



Weinpassion für

# Burgund 2006

120 Burgunder, für Sie getestet  
und kommentiert.

**Degustation  
Burgund 2006**

21. November 2008  
16–20 Uhr  
Limmat Hall Zürich

**Jetzt anmelden!**



**GERSTL**

Weinselektionen

## BOURGOGNE

Die Basisweine verdienen eine spezielle Erwähnung, da hier die qualitativen Fortschritte der letzten Jahre am besten sichtbar sind. Noch Ende 70er- und in den 80er-Jahren gab es selbst bei berühmten Domaines nur wenige grand crus, die die Qualität erreichten, wie man sie heute schon bei einem «einfachen» Bourgogne findet. Wer das Burgund

wegen den teuren Preisen meidet, tut sich damit keinen Gefallen. **Wir empfehlen allen Weinfreunden: Entdecken Sie das Burgund über die Basisweine. Das Burgund ist eine eigene Weinwelt, die Feinheit und Eleganz eines Burgunders lässt sich mit nichts anderem vergleichen!**

### Burgund-Box ROT

#### Burgund-Box ROT:

6 x 75cl Fr. 165.–

(ab 1. Dezember 2008 Fr. 180.–)

Art. 238594

**165.–**  
6 x 75cl

---

Santenay Commes, Belland

---

Bourgogne Pinot Noir, Pierre Morey

---

Savigny Champ Chevrey, Tollot

---

Chorey-les-Beaune «Les Bon Ores», Guyon

---

Bourgogne Pinot Noir, Thierry Mortet

---

Marsannay Vaudenelles, Bruno Clair

---



### Burgund-Box WEISS

#### Burgund-Box WEISS:

6 x 75cl Fr. 154.–

(ab 1. Dezember 2008 Fr. 168.–)

Art. 238595

**154.–**  
6 x 75cl

---

Chablis Domaine, William Fèvre

---

Clos Bertillonnes, Robert-Denogent

---

Santenay blanc Beauregard, Belland

---

Bourgogne Chardonnay, Marc Morey

---

Bourgogne Chardonnay, Pierre Morey

---

Bourgogne Chardonnay, Leflaive

---



# 2006: Klassisches Burgund in unvergleichlicher Perfektion.

Liebe Kundinnen und Kunden  
Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Keine Frage: **Der Jahrgang 2006 steht im Burgund dem grossen 2005er qualitativ in nichts nach.** Das ist nicht nur meine persönliche Meinung, nachdem ich Hunderte von Weinen degustiert habe, sondern auch jene von vielen Weingutsbesitzern, Kellermeistern und Weinkritikern.

Ich habe den Jahrgang 2006 so intensiv und nah verfolgt wie noch keinen anderen Jahrgang zuvor. Schon bei der Ernte war ich mehrere Tage im Burgund, um ganz genau hinzuschauen, wer auf welche Art arbeitet. Ich habe zum Teil enorme Unterschiede gesehen. Gewisse Weingüter arbeiten richtiggehend pingelig, da wird nichts dem Zufall überlassen. Andere hingegen lassen da und dort fünf gerade sein. Es versteht sich von selbst, dass wir nur mit denen zusammenarbeiten, die alles ganz genau nehmen. Einigen von ihnen konnten wir denn auch schon kurz nach der Ernte die ersten Einschätzungen des Jahrgangs 2006 entlocken. Wir kamen mehr oder weniger schon damals immer etwa dasselbe zu hören: **2006 wird ein grosser, klassischer Jahrgang.**

Diese Einschätzung hat sich voll bestätigt. Burgund 2006 macht riesig Freude. Da werden wir von klassischen Weinen mit einer unvergleichlichen Perfektion verwöhnt. Wichtig: Alle mit ® gekennzeichneten Weine sind Raritäten und darum nur beschränkt verfügbar. Wir bitten Sie jetzt schon um Verständnis, wenn wir nicht alle Ihre Bestellwünsche erfüllen können.

Herzliche Grüsse

Max Gerstl



Roger Maurer



## Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit ®)

Aus logistischen Gründen werden wir die definitive Zuteilung erst am 28. November machen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird. Selbstverständlich werden rare Weine in erster Linie Kunden zugeteilt, die auch weniger rare Weine bei uns kaufen. Die Auslieferung der Weine erfolgt Anfang/Mitte Dezember 2008.



Max Gerstl

# Burgund 2006

Die Hauptmerkmale des Wetterverlaufs waren die grosse Hitze von Mitte Juni bis Ende Juli, der extrem kühle und regnerische August sowie der schöne und nahezu trockene September. Die Hitze hatte zu diesem frühen Zeitpunkt noch keinen negativen Einfluss. Perfekt bearbeiteten Rebbergen mit kontrollierten Erträgen fügte auch der regnerische August keinen Schaden zu. Der fast perfekte September sorgte dann dafür, dass es doch noch einen richtig guten Jahrgang gab. Wenn die auf das Wochenende vom 23./24. September prognostizierten, massiven Niederschläge tatsächlich eingetroffen wären, hätte es wohl den Teil der Ernte, der bis dahin nicht eingebracht war, praktisch vernichtet. «Wir hatten ein unglaubliches Glück,» meinte Pierre Morey, «die auf das letzte Septemberwochenende angekündigte Niederschlagsfront hat sich quasi zweigeteilt und hat ihre sintflutartigen Regenfälle rechts und links vom Burgund niedergelassen.» Nathalie Tollot findet in den Weinen gar ähnliche Charakteristiken wie im grossen Jahrgang 2005.

## Die Ernte 2006

Während der Ernte war ich 3 Tage im Burgund unterwegs, um ein wenig hinter die Kulissen zu schauen. Es sollten drei der erlebnisreichsten und informativsten Tage in meiner Karriere als Weinhändler werden. Von der befürchteten Hektik weit und breit keine Spur. Wir fanden im Gegenteil überall eine entspannte und fröhliche Stimmung vor. Nicht selten war die Lesetruppe singend an der Arbeit. Wir waren bei praktisch allen unseren Produzenten in den Rebbergen und Kellern, haben uns mit den Winzern selber, aber auch mit Kellermeistern, Rebmeistern und Erntehelfern unterhalten. Bei Marc Morey haben wir bereits die noch unvergorenen oder sich teilweise ganz am Anfang der Gärung befindlichen Moste seiner Weissweine probiert. Auch das war ein spannendes Erlebnis, selbst im süssen Traubensaft kann man schon Unterschiede feststellen. Ich habe mir jedenfalls schon mal den Virondeau vorgemerkt und bin gespannt, ob auch der fertige Wein so überragend gut schmecken wird.

Besonders beeindruckt war ich von der geradezu pingelig genauen Arbeit auf der Domaine Guyon. Andernorts sah ich eine Erntemaschine am Werk und bin froh, dass ich den Wein nicht probieren muss. Man muss einmal gesehen haben, mit welcher leidenschaftlicher Sorgfalt beispielsweise ein Thierry Mortet seinen «einfachen» Bourgogne in kleinen Plastikboxen erntet. Da kommt schon kaum eine faule Beere überhaupt im Keller an, und dennoch geht da nochmals alles über den Sortiertisch. Es gibt aber leider auch den Winzer, der die Trauben seines Echézeaux lieblos und unsortiert in eine riesige Wanne wirft, darin wimmelt es dann von faulen Trauben, Blättern und allen möglichen Käfern, die wohl mit zu Wein verarbeitet

werden... Bei «unseren» Produzenten könnte ich ausnahmslos blind kaufen, ohne die Weine überhaupt zu probieren, nur schon auf Grund der Trauben, die ich gesehen habe.

Ein ganz besonders interessantes Gespräch hatten wir mit Jean-Claude Bidault, dem Rebmeister der Domaine Leflaive. 2006 war seine 32. und letzte Ernte, Ende Jahr wird er pensioniert. Ich habe selten jemanden dermassen begeistert von der Biodynamie erzählen gehört. «Die Menschen, die im Rebberg arbeiten, profitieren von einer ganz anderen Lebensqualität», wusste er uns zu erzählen. «Als wir vor 15 Jahren damit begonnen haben, waren wir sehr skeptisch, aber heute sind bei uns restlos alle von dieser Art, mit der Natur zu arbeiten, begeistert. Unsere Trauben sind gesünder und besser ausgereift als diejenigen von Nachbarn, die nicht biologisch arbeiten. In den letzten 4-5 Jahren musste bei uns z.B. praktisch nichts mehr chaptalisiert werden.»

Auf der Domaine des Lambrays haben wir mit den Erntehelfern gegessen. Der charmante 80-jährige Mann aus Deutschland, der mit uns am Tisch sass, entpuppte sich als Günter Freund, der Besitzer des Weingutes. Es war ein eindrückliches Erlebnis, diesen Mann kennen zu lernen und mitzuerleben, mit welcher Bescheidenheit sich der schwerreiche Mann unter die Erntehelfer mischte, mit welchem Hochgenuss er seinen Wein trank und welche Lebensfreude dieser Mann ausstrahlte. Seine Bescheidenheit legt Herr Freund lediglich zur Seite, wenn es um die qualitative Bewertung seiner Weine geht. «Der Clos des Lambrays ist in den letzten Jahren immer der beste Wein vom Burgund, höchstens Romanée-Conti macht da und dort einmal einen gleichwertigen», ist er überzeugt.

## Die Weine

Am Sonntag 4. November 2007 bin ich auf der Reise ins Burgund, um die inzwischen füllfertigen oder teilweise bereits abgefüllten 2006er zu probieren. Am Abend zuvor konnte ich mich bei einer legendären Burgunder-Probe auf die Burgund-Woche einstimmen. Das Hauptthema des Abends waren die 14 Top-Weine des Spitzenjahrgangs 1990. Da gab es mit den beiden Clos de la Roche von Dujac und Ponsot sowie dem Bonnes Mares von Dujac drei 20-Punkte-Legenden sowie diverse grandiose 19-Punkte-Erlebnisse wie Echézeaux und Romanée St. Vivant DRC; Chambertin, Armand Rousseau; und Grands Echézeaux und Richebourg, Gros F&S. Zum Abschluss kosteten wir noch einen eindrücklichen Grands Echézeaux 1964 von Leroy SA, der alle Weine des Abends überragte und im Vergleich eigentlich mit 21 Punkten bewertet werden müsste. Da kommen wir zum bekannten Problem. Die grössten Weine des Jahrgangs 1990 waren lange Zeit das Mass aller Dinge, und aufgrund der Qualität solcher Weine ist





mein Bewertungssystem aufgebaut. Bloss: Aus heutiger Sicht verdient vielleicht gar kein 1990er die 20 Punkte. Weil sie weder die Perfektion des erwähnten 64ers, noch jene der ganz grossen 2005er und 2006er erreichen. Das zeigt genau die immensen Qualitätsfortschritte, die in den letzten 10 Jahren im Burgund gemacht wurden. Dadurch, dass ich die Burgunder seit 15 Jahren regelmässig ab Fass probiert habe, erlebte ich diesen Fortschritt hautnah mit und kann **das riesige Potenzial der 2006er abschätzen**. Ich bin ganz sicher, dass sie qualitativ zumindest auf der Stufe der 1999er und 2002er sind, aber ich stufe einige eher noch höher ein.

Und ich traue mich kaum, es zu schreiben, aber **persönlich ziehe ich diverse 2006er sogar den grandiosen 2005ern vor, weil 2006 ganz einfach das klassische Burgund in einer Perfektion wiedergibt, wie ich es bisher noch in keinem Jahrgang erlebt habe**.

## Beschreibungen und Wertungen

Es macht keinen Sinn, einen grossen Wein zu trinken, wenn man ihn nicht geniessen kann. Der wichtigste Zweck meiner Weinbeschreibungen ist es, Sie liebe Kundin, lieber Kunde, auf die Schönheiten eines Weines aufmerksam zu machen. Selbstverständlich möchte ich Weine verkaufen, das ist mein Beruf, das ist meine Leidenschaft und davon lebe ich letztlich. Aber ein Wein ist erst richtig verkauft, wenn der Kunde ihn getrunken hat und wenn er ihm Freude bereitet hat. Nur dann darf ich auf weitere Bestellungen hoffen. In meinen Degustations-Notizen versuche ich, die Emotionen zu schildern, die ein Wein bei mir auslöst. Dabei bin ich mir bewusst, dass jeder Mensch anders empfindet. Aber Spitzenqualität hat eindeutige Merkmale, und ein qualitativ überragender Wein macht den meisten Menschen Freude. **So hoffe ich, dass Sie meine Begeisterung für die Weine in möglichst vielen Fällen nachvollziehen können**. Ich gebe gerne zu, dass ich ein ziemlich extremer Weinfreak bin. Aber der Wein gibt mir alles zurück und noch viel mehr. Ich habe schon unzählige unvergessliche Stunden mit grandiosen Weinen erlebt. Es wäre schön, wenn ich mit meiner Arbeit ein wenig dazu beitragen könnte, dass es Ihnen auch so geht.

PS: Bei den Punktwertungen ist es wichtig zu wissen, was derjenige darunter versteht, der die Punkte vergibt. Das wird extrem unterschiedlich gehandhabt.

# Unsere Selektion – Burgund 2006:

<b>Domaine William Fèvre</b> Chablis	8
<b>Domaine Robert-Denogent</b> Fuissé	11
<b>Domaine Roger Belland</b> Santenay	14
<b>Domaine Marc Morey</b> Chassagne-Montrachet	18
<b>Domaine Leflaive</b> Puligny-Montrachet	21
<b>Domaine Pierre Morey</b> Meursault	25
<b>Marquis d'Angerville</b> Volnay	30
<b>Domaine Tollot-Beaut</b> Chorey les Beaune	32
<b>Domaine Bonneau du Martray</b> Pernand-Vergelesse	36
<b>Domaine Guyon</b> Vosne-Romanée	38
<b>Domaine Gros Frère et Sœur</b> Vosne-Romanée	42
<b>Domaine Comtes de Vogüé</b> Chambolle-Musigny	44
<b>Domaine des Lambrays</b> Morey St. Denis	47
<b>Domaine Perrot-Minot</b> Morey St. Denis	49
<b>Thierry Mortet</b> Gevrey-Chambertin	54
<b>Domaine Armand Rousseau</b> Gevrey-Chambertin	56
<b>Domaine Bruno Clair</b> Marsannay	59

## Degustation Burgund 2006:

21. November 2008, Limmat Hall, Zürich.

Lassen Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen, diese grandiosen Weine zu probieren. Die meisten Winzer werden persönlich anwesend sein um Ihnen, liebe Kundin, lieber Kunde, einen Grossteil der Weine unseres Angebotes zu präsentieren. Wir empfehlen Ihnen aber insbesondere mit der Bestellung der raren Weine (erkennbar an diesem Zeichen: ®) nicht bis zur Probe zuzuwarten, einige werden ziemlich sicher schon vorher vergeben sein.

**Wichtig:** Melden Sie sich so schnell wie möglich an unter:

info@gerstl.ch oder 058 234 22 88.

Die Teilnehmerzahl ist limitiert.



**GERSTL**

Weinselektionen





## DOMAINE WILLIAM FÈVRE, CHABLIS

Ich kann mir durchaus vorstellen, dass 2006 die beiden Spitzenjahre 2005 und 2004 dereinst noch übertreffen wird, wenn die Weine in ihre schönste Trinkphase kommen. Ein grosser Chablis gehört zu den grazilsten Weinen, die aus Chardonnay gewonnen werden. Und William Fèvre hat wohl 2006 die raffiniertesten Weine in der Geschichte des Weingutes produziert.



21.–

WEISS  
WEIN  
DES JAHRES

### 2006 Chablis AOC

18/20, 2010–2018 ■ 75cl Fr. 21.– (ab 1.12.08 Fr. 23.–)  
Art. 237271

Die strahlend klare Frucht springt mir förmlich in die Nase, das ist pure, explosive Frische, dazu kommen eine feine Mineralität und jede Menge reife gelbe Frucht. Im Anrunk beeindruckt seine geniale Rasse, dennoch ist sein Gaumenfluss weich wie Seide, mit viel Schmelz, herrlich saftig, die Intensität der Aromatik wird gefördert durch delikate Extraktsüsse, der Wein geht wunderbar in die Länge, eine schönere Erfrischung kann man sich kaum vorstellen, das ist schon Chablis der Spitzenklasse.



### **2006 Chablis Montée de Tonnerre 1er cru AOC**

19/20, 2011–2025 ■ 75cl **Fr. 42.–** (ab 1.12.08 45.–) Art. 237273

Der Wein strahlt Noblesse aus, wirkt charmant zurückhaltend, beeindruckt aber mit enormer Komplexität, da ist sehr viel Würze und Tiefgang in diesem Duft. Auch am Gaumen kommt er auf den ersten Blick eher leise daher, ein Filigrantänzer, weich wie Seide, der Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, ein zartes Pflänzchen, aber beladen mit genialen Fruchtaromen und einer verspielten Mineralität, Chablis wie man ihn sich schöner kaum vorstellen kann.

### **2006 Chablis Les Lys 1er cru AOC**

19/20, 2011–2025 ■ 75cl **Fr. 39.–** (ab 1.12.08 42.–) Art. 237272

Diese raffinierte Mineralität ist ein Traum, und diese unglaubliche Würze bildet eine perfekte Symbiose mit erfrischender Zitrusfrucht; nebst köstlicher Frische strahlt der Wein auch perfekte Reife aus. Am Gaumen wirkt er sehr gradlinig, klar, präzise im Ausdruck, diese an einen Riesling erinnernde schlanke Ausdrucksart des Chardonnay fasziniert mich immer wieder aufs Neue, der tanzt, das ist die pure Lebensfreude, ein malerisch schöner Wein.

