganz berührt das Herz. Alleine die Art, wie er Kraft und Eleganz verbindet, ist ein kaum zu begreifendes Wunder, **das ist ein fast ausserirdisches Finessenbündel,** köstlich süß, irre rassig, betörend aromatisch, **ein göttliches Getränk.** (mg)



Pascal Marchand (Mitte) mit Gerstl-Team

NUITS-  
ST-GEORGES

## DOMAINE MARCHAND TAWSE:

### Grandiose, hoch bewertete Spitzenweine.

2005 widmet sich Pascal Marchand seiner Tätigkeit als Berater und verfolgt Projekte in Chile, Argentinien, Australien, Kalifornien und natürlich im Burgund, wo er 2006 seinen eigenen Mikro-Wein unter dem Label «Pascal Marchand» kreiert. 2010 beginnt Pascal ein neues Abenteuer mit Moray Tawse und gründet das Joint Venture Marchand-Tawse. Mit dieser Partnerschaft wollen die beiden langjährigen Freunde und Geschäftspartner Weine erzeugen, **die eine der berühmtesten Terroirs des Burgunds am besten zum Ausdruck bringen.**

Marchand-Tawse ist ein kleines Team von Weinprofis unter der Leitung von Pascal Marchand, **das sich der Herstellung grosser Burgunderweine verschrieben hat.** Ihre Arbeit basiert auf den Grundsätzen des biologisch-dynamischen Weinbaus – in den Weinbergen und im Keller. Alle Grand Cru- und Premier-Cru-Lagen des Weinguts werden von Pferden gepflügt. Im Weinkeller richten sich alle Arbeiten nach dem Mondkalender. **Jedes Terroir soll in seiner reinsten Form zum Ausdruck gebracht werden.**

#### Volnay-Eleganz vom Feinsten.

##### 2020 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Les Fremiets (R)

19+/20 • 2026 – 2060 • Art. 256472

75cl CHF 69.70 (ab 23.6.24 77.40)

Jetzt  
lieferbar

Da strahlt ein Bündel hochkonzentrierter, schwarzer Kirschen aus dem Glas, aber niemals aufdringlich, **immer ist die Eleganz im Vordergrund**, raffinierte Würz- und Kräuternuancen schimmern aus dem Hintergrund. **Schiere Eleganz am Gaumen**, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, versprüht aber ein wahres Aromenfeuerwerk, da ist vibrierende Mineralität, auch Saft und Schmelz im Überfluss. **Der Wein beeindruckt zutiefst**, löst richtige Glücksgefühle aus. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ☉ = rarer Wein

69.70



**2020 Monthélie (R)**

Art. 256456 • 75cl **CHF 29.–** (ab 23.6.24 32.40)

Jetzt  
lieferbar

**2020 Côte de Nuits Villages (R)**

Art. 256450 • 75cl **CHF 29.–** (ab 23.6.24 32.40)

Jetzt  
lieferbar

**2021 Côtes de Nuits Villages (R)**

18/20 • jetzt – 2032 • Art. 259342 • 75cl **CHF 30.–** (ab 23.6.24 33.60)

Jetzt  
lieferbar

Dieser Côte de Nuits glänzt mit einer **herrlich noblen und feinen Reduktion**, die zusammen mit einer Fülle aus Frucht und Kräuteraromen aus dem Glas strahlt. Man riecht die Mineralität in einer beeindruckenden Intensität. **Am Gaumen sehr frisch, belebend, saftig und geprägt von raffinierter Säure.** Langanhaltendes und würziges Finale mit einem Hauch von pfeffrigen Noten. (pb)

**2019 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Tuvilains (R)**

Art. 256442 • 75cl **CHF 39.50** (ab 23.6.24 44.–)

Jetzt  
lieferbar

**2021 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Tuvilains (R)**

18+/20 • 2025 – 2048 • Art. 259348 75cl **CHF 49.70** (ab 23.6.24 55.20)

Jetzt  
lieferbar

**2020 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Teurons (R)**

19/20 • 2026 – 2045 • Art. 256441 • 75cl **CHF 45.50** (ab 23.6.24 50.40)

Jetzt  
lieferbar

Gegenüber dem Clos du Roi zeigt sich hier noch etwas mehr Frische. Im Bouquet kommt verstärkt die Johannisbeere zum Vorschein. **Die Weine wirken enorm präzise und klar**, sind gleichzeitig aber auch trinkfreudig zugänglich. Auf die Gefahr hin, dass ich mich wiederhole, aber diese Weine sind sooo **phänomenal saftig**. Sie sind total auf Feinheit gebaut, haben aber eine enorme Kraft in sich. Kräuteraromen und eine zarte Mineralität bilden das lange Finale des Les Teurons. (pb)

**2020 Chambolle-Musigny (R)**

Art. 256444 • 75cl **CHF 70.50** (ab 23.6.24 78.30)

Jetzt  
lieferbar

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Marchand Tawse:



gerstl.ch/  
tawse



Maxime und Patrice Rion mit Gerstl-Team

NUITS-SAINT-  
GEORGES

## Domaine Michèle et Patrice Rion: Grosse Qualitätsfanatiker mit kleinem Weingut.

Maxime Rion: «Wir hatten zu Beginn des Jahres genügend Wasser, die Trockenheit kam etwas später, hat teilweise zu Reifestopp geführt, was nicht nur negativ war. Es gab durchaus auch immer wieder kühlere Perioden. Unter dem Strich hat es zu einem sehr ausgeglichenen 2022er-Jahrgang mit recht guten Mengen geführt. **Stilistisch würde ich die Weine bei den Jahrgängen 2005 oder 2015 einreihen.»**

### Ein Bijou von Wein.

® 2022 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2028 – 2055 • Art. 261930

75cl CHF 63.– (ab 23.6.24 70.–)



Dieser Wein wurde zu 100% entrappt, er stammt aus 2 verschiedenen Parzellen. Im Duft will er vorerst nicht so richtig aus sich herauskommen, zeigt Tiefe an, aber die Frucht schimmert nur ganz zart aus dem Hintergrund hervor. **Dennoch ist da eine nicht zu übersehende Sinnlichkeit**, vielleicht ist gerade die etwas verhaltene Art die besondere Herausforderung. Erstaunlich ist, dass der Eindruck von Nase und Gaumen ziemlich unterschiedlich ist. Am Gaumen zeigt er viel mehr Offenheit als im Duft, **plötzlich ist alles einfach nur noch Hochgenuss.** (mg)

® 2022 Bourgogne Les Bons Bâtons (R)

18/20 • 2025 – 2040 • Art. 261931 • 75cl CHF 26.90 (ab 23.6.24 29.90)

Maxime Rion ist begeistert vom Jahrgang 2022. Ein sehr fruchtiger Jahrgang mit expressiver Ausprägung. **Man riecht und schmeckt die Reife und Wärme des Jahrgangs.** Ein Duft zum Eintauchen schön. Dahinter kommt eine tiefgründige Würze zum Vorschein, die dem Wein einen etwas kühlen Hintergrund, aber auch Tiefgang verleiht. **Lebendig und saftig am Gaumen** dank der genialen Säure. Auch die cremig feinen Tannine tragen dazu bei. **Einmal mehr ein Bilderbuch-Bourgogne.** (pb)

