



Weinpassion für

Burgund 2010



Ein wunderbar klassischer
Jahrgang

**2010 Santenay
Beauregard 1er Cru
Roger Belland**
Einführungspreis: 75cl Fr. 27.–



GERSTL

Weinselektionen



Max Gerstl

Burgund 2010 – Traumburgunder

Liebe Kundinnen und Kunden

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Unsere Burgund-Reise vom 14. bis 20. Oktober 2011 war eine der schönsten in den letzten 15 Jahren, seit ich diese Weine regelmässig ab Fass probiere. Die Produzenten – bei denen wir teilweise vor 10–15 Jahren kaum gewagt hatten überhaupt anzufragen, ob wir sie einmal besuchen dürften – sind inzwischen zu Freunden geworden. Diese 2010er Burgunder zu verkosten war einfach nur Vergnügen pur. Die schwierigste Aufgabe musste ich glücklicherweise nicht vor Ort lösen. Wenn das Herz entscheiden könnte, würde ich 80–90% der Weine kaufen, die wir probiert haben. Leider bin ich gezwungen, auch eine Prise Verstand in den Entscheidungsprozess mit einzubeziehen und kann so viel weniger als die Hälfte der probierten Weine einkaufen. Was dann noch bleibt, ist nach meiner Überzeugung eine der attraktivsten Burgunder-Selektionen, die wir je hatten. Nebst vielen grandiosen Weinen von unseren langjährigen Partner-Produzenten haben wir mit der Domaine Michèle & Patrice Rion und mit Olivier Jouan auch noch zwei sensationelle, für uns neue Weingüter entdeckt. Es lohnt sich, das nachfolgende Angebot genau zu studieren, es enthält garantiert für jeden Weinfreund den einen und anderen Leckerbissen.

Der Wetterverlauf

Die äusseren Bedingungen waren teilweise schwierig. Es war ein extrem kalter Winter mit Temperaturen bis zu -20°C und grossen Schwankungen, von -20°C bis $+10^{\circ}\text{C}$ in kürzester Zeit. Das hat den Reben teilweise arg zugesetzt. Das Frühjahr war so ziemlich klassisch, die zweite Hälfte Mai und die erste Hälfte Juni hingegen

waren nasskalt, was zu Verrieselung und etwas uneinheitlichem Fruchtansatz führte. Das zwang die Winzer zu allerhöchster Präzision bei der Lese, wollten sie perfekt ausgereifte Trauben ernten. Das traumhafte Septemberwetter ermöglichte letztlich ein gutes Ausreifen der Trauben, die Winzer hatten Zeit, in mehreren Durchgängen stets nur perfekt reife Trauben zu lesen. Die Erträge waren sehr gering, die Konzentration entsprechend hoch.

Die Weine

Ich möchte nicht behaupten, 2010 sei der bisher grösste Jahrgang in dieser Zeit – 2005 und 2009 sind auch kaum noch zu übertreffen. Aber 2010 trifft meinen persönlichen Geschmack ganz genau auf den Punkt. Ich liebe die etwas schlankeren, präzisen, rassigen, gradlinigen und ausgeprägt mineralischen Weine ganz besonders. Wenn ich einen Prototypen eines perfekten Burgunders suchen müsste, würde ich ihn ganz sicher im Jahrgang 2010 finden – sowieso bei Weissweinen, wo 2010 ganz klar ein überragender Jahrgang ist, aber auch bei Rotweinen.

Herzlichst, Ihr Max Gerstl

WICHTIGER HINWEIS:

Die 2010er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden im November 2012 ausgeliefert.



Bourgogne – die Basisweine:

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! Wir haben Ihnen eine feine Selektion von zum Teil schon trinkreifen Jahrgängen zusammengestellt.

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 vermeintlich teuren Preise meidet, tut sich damit keinen Gefallen.

Degustations-Box «Burgund Weiss»

6 x 75cl Fr. 115.–
(ab 25.6.2012 Fr. 174.–)
Art. 241276

115.–
6 x 75cl

2006 Pierre Morey, Bourgogne blanc
2008 Fèvre William, Chablis
2008 Guyon, Savigny-les-Beaune Les Planchots
2007 Robert-Denogent, Mâcon-Solotr , Clos des Bertillones
2007 Robert-Denogent, Mâcon-Fuiss , Les Taches
2006 Marc Morey, Bourgogne blanc



Degustations-Box «Burgund Rot»

6 x 75cl Fr. 129.–
(ab 25.6.2012 Fr. 190.–)
Art. 241277

129.–
6 x 75cl

2007 Guyon, Bourgogne Pinot Noir
2006 Roger Belland, Bourgogne rouge
2006 Pierre Morey, Bourgogne rouge
2008 Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin AOC
2008 Sylvain Pataille, Bourgogne rouge AOC
2004 Tollot-Beaut, Aloxe-Corton AOC



Neu: Burgund 2010 wird in Subskription angeboten!

So funktioniert's:

1. Auswahl: Weine auswählen und Bestellkarte ausfüllen
2. Bestellung: Bestellkarte einsenden
3. Bezahlung: Rechnung innerhalb von 30 Tage bezahlen
4. Lieferung: Die Weine werden im November 2012 ausgeliefert

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aus logistischen Gründen können wir die definitive Zuteilung erst am 12. Juni 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 im November 2012.

Burgund 2010: Ein ganz grosser Jahrgang kündigt sich an. Dienstag, 5. Juni 2012, 16–20 Uhr, Kaufleuten, Zürich.

Diese klassischen Pinots und Chardonnays müssen Sie unbedingt persönlich probieren. Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich präsentiert. Dazu Domaine La Soumade und Anne-Claude Leflaive mit Clau de Nell.

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

Anmeldung: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, mit einer vorzeitigen Anmeldung sichern Sie sich Ihren Platz. Anmeldung bitte mit beiliegender Karte bis spätestens 1. Juni 2012. Vielen Dank.

Ort: Kaufleuten, Pelikanplatz, 8001 Zürich, www.kaufleuten.ch, Tel. 044 225 33 00

Tipp: Lassen Sie sich nach der Degustation im Restaurant Kaufleuten kulinarisch verwöhnen (bitte telefonisch reservieren unter 044 225 33 00).

Soir e Bourgogne chez Beat Caduff, Caduff's Wine Loft. Dienstag, 5. Juni 2012, ab 19.30 Uhr.

Geniessen und entdecken Sie gereifte Burgunder – nach der Jahrgangs-Degustation 2010 im Kaufleuten entführen wir Sie bei Beat Caduff ins unvergessliche Reich der genussreifen Burgunder, im Fokus steht der Jahrgang 2000.

Die Teilnehmerzahl ist limitiert, eine vorzeitige Anmeldung lohnt sich.

Kosten: CHF 200.– p.P. (4-Gang-Menü mit sämtlichen Weinen, inkl. Wasser & Kaffee)

Anmeldung: Bitte direkt in Caduff's Wine Loft bis spätestens 31. Mai 2012, 044 240 22 55, caduff@wineloft.ch, nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung.

Ort: Caduff's Wine Loft, Kanzleistrasse 126, 8004 Zürich, www.wineloft.ch, Tel. 044 240 22 55

Beeindruckende Weine.

Burgunder aus unserem Sortiment, die mich in letzter Zeit beeindruckt haben:

2003 Bourgogne blanc, Marc Morey (W)

17+/20 • 2012–2018 • 75cl Fr. 16.80 (ab 25.6.12 24.–) • Art. 233070

Da ist viel reife, gelbe Frucht, 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.

2005 Bourgogne blanc, Pierre Morey (W)

18/20 • 2012–2018 • 75cl Fr. 18.90 (ab 25.6.12 27.–) • Art. 236682

Wow, was für eine sagenhafte Mineralität, betörende Aromen von Feuerstein springen regelrecht aus dem Glas, zart, filigran und dennoch eindrücklich intensiv und komplex. Das ist der Duft eines grossen weissen Burgunders, auch wenn der Wein sich ganz bescheiden Bourgogne nennt. Am Gaumen vereint er edle Rasse mit cremigem Schmelz, viel Kraft mit sublimen Feinheit und tänzerischer Leichtigkeit, was für ein sinnliches Aromenspiel, was für ein faszinierender, berauschend schöner Wein und was für ein fulminanter Nachhall. Der ist ganz klar vom gleichen Kaliber wie ein Bourgogne der Domaine Leflaive, ein Juwel der Natur, dessen schlichter Auftritt zusätzlich Persönlichkeit verleiht. Ob da der Einfluss der Biodynamie nicht doch schmeckbar oder zumindest fühlbar ist?

2005 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes, Marc Morey (W)

19/20 • 2012–2025 • 75cl Fr. 59.– (ab 25.6.12 75.–) • Art. 236669

Das ist zutiefst raffiniert, was diesem Glas entströmt, edle Mineralität umrahmt von feinsten reifer Frucht, dazu eine Prise Blütenduft von Veilchen und Ginster, alles in Harmonie vereint und mit sinnlicher Strahlkraft. Ich habe mich vor dem ersten Schluck einige Minuten von diesem Duft betören lassen. Wenn jetzt die hohen Erwartungen noch übertroffen werden, ist es ein Wein wie dieser, der Emotionen auslöst. Er tut das nur schon mit seiner Struktur, die pure Rasse und cremigen Schmelz zu einer Einheit formt und die Aromen explosionsartig im Gaumen verteilt, aber auch mit seiner sinnlichen Ausstrahlung, mit seiner Persönlichkeit, seinem Charme und mit unbändiger Kraft und schmetterlinghafter Leichtigkeit. Der Wein ist jetzt in einem Reifestadium, das zweifellos sowohl die Jungweinliebhaber als auch die Freunde gereifter Weine begeistert.

2007 Savigny les Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey Monopole, Tollot-Beaut (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl Fr. 34.– (ab 25.6.12 45.–) • Art. 238800
37.5cl Fr. 16.80 (ab 25.6.12 24.50) • Art. 238801

Nebst feinem Himbeer ist da auch einiges an schwarzer Frucht mit im Spiel, sublimen Kräuternuancen sowie ein Hauch Teer deuten beinahe ein heisses Jahr an, zumindest aber einen hohen Reifegrad der Trauben. Der Wein hat richtig Power, ist aber delikat und kommt grazil und leichtfüssig daher. Er wirkt wie ein Jungwein in Bezug auf seine Entwicklung, strahlt aber auch am Gaumen eine verführerische Reife aus, die von den Trauben stammt. Die Aromen sind noch zu 100% auf Primärfrucht gebaut, aber das Trinkvergnügen ist dennoch kaum eingeschränkt. Wenn ich analysiere, was dieser Wein bei mir auslöst, kann ich plötzlich Leute verstehen, die lieber junge Weine trinken. Welch irre innere Kraft in Verbindung mit tänzerischer Leichtigkeit, welche geniale Süsse in Verbindung mit edler Rasse, dazu diese attraktive, so traumhaft präzise Fruchtaromatik. Das muss man einfach lieben. Wenn allerdings in 2–3 Jahren die ersten Sekundäraromen die Komplexität erweitern, werde ich persönlich den Wein noch viel lieber trinken.

2007 Volnay 1^{er} Cru Frémiets, Marquis d'Angerville (R)

18+/20 • 2014–2028 • 75cl Fr. 59.– (ab 25.6.12 79.–) • Art. 239355

Ein herrlich süsser, zutiefst burgundischer Duft springt förmlich in die Nase, edles Himbeer, klar, präzise und delikat. Genau so duftet ein grosser Burgunder, wenn er seine erste Trinkreife erreicht. Am Gaumen gibt sich der Wein noch sehr jugendlich, vereint köstliche Süsse, feine Rasse und noblen Schmelz. Dabei dominiert noch ganz leicht die Rasse, was zeigt, dass man gut daran tut, ihn noch ein bis zwei Jahre reifen zu lassen. Das Trinkvergnügen ist jetzt schon gross, insbesondere wenn der Wein sich im Glas mit Luftzufuhr immer weiter öffnet. Es wird spannend, ihn in den nächsten Jahren zu verfolgen. Wann wird er seinen Höhepunkt erreichen? In 2 Jahren oder in 3? Wo wird er am meisten zulegen? An Komplexität, an Süsse, an Ausdruck, an Harmonie – wohl an allem. Wie viel Reserven hat er noch? Eigentlich erscheint er reif, doch da steckt noch etwas im Hintergrund. Die geniale Süsse im Antrunk lässt ihn reif erscheinen, die Kraft im Mittelteil ebenfalls, dann kommt der Moment, wo er sich noch nicht so ganz zeigen will, da versteckt er doch noch etwas, da lauern doch noch einige Feinheiten im Hintergrund. Es sind noch keine Sekundäraromen auszumachen, die ganze Palette von animalischen Tönen, von Leder, Tabak und Kräutern werden das Aromenbild in den nächsten Jahren nach und nach bereichern.





