



Weinpassion für

Burgund 2008



Ein überaus spannender
Jahrgang.

18/20
2008 Gevrey-Chambertin
Thierry Mortet



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 also wegen der teuren Preise 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!**

Tasting-Box

«Burgund 2008 Weiss»

Burgund-Box WEISS:

6 x 75cl **Fr. 135.–**

(ab 29.11.10 Fr. 189.–)

Art. 240104

135.–
6 x 75cl

Robert-Denogent: Mâcon-Solotrè «Clos des Bertillonnes»

William Fèvre: Chablisi Domaine

Domaine Leflaive: Bourgogne Chardonnay

Domaine Guyon: Savigny les Beaune blanc «Les Planchots»

Marc Morey: Bourgogne blanc

Pierre Morey: Bourgogne blanc



Tasting-Box

«Burgund 2008 Rot»

Burgund-Box ROT:

6 x 75cl **Fr. 155.–**

(ab 29.11.10 Fr. 204.–)

Art. 240105

155.–
6 x 75cl

Domaine Guyon: Chorey les Beaune «Les Bons Or»

Roger Belland: Santenay Charmes

Pierre Morey: Bourgogne Pinot Noir

Thierry Mortet: Gevrey-Chambertin

Domaine Guyon: Savigny-les-Beaune 1er «Les Peuilllets»

Sylvain Pataille: Bourgogne Pinot Noir



Burgund 2008 – spannend mit riesigem Potenzial.

Liebe Kundinnen und Kunden
Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Es war ein ausserordentlich herausfordernder Jahrgang. Der Sommer war unbeständig, die Reife der Trauben war Ende August noch in weiter Ferne, diverse Hagelschläge verschlimmerten die Situation zusätzlich. Einzelne Produzenten begannen sich schon mit dem Gedanken zu beschäftigen, überhaupt keine Ernte einfahren zu können. Dann kam wirklich im letzten Moment der ersehnte Nordwind, der die Reben trocknete und schönes Herbstwetter brachte. Harte Arbeit bis zu diesem Zeitpunkt sollte sich doch noch auszahlen. Es hingen zwar nur noch wenige Trauben an den Stöcken, eine hohe Behang wäre auch nie mehr reif geworden, aber die reduzierten Bestände konnten noch sehr gut ausreifen, dank prächtigem Wetter bis in den Oktober hinein.

Unsere Degustationstour Ende Oktober war nicht ganz einfach. Wir trafen viele Weine an, die noch nicht einmal ihre Malo fertig gemacht hatten. Stark mit Kohlensäure belegte Weine waren die Regel. Einzelne Weine, die noch mitten in der Malo waren, haben wir im Februar nochmals nachprobiert. Wir haben jede Menge spannende Weine probiert, die zweifellos eine hohe Qualität erreichen werden. Sie werden sicherlich einiges an Flaschenreife brauchen, ausgereift versprechen sie aber Hochgenuss. Die Topweine sind alle aus reifen Trauben gekeltert und reife Trauben von guten Lagen ergeben herrliche Weine. Diese 2008er haben dank hoher Konzentration und guter Grundreife eine grosse Zukunft vor sich. Sie werden nicht so schnell und einfach zugänglich sein wie die 2007er. Stilistisch gleichen sie eher Weinen von Jahrgängen wie 1988 oder 1996. Die Grundreife des Traubengutes ist aber deutlich höher als bei den zwei letztgenannten Jahrgängen, zumindest was die Spitzenprodukte des Jahrgangs 2008 anbetrifft. Diese Weine besitzen diese betörende Extraktsüsse, die doch viele 88er und 96er vermissen lassen. 2008 ist ein Burgunder Jahrgang, den der Weinfreundinnen und Weinfreunde keinesfalls verpassen sollten. **Heutzutage sind so genannt schwierige Jahrgänge qualitativ kaum von grossen Jahrgängen zu unterscheiden, ich habe sogar das Gefühl, dass Weine aus schwierigeren Jahren oftmals mehr zu bieten haben als solche aus den ganz grossen und somit für die Winzern einfacheren Jahren. Winzige Ecken und Kanten bringen ausserdem zusätzlich Lebendigkeit und Spannung in die Weine, das ist ebenfalls faszinierend.**

Herzlichst, Ihr Max Gerstl



Max Gerstl



2008: Riesiges Potenzial. 2009: Schon heute legendär!

Wichtig: Käuferinnen und Käufer von Burgundern des Jahrgangs 2008 haben bei uns Anrecht auf die gleichen Mengen des Jahrgangs 2009.

Wir haben schon diverse 2009er probiert, da waren selbst Moste beeindruckend, die noch nicht einmal fertig vergoren hatten. Die Amerikaner stehen schon Schlange und möchten am liebsten ganze Ernten aufkaufen. Aber glücklicherweise bekommt nicht der meistbietende, sondern der treue Kunde die begehrtesten Weine. Selbstverständlich werden wir kräftig in die 2008er investieren und somit auch schöne Zuteilungen an 2009ern bekommen. Ebenso selbstverständlich sollen Kunden profitieren, die uns dabei unterstützen. Dabei ist es absolut nicht so, dass Sie etwas Schlechtes kaufen müssen, um dann auch etwas Gutes zu bekommen. In Ihrer schönsten Trinkreife werden die 2008er kaum weniger Genuss bieten als die 2009er. Die 2009er werden aber erfahrungsgemäss schnell ausverkauft sein und ihr Marktwert wird wohl rasch ansteigen. **Mit dem Kauf von Burgundern des Jahrgangs 2008 erhalten Sie nicht nur grandiose Weine, sondern auch das Recht auf zumindest die gleiche Menge 2009er. Im Vergleich zu Bordeaux 2009, wird Burgund 2009 keine extremen Preissteigerungen erleben.**

So funktioniert's:

- Burgund 2009 wird im Mai 2011 in Subskription angeboten.
- Auf der Burgund 2009-Bestellkarte können Sie dann vermerken, auf welche Weine Sie Ihre Option einlösen wollen. (Eintreffen der Bestellkarte bis am 2. Juni 2011 – gültig nur auf die Menge, die Ihnen von diesen Burgundern 2008 zugeteilt wurde.)
- Falls ein Burgunder, der im 08er noch selektioniert wurde, im 2009er-Angebot nicht mehr dabeisein sollte, erhalten Sie gleichwertigen Ersatz.
- Auslieferung Burgunder 2009: Herbst 2011.

**Burgund 2008: Ein beeindruckendes Erlebnis für die Sinne.
Dazu Paul Achs (Burgenland) und Clau de Nell von Anne-Claude Leflaive!
Dienstag, 9. Nov. 2010, 16–20 Uhr, Limmat Hall, Zürich.**

Bereits zum 4. Mal versammelt sich die Elite der Burgunder Produzenten in Zürich, um den neuesten Jahrgang vorzustellen. 2008 ist ein Jahrgang, der Ihre Aufmerksamkeit verdient und der Sie in seinen Bann ziehen wird. Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich vorgestellt.

Kosten: CHF 50.– p.P. (30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

Anmeldung: Bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 4. November 2010. Vielen Dank.

Ort: Limmat Hall, Hardturmstrasse 122, 8005 Zürich, www.limmathall.ch

Unsere Weinelektion.

Sie werden feststellen, dass unser Angebot im Umfang etwas kleiner geworden ist. Wir profitieren von der Situation, dass die etwas geringere Nachfrage es bei vielen Weingütern erlaubt, nur noch die absoluten Rosinen und dafür davon etwas mehr zu kaufen. Die Frage dabei ist aber, was versteht man unter den absoluten Rosinen. Das sind nicht nur die raren und sehr gesuchten Grand Crus, es sind vor allem auch die **Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis**. Wir haben eine umfangreiche Preisanalyse durchgeführt und dabei dem Faktor Preis mehr Gewicht denn je verliehen. Wenn wir beispielsweise früher von 2 verschiedenen Weinen je 300 Flaschen zugeteilt bekamen, so bot sich in diesem Jahr oft die Chance, von demjenigen mit dem besseren Preis-Leistungs-Verhältnis 600 Flaschen zu kaufen.

Reife Burgunder.

Burgunder sind wohl die Weine, die durch den Reifeprozess in der Flasche am meisten gewinnen. Weine aus südlicheren Regionen zeigen schon in ihrer Jugend nahezu 100% ihres Potenzials, ein Bordeaux vielleicht 80%, während ein Burgunder je nach Lage und Jahrgang, in der Zeit wo er besonders verschlossen ist, vielleicht sogar nur 60% seines Potenzials offenbart. Ein Grand Cru aus einem grossen klassischen Jahrgang gibt 1 - 2 Jahre nach der Füllung kaum etwas von sich preis, beginnt sich vielleicht nach 10 Jahren so langsam zu öffnen und erreicht nach 15 oder 20 Jahren eine Dimension, die man ihm niemals zutrauen würde, wenn man den Wein in der Zeit probiert, wo er noch komplett verschlossen ist. Damit sind vor allem die Rotweine gemeint, aber auch Weissweine gewinnen mit der Flaschenreife deutlich an Komplexität, auch wenn sie eine kürzere Reifezeit benötigen. Als Burgunder-Liebhaber kauft man mit Vorteil nicht nur Grand Crus aus grossen klassischen Jahren. Weniger prestigeträchtige Lagen, wie auch die etwas «kleineren» Jahrgänge, reifen deutlich schneller und sind durchaus valable Alternativen während der Zeit, in der man auf die Grand Crus wartet. Auch ein einfacher Bourgogne zeigt die Merkmale eines grossen Jahrgangs und auch ein Grand Cru aus einem kleineren Jahrgang zeigt die Qualitäten eines Grand Crus. **Und was man vor allem wissen sollte: Ein ausgereifter 17-Punkte-Wein bietet beispielsweise deutlich mehr Trinkvergnügen als ein verschlossener 19-Punkte-Wein! Zudem ist er auch bekömmlicher.**

Total ausgereifte Burgunder haben wir leider nur sehr wenige an Lager. Ich habe einige Weine aus unseren Beständen degustiert, von denen ich vermutete, dass sie schon nahe an der schönsten Trinkreife sind oder diese zumindest in Kürze erreichen werden. Der wegen der grossen Hitze schneller reifende Jahrgang 2003 scheint dafür prädestiniert. Allerdings zeigten





sich die meisten doch noch nicht ganz auf dem Höhepunkt, auch wenn sie allesamt jetzt schon sehr viel Trinkvergnügen bieten. Die 2007er zeigten sich verschlossener als ich vermutet hatte, vielleicht hatte ich den Jahrgang doch etwas unterschätzt, da ist doch einiges an burgundischer Klassik mit im Spiel, dafür werden die Weine wohl ein bis zwei Jahre mehr Flaschenreife brauchen als ich ursprünglich vermutet hatte. Vom grossen Jahrgang 2005 zeigen sich selbst einfachere Weine noch nicht voll ausgereift, dennoch haben diese schon ein Stadium erreicht, in dem sie durchaus Trinkfreude bieten.

2003 Bourgogne Chardonnay, Marc Morey (W)

17+/20 • 2010–2018 • 75cl **Fr. 16.80** (ab 29.11.10 24.–) • Art. 233070

Da ist viel reife, gelbe Frucht, auch etwas zu Tropenfrüchten tendierend mit einem erfrischenden Hauch Zitrus, die Mineralik kommt ebenfalls nicht zu kurz. Ein Kraftbündel am Gaumen, herrlich süss, aber nicht zu fett und köstlich aromatisch. Das ist schon grosse Klasse, wie Pierre Morey es versteht, die burgundische Eleganz zu bewahren, selbst in diesem, für Chardonnay extrem heissen Jahr. Der Wein ist schon am Anfang seiner schönsten Trinkreife, zeigt aber noch keinerlei Ermüdungserscheinungen, ist im Gegenteil noch sehr lebendig und hat noch einige Jahre Zukunft vor sich. Mit etwas Luft gewinnt er noch an Komplexität, was darauf hindeutet, dass ihm das Dekantieren durchaus gut bekommen würde.

2004 Bourgogne Chardonnay, Pierre Morey (W)

17/20 • 2010–2012 • 75cl **Fr. 16.10** (ab 29.11.10 23.–) • Art. 234763

Der Duft eines ausgereiften weissen Burgunders ist etwas Herrliches, diese delikaten Nussaromen verbunden mit raffinierter Mineralität und süsser gelber Frucht. Auch am Gaumen wirkt diese Aromatik sehr sinnlich, verspielt leicht, dennoch köstlich schmackhaft. Da ist jede Menge cremig weicher Schmelz, der Wein wirkt rassig, lebendig und hat Charme, eine feine Delikatesse und ein wunderschönes, preiswertes Burgunder-Erlebnis. Für alle, die das nicht kennen, eine Gelegenheit zum Entdecken.

2004 Bourgogne Chardonnay Vieille Vigne «Murgey de Limozin», Robert-Denogé (W)

17/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 19.60** (ab 29.11.10 28.–) • Art. 234730

Wer an diesem Glas riecht und dabei einen Blick auf die Etikette wirft, dem kommen fast die Tränen. Ultime (der Letzte) steht drauf. Das Projekt, auch an der Côte de Beaune einen Rebberg zu pflegen, war für Jean-Jacques Robert zu aufwändig, er hat seine Rebberge in Pouilly-Fuissé. Aber zurück zu diesem herrlichen, zutiefst mineralischen, genial komplexen Duft. Da strahlt die Noblesse eines grossen weissen Burgunders aus dem Glas. Auch am Gaumen wirkt der Wein sehr edel, schmilzt wie Butter auf der Zunge und zeigt cremig weichen Schmelz ohne Ende, dazu köstliche Frische und feine Rasse. Der Wein ist noch extrem jugendlich, hat noch einiges an Reserven, bietet aber gleichwohl schon Trinkvergnügen pur. Schade, dass

es diesen Wein in Zukunft nicht mehr gibt, aber immerhin können wir uns damit trösten, dass Jean-Jacques Robert in Pouilly-Fuissé ebenso geniale Weine erzeugt.

2003 Nuits St. Georges «aux Herbues», Domaine Guyon (R)

18/20 • 2011–2025 • 75cl **Fr. 38.50** (ab 29.11.10 55.–) • Art. 233041

Da strahlt konzentrierte schwarze Frucht aus dem Glas, genial süß, komplex, reich, schon fast opulent und von eindrücklicher Tiefe. Ein monumentales Kraftpaket am Gaumen. Die Hitze des Jahrgangs kann er nicht verleugnen, im Moment ist er sogar mehr vom Jahrgang geprägt als von seiner Herkunft. Man könnte ihn fast mit einem Rhönewein verwechseln. Das wird sich sicher ändern mit einigen weiteren Jahren Flaschenreife, aber der Wein ist auch in seinem aktuellen Reifestadium ein Erlebnis. Die Reife wird ihn zähmen, seine jugendliche Übermut bändigen und ihm die burgundische Eleganz zurückbringen. Diesen Wein in seinen verschiedenen Entwicklungsphasen zu verfolgen wird ein spannendes Erlebnis.

2003 Savigny-les-Beaune 1er Cru Champ Chevrey, Tollot Beaut (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 29.11.10 45.–) • Art. 233027

Hei, ist das ein sinnliches Fruchtbündel! Schwarze Frucht vom Feinsten, dazu feine Kräuternuancen und herrliche Mineralität, ausdrucksvoll, tiefgründig und reizvoll vielschichtig. Am Gaumen wirkt er verschlossener als der Duft vermuten lässt. Der Wein hat aber gewaltig Power, man könnte sich dadurch leicht täuschen lassen und meinen, das was er jetzt zeigt, sei schon sein ganzes Potenzial. Dem ist aber mit Sicherheit nicht so. Der minutenlange Nachhall deutet die noch versteckte Vielfalt zwar nur an, aber da kommt in 2-3 Jahren zweifellos noch ein kräftiger Schub an komplexen Aromen zum Vorschein.

2007 Santenay-Charmes, Roger Belland (R)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 21.70** (ab 29.11.10 31.–) • Art. 238788

So duftet ein grosser, klassischer Burgunder, feines Himbeer, raffinierte Mineralität, zarte florale Noten, ein winziger Hauch edle Gewürze, alles wirkt so sagenhaft delikater, klar und präziser. Am Gaumen zeigt er sich verschlossener als der Duft vermuten lässt, nobel zurückhaltend mit verführerischer Süsse und cremig weichem Schmelz. Der Wein hat echt Klasse, ein von der «Appellation» her einfacher Santenay Villages entpuppt sich als Burgunder der ganz edlen Sorte, das ist eine malerische Schönheit. Dieser delikate, grazile Wein verfügt über ein immenses Geschmacksspektrum. Auch wenn alles eher noch im Hintergrund schlummert, ist doch schon deutlich spürbar, was dieser Wein kann - und das ist wirklich recht beeindruckend.





Zuteilung der raren Weine.

(gekennzeichnet mit ®)

Aus logistischen Gründen werden wir die definitive Zuteilung erst am 12. 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 bestellen. Die Auslieferung der Weine erfolgt Mitte November 2010.