### **2006 Chablis Fourchaume 1er cru AOC, Vignoble de Vaurorent**

19/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 47.–** (ab 1.12.08 51.–) Art. 237274

Der 1er cru AOC, der auf dem grand cru Hügel liegt, wird immer mehr zu einem meiner absoluten Lieblingsweine dieser Domaine. Das ist gazellenartige Noblesse, die mich da anstrahlt, dieser Duft ist unendlich mineralisch und von höchster Komplexität, ein raffiniertes Finessenbündel. Strotzt vor Rasse am Gaumen, der erinnert sehr stark an einen perfekten, grossen, trockenen Riesling und gleichzeitig ist es Chablis in Perfektion; dass ein Chardonnay so reizvoll schlank sein kann, ist kaum zu glauben, dennoch ist da geballte Kraft, ein Aromenbündel der sinnlichen Art, der hat schon grand cru Format.

### **® 2006 Chablis Bougros grand cru AOC**

19+/20, 2012–2040 ■ 75cl **Fr. 63.–** (ab 1.12.08 69.–) Art. 237276

Der hat den zartesten Duft aller bisher probierten Weine, das ist ein verführerisch sinnliches Parfüm, dezente Zitrusfrucht, feinste Mineralität, und die floralen Noten sind ein Gemisch aus süsser Lindenblüte und herber Holunderblüte. Auch am Gaumen dominiert die Finesse, der Wein kommt tänzerisch leicht daher, strotzt aber von intensiven und paradisisch süssen Fruchtaromen, unglaublich, was dieses schlanke Kraftbündel im Nachhall für einen Aromentanz aufführt, ein Wein zum Ausflippen.



® **2006 Chablis grand cru Les Clos**

20/20, 2012–2040 ■ 75 cl **Fr. 83.–** (ab 1.12.08 91.–) Art. 237277

---

Der wirkt fast bescheiden im Duft, aber unendlich subtil und raffiniert, ein Parfüm, das ich gierig in mich hineinsauge, das ist kein lauter Angeber, der mit seiner Kraft protzt, das hat er nicht nötig, aber was da an Komplexität in diesem zarten Pflänzchen steckt, ist kaum zu glauben. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, gleichzeitig die pure Rasse, gepaart mit genialer Extraktsüsse, genau in der perfekten Dosis, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge und tapeziert den Gaumen förmlich mit köstlichsten Aromen bis in den hintersten Winkel, das ist vielleicht der grösste Chablis, den ich jemals jung verkostet habe, perfekter kann ein Wein nicht mehr sein, am Schluss gönne ich mir einen richtig grossen Schluck und koste das minutenlange Rückaroma bis ins letzte Detail aus, das ist ein fast übersinnliches Vergnügen.

® **2006 Chablis grand cru AOC Valmur**

■ 75 cl **Fr. 75.–** (ab 1.12.08 82.–) Art. 237275

---

Wir haben leider in diesem Jahr extrem wenig grand crus. Von diesem hier nur gerade 48 Flaschen. Die haben wir aber als Ergänzung gerne noch dazu genommen, obwohl wir den Wein nicht probiert haben. Wahrscheinlich können Sie ihn an unserer grossen Burgund-2006-Probe am 21. November selber probieren.



Max Gerstl,  
Jean-Jacques Robert

## DOMAINE ROBERT-DENOGENT, FUISSÉ

Wir hatten zum Glück jede Menge Zeit und verbrachten über 2 Stunden mit diesen Weinen, haben die Fässer immer wieder hin und zurück probiert und uns köstlich amüsiert. Danach probierten wir auch noch alle 2005er nochmals durch. Das Erstaunliche daran: diese sind eher einen Hauch schlanker als die 2006er. Möglicherweise wirken die 06er etwas fetter, weil sie noch auf der Feinhefe liegen, aber so oder so stehen sie den 2005ern in nichts nach.

### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

**2006 Mâcon-Villages AOC**

**Mâcon-Solotr  Clos des Bertillonnes**

18/20, 2011 – 2020 ■ 75cl **Fr. 25.–** (ab 1.12.08 27.–)

Art. 238428

Der zeigt nebst herrlicher Mineralität einen Hauch von Tropenfr chten, strahlt eine köstliche Süsse aus, feinste florale Noten runden das sinnliche Nasenbild ab. Am Gaumen ist das wie immer der mächtigste Wein der Domaine, was aber überhaupt nicht auf Kosten der Eleganz geht, weil auch die andern Komponenten wie Struktur und Säure dem Aromenbild angepasst sind. Der Wein hat Kraft und F lle, Saft und Schmelz und eine sinnlich reizvolle Aromatik. Das mehrmalige Hin- und Zur ckprobieren erlaubt es auch, die verschiedenen Lagen in Relation zu den andern zu setzen. Der Bertillonnes ist vor allem im Vergleich mit dem Carrons der etwas burschikosere Wein, aber er hat dennoch unendlich Charme, er wird immer mehr zu einem meiner absoluten Lieblinge. Das ist so ein unbeschwert auftretender, fröhlicher Wein, den man einfach lieben muss.

HIT!





■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**HIT!**

**2006 Mâcon-Villages AOC Mâcon-Fuissé Les Tâches**

18/20, 2011–2020 ■ 75 cl **Fr. 26.–** (ab 1.12.08 28.–) Art. 238426

■ 150 cl **Fr. 54.–** (ab 1.12.08 58.–) Art. 238427

Der strahlt vor allem Würze und florale Düfte aus, dazu viel reife gelbe Frucht und einen feinen Hauch Honig, sowie eine raffinierte rauchige Note. Jean-Jacques Robert: «Die Röstaromen kommen vom Terroir, nicht vom Barrique.» Hat fast den weichsten Gaumenfluss aller Weine der Domaine, die Säure ist fein wie Seide, ohne an Rasse zu verlieren, das Aromenspiel ist von berauschender Schönheit, der Wein vereint Fülle und sublimen Feinheiten in idealer Weise und strahlt einen unwiderstehlichen Charme aus, für mich der bisher beste Les Tâches von Robert-Denogent, der ist sogar noch einen Hauch raffinierter als der geniale 2005er.

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**HIT!**

**2006 Saint Véran AOC Les Pommards**

18/20, 2011–2020 ■ 75 cl **Fr. 30.–** (ab 1.12.08 32.–) Art. 238430

■ 37,5 cl **Fr. 17.–** (ab 1.12.08 19.–) Art. 238431

Da strömt die pure Frische aus dem Glas, feinste Zitrusfrucht, geniale Mineralität, enorme Komplexität, der Duft hat Charme ohne Ende. Am Gaumen eine erfrischende Delikatesse, tänzerisch leicht und herrlich aromatisch, das reine Trinkvergnügen, fast so schlank wie ein Chablis, genial strukturiert, der hat etwas verführerisch Sinnliches an sich, beeindruckt mich total.

**2006 Pouilly-Fuissé AOC La Croix**

18+/20, 2011–2025 ■ 75 cl **Fr. 32.–** (ab 1.12.08 35.–) Art. 238432

Der strahlt schon im Duft Rasse und eine besondere Frische aus, Zitrusfrucht der sinnlichen Art, dazu eine köstliche Mineralität. Auch am Gaumen begeistert er mit Rasse und seiner besonders schlanken, gradlinigen Art, der tanzt und singt, diese köstliche Frische erinnert an einen grossen Riesling. La Croix ist eine Schieferlage, daher auch die Verwandtschaft zu einem Riesling aus Deutschland. Aber es ist natürlich klar kein Riesling, sondern eine eigenständige Persönlichkeit. Wir probieren von jedem Wein verschiedene Fässer, die um Nuancen variieren, aber doch immer die gleichen Charakterzüge zeigen. La Croix ist vielleicht die eigenständigste Persönlichkeit unter den verschiedenen Lagen dieser Domaine.

### **2006 Pouilly-Fuissé AOC Les Reisses**

18+/20, 2011–2028 ■ 75cl **Fr. 34.–** (ab 1.12.08 37.–) Art. 238433

---

Die Weine sind noch auf der Feinhefe, wurden noch nie umgezogen. Der Duft ist eher verhalten und dennoch sehr komplex, strahlende Klarheit, ein köstliches Fruchtbündel, viel Mineralität. Ein Kraftpaket am Gaumen, voll, reich, fast etwas ins Opulente tendierend und enorm vielschichtig, die konzentrierte Frucht wird unterstützt von einer genialen, sehr feinen, reifen Säure, die Rasse und Länge bringt, gazellenartig leichtes, aber minutenlang anhaltendes Finale, grosser Wein, der auch einem Spitzenwein aus der Côte de Beaune in nichts nachsteht.

### **2006 Pouilly-Fuissé AOC Les Carrons**

19/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 48.–** (ab 1.12.08 53.–) Art. 238434

■ 150cl **Fr. 98.–** (ab 1.12.08 108.–) Art. 238435

---

Der Carrons ist der Noble, wie immer, hat eine Ausstrahlung wie ein grand cru aus der Côte de Beaune, wirkt sehr fein und elegant, strahlend klar, mit grosser Komplexität. Sein Auftritt erscheint eher schlichter und dennoch wirkt er letztlich noch eine Spur intensiver als die vorher probierten Weine. Es ist sehr schwierig zu beschreiben, was genau diese Noblesse ausmacht, es ist diese enorme Fülle, die niemals aufdringlich, sondern eher schlicht daherkommt, diese delikate, feine Art verschwenderische Fülle zu präsentieren.





Julie Belland

### DOMAINE ROGER BELLAND, SANTENAY

Julie Belland: «Ich habe die schönsten Trauben selektioniert, um sie mit Ganztraubengärung\* zu vinifizieren. Wir haben auf Ernte in kleinen Kisten umgestellt, das ist ein grosser Qualitätsfortschritt. 2006 haben wir eine sehr lange «Cuvaision» gemacht (= die Zeit, während der der Saft mit den Traubenhäuten in Kontakt bleibt), fast 6 Wochen, die sehr langsame Gärung bei 10–12 Grad dauerte allein 3 Wochen. Wir haben natürliche Hefen, die sich daran gewöhnt haben, kühl zu vergären. Nach der Gärung lassen wir bei 40 Grad eine Woche mazerieren, am Anfang gibt das harte Tannine, aber das darf einen nicht in Panik versetzen, man muss nur Geduld haben, dann verfeinern sich die Tannine wieder.»

Wir haben mit dem grossen Jahrgang 2005 unsere Zusammenarbeit begonnen. Zufälligerweise war das hier unsere letzte Station der diesjährigen Degustationstour durch das Burgund. Überrascht vom unglaublich hohen Qualitätsniveau des Jahrgangs, das wir bisher bei allen «unseren» Produzenten antrafen, haben Stefan Graf und ich uns auf dem Weg zum Weingut darüber unterhalten, ob die Domaine Roger Belland da wohl mithalten kann. Wir kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus; die Frage, ob diese Weine mithalten können, war schnell beantwortet: Das war einer der Höhepunkte unserer Tour! Dass sogar unser Wein des Jahres von dieser Domaine kommt, sagt alles aus angesichts der vielen grandiosen Weine, die der Jahrgang 2006 hervorgebracht hat.

\* Ich weiss nicht, was die Ganztraubengärung dem Wein ganz genau bringt. Aber dass diese Weine – genauso wie jene von Guyon, eine ganz besondere Faszination ausstrahlen – kann kein Zufall sein. Klar ist auf jeden Fall, dass perfekt reife und gesunde Trauben die besten Weine ergeben. Und weil diese Methode offenbar nur mit solchem Traubengut funktioniert, ist sie mir sowieso sympathisch. Wenn der Winzer dadurch noch motivierter ist, perfekte Trauben zu ernten, kann das für die Weinqualität nur ein Vorteil sein.



### 2006 Santenay Beauregard 1er cru AOC blanc AOC

18/20, 2011–2020 ■ 75cl Fr. 31.– (ab 1.12.08 33.–) Art. 237301

Der Duft ist köstlich, strotzt vor frischer Frucht, geniale Mineralität, unglaubliche Komplexität. Der überzeugt auch am Gaumen total, ein Kraftbündel, herrlich schlank, erfrischende Aromatik, sehr weicher Gaumenfluss, aber mit viel Rasse und Struktur, geniale Aromatik, hei macht das Spass, das ist Trinkfreude pur.

### 2006 Criots-Bâtard-Montrachet grand cru AOC

20/20, 2015–2040 ■ 75cl Fr. 198.– (ab 1.12.08 215.–) Art. 237302

Das ist ein Duft, der die Sinne betört, die pure Raffinesse wirkt extrem zart und fein und dennoch intensiv, reich, komplex, ja fast opulent, das sinnliche Spiel zwischen süsser Frucht, blumiger Fülle und kühler Mineralität ist faszinierend. Auch am Gaumen ein Traum, verspielte Leichtigkeit gepaart mit geballter Kraft, was für eine sensationelle Aromatik, ich flippe fast aus und gehe an die frische Luft, das gibt mir etwas mehr Zeit, um auch die sublimsten Details restlos auszukosten.

### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

#### 2006 Bourgogne blanc AOC

17/20, 2010–2018 ■ 75cl Fr. 21.50 (ab 1.12.08 23.–) Art. 237300

Strahlend klare Frucht, feine Mineralität, ungewöhnlich komplex für einen «einfachen» Bourgogne, dieser Duft deutet auf eine sublimen Köstlichkeit hin. Am Gaumen zeigt er Fülle und Kraft, die attraktive Frucht wird getragen von einer rassigen und dennoch weichen, zartschmelzenden Säure, die den Wein wunderbar schlank macht und die Aromen in die Länge zieht, ein verführerischer, so richtig fröhlicher Wein.

HIT!



21.50

HIT!

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Bourgogne rouge AOC**

17+ /20, 2010–2020 ■ 75 cl **Fr. 21.–** (ab 1.12.08 22.–) Art. 237278

Man würde meinen, nach dem monumentalen Weinerlebnis, das der vorangegangene Criots-Bâtard geboten hat, auf den einfachen Bourgogne umzustellen, sei ein schwieriges Unterfangen. Nicht mit diesem! Was für ein köstlicher Duft strömt mir da entgegen, ein sensationelles Fruchtbündel, intensives, süßes Himbeer. Auch am Gaumen eine köstliche Delikatesse und was für ein unglaubliches Fruchtbündel, süß, saftig, weich, aber auch rassig und köstlich aromatisch, ein sinnlicher Burgunder. Der Beweis ist einmal mehr erbracht: Es gibt absolut bemerkenswerte Burgunder zu moderaten Preisen.



ROT  
WEIN  
DES JAHRES

**2006 Santenay Commes 1er cru AOC**

18+ /20, 2012–2030 ■ 75 cl **Fr. 29.50** (ab 1.12.08 33.–)  
Art. 237280

Der Wein strahlt mich an mit seiner kristallklaren Frucht, ein Himbeerduft der reizvollen Art, dazu feine schwarze Frucht, gewürzt mit raffinierter Mineralität, sehr elegant und komplex. Wunderbar süßer Auftritt, präsent, aber perfekt abgerundete Gerbstoffe, der Wein hat einen köstlichen Schmelz, eine berauschend frische Aromatik und er strahlt vor Fülle, das ist Musik, der Wein singt, das ist traumhaftes Burgund wie aus dem Bilderbuch.

### **2006 Santenay Beauregard 1er cru AOC**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 31.–** (ab 1.12.08 33.–) Art. 237279

---

Ich flippe aus mit diesem Duft, das ist absolut genial, diese Feinheit, diese Intensität, diese strahlende Klarheit, diese köstliche Süsse. Am Gaumen ein Gedicht, was für ein Finessenbündel, vereint Kraft und Raffinesse, Feinheit und Rasse, Fülle und Eleganz, der Wein ist ganz einfach nur unendlich gut...

### **2006 Santenay Gravières 1er cru AOC**

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 31.–** (ab 1.12.08 33.–) Art. 237281

---

Das ist erneut so ein unglaublich strahlender Duft, was für ein köstliches Fruchtelixier, Himbeeren und schwarze Kirschen zu gleichen Teilen, komplex und raffiniert. Auch am Gaumen eine grazile Delikatesse und gleichzeitig ein sinnlich süßes Kraftpaket, der Wein strahlt, das ist Sinnlichkeit, ich flippe aus, im Nachhall habe ich nur noch einen Mund voll köstlicher Frucht.

### **2006 Chassagne-Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1er cru AOC**

19/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 38.–** (ab 1.12.08 41.–) Art. 237282

---

Ich sauge diesen herrlichen Duft richtiggehend in mich hinein, dabei läuft es mir heiss und kalt über den Rücken, das ist ein geradezu erotischer Duft, schwarze Frucht, Trüffel, Minze, ganz dezent animalisch und doch wieder total frisch und köstlich süß. Am Gaumen ein Traum, die Harmonie zwischen rassischer Frische und raffinierter Extraktsüsse könnte man sich perfekter nicht vorstellen, das ist gleichzeitig eine Aromenbombe wie auch ein sublimer Finessenwein, die monumentale Kraft kommt mit verspielter Leichtigkeit daher, ich bin beeindruckt.