2006 Chorey les Beaune «Les Bons Ores», Domaine Guyon (R)
18/20 • 2015–2025 • 75cl **Fr. 24.50** (ab 25.6.12 34.–) • Art. 237768

Der Duft zeigt ungeheure Tiefe, da ist nebst edler schwarzer Frucht eine ausgeprägte Mineralität, erdige Nuancen mischen sich in feine animalische Komponenten sowie eher primäre Noten von Leder und Tabak, sowie die Hitze des Jahrgangs anzeigende Teer- und Kräuterdüfte. Das Ganze wirkt reich und komplex, aber dennoch eher verschlossen. Am Gaumen begeistern mich die Feinheit der Tannine, der cremige Schmelz, die Saftigkeit, die Rasse und die verführerische Süsse. Die Hitze des Jahrgangs drückt sich hier in Aromen aus, die ein wenig an einen Hermitage oder Côte Rôtie erinnern. Der Wein ist blutjung und bietet dennoch Trinkvergnügen ohne Ende, perfekt reifes Traubengut lässt diesen Jungwein so reif erscheinen, macht ihn attraktiv und verführerisch. Auch wenn da noch jede Menge Potenzial im Verborgenen liegt, ist der jetzt schon spektakulär gut zu trinken.

2006 Santenay 1^{er} Cru Commes, Roger Belland (R)
18 +/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 23.50** (ab 25.6.12 33.–) • Art. 237280

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

Wie findet man die besten Weine?

Wir Menschen haben bekanntlich die Tendenz, vieles mit dem Intellekt machen zu wollen. Bei der Suche nach qualitativ hochstehenden Weinen funktioniert das nur bedingt. Selbstverständlich kann und muss man analysieren, ob ein Wein aus reifen Trauben gekeltert wurde, selbstverständlich kann man Konzentration, Aromenvielfalt, Harmonie und Länge eines Weines mit dem Verstand prüfen. Aber die wahre Grösse eines Weines kann man nur mit dem Herzen erfassen. Die technische Perfektion alleine bringt es nicht. Ein Wein muss Emotionen auslösen, er muss einen berühren, er muss spannend sein und Charme ausstrahlen. Wenn er dir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubert, ist er gross. Wenn er dich in

einen Traum versinken lässt, wenn du alles um dich herum vergisst, wenn deine Sinne vom Wein total überwältigt sind, dann ist es ein 20-Punkte-Monument. Um solche Weine zu entdecken, muss man mit offenem Herzen an die Sache herangehen. Dann geht es erst richtig los. Jetzt muss man in sich hineinfühlen: Was passiert mit mir, wenn ich diesen Wein trinke? Wenig bis gar nichts? Dann gibt es selbst für den technisch perfekten Wein keinen Platz in meinem Keller. Warum aber berührt mich dieser Wein und der andere nicht? Diese Frage habe ich mir schon sehr oft gestellt, aber noch nie wirklich eine Antwort gefunden. Selbstverständlich ist es auch so, dass nicht jeder Wein die gleichen Menschen berührt. Dennoch habe ich da eine grosse Übereinstimmung festgestellt. Weine, die ich als gross empfinde, gefallen auch der überwiegenden Mehrheit unserer Kundinnen und Kunden gut. Glauben Sie mir: Wenn das nicht so wäre, hätte ich meinen Beruf als Weinhändler schon lange aufgegeben.

Wein und Emotionen

Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich für die unzähligen positiven Reaktionen auf unseren Internetshop bedanken. Viele Kunden haben auch die Art und Weise gelobt, wie wir den Weinhandel betreiben. Meine Weinbeschreibungen finden ganz offensichtlich bei der überwiegenden Mehrheit unserer Kundschaft grossen Anklang. Dafür bin ich ausserordentlich dankbar. Solches Lob tut meiner Seele gut wie ein grosser Wein. Natürlich habe ich auch Verständnis dafür, dass ein paar wenige Kunden meine Beschreibungen etwas sehr emotional empfinden und das Gefühl haben, es können nicht alle Weine so begeisternd sein. Nun, ich bedaure das, aber ich kann eben einfach nicht anders, als so zu schreiben, wie ich es empfinde. Ich habe schon versucht, das extremste «herauszufiltern», aber dann passiert das gleiche, wie wenn man einen grossen Wein durch den Sterilfilter pressen würde, dann wird es langweilig. Ich glaube, dass ich mit meiner Offenheit ziemlich berechenbar bin. Wer Weine weniger euphorisch erlebt als ich, kann einfach immer etwas abziehen und kommt vielleicht so zu einem für ihn/sie stimmigen Ergebnis.

Apropos Emotionen: Es ist nicht so, dass diese bei mir bei allen Weinen einfach immer so herausprudeln. Es gibt durchaus sehr viele Weine, die mich völlig kalt lassen. Wenn man alle Weine anschaut, die auf dieser Welt produziert werden, so sagt mir der allergrösste Teil davon nichts. Darum finden Sie in unseren Angeboten keine solchen Weine. Es gibt heutzutage glücklicherweise so viele grandiose Weine, dass ich diese gar nicht alle einkaufen kann. Es gibt darum absolut keinen Grund, einen netten 16-Punkte-Wein in unser Programm aufzunehmen. Das ist der Grund, warum halt meine Beschreibungen ziemlich euphorisch ausfallen.

Die Trinkreife der Weine

Ein anderes Thema ist die Trinkreife der Weine. Leider ist es so, dass man heutzutage selbst in guten Restaurants fast nur junge Weine auf der Karte findet und so öfter als erwünscht einen zu jungen Wein trinken muss. Ich habe zwar die Berufskrankheit, jeden Wein gleich «umzurechnen» wie er in seiner schönsten Trinkreife einmal schmecken wird. Wenn man heute



z.B. einen grossen 2008er oder 2006er Burgunder trinkt, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass er sehr verschlossen ist, dass ein potenzieller 20-Punkte-Wein vielleicht gerade mal Trinkvergnügen für 17–18 Punkte bietet. Erstaunlicherweise offenbaren Jungweine vor der Füllung irgendwie ihr ganzes Potenzial. Da können meist auch Laien nachvollziehen, dass es sich um einen grossen Wein handelt. Aber in der Zeit, wo die Fruchtphase abgeklungen und die Reife noch nicht erreicht ist, sind die Weine oft sehr schwierig zu beurteilen. Ich möchte hier ganz klar betonen, dass sich meine Wertungen auf die Zeit der schönsten Genussphase eines Weins beziehen.

Hier eine Auswahl trinkreifer Weine zu attraktiven Preise:

ART.	JG.	WEIN	INHALT	PREIS (CHF)
233034	2003	Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC	75cl	27.00 18.90
233035	2003	Guyon, Choresy-les-Beaune AOC, Les Bons Ores	75cl	38.00 26.60
233036	2003	Guyon, Savigny-les-Beaune 1er cru AOC, Les Peuillets	75cl	45.00 31.50
233039	2003	Guyon, Vosne-Romanée AOC, Les Charmes de Mazières	75cl	89.00 62.30
233070	2003	Morey Marc, Bourgogne blanc AOC	75cl	24.00 16.80
233114	2003	Morey Pierre, Bourgogne blanc AOC	75cl	27.00 18.90
233118	2003	Morey Pierre, Meursault AOC	75cl	68.00 47.60
233601	2003	Robert-Denogent, Saint-Veran AOC, Les Pommards	75cl	27.00 18.90
234138	2003	Guyon, Gevrey-Chambertin AOC	75cl	62.00 43.40
234740	2004	Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC	75cl	27.00 18.90
234741	2004	Guyon, Choresy-les-Beaune AOC, Les Bons Ores	75cl	36.00 25.20
234742	2004	Guyon, Nuits-Saint-Georges rouge AOC, Les Herbues	75cl	56.00 39.20
234743	2004	Guyon, Vosne-Romanée AOC	75cl	56.00 39.20
234745	2004	Guyon, Vosne-Romanée AOC, Les Charmes de Mazières	75cl	83.00 58.10
234762	2004	Morey Pierre, Pommard 1er cru AOC, Grands Epenots	75cl	65.00 45.50
234764	2004	Morey Pierre, Meursault AOC	75cl	61.00 42.70
234767	2004	Morey Marc, Bourgogne blanc AOC	75cl	24.00 16.80
234775	2004	Morey Marc, Chassagne-Montrachet rouge AOC	75cl	27.00 18.90
234784	2004	Tollot-Beaut, Choresy-les-Beaune AOC, Pièce du Chapitre (Monopol-Lage)	75cl	31.00 21.70
234791	2004	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton AOC	75cl	42.00 29.40
234793	2004	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton 1er cru AOC, Les Fournières	75cl	51.00 35.70
234804	2004	Morey-Blanc SA, Meursault 1er cru blanc AOC, Gouttes d'Or	75cl	85.00 59.50
236659	2005	Tollot-Beaut, Savigny-les-Beaune 1er cru AOC, Champ Chevrey Monopole Tipp	75cl	48.00 33.60
236668	2005	Morey Marc, Chassagne-Montrachet blanc AOC	75cl	52.00 36.40
236671	2005	Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er cru blanc AOC, Morgeot	75cl	75.00 52.50
236676	2005	Morey Marc, Chassagne-Montrachet rouge AOC	75cl	34.00 23.80
236677	2005	Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er cru rouge AOC, Morgeot	75cl	46.00 32.20
236682	2005	Morey Pierre, Bourgogne blanc AOC	75cl	27.00 18.90
236683	2005	Morey Pierre, Meursault AOC	75cl	74.00 51.80
236687	2005	Morey-Blanc SA, Meursault 1er cru blanc AOC, Bouchère	75cl	95.00 66.50
236688	2005	Morey-Blanc SA, Meursault 1er cru blanc AOC, Gouttes d'Or	75cl	99.00 69.30
236704	2005	Guyon, Bourgogne Pinot Noir AOC	75cl	30.00 21.00
236705	2005	Guyon, Choresy-les-Beaune AOC, Les Bons Ores	75cl	38.00 26.60

Burgund 2010

Unsere Selektion:

Villa Ponciago Fleurie	12
Domaine Robert-Denogent Fuissé	14
Domaine Roger Belland Santenay	16
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	19
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	22
Domaine Pierre Morey Meursault	26
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	29
Domaine Tollot-Beaut Choresy-les-Beaune	32
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	35
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits St. Georges Neu	38
Domaine Guyon Vosne-Romanée	40
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	44
Domaine Olivier Jouan Morey St. Denis Neu	48
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	50
Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis	52
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	59
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	62
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	65
Domaine William Fèvre Chablis	68





Villa Ponciago Fleurie

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

Thomas Henriot: «Ich träume davon, den grossen Terroir-Weinen von Fleurie wieder zu begegnen.» Die Familie Henriot hatte schon mit der Domaine William Fèvre ein altes Traditionsgut erworben und führte dieses innert weniger Jahre zurück an die Spitze von Chablis. Jetzt will sie auch den Fleurie zu neuem Leben erwecken. Unter dem Namen «Villa Ponciago» war das Weingut bereits im Jahr 949 bekannt. Heute umfasst die Domaine 49 ha Reben mit 214 verschiedenen Parzellen und 60 ha Wald und Wiesen, die für die Biodiversität verantwortlich sind. Der typische, rosa schimmernde Kristallfels ist hier allgegenwärtig, als Mutterfels, als Stein oder in Form von Sand. Karge Böden, die überflüssiges Wasser abfliessen und versickern lassen, nach Osten oder Südosten ausgerichtete Hänge auf der idealen Höhe über Meer, das alles bietet dem Gamay das optimale Umfeld, um konzentrierte, strukturierte und köstlich aromatische Weine gedeihen zu lassen. Ein auch heute noch lebendiger und hochklassiger Wein von Villa Ponciago aus dem Jahre 1929 zeigte der Familie Henriot, dass hier einst grandiose Weine entstanden sind. Ihr erklärtes Ziel ist es, künftig wieder solche Weine zu produzieren. Die Equipe um Joseph Bouchard (Chef de Culture) und Frédéric Weber (Maître de Chai) ist denn auch hochmotiviert und kann bereits in den ersten zwei Jahrgängen absolute Spitzenprodukte präsentieren. Dabei scheint der wesentlich schwierigere 2010er den grandiosen 2009er beinahe noch zu überstrahlen.