Was ist die Malo?

Ich spreche in diesem Angebot immer wieder von der Malo, folgendes dürfen Sie darunter verstehen:

Malo = Malolaktische Gärung. Da wird durch Bakterien die aggressive Apfelsäure in die wesentlich feinere Milchsäure umgewandelt. Bei diesem Vorgang entstehen gewisse unangenehme Gerüche im Wein, die aber nach Beendigung des Vorgangs wieder verschwunden sind. Danach befindet sich der Wein in einem angenehmen Gleichgewicht. Bevor die Malo beendet ist, sind die Weine recht schwierig zu degustieren.



Ausverkauf wegen Lagerumzug! 2006er-Hitangebote mit 30% Rabatt

Wir werden im Frühling in ein neues Lagerhaus umziehen, daher können Sie jetzt von Sonderpreisen auf einigen 2006ern profitieren.

Burgund 2008

Unsere Selektion:

Domaine Roger Belland Santenay	10
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesse	12
Domaine William Fèvre Chablis	16
Domaine Robert-Denogent Fuissé	19
Domaine Sylvain Pataille Genove	22
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	24
Domaine Guyon Vosne-Romanée	26
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	30
Domaine Pierre Morey Meursault	34
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	38
Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	41
Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis	44
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	48
Domaine Tollot-Beaut Chorey les Beaune	51
Marquis d'Angerville Volnay	54
Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny	56



Domaine Roger Belland Santenay

Julie und Roger
Belland



Roger Belland: «Für uns war der Jahrgang gar nicht so extrem aufwändig, unsere Reben sind praktisch ganz von Hagel verschont geblieben. Wir hatten die Erträge durch den Rebschnitt sowie durch Begrünung der Rebzeilen schon gut im Griff. Zudem waren sie von Natur aus eher klein und deshalb konnten die Trauben auch gut ausreifen. Wir haben dafür gesorgt, dass die Trauben gut belüftet waren und hatten gar nicht so viel Probleme mit Fäulnis.»

Roger Belland zeigt auch dieses Jahr eine eindruckliche, ausserordentlich kompakte Weinpalette. Es fällt mir gar nicht so leicht, einzelne dieser genialen Weine wegzulassen und mich auf das absolute Herzstück – das Beste vom Besten – zu konzentrieren. Der Clos Pitois ist ein Monopol der Domaine und somit ein Wein der – wenn vielleicht auch nur unbewusst – mit ganz besonderer Sorgfalt behandelt wird. Dieses Jahr gefällt mir der weisse sogar noch eine Spur besser als der traumhafte Puligny-Montrachet Champs Gains. Gleichzeitig ist er auch noch preisgünstiger. Der rote Clos Pitois ist schon lange einer der «Renner» und unbestritten eine der schönsten Juwelen unseres Sortimentes. Roger Belland ist auch nach wie vor der beste mir bekannte Produzent von Santenay. Die beiden Santenay gehören insgesamt zum Besten, was das Burgund in Sachen Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten hat.

Das ist Burgund der sinnlichen Art.

2008 Santenay Charme (R)

17+/20 • 2014–2030 • 75cl Fr. 24.– (ab 29.11.10 26.–) • Art. 240061

Genial dieser Duft, eine Mischung aus frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen, feine Mineralität und dezente Würzkomponenten, sehr ausdrucksvoll und intensiv, der Wein besitzt eine verblüffende Strahlkraft. Ein Gaumen voller süsser Frucht, das ist Burgund der sinnlichen Art, himmlisch verspielte Aromatik, eindrucksvoll, vielschichtig, alles wird getragen von einem total feinen und dennoch festen Tanningerüst, was für eine sinnliche Köstlichkeit, unglaublich präzise, kaum zu glauben, dass das ein Santenay Villages ist.

2008 Chassagne Montrachet blanc 1^{er} Cru Morgeot Clos Pitois (W)
18/20 • 2014–2030 • 75cl **58.–** (ab 29.11.10 68.–) • Art. 240064

Was für eine sensationelle Mineralität, dazu feine Zitrusnoten und raffinierte florale Nuancen, einfach himmlisch dieser Duft, Komplexität ohne Ende. Auch am Gaumen eine edle Köstlichkeit, cremig weicher Fluss, dennoch voller Rasse, verspielte Aromatik, das ist ein Kraftpaket und eine edle Delikatesse, köstlich süß, eine zarte Nuance Opulenz, da ist einfach alles drin, was man sich in einem grossen Weisswein wünschen kann.

2008 Santenay 1^{er} Cru Beauregard (R)
18/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 29.11.10 31.–) • Art. 240062

Da ist enorm Tiefe in diesem Duft, herrlich reife, schwarze Frucht, zartes Himbeer, das ist die totale Reife, wirkt köstlich süß. Am Gaumen zeigt er sich intensiv, süß, reich, da ist eine eindruckliche Präzision, eine Klarheit und Gradlinigkeit, monumentale Vielfalt, zeigt auch einen kleinen Hauch von Überreife, aber wirklich nur einen Hauch, der dem Wein eine zusätzliche Dimension eröffnet, sodass sich in Verbindung mit der herrlichen Frische eine perfekte Symbiose ergibt, ein Traumwein.

2008 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot Clos Pitois (R)
18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 38.–** (ab 29.11.10 46.–) • Art. 240063

Was für ein unglaublich edler, komplexer, intensiver, ausdrucksvoller Duft, das ist pure Sinnlichkeit, total zart und fein, dennoch von eindrucklicher Tiefe und enormer Konzentration. Eine zarte Delikatesse auch am Gaumen, da ist noch ein Hauch mehr Frische als in den Vorgängern, wirkt eine Spur schlanker und dennoch konzentrierter, eine wahre Safrakete, getragen von sensationell feinen Gerbstoffen, den könnte man gleich so vom Fass aus grossen Gläsern trinken, das ist sagenhaftes Trinkvergnügen, eine echte Sensation, so verspielt leicht und dennoch von eindrucklicher Intensität. Der Wein vereint die spielerische Zugänglichkeit der 2007er mit der Klassik der 2008er, Burgund in Perfektion.

06er Hitangebot | 2006 Santenay Beauregard 1^{er} cru AOC blanc AOC (W)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **Fr. 23.10** (ab 29.11.10 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.





Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Jean-Charles le Beault de la Morinière



Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Die Blüte war schwierig, es gab eine kleine Ernte, 25% weniger als normal. Mit Bio haben wir die Probleme von Krankheiten aber sehr gut im Griff. Die Natur besitzt eine Intelligenz, die derjenigen des Menschen um ein Vielfaches überlegen ist. Am Ende, bei der Ernte stimmte alles perfekt, wir hatten genau den richtigen Ertrag, so, dass die Trauben noch perfekt ausreifen konnten.»

Bei dieser Domaine entfällt natürlich die Selektionsarbeit. Hier gibt es genau zwei Weine, je einen roten und einen weissen Grand Cru. Beide erreichen seit einigen Jahren in jedem Jahrgang eine Perfektion, über die man nur staunen kann. Hier kommen wir wieder zu der unendlichen Bewertungs-Diskussion. Man könnte jetzt ja hingehen und die letzten 10 Jahrgänge nebeneinander verkosten und dann nur dem besten die 20 Punkte geben. Ich präzisiere aber nochmals, dass sich die Punktwertung auf den Zeitpunkt der optimalen Trinkreife jedes Weines bezieht. Also könnte man diese Probe erst in 8-10 Jahren machen, wenn diese 2008er voll trinkreif sind. So Gott will, werde ich das dann auch verifizieren, aber bis dahin bleibt es eine Einschätzung von mir, dass die Jahrgänge 2005-2008 hier alle auf Augenhöhe miteinander sind und lauter legendäre 20-Punkte-Weine hervorgebracht haben. In jedem dieser Jahrgänge wurden ausschliesslich perfekt reife, kerngesunde Trauben verwendet. Das grandiose Terroir ist immer das gleiche. Logischerweise bleibt da auch die Weinqualität immer die gleich hohe, auch wenn die Weine selbst in jedem Jahrgang völlig anders sind.

2008 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2040

75cl **Fr. 130.–** (ab 29.11.10 155.–) • Art. 240069

150cl **Fr. 265.–** (ab 29.11.10 314.–) • Art. 240070

Was für ein sinnliches Fruchtbündel, herrlich reife, aber auch total frische schwarze Frucht steht im Vordergrund, dazu offenbart er aber auch diesen raffinierten Himbeertouch, strahlende Klarheit, enorme

Konzentration, grosse Fülle, eine so traumhafte Mineralität findet man selten in einem Rotwein. Am Gaumen sind Massen von feinsten Tanninen, auch hier zeigt sich dieser Fruchtausdruck der sinnlichen Art, was für eine Extraktösse, dazu explosive Frische, der Wein ist um einen Hauch strenger als der samtene 2007er, dafür eine Spur konzentrierter. Das ist der grosse klassische Corton, der noch einige Jahre Flaschenreife braucht, der aber alle Eigenschaften eines monumentalen Burgunders besitzt.

2008 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2018–2040

75cl **Fr. 130.–** (ab 29.11.10 155.–) • Art. 240071

150cl **Fr. 265.–** (ab 29.11.10 314.–) • Art. 240072

Diese sublime Mineralität ist absolut faszinierend, der Wein ist fast so fein wie ein Chablis und von einer sagenhaften Strahlkraft, da ist jede Menge reife gelbe Frucht, ein Hauch erfrischendes Zitrus, feine florale Komponenten, Lindenblüten, dezente Kräuternuancen, was für eine gigantische Komplexität. Die cremige Weichheit des Auftrittes ist beeindruckend, dann ist da aber auch Rasse ohne Ende, ein gewaltiges Kraftbündel, das mit verspielter Leichtigkeit über den Gaumen tanzt, die Vielfalt ist enorm und es ist ein Wein von absoluter Präzision. Das ist so ein Überwein, es ist nicht «nur» einer der ganz grossen Weissweine dieser Welt, es ist ein Ereignis, ein Erlebnis, das die Seele berührt, ein Wunder der Natur.

Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Der Wein kommt aus 15 verschiedenen Parzellen. Es wäre schon möglich, die beste Parzelle mit den ältesten Rebstöcken separat auszubauen, aber erstaunlicherweise ergibt das Puzzle von allen verschiedenen Lagen zusammen den noch besseren Wein.»

06er Hitangebot | 2006 Corton-Charlemagne grand cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 29.11.10 150.–) • Art. 238379

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.



Anschliessend gibt es noch eine kleine Vertikalprobe aus teilweise bis zu einer Woche offen stehenden Flaschen.

-
- **2007** (20/20, 2015–2050) die absolute Präzision, an Feinheit, Konzentration und Komplexität nicht zu übertreffen, um Nuancen schlanker als 2008.
-
- **2006** (20/20 2015– 2050) etwas breiter, voller, opulenter, dennoch ein Inbegriff von Eleganz und Präzision.
-
- **2005** (20/20, 2013– 2050) Was für eine Mineralität, wirkt noch einen Hauch konzentrierter als die Vorgänger, das ist fast schon mehr als nur Perfektion, eigentlich müsste man den mit 21/20 bewerten.
-
- **2003** (19/20, bis 2030) strahlt die Hitze und die Süsse des Jahrgangs schon in die Nase, wirkt am Gaumen vergleichsweise breit, was wohl im direkten Vergleich mit den vorangegangenen Weinmonumenten besonders auffällt, doch auch hier findet sich letztlich diese strahlende Eleganz der Weine von Bonneau du Martray, wirkt aus der vor einer Woche geöffneten Flasche etwas gereifter als ich ihn in Erinnerung habe.
-
- **1991** (17/20, bis 2012) Ich kenne den Wein recht gut, aus der vor einer Woche geöffneten Flasche wirkt er gereifter als ich ihn kenne, dennoch ist da kein Hauch von Alterston, er gefällt mir sogar eher besser als aus einer kurz vor dem Trinken geöffneten Flasche. Wer das Glück hat, noch 91er zu besitzen: unbedingt dekantieren.
-
- **1999** (19/20, bis 2030) Der Wein ist jetzt genau so wie ich mir einen grossen Corton-Charlemagne in seinem schönsten Reifestadium vorstelle, noch mit jeder Menge frischer Fruchtkomponenten, aber auch schon mit einem zarten Hauch Nussaromen, sowie raffinierter Mineralität, er erreicht noch nicht ganz die Perfektion der Jahrgänge 2005 bis 2008, aber ein himmlisches Weinerlebnis ist es allemal.
-

Kurz vor Redaktionsschluss diese Aussandes hatte ich noch ein interessantes Erlebnis, das meine oben beschriebene Theorie bekräftigt. Beat Caduff hatte den 2005er Corton-Charlemagne im Offenausshank. Da ist es für mich klar, ein Glas in aller Ruhe zu Essen zu geniessen. Die Flasche, aus der mir eingeschenkt wurde, was schon fast leer, was darauf hindeutet, dass sie schon einige Zeit offen war. Der Wein war absolut grandios. Ohne Vergleich mit anderen Jahrgängen machte er den Eindruck, als hätte er schon eine erste Trinkreife erreicht. Ich habe das Glück, diverse heute perfekte reife Jahrgänge von Bonneau du Martray im Keller zu haben und trinke öfters mal einen davon mit Hochgenuss. Aber dieser 2005er ist eine andere Dimension, damit ist beinahe nochmals ein neues Zeitalter Bonneau du Martray eingeläutet worden. Dieser 2005er hat mich unendlich beeindruckt. Ich bin mir aber auch ganz sicher, dass alle folgenden Jahrgänge, bis und mit 2008, in der gleichen Güteklasse sind.

Bioweine im Burgund.

Im Burgund arbeiten praktisch alle Spitzenwinzer biologisch. Dass sich in jüngster Zeit die meisten auch zertifizieren lassen, liegt daran, dass sie dadurch vom Staat Subventionen erhalten. Die meisten sprachen nie darüber, naturnahes Arbeiten ist für sie eine Selbstverständlichkeit, wenn man qualitativ hochstehende Weine produzieren will. Bekanntlich ist ja das Terroir die Basis für grosse Weine. Die Erkenntnis, dass ihm Sorge getragen werden muss, setzt sich im Weinbau immer mehr durch. Bio als Verkaufsargument kommt für die meisten Spitzenproduzenten hingegen nicht in Frage. Wenn Bio auf der Flasche steht, heisst das noch lange nicht, dass guter Wein drin ist. Bioweine haben leider eher das Image, qualitativ minderwertig zu sein. Bescheidene Qualitäten unter dem Biolabel waren in der Vergangenheit eher die Regel als die Ausnahme. Heute ist das massiv besser, aber einen schlechten Ruf wird man nicht so schnell los. Präzise Qualitätsarbeit ist auf jeden Fall die wichtigste Grundlage für qualitativ hochstehende Weine. Dass aus lebendigen, biologisch bearbeiteten Böden bessere Weine entstehen als aus solchen, in denen durch Chemieinsatz sämtliches Leben zerstört wurde, erscheint logisch. Bekanntlich bezieht die Rebe ja die Aromastoffe, die man später in den Weinen findet, aus den Böden. Wer einen eindrücklichen Beweis dafür braucht, muss nur einmal an einem Stück Erde von biologisch bearbeiteten Böden riechen und zum Vergleich an einem solchen, bei dem mit Herbiziden gearbeitet wird. Der Duft von lebendiger Erde ist eine wahre Offenbarung im Vergleich mit der



«Dramatische Qualitätsverbesserung.»

nach Petrol und Fäulnis stinkenden Erde von Böden, die chemisch vom Unkraut befreiten wurden. Leute wie Pierre Morey, Anne-Claude Leflaive oder Jean-Charles le Beault de la Morinière sind überzeugt, dass die Biodynamie gegenüber konventioneller Qualitätsarbeit eine geradezu dramatische Qualitätsverbesserung bringt. Ob sich das jemals beweisen lässt, sei dahingestellt. Aber wer sensibel degustiert, spürt die Energie und die Lebendigkeit, die solche Weine ausstrahlen.



Domaine William Fèvre Chablis



Morgan Delacloche: «Chablis profitierte 2008 von ausserordentlich guten äusseren Bedingungen. Man kann ohne Übertreibung von einem grossen Jahrgang sprechen. William Fèvre hat im 2. Weltkrieg davon profitiert, dass sich kaum noch jemand für die Reben in Chablis interessierte. Zu oft hat ein Frost ganze Ernten vernichtet, als dass man noch dieses Risiko eingehen wollte. Da konnte er grosse Flächen in Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen günstig erwerben. Wir haben 22 Festangestellte in den Reben, das ist ein Angestellter pro 2 Hektar.» William Fèvre zählt nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern auch deshalb, weil hier mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt diese feinen, klaren, sublimen, so traumhaft schlanken Weine – die wohl einzigartigste Ausdrucksform des Chablis. Man verfällt nicht der Unsitte, die viele Chablis-Produzenten pflegen, hier Weine erzeugen zu wollen, die in Sachen Kraft und Fülle mit jenen von der Côte de Beaune konkurrieren wollen.