Marc Morey

### DOMAINE MARC MOREY, CHASSAGNE-MONTRACHET

Diese Weine hatte ich schon kurz nach der Ernte als süssen Most sowie im November 2006 nach der Ernte, aber vor dem Säureabbau verkostet. Dass da einige ganz grosse Weine am Heranreifen sind, ist schon klar, bevor ich die fertigen Weine probiere. Auf jeden Fall ist es ein gewinnendes Erlebnis, die Weine praktisch von der Geburt an mitzuverfolgen. Ich bin gespannt, ob meine Favoriten immer noch die gleichen sind. Mich erinnern die Weine von Marc Morey stillistisch immer ein wenig an jene von Fritz Haag, sie zeigen auch diese funkelnde Klarheit und diesen strahlenden Charme.



25.-

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Bourgogne blanc AOC**

17+ / 20 2010–2020 ■ 75 cl Fr. 25.- (ab 1.12.08 27.-)

Art. 237723

**HIT!**

Das ist schon ein herrlich komplexer Duft, die totale Frische, feine Mineralität, tropischer Fruchteinschlag, enorm ausdrucksstark und reich. Am Gaumen zeigt er sich fast opulent süss, aber auch mit rassisger Säure, die ihn ins perfekte Gleichgewicht bringt, da ist Kraft und Fülle, Struktur und Feinheit, ein wunderbares Aromenbündel mit einem minutenlangen sehr sinnlichen Rückaroma ausgestattet. Das ist noch so ein vermeintlich einfacher Bourgogne, der sich als ganz grosser Wein entpuppt.

### **2006 Chassagne-Montrachet blanc AOC**

18/20, 2011–2025 ■ 75cl **Fr. 49.–** (ab 1.12.08 54.–) Art. 237724

---

Da ist sehr viel Mineralität in diesem Duft, der strahlt so herrlich klar, ist an Präzision kaum zu überbieten; ein Wein, der so einen Duft ausstrahlt, hat praktisch schon gewonnen. Am Gaumen ist die Feinheit im Vordergrund, das ist ein zartes Gewächs, aber beladen mit köstlichen Fruchtaromen, viel Rasse und eine feine Extraktsüsse runden das Aromenbild ab, der Wein ist auch perfekt strukturiert und endet geradezu fulminant, Klasse.

### **2006 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er cru AOC blanc AOC**

19/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 69.–** (ab 1.12.08 75.–) Art. 237726

---

Herrliche Mineralität, ein Hauch Kreide, feine Zitrusfrucht und viel süsse, gelbe Frucht, wirkt sehr klassisch und edel. Schlanker, kraftvoller, gut strukturierter Gaumen, da sind auch Saft und Schmelz, eine verspielte und gleichzeitig sehr sinnliche Aromatik, der Wein ist ausdrucksstark und vielschichtig, ein Wein mit Grösse und Noblesse, der aber auch ganz einfach so richtig Trinkspass macht, den letztlich auch seine noble Schlichtheit so liebenswert macht.

### **2006 Chassagne-Montrachet Virondot 1er cru AOC blanc AOC**

19/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 69.–** (ab 1.12.08 75.–) Art. 237725

---

Hei, dieser Duft, diese sublime Mineralität, ich liebe das, das markiert Charakter und Persönlichkeit, die Frucht ist eher etwas im Hintergrund und andererseits wird sie durch die Mineralität eher noch betont. Ein schlankes, perfekt strukturiertes Aromenbündel am Gaumen, extrem vielschichtig und reich, aber total schlank und elegant, diese ungestüme Aromenfülle war schon im süssen Most erkennbar. Im fertigen Wein kommen Anmut und Eleganz dazu, der Wein hat sich zu einer Persönlichkeit entwickelt, ohne seinen Charme zu verlieren, ich bin mehr denn je begeistert, denn da ist ja auch noch diese beeindruckende Länge des Rückaromas.

### **® 2006 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er cru AOC**

19/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 98.–** (ab 1.12.08 105.–) Art. 237738

---

Hei, das ist ein strahlender Duft, der springt mich richtiggehend an, der ist reich und komplex, strotzt vor reifer Frucht und köstlicher Mineralität. Am Gaumen ein wahres Kraftbündel, perfekt strukturiert, voller Saft und Schmelz, ein Megawein in jeder Beziehung, beeindruckender Nachhall, unendlich vielschichtig und aromatisch, eine geradezu erotische Weinschönheit.

® **2006 Puligny-Montrachet 1er cru AOC Les Referts**

■ 75cl **Fr. 80.–** (ab 1.12.08 87.–) Art. 238538

---

Ich habe diesen Wein nicht probiert, weil wir normalerweise keine Zuteilung bekommen. Als sich aber nachträglich eine Möglichkeit ergab, einige Flaschen zu kaufen, habe ich keine Sekunde gezögert, diese zu übernehmen (auch wenn es nur wenige sind). Wir haben regelmässig viel zu wenig Pucelles, ich habe vollstes Vertrauen, dass der Referts eine valable Alternative darstellt. Und zudem haben Sie, liebe Kundin, lieber Kunde, ja die Gelegenheit, die Weine am 21. November in der Limmat Hall in Zürich selber zu probieren.

® **2006 Chevalier-Montrachet blanc grand cru AOC**

20/20, 2015–2040 ■ 75cl **Fr. 235.–** (ab 1.12.08 250.–) Art. 237766

---

Das ist die pure Finesse, was aus diesem Glas funkelt, das ist subtil, filigran und unendlich komplex, ein Duftelixier zum Staunen. Auch am Gaumen ein Finessenbündel, da sind aber auch Kraft und Fülle, dieser herrlich schlanke, rassige Wein besitzt eine Aromatik, die man kaum für möglich hält, der Wein betört die Sinne, ein Wein mit Persönlichkeit, unverwechselbar ein ganz grosser, ja in jeder Beziehung absolut perfekter weisser Burgunder.

**2006 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er cru AOC rouge AOC**

17/20, 2012–2025 ■ 75cl **Fr. 39.–** (ab 1.12.08 43.–) Art. 237765

---

Der zeigt eine geniale Frucht, es ist herrlich an diesem Glas zu riechen, mit diesem Duft hat mich der Wein schon fast überzeugt, dieses köstliche, wunderbar süsse Himbeeraroma ist ein Traum, dazu feine Kräuter, ein Hauch Minze, tolle Frische. Am Gaumen zeigt er Kraft, Fülle und viel Süsse im Extrakt, und da finde ich wie immer die für diesen Wein typischen, markanten Tannine, die noch etwas Ausbau benötigen, aber ich liebe das, das ist mein Bordeaux aus dem Burgund, dank diesem Wein kann man auch einmal einen Burgunder zu einem Schmorbraten trinken oder eben zum Boeuf Bourguignonne, zu dem eigentlich sonst kein Burgunder so richtig passen will.





Anne-Claude Leflaive

## DOMAINE LEFLAIVE, PULIGNY-MONTRACHET

Anne-Claude Leflaive: «Wir sind mit 2006 sehr zufrieden. Die Schwierigkeit war am Schluss, dass man sich sehr beeilen musste, um nicht überreife Trauben zu ernten. Der Reifegrad ist praktisch ebenbürtig mit 2005, der Unterschied ist, dass 2005 alles wie von selbst auf natürliche Art passierte. 2006 musste die Reife durch Konzentration erreicht werden. Gefühlsmäßig ist 2005 der grössere Jahrgang, weil er einfach so von der Natur gegeben wurde. Zudem werden die 2005er den Vorteil haben, dass sie schon jung sehr viel Spass machen und ebenso haltbar sein werden wie 2006. Mit dem Nachteil, dass man in Versuchung kommt, viele Weine zu früh zu trinken.»

Ich war eigentlich eher der Meinung, die 2006er seien noch eine Spur raffinierter als die 2005er, aber wir hatten die beiden Jahrgänge nicht im direkten Vergleich. Sicher ist, dass man gut daran tut, beide Jahrgänge im Keller zu haben. Ich habe bei der Domaine Leflaive schon seit mehreren Jahren das Gefühl, Weine zu verkosten, die eine nicht mehr zu übertreffende Perfektion erreicht haben. Dann kommt der nächste Jahrgang und siehe da, er ist ganz einfach nochmals eine Nuance raffinierter.

### 2006 Bourgogne blanc AOC

18/20, 2011–2020 ■ 75 cl Fr. 39.– (ab 1.12.08 42.–)  
Art. 237691

Der strahlt schon eine wunderbare Mineralität aus, dazu köstlich süsse Frucht, die Komplexität ist schon erstaunlich, ein «einfacher» Bourgogne soll das sein, der mit so viel Sinnlichkeit aus dem Glase strahlt? Da ist eine Saftigkeit und Fülle, die grosse Weine auszeichnet, ein richtiges Kraftbündel, herrlich süss, fast opulent, das ist nicht irgend ein kleines «Weinlein», das ist schon eine echte Weinpersönlichkeit.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

### 2006 Puligny-Montrachet AOC

19/20, 2012–2025 ■ 75cl **Fr.69.–** (ab 1.12.08 76.–) Art. 237692

Der wirkt im Duft eher etwas schlanker, aber noch eine Spur nobler, genial komplex und mit wunderbarer Mineralität. Am Gaumen eine zarte Köstlichkeit, die sich im zweiten Teil an Intensität laufend steigert, die Extraktösse harmoniert perfekt mit der feinen, zartschmelzenden Säure, ein köstliches Fruchtelixier, mir wird fast bange, ich bin schon beim 2. Wein total aus dem Häuschen, suche schon nach Superlativen, um dieses denkwürdige Weinerlebnis in Worte zu fassen, und dies im Bewusstsein, dass die ganz grossen Weine eigentlich erst kommen.

### ® 2006 Meursault Sous le Dos d'Âne 1er cru AOC

19+/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 108.–** (ab 1.12.08 115.–) Art. 237702

Sehr feine mineralische Nase, Noblesse ausstrahlend, duftet einfach nach perfekt reifen Trauben, aber dies in einer Intensität, die man nicht für möglich halten würde. Unendlich saftiger, rassiger Gaumen, der Wein hat einen absolut köstlichen Schmelz, die Harmonie könnte perfekter nicht sein. Dieses Kraftpaket kommt verspielt leicht daher, der gefällt mir extrem gut, der hat Charme, der hat Persönlichkeit, ein begeisternder Wein.

### 2006 Puligny-Montrachet Clavoillon 1er cru AOC

19+/20, 2012–2040 ■ 75cl **Fr. 98.–** (ab 1.12.08 107.–) Art. 237693

■ 150cl **Fr. 198.–** (ab 1.12.08 216.–) Art. 237698

Anne-Claude Leflaive: «Seit 2 Jahren bearbeiten wir den Rebberg praktisch ausschliesslich mit dem Pferd. Dadurch bleibt der Boden lockerer, was noch mehr Leben in die Böden bringt und das natürliche Gleichgewicht fördert. Mit 4 Hektar ist das unser grösster Besitz in einer Lage. Hier können wir aus dem Vollen schöpfen, es hat diverse Vorteile, einen grossen Teil einer Lage zu besitzen, insbesondere wenn man biodynamisch arbeitet.» Dieser Duft ist Noblesse pur, ich flippe fast aus, da ist nebst konzentrierter Frucht eine Mineralität, wie ich sie in dieser Vollendung noch bei keinem Jahrgang von Clavoillon erlebt habe. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, besitzt aber eine sagenhafte Aromenfülle, ein begeisterndes Wechselspiel aus Rasse und köstlicher Süsse, aber auch Charme ohne Ende, vor allem im nicht mehr enden wollenden Nachhall, ich erinnere mich an keinen Clavoillon früherer Jahrgänge, der diese Perfektion erreichte.

® **2006 Puligny-Montrachet Les Folatières 1er cru AOC**

19+ /20, 2012–2040 ■ 75cl **Fr. 145.–** (ab 1.12.08 155.–) Art. 237704

---

Im Duft der bisher zarteste, ein sublimes Finessenbündel, dieser Duft ist an Anmut nicht mehr zu übertreffen. Auch am Gaumen ein zartes Pflänzchen, aber beladen mit erfrischenden und hochkonzentrierten Zitrusfruchtaromen, leicht tropischer Einschlag, stahl auch Wärme aus, das ist ein absolut faszinierender Wein, der mich mit seinem Charme betört, diese sagenhafte Feinheit, ohne dass der Wein dadurch an Ausdruckstärke einbüßen würde, das ist ganz einfach ein kleines Wunder der Natur. In diesen Weinen steckt irgendetwas, was andere grosse Weine nicht haben. Beschreiben kann ich es nicht, aber ich vermute, dass die Biodynamie die Weine irgendwie lebendiger macht.

® **2006 Puligny-Montrachet Les Combettes 1er cru AOC**

19+ /20, 2012–2040 ■ 75cl **Fr. 145.–** (ab 1.12.08 155.–) Art. 237703

---

Die köstliche gelbe Frucht steht im Vordergrund, dazu eine raffinierte Mineralität, unendlich komplexer Duft, erfrischt strahlend klar die Sinne, ich glaube es gibt nichts auf der Welt, das so unglaublich sinnlich duften kann wie ein grosser Wein. Explosiver Auftritt, wow, hat der Wein Rasse, dennoch ist er so fein, dass er den Gaumen nur sanft berührt. Aber selbst in diesem unendlich feinen Wein fehlt auch die Struktur nicht, und je länger er am Gaumen ist, desto intensiver wird die Aromatik, ja der Wein strotzt gar von Kraft und Fülle. Er besteht aus lauter nach menschlichem Verständnis eigentlich unmöglichen Gegensätzen, und genau darin ist seine Perfektion begründet.

® **2006 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er cru AOC**

20/20, 2012–2040 ■ 75cl **Fr. 169.–** (ab 1.12.08 185.–) Art. 237694

■ 150cl **Fr. 340.–** (ab 1.12.08 372.–) Art. 237699

---

Das ist ein total zartes Parfüm, das mir da entgegen strahlt, dazu mit einer sagenhaften Frische ausgestattet, fein, elegant, klar, präzise und unendlich komplex. Da ist am meisten Struktur aller bisher probierten Weine, der hat enorm Rasse, gewaltig Kraft und eine himmlische Aromenfülle, ich bin hin- und hergerissen, zwischen Hochgenuss und dem Bewusstsein, dass es mir nicht gelingen wird, diese gigantische Weinpalette der Domaine Leflaive so zu beschreiben, wie sie es verdienen würde. Ich kann schon jetzt einfach nur noch staunen und bin überwältigt vom fulminanten Finale dieses Weines. Eigentlich waren auch die 4 vorher probierten Weine klare 20-Punkte-Kandidaten. Aber dieser Pucelles ist einfach nochmals einen Hauch raffinierter, ein selten sinnliches Weinerlebnis.



® **2006 Bienvenues-Bâtard-Montrachet grand cru AOC**

20/20, 2014–2050 ■ 75cl **Fr. 280.–** (ab 1.12.08 295.–) Art. 237695

---

Dieser Duft ist von sagenhafter Raffinesse, total klar, fein, ein Auftritt voller nobler Zurückhaltung, wirkt fast reserviert, aber was da dahinter steckt, ist von unglaublicher Vielfalt. Auch am Gaumen springt er mich nicht gleich an, wirkt oberflächlich betrachtet fast etwas bescheiden, aber dann steigert er sich immer mehr, mutiert zu einem beeindruckenden Kraftbündel, singt eine Aromenballade, die ans Herz geht, ein Weinerlebnis der sinnlichsten Art.

® **2006 Bâtard-Montrachet grand cru AOC**

20/20, 2014–2050 ■ 75cl **Fr. 290.–** (ab 1.12.08 310.–) Art. 237696

■ 150cl **Fr. 580.–** (ab 1.12.08 620.–) Art. 237700

---

Der zeigt sich in der Nase intensiver als der «Bienvenues», stellt seine gigantische Komplexität offen zur Schau, dennoch ist auch dieser Duft von unbeschreiblicher Raffinesse, klar, präzise und mit einer Mineralität unterlegt, wie man sie sich reizender nicht mehr vorstellen kann. Auch am Gaumen zeigt er alles, was er hat, nicht dass er damit protzen würde, aber er setzt seinen Charme voll ein. Dem kann wohl niemand widerstehen, der Gaumen ist erfüllt von einer wahren Aromenorgie, dennoch ist nichts daran aufdringlich oder vordergründig, alles bewegt sich in einer Harmonie, die an Perfektion nicht zu übertreffen ist.

® **2006 Chevalier-Montrachet grand cru AOC**

20/20, 2014–2050 ■ 75cl **Fr. 380.–** (ab 1.12.08 398.–) Art. 237697

---

Das ist ein Duft wie von einem andern Stern, ähnlich fein wie beim «Bienvenues», aber gleichzeitig fast ebenso offen, reich und intensiv wie beim Bâtard, ich bin hin und weg mit diesem Duft in der Nase, vergesse für eine kurze Zeit alles um mich herum. Da fällt mir ein, ich sollte jetzt die wichtigsten Duftnuancen beschreiben, aber welche aus dieser unendlichen Fülle soll ich erwähnen? Am Gaumen beeindruckt zuerst die Qualität der Säure, der Wein hat Struktur und Rasse, dennoch kann man sich nur schwer vorstellen, dass ein Wein noch weicher und zartschmelzender sein könnte, dann packt er ein Aromenpaket aus, das man diesem zarten Wein niemals zutrauen würde, und ich kann einfach nur noch staunen, genießen und nochmals staunen. Ich glaube selbst Goethe, der ja ein grosser Weinliebhaber war, hätte da die treffenden Worte nicht gefunden.