■ Villa Ponciago, Fleurie

2010 Fleurie, Les Hauts du Py (R)

18/20 • 2012–2020 • 75cl Fr. 22.– (ab 25.6.12 24.–)

Art. 241226

Knapp 30hl Ertrag. Die sehr alten Rebstöcke, von denen dieser Wein stammt, stehen auf einer erhöhten Granit-Steillage mit südlicher Ausrichtung. Das ist zweifellos eine der allerbesten Lagen von Fleurie. Schon der Duft zeigt einen sagenhaften Tiefgang, was für ein edles, superfeines, eindrücklich komplexes Parfüm. Da ist perfekt reife, gleichzeitig enorme Frische ausstrahlende schwarze Frucht mit im Spiel, aber vor allem auch eine Mineralität, die ich Weinen aus dieser Region niemals zugetraut hätte. Saftiger, rassiger, gut strukturierter, aber auch wieder sehr feiner Gaumen. Der Wein zeigt Fülle und eine sinnliche Aromatik, wirkt sehr edel – ja richtig gross. Der bringt mich wirklich zum Staunen, so etwas hätte ich einem Fleurie niemals zuge-
traut. Aber ein Fleurie von dieser Klasse ist sicher auch nicht die Regel, das ist ganz klar der Beste, den ich je probiert habe. Ich setzte die Prognose betreffend Trinkreife bewusst vorsichtig an, weil ich die Entwicklung dieser Weine zu wenig aus eigener Erfahrung kenne. Aber mit grosser Wahrscheinlichkeit wird dieser Wein auch noch in 20 oder mehr Jahren Hochgenuss bieten.

Aus den besten Lagen.

2009 Fleurie, La Réserve (R)

17+/20 • 2012–2018 • 75cl Fr. 17.50 (ab 25.6.12 19.50)

Art. 240097

Die Réserve entsteht aus einer Selektion der besten Lagen vom «Côteau de Villa Ponciago». Die diversen Parzellen setzen sich im Wesentlichen aus vier verschiedenen Böden zusammen: Die sandige Lage «Sous le parc» bringt Eleganz und florale Noten, die tiefgründige Südlage «Montgenas» bringt Struktur und Fülle, «La Briette» mit nur einer extrem dünnen Humusschicht über dem Felsen bringt Mineralität, Finesse und eine feine Tanninstruktur, und «Les Carcans» schliesslich, das ganz oben auf der Kuppe liegt, bekommt den ganzen Tag Sonne und bringt tiefgründige und konzentrierte Aromen. Nebst herrlicher, schwarzbeeriger Frucht zeigt der Duft vor allem feinste florale Noten, geniale Würze und eine erstaunliche Mineralität, dazu herrliche Frische, alles wirkt sehr komplex und zutiefst edel. Am Gaumen gibt er sich klassisch, gut strukturiert mit enormer Rasse und dezenter Süsse. Ein herrlicher Fruchtwein, aber der zeigt auch Klasse und enorme Tiefe, eine feine Delikatesse und ein unglaublich spannender Wein.

17.50



(R) = Rotwein



Domaine Robert-Denogent Fuissé

Max Gerstl mit
Jean-Jacques
Robert



Die Anfang des 20. Jahrhunderts vom Urgrossvater Claude Denogent gegründete Domaine umfasst 5 ha und besitzt beste Lagen der Appellation. Die Mehrzahl der Rebstöcke ist zwischen 50–80 Jahre alt. Entsprechend konzentriert sind die Weine, und die tiefgründigen Wurzeln der alten Reben verleihen ihnen die köstliche Mineralität und Komplexität. Der heutige Besitzer Jean-Jacques Robert ist einer der leidenschaftlichsten Winzer, die ich kenne. Er begann gleich nach der Übernahme des Weinguts 1988, alle Weine auf dem Weingut abzufüllen und selber zu vermarkten. Seine grossartigen Terroirweine (jeder Wein ist eine eigenständige Persönlichkeit) zählen nicht zuletzt wegen dem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu den beliebtesten unseres Angebotes. In Bezug auf Qualität müssen sie sich vor den grossen Weinen der Côte de Beaune überhaupt nicht verstecken. Jean-Jacques Robert: «2010 ist ein grandioser Jahrgang, einer der allerbesten, die wir je hatten. 2008 besitzt zwar eine ähnliche Konzentration, aber nicht diese geniale Rasse. Die Weine brauchen einen langen Ausbau und werden noch an Feinheit gewinnen.» Jean-Jacques Robert findet, dass die Weine zur Zeit noch zu wenig Harmonie zeigen und noch sehr stark von Kohlensäure geprägt sind. Für mich sind sie auch in diesem Zustand schon Trinkvergnügen pur. Wenn die noch feiner werden, wird das der Himmel auf Erden.

Der «Riesling» des Weinguts.

2010 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 32.50** (ab 25.6.12 36.–) • Art. 241206

Das ist der «Riesling» des Weinguts, er wächst auf einem Schieferterroir und strahlt auch wie ein Riesling, da sind nebst edler Zitrusfrucht effektiv feine Schiefernoten im Spiel, dazu ein sublimer Muskatton und betörende Aromen von grünem Tee. Am Gaumen setzt er auf eine grazile Extraktssüsse, die rassige Säure verleiht Balance und eine gute Struktur, das bringt so einen faszinierenden Hauch Strenge mit ins Spiel, aber sanfter Schmelz gleicht auch das wieder aus, ein sinnlicher Wein, der auch viel Noblesse und Charme ausstrahlt.

(W) = Weisswein

■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

2010 Macôn-Soltré «Clos des Bertillonnes» (W)

18/20 • 2013–2025 • 75cl **26.–** (ab 25.6.12 29.–) • Art. 241205

Eine makellos klare, grazil feine Duftwolke entspringt dem Glas, erfüllt von raffinierter Mineralität. Pure Rasse am Gaumen, gleichzeitig basiert der Wein auf cremigem Schmelz, ein spektakuläres Aromenspiel weckt die Sinne, wow, was für ein Bertillonnes, was für ein köstlicher Wein!

2010 Pouilly-Fuissé «Les Reisses» Monopole (W)

18+/20 • 2014–2030 • 75cl **31.–** (ab 25.6.12 34.–) • Art. 241208

Les Reisses ist eine Monopollage der Domaine. Der Duft ist extrem fein, ein die Sinne betörendes Parfüm, zart, filigran, aber intensiv und mit aromatischer Brillanz. Feiner, samtiger, absolut raffinierter Wein, ein zartes Pflänzchen und doch mit sehr viel Ausdruckskraft, wirkt sehr edel, elegant, präzise, gradlinig, köstlich süss und genial rassig mit wunderschönem Schmelz. Zumindest im Moment ist das sogar der raffinierteste in der grandiosen 2010er-Palette von Robert-Denogent.

2010 Pouilly-Fuissé «Les Carrons» (W)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **48.–** (ab 25.6.12 53.–) • Art. 241207

Der Duft zeigt sich nobel zurückhaltend, ein Finessenbündel, strahlend frisch, präzise und enorm komplex, da zeigt sich schon im Duft, dass das der «Grand Cru» unter den Weinen von Jean-Jacques Robert ist. Ein Kraftbündel am Gaumen, dennoch gertenschlank, mit sehr viel Saft und cremigem Schmelz, zeigt enorme Konzentration am Gaumen und ein faszinierendes mineralisches Rückgrat, der Wein kommt spielerisch leichtfüssig daher und begeistert mit einem fulminanten, ellenlangen Nachhall.

06er Hitangebot | 2006 Saint-Véran «Les Pommards» (W)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **Fr. 22.40** (ab 25.6.12 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.

(W) = Weisswein



JETZT LIEFERBAR



Domaine Roger Belland Santenay

Julie Belland mit
Max Gerstl

Die Domaine umfasst 23 ha Reben in der Côte de Beaune und ist mit 0,6 ha grösster Besitzer im Criots-Bâtard-Montrachet (Gesamtfläche 1,6 ha). Roger und seine Tochter Julie Belland bewirtschaften den Betrieb in 5. bzw. 6. Generation. Das Hauptaugenmerk der Familie Belland gilt der Arbeit im Rebberg. Vorausdenken ersetzt übermässigen Einsatz von Chemikalien, die Begrünung der Rebzeilen fördert die biologische Vielfalt und reguliert den Ertrag auf natürliche Art. Roger und Julie Belland setzen immer mehr auf Ganztraubenvergärung. Diese Methode erfordert absolut gesundes, reifes Traubengut – und das wiederum ist es, woraus grosse Weine entstehen. Julie Belland: «Die Qualität und Typizität der Weine entsteht in erster Linie durch rigorose und möglichst naturnahe Rebbergsarbeit sowie durch sehr saubere Selektion von perfekt ausgereiften und gesunden Trauben bei der Ernte. Wir begrünen die Reben schon seit 10 Jahren, das hat verschiedene positive Effekte, vor allem reguliert es auch die Erträge. Was die Vinifikation anbelangt, machen wir praktisch nichts und vergären mit Spontanhefen, je weniger man eingreifen muss, desto schöner bringt man das Terroir zum Ausdruck.»

Julie Belland weiter: «Die Qualität des Jahrgangs 2010 ist sehr befriedigend, auch der Gesundheitsgrad der Trauben war sehr gut, die Mengen sind ziemlich klein, was aber auch zur Konzentration beigetragen hat. Wir versuchen immer mehr, die Mineralität hervorzuheben, indem wir weniger Neuholz nehmen und tendenziell eher etwas früher ernten. Die Trauben müssen perfekt reif sein, aber nicht überreif.»

2010 Chassagne Montrachet blanc 1^{er} Cru Morgeot-Clos Pitois Monopole (W)

19/20 • 2015–2035 • 75cl Fr. 62.– (ab 25.6.12 68.–) • Art. 241126

Der Clos Pitois umfasst insgesamt 3 ha und ist ungefähr je zur Hälfte mit Chardonnay (50-jährige Reben) und Pinot Noir bepflanzt. Der Weinberg wurde 1421 von Mönchen angelegt und ist heute exklusiv

(W) = Weisswein

■ Domaine Roger Belland, Santenay

im Besitz der Familie Belland. Herrlich mineralischer Duft, sehr fein, edel, delikat, dennoch mit geradezu verschwenderischer Vielfalt. Am Gaumen geht die Post ab, da ist gewaltige Rasse, in Verbindung mit dem cremigen Schmelz, der diese 2010er auszeichnet, ergibt es eine Harmonie, die man sich schöner nicht vorstellen könnte. So ist alleine schon die Textur des Weines ein sinnliches Erlebnis. Dann die enorme Konzentration mit dem verblüffenden Spiel der Aromen, und dabei kommt der Wein so wunderbar leichtfüssig daher, das muss und wird mit Sicherheit jeden Weinfreund begeistern.

2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot-Clos Pitois Monopole rouge (R)

18/20 • 2016–2040 • 75cl Fr. 41.– (ab 25.6.12 46.–) • Art. 241131

Die Pinot-Noir-Rebstöcke im Clos Pitois sind 50 Jahre alt. Hier werden durchschnittlich 9000 Flaschen pro Jahr produziert.

Das ist edler Burgunderduft, fein, fein und nochmals fein, der strahlt, der funkelt, der geht direkt ins Herz. Der Wein begeistert mit seiner samtigen Struktur, seinen perfekt abgerundeten Tanninen, der fährt so richtig ein, macht gewaltig Druck, vereint herrliche Süsse mit traumhafter Frische, ein Feuerwerk von Eleganz, Rasse und Finesse, sinnliches Aromenspiel und ein sublimer Nachhall von gigantischer Komplexität, grandios, was für ein edler Wein.

Aus Top-Lage!

2010 Santenay 1^{er} Cru Beauregard (R)

18+/20 • 2016–2035 • 75cl Fr. 27.– (ab 25.6.12 33.–) • Art. 241129

In dieser wohl renommiertesten, an Chassagne-Montrachet angrenzenden 1er Cru Lage von Santenay besitzt die Familie Belland stolze 3,2 ha 30-jährige Reben. Hier werden durchschnittlich 17'000 Flaschen pro Jahr produziert, da kann man so richtig aus dem Vollen schöpfen. Auch wenn es vermutlich eher unbewusst geschieht, aber wenn man genügend Fläche zur Verfügung hat, fällt es auch etwas leichter, ganz besonders rigoros zu selektieren.

Ein feines Parfüm aus schwarzen und roten Beeren verwöhnt die Nase, dazu mischen sich reizvolle Kräuterdüfte und noble Würze, alles kommt so herrlich aus der Tiefe und bündelt sich zu einem berauschend schönen Duftbild. Im Antrunk zeigt er sich total fein, aber unglaublich aromatisch, intensiv, reich, köstlich frisch, die Harmonie ist perfekt, da ist gewaltig Spiel drin, der Wein singt, der besitzt Ausstrahlung, der löst Emotionen aus, die durch seinen ellenlangen Nachhall noch verstärkt werden. Wenn man versucht, sich den idealen Burgunder vorzustellen, so müsste der so ziemlich genau schmecken wie dieser Wein. Konzentrierte Aromatik und tänzerische Leichtigkeit, edle Rasse und cremig weicher Schmelz, raffinierte Extraktsüsse und saftige, perfekt reife Säure – und all das in perfekter Harmonie, was will man mehr?