Ein Verführer erster Güte.

2008 Chablis AOC Domaine (W)

18/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 21.-** (ab 29.11.10 28.-) • Art. 239833

Die Reben der Domaine sind ausschliesslich im alten Sektor von Chablis, keine in den später dazugekommen, deutlich weniger guten Lagen. 1/3 der Rebberge werden bereits biodynamisch bearbeitet. Herrlich aromatischer, ausdrucksvoller, wunderbar mineralischer Duft; reiche, konzentrierte, köstlich süsse Frucht, Aprikosen begleitet von einem Hauch Zitrus. Ein köstliches Fruchtbündel auch am Gaumen, wunderbar weich und saftig, cremig und verführerisch zartschmelzend, sehr voll und reich, geht in Richtung des voluminösen 2006ers, bleibt aber trotzdem noch sehr typisch Chablis, genial schlank, ein absolut grandioser Chablis, grosse Klasse.

2008 Chablis 1^{er} Cru Les Lys (W)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 38.–** (ab 29.11.10 45.–) • Art. 239834

Diese Mineralität ist faszinierend, in Verbindung mit extrem feinen Zitrusfruchtvariationen und reifer, gelber Frucht, was für ein köstliches Parfüm. Das ist wie immer der schlankste unter den Weinen von William Fèvre, für mich der Riesling der Domaine, dennoch zeigt er nicht weniger Konzentration, was für ein gigantisches Rassepferd, trotzdem bleibt er saftig, hat diese noble cremige Art und ein Feuerwerk von Zitrusaromen, schlicht genial, vor allem auch die Länge des Nachhalls, bei diesem so sagenhaft schlanken Wein, ein kleines Phänomen. Der Wein zeigt wie immer seine ganz typische Struktur, fest und bestimmt einerseits, aber besonders feingliedrig und zart andererseits. Das ist Chardonnay mit einer ganz speziellen Spielart, unglaublich spannend. Ich probiere am Schluss nochmals all diese Weine hin und zurück, der Les Lys ist durch seinen prägenden Charakter am leichtesten erkennbar, einfach faszinierend.

2008 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre (W)

18+/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 29.11.10 44.–) • Art. 239835

Das ist pure, erfrischende Zitrusfrucht, die springt mir förmlich in die Nase, was für eine sinnliche Erfrischung, dazu mineralische und zauberhaft florale Noten, herbe Holunderblüten. Jetzt im Februar kommt dieser Wein so richtig aus sich heraus, im letzten Oktober war er noch völlig verschlossen. Am Gaumen strotzt er vor Saft und Schmelz, zeigt irre Rasse und was für ein monumentales Fruchtbündel, total frisch und hochkonzentriert, geniale Länge, jetzt gefällt er mir, jetzt singt er, jetzt spielt die Musik, sensationell.

2008 Chablis Grand Cru Bourgos (W)

19/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 29.11.10 79.–) • Art. 239836

Was für ein sublimer Duft, raffinierte Mineralität in Verbindung mit intensiver Zitrusfrucht und ganz zarten floralen Komponenten, feine Kalknoten, unendlich vielschichtig, eine Duftwolke von paradiesischer Schönheit. Explosiver Gaumenauftritt, was für eine Rasse, dennoch ist er cremig weich, da ist gewaltig Kraft drin, ein schlankes Kraftpaket, was für ein Aromenfeuerwerk, was für ein Nachhall mit sich ständig abwechselnden Variationen, und wenn man glaubt, er klinge jetzt sanft aus, kommt nochmals ein kraftvoller Schub, das ist pure Sinnlichkeit, der Wein bringt meine Glückshormone zum Tanzen.



2008 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2013–2035 • 75cl **Fr. 88.–** (ab 29.11.10 105.–) • Art. 239837

Morgan Delacloche: «Wir haben 10 verschiedene Parzellen im Clos, die sehr unterschiedlich sind und die an verschiedenen Tagen geerntet werden. Das trägt zur Komplexität unseres Les Clos bei.» Der strahlt in Vergleich zu den andern Weinen richtiggehend Hitze aus, da ist reife gelbe Frucht in Spiel, dazu auch hier diese raffinierte Mineralität und ein Hauch Jod, alles wirkt grazil, sehr nobel und strahlt unwiderstehlichen Charme aus. Am Gaumen verbindet er die Rasse mit einer raffinierten Salzigkeit und zeigt auch wieder diesen cremigen Schmelz, dazu immense Fülle, die für Chablis-Verhältnisse schon fast ins Opulente tendiert. Da ist, wie vom Duft angekündet, jede Menge reife, gelbe Frucht im Spiel, es ist geballte Kraft, aber mit tänzerischer Leichtigkeit vorgetragen, was für eine sinnliche Delikatesse. Das ist ein Wein von unglaublicher Präzision, da ist einfach alles in perfekter Harmonie, was für ein raffinierter Wein.

06er Hitangebot | 2006 Chablis Bougros grand cru AOC (W)

19+/20 • 2012–2040 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 29.11.10 85.–) • Art. 237276

Am Gaumen dominiert die Finesse, der Wein kommt tänzerisch leicht daher, strotzt aber von intensiven und paradiesisch süßen Fruchtaromen, unglaublich, was dieses schlanke Kraftbündel im Nachhall für einen Aromentanz aufführt, ein Wein zum Ausflippen.





Domaine Robert-Denogent Fuissé

Jean-Jacques Robert: «Die Weine brauchen dieses Jahr viel Zeit beim Ausbau, aber die Basis ist hervorragend.» Jean-Jacques ist eher ein bescheidener, zurückhaltender Mensch, aber selbst wenn er sie noch für sehr verschlossen hält, freut er sich ganz offensichtlich über seine Weine. Es ist schön zu beobachten, wie seine Leidenschaft mit ihm durchgeht, wie er aufblüht beim Verkosten seiner Weine. Er bleibt dabei immer sehr kritisch, findet da und dort Kleinigkeiten, die den Weinen noch fehlen, aber in allererster Linie funkeln seine Augen, da strahlt er mit den Weinen um die Wette. Zu Recht, wie ich meine, denn seine Weine haben grosse Klasse, sie sind durchaus mit den Top-Weinen von der Côte de Beaune auf Augenhöhe und ich habe das Gefühl, dass Jean-Jacques in jedem Jahrgang noch um Nuancen zulegt, ständig auf der Suche nach da und dort einem kleinen Detail, das noch verbessert werden kann.

Max Gerstl mit Jean-Jacques Robert



Von eindrücklicher Eleganz.

2008 Macon Solutré Clos Bertillonnes (W)

17+ / 20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 29.11.10 29.–)

Art. 240084

Strahlt eine herrliche Frische aus, Zitrusfrucht von Feinsten, raffinierte Mineralität, eindrückliche Komplexität, ein Duft von betörender Schönheit. Wirkt eine Spur schlanker als üblich, was ihm sehr gut steht, geniale Rasse, vollmundiger Wein, mit verspielter Leichtigkeit auftretend, aus einem anderen Fass ist er eine Spur breiter, eher in der gewohnten Stilistik, ein Kraftbündel, aber von eindrücklicher Eleganz, die etwas wilde Art des Jahrgangs ist noch präsent, ich vermute, das wird genial.

(W) = Weisswein



■ Domaine Robert-Denogeu, Fuissé

2008 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

17+/20 • 2013–2028 • 75cl **Fr. 31.–** (ab 29.11.10 36.–) • Art. 240085

La Croix ist eine ausgeprägte Schieferlage und bringt rieslingartige Weine hervor. Diese herrliche Schiefernote findet man denn auch ganz deutlich im Duft, dazu feine Zitrusfrucht, Holunderblüten und raffinierte Frucht-komponenten in Form von reifen Aprikosen. Köstlich süßer, fülliger Gaumenauftritt, aber auf die bekannt schlanke Art des La Croix, besitzt dieses Jahr eine besonders cremige Saftigkeit, die ihm seine noble Fülle verleiht, der Wein hat Biss, Nerv und eine samtene Textur, vereint auf besonders raffinierte Art nördliche Noblesse mit südlichem Charme.

2008 Pouilly-Fuissé «Cuvée Claude Denogeu» (W)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 29.11.10 39.–) • Art. 240086

«Der macht mich richtig glücklich», meint Jean-Jacques Robert zum Cuvée Pappi, wie sie diese nach dem Grossvater benannte Lage liebevoll bezeichnen. Wir probieren auch hier verschiedene Fässer. Beim ersten ist der Duft noch etwas reduktiv, beim nächsten aber total klar, ausdrucksvoll und reich, mich begeistert diese sagenhafte Mineralität, die mir in diesem Wein in den vergangenen Jahren gar nicht so aufgefallen ist. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, was für eine köstliche Saftigkeit und was für eine verspielte, sensationell vielfältige Aromatik, da ist berührende Sinnlichkeit, der Wein hat mir selten so gefallen wie 2008, das ist eine sublime Delikatesse, der Wein schmilzt so traumhaft auf der Zunge, unglaubliche Länge, der hört nicht mehr auf. Genau das ist es, was grosse Weine von der breiten Masse unterscheidet, diese edle Raffinesse anstelle von banaler Wucht, sie wirken fast unscheinbar, gehen aber enorm in die Tiefe.

2008 Pouilly-Fuissé «Les Carrons» (W)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 29.11.10 53.–) • Art. 240087

Meine Nase ist nach gar nicht richtig am Glas und ist schon betört von dieser sensationellen Mineralität, ein himmlischer Duft, mit dem sich süsse Tropenfrüchte vermischen, sowie erfrischende Zitrusaromen und köstliche florale Nuancen. Obwohl er die Malo noch nicht gemacht hat, liegt sein ganzes Potenzial offen da. Am Gaumen ist er etwas schwieriger zu beurteilen. Er wirkt im Antrunk recht verschlossen, dennoch lässt er seine Muskeln spielen, zeigt Kraft und Fülle, eine sagenhafte Terroirtiefe und immense Rasse, auch wenn die Aromatik im Detail noch wenig ausgebildet ist, zeigt der Wein seine Klasse und Präzision, die Harmonie stimmt auch in diesem unfertigen Zustand bis ins letzte Detail. Der Wein hat gigantisch Potenzial und wird mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit einmal zu einem 19-Punkte-Erlebnis.

06er Hitangebot | 2006 Saint Véran AOC Les Pommards (W)
18/20 • 2011–2020 • 75cl **Fr. 22.40** (ab 29.11.10 32.–) • Art. 238430

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.

06er Hitangebot | 2006 Pouilly-Fuissé AOC Les Reisses (W)
18+/20 • 2011–2028 • 75cl **Fr. 25.90** (ab 29.11.10 37.–) • Art. 238433

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.

Meine Bewertungen:



Ich möchte einmal mehr betonen, dass meine Bewertungen meine ganz persönliche Meinung reflektieren und keinen Anspruch auf Allgemeingültigkeit erheben. Ich bin mir bewusst, dass ich ein extremer Weinfreak bin, der entsprechende Emotionen empfindet, wenn er Weine verkostet. Auch wenn ich mir wünschen würde, dass möglichst viele das nachvollziehen können – es ist nämlich ein enormer Gewinn an Lebensqualität, wenn man das so empfindet – verstehe ich, dass da niemals alle gleicher Meinung sein können. Der Sinn meiner Bewertungen bleibt es trotzdem, dass möglichst viele Weinfreunde etwas damit anfangen können.

Wie schon im Bordeaux-Aussand erwähnt, haben mich die überragenden Weine des Jahrgangs 2009 dazu genötigt, meine Bewertungen zu überdenken. Damit die Relationen wieder stimmen, musste ich ältere, aus heutiger Sicht zu hoch gepunktete Weine neu bewerten. Ich habe ab Dezember 2009 sämtliche Weine, die ich verkosten durfte, neu bewertet. Unter www.gerstl.ch finden Sie die Liste dieser Weine. Meine Einschätzungen beziehen sich bekanntlich immer auf die Zeit der schönsten Genussreife. 18/20, 2015 – 2035 heisst, dass dieser Wein in der Zeit von 2015 bis 2035 ein 18-Punkte-Erlebnis bieten sollte. Wenn Sie unter den trinkreifen Weinen den einen oder anderen kennen, können Sie mit Ihrer Erfahrung vergleichen und nachvollziehen, inwieweit sich Ihre Einschätzung mit meinen deckt.



Domaine Sylvain Pataille Genove

Max Gerstl mit
Sylvain Pataille



Eigentlich ist unser Burgunder-Sortiment schon umfangreich genug. Aber wenn man einem Produzenten wie Sylvain Pataille begegnet, kann man ganz einfach nicht widerstehen. Dass in Marsannay hervorragende Weine wachsen, wissen wir ja schon lange, aber was wir hier gefunden haben, ist nochmals eine andere Dimension. Sylvain Pataille ist Oenologe und berät 20 Weingüter im Burgund. Seit 2001 ist er dabei, sein eigenes Weingut aufzubauen und bewirtschaftet heute 13,5 Hektar Reben. Sylvain Pataille: «Ich kenne die Böden in Marsannay seit langem, sie haben das gleiche Potenzial wie die berühmten Lagen der Côte de Nuits. Wein ist meine Passion seit Kindheit. Ich habe 8 ha Reben, die 60–80 Jahre alt sind, der Rest ist ganz jung, was im Prinzip interessant ist, weil dazwischen qualitativ nicht so gute Klone gepflanzt wurden. Seit 2008 ist mein Betrieb bio-zertifiziert. Wir sind eine Gruppe von Biowinzern, die immer wieder zusammenkommen und Erfahrungen austauschen. Wirklich grosse Weine entstehen nur, wenn man im Einklang mit der Natur arbeitet.» **Sylvain Pataille war es auch, der uns das eindruckliche Beispiel mit dem Geruch der Erde aus seinen Rebbergen im Vergleich mit chemisch entlaubten zeigte.**

Königlicher Genuss

2008 Marsannay Clos du Roy (R)

18/20 • 2012–2025 • 75cl Fr. 31.– (ab 29.11.10 35.–)

Art. 239887

Dieser Wein wurde mit Ganztraubenvergärung gekeltert. Was für ein traumhaft komplexer Duft, schwarze und rote Frucht, dezente animalische Noten, raffinierte Würzelemente und eine Mineralität von betörender Schönheit. Am Gaumen ein Kraftbündel, herrlich süß, saftig, geniale Rasse. Der Wein zündet ein fulminantes Fruchtf Feuerwerk auf der Gaumenmitte, um dann gleich wieder die Filigranität zu betonen. Der tänzerisch verspielte, unendlich komplexe, minutenlange Nachhall macht das Ganze definitiv zu einem unvergesslichen Weinerlebnis.

(R) = Rotwein

2008 Bourgogne Pinot Noir (R)

17/20 • 2012–2020 • 75cl **Fr. 19.–** (ab 29.11.10 23.–) • Art. 239889

Da duftet herrlich süsse, schwarze Frucht, in Verbindung mit dem köstlichen burgundischen Himbeer und feinsten Mineralität, schon der «einfache» Bourgogne duftet wie ein hochedler, grosser Burgunder. Am Gaumen zeigt er sich als schlanker verspielter, saftiger, extrem fröhlicher Wein mit sinnlichem Aromenspiel, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, leicht und beschwingt, aber auch intensiv aromatisch und vollmundig, eine köstliche Delikatesse mit komplexem, lang anhaltendem Fruchtnachhall.

2008 Marsannay l'Ancestrale (R)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 29.11.10 75.–) • Art. 239888

Das ist eine Cuvée aus verschiedenen sehr alten Reblagen. 100% Vendange entière, 100% neue Fässer. Ein Duft wie von einem andern Stern, gigantisch komplex, reich, fast opulent, aber herrlich frisch, köstlich süss, tief, vereint Kraft und Finesse, ein Traum. Der Wein schmeichelt samtend über den Gaumen und erfüllt ihn mit betörenden Aromen, was für eine sinnliche Delikatesse, raffiniert süss, köstlich frisch, vereint geballte Kraft mit purer Raffinesse. So weit meine Erinnerung reicht, ist das der grösste Marsannay, den ich jemals verkostet habe und gleichzeitig der definitive Beweis, dass hier ganz grosse Weine wachsen können.





Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Thierry Brouin
Mittagessen
mit unseren
Reisebegleitern

Thierry Brouin: «Wir arbeiten so naturnah wie möglich, bevorzugen es aber, einmal zu spritzen, wenn extreme Verhältnisse herrschen. Das schadet weniger als 10-mal mit dem Traktor durch die Reben zu fahren. 1/3 unserer Rebberge bearbeiten wir mit dem Pferd. Herbizide verwenden wir selbstverständlich nie, lebendige Böden sind die absolute Voraussetzung für grosse Weine. Wir vinifizieren grösstenteils mit Ganztraubenvergärung.» Die Domaine produziert auch einige hervorragende Weissweine. Aber angesichts der Tatsache, dass wir das Glück haben, die «Crème de la Crème» der besten Weissweinproduzenten des Burgunds in unserem Sortiment zu haben, beschränken wir uns hier auf die Rotweine. Der Clos des Lambrays gehört zweifellos zu den allerbesten Grand Cru Lagen vom Burgund und ist gleichzeitig einer der preiswertesten.