Pierre Morey

## DOMAINE PIERRE MOREY, MEURSAULT

Mitte 2008 hat Pierre Morey sein Amt als technischer Direktor der Domaine Leflaive abgegeben und ist in Pension gegangen. Dass er sich deswegen allerdings mehr Ruhe gönnt, ist zu bezweifeln. Er wird zweifellos auch die zusätzliche Zeit im eigenen Betrieb verbringen und seine Tochter weiterhin in allen Belangen unterstützen. Als eifriger Beobachter und langjähriger Liebhaber dieser Weine wüsste ich zwar nicht, was man hier konkret noch verbessern könnte, aber dass Pierre sich jetzt voll seiner eigenen Domaine widmet, kann sicher kein Nachteil sein.

HIT!

### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

#### 2006 Bourgogne rouge AOC

17/20, 2011–2018 ■ 75cl Fr. 19.– (ab 1.12.08 21.–)

Art. 238388

Ein wunderbares Fruchtbündel strahlt mich an, unkompliziert, fein, Harmonie, Fülle und viel Charme ausstrahlend. Am Gaumen zeigt er Kraft und eine herrliche Aromatik, feine, harmonisch in die Frucht integrierte Extraktsüsse, vereint Kraft und burgundische Eleganz in idealer Weise, ein Wein, der richtig Trinkspass macht. Die Basisweine der Spitzendomaines werden immer mehr zu Vorzeigeprodukten. Da ist alles drin, was man von einem guten Burgunder erwartet. Angesprochen auf die relativ helle Farbe dieses Weinens meint Pierre Morey: «Es gibt Leute, die können nicht verstehen, dass ein gereifter Burgunder, der eine helle Farbe wie ein Rosé hat und zwiebelschalenfarbig ist, eine wahre Aromensymphonie sein kann. Die Aromen sind nicht in der Farbe, sie sind im Wein.»



19.–





### 2006 Meursault AOC Les Durots

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl Fr. 39.– (ab 1.12.08 42.–) Art. 238389

Pierre Morey: «Ich bin sicher, dass die Biodynamie diesen Reben sehr viel gebracht hat und man es auch im Wein immer mehr zu spüren beginnt.» Herrliches Himbeer im Duft, feine Mineralität, da strahlt ein herrlicher, sehr typischer Burgunder aus dem Glas. Am Gaumen wirkt er herrlich schlank, die Tannine sind sehr präsent, aber von feinsten Qualität, das ist eine köstliche Delikatesse, die ich einen Moment lang beinahe unterschätzt hätte, aber dieses zarte, unendlich raffinierte Spiel der Aromen fesselt mich total, da ist jede Menge köstliche Frucht, getragen von feinsten Extraktsüsse und Rasse verleihender, hochreifer Säure; man muss vor allem dem herrlich saftigen Nachhall Beachtung schenken, um nichts von der Faszination dieses Weines zu verpassen.

### 2006 Volnay Santenots 1er cru AOC

19/20, 2014–2030 ■ 75cl Fr. 72.– (ab 1.12.08 79.–) Art. 238391

Das ist Noblesse, der Duft wirkt fast verhalten, aber wenn man sich die Mühe nimmt, etwas tiefer in dieses Glas hineinzuriechen, entdeckt man eine unglaubliche Komplexität, zarte Frucht, Himbeeren und schwarze Kirschen verbinden sich mit köstlicher Mineralität und eleganter Würze. Am Gaumen gibt es definitiv keine Zweifel mehr, da ist jede Menge Kraft und Fülle in diesem zarten Wein, perfekt abgerundet, von strahlender Schönheit, wunderbar süß, und der geht in die Länge, ein Traum von Wein.

### 2006 Pommard Grands Epenots 1er cru AOC

19/20, 2014–2030 ■ 75cl Fr. 72.– (ab 1.12.08 79.–) Art. 238390

Im Duft springt er mich nicht gleich an, zeigt aber Noblesse und Komplexität, ähnlich dem Volnay, aber noch ausgeprägter ins burgundische Himbeer tendierend, er ist halt immer wieder faszinierend, dieser einzigartige Burgunder-Duft. Am Gaumen ein Gedicht, die Harmonie könnte perfekter nicht sein, die Aromen tanzen beschwingt am Gaumen, was für eine köstliche Extraktsüsse, was für ein sinnliches Aromenbild, im Nachhall bleibt ein Mund voll Frucht, süß, reich, opulent und gleichzeitig die pure Eleganz, was für ein fröhlicher, herzerwärmender Wein!

### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

### 2006 Bourgogne blanc AOC

18/20, 2010–2020 ■ 75cl Fr. 24.– (ab 1.12.08 26.–) Art. 238392

Pierre Morey: «Die Gemeinde Meursault ist sehr gross, hat viel Rebfläche, deshalb waren die Leute seinerzeit sehr streng bei der Klassierung der Böden. Diese Lage bringt – unter der Bedingung, dass die Böden

HIT!



nicht zu nass werden, und das war in den letzten Jahren nie mehr der Fall – Weine von der Klasse eines Meursault hervor.» Das ist schon eine beeindruckende Mineralität in einem Bourgogne, dazu die geniale Frische von Zitrusfrucht in Verbindung mit süßem gelbem Pfirsich. Aufgrund dieses Duftes könnte es durchaus auch ein Meursault sein. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, dennoch ist da auch jede Menge Rasse, der Wein ist wunderbar schlank, aber auch vollmundig und reich, dazu köstlich süß und intensiv aromatisch. Das ist ein Bourgogne der Spitzenklasse, ich war schon immer begeistert vom Bourgogne dieser Domaine, aber der 2006er übertrifft vermutlich alle Vorjahrgänge. Dass diese Weine tatsächlich über eine Lager- und Entwicklungsfähigkeit von mindestens 10-15 Jahren verfügen, zeigte ein kürzlich getrunkenener 97er, ein absoluter Traumwein (18/20) der auch noch keinerlei Ermüdungserscheinungen zeigte.

### **2006 Meursault AOC**

19/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 65.–** (ab 1.12.08 71.–) Art. 238397

Ich rieche an diesem Glas und bin schon total begeistert, diese sensationelle Frucht, unterstützt von intensiver Mineralität, diese raffinierten floralen Düfte, es ist ein Erlebnis, die Nase mit dem Duft dieses Weines zu verwöhnen. Der zeigt noch eine Kategorie mehr Konzentration, ohne dass die Eleganz dadurch leiden würde, der Wein ist schlank wie ein Riesling, hat aber die Kraft eines Weines aus der neuen Welt, zwischendurch muss man sich wieder einmal bewusst sein, dass das Chardonnay ist, aber halt Chardonnay, wie er in dieser Vollendung nur im Burgund wächst. Wer das Glück hat, grosse Weine trinken zu dürfen, wird vom Leben verwöhnt.

### **2006 Meursault Les Terres Blanches AOC**

19/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 69.–** (ab 1.12.08 75.–) Art. 238398

Pierre Morey: «Der liegt an der Grenze zum Premier cru. Ich konnte diese Parzelle durch Beziehungen kaufen.» Da ist noch ein Hauch mehr Mineralität im Spiel, die Frucht ist etwas dezenter, aber nicht weniger komplex, auch das ist der Duft eines ganz grossen Meursault. Am Gaumen eine zarte Delikatesse, herrlich saftig und mit einen unglaublichen Schmelz, das ist Noblesse, und der Wein hat Charme, wirkt verspielt leicht, aber auch unendlich aromatisch, die Säure ist ein Traum, voller Rasse, aber weich wie Seide, alles an diesem Wein wirkt sehr klar und ausdrucksstark. Da hat sich Pierre Morey ein echtes Schmuckstück ergattert.

### **2006 Meursault Bouchères 1er cru AOC (Morey-Blanc SA)**

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 85.–** (ab 1.12.08 93.–) Art. 238395

Feiner Duft, der oberflächlich betrachtet nicht so recht aus sich herauskommen will. Aber da verbergen sich ungeahnte Qualitäten, dieser zar-



Anne Morey



te Duft ist von sprichwörtlicher Komplexität, ein sublimes Parfüm der sinnlichen Art. Am Gaumen besticht er durch seine feine, ungemein saftige Art, der Wein zeigt Schmelz und sehr viel Charme, köstliche Süsse, viel Rasse, ein eindrucksvoller, fast mächtiger Wein, der aber genügend reife Säure besitzt, um die Eleganz in den Vordergrund zu rücken. Etwas ganz besonders Faszinierendes hat er an sich, etwas, das er im Moment noch nicht zu zeigen bereit ist, aber irgendwie spüre ich, dass der Wein eine grosse Zukunft vor sich hat.

#### **2006 Meursault Gouttes d'Or 1er cru AOC (Morey-Blanc SA)**

18+/20, 2012–2035 ■ 75cl Fr. 90.– (ab 1.12.08 98.–) Art. 238396

Da sind nebst konzentrierter gelber Frucht viele florale Nuancen im Spiel, Holunderblüten, ein zarter Hauch Rosen, der Duft wirkt extrem reich, komplex und ausdrucksvoll. Am Gaumen ein Kraftbündel, aber dadurch wird seine Eleganz in keiner Art und Weise geschmälert, das ist ein wilder, fast mächtiger Kerl, der aber auch jede Menge Feinheiten besitzt, wirkt im Moment nicht ganz so nobel wie die Vorgänger, hat aber gigantisch Potenzial, möglicherweise unterschätze ich ihn im Moment etwas.

#### **2006 Meursault Perrières 1er cru AOC**

19+/20, 2014–2040 ■ 75cl Fr. 115.– (ab 1.12.08 125.–) Art. 238393

Gibt sich extrem zart und fein, frische Zitrusfrucht und feinste Mineralität sind die Hauptbestandteile dieses sublimes Duftes, der ist aber gewaltig komplex, was für ein köstliches Parfüm. Sehr schlank und fein am Gaumen, einen Moment meine ich etwas die Fülle zu vermissen, aber dann belehrt mich der Wein eines Besseren, wow, hat der Kraft, ist das eine geniale Aromatik, der hat eine raffinierte Säure wie ein grosser Chablis und als Ausgleich eine Extraktsüsse, die millimetergenau ins Aromenbild eingepasst ist, der Wein tanzt leichtfüssig einen erotischen Tango auf der Zunge, das ist Meursault in Vollendung.

#### **2006 Bâtard-Montrachet grand cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl Fr. 235.– (ab 1.12.08 250.–) Art. 238394

Ich habe jetzt einige Minuten an diesem köstlichen Parfüm gerochen und war einen Moment völlig abwesend, wie soll ich das jetzt beschreiben? Ich versuche einmal zumindest die ausgeprägtesten Düfte aufzuzählen, die ich hier finde: reife opulente gelbe Frucht, fast etwas ins Tropische tendierend, Mineralien ohne Ende, Feuerstein, ein Hauch Vanille, erfrischende Minze, viel Würze, feine Kräuter. Auch am Gaumen ist die pure Noblesse angesagt, mir fällt zuerst die Feinheit und Saftigkeit auf, dann aber gleichzeitig

die feste Struktur, der köstliche Schmelz und die extreme Rasse, zum Glück braucht Pierre Morey etwas Zeit, um die Japaner zu verabschieden, die mit uns probiert haben, so kann ich dieses köstliche Fruchtelixier noch etwas länger auskosten, auch jetzt, wo mein Glas schon seit einiger Zeit leer ist, bleibt mir noch der Nachhall, der noch minutenlang in allen Variationen nachklingt.

## Unsere Weihnachts-Geschenke kommen garantiert bestens an.

Ob Sie Kunden, Mitarbeiter oder Freunde auf genüsslichste Art überraschen möchten: Sie wählen aus, wir verpacken und verschicken Ihre Geschenke – garantiert absolut zuverlässig. Rufen Sie uns an und verlangen Sie unsere Geschenk-vorschläge.

Gerstl Weinselktionen  
Roger Maurer, Tel. 058 234 22 32  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)



▲◆▲  
**GERSTL**  
Weinselktionen



Guillaume d'Angerville

### **MARQUIS D'ANGERVILLE, VOLNAY**

Guillaume d'Angerville: «Mit der Qualität des Jahrgangs 2006 sind wir hochzufrieden, aber es ging leider auch etwas auf Kosten der Menge, verschiedene Umstände haben die Erträge stark reduziert. 2007 ist die Erntemenge allerdings nochmals deutlich geringer»

#### **2006 Volnay 1er cru AOC**

18/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 67.–** (ab 1.12.08 73.–) Art. 238404

Guillaume d'Angerville: «Dieser Wein entsteht aus einer ›Assemblage‹ verschiedener kleiner 1<sup>er</sup>-cru-Parzellen.» Ein zarter Duft aus frischem Himbeer und einem warmen Hauch Vanille strahlt mir entgegen, fein, süß, vielschichtig und so richtig fröhlich. Verspielter, tänzerisch leichter, aber fülliger, sehr schmackhafter Gaumen, wunderbar süß und perfekt harmonisch, der Wein ist so etwas von charmant, eine köstliche Delikatesse, der Referenzwein verspricht eine tolle Kollektion.

#### **2006 Volnay Frémiets 1er cru AOC**

19/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 73.–** (ab 1.12.08 79.–) Art. 238403

Da ist einiges an Tiefgang in diesem köstlichen Duft, auch wieder exquisites Himbeer, aber auch schwarzbeerige Komponenten, viel Würze und vor allem eine ausgeprägte Mineralität. Hei, ist der köstlich, der wird immer mehr zu einem meiner Lieblingsweine, ein schlankes Muskelpaket, perfekt strukturiert, mit viel Frische und einer genialen Extraktsüße, feine, aber markante Struktur, herrliche Länge, Burgund, wie ich es liebe.

### **2006 Volnay Champans 1er cru AOC**

19/20, 2014–2035 ■ 75cl **Fr. 89.–** (ab 1.12.08 97.–) Art. 238402

---

Da ist wieder mehr schwarze Frucht, schwarze Kirschen und ein Hauch Cassis, noble Mineralität, sehr ausdrucksvoll, reich und tiefgründig. Am Gaumen fällt zuerst die enorme Konzentration auf, die frische, konzentrierte Frucht, die köstliche Süsse, die Raffinesse bei aller Kraft, die Tannine sind vom Feinsten, markant, aber total rund passen sie harmonisch ins Geschmacksbild, eine himmlische Aromenfülle, tänzerisch verspielter Nachhall, das ist Burgund wie es im Buche steht.

### **2006 Volnay Clos des Ducs 1er cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 118.–** (ab 1.12.08 125.–) Art. 238401

---

Es ist ein unbeschreibliches Vergnügen, nur schon an diesem Wein zu riechen, dieser köstliche Duft ist so etwas von fein, elegant, komplex, strahlend klar und von eindrucklicher Präzision. Am Gaumen zeigt er eine Mischung aus delikater Finesse und monumentaler Kraft, ein sehr sinnlicher, unendlich vielschichtiger Wein, getragen von Massen von delikat feinen Tanninen, der füllt den Gaumen mit einem unbeschreiblich komplexen Aromenspiel, sensationelle Länge.





Nathalie Tollot

## DOMAINE TOLLOT-BEAUT, CHOREY LES BEAUNE

Nathalie Tollot: «Wir sind sehr positiv überrascht von der Traubenqualität, das Jahr war ja ganz anders als 2005, das ein über die ganze Vegetationsperiode sehr ausgeglichenes Klima aufwies. Im Gegensatz dazu kannten wir beim 2006er alle Extreme, enorme Hitze im Juli und einen ungewöhnlich kühlen August. Das Resultat scheint uns aber gar nicht so unterschiedlich zu sein. Die 2006er sind höchstens etwas klassischer als die opulenten 2005er.» Damit ist eigentlich das Wichtigste zu den Weinen dieser Domaine schon gesagt. Meine Lieblingsjahrgänge von Tollot sind 2003 (auch wenn die Weine fast ein wenig ans Rhône-tal erinnern), dann 2005 (das stilistisch irgendwo zwischen 2003 und 2006 liegt) und eben 2006 als das Bilderbuch-Burgunder-Jahr mit seinem unübertrefflichen Charme.

25.–



**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

® 2006 Bourgogne rouge AOC

17/20, 2010–2018 ■ 75cl Fr. 25.– (ab 1.12.08 27.–)

Art. 237716

**HIT!**

Zarte Frucht, wirkt sehr elegant, feine Süsse ausstrahlend, köstliches Himbeer und dezent schwarze Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich herrlich saftig, schlanker, fülliger Wein, gibt sich verspielt leicht und perfekt abgerundet, dieser raffinierte Wein hat durchaus Kraft und Fülle, eine feine Süsse und ein wiederum sehr saftiges Finale, eine köstliche Delikatesse, macht so richtig Trinkspass. Wir haben den Wein zum ersten Mal im Sortiment und bekommen leider nur gerade 132 Flaschen.



HIT!

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Chorey-les-Beaune AOC Pièce du Chapitre Monopole**

18/20, 2011–2025 ■ 75cl **Fr. 32.50** (ab 1.12.08 35.–) Art. 237713

---

Der herrliche Himbeerduft springt förmlich aus dem Glas, da sind auch filigrane Würze und eine feine Mineralität, der klassische Burgunderduft, wie ich ihn liebe. Weicher und dennoch sehr gut strukturierter Gaumen, herrlich süsse Frucht, das ist unverwechselbares Burgund, filigran und wunderbar aromatisch, unkompliziert und liebenswert, pure Lebensfreude, das ist so ein Wein, der aus jedem Tag einen Festtag macht.