® 2022 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

19/20 • 2028 – 2050 • Art. 261928  
75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

Im Duft bleibt er zu Beginn eher etwas zurückhaltend, trotzdem kann man **seine innere Grösse unschwer erkennen.** Da ist Tiefe, da ist aromatische Fülle, da ist Strahlkraft – auch wenn alles eher ein wenig aus dem Verborgenen schimmert. **Ganz anders am Gaumen, da explodiert er förmlich,** geniale Frische eingebunden in jede Menge köstlichen Schmelz. **Es ist ein unbeschreibliches Vergnügen, diesen Wein zu kosten.** Alles ist aus einem Guss und von eindrücklicher Präzision, die Konzentration ist enorm, der Wein wirkt aber extrem leichtfüssig, hat so etwas beschwingt Lebendiges an sich, das ist **eine ganz edle Köstlichkeit.** (mg)

® 2022 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos des Argillières (R)

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 261929 • 75cl CHF 117.– (ab 23.6.24 130.–)

Wow, ich hatte ja schon so viel Vergnügen mit den 2022ern dieser Domaine und jetzt kommt ein Duft, der **alles bisher Erlebte in den Schatten stellt.** Diese atemberaubende Tiefe, diese immense Konzentration, diese betörende Duftsönheit, ist ein sinnliches Erlebnis. **Da wird sofort klar: In diesem Glas befindet sich ein ganz grosser Wein. Bestätigung am Gaumen: Das ist ein Bijou von Wein,** eine selten gesehene Natursönheit, absolut makellos und sagenhaft komplex. (mg)

® 2022 Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos St. Marc (R)

20/20 • 2026 – 2060 • Art. 261932 • 75cl CHF 135.– (ab 23.6.24 150.–)

Vom Flaggschiff der Domaine zu sprechen würde sicherlich den anderen genialen Weinen nicht gerecht werden, aber **der Clos St. Marc ist schon immer etwas ganz Besonderes.** Im Duft nochmals eine Spur intensiver und tiefgründiger, lässt bereits zu Beginn seine Muskeln spielen. **Obwohl die Noblesse unverkennbar ist, scheint der Wein mit seiner Energie zu vibrieren.** Dazu ein Schwall von delikaten Kräutern, die ihm einen kühlen, würzigen Hintergrund geben. **Im Auftakt geht es gleich sehr intensiv mit einer geballten Ladung aus Frucht und köstlicher Extraktsüsse los.** Von der raffinierten Säure begleitet erscheint der Wein unheimlich lebendig und saftig, ja schon fast ein wenig verspielt. Es ist ein wahres Feuerwerk, das sich hier abspielt. **Ein ganz grosser Nuits-Saint-Georges.** (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Michèle et Patrice Rion:



gerstl.ch/  
rion



Anne und Hervé Sigaut mit Gerstl-Crew

CHAMBOLLE-  
MUSIGNY

## DOMAINE ANNE & HERVÉ SIGAUT: Perfekte Terroirweine dank viel Natur und wenig Technik.

Anne und Hervé Sigaut leiten das im 19. Jahrhundert gegründete Familiengut **mit einigen der schönsten Terroirs der Appellation. Ihre Weine sind sehr gesucht und werden überall für ihre Brillanz und Reinheit gelobt.**

Beide lieben zwar die Traditionen, leben aber ganz in der Gegenwart. Der direkte Kontakt zu ihrem Land, ihren Reben und ihren Trauben ist ihnen extrem wichtig, sie würden das niemals aus der Hand geben. Modernität der Modernität zuliebe interessiert sie nicht. Es gibt bei ihnen auch keine unnötigen Geräte im Keller. **Die Hände sind und bleiben die beste Garantie für sorgfältige, sensible und hochstehende Arbeit.**

### Morey-St-Denis in Vollendung.

**2021 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Charrières (R)**

20/20 • 2027 – 2060 • Art. 259242

75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

Jetzt  
lieferbar

**Sanft und fast etwas feminin** zeigt sich der Morey-Saint-Denis. Die Feinheit in diesem Wein begeistert mich total. So zart dieser Duft ist, so dicht aromatisch präsentiert er sich. Schwarz- und rotbeerige Frucht im Wechselspiel, begleitet von herrlicher Würze und floralen Aromen. **Im Gaumen ist sofort die erfrischend saftige Säure spürbar, die dem Wein seine unvergleichliche Lebendigkeit einhaucht.** Superzarte und seidige Tannine ermöglichen den cremigen und geschmeidigen Trinkfluss. **Das ist delikates Burgund in purer Vollendung** – elegant und kraftvoll zugleich. (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ⊕ = rarer Wein

99.–



**2019 Morey-St-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Charrières (R)**

19+/20 • 2025 – 2055 • Art. 253585 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.24 110.–)

Jetzt  
lieferbar

**Alles ist so superzart und elegant ausgebaut und zeigt sich mit einer unbeschreiblichen Finessenvielfalt.** Was für ein tänzerischer, anmutiger Wein! **Löst bei mir echte Glücksgefühle aus.** Geschmeidig und zart am Gaumen mit einer herrlichen Säure. Dieser Wein singt und tanzt im Mund. Intensive Aromen in jedem Moment, aber strukturell **von einer unbeschreiblichen Perfektion.** (pb)

**2021 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Chatelôts (R)**

19+/20 • 2027 – 2058 • 75cl CHF 121.50 (ab 23.6.24 135.–) • Art. 259241

Jetzt  
lieferbar

Samtiger und weicher Auftakt am Gaumen mit **köstlicher Extraktsüsse.** Das Tanningerüst ist so **unglaublich zart und seidig fein,** es präsentiert sich delikater harmonisch. Der Les Chatelots ist 2021 **ein ganz besonderes Highlight.** (pb)

**2020 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Noirots (R)**

Art. 256690 • 75cl CHF 126.– (ab 23.6.24 140.–) • **94/100 Vinous**

Jetzt  
lieferbar

**2021 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Sentiers (R)**

19/20 • 2027 – 2050 • 75cl CHF 135.– (ab 23.6.24 150.–) • Art. 259243

Jetzt  
lieferbar

Atemberaubende Tiefe, faszinierend sinnliche Trüffelaromen, wo nimmt dieser zarte Duft seine immense Komplexität her? **Das ist Pinot vom Allerfeinsten.** Auch am Gaumen eine unbeschreibliche Delikatesse – intensiv, komplex, konzentriert und doch so raffiniert spielerisch. (mg)

**2020 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Sentiers Vieilles Vignes (R)**

20/20 • 2027 – 2065 • Art. 256562 • 75cl CHF 135.– (ab 23.6.24 150.–)

**94/100 Vinous**

Jetzt  
lieferbar

**Was der am Gaumen aufführt, kann man gar nicht beschreiben,** nur fühlen, das zarte Pflänzchen ist ein wahres Kraftpaket, fühlt sich an wie Samt und Seide, die traumhaft kühle Aromatik ist ein Traum, zumal die perfekt darauf abgestimmte Extraktsüsse die Aromen richtiggehend explodieren lässt. **Das ist ein ganz grosser, sehr edler, sinnlicher Burgunder.**