2008 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 138.–** (ab 29.11.10 158.–)
Art. 239880

Wow, ist das ein tiefgründiger Duft, schwarze Frucht von Feinsten, gigantische Komplexität, der strahlt Reife aus, da ist Hitze drin, herrliche Mineralität und geniale florale Noten. Am Gaumen ein wahres Aromenfeuerwerk, schwarze Frucht, herrliche Frische, köstliche Süsse, monumentale Komplexität, was für ein sinnlicher Wein von atemberaubender Schönheit, das ist absolute Perfektion, ein Wein zum Ausflippen. Der ist auch stilistisch dem 2007er recht ähnlich, noch eine Spur konzentrierter, aber mit ebenso viel Charme, das ist Burgund in Vollendung.

(R) = Rotwein

2008 Morey St. Denis AOC (R)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 29.11.10 64.–) • Art. 239882

Ist noch leicht reduktiv, aber köstlich komplex, ein generöser, ausdrucksvoller, intensiver Duft. Am Gaumen ein Traumtänzer, verspielt leicht, aber köstlich aromatisch, der Wein singt, der tanzt der macht einfach unendlich Trinkspass, was für ein geniales, sinnliches Aromenspiel, einfach köstlich.

2008 Morey St. Denis Les Loups 1^{er} cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 87.–** (ab 29.11.10 100.–) • Art. 239881

Da ist schon gigantisch Tiefe drin, herrliche, schwarze Frucht, süß und mit jeder Menge Frische, der Wein hat Charme, jetzt bin ich endgültig zum Fan dieses Jahrgangs geworden, letztlich ist die Trinkfreude das wichtigste Kriterium. Dieser Jahrgang bringt Weine von sagenhafter Sinnlichkeit hervor. Dieser Wein, der hauptsächlich von den jüngeren Rebstöcken des Clos du Lambrays stammt, betört mich durch seinen tiefgründigen, spannenden, unendlich sinnlichen Auftritt, der Wein besitzt eine feste, gut geerdete Struktur, schmilzt aber wie Butter auf der Zunge und hinterlässt einen Mund voll himmlischster Aromen.





Domaine Guyon Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon
mit Max Gerstl

Jean-Pierre Guyon versteht sich in erster Linie als Interpret seines Terroirs. Authentische Weine mit ausgeprägter Lagen-Charakteristik sind sein oberstes Ziel. Aber Guyon besitzt auch ein gesundes Mass an Selbstvertrauen, die Weine dürfen durchaus auch seine Handschrift tragen. So wie ein Spitzenkoch die besten Produkte so zubereitet, dass sie vor allem nach dem Produkt schmecken, indem er durch raffiniertes Würzen den Geschmack des Produktes noch unterstreicht, genauso pflegt Guyon seine Trauben bis zum optimalen Reifepunkt und keltert sie so, dass er ein Maximum an Aromen in die Flasche bringt.



Einfach nur unendlich gut!

2008 Choresy les Beaune «Les Bons Ores» (R)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 29.11.10 34.–)

Art. 239873

Was für ein köstlicher, die Sinne betörender Duft, da ist wollüstige reife Frucht ohne Ende und immense Tiefe, aber dennoch wirkt das Ganze superfein und burgundisch zart. Am Gaumen ist der Wein noch stark von Kohlensäure geprägt, dennoch ist die Aromatik eine kleine Sensation, völlig unkompliziert, aber einfach nur unendlich gut, jetzt kommt auch viel burgundische rotbeerige Frucht zum Vorschein, eigentlich ist das ein völlig unfertiger Wein und dennoch könnte man ihn schon mit Hochgenuss so trinken wie er gerade ist, ein Traum, geniale Süsse, geniale Frische, geniale Länge.

(R) = Rotwein

2008 Savigny les Beaune 1^{er} Cru les Peuillets (R)

19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 39.–** (ab 29.11.10 48.–) • Art. 239874

Ich flippe einfach aus, wenn ich die Nase an dieses Glas halte, so gigantisch konzentriert, komplex, reich und elegant kann Frucht eigentlich gar nicht riechen, dieser Duft ist von sagenhafter Schönheit, fast zu schön um wahr zu sein. Ist es vielleicht diese bestechende Reinheit, diese sagenhafte Offenheit, dieser völlig einfache Zugang, den so ein Wein seinem Betrachter gewährt, welche den einen oder andern irritiert? Auch am Gaumen ist einfach alles nur perfekt, die Harmonie zwischen Süsse und Rasse ist unglaublich, auch die Ausgewogenheit zwischen Kraft und Finesse, es ist die pure Feinheit und wiederum diese absolute Offenheit, mit der sich der Wein zeigt, er verbirgt absolut nichts, legt all seine Qualitäten offen hin und zeigt nicht die geringsten Ecken und Kanten, es ist die totale Perfektion der Natur und nur die Natur kann überhaupt so perfekt sein, der Wein tanzt, der singt, der strahlt pure Lebensfreude aus, was für eine sagenhafte Sinnlichkeit.

2008 Nuits St. Georges les Herbues (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 29.11.10 64.–) • Art. 239875

Schwarze Frucht in intensivster Form, das geht schon in Richtung Cassis, ist aber burgundisch fein, ein Parfüm der sublimen Art, zart, filigran aber intensiv und ausdrucksvoll. Das ist verspielte Leichtigkeit, der Wein tanzt auf der Zunge wie eine Balletttänzerin, dennoch ist da höchste Konzentration. Am Gaumen ist noch jede Menge Kohlensäure, welche die Aromatik etwas stört, das hindert den Wein nicht daran, mit geradezu explosiver Frucht zu brillieren, der Wein ist einfach nur unendlich gut, dieser Fruchtausdruck berührt die Seele, eigentlich total einfach und unkompliziert, das ist die pure Natur, man braucht kein grosses Weinverständnis zu haben, um das zu lieben, man kann sich einfach nur hingeben und geniessen.

2008 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazière» (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 29.11.10 94.–) • Art. 239876

Das ist Süsse, das ist Frische, das ist Frucht pur, das ist Komplexität, das ist eine Sinnlichkeit, die einfach so offen da liegt, man braucht sie nicht über sieben Ecken zu suchen. Das ist ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, da sind zwar Tannine ohne Ende, aber die sind von paradiesischer Weichheit. Ich habe selten einen Burgunder mit solch einer Tanninstruktur erlebt, ich glaube der Wein hat ein nahezu unendliches Reifepotenzial, das ist die sogenannte eiserne Faust im Samthandschuh. Für mich ist das ein absolut legendärer Burgunder mit unendlichem Potenzial. Ich möchte wetten, in 20 Jahren bekommt jeder, der diesen Wein probiert, Tränen in die Augen.





2008 Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Brulées (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 29.11.10 118.–) • Art. 239877

Der duftet unendlich edel, das ist hohe Schule, dieser Duft berührt, der ist zwar total zart, fein und elegant, aber auch eindrücklich tiefgründig und von sagenhafter Komplexität, was für ein sinnliches Parfüm. Am Gaumen ist pure Raffinesse, der Wein ist so weich, dass man ihn auf der Zunge kaum spürt, aber der Gaumen ist bis in den hintersten Winkel gefüllt mit Fruchtaromen der sinnlichen Art. Was für ein absolut makelloser Wein, diese unglaubliche Leichtigkeit seines Auftritts berührt mich bis in die Zehenspitzen, dennoch ist da eine Konzentration, die intensiver nicht sein könnte, das ist absolute Präzision bis ins letzte Detail, geniale Länge. Nach einigen Minuten – wenn man glaubt, er sei ausgeklungen – kommt nochmals so ein Schub köstlich süsser Frische, ein galaktischer Wein, wenn ich mich für einmal der Ausdrucksform meiner Freunde der jüngeren Generation bedienen darf. Und aus dem Hintergrund höre ich jetzt auch einige begeisterte Ahhs und Ohhs von meinen Freunden...

2008 Echezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 142.–** (ab 29.11.10 170.–) • Art. 239878

Der zeigt sich fast schon schwarzbeerig im Duft, das ist beinahe pures Cassis und doch ist auch ein Hauch burgundisches Himbeer in Spiel. Das ist eine ungeheure Duftwolke, reich, intensiv, ausdrucksvoll und von eindrücklicher Komplexität, aber gleichzeitig auch zutiefst delikat und grazil, unendlich edel und präzise. Explosiver Auftritt am Gaumen, kaum habe ich das geschrieben, möchte ich es wieder korrigieren und schreiben «total zarter, filigraner, leichtfüssiger Auftritt». Das ist ein reizvolles Phänomen, dieses gigantische Konzentrat wirkt total verspielt und leicht, die explosive Frische ist perfekt in raffinierte Süsse eingehüllt. Auch da sind wieder Tannine ohne Ende, dennoch ist der Wein völlig offen und zugänglich. Man bekommt das Gefühl, man könnte ihn einfach so trinken, er brauche überhaupt keine Flaschenreife. Dabei hat er noch nicht einmal die Malo fertig gemacht, irgendwie scheint das einfach zu schön zu sein, als, dass es wahr sein könnte.

2008 Savigny les Beaune blanc Planchots (W)

18/20 • 2013–2030 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 29.11.10 36.–) • Art. 239879

Der Duft dieses Weines wird von Jahr zu Jahr mineralischer, der duftet schon wie ein grosser Weisswein von der Côte de Beaune mit stattlicher Komplexität und reizvollem Erscheinungsbild. Wunderschöne Saftigkeit, gepaart mit Rasse und Fülle, elegantes Aromenspiel, kommt tänzerisch leicht daher, hat diese raffinierte Verspieltheit, die ich an den weissen Burgundern so liebe, sinnliches Aromenspiel, herrlicher Wein. Ein ehemals verschmähter Wein wird immer mehr zu einem Liebling.

06er Hitangebot | 2006 Vosne-Romanée AOC

Les Charmes de Mazières (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 65.80** (ab 29.11.10 94.–) • Art. 237830

Am Gaumen eine wahre Fruchtbombe, dennoch ist die Eleganz immer im Vordergrund, bei aller Kraft bleibt der Wein schön schlank, nichts wirkt vorgeründigt 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.

06er Hitangebot | 2006 Vosne-Romanée En Orveaux 1^{er} cru AOC (R)

20/20 • 2014–2040 • 75cl **Fr. 82.60** (ab 29.11.10 118.–) • 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.



Eine ganz persönliche Einschätzung:



Für mich persönlich ist Guyon der vielleicht faszinierendste Produzent vom ganzen Burgund. Zumindest ab 2005 haben mich alle Jungweinproben bei Guyon emotional berührt, wie selbst ich als extremer Freak das nur sehr selten erlebe. Ich habe dann Mühe zu verstehen, dass meine Begleiter diese Euphorie, wenn überhaupt, nur beschränkt nachvollziehen können. Ich mache mir viele Gedanken dazu. Liege ich ganz einfach falsch? Lasse ich mich von etwas Vordergründigem beeindruckt? Ich bin überzeugt, dass dem nicht so ist. Ich degustiere diese Weine stets mit besonderer Aufmerksamkeit, meist mindestens 2-mal solange sie noch im Fass sind. Die letzten vier Jahrgänge von

2005 bis 2008, seit Guyon praktisch alles mit Ganztraubenvergärung keltert, haben mich unendlich beeindruckt. Was mir selbstverständlich fehlt, ist die Erfahrung, wie sich die Weine in ihrer schönsten Genussphase präsentieren, auf dieses Erlebnis muss ich noch einige Jahre warten. Ich habe es aber bisher noch nie erlebt, dass ein Wein, der bei der Fassprobe überragend war, sein Versprechen nicht gehalten hätte, sieht man mal von einigen «Jugendsünden» aus der Anfangszeit meiner Weinhändlerlaufbahn ab. Auch dass einzelne Weine während einer gewissen Zeit eine schwierige Phase durchmachen, beunruhigt mich nicht. Der 2005er Chorey les Beaux beispielsweise war eine Zeit lang fast untrinkbar, hatte so einen penetranten Gummigeruch. Das ist aber bereits heute schon deutlich besser und wird zweifellos in ein bis zwei Jahren ganz verschwunden sein. Das Gleiche habe ich mit diversen Leroy 1992 Weinen erlebt, die haben diese Phase alle längst überstanden und präsentieren sich heute traumhaft schön. Auch da hat sich mein Fassproben-Eindruck bestätigt, dass Lalou Bize in diesem miserablen Jahrgang grandiose Weine erzeugt hat. Wenn ich Ihnen das in aller Offenheit geschildert habe, hat es nicht zum Ziel, Ihnen Guyon-Weine in grossen Mengen «aufzuschwatzen». Ein kleines Restrisiko bleibt ja auch bestehen, dass die Weine vielleicht doch nicht ganz das halten, was sie versprechen. Falls Sie sich aber ein paar Flaschen leisten, bin ich mir ziemlich sicher, dass Sie eines Tages grosse Freude daran haben werden.



Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

Anne-Claude
Leflaive



Antoine Lepetit: «2008 war der komplizierteste der letzten Jahrgänge. Wir hatten so ziemlich alle Probleme, die es geben kann. Der schlechte Sommer, Hagel, Botrytis, schwierige Vinifikation mit extrem langen Gärungen, extrem späte Malo. Ich stufe den Jahrgang irgendwo zwischen 2006 und 2007 ein, er hat etwas von der Fülle der 2006er, aber auch einiges von der Präzision der 2007er. Auf jeden Fall ist es ein spannender Jahrgang, der einiges zu erzählen hat. Das werden mit Sicherheit keine langweiligen Weine.» Im Oktober 2009 waren die Weine sehr schwierig zu probieren, die meisten waren mitten in der Malo. Es hat sich gelohnt, dass wir im Februar nochmals ins Burgund gefahren sind. Da zeigten sich die Weine wie verwandelt, jetzt strahlen sie, jetzt zeigt sich, dass 2008 auch grandiose Weissweine hervorbringt. Meine anfängliche Skepsis hat sich in totale Begeisterung gewandelt!

2008 Puligny-Montrachet (W)

18+ / 20 • 2013–2030 • 75cl Fr. 68.– (ab 29.11.10 76.–)
Art. 239846

Der steckt noch mitten in der Malo, ist entsprechend im Duft noch nicht so klar, deutet aber einiges an Komplexität an. Da ist sehr viel Stoff, wirkt erstaunlich saftig und zeigt auch jetzt schon cremigen Schmelz, da steckt sehr viel drin, wenn auch die Harmonie noch nicht da sein kann. Im Februar präsentiert er sich deutlich offener, jetzt kommt die geniale Mineralität schon traumhaft heraus, ganz leicht reduktiv ist er noch, aber was für eine Komplexität. Bezaubernder tänzerischer Auftritt, was für eine zarte Delikatesse, jetzt begeistert mich der Wein, erinnert gar an den sensationellen 2007er, er ist vielleicht einen Hauch schlanker, was ihm aber durchaus gut steht; eine Spur Caramel zeigt, dass der Reifegrad sehr hoch war, köstliche Süsse, filigraner, reizvoll aromatischer Nachhall, herrlich.

2008 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon (W)

19/20 • 2015–2040 •

75cl **Fr. 95.–** (ab 29.11.10 108.–) • Art. 239847

37.5cl **Fr. 54.–** (ab 29.11.10 58.–) • Art. 239848

150cl **Fr. 195.–** (ab 29.11.10 216.–) • Art. 239849

Der hat die Malo gerade fertig. Die Maloaromen sind im Duft noch sehr präsent, dahinter ist viel reife Frucht. Am Gaumen zeigt sich ein kraftvolles Rassepferd, die Harmonie stimmt perfekt, die sprichwörtliche Präzision der Leflaive-Weine ist schon total da, herrliche Saftigkeit, cremig weich, ein schlankes Kraftbündel, noch ziemlich wild und ungezügelt, aber dennoch all seine Qualitäten offen legend, Kraft, Fülle, Rasse, sinnliche Aromatik und köstliche Mineralität, da ist zweifellos ein grosser Wein am Entstehen. Im Februar strahlt er wie ein Maikäfer aus dem Glas, konzentrierte gelbe Frucht in Verbindung mit köstlicher Mineralität, ein feiner Hauch Vanille. Am Gaumen ein Knaller, dennoch sanft und zartschmelzend. Der Wein hat eine Saftigkeit und eine Leichtfüssigkeit, über die man nur staunen kann, und was für eine Strahlkraft. Bei einer eindrücklichen Probe in Fläsch hat sich übrigens einmal mehr bestätigt, dass Clavoillon durchaus das gleich hohe Niveau besitzt wie die andern 1er Crus. Dass er weniger rar ist, tut seiner Qualität keinen Abbruch. Bei einem Vergleich der 1996er überragte er sogar Folatières und Pucelles.