**Savigny-les-Beaune Champ Chevrey 1er cru AOC Monopole**

18/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 42.–** (ab 1.12.08 45.–) Art. 237714

■ 37,5cl **Fr. 22.–** (ab 1.12.08 24.–) Art. 237715

---

Im Duft von Chorey kaum zu unterscheiden, das burgundische Himbeer strahlt mich an, ein köstliches Fruchtelixier mit sehr viel Tiefgang. Geballte Kraft am Gaumen, aber der Wein wirkt sehr schlank, gradlinig und präzise, das ist konzentrierte Finesse, die Gerbstoffe sind präsent, aber total rund und perfekt ins Extrakt eingebunden; kurz gesagt, der Wein schmeckt einfach unendlich gut und klingt glücklicherweise noch minutenlang nach.

**2006 Aloxe-Corton AOC**

18/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 47.–** (ab 1.12.08 51.–) Art. 237705

■ 37,5cl **Fr. 25.–** (ab 1.12.08 27.–) Art. 237706

---

Wirkt sehr zart im Duft, ohne dadurch an Komplexität einzubüssen, ausgeprägt schwarze Kirschen, wirkt filigran, aber sehr vielschichtig und reich. Der Gaumen ist wie aus einem Guss, präzise, klar, ausdrucksstark, wunderbar schlank, aber kraftvoll, ein köstlicher, wunderbar schmackhafter Wein mit idealer Struktur, enorme Länge. Ein sehr typischer, klassischer Vertreter der Côte de Beaune, der die Harmonie zwischen feiner Eleganz und bodenständiger Struktur auf den Punkt genau trifft, ein Wein mit viel Persönlichkeit und Charme.

**2006 Aloxe-Corton Les Fournières 1er cru AOC**

19/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 55.–** (ab 1.12.08 60.–) Art. 237707

■ 150cl **Fr. 112.–** (ab 1.12.08 122.–) Art. 237708

---

Strahlende Frucht, delikates Himbeer, ein Hauch schwarze Beeren, ein absolut köstliches Parfüm. Explosiver Auftritt, ein sinnliches Fruchtbündel, der zeigt Kraft und Fülle, gleichzeitig ist es einer der elegantesten Weine der Tollot-Kollektion; das ist es, was einen grossen Burgunder so unvergleichlich macht, am Schluss kommt ein Moment, wo man den Wein



kaum noch spürt, aber einen Mund voller Aromen hat, alles wirkt so extrem fein, zart, da unterlässt man ganz automatisch jeden Versuch, diesem Charme zu widerstehen.

### **2006 Beaune Les Grèves 1er cru AOC**

19/20, 2013–2035 ■ 75 cl **Fr. 58.–** (ab 1.12.08 62.–) Art. 237710

Leicht holzbetonte Nase, Nathalie Tollot: «Das ist eine vorübergehende Phase, sämtliche Fässer dieses Weines sind zur Zeit so.» Da ist aber auch jede Menge süsse Frucht, deshalb braucht man sich da keinerlei Sorgen zu machen. Am Gaumen spürt man das Holz kaum, da ist es die pure frische Frucht, im Antrunk ein Kraftbündel, im 2. Teil wirkt er eher schlanker, jetzt packt er seine Feinheiten aus, hei, ist das ein raffinierter Wein, faszinierendes Wechselspiel aus Kraft und Filigran, dann dieses wunderbar süsse Aromenspiel, ein Hochgenuss, sich dem Charme dieses Weines hinzugeben.

### **2006 Beaune Clos du Roi 1er cru AOC**

19/20, 2011–2025 ■ 75 cl **Fr. 58.–** (ab 1.12.08 62.–) Art. 237709

Nathalie Tollot: «Wir hätten den gerne zwei Tage früher geerntet. Aber wenn ich jetzt das Resultat betrachte, bin ich doch recht zufrieden mit dem Wein.» Duftet ausgeprägt nach schwarzen Kirschen, zeigt enormen Tiefgang mit viel Würze und genialem Duft nach diversen Kräutern hin bis zu einem Hauch Eukalyptus und Lakritze. Weicher, voller Gaumen, wunderbar süss und mundfüllend, das Aromenspiel ist köstlich, der Wein tanzt, auch wenn er eine Spur breiter wirkt, als die vorangegangenen, mir gefällt er extrem gut, die Säure ist genau richtig, auch wenn sie moderat erscheint, die Reife ist perfekt, da ist kein Hauch von Überreife, ein absolut gelungener Wein, der halt seine Reifephase etwas früher haben wird. Manchmal wirken sich auch vermeintlich negative Umstände positiv aus.

### **® 2006 Corton grand cru rouge AOC**

19+/20, 2015–2040 ■ 75 cl **Fr. 94.–** (ab 1.12.08 98.–) Art. 237712

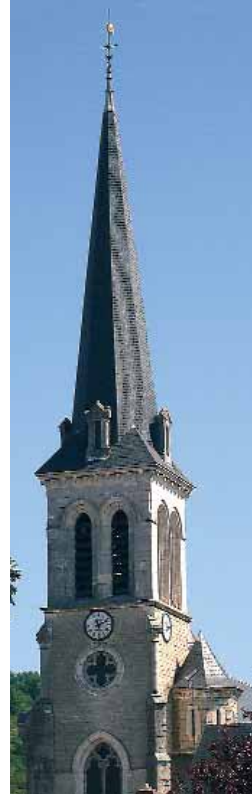
Das ist ein sehr sinnlicher Duft, der mich berührt, wirkt noch eine Nuance feiner, filigraner, aber auch komplexer und reicher, ich staune immer wieder, wie ausdrucksvoll so ein zarter Duft sein kann. Am Gaumen beginnt er erstaunlich leise, auch hier ist die Finesse im Vordergrund, der Wein zeigt aber auch Rasse, Struktur und Fülle, die Süsse ist perfekt ins Aromenbild eingepasst, der Wein strahlt Harmonie und Persönlichkeit aus, das ist grosse Klasse. Leider wird dieser Wein ganz extrem rar, wir haben schon jetzt nur gerade 54 Flaschen, und dieses Jahr muss 50% des Rebberges gerodet werden, weil die Rebstöcke zu alt sind und kaum noch Ertrag bringen, aber auch weil diese alten Klone nicht die edelsten sind.

® **2006 Corton-Bressandes grand cru rouge AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75 cl **Fr. 94.–** (ab 1.12.08 98.–) Art. 237711

---

Im Duft ist pure Noblesse, unendlich zart und filigran, exquisites Himbeer, zarte Würze, köstliche Mineralität, alles wirkt sehr dezent und nobel, gleichzeitig ausdrucksvoll und reich. Im ersten Gaumenkontakt besticht der Wein zuerst durch seine sinnliche Süsse, gepaart mit herrlich frischer Frucht, alles ist auf Finesse ausgerichtet, die Struktur ist perfekt, da sind jede Menge Tannine von höchster Qualität, der Wein ist ungemein schmackhaft, reich und vollmundig, aber das Grosse an ihm ist seine sinnliche, filigrane Art.





Jean-Charles le Beault  
de la Morinière

### **DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY, PERNAND-VERGELESSES**

Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir machen Versuche in Biodynamie auf einem Drittel der Domaine. Wir sind in der glücklichen Lage, das extrem präzise machen zu können. Wir können praktisch identische Böden vergleichen und wissen so ganz genau, was passiert. Es ist geradezu spektakulär, was da abgeht. Die Böden haben sich total verändert, aber wir beobachten auch Veränderungen in den Weinen, die uns ins Staunen versetzen. Ich glaube daran, dass wir durch Biodynamie spektakuläre Qualitätsverbesserungen erreichen können.»

Auf die Frage, warum es keinen Zweitwein aus den jungen Rebstöcken gibt, meint Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir haben keine, die jüngste Neupflanzung stammt von 1993, mein Vater wollte immer, dass wir diese Trauben für den Wein verwenden. Das hat auch immer gut funktioniert, und jetzt ist es sowieso kein Thema mehr. 2001 haben wir wieder eine Parzelle gerodet, aber erst 2007 wieder neu gepflanzt. Sonst hätten wir die Böden desinfizieren müssen und hätten alles Leben abgetötet, aus meiner Sicht ein krimineller Akt. Wir werden uns 2010 das erste Mal die Frage stellen: Was machen wir mit dem Wein der jungen Reben? Wir haben mit dem Jahrgang 2005 mit einer neuen Abbeermaschine begonnen, die wesentlich schonender arbeitet und die Beeren völlig intakt lässt. Das wiederum verlangsamt den Gärprozess, was zu einer langsameren intensiveren Extraktion führt.»

® **2006 Corton grand cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 138.–** (ab 1.12.08 150.–) Art. 238378

■ 150cl **Fr. 280.–** (ab 1.12.08 305.–) Art. 238377

Der Wein wurde Anfang Oktober umgezogen und ist jetzt im Tank, hat seinen Holzausbau abgeschlossen. Je nachdem, wie er sich entwickelt, wird die Füllung im Laufe des Frühjahrs sein. Wir probieren ihn nach den sensationellen 2005ern und zu meiner Überraschung beeindruckt mich dieser Fruchtausdruck fast noch mehr, das ist das typische unverwechselbare Burgund, dieser köstliche, sinnliche Himbeerduft, von sagenhafter Klarheit und Präzision. Perfektion auch am Gaumen, die bekannt männliche Struktur des Corton, darauf baut die ganze, verschwenderische Fülle, da ist enorm viel Stoff, dennoch wirkt er eine Spur schlanker als der monumentale 2005er, aber die Aromatik ist mindestens ebenso komplex, intensiv und ausdrucksvoll, dieser Wein beeindruckt mich total, es läuft mir heiss und kalt über den Rücken, diese einmalige Saftigkeit im Nachhall, der Wein tanzt und singt und zeigt ein nicht mehr enden wollendes Aromenspiel der himmlischen Art.

**2006 Corton-Charlemagne grand cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 138.–** (ab 1.12.08 150.–) Art. 238379

■ 37,5cl **Fr. 71.–** (ab 1.12.08 78.–) Art. 238380

■ 150cl **Fr. 280.–** (ab 1.12.08 300.–) Art. 238381

Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir haben ihn einmal umgezogen im August, er liegt jetzt immer noch auf der Hefe, aber im Tank, so wird er vermutlich noch etwa 5-6 Wochen bleiben, bevor wir ihn nochmals umziehen und von der Hefe nehmen.» Ein Zitrusfruchtbündel springt mir in die Nase, wow, diese Mineralität, strahlende Klarheit, sublim, fein, enorm komplex und reich, dennoch mit nobler Zurückhaltung. Am Gaumen ist er zuerst einmal weich wie Seide, dann ist da aber auch die pure Rasse, alles ist von beeindruckender Subtilität, das ist eine Finesse, die man fast nicht beschreiben kann. Jean-Charles: «Es ist immerhin ein Drittel Wein aus Biodynamie drin, das hat sicher auch einen Einfluss.» Vielleicht ist das sogar der grösste Corton-Charlemagne dieser Domaine, sicherlich aber der eleganteste. Die Länge dieses Nachhalls ist ein Phänomen für sich, und je länger er nachklingt, desto intensiver wird er.



MAIN

du l



## DOMAINE GUYON, VOSNE-ROMANÉE

Ich bin bekanntlich ein grosser Liebhaber dieser Weine, und nachdem ich hier auch bei der Ernte zugeschaut hatte, bestand schon vor der Probe kein Zweifel, dass wir hier grandiose Weine vorfinden würden. Effektiv stehen die 2006er den grandiosen 2005ern in nichts nach. Die Weine von Guyon zeigen auch die Jahrgangsmerkmale besonders schön. Dieser gradlinige, präzise, klassische Stil, der jeden Wein zu einer eigenständigen Persönlichkeit macht, ist das, was ganz grosse Weine auszeichnet.



28.–

HIT!

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Bourgogne Pinot Noir AOC**

17+/20, bis 2018 ■ 75cl Fr. 28.– (ab 1.12.08 30.–)

Art. 237767

Wenn schon der Bourgogne ein solches Fruchtelixier ist, kommt zweifellos noch einiges auf uns zu. Hei, ist das ein unglaublicher Duft - Frucht, Frucht und nochmals Frucht, schwarze Kirschen und feines Himbeer, einfach köstlich. Am Gaumen gibt er sich klassisch, mit feiner, aber gut stützender Struktur, sehr süffig, schmackhaft und mit wunderbar süssem Extrakt. Sogar die ganz leicht «konfitürige» Art steht ihm gut, obwohl das wohl eher eine vorübergehende Entwicklungsphase darstellt. Das wird sicherlich schon gleich nach der Füllung ein Hochgenuss.

HIT!

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Chorey-les-Beaune AOC Les Bon Ores**

18/20, 2011–2025 ■ 75cl **Fr. 32.–** (ab 1.12.08 34.–) Art. 237768

Der strahlt schon im Duft viel Klasse aus, dezente Frucht, traumhafte Würze, begleitet von feinsten floralen Noten (Veilchen) und einer köstlichen Mineralität. Am Gaumen ein Finessenbündel, herrliche Frucht, aber ich liebe auch diese köstliche Würze, feines Strukturgerüst, geniale Aromatik, der Wein fordert mich sehr, irgendwie ist er ganz anders als ich ihn von früheren Jahrgängen kenne. Das ist eine echte Wein-Persönlichkeit, da ist einiges los am Gaumen, im Antrunk zeigt er eine noble Strenge, dann kommen Kraft und Fülle im Mittelteil und extrem viel Charme und Schmelz im Nachhall. Das ist erneut ein Wein, den man sich unbedingt gönnen sollte.

**2006 Nuits-Saint-Georges rouge AOC Les Herbues**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 59.–** (ab 1.12.08 64.–) Art. 237772

Der Duft ist stark auf der würzigen Seite, aber die geniale Frucht ist ebenso präsent, schwarze Kirschen vom Feinsten, begleitet von zartem Himbeer. Am Gaumen köstlich, ich liebe dieses Aromenspiel, diese herrliche Saftigkeit, diese erfrischende Rasse, es ist alles da, was ein grosser Wein braucht, die für Nuits St. Georges typische, kräftige Struktur ebenso wie die burgundische Finesse, die Harmonie ist perfekt, der Wein singt, und ich genieße dieses beeindruckende Aromenkonzept sehr.

**2006 Vosne-Romanée AOC**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 59.–** (ab 1.12.08 64.–) Art. 237771

Der ist vom Duft her der bisher Charmanteste, da ist extrem feine, süsse Frucht im Vordergrund, begleitet von raffinierten Gewürznoten, wirkt sehr zart, fast bescheiden und dennoch unglaublich komplex. Am Gaumen sehr typisch Vosne-Romanée, total fein, elegant, schlank, delikat, das ist der pure Charme, da habe ich einen Mund voll Frucht, der Wein singt, das ist eine Symphonie, ein Gaumenschmeichler der himmlischen Art. Mein geliebtes Burgund in seiner reinsten Form, vordergründig unspektakulär, aber im Innern total beeindruckend und von grosser Klasse.

**2006 Vosne-Romanée AOC Les Charmes de Mazières**

19/20, 2014–20035) ■ 75cl **Fr. 86.–** (ab 1.12.08 94.–) Art. 237830

Eine Selektion reifster Trauben von sehr alten Rebstöcken. Ein unglaubliches Fruchtbündel, was da alles an Düften aus diesem Glas schießt, ist kaum zu beschreiben, intensive schwarze Frucht, viel Mineralität, geniale Würze, ein Hauch Tannennadeln, Teer; dass der Wein in 100% neuen Fässern liegt,



Jean-Pierre Guyon





merkt man ihm nicht an. Auch am Gaumen eine wahre Fruchtbombe, dennoch ist die Eleganz immer im Vordergrund, bei aller Kraft bleibt der Wein schön schlank, nichts wirkt vordergründig oder gar aufdringlich, er hat eine für Vosne-Romanée recht markante Tanninstruktur, aber die Gerbstoffe sind von erster Güte, perfekt ausgereiftes Traubengut schmeckt man heraus. Ich bin total hingerissen von diesem Wein, der burgundische Eleganz mit extremster Konzentration in idealer Weise vereint.

### **2006 Savigny-les-Beaune Les Peuillets 1er cru AOC**

19/20, 2013–2035 ■ 75cl **Fr. 45.–** (ab 1.12.08 48.–) Art. 237769

---

Ein köstlicher Erdbeerduft kommt aus diesem Glas, feine Würze, florale Noten, enorm komplex. Wir probieren diesen Wein erst nach allen Villages-Weinen aus der Côte de Nuits. Jetzt, wo ich ihn am Gaumen habe, weiss ich warum, das ist eine wahre Fruchtbombe, gigantisch konzentriert, eine absolut beeindruckende Aromenkomplexität, zeigt sich extrem klar und gradlinig, Saft und Schmelz sind beinahe im Überfluss vorhanden, am Schluss weiss ich nicht mehr, ob es eher eine zarte Delikatesse oder ein enormes Powerpaket ist, es ist die perfekte Symbiose zwischen beiden, ich fühle mich schon wieder im siebten Burgunder Himmel.

### **2006 Aloxe-Corton Les Guerets 1er cru AOC**

19/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 78.–** (ab 1.12.08 85.–) Art. 237770

---

Die pure Cassisnase, die hat dieser Wein immer, aber so ausgeprägt habe ich es noch nie erlebt. Jean Pierre Guyon: «Erstaunlicherweise kommt das immer erst nach 8-10 Monaten Ausbau zum Vorschein.» Wenn ich sage pure Cassis tue ich dem Wein aber auch unrecht, da ist nicht nur Cassis, der ist gigantisch komplex, da ist auch Würze, und da ist auch eine absolut raffinierte Mineralität. Explosiver Gaumenauftritt, eine gigantische Frucht-expression, herrliche Frische, wunderbare Süsse, mächtige Fülle, perfekt strukturiert, die Harmonie ist total, das Finale fulminant, ein Wein zum Ausflippen.