(R) = Rotwein





Roger Belland

■ Domaine Roger Belland, Santenay

2010 Santenay Charmes (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 25.6.12 26.–) • Art. 241128

Dieser 1,15 ha grosse Rebberg befindet sich im südlichen Teil von Santenay und ist mit 35 Jahre alten Reben bepflanzt. Durchschnittlich werden hier 6000 Flaschen pro Jahr erzeugt, 2010 leider einige weniger. 30% der Trauben wurden nicht entrappt. Feines Himbeer mit einem Hauch schwarze Kirschen und reizvollen floralen Noten, was für ein delikater, so traumhaft burgundischer Duft! Verführerischer, sehr saftiger, feingliedriger Gaumen, tänzerische Aromatik, viel Süsse im Extrakt, mit feiner Rasse perfekt ins Gleichgewicht gerückt, das ist herrliches Trinkvergnügen, endet dann beinahe furios, einfach geniale Rasse, wow ist das gut...

2010 Volnay 1^{er} Cru Santenots (R)

19/20 • 2018–2045 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 25.6.12 60.–) • Art. 241132

Die Domaine besitzt hier 0,25 ha mit 60-jährigen Rebstöcken. Daraus keltert man durchschnittlich 1200 Flaschen pro Jahr, meistens mit Ganztraubenvergärung. Auch 2010 wurden 80% der Trauben nicht entrappt. Tiefgründiger, expressiver Duft mit herrlich frischer Frucht im Vordergrund und mit vibrierender mineralischer Spannung unterlegt, gewaltig intensiv und zutiefst komplex. Ein wunderbar schlankes Fruchtbündel am Gaumen, auch hier bleibt immer genügend Platz für Mineralität und Würze, der Wein ist gigantisch komplex, puristisch transparent und spielerisch leicht, total auf der Finessenseite, Burgund wie es lebt und lebt, ein Charmeur, dem man kaum widerstehen kann.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot |

2006 Santenay 1^{er} Cru «Commes» (R)

18 +/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 23.50** (ab 25.6.12 33.–) • Art. 237280

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

(R) = Rotwein



Bernard Mollard

Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Das Weingut wurde 1919 von Fernand Morey gegründet. Sein Sohn Marc trat 1944 in den Betrieb ein und dessen Tochter Marie-Josèphe zusammen mit ihrem Mann Bernard Mollard 1977. Wie Pierre Morey in Meursault, ist Marc Morey in Chassagne-Montrachet einer der absoluten Top-Produzenten. Der sympathische und bescheidene Bernard Mollard und seine Tochter Sabine produzieren auf der 9 ha grossen Domaine Weine von Weltruf. Die Leidenschaft gilt klar den grossen Weissweinen, die mit 7.24 ha den Löwenanteil der Fläche ausmachen. Bernard Mollard: «Ich bin ein grosser Fan von Weissweinen, ich kann ein ganzes Essen damit begleiten, ich finde die haben mehr Finessen als die Rotweine.» 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 und Sabine Mollard wie auch Wilhelm Haag und sein Sohn Oliver 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, knüpft hier auch Tochter Sabine an die Philosophie ihres Vaters an. Die Übergabe des Betriebes von Vater zu Tochter funktionierte nahtlos. Selbstverständlich ist Bernard Mollard immer noch sehr oft im Betrieb anzutreffen. Er leistet sich etwas mehr Ferien als früher, ansonsten steht er aber seiner Tochter Sabine nach wie vor tatkräftig zur Seite. Wer Veränderungen in der Weinqualität sucht, wird sicher nicht fündig. Zum Glück, denn diese ausdrucksstarken Weine würde man vermissen, wenn es sie in dieser Form nicht mehr gäbe.

Grosse Kraft und Fülle.

2010 Chassagne-Montrachet (W)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **46.–** (ab 25.6.12 51.–) • Art. 241186

Der Wein stammt von 5 verschiedenen Parzellen. Dezent Frucht, ganz feines Vanille, Noten von Lindenblüten mit einem ganz feinen Hauch Honig ergänzen dieses edle Duftbild. Schlanker, extrem



(W) = Weisswein



■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

feiner, zartschmelzender Gaumenfluss, im Antrunk zeigt er sich überaus sublim, steigert sich dann immer mehr zu einem wahren Kraftbündel, dieser so zarte Wein besitzt enorm Kraft und Fülle, minutenlanger Nachhall mit faszinierenden, feinwürzigen Aromen, Klasse!

2010 Bourgogne Chardonnay (W)

17/20 • 2013–2022 • 75cl Fr. 24.– (ab 25.6.12 27.–) • Art. 241185

Dieser strahlend klare Duft – ein Markenzeichen der Weine von Marc Morey – wirkt sehr edel und vereint feine Zitrusfrucht mit raffinierter Mineralität. Rassiger, schmackhafter Wein, erfrischendes Aromenspiel, herrliche Zitrusfrucht auch am Gaumen, der Wein tanzt, der lebt, da ist etwas los am Gaumen, eine Sensation von Bourgogne, was für ein liebenswürdiger Wein, vereint Kraft und Eleganz in idealer Weise. Das ist der Beweis, dass es richtig raffinierte und zugleich erschwingliche Burgunder gibt.

2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)

18+/20 • 2015–2035 • 75cl Fr. 65.– (ab 25.6.12 75.–) • Art. 241187

Der Duft ist extrem fein, aber unglaublich intensiv, mit viel Strahlkraft und immenser Brillanz. Das ist pure, hochkonzentrierte Raffinesse, dieser komplexe Terroirwein zeigt tänzerische Leichtigkeit, ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse, es ist ganz einfach ein Wein zum Ausflippen.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl Fr. 52.50 (ab 25.6.12 75.–) • Art. 237726

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

06er Hitangebot | 2006 Bourgogne blanc (W)

17+/20 • 2011–2020 • 75cl Fr. 22.– (ab 25.6.12 27.–) • Art. 237723

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

(W) = Weisswein

■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Pucelles» (W)

19/20 • 2016–2040 • 75cl Fr. 92.– (ab 25.6.12 105.–) • Art. 241188

Was für ein nobler, traumhaft mineralischer Duft, extrem fein, aber mit eindrücklichem Tiefgang, der strahlt aus dem Glas und versprüht unwiderstehlichen Charme, alles wirkt fein, fein und nochmals fein, was für ein edles Parfüm. Ein monumentales Kraftpaket im Antrunk, vollmundig, reich, voluminös, aber voller sagenhafter Raffinessen, dieses Kraftpaket kommt so wunderbar leichtfüssig daher, zeigt Saft und cremig-weichen Schmelz ohne Ende, im minutenlangen Nachhall wird er immer feiner, was für ein raffinierter Wein, Burgund wie aus dem Bilderbuch.

Ⓜ 2010 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2018–2050 • 75cl Fr. 295.– (ab 25.6.12 330.–) • Art. 241189

Der Duft zeigt sich selbst im aktuell noch etwas verschlossenen Zustand eindrücklich vielschichtig und voller Noblesse, attraktiv und von paradiesischer Schönheit. Am Gaumen offenbart er all seine Qualitäten, der cremige Fluss, die sagenhaften Raffinessen, die monumentale Kraft, die Fülle, die edle Rasse und all das in perfekter Harmonie, der Wein beeindruckt, der geht mitten ins Herz, ein ganz edler Charakterwein und mit einem Charme, dem niemand widerstehen kann, ein grosser, ja monumentaler Burgunder.

Sabine Mollard, Besitzerin der Domaine Marc Morey



(W) = Weisswein, Ⓜ = rarer Wein



Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

Anne-Claude
Leflaive

Die Domaine Leflaive ist 24 ha gross und produziert mehrheitlich Weine in Puligny-Montrachet, wo sie die grösste Besitzerin von Top-Lagen ist (gut 5 ha Grand Crus, knapp 10 ha Premier Crus, sowie 4,6 ha Villages). Daneben besitzt sie noch 1,6 ha Premier Cru in Meursault und 3,2 ha Bourgogne blanc. Sie wird heute geleitet von Anne-Claude Leflaive (früher zusammen mit Pierre Morey als technischem Direktor, er ging aber Mitte 2008 in Pension). Beide sind beseelt von der Überzeugung, dass nur durch respektvollen Umgang mit der Natur grosse und lagentypische Weine entstehen können. Die Reben werden biodynamisch bearbeitet. Anne-Claude Leflaive: «Die Biodynamie ist kein Kampf gegen Krankheiten oder Parasiten. Es ist nicht Ziel, irgend etwas Natürliches auszurotten. Die Biodynamie schafft im Gegenteil ein natürliches Gleichgewicht, so dass Krankheiten und Parasiten auf ein tolerierbares Mass reduziert werden.» Anne-Claude machte schon 1990 die ersten Versuche auf einem Hektar mit Biodynamie, und bereits ab 1993 wurde die Domaine 100% biodynamisch bewirtschaftet. Wir arbeiten seit 1996 mit der Domaine zusammen, und ich probiere die Weine seit 1993 regelmässig vor der Füllung ab Fass. Meine Begeisterung für diese Weine war von Anfang an gross, aber ich konnte auch beobachten, wie die Weine beinahe von Jahr zu Jahr noch perfekter wurden. Ich habe bei der Domaine Leflaive schon seit mehreren Jahren das Gefühl, Weine zu verkosten, die eine nicht mehr zu übertreffende Perfektion erreicht haben. Dann kommt der nächste Jahrgang und siehe da, er ist ganz einfach nochmals eine Nuance raffinierter. Die 1er Cru erreichen alle schon die absolute Perfektion, im Vergleich mit anderen grossen Weissweinen dieser Welt kann man gar nicht anders, als alle mit 20 Punkten zu bewerten. Die Grand Crus spielen irgendwo in einer Liga ausserhalb dessen, was man überhaupt noch vergleichen kann, die müsste man eigentlich mit mehr als 20 Punkten bewerten. Ich bin in der glücklichen Lage, relativ oft Weine mit ähnlichem Renommee geniessen zu dürfen – wie beispielsweise jene von Coche Dury oder von Comte Lafon. Diese findet man gerade im Burgund noch oft zu vergleichsweise annehmbaren Preisen auf den

■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

Weinkarten der guten Restaurants. Ich wage aufgrund meiner persönlichen Erfahrungen die Behauptung, dass die Domaine Leflaive aktuell die grössten Weissweine der Welt produziert. Für mich jedenfalls ist die Domaine Leflaive im Moment klar das Mass aller Dinge bei weissen Burgundern. Kellermeister Eric Remy: «2010 war ein extremes Jahr, wir hatten beispielsweise minus 20 Grad und einen Tag später plus 10 Grad, das haben die Reben nicht gut vertragen, einige mussten ersetzt werden. Am 17. September war Erntebeginn. Es war ein Glück, dass wir 3 Tage früher beginnen konnten als vorgesehen, damit waren wir auch 3 Tage früher fertig, noch vor dem grossen Regen. Wir konnten alles ohne einen Tropfen Regen ernten.»

Ⓜ 2010 Meursault 1^{er} Cru «Sous les dos d'Ane» (W)
19+/20 • 2016–2050 • 75cl Fr. 110.– (ab 25.6.12 120.–)
Art. 241168

Der Wein ist wunderbar schlank und schmilzt wie Butter auf der Zunge, man spürt ihn fast nicht auf der Zunge, dennoch ist der Gaumen voller köstlicher, intensiver Aromen. Alles kommt mit verspielter Leichtigkeit daher und besitzt eine sinnliche Ausstrahlung. Man könnte schon diese Fassprobe mit grossem Vergnügen trinken, was hat der wohl alles noch in der Hinterhand? Dieser beinahe schlicht wirkende Wein versteckt garantiert noch gigantisch viel zusätzliches Potenzial.

Schlicht perfekt!

Ⓜ 2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon (W)
20/20 • 2016–2050 • 75cl Fr. 98.– (ab 25.6.12 112.–)
Art. 241167

Schon was hier aus dem Glas strahlt, berührt die Seele, was für ein himmlisch schönes Duftbild. Eine ganz feine und doch markante Mineralität bildet das Zentrum, alle andern Duftkomponenten bilden den Rahmen darum und passen sich an, feine Zitrusfrucht, süsse gelbe Frucht und raffinierte florale Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich noch feiner als gewohnt, der Wein hat zwar gewaltig Kraft, aber auf so raffinierte Art hat er sie kaum je zuvor zum Ausdruck gebracht. Dem sagenhaft cremigen Schmelz steht wie von Zauberhand erschaffen die genau darauf abgestimmte Rasse zur Seite, und auf diesem Fundament tanzen die Aromen Samba. Der Clavoillon war schon in den vergangenen Jahren immer ein Highlight in der Leflaive-Palette, aber dieser 2010 übertrifft möglicherweise alle Vorgänger, zumindest in Sachen Raffinesse.