**2019 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Sentiers Vieilles Vignes (R)**

19+/20 • 2025 – 2050 • Art. 253583 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Jetzt  
lieferbar

Diese 2019er von Sigaut sind einfach ein Traum, ein Wein schöner als der andere, **da kommt man aus dem Schwärmen nicht mehr heraus,** die Harmonie ist total, verschwenderische Vielfalt, aber nicht übertrieben, das ist alles andere als ein lauter Wein, ganz im Gegenteil, Feinheit ist oberstes Gebot, **das ist fein, fein und nochmals fein, gleichzeitig irre konzentriert und reich,** das macht einfach nur unendlich Freude. (mg)

Alle Weine und Degustationsnoten der Domaine Anne & Hervé Sigaut:



gerstl.ch/  
sigaut

# «Gerstl Fine Wines» mit über 3800 Top-Raritäten.



«Gerstl Fine Wines» ist ein **weiterer Meilenstein** in der traditionsreichen Geschichte von Gerstl Weinselktionen. Mit unserem aktuellen Sortiment von rund **3800 Top-Raritäten aus dem Premium-Segment** zählen wir zu den grössten und wichtigsten Raritäten-Anbietern in der Schweiz und Europa.

Auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) finden Sie **unter der Rubrik «Fine Wines» eine grosse Palette von gesuchten Raritäten, gereiften Weinen und seltenen Sammlerweinen**. Dazu kommen hilfreiche Besonderheiten wie zum Beispiel von **jeder Flasche eine 360°-Foto plus ein Close-up (Nahaufnahme) der Kapsel**.

**GERSTL**

FINE WINES

# WEINBÖRSE



SWISS AUCTIONEERS FOR FINE WINES.  
SINCE 1982.



**Ob Sie erstklassige, gesuchte Weine kaufen oder verkaufen möchten:**  
Die Weinbörse aus der Schweiz garantiert Ihnen weltweit Kompetenz,  
Seriosität, Professionalität und Sicherheit. Seit 1982.

[www.weinboerse.ch](http://www.weinboerse.ch)



Kellermeister seit 2021: Jean Lupatelli (Mitte), mit Gerstl-Team

CHAMBOLLE-  
MUSIGNY

## DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGÜÉ: Die unbestrittenen Meister des Musigny.

Jean Lupatelli: «Für uns ist 2022 ziemlich ähnlich wie 2020. Endlich haben wir auch wieder einmal eine gute Menge, nahe bei 35 hl. Die gute Menge hat auch geholfen, dass die Trauben nicht schnell ins Überreife tendiert haben. Zu Beginn haben sich die Weine nicht von ihrer schönsten Seite gezeigt, ich habe mir schon ein bisschen Sorgen gemacht. Aber das hat sich glücklicherweise total geändert, **jetzt präsentieren sich die Weine so, wie wir sie lieben.** Zwei kleine 1er-Cru-Parzellen kommen bei uns immer in den Chambolle, es gibt jeweils maximal ein Fass, das lohnt sich nicht separat zu vermarkten. Unser Chambolle 1er Cru soll auch weiterhin zu 100% aus den jungen Reben des Musigny bestehen.»

### Himmliches Parfum.

® 2022 Chambolle-Musigny (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 262032 • 75cl CHF 280.–

In diesem Super Villages befinden sich auch 15% 1er Cru. Die Trauben stammen aus den drei Lagen Les Porlottes (grösster Teil) und den beiden 1er-Cru-Lagen Les Fuées und Les Baudes. **Ganz anders präsentiert sich die Aromatik bei den Weinen der Domaine Comtes de Vogüé.** Hier haben wir vor allem schwarze Kirsche und etwas Cassis. Dahinter sehr zart ein nobles Kräutergerüst, das viel Komplexität in den Wein bringt. Beim ersten Schluck ist man fast überfordert von den gewaltigen Eindrücken. **Was für eine atemberaubende Intensität aus Frucht, Extraktsüsse, raffinierter Säure und edlem Tanningerüst.** Hätten wir diesen Wein blind verkostet, hätten wir ihm vermutlich 20 Punkte gegeben. Im Wissen, dass es ein Villages ist, bleiben wir bei **sensationellen 19 Punkten.** (pb)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

280.–



® 2022 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 262031 • 75cl CHF 420.–



® 2022 Bonnes Mares Grand Cru (R)

20+/20 • 2030 – 2080 • Art. 262029 • 75cl CHF 780.–

Ist das die höchstmögliche Feinheit eines Duftes oder ist es die maximale Fülle, Komplexität, Ausdruckskraft? **Es sind genau diese Dinge in Kombination, eigentlich ist das etwas total Unmögliches, aber hier haben wir es ganz klar im Glas.** Über diesen Duft kann man nur staunen, man muss ihn mit dem ganzen Körper fühlen. Hier scheint die Natur der absolute Chef zu sein. **Mit Jean Lupatelli ist ein neuer Kellermeister für die Weinbereitung verantwortlich.** Er hat auch bereits diverse Verbesserungen eingeführt, aber die Weine haben sich nicht im Geringsten verändert. Das ist der Bonnes Mares, so wie ich ihn hier seit 25 Jahren jedes Jahr probiere, mit den Jahrgangsunterschieden selbstverständlich, aber immer die gleiche Präzision und Komplexität. **Das ist so ein Wein, den man gekostet haben muss, weil er sich mit seiner Komplexität, Grösse und Vollendung jeder Beschreibung entzieht.** (mg)

® 2022 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

20+/20 • 2032 – 2080 • Art. 262028 • 75cl CHF 980.–

Schon der Chambolle-Musigny 1er Cru von den jungen Musigny-Reben hat uns die Tränen in die Augen getrieben. **Der grosse Musigny ist noch eine Spur intensiver und tiefgründig komplexer. Das ist die wahre Pinot-Vollendung.** Die gewaltige Länge ist Ausdruck der Kraft in diesem überirdischen Musigny. **Dieser Wein sprengt die Punkteskala und alles bisher Dagewesene.** Das ist ein neuer Stern am Burgunderhimmel. (pb)

® 1996 Bonnes-Mares Grand Cru AOC (R)

Art. 254197 • 75cl CHF 840.–



® 2018 Bonnes-Mares Grand Cru AOC (R)

Art. 256398 • 75cl CHF 750.–



® 2014 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

Art. 256392 • 75cl CHF 980.–



® 2017 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

Art. 256394 • 75cl CHF 890.–



Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Comte Georges de Vogüé:



gerstl.ch/  
vogue



Jacques Devauges



MOREY-  
ST-DENIS

## DOMAINE DES LAMBRAYS:

### Eine neue Dimension Clos des Lambrays.

Max Gerstl: «Wenn ich jetzt einfach mal ganz frech behaupte, 2022 sei der grösste Clos des Lambrays aller Zeiten, kann mir mit Sicherheit niemand das Gegenteil beweisen. Ein wenig Erfahrung habe ich auch mit diesem Weingut, so war mein eindrücklichstes Erlebnis der 1937er und ich habe das grosse Glück, ziemlich viele Jahrgänge von dieser Weinlegende verkostet zu haben. **Aber nach meiner Überzeugung erreicht keiner diese absolute Perfektion wie der 2022er, auch nicht der 21er, der zuvor mein absoluter Liebling war**, weil ich diese kühle Stilistik so liebe.»