2008 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 38.–** (ab 29.11.10 42.–) • Art. 239845

Im Duft wunderschön, zeigt sich offen mit traumhafter Frucht, feiner Mineralität und schönem Ausdruck, strahlend klar und mit eindrücklicher Vielfalt. Sehr schlanker, rassiger, saftiger Gaumen, mit feiner, cremiger Art, zeigt sich wunderbar klar, der hat einiges an Fülle, zeigt schon viel Charme und doch ist auch noch ein Hauch nobler Strenge vorhanden. Im Februar lacht ein wahrer Prachtskerl aus dem Glas, verführerisch und offenherzig. Jetzt ist es genau dieser sagenhaft edle, attraktive Bourgogne, wie ich ihn von Leflaive seit Jahren liebe.

Ⓜ 2008 Meursault 1^{er} Cru sous les Dos d'Ane (W)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 29.11.10 115.–) • Art. 239850

Der hat die Malo schon im Oktober abgeschlossen. Zeigt sich im Duft auch offen und zugänglich, herrlich reife, gelbe Frucht, raffinierte Mineralität, ein traumhaft schönes Duftbild. Cremig, weicher Gaumenfluss, geniale Frische, der Wein ist total im Gleichgewicht, hat so etwas tänzerisch Verspieltes an sich. Da ist auch jede Menge Stoff, dieser traumhaft schlanke Wein hat enorm Fülle, was für ein sinnlicher Charmeur, der ist einfach nur unendlich gut, völlig unkompliziert und offen, gleichzeitig von purer Noblesse, ein Meursault wie aus dem Bilderbuch.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2008 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Pucelles (W)**

19/20 • 2015–2040

75cl **Fr. 165.–** (ab 29.11.10 185.–) • Art. 239853

150cl **Fr. 338.–** (ab 29.11.10 372.–) • Art. 239854

Auch da ist die Malo noch nicht fertig, dennoch zeigt er im Duft schon einige Qualitäten, reife gelbe Frucht und sehr viel Mineralität. Am Gaumen ist er eher verschlossener, die Säure ist schon erstaunlich weich, da ist auch schon eine gewisse Cremigkeit, die Aromen gibt er aber noch nicht so richtig frei. Im Februar ist der Wein wie verwandelt, was für eine Präzision, was für eine absolut perfekte Harmonie schon im Duft. Am Gaumen ein Traum, das ist pure, hochkonzentrierte Finesse, der Wein hat Stoff, der hat Fülle, bleibt aber jederzeit eine sublime Delikatesse, schmilzt wie Butter auf der Zunge, er zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken, das ist absolut faszinierendes, die Sinne betörendes Burgund.

® **2008 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Folatières (W)**

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 143.–** (ab 29.11.10 155.–) • Art. 239852

Auch der hat die Malo erst vor kurzem beendet, duftet aber schon viel klarer als die meisten anderen, das ist ein Duft von betörender Sinnlichkeit. Der funkelt wie ein Edelstein, total klar, herrliche Zitrusfrucht, geniale Mineralität, das ist gebündelte Raffinesse. Ein Knaller am Gaumen, was für ein Kraftbündel, dabei total schlank und filigran, da wird verschwenderische Vielfalt mit eindrücklicher Präzision vorgetragen, ein Weinmonument, aber charmant und zugänglich, was für ein raffinierter Kerl.

® **2008 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Combettes (W)**

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 143.–** (ab 29.11.10 155.–) • Art. 239851

Hier hat die Malo erst begonnen. Der Duft ist total belegt, im Moment kommt ausser Maloaromen kaum etwas zum Vorschein. Am Gaumen ist einiges an Kraft und Fülle, aber die Säure ist logischerweise noch sehr dominant. Im Februar ist er immer noch mitten in der Malo, zeigt sich sehr reduktiv im Duft. Am Gaumen stimmen Kraft, Fülle, Struktur, herrlich reife Säure und die perfekte Harmonie der Komponenten. Die Aromatik ist vergleichsweise noch wenig ausgebildet, da schlummert aber gigantisches Potenzial, keine Frage, dass auch das mindestens ein 19-Punkte-Erlebnis wird.

® **2008 Bienvenue Bâtard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 275.–** (ab 29.11.10 295.–) • Art. 239855

Hat die Malo gerade beendet. Der Duft ist auch noch von der Malo belegt, zeigt aber schon seine traumhafte gelbe Frucht und raffinierte florale Komponenten, ganz dezent zeigt sich auch schon etwas Mineralität im Hintergrund. Sehr weicher, voller, reicher Gaumen, der ist geschmacklich

schon voll da, zeigt einen cremig weichen Fluss, dazu ist irre Rasse und Frische im Spiel, da ist ein immenser Spannungsbogen mit paradiesischen Aromen. Der Wein löst Emotionen aus, lässt die Glückshormone tanzen, da habe ich schon eine wohlige Gänsehaut auf Rücken. Schon in diesem Stadium ist diese Fassprobe ein himmlisches Vergnügen. Da bin ich jetzt schon sicher, dass der sich in Richtung absolute Perfektion bewegt.

Zum anschliessenden Mittagessen wurden Bienvenue Batard-Montrachet 2007 und 2001 serviert. Der 2007er (20/20, 2015 – 2040) ist eine Sensation, man spürt deutlich, dass er noch ziemlich verschlossen ist und höchstens 70–80% seines Potenzials ausspielt. Aber bereits das ist so gigantisch, dass man aus dem Staunen nicht mehr herauskommt, eigentlich ist es jetzt schon ein 20-Punkte-Erlebnis. Der 2001er (20/20, bis 2030) ist jetzt am Anfang seiner schönsten Genussreife. Was für ein edler, anmutiger, bildschöner Wein. Dieses Mittagessen war eine unvergessliche Sternstunde in meiner Weinhändler-Laufbahn.

Ⓜ **2008 Bâtard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2040

75cl **Fr. 288.–** (ab 29.11.10 310.–) • Art. 239856

150cl **Fr. 580.–** (ab 29.11.10 620.–) • Art. 239857

Im Duft dominieren die Maloaromen. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber alles ist noch sehr wild und ungeordnet, da sind zweifellos grosse Qualitäten, aber alles liegt irgendwie noch zerstreut wie ein Puzzle, das nicht fertig zusammengestellt ist. Im Februar ist auch hier alles ganz anders, jetzt ist das ein Duft von vollendeter Schönheit, ein Stahlemann, die Aromen sind von sublimen Feinheit, aber auch intensiv, reich und offenherzig. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, dennoch ist da die eindrückliche Struktur des Batard, die geniale Rasse, die enorme Aromenkonzentration, was für ein sinnliches Spiel, mit tänzerischer Leichtfüssigkeit vorgetragen, das ist Batard wie aus dem Bilderbuch.

Ⓜ **2008 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 375.–** (ab 29.11.10 400.–) • Art. 239858

Im Februar zeigt sich auch der in Hochform, was für ein strahlend fröhlicher Wein, eine grosse Persönlichkeit. Eine ungeheure Duftwolke entströmt dem Glas, wollüstige, reife Frucht gepaart mit sublimen Mineralität, ein Duftbild von atemberaubender Schönheit. Am Gaumen vereint er Kraft und Fülle in idealer Weise, der Wein elektrisiert mich, es läuft mir heiss und kalt über den Rücken, es ist einfach kaum zu verstehen, wie so ein gigantisches Aromenbündel so subtil leichtfüssig auftreten kann, was für eine unglaubliche Länge, eine wahre Aromenrakete, sensationell.





Domaine Pierre Morey Meursault

Max Gerstl mit
Pierre Morey

Pierre Morey ist einer der Pioniere der Biodynamie im Burgund. Er hat diese Anfang der 90er-Jahre nicht nur bei sich selber eingeführt, sondern in seiner damaligen Funktion als technischer Direktor auch bei Domaine Leflaive. Ich war schon seit Mitte der 90er-Jahre ein grosser Fan dieser Weine, als wir die Zusammenarbeit mit dieser Domaine begonnen haben. Den ganz grossen Kick allerdings hat mir letztes Jahr die Probe seiner 2007er gegeben. Es spielt eigentlich keine Rolle, ob die Weine noch einen Hauch besser geworden sind oder ob ich sie erst jetzt richtig verstehe. Ich habe in Zürich in der Limmat Hall auch zum ersten Mal Weine von Leflaive und Pierre Morey im Wechsel und hin und zurück probiert. Da war es völlig klar, diese Weine sind absolut auf dem gleichen Niveau und ganz einfach mit das Beste, was es im Burgund gibt. Pierre Morey: «Wir haben sehr viel gearbeitet, es war selten so aufwändig wie in diesem Jahr, aber jetzt sind wir sehr zufrieden mit dem Resultat, der Einsatz hat sich sehr gelohnt.» Auch hier waren im Oktober viele Weine noch so unfertig, dass man sie kaum probieren konnte. Diese Probenotizen stammen von unserem 2. Besuch im Weingut im Februar dieses Jahres.

2008 Bourgogne Pinot Noir (R)

17/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 18.–** (ab 29.11.10 21.–) • Art. 239838

Feines Himbeer mit schwarzbeerigen Komponenten, schöne Mineralität, sehr offen und ausladend, herrliche Pinotfrucht. Schlanker, aromatischer Gaumen mit sehr viel Saft und Schmelz, eine raffinierte Köstlichkeit, wunderschön süss, ein absolut liebenswerter, verspielt leichter, aber ungemein aromatischer Wein, einfach köstlich und auf eine feine, aber dennoch feste, gut stützende Struktur gebaut. Sinnliches Burgund muss gar nicht teuer sein.

2008 Pommard 1er Cru grands Epenots (R)

(18+/20 • 2015–2030 • 75cl Fr. 69.– (ab 29.11.10 79.–) • Art. 239839

Duftet wunderschön süss, feines Himbeer, fein angetönt ist auch schwarze Frucht im Spiel, da ist verschwenderische Vielfalt in diesem zarten Duft. Auch am Gaumen ist diese köstliche Süsse, verbunden mit feiner Rasse, ein Aromenbündel der sinnlichen Art, da ist sehr viel Saft im Spiel, herrliche Frische, das macht so richtig Spass, der Wein versprüht Charme, eine raffinierte Köstlichkeit. Im Nachhall kommt nochmals die ganze Fülle zum Vorschein, da wird dieser traumhaft schlanke Burgunder zu einem stattlichen Kraftbündel. Ich koste den minutenlangen Nachhall bis zum letzten aus, das löst wahre Glücksgefühle aus. Das Gefühl wird wohl noch um einiges schöner sein, wenn man nur noch am Tisch sitzt, geniessen kann und nichts dazu schreiben muss. Wie mir diese Gedanken so durch den Kopf ziehen, bekomme ich das Gefühl, ich könnte jetzt schon genau erahnen, wie dieser Wein in 5–6 Jahren schmeckt, wenn er so langsam eine erste Trinkreife erreichen wird. Das wird wunderschön...

Unser Weisswein des Jahrgangs:

Erneut ist das ein Bourgogne, der nicht nur an einen grossen Meursault erinnert, sondern wohl auch die meisten – von weniger leidenschaftlichen Produzenten – qualitativ deutlich hinter sich lässt. Dieser Bourgogne beweist eindrücklich, dass es heute im Burgund auch in dieser Kategorie ganz grosse Weine gibt. Wer das Burgund noch nicht so gut kennt, hat mit diesem Wein die Möglichkeit, für vergleichsweise wenig Geld einen Wein zu probieren, der sich qualitativ schon mitten in der Spitzenklasse vom Burgund befindet. Wer ihn auch gleich jetzt schon probieren möchte, kann das bedenkenlos machen. Er zeigt jetzt vielleicht erst 80–90% seines Potenzials, aber auch das ist schon sehr viel.

2008 Bourgogne Chardonnay (W)

17+/20 • 2013–2025 • 75cl Fr. 23.– (ab 29.11.10 27.–)
Art. 239840

Pierre Morey: «Das, was wir hier probieren, ist ziemlich repräsentativ für das, was letztlich die Assemblage sein wird, einige Fässer haben zwar die Malo noch nicht fertig, aber von allen verschiedenen Parzellen ist etwas in dieser Assamblage.» Ein Traum, dieser mineralische Duft, dazu feine, erfrischende Zitrusnoten, das ist ungemein attraktiv, komplex und edel, das könnte auch der Duft eines grossen Meursault sein. Herrlich saftiger, rassiger Gaumen, der fährt so richtig ein, hat Frische ohne Ende, da sind aber auch jede Menge köstliche Süsse und ein cremige Saftigkeit. Was für ein verblüffendes Aromenspiel und es ist doch «nur» ein Bourgogne, der Wein singt, das ist pure Lebensfreude, vereint die Rasse eines Chablis mit der Fülle eines Meursault, einfach genial.





2008 Meursault (W)

18/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 29.11.10 71.–) • Art. 239841

Tiefgründiger, mineralischer Duft, sehr ausdrucksvoll und komplex, herrliches Parfüm. Das ist Meursault wie er lebt und lebt, schlank, frisch, lebendig, aber auch mundfüllend und genial aromatisch, Trinkvergnügen der sinnlichen Art, wunderbar weich und saftig, herrliche Extraktsüsse. Jetzt beginne ich diesen Jahrgang so richtig zu lieben, die Hauptmerkmale sind die beschwingte Leichtigkeit, die feine Rasse, die cremige Saftigkeit, das sind grosse, unendlich sinnliche Weine mit sehr viel Charakter.

2008 Meursault Terre Blanche (W)

19/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 65.–** (ab 29.11.10 75.–) • Art. 239842

Der duftet genial mineralisch, dazu herrliche Zitrusfrucht, wirkt sehr edel und reich. Schon dieser Duft zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken. Weicher, saftiger Gaumen, hei, ist da eine Mineralität, das ist pure Raffinesse, der Wein strotzt vor Rasse, ist aber auch cremig weich, das Aromenspiel ist an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen, jetzt kommt auch die reife gelbe Frucht wunderschön heraus, der Wein hat sogar einen leicht tropischen Einschlag, zum Ausflippen schön. Das ist verführerischer Meursault, attraktiv und delikat, eine malerische Schönheit.

2008 Meursault 1^{er} Cru Perrière (W)

2016–2040 • 75cl **Fr. 110.–** (ab 29.11.10 125.–) • Art. 239843

Im Februar ist die Malo immer noch erst zu etwa 30% gemacht, dementsprechend ist der Wein immer noch reduktiv und am Gaumen mit Kohlensäure belegt. Aber gut Ding will Weile haben. Ich habe jetzt definitiv das Vertrauen zu diesem Jahrgang gewonnen. Auch wenn die aromatische Präzision noch nicht bis ins letzte Detail stimmt, eines steht fest, dieser Wein hat gewaltig Potenzial, Konzentration, Kraft, Fülle und Harmonie stimmen perfekt. Das ist monumentaler Meursault, das ist eine Weinpersönlichkeit, getragen von einem immensen Spannungsbogen aus Lebendigkeit und Tiefe. Ich kann den Wein, so wie er heute schmeckt noch nicht mit absoluter Sicherheit bewerten, aber mein Bauchgefühl hat mich selten im Stich gelassen und das sagt mir, dass das ein ganz aussergewöhnlicher Wein wird, den man keinesfalls verpassen sollte. Er wird wohl auch 1–2 Jahre mehr Flaschenreife benötigen, aber den geduldigen Weinfreund wird er mit einem einzigartigen Weinerlebnis fürstlich belohnen.

Ⓜ 2008 Batard Montrachet Grand Cru (W)

2018–2040 • 75cl **Fr. 225.–** (ab 29.11.10 250.–) • Art. 239844

Im Februar hat auch der erst ca. 20% der Malo gemacht und ist immer noch nicht zu beschreiben. Pierre Morey pfuscht der Natur prinzipiell nicht ins Handwerk. Wenn ein Wein Zeit braucht, muss man ihm diese auch lassen. Das wird ohne jeden Zweifel ein grosser Wein, alle

Komponenten deuten darauf hin, vor allem der minutenlange Nachhall, der nebst der logischerweise noch rohen Säure auch schon viel Saft und Schmelz zeigt. Hier muss ich einfach sagen, die Lage, Pierre Morey und seine anderen Weine dieses Jahrgangs sind Garanten dafür, dass auch das ein monumentaler Wein wird. Bewerten kann ich ihn noch nicht, aber klar ist, dass der Wein auch in der Flasche sehr viel Reifezeit benötigen wird, seine auch in diesem Stadium schon perfekte Ausgewogenheit garantiert ihm aber ein langes Leben.

06er Hitangebot | 2006 Meursault Les Terres Blanches AOC (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 52.50** (ab 29.11.10 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 Meursaults. Am Gaumen eine zarte Delikatesse, herrlich saftig und mit einem unglaublichen Schmelz, das ist Noblesse, 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.