(W) = Weisswein, Ⓜ = rarer Wein



2010 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 25.6.12 44.–) • Art. 241165

Der Duft ist schon beim «einfachen» Bourgogne unglaublich tiefgründig, reich und konzentriert, aber auch traumhaft filigran und edel. Am Gaumen zeigt sich der Wein herrlich saftig, genial rassig, mit hoher Konzentration, zudem vielschichtig reich und unglaublich präzise in der Aromatik. Und dies alles, obwohl er die Malo erst vor kurzem fertig gemacht hat und sich noch nicht von seiner allerschönsten Seite zeigt.

Ⓜ **2010 Puligny-Montrachet (W)**

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 70.–** (ab 25.6.12 78.–) • Art. 241166

Dieser Puligny Village zeigt Grösse, der Wein ist von unglaublicher Präzision und Feinheit, eine berausende Naturschönheit, herrlich saftig und mit cremigem Schmelz. Das ist eine köstliche Delikatesse, schon der Villages erreicht hier eine Klasse, bei der man sich unweigerlich fragen muss, wie viel besser die Premier- und Grand Crus überhaupt noch sein können.

Ⓜ **2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Pucelles» (W)**

20/20 • 2016–2050

75cl **Fr. 172.–** (ab 25.6.12 190.–) • Art. 241171

150cl **Fr. 352.–** (ab 25.6.12 383.–) • Art. 241172

Mineralität und reife Zitrusfrucht strahlen um die Wette, intensiv, komplex und auch wieder zutiefst fein und elegant, was für eine sagenhafte Strahlkraft. Im Antrunk begeistert er durch charmante Schlichtheit, der Wein hat es nicht nötig, laut aufzutreten, der aufmerksame Betrachter wird unweigerlich von der Anmut dieses Weines gefesselt, das ist unverfälschte, paradiesische Schönheit der Natur, wirklich beschreiben lässt sie sich nicht, aber man kann sie fühlen. Ich jedenfalls bin ganz einfach im 7. Himmel damit.

Ⓜ **2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Folatières» (W)**

20/20 • 2016–2050 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 25.6.12 160.–) • Art. 241170

Duftet süsser als der Clavoillon, da ist sehr viel reife gelbe Frucht im Spiel, aber auch wieder reizvolle Mineralität und köstliche florale Noten, vor allem herbe Holunderblüte. Im Antrunk explodiert er förmlich, weckt mich aus dem Traum, in den der Pucelles mich versetzt hat. Die Konzentration ist enorm, aber jede Menge cremig weiche, rassige Säure macht den Wein so traumhaft schlank, verleiht ihm diese sagenhafte Eleganz. Auch das ist – auf ganz andere Art – ein Wein zum Ausflippen schön, ein Geniestreich der Natur mit einem Nachhall, der beeindruckt, da ist verschwenderische Vielfalt, ästhetisch makellos, irgendwie bombastisch und dennoch eindrücklich delikat.

Ⓜ **2010 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Combettes» (W)**

19+/20 • 2017–2050 • 75cl **Fr. 145.–** (ab 25.6.12 160.–) • Art. 241169

Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse, steht da wie eine Eins, wirkt aber verschlossener als die vorher probierten, irgendwie kommt der noch nicht so richtig aus sich heraus, eine grosse Weinpersönlichkeit ist es allemal, dazu mit Charme ohne Ende, in der aktuellen Phase etwas introvertiert. Aber der minutenlange Nachhall zeigt an, dass da noch gigantisch viel Potenzial drin steckt.

Ⓜ **2010 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2060 • 75cl **Fr. 280.–** (ab 25.6.12 305.–) • Art. 241173

Der Wein zeigt den zartesten Duft aller Weine von Leflaive, man muss tief ins Glas hinein riechen, um alles zu erhaschen, es ist unglaublich, was in diesem so zarten, filigranen Duft alles steckt, das ist feinstes, absolut sinnliches Parfüm von sagenhafter Vielfalt. Am Gaumen zeigt er Muskeln, da ist Power, da ist gewaltige Fülle, selbstverständlich auch wieder total fein, das ist pure Rasse, dennoch schmilzt der Wein wie Butter auf der Zunge, versprüht ein wahres Aromenspektakel und einen nicht mehr enden wollenden grossartigen Nachhall.

Ⓜ **2010 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2060 • 75cl **Fr. 298.–** (ab 25.6.12 320.–) • Art. 241174

Der zeigt sich im Duft eher eine Spur verhaltener als der Bienvenues, aber da ist gigantisch Tiefe drin, es ist kaum vorstellbar, was so ein zarter Wein für ein Duftfurioso abgeben kann; was ich beim ersten Nasenkontakt als verhalten empfunden habe, entpuppt sich letztlich als eine sehr filigrane, aber an Komplexität und Tiefgang nicht mehr zu übertreffende Duftwolke. Am Gaumen ist pure Rasse, der fährt so richtig ein, ein monumentales Powerbündel, da ist geballte Kraft, ein sinnliches Fruchtbündel und alles bleibt tänzerisch leicht. Man kann den Wein irgendwie gar nicht fassen, der ist so unendlich leichtfüssig, der schwebt davon, aber der Mund ist beinahe überfüllt mit hochintensiven, unendlich komplexen Aromen, ein Wunder der Natur.

Ⓜ **2010 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2060 • 75cl **Fr. 395.–** (ab 25.6.12 440.–) • Art. 241175

Was für ein sagenhaftes Parfüm, die Mineralität ist raffiniert, fein und eingebettet in ein sublimes Fruchtbündel; Feinheit, Tiefgang, Komplexität sind die prägenden Elemente des Duftes. Absolute Präzision am Gaumen, köstliche Süsse, feinste Rasse, sagenhafte Intensität, totale Raffinesse, dieser so sagenhaft zarte Wein führt ein wahres Spektakel auf, das ist sinnliches Trinkvergnügen ohne Ende, der Wein geht unter die Haut, ein grosses Ereignis und einer der eindrücklichsten Weine, die ich hier je probiert habe.





Domaine Pierre Morey Meursault

Pierre Morey

Pierre Morey ist der König von Meursault. Sein Name steht seit vielen Jahren für Weissweine der absoluten Spitzenklasse. Inzwischen sind aber auch seine Rotweine ebenbürtig. Die Familie Morey ist seit 1793 in Meursault. Alle Generationen haben in den Weinbergen gearbeitet. Auguste Morey, der Vater von Pierre, wurde 1935 Pächter eines Teils der Reben der Domaine Comtes Lafon. Die Anfangszeit war extrem schwierig nach der Krise von 1929. Die Reben waren alt und mussten teilweise neu gepflanzt werden. 1971 stieg Sohn Pierre Morey in den elterlichen Betrieb ein und übernahm die Pacht der Familien Lafon, Poirier und Morey. 1984 entschied die Familie Lafon, die Reben zurückzunehmen und die Weine selber zu produzieren. Die Reben mussten schrittweise zurückgegeben werden, so etwa der Montrachet erst nach der Ernte 1991. In dieser Zeit begann Pierre Morey die Zusammenarbeit mit der Domaine Leflaive. 1989 ging der alte Regisseur Jean Viot in Rente und Pierre Morey wurde nach einer Übergangszeit dort technischer Direktor. Seither und bis zu seiner "Pensionierung" Mitte 2008 leitete Pierre Morey gleichzeitig seinen Betrieb und den technischen Teil (Reben und Keller) der Domaine Leflaive. Pierre Morey gilt als einer der Pioniere der Biodynamie im Burgund. Er hat sie Anfang der 90er-Jahre nicht nur bei sich selber eingeführt, sondern auch bei Domaine Leflaive. Seit 1997 ist die Domaine Pierre Morey offiziell unter Biodynamie, sie umfasst heute 11 ha. Pierre Morey ist jetzt in einer wunderbaren Situation. Die zusätzliche grosse Aufgabe bei der Domaine Leflaive konnte er abgeben, und auf seinem eigenen Weingut hat Tochter Anne die Geschäftsführung übernommen. Er blüht richtiggehend auf, scheint seine Arbeit noch mehr denn je zu lieben und wird sich wohl noch intensiver als bisher um jedes kleinste Detail kümmern.

Pierre Morey: «2008 ist unter Schmerzen geboren, 2010 ganz normal, nur der Ertrag ist sehr reduziert. Die 2010er strahlen denn auch diese sagenhafte Harmonie der ganz grossen Jahrgänge aus. Die Roten sind immer noch auf der Feinhefe, sie hatten noch keine Lust, umgezogen zu werden. Wir haben jetzt dank dem neuen Keller die Möglichkeit, den Weinen etwas mehr Zeit zu lassen.»

■ Domaine Pierre Morey, Meursault

2010 Monthélie (R)

18/20 • 2013–2020 • 75cl **Fr. 31.–** (ab 25.6.12 34.–) • Art. 241190

Das ist schon wieder – wie im Vorjahr – so ein raffinierter, charmanter Strahlemann. Dieser Duft zieht mich unweigerlich in seinen Bann, ich muss mein Vorurteil von früher definitiv ablegen – noch vor wenigen Jahren war ich mir sicher, dass hier keine grossen Weine wachsen können – der Wein scheint seinen Triumph zu geniessen, und mir ist es richtig peinlich, aber ich gebe mich definitiv geschlagen, dieser Wein verwöhnt auch meinen Gaumen. Einfach herrlich, diese Frucht, diese Feinheit und diese Intensität. Feine Rasse und köstliche Süsse tragen die betörende Fruchtaromatik meilenweit. Der Wein geht direkt ins Herz, das ist so ein liebenswerter Kumpel, zeigt sich charmant und irgendwie schlicht und ist dennoch eine Persönlichkeit. Wir sind definitiv Freunde geworden.

2010 Meursault Terres Blanches (W)

19/20 • 2015–2040 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 25.6.12 75.–) • Art. 241192

Der duftet zart, dennoch intensiv und eindrücklich komplex, strahlt noble Sinnlichkeit aus, das ist der edle, bildschöne, ausdrucksvolle Duft eines ganz grossen weissen Burgunders. Was für eine sagenhafte Delikatesse am Gaumen, der Wein ist unendlich raffiniert, strotzt vor feinsten Mineralität, gleicht mit seiner traumhaft schlanken Art einem grossen Riesling und ist dennoch Burgund wie aus dem Bilderbuch. Das ist seit Jahren einer der Überflieger aus Pierre Moreys Sortiment und der Jahrgang 2010 gibt ihm zusätzliche Präzision, ein Geniestreich.

Mit sehr grossem Potenzial.

2010 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2013–2020 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 25.6.12 27.–) • Art. 241191

Das ist schon lange und in jedem Jahr mein Wein, der strahlt schon eine traumhafte Mineralität in die Nase aus, dazu ganz feine Frucht und sublime florale Noten, was für ein delikater, betörend schöner Duft. Am Gaumen vereint er edle Rasse mit köstlich süssem Extrakt, ein schlankes Kraftbündel und ein sehr edler Wein mit viel Strahlkraft, zeigt jede Menge Saft und cremigen Schmelz, der Wein hat enorm Potenzial, das ist ein grosser weisser Burgunder, der so manchen Meursault in den Schatten stellt.



(W) = Weisswein, (R) = Rotwein

■ Domaine Pierre Morey, Meursault

® **2010 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2018–2060 • 75cl **Fr. 230.–** (ab 25.6.12 250.–) • Art. 241193

Dieser Duft zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken, damit ist eigentlich alles gesagt, es ist ein berührender Duft, ein sinnliches Erlebnis, ungemein facettenreich und betörend raffiniert. Auch am Gaumen ist einfach nur Raffinesse, die Konzentration ist enorm, aber das ist so etwas von unendlich fein, der Gaumen ist bis in den hintersten Winkel gefüllt mit köstlichsten Aromen, aber alles ist beinahe nur ange-tönt, sagenhaft leichtfüssig, unendlich lang, ein eindrückliches Wein-erlebnis, ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument, das jede Punkteskala sprengt.