Jacques Devauges: «Für uns ist es ein wichtiger Jahrgang, der erste im neuen Keller. Ein sehr trockener Jahrgang. Wir überlegten, ob wir schon im August mit der Ernte beginnen sollten, aber es gab einen Reifestopp, deshalb begannen wir erst am 1. September.»

#### Besser geht nicht.

#### ® 2022 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20+/20 • 2032 – 2080

75cl CHF 567.– • Art. 261836

150cl CHF 1162.– • Art. 261837

Auch in diesem Jahr durften wir die verschiedenen Parzellen einzeln verkosten (ein kleiner Spaziergang durch die Reben, wie es Jacques Devauges liebevoll nennt) und zum Schluss die ungefähre finale Assemblage probieren.

Das ist schon fast laut, wie sich der Lambrays hier im Glas präsentiert. Ein unglaublicher Fruchtschwall strömt mir entgegen. **Was für eine sagenhafte Strahlkraft und immense Kraft in diesem Wein.** Eine geballte Ladung aus Kirsche, Himbeere und Erdbeere, kombiniert mit nobelster Würze und floralen Aromen. **Am Gaumen herrscht die pure Harmonie, auch hier spürt man die Energie**

567.–



**und die Kraft in diesem Wein.** Edelste Tannine verleihen dem Clos des Lambrays einen seidig feinen Trinkfluss mit einer unvergleichlichen Noblesse.

Es ist einmal mehr erstaunlich, wie unterschiedlich die verschiedenen Parzellen duften und schmecken – und dies obwohl sie zum Teil nur wenige Meter voneinander liegen bzw. aneinandergrenzen. **Da sind zum einen die expressiv fruchtigen und zum anderen die mineralisch würzigen und eher zurückhaltenden Parzellen.** Was sich aber bei allen zeigt, ist die herrliche Säure, die dem Wein seine Saftigkeit und Frische verleiht. Wir probieren aus der Parzelle Cerisier, hier kommt vor allem das würzige Finale sehr deutlich zum Vorschein. **Darauf folgt das Herz von Clos des Lambrays,** diese Parzelle nennt sich 80 ouvrées milieu und liegt genau in der Mitte der Domaine und zwischen Clos de Tart und Clos Saint Denis. Hier haben wir wieder verstärkt die expressive Frucht im Vordergrund. Diesen Genuss am Gaumen in die richtigen Worte zu fassen, ist fast unmöglich. Hier scheint einfach alles am richtigen Platz zu sein. Gegenüber den letzten Jahren ist der Lambrays nicht besser (was ja eigentlich auch gar nicht möglich ist), **sondern in allen Belangen intensiver und tiefgründiger. An Sinnlichkeit und Noblesse ist dieses Weinspektakel kaum zu übertreffen.** Auch Länge und anhaltende Intensität sind atemberaubend.

**Zum Schluss folgt das grosse Finale mit einer Assemblage aus allen 11 bzw. 10 Parzellen** (eine kleine Parzelle, die 2020 neu gepflanzt wurde, gelangt noch nicht in den Grand Cru). Die Anteile aus den verschiedenen Parzellen werden nicht verändert, sondern so belassen wie sie die Natur vorgegeben hat. **Hier vereinen sich alle Genialitäten der verschiedenen Lagen in einem hochkomplexen und dennoch sehr zugänglichen Grand Cru.** In der Nase die pure Frucht aus Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere und noblen Kräutern. Auch florale Aromen schweben überall umher. Köstlicher kann man sich einen Pinot nicht vorstellen. **Wer nur schon daran riechen kann, sollte überglücklich sein.** Ein Parfum der nobelsten und exklusivsten Art, das sich uns präsentiert. Der Gaumen geschliffen fein und doch **kraftvoll mit einer Eleganz, die mir Freudentränen in die Augen treibt.** Ein Abgang, der nicht enden will, und ein zart würziges Finale bilden das Schlussbouquet dieses phänomenalen Weins. **Besser geht nicht.** (pb)

Das ist nicht eine nach Menschengeschmack zusammengestellte Assemblage, sondern genau das, was die Natur gegeben hat, sämtliche Parzellen des Clos des Lambrays in ihren Proportionen zusammengefügt. Diesen Duft zu beschreiben ist eigentlich gar nicht möglich, das kann man nur staunend zur Kenntnis nehmen. Das ist so eine Naturschönheit wie sie sich zwar überall und immer wieder zeigt, wie wir sie aber nicht immer mit der nötigen Aufmerksamkeit betrachten. Wer die Nase an dieses Glas hält, wird aber förmlich zur Aufmerksamkeit gezwungen, das ist dermaßen berührend. **Wer da keine Gänsehaut bekommt, der kennt dieses Gefühl wohl gar nicht. Und was da am Gaumen abgeht, spottet jeder Beschreibung.** Es ist irgendwie völlig einfach, man muss kein Weinkenner sein, um die Grösse dieses Weines zu erkennen. **Das ist ein Meisterwerk, das jede und jeder versteht.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine des Lambrays:



gerstl.ch/  
lambrays



Die Parzellen von Clos des Lambrays



Jean-Marc Dufouleur, Max Gerstl

MOREY-ST-DENIS

## DOMAINE DES MONTS LUISANTS: Weinhandwerk vom Feinsten.

### Ein Traumwein.

#### 2020 Morey-St-Denis En Pierre Virant (R)

19/20 • 2026 – 2055 • Art. 256564

75cl CHF 72.– (ab 23.6.24 80.–)

100% Ganztraubenvergärung wie immer.

Jetzt  
lieferbar

Herrliche, schwarzbeerige Frucht, intensiv, **ausdrucksstark, aber niemals dominant**. Das Terroir zeigt sich von seiner schönsten Seite, verführerische florale Noten sind ein zentrales Element im edlen Duftbild. **Reicher, wunderbar süsser Gaumen, gleichzeitig ist der Gesamteindruck mehr auf der angenehm kühlen Seite**, ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, der Wein ist Kraftbündel und Filigrantänzer in Personalunion, der singt, der tanzt, der strahlt, **mehr Trinkvergnügen kann man sich gar nicht vorstellen, ein Traumwein.** (mg)

#### 2020 Morey St. Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Genavrières (R)

19+/20 • 2027 – 2065 • Art. 256565

75cl CHF 94.50 (ab 23.6.24 105.–)