### **2006 Vosne-Romanée Les Brulées 1er cru AOC**

20/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 110.–** (ab 1.12.08 118.–) Art. 237831

---

Der lacht mich an, versprüht einen unwiderstehlichen Charme schon im Duft, feinste Frucht, geniale Mineralität, alles wirkt so unendlich raffiniert, der rauchige Duft ist typisch, ich habe immer mehr das Gefühl, dass die Weine von Guyon die Lagentypizität besonders schön zum Ausdruck bringen. Jean Pierre Guyon: «Der Barriquebrand ist überall der gleiche, der Duft

kommt tatsächlich von der Lage.» Am Gaumen ist es ein Wein aus Samt und Seide, man spürt ihn kaum, er hat aber einen mit köstlichen Aromen fast überfüllten Gaumen, am meisten beeindruckt er mit seinem fulminanten Nachhall, dieses zarte Pflänzchen entwickelt eine sagenhafte Kraft und Fülle, Burgund in Vollendung.

### **2006 Vosne-Romanée En Orveaux 1er cru AOC**

20/20, 2014–2040 ■ 75 cl **Fr. 110.–** (ab 1.12.08 118.–) Art. 237832

---

Das Duftspektrum reicht von frischer, herrlich süßer roter Frucht, Himbeeren, Erdbeeren über noble Gewürze, sowie Teer und schwarzen Trüffeln bis zu einem Hauch süßen Honigs. Der Wein schmeichelt wie Sahne über die Zunge, köstliche, delikate Frucht, unendlich komplex und reich, zeigt Rasse und Frische, die perfekte Portion Extraktsüsse und einen sinnlichen, hocharomatischen, minutenlangen Nachhall. Ich bin restlos begeistert, genieße dieses einmalige Naturspektakel mit einer wohligen Gänsehaut auf dem Rücken.

### **2006 Echézeaux grand cru AOC**

20/20, 2014–2050 ■ 75 cl **Fr. 158.–** (ab 1.12.08 170.–) Art. 237833

---

Das ist ein Duft, der in die Tiefe geht, schwarze Frucht vom Feinsten, herrliche Mineralität, dazu Leder, Tabak, Trüffel-süß, reich komplex, noble Opulenz. Ein schlankes Kraftbündel, eigentlich ist der Wein fast zu konzentriert für einen noblen Burgunder, aber dass gerade ich als Finessenliebhaber dermassen darauf abfahre, zeigt doch, dass diese Seite auch stimmt, das ist gleichzeitig eine feine Delikatesse, da ist verspielte Leichtigkeit in diesem Ausdruck, die Vielfalt ist das Sinnliche die Konzentration ist lediglich unterstützend, wenn ich jetzt den Nachhall auskostete, dann ist es nur noch die pure Finesse, ein göttliches Getränk.





Bernard Gros

## DOMAINE GROS FRÈRE ET SŒUR, VOSNE-ROMANÉE

Bernard Gros: «Der Jahrgang erinnert mich an 2002, aber die 2006er sind noch etwas konzentrierter.» Bei der Probe dieser 2006er-Palette wurde meine Begeisterung für den Jahrgang 2006 weiter gesteigert. Ich bin mir ziemlich sicher, bei Gros Frère et Sœur noch nie so grandiose Weine verkostet zu haben wie 2006, auch wenn ich die traumhaften 2005er noch gut in Erinnerung habe.



**HIT!**

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

**2006 Hautes Côtes de Nuits AOC**

17+ / 20, 2010–2018 ■ 75cl **Fr. 27.-** (ab 1.12.08 29.-)

Art. 237898

Obwohl wir den Wein sehr kalt probieren, ist seine beeindruckende Fruchtexpression schon im Duft nicht zu übersehen, schwarze Beeren vom Feinsten, begleitet von zarter Würze. Auch am Gaumen ein köstliches Fruchtelixier, wunderbar saftig, süß und weich, dieser Wein singt, hat einen sehr klassischen Einschlag, aber auch einen Teil Moderne, was ihm zusätzlichen Charme verleiht.

### **2006 Vosne-Romanée AOC**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl Fr. **63.–** (ab 1.12.08 68.–) Art. 238371

---

Der gibt sich eher etwas zurückhaltender im Duft als der Hautes Côtes, ist aber eine Stufe komplexer, reicher, mehr florale Noten und Würze und vor allem eine Mineralität, die ich kaum je zuvor bei einem anderen Jahrgang so ausdrucksvoll erlebt habe. Zart holzbetont am Gaumen, aber eine sensationelle Holzqualität, die nur angetönt schmeckbar ist und sich harmonisch ins Aromenbild einfügt, davor steht ein geniales Fruchtbündel, diese klare feine Öber-Frucht macht schon bei der Fassprobe grenzenlosen Trinkspass, der Wein ist vielleicht eine Spur leiser als der 2005er, aber dennoch eher ausdrucksvoller und wohl auch noch um Nuancen komplexer, genial süßes Finale, herrlicher Wein.

### **® 2006 Echézeaux grand cru AOC**

19+/20, 2015–2040 ■ 75cl Fr. **128.–** (ab 1.12.08 140.–) Art. 238372

---

Schon im Duft kündigt sich ein Kraftpaket an, schwarze Kirschen enorm konzentriert, herrlich süß, feine Kräuternuancen, herrliche Würze. Explosiver Gaumenauftritt, das ist ein köstliches Kraftbündel, voll, reich und gleichzeitig zeigt sich im Hintergrund fast etwas Graziles, ein Mund voll Wein, die Extrakt-süsse ist perfekt dosiert, ein Aromenspiel zum Ausflippen, grosse Klasse.

### **® 2006 Clos Vougeot grand cru AOC Musigny**

20/20, 2016–2050 ■ 75cl Fr. **135.–** (ab 1.12.08 145.–) Art. 238373

---

Sehr tiefgründige, reiche, opulente Nase, ganz leicht ins Konfitürige tendierend, aber durchaus im positiven Sinne den Fruchtausdruck verstärkend, begleitet von feinen Kräutertönen, die dem Ganzen Wärme verleihen, wiederum mit einer Mineralität der sinnlichen Art. Am Gaumen ein männliches Kraftbündel, maskuline Tanninstruktur, die Gerbstoffe sind dennoch extrem fein und von exzellenter Qualität, die Extrakt-süsse wirkt zuerst fast mächtig, harmoniert dann aber perfekt mit der Struktur und der genialen Säure, im Nachhall vereinen sich alle Komponenten zu einem perfekten Ganzen, grosser, ja geradezu monumentaler Clos de Vougeot, der einige Jahre Flaschenreife braucht, aber ein riesiges Potenzial besitzt.

### **® 2006 Richebourg AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl Fr. **335.–** (ab 1.12.08 360.–) Art. 238374

---

Das ist der König der Weine dieser Domaine, dieser Duft ist die pure Eleganz, der strahlt eine Fröhlichkeit aus und eine Sinnlichkeit, wie sie nur legendären Weinen eigen ist. Ein Gaumen wie Samt und Seide, ein Filigrantänzer und gleichzeitig ein Kraftbündel, da ist enorm Stoff drin, das ist eine himmlische Aromatik, total klassisch Burgund, aber auch reich und süß, ein Finale in Vollendung.



Max Gerstl,  
François Millet

## DOMAINE COMTES DE VOGÜÉ, CHAMBOLLE-MUSIGNY

Kellermeister François Millet: «Der Jahrgang 2006 hat seine Persönlichkeit, aber er will einem nichts aufzwingen.» Einfach gesagt und doch kann man den Jahrgang mit so wenigen Worten kaum treffender beschreiben. Ein Jahrgang eben, der Klasse beweist und es genau deshalb nicht nötig hat, mit irgendetwas zu protzen. Ich durfte das schöne Erlebnis, diese Weine zu verkosten, gleich zweimal genießen: einmal im Mai und einmal im November.

### ® 2006 Bourgogne blanc AOC

■ 75cl Fr. 175.- (ab 1.12.08 190.-) Art. 238387

Irgendwie wird immer vergessen, dass dieses Weingut auch noch einen Weisswein produziert, er wurde uns nicht gezeigt, und wir haben auch vergessen danach zu fragen. Im Prinzip wäre das ja der weisse Musigny, aber die Rebstöcke sind erst 20 Jahre alt und werden immer noch als zu jung empfunden, um den Wein Musigny zu nennen.

### 2006 Chambolle-Musigny AOC

19/20, 2012–2030 ■ 75cl Fr. 110.- (ab 1.12.08 120.-) Art. 238386

Wow, diese Frucht, das ist immer wieder ein Erlebnis, schon der erste Wein bei Vogüé, das ist einfach eine Fruchtaromatik mit einem gewissen Etwas, das schwierig zu beschreiben ist, es ist einfach betörend, ein Himbeerduft, so bezaubernd wie eine Himbeere niemals duften kann, alles stimmt auf den Punkt, die Klarheit, die Präzision, die Vielfalt, die Mineralität. Auch am Gaumen versprüht dieser verspielt leichte Wein eine Aromenpalette von unglaublicher Komplexität, das ist wieder ein absolut klassischer, rassischer Jahrgang für Vogüé, der an 2002 erinnert, ein paradiesisches Vergnügen, diese Fassprobe. François Millet: «Die Säure kommt vom regnerischen August, die Süsse von heißen September.»

® = rare Weine

® **2006 Chambolle-Musigny 1er cru AOC**

■ 75cl **Fr. 185.–** (ab 1.12.08 200.–) Art. 238385

---

Hier nimmt man halt alles sehr genau, die genaue Assemblage dieses Weines steht noch nicht fest, und somit kann man ihn auch nicht probieren. Er wird bekanntlich aus den Trauben von noch nicht 25 Jahre alten Rebstöcken des Musigny erzeugt. Dabei kommt es aber nicht alleine auf das Alter der Rebstöcke an, es wird auch degustativ entschieden, was Musigny ist und was nicht.

® **2006 Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1er cru AOC**

20/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 410.–** (ab 1.12.08 440.–) Art. 238384

---

Sehr tiefgründiger Duft, feines Himbeer und Granatapfel, aber auch etwas ins Schwarzbeerige tendierend, schwarze Kirschen und wunderbare, feine Kräuter, sehr klar und gradlinig. Am Gaumen begeistert mich die Rasse, die von einer wunderbaren Extraktsüsse begleitet ist, der Wein explodiert förmlich, das ist ein himmlisches Fruchtelixier, ich habe hier noch nie Ende Mai schon den neuen Jahrgang probiert, aber der präsentiert sich jetzt echt von seiner schönsten Seite, ich flippe fast aus mit diesem Fruchtelixier am Gaumen, im Nachhall bleibt reine konzentrierte Frucht. Im November präsentiert er sich so, dass man ihn man liebsten gleich trinken würde, diese Fassprobe ist so perfekt wie ein ausgereifter Wein, das Aromenspiel strahlt eine eindrückliche Sinnlichkeit aus. François Millet: «Die Mineralität ist wie immer beim Amoureuses sehr ausgeprägt, unterstützt den Fruchtausdruck, es sind aber auch florale Noten im Spiel, Rose und Veilchen.»

® **2006 Bonnes-Mares grand cru AOC**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 395.–** (ab 1.12.08 430.–) Art. 238383

---

Der duftet wieder ausgeprägt nach Himbeeren, dann rote und schwarze Kirschen, die Kräutearomen zeigen sich recht intensiv, und – wie immer bei Bonnes Mares – viel florale Düfte, die Komplexität ist sprichwörtlich. Ein Kraftpaket am Gaumen, der Bonnes Mares ist immer der männlichste unter den Weinen von Vogüé, geniale Struktur, die Tannine sind präsent und extrem angenehm, gepaart mit der feinen Säure verleihen sie dem Wein die Harmonie, auch hier ist wieder eine Extraktsüsse, wie man sie sich schöner nicht vorstellen könnte, ein Aromenbild von himmlischer Schönheit, so etwas Bezauberndes kann nur die Natur hervorbringen. Im November präsentiert er sich in Hochform, diese sinnliche Feinheit gepaart mit einem Hauch der für Bonnes Mares sehr typischen Strenge, mir läuft es schon wieder heiss und kalt über den Rücken. Hatte ich mir im Mai noch 19+/20 notiert, so ist jetzt sonnenklar, dass das ein Wein der 20-Punkte-Perfektion ist. François Millet: «Der Bonnes Mares ist etwas weniger mineralisch als die andern, dafür mehr auf der floralen Seite.»



® 2006 Musigny grand cru AOC Vieilles Vignes

20/20, 2015–2050 ■ 75 cl Fr. 490.– (ab 1.12.08 530.–) Art. 238382

---

Das ist Musigny, ein einzigartiger Duft, hier ist alles vereint, was den Duft eines Weines zu einem sinnlichen Erlebnis macht, eine unbeschreibliche Vielzahl von Aromen ergänzen sich zu einem perfekten Nasenbild, alles ist da, in verschwenderischer Vielfalt, aber nichts ist zuviel und nichts sticht heraus. Am Gaumen beeindruckt zuerst seine betörende Süsse, dann die elegante Rasse und eine Aromenpalette, wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann, das Ganze getragen von einer Tanninstruktur, die schlicht perfekt ist. Am Schluss bleibt ein Mund voller Aromen, die ich noch minutenlang auskosten kann, ein grosser Musigny von Vogüé ist ein Wein, über den man nur staunen kann. Da ist kaum etwas passiert zwischen Mai und November, das ist immer noch der gleiche, strahlend präzise Wein. Bei aller Grösse und Ausdruckskraft bewahrt er immer noch eine gewisse Schlichtheit, die Kraft wirkt gezügelt, es ist eine Weinpersönlichkeit, die ich ehrfürchtig bestaune, das ist ein wahres Naturphänomen.



Thierry Brouin

## DOMAINE DES LAMBRAYS, MOREY ST. DENIS

Thierry Brouin: «Wir spritzen nicht gegen Fäulnis, hatten deshalb zwar da und dort etwas auszusortieren, aber Fäulnisspritzungen verzögern die Reife, und eine spätere Reife wäre 2006 fatal gewesen.» Der Clos des Lambrays ist einer der preiswertesten unter den legendären grand crus aus dem Burgund. Hier bekommen wir auch eine verhältnismässig grosse Zuteilung. Aber auch wenn wir ihn deshalb nicht mit ® bezeichnen: Wir können leider doch nicht garantieren, dass wir alle Wünsche erfüllen können.

### 2006 Morey-Saint-Denis AOC Village

18/20, 2012–2030 ■ 75cl Fr. 58.– (ab 1.12.08 62.–) Art. 238437

Lediglich 28hl Ertrag. Zeigt ausgeprägt viel Würze im Duft, dazu eine strahlend klare Frucht, intensives Erdbeer, viel florale Noten, sublim, elegant, Burgund wie ich es liebe. Ein köstliches Fruchtbündel, reich, ausdrucksvoll, komplex und mit perfekt dosierter Extraktsüsse, die klassische Art des Jahrgangs zusammen mit dem eher etwas modernen Stil der Domaine ergibt einen Wein, der mir extrem gut gefällt, ein grosser, klassischer, charaktervoller Morey St. Denis.

### 2006 Morey-Saint-Denis Les Loups 1er cru AOC

19/20, 2012–2035 ■ 75cl Fr. 92.– (ab 1.12.08 98.–) Art. 238436

Thierry Brouin: «Die jungen Reben des Clos des Lambrays ergeben jetzt nur noch 20% Anteil an diesem Wein, der Rest kommt aus verschiedenen 1<sup>er</sup>-cru-Lagen. Les Loups ist eine Marke der Domaine.» Der Duft strahlt mich an, ein köstlich zartes Himbeer, dezente florale Töne, feine Mineralität, wirkt raffiniert und sehr nobel. Seidener Gaumenfluss, gebündelte Frucht, wirkt so herrlich verspielt, da ist aber enorm viel Stoff und Fülle in diesem Wein, diese klare gradlinige Art gefällt mir extrem gut, der Wein strahlt pure Lebensfreude aus, herrlicher, köstlich süsser Fruchtnachhall.



### **2006 Clos des Lambrays grand cru AOC**

20/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 148.–** (ab 1.12.08 160.–) Art. 238384

■ 150cl 298.- (ab 1.12.08 325.-) Art. 237835

---

26 hl Ertrag. Das ist ein Duft, der so richtig aus der Tiefe kommt, unendlich komplex, reich, mit Raffinesse, wirkt wunderbar frisch und ist von beeindruckender Intensität. Die Struktur ist von einer sagenhaften Feinheit, aber sehr präsent, es ist fast ein zartes Pflänzchen, und dennoch ist da unbändige Kraft, von der modernen Stilistik ist hier weit und breit nichts zu sehen, das ist klassisch bis ins letzte Detail, die Extraktsüsse ist köstlich, der Fruchtauftritt genial, man beisst so richtig in frische Frucht, das ist Burgund in Perfektion, traumhaft, eine wahre Delikatesse. Ich wage es kaum zu schreiben, aber der gefällt mir fast noch besser als der sagenhafte 2005er.



## DOMAINE PERROT-MINOT, MOREY ST. DENIS

Der eher moderne Stil von Perrot-Minot zusammen mit dem klassischen Jahrgang 2006 ergibt eine perfekte Symbiose, hier ist wahrlich ein Prachtsjahrgang gelungen.