Domaine Marquis d'Angerville Volnay

Guillaume d'Angerville

Die 13 ha grosse Domaine ist seit über 200 Jahren und 6 Generationen in Familienbesitz. Sie ist schon seit Urzeiten ein Juwel, aber seit Guillaume d'Angerville sie leitet, wurde nochmals einiges perfektioniert. Nicht nur das Weingut selber und die Keller wurden auf den neusten Stand gebracht und präsentieren sich jetzt in glanzvollem Licht, auch im Rebberg und bei der Weinbereitung wurden viele Details verbessert. Guillaume d'Angerville: «Alles was wir machen, ist im Bestreben nach möglichst viel Finesse. Wenn die Trauben die perfekte Reife erreichen, ist es einfach, dann sind eigentlich grosse Weine vorprogrammiert.» Die Weine von Angerville kenne ich fast am besten von allen Burgundern. Dies aus verschiedenen Gründen. Ich habe es schon besucht, lange bevor ich begann, Weine aus dem Burgund zu importieren; und es war auch eines der ersten Güter, mit denen ich eine Zusammenarbeit begann. Zudem hatte ein Restaurant in Landquart zu sensationell günstigen Preisen viele alte Jahrgänge von d'Angerville auf der Karte. Das haben wir damals ausgiebig genutzt. Ich hatte auch eine gute Beziehung zu Jacques d'Angerville, dem Vater des heutigen Besitzers Guillaume. Jacques, der das Weingut seit 1952 bis zu seinem Tod 2003 führte, war eine der ganz grossen Persönlichkeiten im Burgund. Die Domaine d'Angerville – die bereits im Jahr 1507 mit praktisch den gleichen Rebflächen wie heute in den Büchern des Staates erwähnt wurde – hat zu allen Zeiten grosse Weine produziert. Auch zu Jacques d'Angervilles Zeiten zählte das Weingut zu den renommiertesten im Burgund. Ich habe selbstverständlich auch die Entwicklung aufmerksam verfolgt, die das Weingut seit der Übernahme 2003 durch seinen Sohn Guillaume d'Angerville durchlaufen hat. Heute wird auf dem Weingut noch um eine ganze Kategorie präziser gearbeitet. Der Generationenwechsel sowie die Erkenntnis, dass die Qualität durch noch präzisere Arbeit im Rebberg nochmals entscheidend gesteigert werden kann,



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1er Cru Santenots (R)

19/20 • 2014–2030 • 75cl **Fr. 55.30** (ab 25.6.12 79.–) • Art. 238391

Am Gaumen ist jede Menge Kraft und Fülle in diesem zarten Wein, perfekt abgerundet, von strahlender Schönheit, wunderbar süss, geht in die Länge, ein Traum von Wein.

06er Hitangebot | 2006 Meursault Les Durots (R)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 25.6.12 42.–) • Art. 238389

Pierre Morey: «Ich bin sicher, dass die Biodynamie diesen Reben sehr viel gebracht hat und man es auch im Wein immer mehr zu spüren beginnt.» Das ist eine köstliche Delikatesse, dieses zarte, unendlich raffinierte Spiel der Aromen fesselt mich total, da ist jede Menge köstliche Frucht, getragen von feinsten Extraktzüssen und Rasse verleihender, hochreifer Säure; man muss vor allem dem herrlich saftigen Nachhall Beachtung schenken, um nichts von der Faszination dieses Weines zu verpassen.

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



■ Domaine Marquis d'Angerville, Volnay

haben zu einem markanten Qualitätssprung nach oben geführt. Bei meinem ersten Besuch nach dem Wechsel im Spätherbst 2003 waren bei Guillaume d'Angerville noch gewisse Unsicherheiten erkennbar. Er war sichtlich froh, mit seinem Schwager Renaud de Villette einen Mann zur Seite zu haben, der schon seit 15 Jahren an der Seite von Vater Jacques auf dem Weingut gearbeitet hatte und dieses wie seine Westentasche kannte. Ein Jahr später war Guillaume aber bereits Herr der Lage, die Leidenschaft hatte ihn gepackt, jetzt war ganz klar, dass er es als grosses Geschenk und einmaliges Privileg empfand, ein solches Weingut führen zu dürfen. Die Equipe auf dem Weingut wurde massiv verstärkt, um die Arbeiten im Rebberg noch präziser machen zu können. Und 2005 wurde mit François Duvivier ein Mann als Regisseur verpflichtet, dessen Aufgabe es ist, auf dem Weingut den biodynamischen Weinbau einzuführen. Betriebsleiter Duvivier: «Ich lasse in den Reben das Gras wachsen, das lockert die Erde am besten auf und reduziert den Ertrag auf natürliche Weise.» Der Qualitätssprung ist nicht nur in den Weinen ganz deutlich sichtbar. Auch baulich wurde das Weingut in den letzten Jahren ständig erneuert. Der sanfte und auf Bewahrung der alten Strukturen bedachte Umbau hat das Gut zu einem wahren Bijou gemacht. Es gehört jetzt auch optisch zu den allerschönsten im Burgund.

2010 Volnay 1er Cru (R)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 25.6.12 75.–) • Art. 241164

Ein feines Fruchtbündel strahlt aus dem Glas, schwarze und rote Beeren, raffiniert mineralisch und burgundisch grazil, komplex und mit viel Tiefgang. Sehr feiner, saftiger, rassiger Gaumen, zeigt jede Menge Schmelz, eine köstliche Delikatesse, langes, traumhaft aromatisches Rückaroma. Das ist so ein Wein, den man einfach lieben muss, mit seinem unkomplizierten charmanten Auftritt vermag er wohl jeden zu begeistern.

Perfekte Balance.

2010 Volnay 1er Cru Fremiet (R)

19/20 • 2016–2040 • 75cl **77.–** (ab 25.6.12 85.–) • Art. 241163

Der Duft ist noch etwas von der Malo geprägt, dennoch schon eindrücklich klar und mit viel Ausstrahlung, feinste Frucht trifft auf filigrane Kräuternuancen und einen Hauch schwarze Trüffel, die Tiefe verleihen. Ein Knaller am Gaumen, der explodiert förmlich, füllt den Gaumen mit köstlich süsser Frucht, wiederum unterstützt von der herrlichen Frische des Jahrgangs, alles ist in perfekter Balance, ein Traum von Fassprobe, das ist Trinkvergnügen pur. Die Verbindung aus cremigem Schmelz und genialer Rasse bringt den Wein zum Schweben und mich in den 7. Weinhimmel.

(R) = Rotwein



■ Domaine Marquis d'Angerville, Volnay

2010 Volnay 1er Cru Champans (R)

20/20 • 2018–2050 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 25.6.12 105.–) • Art. 241162

Das ist sinnliches Parfüm, extrem fein, aber sagenhaft vielschichtig, mit betörenden Aromen von schwarzen Beeren, raffiniertem Himbeer und zarter Mineralität, eine himmlisch schöne Duftwolke. Nur schon die Nase an dieses Glas zu halten ist ein an Sinnlichkeit kaum noch zu übertreffendes Vergnügen. Geradezu spektakulärer Gaumenauftritt, da ist echt etwas los, der tanzt Samba auf der Zunge, ein wilder Kerl, dennoch bleibt er fein, setzt immer die Eleganz in den Vordergrund, wirkt hyperelegant und belebend, Klasse. Dieses bezaubernde Aromenbündel raubt mir den Verstand, das ist Burgund in einer Perfektion wie man sie nur selten erlebt.

® 2010 Volnay 1er Cru Clos des Ducs (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 120.–** (ab 25.6.12 135.–) • Art. 241161

Obwohl noch von der Malo geprägt, ist das schon ein betörend schönes Nasenbild, es ist zwar, als ob der Vorhang noch nicht geöffnet wäre, aber es gelingt problemlos, ihn beiseite zu schieben, dahinter kommt ein Duft zum Vorschein, der intensiver und komplexer nicht sein könnte. Am Gaumen zeigt der Wein seine volle Strahlkraft, tritt mit enormer Intensität auf, dennoch ist das eine sagenhafte Delikatesse, hey, ist der fein, der geht unendlich in die Länge und ebenso in die Tiefe, alles wird noch intensiviert durch diese einmalige Säure, die so cremig über den Gaumen fliesst und die die grossen Burgunder des Jahrgangs 2010 definitiv zu Weinmonumenten macht.

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1er Cru (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 51.50** (ab 25.6.12 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, der Referenzwein verspricht eine tolle Kollektion.

06er Hitangebot | 2006 Volnay 1er Cru Champans (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **Fr. 69.–** (ab 25.6.12 97.–) • Art. 238402

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

(R) = Rotwein



JETZT LIEFERBAR



Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot



Der sympathische, 24 ha grosse Familienbetrieb wird in 5. Generation von Nathalie Tollot und ihren Geschwistern geführt. Die Domaine existiert seit rund 100 Jahren und bereits 1921 wurden die ersten Weine auf dem Weingut abgefüllt. Die Weine zeigen sich als grosse, klassische Burgunder. Man kam hier noch nie in Versuchung, die Weine durch moderne Kelterungsarten «mundgerechter» zu machen. Charaktervolle Terroirweine sind das oberste Ziel der Bemühungen. Was vermeintlich ein Schuss Moderne ist, den man in den letzten Jahren immer mehr beobachten konnte, kommt daher, dass man hier immer noch mehr Wert auf den präzisen Erntezeitpunkt legt. Perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle als Weine aus knapp reifen Trauben. Dadurch verlieren die Weine aber sicher nichts von ihrer Eleganz und Typizität, sondern gewinnen im Gegenteil noch Charakter dazu. Der Jahrgang 2010 und die Domaine Tollot-Beaut sind wie füreinander geschaffen. Ein besseres Paar kann man sich kaum vorstellen. Der klassische Jahrgang kommt der Stilistik des Weingutes in idealer Weise entgegen. Auch durch die höhere Konzentration aufgrund der kleinen Ernte verlieren die Weine absolut nichts von ihrer Raffinesse.

Enormes Geschmacksspektrum.

2010 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Champ Chevrey Monopole (R)

18/20 • 2016–2030

75cl **42.-** (ab 25.6.12 46.-) • Art. 241223

37.5cl **22.50** (ab 25.6.12 24.50) • Art. 241225

Der duftet strahlend klar, intensiv und mit sehr viel Ausdruckskraft, er überstrahlt naturgemäss die Weine, bei denen die Malo noch nicht fertig ist, was für eine delikate, paradisiisch schöne Duftwolke. Auch am Gaumen zeigt er offen, was der Savigny noch ver-

(R) = Rotwein

■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

birgt, ein sagenhaftes Fruchtbündel, aber niemals aufdringlich, selbst delikateste, feinwürzige Aromen werden nicht verdrängt. Feine Rasse und edle Extraktsüsse sind in perfekter Balance, da ist verschwenderische Vielfalt, ein enormes Geschmacksspektrum, schon auf der Gaumenmitte ein Traum und im Nachhall setzt er nochmals einen drauf, da kommt wie aus dem Nichts nochmals ein Schub köstlich süsser Frucht, ein Traumwein.

2010 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 55.-** (ab 25.6.12 64.-) • Art. 241222

Das ist sinnliches, superfeines und zutiefst edles Burgunder-Parfüm; unglaublich, was so ein zarter Wein für eine gigantische Komplexität ausstrahlen kann. Am Gaumen zeigt sich ein immenser Spannungsbogen aus sensationeller Rasse und einer Extraktsüsse, die köstlicher nicht sein könnte. Darin eingebettet ist dieses verführerische Aromenspiel, das die Sinne betört. Wollüstige, reife Frucht und reizvolle Mineralität kommen in diesem Jahrgang besonders schön zum Ausdruck. Der Wein ist von eindrücklicher Präzision, gibt sich überaus edel und aristokratisch, bewahrt aber gleichzeitig seinen ganzen Charme und eine gewisse Schlichtheit, die den Wein letztlich zu einer grossen Persönlichkeit macht.

2010 Aloxe-Corton 1^{er} Cru «Les Fournières» (R)

19/20 • 2018–2040

75cl **Fr. 55.-** (ab 25.6.12 64.-) • Art. 241220

150cl **Fr. 113.-** (ab 25.6.12 131.-) • Art. 241221

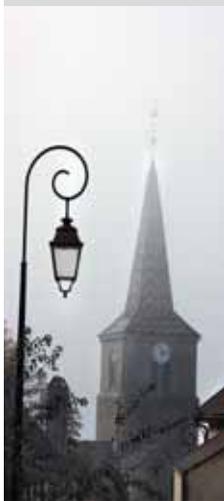
Wow, der duftet sogar noch tiefgründiger als der Vercots – letzterer hatte eigentlich seinen Platz in unserem Angebot schon auf sicher – aber das hier ist einfach noch raffinierter, noch betörender, noch verführerischer, was für ein sinnlicher Duft. Auch am Gaumen zeigt er sich bei ähnlicher Kraft und Vielfalt noch delikater, noch präziser, mit noch mehr Strahlkraft. Das ist eine traumhafte Delikatesse, sagenhaft fein, aber ebenso intensiv und kraftvoll, reich, süss, saftig, rassig mit cremig weichem Schmelz, ein absoluter Traumwein; einer, der unter den unzähligen grandiosen Weinen der letzten Jahre von Tollot einen Spitzenplatz einnehmen wird.