Jetzt  
lieferbar

Das ist schon fast pures Terroir, florale Noten der sinnlichen Art, Gewürze, Kräuter, selbst ein Hauch schwarzer Trüffel ist im Spiel, schwarze Frucht dezent im Hintergrund, kühle Frische ist ein zentrales Element. Am Gaumen beginnt er eher zart, steigert sich aber ziemlich schnell und **mündet in ein wahres Aromen-Furioso**, da geht die Post ab, die Konzentration ist enorm, der Wein bleibt aber superschlank und hoch elegant, **das Erstaunlichste ist der leichtfüssige Auftritt**, faszinierend wie der über den Gaumen tänzelt, alles wird von Massen von superfeinen Tanninen getragen, das verleiht dem Wein seine noble Struktur, macht ihn so edel. (mg)

72.–



### 2020 Le Rognet et Corton Grand Cru Domaine Dupré (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 256566  
75cl CHF 261.– (ab 23.6.24 290.–)



Der Corton Le Rognet glänzt nicht in erster Linie mit seiner Wucht, sondern versprüht viel mehr Eleganz. Aber man riecht natürlich die Kraft und den Tiefgang, die dieser Wein ausstrahlt. Dunkle, schwarze und perfekt gereifte Frucht in einer Klarheit, die ihresgleichen sucht. Noble Kräuter und ein Hauch von floralen Aromen geben diesem Grand Cru zusätzliche Komplexität. **Beim ersten Schluck zeigt sich die wahre Grösse dieses Elixiers – eine perfekte Verbindung aus intensivster Frucht und grandioser Struktur.** Alles wirkt erstaunlich leicht und elegant, obwohl wir hier die pure Konzentration an Aromen und Eindrücken haben. **Ein wahrer Grand Cru.** (pb)

### 2020 Clos de La Roche Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 256568  
75cl CHF 360.– (ab 23.6.24 400.–)



### 2020 Morey-St-Denis 1<sup>er</sup> Cru Les Monts Luisants (R)

19+/20 • 2026 – 2052 • Art. 256567  
75cl CHF 94.50 (ab 23.6.24 105.–)



Schon der Villages von Jean-Marc hat uns fast vom Stuhl gehauen. **Intensität und Wucht im Bouquet sind unübertroffen.** Faszinierende Frische strahlt gleichzeitig aus dem Glas. Auch hier haben wir 100% Ganztraubengärung. Der Duft ist geprägt von dunkler, schwarzer Frucht aus Kirsche, Brombeere und etwas Zwetschge. Dahinter verbergen sich feinste Terroirwürze und mineralische Nuancen. Aufgrund dieses Duftbildes könnte man meinen, dass man einen sehr muskulösen und dichten Wein vor sich hat. Am Gaumen zeigt sich aber erstaunlicherweise eine unglaubliche Frische, was dem Les Monts Luisants eine animierende Saftigkeit verleiht. **So bekommt der Wein eine nicht erwartete Balance und Eleganz, die von einer überwältigenden Aromatik geprägt ist.** Das ist ganz grosses Kino. (pb)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine des Monts Luisants:



gerstl.ch/  
monts-luisants



Kellermeister Martin Boyer (Mitte) mit Gerstl Team

SANTENAY

## DOMAINE ROGER BELLAND: Familienbetrieb in 6. Generation.

Roger Belland: «Wir haben begrünte Rebberge mit Rebstöcken, die sehr tief wurzeln, die Wurzeln sind immer im kühlen Erdreich, damit ist die Hitze für uns kein grosses Problem. **Unser erstes Ziel ist es, Trauben von perfekter Qualität zu haben, deshalb wollen wir einen freien und kreativen Geist bewahren**, wir erheben keinen Anspruch auf irgendein Label. Unsere Böden sind begrünt, besiedelt mit von uns ausgewählten Rasenflächen, die Stickstoff aus der Luft aufnehmen, das ist dann **wie ein natürlicher Dünger**. Die Auswirkungen sind vorteilhaft für die Umwelt: Entwicklung des mikrobiellen Lebens im Boden, bessere Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit und Kampf gegen Erosion. Die Gräser erzeugen Konkurrenz zu den Rebwurzeln und zwingen diese, ihre Ressourcen sehr tief im Boden zu suchen. **So reagiert die Rebe weniger auf klimatische Gefahren**.

Martin Boyer, Kellermeister: «2022 war ein einfacher Jahrgang für uns, mit perfekt reifen Trauben, was uns erlaubt hat, viel Ganztraube zu machen. Wir haben sehr früh mit der Ernte begonnen und konnten so die Frische gut bewahren, was sehr wichtig ist. Ich denke, dass wir sehr harmonische Weine im Keller haben und auch eine recht gute Menge.»

### Purer Gaumengenuss.

Ⓜ 2022 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Clos Pitois Monopol (R)  
19+/20 • 2026 – 2055 • Art. 261899  
75cl CHF 46.80 (ab 23.6.24 52.–)

Jetzt wird es total edel, der Duft wirkt schon fast so perfekt burgundisch wie bei den 2021ern, aber leichter verständlich, diesen Duft werden wohl alle lieben. **Auch am Gaumen ist das ein Wein, der seine Schönheit offen präsentiert, einfach nur Hochgenuss**. Das ist Harmonie total, eine spektakuläre Aromenfülle auf dem Silbertablett serviert. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, Ⓜ = rarer Wein

46.80



® 2022 Maranges La Fussièrè 1<sup>er</sup> Cru (R)

18/20 • 2024 – 2034 • Art. 261894 • 75cl CHF 26.90 (ab 23.6.24 29.90)

Sehr verspielt und lebendig am Gaumen. Hier bekommt man richtig **viel Burgund für einen sehr fairen Preis.** (pb)

® 2022 Santenay 1<sup>er</sup> Cru Beauregard (R)

19/20 • 2026 – 2050 • Art. 261896 • 75cl CHF 32.40 (ab 23.6.24 36.–)

50% Ganztraubenvergärung. Hohe Konzentration, reiche, fast opulente Aromatik, das geht aber nicht zu Lasten der Eleganz, ganz im Gegenteil. Was ist das doch für ein edles Getränk und **ein grosser Burgunder.** (mg)

® 2022 Pommard Les Cras (R)

19/20 • 2026 – 2052 • Art. 261900 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.24 55.–)

100% Ganztraubenvergärung. Ein ganz anderer Duft als bei den Santenay-Weinen. Das ist eher etwas kühler, würziger und auf der Kirschenfrucht. **Was für ein Hochgenuss, dieser Pommard Les Cras!** (pb)

® 2022 Volnay 1<sup>er</sup> Cru Santenots (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261901 • 75cl CHF 58.50 (ab 23.6.24 65.–)

100% Ganztraubenvergärung, was sich im fantastischen Duft mit seinem sinnlich erotischen Einschlag zeigt. Der minutenlange Nachhall **zeigt das immense Potenzial des Weines, ein Wein zum Niederknien** schön. (mg)

® 2022 Chassagne-Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1<sup>er</sup> Cru Monopol (W)

19/20 • 2025 – 2048 • Art. 261902 • 75cl CHF 81.– (ab 23.6.24 90.–)

Wunderbare Terroirwürze und tiefgründige Mineralität. (pb)

® 2022 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Champ Gains (W)

19+/20 • 2026 – 2050 • Art. 261903 • 75cl CHF 94.50 (ab 23.6.24 105.–)

Dieser 1er Cru **kommt so traumhaft aus der Tiefe**, das ist eine grosse, zutiefst berührende Weinpersönlichkeit. (mg)