Christoph Perrot-Minot verkauft seine Weine jeweils in Subskription. Die 2006er haben wir bereits im Frühjahr 2007 gekauft und probieren sie im November 2007. Wir sind natürlich sehr glücklich darüber, dass wir seit einigen Jahren jeweils eine kleine Zuteilung von diesen gesuchten Weinen bekommen. Die Selektion der Weine machen hier ausnahmsweise nicht wir, sondern der Winzer. Es versteht sich aber von selbst, dass wir alles kaufen, was er uns anbietet.

Christoph Perrot-Minot,  
Max Gerstl, Emanuel  
Reboud

Selbstverständlich könnten wir einen Wein zurückgeben, wenn er uns bei der Probe nicht gefällt, was aber in all den Jahren noch nie passiert ist. Es gibt kaum etwas, was zuverlässiger ist als die Weine von Perrot-Minot. Seine Weinpalette ist extrem umfangreich. Es gab dieses Jahr einzelne Verwechslungen, Christoph hat uns teilweise andere Weine zur Probe gegeben als wir gekauft haben, deshalb fehlen 4 Degustations-Notizen. Einige davon versuchen wir Ihnen, liebe Kunden, am 21. November in Zürich vorzustellen. Leider sind alle Weine von Perrot-Minot, wie immer, extrem rar, wir haben von keinem mehr als 120 Flaschen.

### ® 2006 Bourgogne AOC

■ 75 cl Fr. 28.– (ab 1.12.08 30.–) Art. 236525

Das ist leider so ein Wein, den wir nicht probiert haben, Sie können ihn am 21. November in der Limmat Hall probieren.

### ® 2006 Chambolle-Musigny AOC

18+/20, 2012–2030 ■ 75 cl Fr. 75.– (ab 1.12.08 82.–) Art. 236078

Ein verführerischer Duft aus purer schwarzer Frucht strahlt mich an, das noble burgundische Himbeer bleibt dezent im Hintergrund, flankiert von

reizvollen Würznoten. Ein wuchtiges Fruchtbündel am Gaumen, bleibt aber wunderschön schlank und elegant, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, bringt opulente Süsse, rassige Frische und noble Fülle in harmonischen Einklang, ein sehr sinnlicher Wein.

® **2006 Gevrey-Chambertin AOC**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 67.–** (ab 1.12.08 72.–) Art. 236076

---

Wer an diesem Wein riecht, muss einfach begeistert sein, dieses köstliche Fruchtbündel kommt mit so viel Charme daher, dass ihm keiner widersteht, der duftet süss, reich, intensiv und extrem komplex. Auch am Gaumen ein Fruchtpaket mit Charme, getragen von der für Gevrey sehr typischen, markanten Tanninstruktur, die den doch recht mächtigen Wein schlanker erscheinen lässt, zusammen mit der rassigen, total reifen, weichen Fruchtsäure. Im minutenlangen Nachhall setzt er nochmals einen drauf, was für ein köstliches Getränk.

® **2006 Morey-Saint-Denis AOC En la Rue de Vergy**

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 69.–** (ab 1.12.08 75.–) Art. 236077

---

Meine Begeisterung droht schon mit mir durchzugehen, ein Duft ist reicher als der andere. Ich schnüffle an diesem Glas, und es läuft mir heiss und kalt über den Rücken, das ist Pinot Noir, wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann; der traumhafte burgundische Himbeerduft kommt hier am schönsten zum Ausdruck, er lässt sich auch durch viel schwarze Frucht und intensive Würze nicht verdrängen, wow, ist das eine Komplexität. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, aber beladen mit intensivsten, hochkonzentrierten Fruchtaromen, das Ganze fühlt sich köstlich süss und extrem reich an, da ist verschwenderische Vielfalt und doch von nichts zu viel, und der Wein hat enorm viel Charme, einfach grossartig.

® **2006 Gevrey-Chambertin 1er cru AOC Les Perrières**

19/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 130.–** (ab 1.12.08 140.–) Art. 236071

---

Es ist kaum zu glauben, aber der hat von allem noch ein bisschen mehr als der Gevrey Villages. Er wirkt zwar eher feiner, eine Spur zurückhaltender, aber Fülle und Vielfalt sind enorm. Das ist so ein Wein, der alles überstrahlt, alles dominiert und dennoch nicht aufdringlich wirkt, da ist auch jede Menge Charme und Anmut. Oder anders gesagt: Christoph Perrot-Minot lässt die Natur die Hauptrolle spielen. Er fördert zwar die Konzentration durch extrem geringe Erträge; letztlich sind es aber perfekte Trauben, die auf einem grossen Terroir auf den Punkt gereift sind, die die Schönheit dieses Weines ausmachen.

® **2006 Vosne-Romanée Champs Perdrix**

18+/20, 2014–2040 ■ 75cl Fr. 89.– (ab 1.12.08 97.–) Art. 236070

---

Auch dieser Duft kündigt ein wahres Fruchtbündel an, schwarze Kirschen in konzentrierter Form, beeindruckend komplex und von raffinierter Schönheit. Feine Struktur, herrliche Saftigkeit, viel Frische, geht am Gaumen fast in Richtung Cassis, die Harmonie stimmt perfekt, das Aromenspiel ist von betörender Schönheit.

® **2006 Vosne-Romanée 1er cru AOC Les Beaux Monts**

19+/20, 2014–2040 ■ 75cl Fr. 156.– (ab 1.12.08 171.–) Art. 236069

---

Der Duft ist sehr auf der würzigen Seite, dazu kommen viel schwarze Frucht und eine verblüffende Mineralität. Am Gaumen besticht zuerst einmal die seidene Struktur, der Wein wirkt zuerst schlank und elegant, aber auch extrem reich und opulent, im Jungwein prägt der moderne, eigenwillige Burgunder-Stil den Wein, aber ich bin mir ganz sicher – das beweisen auch Erfahrungen mit älteren Jahrgängen dieses Weingutes – dass letztlich die Eleganz siegt. Der Wein erinnert auch stark an die grandiosen Beaux Monts der Domaine Leroy, er hat auch diese Klasse.

---

® **2006 Nuits-Saint-Georges 1er cru AOC La Richemone**

■ 75cl Fr. 160.– (ab 1.12.08 171.–) Art. 236068

---

Den haben wir leider auch nicht probiert, Sie können ihn wahrscheinlich am 21. November in Zürich in der Limmat Hall verkosten.

® **2006 Nuits St. Georges La Richemone 1er cru AOC Cuvée Ultra**

19+/20, 2015–2040 ■ 75cl Fr. 235.– (ab 1.12.08 255.–) Art. 236079

---

Der Wein stammt von einer Selektion sehr alter Reben mit kleinsten Erträgen. Im Duft gar nicht so bombastisch, wie man es von diesem Wein erwarten würde, da wirkt er vor allem elegant und komplex, wenn auch beeindruckend reich und konzentriert. Am Gaumen ist das ein veritables Monster, gigantische Konzentration, enorme Opulenz, burgundische Aromatik im Stile eines hochkonzentrierten Rhöneweines vorgetragen. Aber in diesem Wein finden sich durchaus auch Eleganz und Finesse, über die Stilistik kann man diskutieren, aber ein grosser Wein ist es ohne Zweifel. Wir hätten gerne mehr als nur die 12 Flaschen gekauft, die uns offeriert wurden.





® **2006 Morey-Saint-Denis La Riotte 1er cru AOC**

■ 75cl **Fr. 128.–** (ab 1.12.08 138.–) Art. 236075

---

Den haben wir leider auch nicht probiert, Sie können ihn wahrscheinlich am 21. November in Zürich in der Limmat Hall verkosten.

® **2006 Chambolle-Musigny Combe d'Orveau 1er cru AOC**

19/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 155.–** (ab 1.12.08 170.–) Art. 236074

---

Das ist ein Duft mit Tiefgang, da sind schwarze Trüffel, schwarze Frucht, eine sublime Mineralität, die köstliche Finesse steht sogar über der enormen Konzentration. Der Gaumen ist von seidener Feinheit, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, da ist frische Frucht in höchster Konzentration, und dennoch wirkt alles total fein, raffinierte Extraktsüsse, da ist enorm Saft drin, und der Wein endet mit einem Nachhall zum Staunen, scheint mit der Länge immer noch intensiver, ausdrucksvoller und konzentrierter zu werden. Das ist Burgund in hochkonzentrierter Form.

® **2006 Chambolle-Musigny 1er cru AOC les Charmes**

19/20, 2013–2040 ■ 75cl **Fr. 150.–** (ab 1.12.08 164.–) Art. 236067

---

Der zeigt sich in der Nase erstaunlich verschlossen und vermag dennoch seine unglaubliche Komplexität nicht zu verstecken, schwarze und rote Frucht, ein Hauch Lakritze, aber auch wieder schwarze Trüffel und sogar ein Hauch Eukalyptus sind im Spiel. Am Gaumen eine wahre Aromenbombe, reich, opulent, fast wuchtig. Aber auch da kommen auf der Gaumenmitte immer mehr die Feinheiten zum Vorschein, da zeigt sich der Wein immer mehr von seiner raffinierten Seite, der minutenlange Nachklang kann schon fast als filigran bezeichnet werden, Klasse.

® **2006 Chapelle-Chambertin grand cru**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 198.–** (ab 1.12.08 215.–) Art. 236066

---

Christoph Perrot-Minot: «Für diesen Wein haben 30 Erntehelfer fast zwei Tage gearbeitet, der Hagelschaden musste aussortiert werden.» Der strahlt Eleganz und Feinheit aus, eine noble, schlichte Art, wirkt fast verhalten im Vergleich mit den Vorgängern, aber die Komplexität ist beeindruckend, ein unendlich sinnlicher Duft. Am Gaumen setzt sich das fort, eine wahre Aromensymphonie, wird getragen von wunderbar feiner, zartschmelzender Säure und von Tanninen erster Güte, der Wein geht unendlich in die Länge, Burgund in Perfektion.

® **2006 Charmes-Chambertin grand cru**

20/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 190.–** (ab 1.12.08 205.–) Art. 236072

---

Das ist wieder eine raffinierte Mineralität in diesem Duft, dazu köstlich süsse Frucht und viel Würze. Am Gaumen wirkt er fast noch schlanker als der Chapelle, seidener Gaumenfluss, da ist sehr viel Saft in diesem sublimen Finessenbündel, in Sachen Charme macht er seinem Namen alle Ehre, und in Sachen Raffinesse macht ihm keiner so schnell etwas vor, im minutenlangen Nachhall steigert er die Intensität seines Ausdrucks zu einem veritablen Kraftbündel.

® **2006 Mazoyères-Chambertin grand cru AOC Vieilles Vignes**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 210.–** (ab 1.12.08 230.–) Art. 236073

---

Eine sagenhafte Fruchtkonzentration in der Nase, schwarze Frucht vom Feinsten, aber auch das burgundische Himbeer ist da, begleitet von sublimen Mineralität. Im Antrunk hat er Ähnlichkeiten mit den Vorgängern, legt aber in Bezug auf Kraft und Fülle noch einen drauf, füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, köstlich süss mit nobler Opulenz, im Nachhall bleibt ein Mund voll Aromen, die auf der Zunge tanzen und singen, ein sinnliches Wein-Erlebnis.

® **2006 Chambertin Clos de Bèze grand cru**

20/20, 2015–2050 ■ 75cl **Fr. 248.–** (ab 1.12.08 271.–) Art. 236065

---

Das ist schon die pure Finesse, dieser Duft, die Komplexität ist unglaublich, gewaltig tiefgründig, reich, irgendwie opulent und doch dominiert die Eleganz. Am Gaumen ist das pure Kraft aber gleichzeitig pure Feinheit, diese Süsse, diese Fülle, diese Perfektion in Sachen Harmonie, das ist ein Naturwunder in flüssiger Form.





Thierry Mortet

### THIERRY MORTET, GEVREY-CHAMBERTIN

Ich liebe diese Weine von Jahr zu Jahr mehr. Ihre Gradlinigkeit und Präzision sind sprichwörtlich, aber was mich und wohl auch viele unserer Kunden fesselt, ist der unwiderstehliche Charme dieser Weine. Die Weine haben Klasse, strahlen aber immer auch eine sympathische Schlichtheit aus. Die unkomplizierte, warmherzige Art des Winzers überträgt sich auch auf die Weine. Thierry Mortet: «Ich bin schon dabei, nach Möglichkeit zu suchen, um immer wieder kleine Details zu verbessern.»



23.-

HIT!

#### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

#### 2006 Bourgogne rouge AOC

17/20, 2010–2018 ■ 75 cl Fr. 23.- (ab 1.12.08 25.-)

Art. 237717

Zarter, verspielter Duft, feines Himbeer, wunderschön würzig und mineralisch, das ist Burgund wie ich es liebe, eher unscheinbar, aber herzerwärmend schön. Verführerische Extraktsüsse im Antrunk, sehr feine Tanninstruktur, attraktive Aromatik, herrlich süffiger, charmanter Wein, das ist so ein köstlicher Strahlemann, eine feine Delikatesse, vor 15 Minuten waren wir noch auf den Höhen des Bonnes Mares von Bruno Clair, aber auch danach macht dieser Wein noch richtig Spass.

**Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!**

HIT!

**2006 Gevrey-Chambertin AOC**

18/20, 2012–2030 ■ 75cl **Fr. 47.–** (ab 1.12.08 52.–) Art. 237718

■ 37,5cl **Fr. 25.–** (ab 1.12.08 27.–) Art. 237719

---

Da ist schon sehr viel Tiefgang in diesem Duft, schwarze und rote Frucht, feine Kräuter, strahlt Wärme aus und wirkt ungemein attraktiv. Der Gaumen ist faszinierend süss, reich, ein nobler Hauch Opulenz, feine und dennoch präsenste Tanninstruktur, herrlich saftiger Wein, köstliche Frucht, süsses Finale, grossartig. Der preiswerteste unter den grossen Villages-Weinen von der Côte de Nuits.

**2006 Gevrey-Chambertin AOC Vigne Belle**

18+/20, 2013–2040 ■ 75cl **Fr. 59.–** (ab 1.12.08 65.–) Art. 237721

---

Wirkt noch eine Spur intensiver als der Vorgänger, strahlend klare Frucht, sehr komplex und tiefgründig. Am Gaumen ein Finessenbündel, ich bin immer mehr begeistert von diesem Weingut, wird er tatsächlich von Jahr zu Jahr besser (oder verstehe ich einfach die Weine immer besser?), das hat Stil und Charakter, was für ein fulminanter Nachhall, ich bin völlig begeistert.

**2006 Chambolle-Musigny AOC**

18/20, 2012–2035 ■ 75cl **Fr. 56.–** (ab 1.12.08 61.–) Art. 237720

---

Köstliches Himbeer, strahlend klar, Charme versprühend, was für ein sinnlicher Duft. Auch am Gaumen, das ist einfach der pure Charme, der Wein ist so etwas von fein und elegant, gleichzeitig aber auch vollmundig und reich, sein von dezenter Extraktsüsse getragenes Aromenbild ist von bezaubernder Schönheit, eine wahre Köstlichkeit, herrliche Länge.

**2006 Chambolle-Musigny Aux Beaux-Brun 1er cru AOC**

19/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 83.–** (ab 1.12.08 90.–) Art. 237722

---

Der Duft springt mich nicht gleich an, aber er geht in die Tiefe, zeigt eine unendliche Komplexität, deutet Süsse und Fülle an, kündet einen grossen Wein an. Im Antrunk zeigt er sich eher etwas reserviert, zeigt erst in einer zweiten Phase sein Potenzial und seine imponierende Fülle, da ist geballte Kraft, ein kleines Monster von Wein im Vergleich mit den andern Gewächsen von Thierry Mortet, strahlt Hitze aus und eine köstliche Süsse, grandioser Nachhall; grosser Wein mit viel Persönlichkeit, eine dezente Strenge im Nachhall steht ihm gut, bringt alles in die richtige Balance.



Eric Rousseau

### DOMAINE ARMAND ROUSSEAU, GEVREY-CHAMBERTIN

Die Weine sind genau wie erwartet, klar und präzise, gradlinig und voller Finessen. Hier kommen die Merkmale des grossen, klassischen Jahrgangs mit dem klassischen Stil der Domaine zusammen, da sind Burgunder in Vollendung vorprogrammiert. Die weniger gute Nachricht: Wir haben nach wie vor leider extrem wenig von diesen Weinen, zwischen 18 und 96 Flaschen pro Wein. Wir bitten schon im Voraus um Verständnis, wenn wir nicht alle Wünsche erfüllen können.

#### ® 2006 Gevrey-Chambertin AOC

18/20, 2011–2030 ■ 75 cl Fr. 69.– (ab 1.12.08 75.–) Art. 238370

Wirkt zart und verspielt im Duft, feines Himbeer, jede Menge Würze und Mineralität, einfach herrlich. Diesen Wein liebe ich immer mehr, weich, süss, mit extrem viel Saft und Schmelz, das ist Burgund der Sonderklasse, delikate und raffiniert bis ins hinterste Detail, ein Traumwein.