06er Hitangebot | 2006 Meursault AOC (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 49.70** (ab 29.11.10 71.–) • Art. 238397

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. Es ist ein wahres Glück, grosse Weine trinken zu dürfen.





Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Marc Morey



Die Weine der Domaine Marc Morey erinnern mich immer wieder an jene von Fritz Haag. Sie zeichnen sich ebenfalls durch ihre strahlende Klarheit aus, durch diese absolute Präzision und Feinheit. Bernard Mollard wie auch Wilhelm Haag schaffen es wie nur wenige, auch die konzentriertesten Weine zum Schweben zu bringen. Und genau so wie Oliver Haag eins zu eins in die Fusstapfen seines Vaters Wilhelm getreten ist, scheint hier auch Tochter Sabine an die Philosophie ihres Vaters anzuknüpfen. Sie hat den Betrieb zwar noch nicht übernommen, ist aber massgeblich an der Qualitätsarbeit beteiligt. Da ist unglaublich viel Tiefe in diesem so paradiesisch grazilen Wein.

2008 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Virendot (W)

18+/20 • 2016–2035 • 75cl Fr. 65.– (ab 29.11.10 75.–)

Art. 240080

Diese Mischung aus herrlich reifer, gelber Frucht, raffinierter Mineralität und einem dezent rauchigen Element begeistert mich. Am Gaumen vereint er geniale Süsse mit herrlicher Frische und cremiger Weichheit, den könnte man locker mit einem grossen Chablis verwechseln, ein Traum diese raffiniert schlanke Ausdrucksform des Chardonnay. Im minutenlangen Nachhall kommt die Mineralität in ihrer reizvollsten Form zum Ausdruck.

2008 Bourgogne blanc (W)

17/20 • 2012–2020 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 29.11.10 27.–) • Art. 240079

Herrlich frischer Fruchtausdruck, Zitrusfrüchte, feine Mineralität, strahlende Klarheit, ein sehr sinnlicher und tiefgründiger Duft. Rassiger, saftiger Gaumen, wunderschöne Extraktsüsse, filigrane Aromatik, was für ein fröhlicher, die Sinne belebender Wein, ein Charmeur, dem man gar nicht erst zu widerstehen versucht. Zu diesem Preis lässt man sich noch so gerne den Gaumen verwöhnen.

2008 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot (W)

18/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 65.–** (ab 29.11.10 75.–) • Art. 240081

Dieser Duft zeigt eine traumhaft schöne Mineralität, umrahmt von feiner Zitrusfrucht und herben floralen Komponenten wie Holunder- und Ginsterblüten. Cremig weicher, dennoch genial rassischer Gaumen, der Wein versprüht sehr viel Charme, schwebt mit tänzerischer Leichtigkeit über den Gaumen, zeigt gleichzeitig enorm Kraft und Fülle, alles ist von beeindruckender Präzision, eine strahlende Weinschönheit, zeigt gewisse Affinitäten zu einem Riesling «Grosses Gewächs» aus Deutschland, vor allem im explosiven Finale aus purer Rasse.

2008 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru les Pucelles (W)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 92.–** (ab 29.11.10 105.–) • Art. 240082

Der Duft ist von sagenhafter Raffinesse, extrem zart, filigran, dennoch ausdrucksvoll und eindrücklich komplex, was für eine sublimale Mineralität. Ein Filigrantänzer mit immenser Kraft, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, dennoch ist da Rasse ohne Ende, die verschwenderische Vielfalt wird getragen von attraktiver Extraktsüsse; und wenn man glaubt, er beginne jetzt langsam auszuklingen, kommt nochmals ein Aromenschub, ein faszinierendes Getränk.

Ⓜ 2008 Chevalier-Montrachet blanc Grand Cru (W)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 295.–** (ab 29.11.10 330.–) • Art. 240083

Erscheint auf Anhieb im Duft relativ verhalten, aber da verbirgt sich die pure Raffinesse, da ist reife gelbe Frucht von betörender Schönheit, die Vielfalt ist enorm, eine berauschte Duftwolke, was für ein köstliches Parfüm. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, cremig weich, zarte Rasse, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, verströmt einen Mund voll köstlich süsser Aromen, da ist gigantisch Kraft im Spiel und köstlich süsses Extrakt ohne Ende, was für ein sinnlicher, die Seele berührender Wein, da ist Energie drin und das minutenlange Rückaroma ist von ungeheurer Intensität.





■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

**06er Hitangebot | 2006 Chassagne-Montrachet Morgeot
1er cru AOC rouge (R)**

17/20 • 2012–2025 • 75cl **Fr. 30.10** (ab 29.11.10 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.

06er Hitangebot | 2006 Chassagne-Montrachet blanc AOC (W)

18/20 • 2011–2025 • 75cl **Fr. 37.80** (ab 29.11.10 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!





Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Thierry Mortet arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, ab dem Jahrgang 2010 ist er auch zertifiziert. Man hört ja oft den Spruch, die Weine sind wie der Winzer. Selten trifft das so haargenau zu wie hier. Genauso charmant und nobel zurückhaltend, aber präzise im Ausdruck wie Thierry Mortet selbst sind auch seine Weine. Wenn man erlebt hat, mit welcher Präzision und Hingabe Thierry Mortet bei der Ernte arbeitet, hat man auch die Erklärung, warum er so überaus klare, ausdrucksstarke Weine mit sehr viel Persönlichkeit erzeugt. Man hat ja eine gewisse Vorstellung, wie ein typischer Burgunder idealerweise schmecken sollte. Diesem Idealbild von Burgunder Weinen kommen die Weine von Thierry Mortet sehr nahe. Es gibt ja den eher modernen Burgunder Stil wie etwa jenen von Perrot-Minot, den traditionellen wie etwa jenen von Vogüé, Rousseau oder Bonneau du Martray oder auch den fast schon revolutionären – aber in Wirklichkeit wohl extrem traditionellen – Stil von Guyon. Thierry Mortet ist am nächsten bei den traditionellen, gibt aber den Weinen genau jenen Schuss Moderne, der die Weine noch etwas runder und präziser erscheinen lässt. Wahrscheinlich ist aber das, was man in seinem Stil als etwas moderner empfindet, ganz einfach die noch etwas präzisere Reife des Traubengutes.

Im Anschluss an die Probe der 2008er hat uns Thierry Mortet spontan und ohne vorher zu sagen, welcher Jahrgang es ist, einige Weine von älteren Jahrgängen geöffnet. Der 1991er Chambolle-Musigny (19/20, bis 2020) war der Inbegriff eines grossen, perfekt ausgereiften Burgunders in seiner schönsten Genussphase, der 1999er Gevrey Vigne Belle (18/20 2012–2030) präsentierte sich noch extrem jugendlich (ich hatte einen 2002er vermutet) und von grosser Präzision und Strahlkraft, der 2004er Gevrey-Chambertin (17/20, 2018–2035) kam erst mit viel Luft etwas aus sich heraus, der fühlte sich irgendwie in seinem Entwicklungsschlaf gestört und war nicht

Max Gerstl mit
Thierry Mortet



Beat Caduff beim
Notieren seiner
Degustationsnotizen.

■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

bereit, etwas von sich preiszugeben. Total beeindruckt hat der 1996er Chambolle les Beaux Bruns (19/20, bis 2030). Nachdem ich mit diesem Jahrgang diverse Enttäuschungen auch von namhaften Produzenten erlebt habe, vermute ich, dass man damals den Jahrgang als Ganzes etwas überschätzt hat. Dieser Beaux Bruns von Thierry Mortet war etwas vom Allerbesten, was ich in letzter Zeit von diesem Jahrgang verkostet habe.

Unser roter Burgunder des Jahrgangs:

Erneut ist das ein Bourgogne, der nicht nur an einen grossen Meursault erinnert, sondern wohl auch die meisten – von weniger leidenschaftlichen Produzenten – qualitativ deutlich hinter sich lässt. Dieser Bourgogne beweist eindrücklich, dass es heute im Burgund auch in dieser Kategorie ganz grosse Weine gibt. Wer das Burgund noch nicht so gut kennt, hat mit diesem Wein die Möglichkeit, für vergleichsweise wenig Geld einen Wein zu probieren, der sich qualitativ schon mitten in der Spitzenklasse vom Burgund befindet. Wer ihn auch gleich jetzt schon probieren möchte, kann das bedenkenlos machen. **Vereint Tiefe, Präzision, Konzentration und enorme Komplexität mit Charme, Offenheit und Lebensfreude, ein Wein, den man einfach lieben muss.**

2008 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 29.11.10 52.–)

Art. 239883

Thierry Mortet: «Der Wein stammt von ca. 15 verschiedenen Parzellen, was seine Komplexität erklärt.» Sehr tiefgründiger, komplexer Duft, schwarze und rote Beeren, himmlische Mineralität, ein Duftbild von betörender Schönheit. Am Gaumen besticht er durch feine Rasse, mit genau der richtigen Dosis Extraktsüsse unterlegt, dazu eine präsenante, aber sehr feine Tanninstruktur. Der Wein zeigt burgundische Aromatik wie aus dem Bilderbuch und dies sogar jetzt schon, obwohl er momentan noch von Kohlensäure belegt ist.

(R) = Rotwein



2008 Bourgogne rouge (R)

17/20 • 2011–2018 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 29.11.10 27.–) • Art. 239884

Ich liebe die Frucht dieses Weines über alles, das ist Burgund der sinnlichen Art, ein Traum, die Nase in dieses Glas zu halten, da springt dieses faszinierende Himbeer regelrecht heraus, dazu feine Kräuternuancen und sublimale florale Noten. Weicher, wunderbar saftiger Gaumen, ein tänzerisch verspielter Wein mit Charme ohne Ende, extrem fein und auch zutiefst aromatisch, feine Rasse unterlegt mit verführerischer Extrakt-süsse, das ist «nur» ein Bourgogne, aber der Wein hat Klasse.

2008 Chambolle-Musigny (R)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 29.11.10 61.–) • Art. 239885

Ein zartes Pflänzchen, aber von sublimer Aromatik, das ist ein Duft von herzerfrischender Schönheit, total offen, ausdrucksstark und intensiv. Am Gaumen ein Finessenbündel, dieser so traumhaft schlanke Wein hat sagenhafte Kraft und eine sinnliche Ausstrahlung, das ist ein herrliches Erlebnis, ich würde am liebsten gleich ein Glas davon trinken. Thierry Mortet: «Da ist die Malo auch schon seit 3 Monaten beendet, deshalb ist er so offen. Dieser Wein zeigt am besten von allen, in welche Richtung sich der Jahrgang bewegt.» Besonders eindrücklich zeigt sich der Nachhall, wunderbar süß, voller erfrischender Rasse und mit nicht mehr enden wollender Länge.

2008 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Beaux Bruns (R)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 29.11.10 90.–) • Art. 239886

Der springt regelrecht in der Nase, was für ein sinnliches Fruchtbündel, reich konzentriert, beinahe ins Opulente tendierend aber immer die burgundische Raffinesse in den Vordergrund stellend. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, dennoch sind da Tannine in Massen, aber von sagenhafter Feinheit, wow, ist das eine himmlische Aromatik, köstlich süß aber auch mit jeder Menge erfrischender Rasse, der Wein zeigt, wo der Jahrgang hingeht, da steckt genauso viel Charme drin wie im 2007er, obwohl er mehr in die klassische Richtung tendiert.





Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis

Christophe
Perrot-Minot

Die Qualitätsunterschiede von Jahrgang zu Jahrgang gibt es bei Christophe Perrot-Minot seit einigen Jahren praktisch gar nicht mehr. Das ist einerseits zurückzuführen auf seine extrem akribische Arbeit bei der Lese, aber auch auf die sehr kleinen Erträge. So gelingt es ihm in jedem Jahr, perfekt reife und kerngesunde Trauben zu ernten. Letztlich ist es ja das, was einen grossen Jahrgang ausmacht. In einem schwierigeren Jahr wie 2008 ist letztlich die Ernte viel kleiner, aber die Qualität der Weine bleibt sich praktisch gleich. Diese 2008er sind denn auch eine echte Sensation. Es sind zweifellos die konzentriertesten Weine unseres Angebotes, aber Christoph Perrot-Minot gelingt es von Jahr zu Jahr besser, selbst immense Kraftpakete zum Schweben zu bringen. Ich war selten so begeistert von seiner Jahrgangspalette wie in diesem Jahr. Wir haben von Perrot-Minot auch bereits die Zuteilung für 2009. Christoph Perrot-Minot ist da auch sehr fair, er lässt sich nicht von der internationalen Nachfrage dazu verleiten, die Weine da wesentlich teurer zu verkaufen. Wir bekommen der Erntemenge entsprechend auch etwas mehr. Diesen Vorteil geben wir selbstverständlich auch an unsere Kundschaft weiter. Allerdings wissen wir nicht, ob der Perrot-Minot 2009 tatsächlich noch besser wird als 2008, eigentlich ist das fast nicht mehr möglich. VV = Vieille Vigne, das heisst bei Perrot-Minot mindestens 45 Jahre alte Reben. Die meisten, die diese Bezeichnung tragen, sind aber wesentlich älter.

2008 Morey St. Denis «En la rue de Vergy» (R)

18+ / 20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 29.11.10 75.–)
Art. 239258

Schwarze Frucht vom Feinsten, herrlich süss und mit sehr viel Kräutern unterlegt, hat sogar eine zart rauchige Note, was das Ganze noch tiefgründiger macht, die Komplexität ist enorm. Am Gaumen kommt er erstaunlich verspielt daher, tänzerische

Leichtigkeit, ich liebe diese Saftigkeit, diese wunderbare Extraktsüsse, vereint die klassische burgundische Art mit etwas Moderne, alles ist in perfekter Harmonie. Jetzt in der Jungweinphase ist vor allem schwarze Frucht vorherrschend, aber das filigrane, burgundische Himbeer wird in einigen Jahren tonangebend sein und die filigrane Seite des Weines betonen.

2008 Bourgogne VV (R)

17+/20 • 2012–2020 • 75cl **Fr. 28.–** (ab 29.11.10 34.–) • Art. 239251

Es beginnt schon mit einem Bourgogne, der mich aus den Socken haut, wow ist das ein himmlischer Duft, süss, reich, opulent, konzentriert und dennoch elegant und extrem fein. Am Gaumen zeigt der Wein Kraft und Tiefgang ohne Ende, was für ein raffinierter Bursche, strotzt vor süßem Extrakt und erfrischender Rasse, der Wein hat Struktur, schmilzt aber wie Butter auf der Zunge, und was dann bleibt, ist sinnliche Aromatik vom Feinsten, das ist schlicht genial und es ist tatsächlich der «einfache» Bourgogne – allerdings der Vieille-Vigne – es gibt offenbar auch noch einen von jüngeren Reben, den ich nicht probiert habe.

2008 Gevrey-Chambertin «Champerrier» (R)

18+/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 64.–** (ab 29.11.10 72.–) • Art. 239259

Da ist tiefgründige, schwarze Frucht vom Feinsten, was für eine geniale Mineralität, der strahlt geradezu Hitze aus und eine köstliche Süsse. Am Gaumen enorme Konzentration, ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, da steckt gewaltig Potenzial in diesem Wein, gleich im Antrunk hat man einen gigantischen Mund voll Wein, der explodiert förmlich, ist aber auch mit reizvollen Raffinessen gesegnet, ein Bild von einem Wein.

2008 Vosne-Romanée VV (R)

75cl **Fr. 67.–** (ab 29.11.10 75.–) • Art. 239260

Diesen Wein haben wir leider nicht probiert, aber am 9. November bei der grossen Burgund-Probe wird er sicherlich dabei sein.

2008 Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Beaux Monts (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 29.11.10 165.–) • Art. 239257

Der geht etwas mehr in Richtung rote Beeren (Himbeer), obwohl auch da sehr viel reife schwarze Frucht im Spiel ist, trotz immenser Fruchtkonzentration kommt auch die Mineralität nicht zu kurz, da duftet sinnliches Burgund aus dem Glas. Am Gaumen zeigt er sich trotz enormer Kraft und Konzentration wunderbar schlank, herrlich saftig, rassig und mit genialer Extraktsüsse, der Wein ist noch recht verschlossen und zeigt dennoch ein verblüffendes Fruchtspiel, am Gaumen hat man das Gefühl, in frische, perfekt reife und köstlich süsse Heidelbeeren zu beissen, da steckt zweifellos einiges an Potenzial drin, ein grosses Versprechen für die Zukunft.