® 2022 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Santenots (W)

19+/20 • 2026 – 2050 • Art. 261904 • 75cl CHF 103.50 (ab 23.6.24 115.–)

Es ist beeindruckend, wie unterschiedlich die Aromatik zwischen den Santenay, Chassagne-Montrachet und diesem Meursault ist. Das hier ist eine andere Welt – viel mineralischer, würziger und tiefgründiger. **Was für eine atemberaubende Länge** mit einem ebenso köstlichen Terroirfinale! (pb)

® 2022 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261905 • 75cl CHF 390.–

Der Wein sprüht vor Lebensfreude, das ist vinifizierte Fröhlichkeit, **ein zutiefst berührendes Weinerlebnis**, das geht direkt ins Herz. (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Roger Belland:



gerstl.ch/  
belland



Nathalie Tollot mit Gerstl-Team

CHOREY-  
LES-BEAUNE

## DOMAINE TOLLOT-BEAUT:

### Charakterstarke Terroirweine vom Allerfeinsten.

Nathalie Tollot: «Wir haben die Ernte in 10 Tagen eingebracht. Eigentlich sollte man in so einem heissen Jahr die Ernte in 3 Tagen einbringen können. Aber wir haben es auch so ganz gut geschafft, die Frische zu bewahren. In Chorey hatten wir einen ziemlich schlimmen Hagel, somit gab es in dieser Appellation **leider nur 30% einer Normalernte.**»

#### Sagenhaft intensiv, gewaltiges Potenzial.

® 2022 Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> Cru Cru Les Vercots (R)

20/20 • 2030 – 2060 • Art. 261915

75cl CHF 67.50 (ab 23.6.24 75.–)

Diese Art von Fruchtausdruck ist **sagenhaft raffiniert** und nicht einfach zu beschreiben, die Frucht ist hochkonzentriert und sagenhaft intensiv, dennoch eher zurückhaltend, auf keinen Fall vordergründig, einfach die totale Eleganz ausstrahlend. **Flankiert wird das aristokratische Duftbild von zarten, sehr edlen Terroirnoten, die Komplexität ist sprichwörtlich. Das ist definitiv ein Wein von ganz grosser Klasse**, alleine die raffinierte Tanninstruktur ist ein kleines Wunder. Sie ist von ziemlich fester Struktur, dennoch sagenhaft fein, dann die immense Fülle, die einzigartige, sinnliche Aromatik und die beeindruckende Leichtfüssigkeit – **grandios!** Was der Wein jetzt als Jungwein schon zeigt, ist hohe Schule. **Aber da steckt noch gewaltig viel Potenzial drin.** Lassen Sie ihm noch etwas Zeit, bis er sein immenses Potenzial voll zeigen kann. (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

67.50



® 2022 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2025 – 2038 • Art. 261920 • 75cl CHF 29.70 (ab 23.6.24 33.–)

**Lebendig und sehr saftig im Auftakt, die fruchtigen Aromen tänzeln überaus delikate am Gaumen.** Sehr angenehmer, cremiger Trinkfluss dank der präsenten, seidig feinen Tanninstruktur. Zart würziges Finale. Ein herrlicher Bourgogne, der mit viel Aromatik und idealer Balance überzeugt. (pb)

® 2022 Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre Monopol (R)

19/20 • 2026 – 2048 • Art. 261919 • 75cl CHF 34.– (ab 23.6.24 38.–)

Einfach himmlisch, wie die Weine von Nathalie Tollot in diesem Jahr duften. Energie in diesem Village! Für mich ist **das ein echtes Genuss-Preis-Wunder. Ein Wein mit unglaublich viel Charme**, mit einladender Fruchtaromatik und saftigem Körper. (pb)

® 2022 Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru Les Lavières (R)

19/20 • 2026 – 2045 • Art. 261918 • 75cl CHF 52.– (ab 23.6.24 58.–)

Hier drücken dem Duft eher die raffinierten Terroirnoten ihren Stempel auf, die Frucht bleibt dezent im Hintergrund, ist aber dennoch ein wichtiger Teil des edlen Duftbildes. **Alles wirkt überaus edel, präzise, mit enormer Strahlkraft.** Was ist das doch für ein köstlicher Wein! (mg)

® 2022 Aloxe-Corton (R)

18+/20 • 2026 – 2046 • Art. 261916 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.24 55.–)

Schon im Bouquet riecht man die Lebendigkeit und Energie in diesem Village. **Der tanzt im Mund nur so umher und versprüht überall seinen Charme.** Was für eine herrliche Strahlkraft! Ich bin tief beeindruckt. (pb)

® 2022 Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos du Roi (R)

19+/20 • 2026 – 2050 • Art. 261917 • 75cl CHF 69.– (ab 23.6.24 77.–)

Zwischen den Villages und den 1er Crus merkt man in diesem Jahr einen deutlichen Unterschied: Die 1er Crus sind eleganter und feingliedriger und haben eine wunderschöne feminine Ausprägung. **Einfach magisch, was wir hier im Glas haben.** (pb)

® 2022 Corton-Bressandes Grand Cru (R)

20/20 • 2028 – 2060 • Art. 261913 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Der Corton-Bressandes ist der femininere der beiden Grand Crus. **Was für eine faszinierende Lebendigkeit mit diesem saftigen Körper! Kraft und Eleganz in Perfektion vereint.** (pb)

® 2022 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2030 – 2070 • Art. 261914 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.24 120.–)

Kurz: Das ist so ein Wunder der Natur, wie man es **in dieser Vollendung nur in ganz grossen Weinen findet.** (mg)

Alle Weine und Degustationsnotizen der Domaine Tollot-Beaut:



gerstl.ch/  
tollot-beaut



Guillaume d'Angerville



ARBOIS, JURA

## DOMAINE DU PÉLICAN:

### Mit jedem Jahrgang noch faszinierendere Weine.

Die Geschichte ist amüsant: Bei einer Blindverkostung in einem seiner Lieblings-Restaurants in Paris probierte Guillaume d'Angerville einen grossen Arbois-Wein von André und Mireille Tissot. Zuerst dachte er an einen Fehler, denn er bat doch den Sommelier ausdrücklich darum, ihm keinen Burgunder zu servieren... Der Sommelierklärte ihn mit einem Lächeln auf, dass der Wein aus dem Jura stamme... **Da machte es bei Guillaume «click». Er erkannte sofort das grosse Potenzial des noch wenig bekannten Terroirs.** Dann begann eine langjährige Suche, die zum schrittweisen Kauf von dreimal 5 Hektaren führte, **sorgfältig ausgewählt für ihr besonderes Terroir, ideal gelegen, mit einem hohen Potenzial für aussergewöhnliche Qualität.**

François Duvivier: «**Die Weine sind stilistisch den 22er-Burgundern recht ähnlich.** Wir haben die Rotweine lange auf der Hefe liegen lassen, das hat ihnen sehr gut getan.»