#### ® 2006 Gevrey-Chambertin Lavaux St-Jacques 1er cru AOC

18+/20, 2012–2035 ■ 75 cl Fr. 95.– (ab 1.12.08 100.–) Art. 238369

Eric Rousseau: «Das ist ein eher kühles Terroir, hier ernten wir immer spät, in grossen Jahren ist das oft ein Vorteil.» Da ist schon viel Tiefgang und Komplexität in diesem Duft. Herrlich süsser Gaumen, feine Struktur, beeindruckende Tanningqualität, wunderschön schlanker und eleganter, aber auch köstlich aromatischer und unendlich charmanter, an Sinnlichkeit kaum zu übertreffender Wein.

#### ® 2006 Charmes-Chambertin grand cru AOC

19/20, 2012–35 ■ 75 cl Fr. 118.– (ab 1.12.08 125.–) Art. 238368

Pures konzentriertes Himbeer strahlt mir entgegen, feine Süsse, zarte Mineralität, begleitet von einem Hauch Vanille. Am Gaumen macht er seinem Namen alle Ehre, das ist wirklich Charme pur, kommt leise, fast bescheiden

® = rare Weine

daher, steigert sich immer mehr zu einem köstlichen Fruchtelixier, das mit verspielter Leichtigkeit über die Zunge tanzt, die raffinierte Extraktsüsse steht in idealem Verhältnis zur weichen, extrem feinen Fruchtsäure, und der Wein beeindruckt durch seine sagenhafte Länge.

® **2006 Mazy-Chambertin AOC**

19+/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 118.–** (ab 1.12.08 125.–) Art. 238367

Dieser Duft hat mehr schwarzbeerige Komponenten, Kirsche und sehr viel Würze, strahlt schon fast Hitze aus, wirkt dadurch köstlich süss und schon fast ein wenig opulent. Ein Kraftpaket am Gaumen, auch wieder mit raffinierter Süsse, männlicher Struktur und überaus attraktivem Aromenspiel, beeindruckender Wein, grosser, klassischer Burgunder.

® **2006 Clos de la Roche grand cru AOC**

20/20, 2014–2040 ■ 75cl **Fr. 135.–** (ab 1.12.08 140.–) Art. 238366

Eric Rousseau: «Es gab etwas Hagel im Juli, was uns den Ertrag um einiges reduziert hat.» Eine kleine Fruchtbombe in der Nase, expressiv und von enormer Konzentration, hier ist totale Frische angesagt, ohne dass es die perfekte Reife in Frage stellen würde. Am Gaumen ist es wieder so ein unwiderstehlicher Charmeur, ich merkte erst als das Glas leer war, dass ich nie beim Spucknapf war, das ist so ein sinnlicher Wein, der mich völlig in seinen Bann nimmt, der mich in einen Traum versinken lässt, mit diesem Wein am Gaumen komme ich nicht in Versuchung, mit den Gedanken abzuschweifen, der fesselt mich völlig, das ist Genuss pur, Trinkvergnügen ohne Ende.

® **2006 Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes grand cru AOC**

20/20, 2015–2040 ■ 75cl **Fr. 165.–** (ab 1.12.08 175.–) Art. 238364

1 ha Clos des Ruchottes ist eine Monopollage der Domaine Rousseau. Strahlender Duft aus schwarzen Kirschen, feinem Himbeer und herrlicher Mineralität. Das ist die perfekte Symbiose aus Kraft und Finesse, viel erfrischender Rasse und genau der richtigen Dosis Extraktsüsse, er besticht durch seine extrem feine Struktur, seine noble schlanke Art trotz enormer Fülle und verschwenderischer Vielfalt, ein grosser, absolut perfekter Burgunder wie aus dem Bilderbuch.

® **2006 Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1er cru AOC**

20/20, 2015–2040 ■ 75cl **Fr. 190.–** (ab 1.12.08 200.–) Art. 238363

Eric Rousseau: «Es gibt verschiedene Erklärungen, warum das kein grand cru ist. Eine ist, dass damals, als die Lagen klassifiziert wurden, ein Winzer aus Meursault der Besitzer der gesamten Lage war, der die Reben nicht optimal





pflegte. Aber in Anbetracht der Weinqualität, die diese Lage hervorbringt, müsste das unbedingt ein grand cru sein.» Was für ein Parfüm strahlt mich da an, eine atemberaubende Schönheit, an Komplexität kaum noch zu übertreffen, dass der Wein in 100% Neuholz liegt, merkt man überhaupt nicht, nicht der leiseste Hauch von Vanille ist aufzuspüren, nur pure konzentrierte Frucht, unterstützt von Mineralität und Würze. Sanfter Gaumenauftritt, alles wirkt total fein, delikater und gleichzeitig, intensiv, reich, konzentriert, der Wein ist beladen mit köstlich süßen Fruchtaromen, strahlt Harmonie und Lebensfreude aus, wirkt bei aller Grösse irgendwie kumpelhaft schlicht, eine Weinpersönlichkeit ohne Starallüren.

® **2006 Chambertin grand cru AOC**

20/20, 2015–2040 ■ 75 cl **Fr. 270.–** (ab 1.12.08 280.–) Art. 238362

---

Das ist eine wahre Duftorgie, die aus diesem Glase springt, dennoch ist es auch pure Finesse. An diesem enorm konzentrierten, fast opulenten Duft wirkt nichts aufdringlich oder vordergründig, das ist ein absolut raffiniertes, absolut sinnliches Parfüm. Der gleiche Eindruck am Gaumen, da ist enorme Konzentration einerseits, aber alles ist von sagenhafter Feinheit und Raffinesse, ein fast übersinnliches Aromenspiel, frische Frucht begleitet von raffinierter Extraktssüße, die Tannine sind geschliffen fein, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge und füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel, ein Weinmonument.

® **2006 Chambertin Clos de Bèze grand cru AOC**

19+/20, 2018–2050 ■ 75 cl **Fr. 270.–** (ab 1.12.08 280.–) Art. 238361

---

2006 gab es hier nur gerade 15 hl Ertrag. Die enorme Konzentration riecht man schon im Duft, schon fast Konfitüre von schwarzen und roten Kirschen, was aber absolut positiv gemeint ist, dazu herrliche Würze, enorme Komplexität. Am Gaumen fällt zuerst die feste Struktur auf, dann wiederum die gigantische Konzentration, ein köstliches Fruchtbündel, wirkt im Vergleich zum femininen Chambertin fast etwas rustikal, aber im positiven Sinn, das ist ein toller Charakterwein, der konzentrierteste Clos de Bèze, den ich von Rousseau kenne, für mich hat er im Moment noch nicht ganz dieses perfekte Gleichgewicht, das ich mir von diesem Wein gewohnt bin, der Wein ist absolut beeindruckend, ein monumentales Kraftpaket, aber es fehlt ihm etwas der burgundische Charme, vermutlich wird es in 20 Jahren trotzdem die Perfektion. Wir haben leider nur gerade 18 Flaschen.



Bruno Clair

## DOMAINE BRUNO CLAIR, MARSANNAY

Schon fast traditionell beginnt unsere «Tour de Bourgogne» am Montagmorgen bei Bruno Clair. Nachdem ich das perfekt reife, gesunde Traubengut bei der Ernte gesehen hatte, waren unsere Erwartungen entsprechend hoch, aber mit dem Überjahrgang 2005 im Hinterkopf doch auch nicht gerade euphorisch. Ich kann es gleich vorwegnehmen: Diese Erwartungen wurden klar übertroffen! Schon die ersten Weine zeigten, dass 2006 grosse klassische Burgunder gewachsen sind. Kellermeister Philippe Brun meinte dazu: «Wichtig war es, die perfekte Reife der Trauben abzuwarten. Das hat der goldene Herbst ja ziemlich problemlos ermöglicht.»

### Hit! Preis-Genuss-Verhältnis!

#### 2006 Marsannay AOC Les Vaudenelles

17+ /20, 2010–2020 ■ 75cl Fr. 32.50 (ab 1.12.08 36.–)

Art. 238425

Ein sinnliches Fruchtbündel strahlt mich an, da ist reife, extrem feine, ja sublime Frucht, zartes Himbeer, schwarze Kirschen und ein Hauch erfrischende Minze. Schlanker, aber fülliger Gaumen, sehr saftig und mit Raffinesse, köstlich süß und wunderbar aromatisch, alles wirkt sehr fein und elegant, ist aber dennoch getragen von einer festen Struktur, der Wein steht da wie eine Eins, ohne dass dadurch seine verspielt leichtfüßige Art beeinträchtigt wird. Er wird auch schon in seiner Jungweinphase ein Genuss sein. So macht das Weinprobieren richtig Spass, den ersten Wein des Jahrgangs erwarte ich immer mit besonderer Spannung. Wenn der so gut ist, kann ich mich auf eine genussvolle Woche freuen.

HIT!





### **2006 Morey-Saint-Denis AOC En la rue de Vergy**

18/20, 2012–2025 ■ 75cl **Fr. 64.–** (ab 1.12.08 70.–) Art. 238421

Dieser Rebberg wurde 1980 bepflanzt. Der Duft zeigt sich intensiv und komplex, geniale Frucht mit viel Tiefgang, feiner Erdbeerduft, noble Würze, raffinierte Mineralität. Im Antrunk ist zuerst einmal burgundische Raffinesse, das ist ein schlankes Kraftbündel, der Inbegriff von Feinheit, dieser so wunderbar schlanke Wein füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit köstlichen Aromen, das ist Charme ohne Ende, ein bildschöner Burgunder mit einem minutenlangen Nachhall ausgestattet.

### **2006 Vosne-Romanée AOC Les Champs Perdrix**

18/20, 2014–2030 ■ 75cl **Fr. 78.–** (ab 1.12.08 85.–) Art. 238422

Der geht deutlich mehr ins Schwarzbeerige als die Vorgänger, wirkt schon fast wuchtig in der Nase, ohne aber die Eleganz zu vernachlässigen. Philippe Brun: «Hier kommen wir schon zu der Kategorie der Weine, die mehr Flaschenreife brauchen.» Das erste Muster aus einem neuen Barrique war leicht holzbetont, aber auf eine sehr angenehme Art, das zweite aus einem einmal gebrauchten ist ein reines Fruchtelixier, ein gigantisches Kraftpaket, beeindruckender Nachhall, herrlich süß, mit perfekt ausbalancierter, reifer, rassisger Säure, ein absolut sinnlicher, grandioser Burgunder.

### **2006 Gevrey-Chambertin Clos du Fonteny 1er cru AOC**

18+/20, 2014–2035 ■ 75cl **Fr. 98.–** (ab 1.12.08 105.–) Art. 238418

Der Clos du Fonteny ist eine Monopollage der Domaine. Dieser Duft hat etwas Raffiniertes, etwas besonders Verführerisches an sich, wirkt fast schlicht, kein bisschen aufdringlich, dennoch intensiv und reich, das ist so ein raffiniertes Parfüm, das man kaum wahrnimmt, aber wenn es die Nase streichelt, betört es die Sinne. Am Gaumen ist gebündelte Finesse, zarte Extraktssüße, perfekt ausbalanciert mit feiner, reifer Säure, der Wein hat jede Menge Saft und Schmelz, ein grosser, ästhetisch makellos schöner Wein.

### **2006 Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 1er cru AOC**

19/20, 2014–2030 ■ 75cl **Fr. 120.–** (ab 1.12.08 130.–) Art. 238417

Philipp Brun: «Das sind junge Reben in meinem Alter (50 Jahre).» Das ist ein Duft, der aus der Tiefe kommt, da ist nebst delikater schwarzer Frucht eine Vielzahl köstlicher Begleitaromen, Mineralien, Würze, Veilchenduft, sogar ein Hauch schwarze Trüffel ist mit dabei. Am Gaumen der pure Charme, ich flippe aus, so schön ist das, Burgund von seiner sinnlichsten Seite, reich und berauschend vielfältig, dann aber auch wieder total unkompliziert, einfach, unaufdringlich, total verspielt, eine Schönheit aus purem Charme.

### **2006 Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1er cru AOC**

19/20, 2014–2030 ■ 75cl **Fr. 145.–** (ab 1.12.08 158.–) Art. 238419

---

Wow, dieses Bukett, nobel zurückhaltend, dennoch sehr ausdrucksvoll, intensiv, komplex und mit Stil, das ist grosse Klasse, dieser Duft berührt direkt das Herz. Explosiver Gaumenauftritt, ein auf wundersame Art süsses Fruchtbündel, ich bin immer wieder hingerissen von so einem extrem feinen, raffinierten Wein, der eine solche Kraft entwickeln kann, perfekte Harmonie bis ins letzte Detail, sehr sinnlicher, ja geradezu erotischer Wein.

### **® 2006 Chambertin Clos de Bèze grand cru AOC**

19/20, 2015–2035 ■ 75cl **Fr. 195.–** (ab 1.12.08 210.–) Art. 238420

---

Das ist wirklich beeindruckend, dieser absolut köstliche, sinnliche Duft, dieser einerseits so zarte Ausdruck, der aber von unbeschreiblicher Komplexität ist, die feinen Himbeeraromen streicheln die Nase, feinste würzige und florale Nuancen ergänzen das Duftbild. Am Gaumen ist pure, konzentrierte Finesse, köstlich süss und genial frisch, die Tannine sind von beeindruckender Feinheit, einige Sekunden nach dem Schlucken (ja, ich gebe es zu, ich habe mir erlaubt, diesen letzten Tropfen zu schlucken...) habe ich nur noch einen Mund voller wunderbarer Aromen, das ist ein himmlisches Erlebnis, mit läuft es wieder einmal heiss und kalt über den Rücken.

### **® 2006 Bonnes Mares grand cru AOC**

19/20, 2015–2035 ■ 75cl **Fr. 165.–** (ab 1.12.08 180.–) Art. 238424

---

Philippe Brun: «Wir haben im Moment erst 40 Aren Bonnes Mares. Wir besitzen 2 ha, aber der Grossteil ist immer noch vermietet und kommt erst 2017 zu uns zurück.» Schon der Duft kündigt ein Kraftpaket an, da sind enorme Konzentration und eine geballte Ladung Aromen, eine wahre Duftorgie. Auch am Gaumen zeigt er geballte Kraft, ohne dabei die Finesse zu vergessen, sehr typisch Bonnes Mares, ist etwas strukturierter als der Clos de Bèze, aber die Harmonie stimmt auch hier perfekt, vor allem beeindruckend sind die Länge und die Verspieltheit des Nachhalls, schlicht genial.



# Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

## Bestellen

Wir beraten Sie gerne telefonisch von Montag bis Freitag: 8.00 – 17.30 Uhr.

**Tel. +41 58 234 22 88**

**Fax +41 58 234 22 99**

**[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)**

Gerstl Weinselektionen, Fegistrasse 5, CH-8957 Spreitenbach

---



Roger Maurer  
Leitung



Max Gerstl  
Einkauf, Verkauf



Renata Galovic  
Verkauf



Stefan Graf  
Einkauf, Verkauf



Kosovare Krasniqi  
Verkauf



Elisabete Terrao  
Verkauf



Catherine Richard  
Verkauf



Sarah Badri  
Verkauf



Anita Rosenblatt  
Verkauf



Caroline Walser  
Verkauf



Bruno Gueuning  
Verkauf Romandie



Beat Caduff  
Einkauf, Verkauf

## Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselktionen sprechen:

**1. STRENGE SELEKTION.** Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

**2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ.** Max Gerstl, Roger Maurer, Stefan Graf und Beat Caduff sind vier absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle vier garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

**3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG.** Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

**4. KLARE INFORMATIONEN.** Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.

19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.

18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.

17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.

16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.

15 Punkte: Kommt nicht in unsere Selektion.

**5. GROSSZÜGIGE GARANTIE.** Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen einer nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen ihn gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

## Neue Lieferkonditionen:

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.  
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

### Gratislieferung

Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

**Öffnungszeiten für Weinabholungen:** Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im voraus) zu den folgenden Tagen/Zeiten möglich:

**Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag:** 07.00 – 17.00 Uhr; **Donnerstag:** 07.00 – 19.00 Uhr

So finden Sie unser Abhollager:



Angebot gültig bis 1. Dezember 2008 oder solange Vorrat.



## 2006 Santenay Commes

1er cru AOC

29.50



### 2006 Santenay Commes 1er cru AOC

18+/20, 2012–2030 ■ 75cl Fr. 29.50

(ab 1.12.08 33.–) Art. 237280

Der Wein strahlt mich an mit seiner kristallklaren Frucht, ein Himbeerduft der reizvollen Art, dazu feine schwarze Frucht, gewürzt mit raffinierter Mineralität, sehr elegant und komplex. Wunderbar süsser Auftritt, präsenste, aber perfekt abgerundete Gerbstoffe, der Wein hat einen köstlichen Schmelz, eine berauschend frische Aromatik und er strotzt vor Fülle, das ist Musik, der Wein singt, das ist traumhaftes Burgund wie aus dem Bilderbuch.

ROT  
WEIN  
DES JAHRES

## 2006 Chablis

AOC

21.–



### 2006 Chablis AOC

18/20, 2010–2018 ■ 75cl Fr. 21.–

(ab 1.12.08 Fr. 23.–) Art. 237271

Die strahlend klare Frucht springt mir förmlich in die Nase, das ist pure, explosive Frische, dazu kommen eine feine Mineralität und jede Menge reife gelbe Frucht. Im Antrunk beeindruckt seine geniale Rasse, dennoch ist sein Gaumenfluss weich wie Seide, mit viel Schmelz, herrlich saftig, die Intensität der Aromatik wird gefördert durch delikate Extraktsüsse, der Wein geht wunderbar in die Länge, eine schönere Erfrischung kann man sich kaum vorstellen, das ist schon Chablis der Spitzenklasse.

WEISS  
WEIN  
DES JAHRES