® 2010 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 98.-** • Art. 241219

Das ist halt die unübertreffliche Feinheit eines Grand Cru, da ist einfach alles nochmals eine Spur raffinierter, nochmals eine Spur zarter ohne dadurch an Komplexität und Fülle zu verlieren. Noble Extraktsüsse, feine Rasse, cremiger Schmelz, reizvolle Aromatik, ein immenses Geschmacksspektrum, Struktur und Fülle, alles bewegt sich in perfekter Harmonie.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein





■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

Ⓜ **2010 Corton-Bressandes Grand Cru (R)**
20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 98.–** • Art. 241218

Was für ein edler Duft, was für eine Strahlkraft, herrlich frisch, gigantisch tiefgründig und mit attraktiver Mineralität und genialer Würze unterlegt. Am Gaumen beginnt er ganz leise und steigert sich immer mehr, erreicht auf der Gaumenmitte eine Intensität, die man ihm am Anfang niemals zugetraut hätte. Das ist ein komplexer Terroirwein mit wollüstig reifer Frucht als Basis, zeigt irre Rasse und bewegt sich leichtfüssig und anmutig, das ist Burgund in Vollendung.



JETZT LIEFERBAR

06er Hitangebot | 2006 Savigny-les-Beaune 1er Cru
Champ Chevrey Monopole (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 25.6.12 45.–) • Art. 237714

Geballte Kraft am Gaumen, aber der Wein wirkt gradlinig und präzise, das ist konzentrierte Finesse, die Gerbstoffe sind präsent, aber total rund und perfekt ins Extrakt eingebunden; kurz gesagt schmeckt der Wein einfach unendlich gut und klingt glücklicherweise noch minutenlang nach.

06er Hitangebot | 2006 Aloxe-Corton (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 35.70** (ab 25.6.12 51.–) • Art. 237705

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



Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Die Domaine – seit bald zwei Jahrhunderten in Familienbesitz – besitzt gut 11 ha ausschliesslich Grand Crus im Herzen des «Montagne de Corton», davon 9,5 ha Corton-Charlemagne und 1,5 ha Corton. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 40 Jahre alt. Hier gibt es «nur» zwei Weine, je einen roten und einen weissen Grand Cru. Bonneau du Martray ist die einzige Domaine im Burgund, die ausschliesslich Grand Crus abfüllt. Nur was die hohen Anforderungen von Jean-Charles le Bault de la Morinière vollumfänglich erfüllt, wird unter dem Namen der Domaine verkauft. Alles andere wird im Fass an den Handel verkauft, einen beispielsweise als 1er Cru oder Villages deklassierten Wein gibt es nicht, obwohl das finanziell sicherlich nicht uninteressant wäre.

Die beiden Grand Crus erreichen seit einigen Jahren in jedem Jahrgang eine Perfektion, über die man nur staunen kann. 17 Parzellen mit verschiedenartigen Böden tragen wesentlich zur enormen Komplexität des Corton-Charlemagne bei. Nicht zuletzt erlaubt der grosse Besitz auch eine besonders strenge Traubenselektion bei der Ernte. Die Domaine produziert regelmässig einen der allerbesten und gleichzeitig einen der preisgünstigsten Corton-Charlemagne. Die relativ grosse verfügbare Menge ist hier ein Vorteil. In unser Angebot hat es aus diesem Grund bisher noch kein anderer Corton-Charlemagne geschafft. Andere Produzenten besitzen hier meist weniger als einen Hektar, was den Wein rar und teuer macht. Aber keiner von all denen, die ich regelmässig probiere, hat je die gleiche Klasse wie der von Bonneau du Martray erreicht. Seit vielen Jahren geht dieser Betrieb auch in Richtung Biodynamie. Jean-Charles le Bault de la Morinière: «Wir haben Versuche in Biodynamie auf einem Drittel der Domaine gemacht. Wir waren in der glücklichen Lage, das extrem präzise tun zu können. Wir konnten praktisch identische Böden vergleichen und wussten so ganz genau, was passierte. Es war geradezu spektakulär, was da abging. Die Böden haben sich total verändert, aber wir beobachten auch Veränderungen in den Weinen, die uns ins

Jean-Charles le Bault
de la Morinière



■ Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

Staunen versetzen. Die Versuche haben gezeigt, dass die Biodynamie geradezu dramatische Qualitätssteigerungen bringt. Es ist denn auch das Streben nach immer besseren Weinen, das uns motiviert hat, in diese Richtung zu gehen. Wir haben das eher im Hintergrund gemacht, wollten es nicht an die grosse Glocke hängen, aber seit dem Jahrgang 2008 ist die Domaine jetzt auch offiziell ein biologischer Betrieb.» Die Weine von Bonneau du Martray spielen zumindest in Sachen Eleganz in einer Liga, die nur ganz wenige erreichen. Und wie will man diese Eleganz beschreiben? Indem man versucht, all die verschiedenen Aromen zu erschnüffeln und zu beschreiben, gelingt es sicher nicht. Diese Eleganz kann man nur fühlen, und das muss jede und jeder für sich selber tun. Für Leute, die das nachvollziehen können, sind diese Weine der Himmel auf Erden.



140.-

Einfach nur himmlisch!

Ⓜ 2010 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **140.-** (ab 25.6.12 155.-) • Art. 241133

Wenn dieser Duft jemanden nicht begeistert, dann kann er kein Weinliebhaber sein, und das schreibe ich über einen Wein, der noch nicht einmal seine Malo fertig gemacht hat. Diese makellosen Fruchtaromen sind auch jetzt schon von eindrücklicher aromatischer Brillanz, schwarze Kirschen und feinstes burgundisches Himbeer strahlen um die Wette, dazu betörende Mineralität und florale Noten der sinnlichen Art. Dann der Gaumen, da explodiert der Wein förmlich, sagenhafte Rasse, enorme Konzentration, dazu Feinheiten ohne Ende tummeln sich in diesem zartschmelzenden Fruchtelixier, was für eine phänomenale Essenz. Im minutenlangen Nachhall kommen immer wieder neue Variationen zum Vorschein, das ist ein sagenhaft raffiniertes Wein. Er zeigt etwas mehr Struktur als 2009, aber auch etwas mehr Stoff, um sie einzubinden.

(R) = Rotwein, Ⓜ = rarer Wein

■ Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

2010 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2020–2060 • 75cl **140.-** (ab 25.6.12 155.-) • Art. 241134
150cl **280.-** (ab 25.6.12 314.-) • Art. 241135

An diesem Wein zu riechen, ist immer ein Ereignis. Und dieser 2010er ist wohl noch eine Spur raffinierter als seine Vorgänger. Was aus diesem Glas strahlt, ist so traumhaft fein, so gigantisch komplex und so sagenhaft raffiniert wie kaum je zuvor, davon zeugt die wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken. Auch am Gaumen ist Raffinesse ohne Ende, zum Ausflippen schön, es herrscht andächtige Stille im Raum, während wir diesen Wein probieren. Ein raffinierteres Getränk kann man sich gar nicht mehr vorstellen, einige ähnlich raffinierte vielleicht, aber mehr geht nicht, ich weiss nicht, ob das das Maximum an Feinheit ist oder das Maximum an Konzentration – oder beides in einem. Im Antrunk spüre ich einfach nur fein-fein-fein, dann spüre ich eine gewaltige Weinintensität, die den Gaumen beinahe explodieren lässt, was für ein phänomenales, himmlisch schönes Getränk. Eigentlich ist das gar nicht mehr möglich, und dennoch scheint der gegenüber den allerbesten Jahrgängen nochmals einen drauf zu legen. Der Wein strahlt eine Energie aus, die förmlich elektrisiert und gleichzeitig eine tiefe Ruhe, die emotional direkt das Herz berührt.

06er Hitangebot | 2006 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **Fr. 105.-** (ab 25.6.12 150.-) • 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.



JETZT LIEFERBAR

«Unsere Versuche haben gezeigt, dass die Biodynamie geradezu dramatische Qualitätssteigerungen bringt. Es ist denn auch das Streben nach immer besseren Weinen, das uns motiviert hat, in diese Richtung zu gehen.»

Jean-Charles le Bault de la Morinière



(W) = Weisswein, Ⓜ = rarer Wein





Neu im
Sortiment



Domaine Michèle & Patrice Rion Nuit St. Georges

Maxime et
Patrice Rion

Das Weingut wurde 1990 von Michèle und Patrice Rion gegründet mit damals lediglich einem Hektar Reben, heute umfasst es 5,5 ha Reben. Bis zum Jahr 2000 vinifizierte Patrice die Weine der Domaine Daniel Rion. Als Qualitätsfanatiker musste er einen eigenen Betrieb aufbauen, um seine Ideen verwirklichen zu können. Naturnahe Bewirtschaftung der Rebberge unter Verwendung von ausschliesslich biologischen Mitteln, kleine Erträge und eine präzise Selektion von perfekt reifen, gesunden und dickschaligen Trauben sind die Basis-elemente, um grosse Weine zu erzeugen. Mit traditionellen, möglichst schonenden Methoden werden die Weine gekeltert und ausgebaut. Das klingt alles wenig spektakulär, aber Patrice Rion stellt auch niemals sich selber oder irgendwelche revolutionäre Methoden in den Vordergrund. Er will ganz einfach das möglichst unverfälscht in die Flasche bringen, was die Natur auf den verschiedenen so einzigartigen Terroirs im Burgund an Köstlichkeiten gedeihen lässt. Wir sind eigentlich der Meinung, dass unser Burgunder-Sortiment sehr hochwertig und umfangreich ist. Wir wollten es eigentlich nicht noch erweitern. Dass wir trotzdem immer mal wieder auch Betriebe besuchen, die nicht in unserem Sortiment sind, ist reine Neugier und soll lediglich der Horizonterweiterung dienen. Aber was sollen wir tun, wenn uns Weine wie diese auf Anhieb dermassen ins Herz gehen, dass wir nicht daran vorbei kommen? Nur einige Flaschen für unsere Privatkeller kaufen und sie unseren Kunden vorenthalten, wäre doch auch nicht fair...

Sinnliche Wucht.

2010 Bourgogne Pinot Noir «Les Bons Bâtons» (R)

18/20 • 2014–2025 • 75cl Fr. 23.50 (ab 25.6.12 26.–) • Art. 241201

Der Wein hat vor einer Woche die Malo beendet und ist entsprechend noch mit viel Kohlensäure belegt. Der Duft ist aber schlicht genial, ein köstlich feines Fruchtbündel, strahlt viel Frische aus, wirkt reich, beinahe opulent und ist komponiert aus 1000 Feinheiten. Auch der Gaumen zeigt sich schlicht traumhaft, der Wein ist unglaublich

(R) = Rotwein

■ Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuit St. Georges

konzentriert, zeigt gewaltig Rasse, eine wunderbare Extraktsüsse und ein sinnliches Aromenspiel. Schon nach dem ersten Wein, den wir probieren, ist klar: An diesem Weingut führt kein Weg vorbei, einen Bourgogne von dieser Klasse findet man nicht an jeder Ecke.

2010 Nuits-St.-Georges «Vieilles Vignes» (R)

18+/20 • 2016–2040 • 75cl Fr. 49.– (ab 25.6.12 55.–) • Art. 241202

Im Duft zeigt er sich eher dezent, mit feinem, aber überaus vielfältigem Ausdruck, reife schwarze Frucht trifft auf köstliche Mineralität. Feiner, sehr saftiger, rassiger Wein, wirkt genial schlank, macht aber viel Druck, zeigt hohe Konzentration und enorme Fülle, die Tannine sind traumhaft fein und formen dennoch die typische Tanninstruktur eines klassischen Nuits St. Georges, herrlich variantenreicher Nachhall, was für ein fröhlicher, aufgestellter Wein, das ist Lebensfreude pur.

2010 Chambolle-Musigny «Les Cras» (R)

18+/20 • 2016–2040 • 75cl Fr. 58.– (ab 25.6.12 65.–) • Art. 241203

Es zieht sich durch, auch dieser Duft ist purer Charme, obwohl extrem fein und sensationell elegant, sind enorm viel Kraft und Tiefe mit im Spiel, das ist Faszination pur. Was für eine Raffinesse auch am Gaumen, das ist ein reines Finessenbündel, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, der fährt richtig ein, macht gewaltig Druck und ist dennoch extrem fein, filigran, ein Traumwein und ein kleines Wunder der Natur.

2010 Nuits-St.-Georges 1^{er} Cru Clos St. Marc Monopole (R)

19/20 • 2018–2050 • 75cl Fr. 86.– (ab 25.6.12 95.–) • Art. 241204

Patrice Rion: «Die alten Rebstöcke geben sehr kleine, superaromatische Trauben. Ein äusserst tiefgründiger Kiesboden garantiert eine über die Jahre sehr ausgewogene Qualität. In nassen Jahren fliesst das Wasser gut ab, in trockenen Jahren bleibt dank der Tiefgründigkeit genügend Wasserreserve. Das ist ein 1er Cru, der eigentlich ein Grand Cru sein müsste.»