■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

® **2008 Nuits St. Georges 1^{er} Cru La Richemone Cuvée ultra VV (R)**
20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 230.–** (ab 29.11.10 255.–) • Art. 239256

Diese Reben wurden 1902 gepflanzt, sind also über 100 Jahre alt. Im Duft gibt er sich erstaunlich zurückhaltend, total fein, elegant, zutiefst vornehm, aber gewaltig konzentriert. Auch am Gaumen wirkt er anfänglich fast etwas verhaltener als der normale Richemone, dann explodiert er förmlich, was für ein gigantisches Konzentrat, aber da ist jede Menge Finesse drin, ein Wein von himmlischer Schönheit, ich flippe aus, auch wenn es ungewöhnlich konzentriert ist, das ist dennoch Burgund in Vollendung. Ich weiss nicht, weshalb mich dieser Wein an einen legendären 47er Burgunder erinnert, den ich vor vielen Jahren geniessen durfte und der sich für immer in mein Gedächtnis eingraviert hat. Der 47er war ebenfalls gigantisch konzentriert, aber 50 Jahre Flaschenreife haben ihn in einen Filigrantänzer verwandelt. Das heisst nicht, dass dieser Richmone Ultra 50 Jahre braucht, um dahin zu gelangen, aber in 15 oder 20 Jahren, wenn seine jugendliche Kraft etwas gezähmt ist, wird er seine ganzen Raffinessen offen präsentieren.

2008 Morey St. Denis 1^{er} Cru La Riotte VV (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 118.–** (ab 29.11.10 138.–) • Art. 239250

Auch hier ist schwarze Frucht ohne Ende, während das zarte burgundische Himbeer nur leicht angetönt wird, da sind auch feinste, sehr edle Kräutervariationen und eine sinnliche Mineralität, ein köstliches Parfüm, die Weine von Perrot-Minot werden von Jahr zu Jahr eleganter, burgundischer. Auch und vor allem am Gaumen hat man diesen Eindruck, die Weine haben gewaltig Kraft wie immer, sind aber eine Klasse eleganter als nur schon die 2005er, ich liebe diese Weine immer mehr, ich liebe vor allem die Finesse, was nicht heisst, dass die Weine dünn sein müssen, dieser hier vereint Kraft und Raffinesse in geradezu idealer Weise, ein traumhaftes Aromenbündel.

2008 Mazis-Chambertin Grand Cru VV (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 270.–** (ab 29.11.10 290.–) • Art. 239254

Im Duft zeigte er sich noch eine Spur intensiver, reicher, voluminöser als der Charme, dennoch ist auch das die pure Eleganz, die Komplexität ist unbeschreiblich. Am Gaumen ein Kraftpaket, wirkt eine Spur breiter, voller, voluminöser, dazu aber auch eine winzige Spur strenger und genau das ist es, was den Wein wiederum ins perfekte Gleichgewicht bringt, ihm sogar eine zusätzlich Dimension verleiht, ein Fruchtkonzentrat der sinnlichen Art, auch der schmeichelt dem Gaumen auf ungemein zarte, charmante Art. Das ist ein sinnlicher Charakterwein, perfekter geht es nicht mehr.

2008 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Charmes (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 140.–** (ab 29.11.10 160.–) • Art. 239255

Der strahlt herrliche Frische aus, wirkt wunderbar süss, reich, tendiert etwas ins Opulente, ohne dadurch an Eleganz einzubüssen, feine Mineralität, köst-

liche florale Noten, der ist gigantisch tiefgründig, unendlich komplex. Am Gaumen ist vor allem geniale Rasse, aber immer getragen von der nötigen Extraktsüsse, die Harmonie ist perfekt, das ist ein Wein von eindrucklicher Präzision. Die Weine strahlen Lebensfreude aus, von der Strenge des Jahrgangs ist kaum etwas zu spüren oder nur dieser Hauch, der ihnen die noble Struktur verleiht. Dennoch zeigen die Weine Charakter und eigenständige Persönlichkeit. Das hier ist eine wahre Aromenbombe, kommt dennoch mit verspielter Leichtigkeit daher und mündet in ein geradezu furioses Finale.

2008 Charmes-Chambertin VV Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 245.–** (ab 29.11.10 270.–) • Art. 239249

Was für ein köstlicher, unendlich raffinierter Duft, extrem zart und fein, aber gigantisch komplex, eine Mineralität von unübertrefflicher Sinnlichkeit. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, enorme Konzentration, aber das ist die pure Finesse, was für ein charmanter Gaumenschmeichler, herrlich saftig, köstlich süß und von genialer Frische, ein sinnliches Aromenbündel, eine raffinierte Köstlichkeit, strotzt vor reifer Frucht, was für eine Saftbombe. Sein verführerisches, nicht mehr enden wollendes Aromenspiel im Nachhall versetzt mich in einen Traum, was für eine verschwenderische Vielfalt beherbergt doch dieser Filigrantänzer, ein göttliches Getränk, das mich zwingt, einzelne vorher probierte Weine, die ich bereits mit 20/20 bewertet hatte, auf 19/20 zu korrigieren. Dieser Wein ist ganz einfach das Mass aller Dinge.

® 2008 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru VV (R)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **Fr. 325.–** (ab 29.11.10 360.–) • Art. 239253

Das ist so ein attraktiver Strahlemann, der mich anlacht, diesem Duft kann wohl kaum jemand widerstehen, das ist ein traumhaft sinnliches Parfüm, unendlich komplex, reich, ausdrucksvoll und tiefgründig, eine ungeheure Duftwolke. Cremig weicher Gaumen, dennoch strotzt er vor Rasse und Frische, das ist die absolute Perfektion. Ich weiss nicht, ob der Wein bei allen Leuten solche Glücksgefühle auslöst wie bei mir, das ist ein himmlisches Gefühl, das gibt so eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, man fühlt sich im 7. Himmel und vergisst das Schreiben. Die drei Grand Crus, die wir zuletzt probiert haben, hinterlassen so viele Eindrücke, dass man sie kaum zu verarbeiten imstande ist. Dies umso mehr, als wir davor schon eine sagenhafte Palette an grossen Weinen verkostet haben. Das Erlebnis war gigantisch.

® 2008 Chambertin Grand Cru VV (R)

75cl **Fr. 325.–** (ab 29.11.10 360.–) • Art. 239252

Ich hatte mir fest vorgenommen, diesmal zu fragen, ob wir den Chambertin nicht auch noch probieren könnten. Aber ich wäre nicht mehr in der Lage gewesen, diesen angemessen zu beschreiben. Aber das Paradeferd von Perrot-Minot kann man auch blind kaufen, da geht man kein grosses Risiko ein.





Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau

Eric Rousseau: «Am 12. September waren die Trauben weit davon entfernt, reif zu sein und begannen schon zu faulen, bis dahin hatte es in diesem Sommer praktisch jeden zweiten Tag geregnet. Wir fragten uns, ob wir dieses Jahr überhaupt ernten werden. Dann kam glücklicherweise der Nordwind und hat alles abgetrocknet. Am 25. September haben wir mit der Ernte begonnen, am 4. Oktober waren wir fertig. Wir haben viel länger geerntet als in einem Normaljahrgang, dabei aber viel weniger Trauben eingebracht. Der gigantische Aufwand hat sich aber insofern doch noch gelohnt, als das Wenige, was wir haben, qualitativ sehr gut ist.» Die Weine präsentieren sich wie immer nicht vordergründig spektakulär, aber irgendwie magisch, unendlich nobel und halt so, wie man sich die Urtypen von grossen Burgundern vorstellt. Diese Weine machen keinen Umweg über einen lauten Auftritt, sie gehen ganz einfach direkt ins Herz.

® 2008 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 29.11.10 75.–)

Art. 240096

Zarter, filigraner, aber ungemein raffinierter Fruchtausdruck, herrliches Himbeer, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, der Wein hat fast die Farbe eines Rosés, ist aber geradezu sensationell aromatisch. Tänzerisch verspielter, extrem leichter, aber gleichzeitig unglaublich kraftvoller Gaumen, kaum zu glauben, was dieser filigrane Wein für eine Aromatik ausstrahlt, das ist Burgund wie ich es aus den besten alten Zeiten kenne. Irgendwie fühlt man sich 50 Jahre zurückversetzt, und doch ist der Wein seiner Zeit eher voraus. Denn eigentlich haben alle Topwinzer das Bestreben, wieder diesen Urtyp von filigranem Burgunder zu erzeugen.

® **2008 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St. Jacques (R)**

18/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 93.–** (ab 29.11.10 100.–) • Art. 240095

Da ist einiges an schwarzer Frucht mit im Spiel, aber im Vordergrund ist auch wieder dieses herrliche burgundische Himbeer, begleitet von feinen Kräuternuancen. Ein Finessenbündel am Gaumen, sehr zart, aber herrlich aromatisch, dezent süß und mit reizvoller Frische, zarte und dennoch markante Struktur, langes aromatisches Finale, das wiederum die raffinierte Extraktsüsse in den Mittelpunkt stellt.

® **2008 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)**

18/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 115.–** (ab 29.11.10 125.–) • Art. 240094

Der Duft ist so etwas von raffiniert, sensationell aromatisch, aber unendlich filigran, ein superfeines Himbeeraroma. Am Gaumen ist die totale Süsse, verbunden mit der herrlichen Frische, das ist pure Rasse, dennoch ist der Wein weich wie Seide, faszinierend ist die Länge des Nachhalls, und wenn man glaubt, er sei jetzt abgeklungen, kommen nochmals neue Variationen zum Vorschein, unglaublich, was dieser zarte Wein für ein Spektakel aufführen kann.

® **2008 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)**

18+/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 115.–** (ab 29.11.10 125.–) • Art. 240093

Auch der gibt sich ungemein zart, filigran, beschwingt, Himbeerduft der sinnlichen Art, tiefgründig und reich. Da ist ein Hauch mehr Konzentration als bei den Vorgängern, ohne dass er dadurch an Eleganz einbüßen würde, faszinierend ist auch hier die raffinierte Extraktsüsse, dann die geniale Saftigkeit und die unendliche Länge, das ist Burgund der himmlischen Art.

® **2008 Clos de la Roche Grand-Cru (R)**

18+/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 132.–** (ab 29.11.10 140.–) • Art. 240092

Da verbindet sich das herrliche Himbeer mit sublimen Kräuternuancen und genialer Mineralität, es ist auch einiges an schwarzer Frucht mit im Spiel, feines Brombeer und ein Hauch Pflaumen. Der Wein zeigt eine eindrückliche Struktur, gut eingebunden in viel köstlich süßes Extrakt, ein Kraftbündel und doch ist es ein zarter Filigrantänzer mit faszinierendem Spiel aus Frucht, Süsse und genialer Rasse.

® **2008 Clos des Ruchottes Chambertin Grand Cru (R)**

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 162.–** (ab 29.11.10 175.–) • Art. 240091

Das ist der erste Wein, der im Duft einen Hauch Holz zeigt, dazu wiederum geniales Himbeer und viel Mineralität. Ein zartes Finessenbündel, am Gaumen ist das Holz überhaupt nicht zu spüren. Das ist es ein reines Fruchtpaket, köstlich süß, genial frisch und von gigantischer Komplexität, der Wein strotzt vor Saft und Fülle, minutenlang, überaus sinnlicher Nachhall, schlicht genial. Eric Rousseau: «Da habe ich die Hälfte aus





■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

einem neuen Barrique genommen und die Hälfte aus einem einmal gebrauchten. In der Assemblage wird es aber lediglich 20% Neuholz haben.»

® **2008 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)**

19/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 185.–** (ab 29.11.10 200.–) • Art. 240090

Raffinierter kann der Duft eines Weines nicht mehr sein, der ist so extrem fein, dass man ihn kaum wahrnimmt, dennoch ist da immense Vielfalt, gigantische Fülle und sehr viel Ausdruckskraft. Am Gaumen ist wieder diese verführerische Süsse, der Wein füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel, zeigt ein reiches Geschmackspektrum, bleibt aber vor allem grazil und edel, das ist einfach die pure Raffinesse. Da sind 80% Neuholz und man spürt es überhaupt nicht.

® **2008 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 265.–** (ab 29.11.10 280.–) • Art. 240088

Der ist im Duft noch etwas vom Holz geprägt, dahinter zeigt sich aber eindruckliche Tiefe und immense Komplexität. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, dennoch voller Rasse und mit perfekt abgestimmter Struktur, ein Finessenwein von eindrucklicher Kraft und Fülle, gibt sich zart, filigran, verspielt leicht, dabei unendlich aromatisch und ausdrucksvoll, strotzt vor Extraktsüsse, geniale Länge, was für ein sinnlicher Wein.

® **2008 Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 265.–** (ab 29.11.10 280.–) • Art. 240089

Der duftet vor allem nach schwarzen Kirschen, aber auch da ist wieder dieses geniale burgundische Himbeer, ganz feine Würzkomponenten und eine verführerische Mineralität. Am Gaumen der absolute Traum, herrlich diese Süsse, diese Frische, diese Rasse, diese Fülle, alles ist von sagenhafter Zartheit, dennoch kraftvoll, reich, konzentriert und tiefgründig, ein sinnliches Aromenspiel von sagenhafter Schönheit, ein Bild von Wein, präzis bis ins letzte Detail, dazu mit unwiderstehlichem Charme ausgestattet, das ist Burgund in Vollendung.



Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot: «Wir hatten an vielen Orten Hagel, meist nicht sehr stark, die Pflanzen waren kaum betroffen, nur die Trauben, somit konnte man mit viel Arbeit einiges retten. Der Jahrgang gibt uns wirklich zu schaffen, auch in der Vinifikation und im Ausbau, wo die Malo extrem spät ist. Aber ich glaube, da entstehen wunderschöne, sehr charaktervolle Weine.» Diese 2008er von Tollot haben mich denn auch total begeistert. Es ist, als ob die Weine an den Schwierigkeiten gewachsen sind, die sie zu überwinden hatten. Die widrigen Umstände haben sie geprägt, aber gleichzeitig zu Persönlichkeiten gemacht. Die Weine haben etwas zu erzählen, sie werden sicher nie langweilig, da ist Spiel drin, die strotzen vor Lebensfreude. Es ist, als wollten sie «danke» sagen, für den Aufwand, der betrieben wurde.

Nathalie Tollot

2008 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey (R) Monopol-Lage

18/20 • 2015–2030

75cl **Fr. 39.–** (ab 29.11.10 45.–) • Art. 240073

37.5cl **Fr. 21.–** (ab 29.11.10 24.50) • Art. 240074

Die Frucht ist strahlend klar, der Duft strahlt Reife aus, vollreife schwarze und rote Beeren, dazu ein Hauch edler Kräuter und Lakritze. Am Gaumen zeigt er sich traumhaft süß, mit grazil feiner Tanninstruktur, einem raffinierten Aromenspiel und tänzerischer Leichtigkeit. Der ist unglaublich schön, was für ein fröhlicher Wein, angesichts der äusseren Umstände ein kleines Wunder. Wo nimmt er nur diese cremige Saftigkeit her? Und am Schluss der Duft des leeren Glases, das ist schlicht himmlisch.



2008 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roy (R)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 29.11.10 62.–) • Art. 240076

Der Duft ist ganz zart, sublimes Himbeer, feine Mineralität, köstliche florale Noten, so traumhaft burgundisch. Eine zarte Delikatesse und doch ein Mund voll Wein, sensationelle Extraktsüsse, herrliche Frische, ein strahlender, ausdrucksvoller, tiefgründiger Wein voller Saft und Schmelz, eine raffinierte Köstlichkeit, verspielt leicht, aber auch mit jeder Menge Kraft, genialer Nachhall.

2008 Aloxe-Corton 1^{er} Cru les Fournières (R)

18+/20 • 2016–2040 • 75cl **Fr. 52.–** (ab 29.11.10 62.–) • Art. 240075

Dieser Duft kommt richtig aus der Tiefe, das feine Himbeer ist umrahmt von schwarzer reifer Frucht, von köstlichen Kräuternuancen und einem Hauch Tabak. Im Antrunk extrem fein, steigert sich die Intensität in der Folge deutlich, plötzlich wirkt er wie ein kleiner Kraftprotz, traumhaft süß und variantenreich. Das ist Präzision, das sind geschliffene feine Tannine, ein Kraftbündel und ein Filigrantänzer in einem; ein Wein, der schon als Fassprobe zu begeistern vermag, in dem aber auch noch jede Menge Potenzial schlummert, eine eindruckliche Weinpersönlichkeit.

2008 Corton Grand Cru (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 29.11.10 98.–) • Art. 240077

Ein Traum, dieser Duft, total fein, aber auch intensiv komplex, reich, was für ein köstliches Parfüm. Im Antrunk wirkt er noch recht verschlossen, irgendwie ein Kraftbündel, das sich in seine Ecke zurückzieht und schmollt. Es gelingt ihm aber nicht, seine Qualitäten zu verbergen, im Nachhall kommt alles zum Vorschein, die herrlich süsse Frucht kombiniert mit der Frische und der gigantischen Komplexität und Tiefe. Die Tannine sind in Massen vorhanden, aber perfekt abgerundet und gut von Stoff umhüllt. Der braucht sicher einiges an Flaschenreife, aber da steckt gigantisch viel drin. Das ist ein grosser, stolzer Burgunder, dem die Zukunft gehört.