#### Ein herzerfrischender Strahlemann.

® 2022 Arbois En Barbi Chardonnay (W)

19/20 • 2026 – 2045 • Art. 262205

75cl CHF 43.80 (ab 23.6.24 49.–)

Das ist ein überaus edler Duft, ausgeprägt mineralisch mit raffinierten floralen Komponenten, **ein herzerfrischender Strahlemann.** Sehr sanfter, cremiger Auftritt, trotzdem rassig, erfrischend, herrlich saftig, leichtfüssig elegant, **diese besondere Spielart des Chardonnays ist einzigartig.** Bei der Aromatik gleicht er fast einem Kalifornier, um dann gleich auch wieder an einen Chablis zu erinnern. **Der Wein fordert und verwöhnt die Sinne, da ist ein Hauch Erotik im Spiel, ein einzigartiges Trinkerlebnis.** (mg)

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein, ® = rarer Wein

43.80



® 2022 Arbois Grand Curoulet Chardonnay (W)

18+/20 • 2026 – 2042 • Art. 262206 • 75cl CHF 43.80 (ab 23.6.24 49.–)

Die Mineralität ist etwas prägnanter im Vordergrund, was sicherlich auch dem Kalkmergel-Terroir zu verdanken ist. Die Frucht scheint sich noch etwas hinter den würzigen Kräutern zu verstecken. Man riecht aber auch viel Zitrusfrucht, die dem Wein zusammen mit der Frische viel Strahlkraft verleiht. **Nobler Schmelz im Auftakt** mit zitrischer und gelber Frucht, aber auch viel würzige Frische, die sich bis ins Finale hinzieht. **Der etwas wilde Charakter ist Ausdruck einer ganz eigenen, faszinierenden Identität und Persönlichkeit.** Mineralisches Finale mit langanhaltenden würzigen Rückaromen. (pb)

® 2022 Arbois Clos Saint-Laurent Pinot Noir (R)

18+/20 • 2026 – 2042 • Art. 262201 • 75cl CHF 39.60 (ab 23.6.24 44.–)

100% Pinot Noir vom Clos Saint-Laurent direkt beim Weingut; Ausbau wie immer zu 50% im grossen Fass und zu 50% in 600-Liter Fässern.

Auch im Jura strahlen die Weine **viel Charme und Fruchtpower** aus, was einen herrlichen Mix mit der würzigen, kühlen Kräuteraromatik ergibt. **Intensiver und geballter Auftakt** mit einem Schwall aus roter Frucht mit Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere und Sauerkirsche. **Exzellente Balance zwischen Frucht und Säure** macht den Wein herrlich saftig frisch. Dadurch wirkt dieser Pinot **unglaublich lebendig und voller Energie, auch die Länge ist genial.** (pb)

® 2022 Poulsard (R)

18+/20 • 2026 – 2038 • Art. 262203 • 75cl CHF 36.– (ab 23.6.24 40.–)

100% Poulsard

**Herrlich frisches und würziges Bouquet**, das mit einer delikaten Fruchtaromatik unterlegt ist. Ein Mix aus rotbeerigen Noten mit Granatapfel und rotem Pfeffer. Wir kommen direkt aus dem Burgund, das hier duftet schon ganz anders. Wilder, aber auch gleichzeitig mit viel Charakter und Persönlichkeit. **Auch im Jura sind die Weine wesentlich fruchtiger und mit mehr Extraktzüsse ausgestattet als in den vergangenen Jahren.** Gleichzeitig konnten sie aber auch ihre Frische und Saftigkeit bewahren. Sehr zarte und doch präsenste Tanninstruktur, die den cremigen Charakter unterstützt. **Überaus eigenständiger Wein mit einem langen, würzigen Finale.** (pb)

Alle Weine und  
Degustations-  
notizen der  
Domaine du  
Pélican:



gerstl.ch/  
pelican



Emmanuel Hautus (rechts) mit Gerstl-Team

Neu wird der aktuelle Jahrgang 2022 ein Jahr später auf den Markt gebracht, also erst 2025.

PERNAND-VERGEESSES

## BONNEAU DU MARTRAY: Kleiner Flirt mit Romanée-Conti.

Emmanuel Hautus: «Wir wollen den Weinen etwas mehr Zeit lassen im Ausbau, es zeigt sich ganz klar, dass das den Weinen zusätzliche Energie verleiht. Man muss sich vor allem auch alle Möglichkeiten offenlassen, um sich den Gegebenheiten jedes Jahrgangs anpassen zu können, die stets extrem verschieden sind. **Unser Ziel ist klar: Wir wollen den grössten Weisswein des Burgunds herstellen.** Bei der Lage haben wir, was es dafür braucht. Aber bei der Arbeit gibt es noch einiges zu verbessern. Vor der Ernte gehe ich während 3 Wochen 2x täglich durch die Reben, um die Trauben zu probieren. Wir brauchen das Maximum an Geschmack, das muss man über längere Zeit beobachten, um wirklich das Optimum zu ernten. Die verschiedenen Parzellen erreichen dieses Optimum natürlich nicht am gleichen Tag, das gibt uns die Möglichkeit, alles zum optimalen Zeitpunkt zu ernten. **Ziel ist auch, Weine zu erzeugen, die immer gut sind – ganz jung, aber auch gereift.** Um dieses Phänomen zu zeigen, probieren wir den 2009er. Das ist so ein Wein, der immer gut war, ein grosser Klassiker, aber der schmeckte schon ganz jung hervorragend und jetzt präsentiert er sich immer noch in jugendlicher Frische. Er gibt einem fast das Gefühl, als sei er gestern in die Flasche gefüllt worden. **Ab Jahrgang 2021 wird unser Wein nur noch Charlemagne heissen,** nicht mehr Corton-Charlemagne. Unsere Lagen befinden sich alle im Sektor Charlemagne, den besten Parzellen für Weisswein. Das wollen wir auch auf dem Etikett zeigen.»

### Maximale Eleganz und Noblesse.

© 2020 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)  
20+/20 • 2028 – 2070 • 75cl CHF 520.– • Art. 259358

Jetzt  
lieferbar

**Gewaltig, mit welcher Frische und Kraft der Wein hervorstrahlt.** Expressive Zitrusfrucht mit einem Hauch Feuerstein,

520.–



würzigen Kräutern und herrlicher Floralität. Man möchte direkt ins verführerische Bouquet eintauchen. **Eleganz und Noblesse in diesem Wein kann man nicht gebührend in Worte fassen.** Der Wein ist mit seinem Charakter total einnehmend. Laut Kellermeister Emmanuel ist es nicht das Ziel, wuchtige Weine zu machen, sondern Weine mit sehr guter Länge, die Schritt für Schritt ihre ganze Schönheit entfalten. Ich übernehme diese Aussage gerne, denn sie trifft ganz genau auf den Jahrgang 2020 zu. Zarter, aber energetisch frischer Auftakt mit viel Zitrusfrucht, dann kommen nach und nach Kräuter und vor allem mineralische Aromen zum Vorschein. Ein Finale, das nicht mehr enden will. **Ein atemberaubender Wein.** (pb)

**Corton-Charlemagne 1994, der Intensive.**

® 1994 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

75cl CHF 332.– (ab 23.6.24 369.–) • Art. 256477



In einer Landschaft, die im Burgund als schwierig beschrieben wird, wurde der Hügel von Corton vor jeglichem Übermass bewahrt. Die frühe Blüte brachte kleine, konzentrierte Beeren hervor, die sich bis zur Lese unter der Sonne entwickelten, die von einigen belebenden Regenschauern durchsetzt war. **Dies bescherte uns eine vollkommen gesunde Ernte,** die sich heute in einem belebenden, aber dichten Wein mit Noten von kandierter Ananas und Mirabellen widerspiegelt. **Er enthält eine delikate Kraft mit einer ungläublichen Frische und Intensität.** Ein wahres Werk der Natur. Jede Flasche dieses Jahrgangs, die aktuell noch im Keller des Weinguts gelagert wird, wurde unter Inertgas bewertet und mit einem neuen Kork verschlossen. Dieser Vorgang ist auf den Korken und Rücketiketten vermerkt, so dass Sie mit absoluter Sicherheit rechnen können.

**341.–**

**Atemberaubende Duftorgie.**

® 2014 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2030 – 2050 • Art. 259357

75cl CHF 341.– (ab 23.6.24 379.–)



**Der Duft ist ein Traum,** ein sinnliches Fruchtbündel, schwarze Kirsche und feine Himbeeraromen strahlen um die Wette, begleitet von raffinierten Terroirnoten, von feinsten Kräutern und noblen Gewürzen bis hin zu sublimen floralen Noten. Auch am Gaumen zeigt er diese charmante Offenheit, der scheint gleich alles, was er hat, präsentieren zu wollen; irgendwie ist er stolz auf seine Schönheit und zeigt sie auch. Alles schwingt in perfekter Harmonie, die festen, aber feinen Tannine, die sich mit köstlich süßem Extrakt umgeben, die Frische, welche die Aromen trägt, die intensive, konzentrierte, offene, aber total feine Aromatik, **der Wein ist irgendwie völlig unkompliziert und dennoch an Sinnlichkeit nicht zu überbieten,** als Jungwein zeigt er ganz ausgeprägt den Charme des Jahrgangs. Wahrscheinlich täuscht das etwas, denn in diesem vordergründig total Zugänglichen stecken gewaltig **viel Gehalt und Potenzial.** (mg)



## Gerstl Wein&Shop, Spreitenbach

### Gerstl Wein&Shop

Sandäckerstrasse 10  
8957 Spreitenbach  
Tel. 058 234 23 00  
gerstl.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.30 Uhr  
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr



### Weine abholen

Das Abholen von bestellten Weinen ist zu folgenden Zeiten möglich:

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr  
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr

### Zum Ein- und Ausladen von Wein bitte Einfahrt Güterumschlag benutzen.

Für Besuche im «Gerstl Wein&Shop» sind Gratisparkplätze im Parkhaus vorhanden. Signalisation «Gerstl Wein&Shop» beachten.

## Gerstl Wein&Shop, Sempach

### Gerstl Wein&Shop

Hildisriederstrasse 1  
6204 Sempach  
Tel. 041 460 08 30  
gerstl.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 9.00 – 12.00 und  
13.30 bis 18.30  
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr

### Weine abholen

Das Abholen von bestellten Weinen ist zu folgenden Zeiten möglich:

Dienstag bis Freitag: 9.00 – 12.00 und  
13.30 bis 18.00  
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr

**Das Mailing-Angebot ist gültig bis 22. Juni 2024 oder solange Vorrat.**

## Erleben Sie Weingenuss pur! Folgende Shops und Restaurants führen das Gerstl Weinsortiment:

### Shop

Gerstl Wein&Shop  
Sandäckerstrasse 10  
8957 Spreitenbach  
Tel. 058 234 23 00  
gerstl.ch

### Shop

Josef du Vin  
Obergrundstrasse 72  
6003 Luzern  
Tel. 079 440 09 34  
josefduvin.ch

### Shop

Muff Haushalt/  
Vitrum  
Hauptstrasse 78  
4450 Sissach  
Tel. 061 973 96 00  
muff-haushalt.ch

### Shop

Gerstl Wein&Shop  
Hildisriederstrasse 1  
6204 Sempach  
Tel. 041 460 08 30  
gerstl.ch

### Restaurant

Bacchus | Bistro &  
Genussmanufaktur  
Sempacherstrasse 1  
6024 Hildisrieden  
Tel. 041 530 00 30  
bacchus-bistro.ch

### Shop

Gerstl Wein&Shop  
im Stedtli  
Hauptstrasse 31  
4242 Laufen  
Tel. 061 763 00 85  
gerstl.ch

### Shop

Muff Haushalt  
Stadthausstrasse 113  
8400 Winterthur  
Tel. 052 213 22 33  
muff-haushalt.ch

## Lieferkonditionen

für die Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein:

Die Lieferung erfolgt nach definitiver Auftragsbestätigung an den Rechnungsempfänger oder an eine von ihm gewählte Lieferadresse bis zur Bordsteinkante. Unsere Lieferkosten auf Privatkundenpreise (inkl. Transportversicherung CH und FL bis CHF 10'000.–) betragen für Bestellungen unter CHF 99.– pauschal CHF 12.–/Lieferung

**Gratislieferung: ab CHF 99.– Bestellwert**  
(exkl. Zusatzleistungen Lieferung).

**Lieferzeit** (abhängig von der Versandart):  
2 bis 5 Tage. Expresslieferungen und -kosten auf Anfrage.

Etagen-/Kellerlieferung bis 70 Flaschen: CHF 10.–  
Etagen-/Kellerlieferung ab 70 Flaschen: CHF 30.–

## Weinberatung

**Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Montag bis Freitag:  
08.00 – 17.00 Uhr

Telefon 058 234 22 88

**Das Mailing-Angebot ist gültig bis 22. Juni 2024 oder solange Vorrat.**

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



Tip



# Genialer Chardonnay.

17.60

**Trinkfreudiger Chardonnay, unwiderstehlich nobel und frisch.**

**2022 Mâcon-Villages Chardonnay (W)  
Domaine Vuillemez Père & Fils**

18/20 • jetzt bis 2036 • Art. 262179  
75cl **CHF 17.60** (ab 23.6.24 19.50)

Jetzt  
lieferbar

Wir werden **von Jahrgang zu Jahrgang grössere Fans von diesem Weingut**. Der Mâcon Village zeigt sich einerseits mit einer zart gelbfruchtigen Aromatik, hat aber andererseits auch eine expressive zitrische Art. **Herrlich, wie hier der warme Jahrgang zum Ausdruck kommt ohne dabei an Frische zu verlieren**. Nobler, floraler und würziger Hintergrund verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität. Der herrlich cremige Schmelz im Auftakt verschafft ihm eine **unwiderstehlich noble und zugängliche Art**. Die Säure ist sehr gut eingebunden und gibt dem Chardonnay seine tolle Balance und Raffinesse. Im Abgang kommen die mineralisch-würzigen Aromen vorzüglich zur Geltung. **Ein äusserst trinkfreudiger, zugänglicher Chardonnay voller Noblesse.** (pb)