2008 Corton-Bressande Grand Cru (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 29.11.10 98.–) • Art. 240078

Der gibt sich schon im Duft wesentlich offener als der Corton, das ist ein Strahlemann, der mit seinem Charme alles umgarnt, das ist superfeines Burgunder-Parfüm, ein Duft von herzerwärmender Schönheit. Am Gaumen eine raffinierte Delikatesse, total zart, wunderbar süß, irgendwie ganz verspielt und mit sinnlichen Aromen, eine sublime Köstlichkeit, zart, filigran, weich, total zugänglich in seinem Auftritt. Es ist schon das pure Vergnügen, diese Fassprobe zu kosten, das pure Gegenteil vom Corton. Es wird hochinteressant, die Entwicklung der beiden zu verfolgen. Ich denke und weiss es auch ein wenig aus Erfahrung: Die beiden werden sich wohl in 10 Jahren sehr ähnlich sein. Diese Fassprobe ist eine Momentaufnahme, es kann sogar sein, dass in einem Monat der Corton sehr offen, dafür der Bressande total verschlossen sein wird.

06er Hitangebot | 2006 Chorey-les-Beaune AOC

Pièce du Chapitre Monopole (R)

18/20 • 2011–2025 • 75cl **Fr. 24.50** (ab 29.11.10 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.

06er Hitangebot | 2006 Aloxe-Corton Les Fournières

1er cru AOC (R)

19/20 • 2014–2040 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 29.11.10 60.–) • Art. 237707

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.





Domaine Marquis d'Angerville Volnay

Guillaume d'Angerville,
Max Gerstl

Guillaume d'Angerville: «Wir haben so lange wie möglich mit der Ernte zugewartet, was sich sehr ausbezahlt hat. Die letzten 10 Tage haben sehr viel gebracht, die Trauben wurden tatsächlich noch perfekt reif. Wir haben ca. 30% Verlust wegen Hagel. Die 2008er Ernte ist eine der kleinsten in der Geschichte des Weingutes.» Angesichts dieser Weine sind meine Begleiter Roger Maurer, Beat Caduff und der WeltWeinFestival Organisator Georges Spengler fast noch mehr ausgeflippt als ich – und wer mich kennt, weiss was das heisst. In der Tat hat Angerville mit diesen 2008ern wohl eine der allerbesten Jahrgangskollektionen in der Geschichte des Weingutes erzeugt.



2008 Volnay 1er Cru (R)

18/20 • 2015–2035 • 75cl **Fr. 64.–** (ab 29.11.10 73.–) • Art. 240065

Pures, konzentriertes, köstlich süsses Himbeer, ein Traum diese Duftwolke aus purer Eleganz, das ist unverwechselbares Burgund. Was für eine traumhafte Köstlichkeit am Gaumen, da ist geniale Extraktsüsse, da ist irre Rasse, da ist tänzerische Leichtigkeit, eine zauberhafte Delikatesse, ein grosser klassischer Pinot aus dem Burgund, ein wahrer Prototyp, so etwas gibt es sonst nirgends auf der Welt. Und wir haben gerade erst mit dem Volnay Villages begonnen...

2008 Volnay 1er Cru Fremiet (R)

19/20 • 2025–2035 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 29.11.10 79.–) • Art. 240066

Auch hier ist geniales Himbeer im Vordergrund, mit einem feinen blaubeerigen Einschlag, der strahlt perfekte Reife aus, zeigt sich immens vielschichtig, reich und königlich elegant. Explosiver Gaumenauftritt, was für eine Rasse, perfekt eingebunden in geniale Extraktsüsse, ein Aromenbündel der sinnlichen Art, das ist burgundische Präzision, eine geballte Ladung subtilster Aromen, ich flippe aus, dieser zarte Wein vibriert richtiggehend, da ist Spannung drin und Charme ohne Ende.

2008 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

19+/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 29.11.10 97.–) • Art. 240067

Dieser Himbeerduft ist von atemberaubender Schönheit, wird ganz zart begleitet von grazilen floralen Noten und einer sinnlichen Mineralität, der Wein strahlt wie ein Edelstein. Dann tanzt er mit eindrücklicher Leichtigkeit über die Zunge, ist aber beladen mit köstlichen, traumhaft süßen Fruchtaromen, einfach genial, Konzentration und Komplexität sind enorm, das ist ein Aromenbündel der sinnlichen Art. Da ist verschwenderrische Vielfalt, aber der Wein wirkt weder breit noch aufdringlich, höchste Konzentration und gleichzeitig totale Leichtigkeit, das ist das theoretisch Unmögliche, was grosse Burgunder möglich machen.

2008 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 110.–** (ab 29.11.10 125.–) • Art. 240068

Dass auch hier wieder dieses phänomenale Himbeer zuoberst auf der Duftpyramide steht, erstaunt nicht, hier ist aber auch eine raffinierte, recht ausgeprägte schwarzbeerige Komponente, welche die perfekte Reife anzeigt. Ein schlankes Kraftpaket am Gaumen, ein Traum in Sachen Präzision, Extraktssüße und erfrischende Rasse sind so fein und so präzise aufeinander abgestimmt, dass man beide kaum spürt und doch bilden diese beiden Komponenten zusammen mit der seidigen Tanninstruktur das goldene Fundament dieses Weines, der Wein strahlt, der singt, der berührt die Seele, der löst Emotionen aus, ein göttliches Getränk. Die Natur kann ihre Schönheiten auch in einem Glas Wein zum Ausdruck bringen, das ist ein Meisterwerk, das menschliche Intelligenz allein niemals erschaffen könnte.

06er Hitangebot | 2006 Volnay Clos des Ducs 1^{er} cru AOC (R)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **Fr. 87.50** (ab 29.11.10 125.–) • 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 eindrücklicher Präzision. Am Gaumen zeigt er eine Mischung aus delikater Finesse und monumentaler Kraft, ein sehr sinnlicher, unendlich vielschichtiger Wein, getragen von Massen von delikate feinen Tanninen, der füllt den Gaumen mit einem unbeschreiblich komplexen Aromenspiel, sensationelle Länge.

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1^{er} cru AOC (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 51.50** (ab 29.11.10 73.–) • Art. 238404

Guillaume d'Angerville: «Dieser Wein entsteht aus einer Assemblage verschiedener kleiner 1er-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.



Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny

Max Gerstl mit
François Millet

Kellermeister François Millet: «Es war ein sehr schwieriger Jahrgang. Im Sommer gab es gerade mal fünf richtig schöne Tage. Zum Glück war die zweite Hälfte September optimal. Die Weine zeigen eine traumhafte Frische, verbunden mit feiner Extraktsüsse, ein klassischer, sehr ausdrucksvoller, spannender Jahrgang.»

Manchmal im Leben ist man von etwas total fasziniert, ohne genau zu wissen warum. Ich habe dieses Weingut schon besucht, als ich gar noch nicht daran dachte, eines Tages selber Burgunder Weine zu importieren. Ich beschäftigte mich damals ausschliesslich mit Weinen aus Bordeaux. Es war Ende der 80er-Jahre und François Millet war noch nicht lange im Betrieb. Die Domaine Comtes de Vogüé war jedoch schon berühmt, hatte aber den Ruf, in den letzten Jahren nicht immer die optimale Qualität erzeugt zu haben. François Millet machte mir aber damals schon den Eindruck eines Qualitätsbesessenen. Obwohl mich die Weine in jener Zeit noch nicht sonderlich beeindruckten (ich glaube es war der Jahrgang 1988, den ich da ab Fass probierte), hat mich das Ganze irgendwie berührt. Ich habe diesen Weingutsbesuch nie vergessen. Die Weine erschienen mir irgendwie unnahbar, ich hatte den Eindruck, dass das nie Weine geben wird, die richtig Trinkfreude machen.

Dennoch haben sie mein Interesse geweckt, da war etwas Magisches in diesen Weinen, eine unglaubliche Spannung und gewaltig viel Tiefe. Die Weine zeigten mehr Ecken und Kanten als burgundische Raffinesse, dennoch war die Verkostung ein spannendes Erlebnis. Ich hatte das Glück, den 88er Bonnes-Mares, wie auch den Musigny nach 15–18 Jahren Flaschenreife 2–3 Mal verkosten zu können. Heute ist mir ziemlich klar, was damals damit passiert ist: Die Trauben waren bei der Ernte ganz einfach noch nicht richtig reif, dennoch sind daraus ansprechende Weine geworden, spannende, lebendige und komplexe Weine zumindest. Selbst wenn sie immer etwas hart und unnahbar bleiben werden, eine gewisse Grösse kommt ganz einfach vom Terroir. Mir scheint, dass die Equipe von Vogüé damals zwar schon leidenschaftlich und mir

viel Herz gearbeitet hat, aber dass noch einiges an Erfahrung gefehlt hat. Das beweist beispielsweise auch der missratene 90er Musigny. Auch wenn am Anfang noch nicht alles rund gelaufen ist, hat die damals noch junge und wenig erfahrene Equipe von Vogüé ihre Arbeit über die Jahre laufend perfektioniert. Heute wird das Potenzial der legendären Weinbergslagen von Vogüé voll ausgenützt.

Ich vermute, dass die Wetterbedingungen 1988 deutlich besser waren als jene von 2008, aber die Fassprobe von 2008 zeigt einen Wein von so eindrücklicher Präzision, dass man kaum erahnen kann, was das in 20 Jahren für ein Weinmonument sein wird. Diese betörende Magie, die schon im relativ bescheidenen 88er vorhanden war, wird im 2008er in voller Grösse strahlen, ich bin nicht sicher, ob ich mir diese Dimension überhaupt richtig vorstellen kann.

® 2008 Chambolle-Musigny 1er Cru (R)

19/20 • 2016–2035 • 75cl **Fr. 175.–** (ab 29.11.10 210.–) • Art. 239869

Dieser Wein stammt aus dem Musigny, von den «jungen» Rebstöcken, was hier heisst weniger als 50 Jahre. François Millet: «Der ist wie ein Kind in kurzen Hosen, noch nicht ganz ausgereift, aber er erzählt doch schon viel vom Musigny, und das in aller Ehrlichkeit.» Da ist gewaltig Tiefe drin, ins feine Himbeer mischen sich ein Hauch schwarze Frucht und herrliche Kräuternuancen, dazu florale Noten der sinnlichen Art. Am Gaumen wirkt er eine Spur strenger als der Chambolle Villages, aber auch noch eine Spur konzentrierter, hat genau den Hauch mehr Fett, um die etwas markanteren Tannine perfekt einzubauen, wunderbare Süsse, ein Kraftpaket, auch da ist alles von eindrücklicher Präzision. Wer diesen Wein ohne den Vergleich mit dem Musigny probiert, kann kaum verstehen, warum das kein Musigny ist.

Explosion am Gaumen.

2008 Chambolle-Musigny (R)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 98.–** (ab 29.11.10 120.–) • Art. 239870

Das ist die pure Finesse, ein absoluter Traum dieser Duft, zart, fein, elegant, enorm vielschichtig und reich und eine köstliche Süsse anzeigend. Ein Gaumen wie Samt und Seide, gleichzeitig rassig, herrlich frisch und wunderbar süss, ein Fruchtbündel der sinnlichen Art. Diese Weine von Vogüé haben einfach etwas Magisches an sich, ich flippe schon wieder beim ersten Wein aus. Wir kommen gerade von Rousseau, haben da höchste Emotionen erlebt, dennoch schafft es auch dieser Chambolle Villages wieder, mich aus der Reserve zu locken. Der Wein explodiert förmlich am Gaumen, da ist geballte Kraft kombiniert mit der totalen Feinheit, man spürt den Wein kaum auf der Zunge, so fein ist er, aber der Gaumen ist voller köstlichster Aromen, die minutenlang nachklingen.



® **2008 Chambolle-Musigny 1er Cru les Amoureuses (R)**

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 380.–** (ab 29.11.10 440.–) • Art. 239871

Der Duft ist an Sinnlichkeit nicht zu übertreffen, geht enorm in die Tiefe, feines Himbeer, raffiniert begleitet von schwarzer Frucht, geniale Mineralität, ein Hauch Tabak und sogar schwarze Trüffel sind dabei, was für ein köstliches Parfüm. Auch am Gaumen die reine Sinnlichkeit, ein Wein, der die Sinne betört, extrem zart und fein, aber mit einer Intensität, die beeindruckt, was für ein Aromenbündel, strahlt vor genialer Frische und wird getragen von genau der richtigen Dosis Extraktsüsse, der Wein strahlt eine vibrierende Energie aus, der berührt die Seele, löst Glücksgefühle aus, aber auch Staunen, ein sinnliches Stück Natur.

2008 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 360.–** (ab 29.11.10 430.–) • Art. 239868

Tendiert wie immer eher in Richtung schwarze Frucht, vor allem Kirschen, aber sogar ein Hauch Cassis ist dabei – perfekte Reife anzeigend – dazu diese raffinierten floralen Noten in Form von zartem Veilchenduft, und ganz fein ist da auch eine pfeffrige Komponente. Am Gaumen zeigt er sich erstaunlicherweise eher feiner als in der Regel, die Tannine sind von genialer Feinheit, dazu kommen die Rasse und Frische des Jahrgangs, das ist eine wahre Aromenbombe, herrliche Extraktsüsse, ich liebe diese sinnliche Verspieltheit des Jahrgangs über alles, die Konzentration ist enorm, eigentlich vermisse ich fast etwas die sprichwörtliche Strenge des Bonnes-Mares, sie wird aber ersetzt durch einen Hauch mehr Rasse und dann stimmt alles wieder absolut perfekt, für mich einer der eindrücklichsten Bonnes-Mares, die ich kenne. Ganz am Schluss des minutenlangen Nachhalls habe ich den Eindruck, als umarme mich der Wein, da strahlt er auch noch so einen raffinierten Hauch Wärme aus, ich bin restlos begeistert.

® **2008 Musigny Grand Cru (R)**

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 460.–** (ab 29.11.10 530.–) • Art. 239867

Das ist ein Duft absolut ohne Ecken und Kanten, einfach von monumentaler Schönheit, strahlend klar und unendlich reich, eine Duftwolke von meisterhafter Präzision, ein Bijou von Wein kündigt sich an. Auch am Gaumen ist alles von eindrücklicher Harmonie, von makelloser Schönheit, der Wein strahlt Ruhe und eine unglaublich friedvolle Stimmung aus. Dennoch ist das ein grandioser Charakterwein, eine eindrückliche Persönlichkeit und der Beweis, dass auch ein Wein ohne Ecken und Kanten Charakter haben kann. Der Wein strahlt auch eine vibrierende Sinnlichkeit aus, einerseits liegt seine ganze Schönheit offen da, andererseits ist da auch gewaltig Tiefe drin. Der Musigny von Vogüé ist und bleibt einfach ein Überwein, erreicht in jedem Jahr die absolute Perfektion, sicher wird Vogüé gar keinen Musigny abfüllen, wenn das in einem Jahrgang einmal nicht so ist.

Fünf Gründe, die für Gerstl Weinelektionen 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, Pier Tognini und Beat Caduff sind fünf absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle fünf 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:

Gratislieferung

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

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

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 bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

So finden Sie unser Abhollager:



Angebot gültig bis 28. Nov. 2010 oder solange Vorrat.

Weiss und Rot: Die Weine des Jahrgangs.

23.–

**WEISS
WEIN**
DES JAHRGANGS



45.–

**ROT
WEIN**
DES JAHRGANGS



2008 Bourgogne Chardonnay

17+/20 • 2013–2025 • 75cl **Fr. 23.–**
(ab 29.11.10 27.–) • Art. 239840

Pierre Morey: «Das, was wir hier probieren, ist ziemlich repräsentativ für das, was letztlich die Assemblage sein wird, einige Fässer haben zwar die Malo noch nicht fertig, aber von allen verschiedenen Parzellen ist etwas in dieser Assamblage.» Ein Traum, dieser mineralische Duft, dazu feine, erfrischende Zitrusnoten, komplex und edel, das könnte auch der Duft eines grossen Meursault sein. Herrlich saftiger, rassiger Gaumen, der fährt so richtig ein, hat Frische ohne Ende, da sind aber auch jede Menge köstliche Süsse und ein cremige Saftigkeit. Was für ein verblüffendes Aromenspiel und es ist doch «nur» ein Bourgogne, der Wein singt, das ist pure Lebensfreude, vereint die Rasse eines Chablis mit der Fülle eines Meursault, einfach genial.

2008 Gevrey-Chambertin

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 45.–**
(ab 29.11.10 52.–) • Art. 239883

Thierry Mortet: «Der Wein stammt von ca. 15 verschiedenen Parzellen, was seine Komplexität erklärt.» Sehr tiefgründiger, komplexer Duft, schwarze und rote Beeren, himmlische Mineralität, ein Duftbild von betörender Schönheit. Am Gaumen besticht er durch feine Rasse, mit genau der richtigen Dosis Extraktüsse unterlegt, dazu eine präsenste, aber sehr feine Tanninstruktur. Der Wein zeigt burgundische Aromatik wie aus dem Bilderbuch und dies sogar jetzt schon, obwohl er momentan noch von Kohlensäure belegt ist.