Der Wein zeigt schon in der Farbe eine ungewöhnliche Tiefe, die er auch im Duft ausstrahlt. Konzentrierte schwarze Frucht vermählt sich in idealer Weise mit feinem Himbeer und raffinierten mineralischen Komponenten. Am Gaumen ist gewaltig Power, dieser so sagenhaft feine Wein besitzt monumentale Kraft, wird getragen von der sublimen Rasse des Jahrgangs und seinem cremigen Schmelz. Das ergibt einen Burgunder von eindrucklicher Präzision, eine edle Weinpersönlichkeit mit überschwänglichem Charme, genau so muss ein ganz grosser Burgunder schmecken.

(R) = Rotwein





Domaine Guyon Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon
mit Max Gerstl

Jean-Pierre Guyon ist immer für eine Überraschung gut. Dieses Jahr hat er uns auf eindrückliche Art demonstriert, was biologische Bewirtschaftung bewirkt: Wir probieren am Schluss noch 2 verschiedene Aloxé-Corton les Guérets aus der gleichen Parzelle. Der eine stammt von Reben, die Guyon seit 8 Jahren biologisch bearbeitet, der andere, genau gleich vinifizierte Wein von der Nachbar-Parzelle, die Guyon vor einem Jahr gekauft hat, seither ebenfalls biologisch bewirtschaftet, die aber vorher konventionell bewirtschaftet wurde. Es ist effektiv eine Nachbarparzelle mit praktisch identischen Böden, und die Reben haben ungefähr das gleiche Alter. Schon der Duft sagte eigentlich alles, auf der einen Seite ein strahlender Wein, ganz typisch Guyon, und im andern Glas so etwas Dumpfes, Schales, im direkten Vergleich sogar leicht Stinkiges. Am Gaumen zeigte sich der Wein aus den chemisch bearbeiteten Böden ein wenig ähnlich wie ein Zapfenwein, bei dem man zwar nicht gleich auf einen Zapfenwein kommt, aber deutlich spürt, dass etwas nicht stimmt. Auch wurden die Reben laut Guyon ziemlich extrem mit Herbiziden und anderen chemischen Substanzen behandelt, was so heute sicher kein Top-Produzent mehr macht. Guyon war sich beim Kauf der Reben auch bewusst, dass er den Wein davon noch über mehrere Jahre im Fass verkaufen muss. Dennoch, dieses Erlebnis hat mich tief beeindruckt. Ich bin mir schon sehr lange sicher, dass naturnaher Weinbau der Qualität der Weine förderlich ist. Aber das war jetzt schon beinahe ein Beweis dafür.

Jean-Pierre Guyon: «Ich habe in den letzten Jahren an meiner Vinifikation nichts mehr verändert, ich mache sowieso seit einigen Jahren so wenig wie möglich. Wenn die Weine jetzt noch eine Spur eleganter geworden sind, ist das der Einfluss von Bio. Es dauert halt sehr lange, bis sämtliche chemischen Rückstände aus den Böden entfernt sind und bis sie wieder ihre volle natürliche Harmonie gefunden haben.»

Guyon ist für mich so etwas wie eine andere Weindimension. Das sind irgendwie einzigartige Weine, wie jene von Henri Jayer, an die sie mich auch immer wieder erinnern. Dass mir diese Weine ganz

■ Domaine Guyon, Vosne-Romanée

besonders am Herzen liegen, ist kein Geheimnis. Und dass nicht alle meine Euphorie für diese Weine nachvollziehen können, ebenfalls nicht. Umso mehr freut es mich, dass ich jetzt so nach und nach immer mehr begeisterte Reaktionen von verschiedenen Kunden bekomme. Weine der Jahrgänge 2002 (von dem wir jetzt leider keine mehr haben), 2003 und sogar von 2004 (die mir selber noch eher verschlossen erscheinen) finden ganz offensichtlich bei vielen Kunden grossen Anklang. Klar ist: Wenn sich schon die Jahrgänge vor 2005 sehr gut entwickeln, werden es die ab 2005 und danach noch viel mehr tun. 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.

Ich bin mir der Verantwortung bewusst, die ich übernehme, wenn ich diese Weine so extrem hoch einschätze, insbesondere auch deren lange Haltbarkeit. Ich möchte betonen, dass dies – wie immer – meine persönliche Meinung ist. Wein ist aber auch Geschmacksache und somit gibt es gar kein allgemein gültiges Urteil. Mit der Akribie, mit der heute auf der Domaine Guyon in jedem Jahr perfekt reife und kerngesunde Trauben erzeugt werden, gibt es für mich kein einziges Indiz, das darauf hindeuten würde, dass diese Weine nicht legendär sind.

2010 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru «Les Peuillets» (R)

18+/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 43.– (ab 25.6.12 48.–) • Art. 241153

Das ist ein Strahlemann, strotzt vor roter und schwarzer Frucht, herrliche Kräutertöne, wunderbare Mineralität, eine filigrane und überaus sinnliche Duftwolke. Eine sagenhafte Delikatesse am Gaumen, raffiniert süss und mit sehr viel Persönlichkeit und Strahlkraft. Da ist Charme ohne Ende, was für ein fröhlicher, herzerwärmender Wein, ich flippe einmal mehr aus, der ist ganz einfach sagenhaft gut.

Max Gerstl: «Der beste Chorey von Guyon!»

2010 Chorey les Beaune «Les Bons Ores» (R)

18+/20 • 2016–2030 • 75cl Fr. 32.– (ab 25.6.12 34.–) • Art. 241152

Wow, was für eine Tiefe, ich habe mich schon gefragt, warum wir diesen Wein nach dem Savigny Planchots probieren. Schon angesichts der Intensität des Duftes ist alles klar, herrliche schwarze Frucht springt förmlich aus dem Glas, verfeinert mit einem Hauch burgundischer Himbeere und feinsten floralen Komponenten. Auch am Gaumen zeigt er sich eine Stufe konzentrierter als der Savigny, ist aber ebenso elegant, rassig und zartschmelzend, dazu kommt eine Extraktsüsse, die raffinierter nicht sein könnte und die sich in idealer Weise ins anmutige Fruchtbild einfügt. Das ist ein Megawein, der beste Chorey von Guyon, den ich kenne, setzt gegenüber dem sagenhaften 2009er nochmals einen drauf.

(R) = Rotwein



Tip

32.–





2010 Nuits-St.-Georges «Les Herbues» (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 25.6.12 64.–) • Art. 241154

Jean-Pierre Guyon: «Da habe ich das Gefühl, in eine reife Traube zu beissen, der Wein schmeckt ganz genau wie damals die Trauben.» Das ist immer wieder ein Ereignis, diesen köstlichen Duft zu erleben. Da ist eine Orgie von Frucht und sehr viel Tiefgang, vor allem geprägt vom unvergleichlichen Kräuterduft dieses einmaligen Terroirs. Am Gaumen strotzt er vor Frische, dazu eine raffinierte Süsse für die Balance und ein zartschmelzender Gaumenfluss, da ist nichts kompliziert, alles wirkt schlicht wie die reine Natur, genauso atemberaubend schön wie die Natur ist dieser Wein.

2010 Vosne-Romanée (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 25.6.12 64.–) • Art. 241155

Dieser Duft besticht vor allem durch seine Feinheit, durch sein raffiniertes Himbeer und die sagenhafte Mineralität, aber alles ist geprägt durch wollüstig reife Frucht. Der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, was für eine Köstlichkeit, genial saftig und geradezu spektakulär fein, der Wein ist so etwas von delikate und traumhaft aromatisch, er wird getragen von feiner Rasse und süssem, cremigem Schmelz, ein Geniestreich der Natur.

2010 Vosne-Romanée «Les Charmes de Mazières» (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 84.–** (ab 25.6.12 94.–) • Art. 241156

Wow, ist das raffiniert, duftet gigantisch intensiv und konzentriert, aber vor allem fein, zart, filigran, ein sublimes Finessenpaket ankündend. Meine Gänsehaut am Rücken wird noch verstärkt, das ist ein unbeschreibliches Naturschauspiel, das ist reine Schönheit, alles ist perfekt, dennoch irgendwie schlicht, unkompliziert, leichtfüssig und gleichzeitig ist es eine phänomenale Essenz, berührt die Seele, ich bin hin und weg.

2010 Vosne-Romanée 1^{er} Cru «En Orveaux» (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 105.–** (ab 25.6.12 115.–) • Art. 241159

Das ist edel, ein Duft zum Staunen, ein berührender Duft, da sind tausend Raffinessen zu einem Duftbild von sagenhafter Schönheit zusammengefügt. Der Gaumen ist geradezu spektakulär, es ist schon fast magisch, was da abgeht, alles ist von eindrücklicher Präzision, dennoch ist der Wein völlig unkompliziert und schlicht, was für ein betörend sinnliches und emotional berührendes Naturschauspiel.

2010 Echezeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 155.–** (ab 25.6.12 170.–) • Art. 241157

Es wird immer schwieriger das Erlebnis in Worte auszudrücken, die Perfektion schien schon bei den vorher probierten Weinen erreicht und doch kommt immer noch einer, der noch um eine Spur raffinierter zu sein scheint. Das ist ein unbeschreiblich schönes Parfüm, das die Nase betört, unendlich

fein, aber ebenso unendlich intensiv und konzentriert. Ein Gaumen wie Samt und Seide, so beschwingt leicht, dass man den Wein kaum spürt, dennoch ist es eine wahre Aromenorgie, es ist wie ein perfekter Golfschlag, es sieht so einfach aus, so ohne Krafteinsatz, aber der Ball fliegt und fliegt und landet schliesslich genau im Loch.

2010 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 225.–** (ab 25.6.12 250.–) • Art. 241160

Der erste Jahrgang, den Guyon selber abfüllt, obwohl er die Reben seit 1990 für den ehemaligen Besitzer bewirtschaftet. Jean-Pierre Guyon: «Das ist eine der besten Parzellen im Clos de Vougeot, direkt beim Château und mit 80- bis 90-jährigen Reben bestockt.» Wow, das ist Tiefgang, das ist konzentrierte schwarze Frucht ohne Ende, eingebunden in ein wahres Spektakel von mineralischen und floralen Aromen. Am Gaumen explodiert er förmlich, im ersten Moment fühlt er sich an wie eine Fruchtbombe, dennoch bleibt da Platz für 1000 köstliche Feinheiten, an diesem Feuerwerk von Wein ist nichts aufdringlich, nichts vordergründig, alles ist fein, verspielt leicht und königlich elegant. Der Wein geht direkt ins Herz, schon diese Fassprobe ist ein unvergessliches Erlebnis, was kommt da wohl in 10 Jahren noch alles zum Vorschein?

2010 Savigny-les-Beaune blanc «Les Planchots» (W)

18+/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 25.6.12 36.–) • Art. 241158

Was für ein Fruchtpaket und was für eine Mineralität im Hintergrund, was für ein sinnliches, sagenhaft komplexes Duftbild! Schon die letzten drei Jahrgänge wussten restlos zu begeistern, aber dieser 2010er legt deutlich nochmals einen drauf. Sensationelle Rasse, beinahe wie ein Riesling von der Mosel, dazu köstliche Extraktüsse, die perfekte Balance schafft. Der Wein fährt so richtig ein, das ist eine himmlische Erfrischung und ein ganz grosser weisser Burgunder zu einem sehr freundschaftlichen Preis.

06er Hitangebot | 2006 Aloxe-Corton Les Guerets 1^{er} Cru (R)

19/20 • 2014–2040 • 75cl **Fr. 59.50** (ab 25.6.12 85.–) • Art. 237770

Explosiver Gaumenauftritt, eine gigantische Fruchtexpression, herrliche Frische, wunderbare Süsse, mächtige Fülle, perfekt strukturiert, die Harmonie ist total, das Finale fulminant, ein Wein zum Ausflippen.

06er Hitangebot | 2006 Savigny-les-Beaune Les Peuillets 1^{er} Cru (R)

19/20 • 2013–2035 • 75cl **33.60** (ab 25.6.12 48.–) • Art. 237769

Gigantisch konzentriert, eine absolut beeindruckende Aromenkomplexität, zeigt sich extrem klar und gradlinig, Saft und Schmelz sind beinahe im Überfluss vorhanden, am Schluss weiss ich nicht mehr, ob es eher eine zarte Delikatesse oder ein enormes Powerpaket ist, es ist die perfekte Symbiose zwischen beiden, ich fühle mich schon wieder im siebten Burgunder Himmel.





Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny

Max Gerstl mit
François Millet

Die Domaine umfasst 12,5 ha und produziert durchschnittlich etwa 40'000 Flaschen. 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 Comte de Vogüé war jedoch schon berühmt, hatte aber den Ruf, in den letzten Jahren nicht immer die optimale Qualität erzeugt zu haben. Viele legendäre Weine entstanden hier in den Jahrgängen zwischen 1945 und 1972. Danach gab es eine Durststrecke, die durch das Engagement des Önologen François Millet 1986 und des Betriebsleiters Jean-Luc Pepin 1988 beendet wurde. Es gab viel zu tun, aber ab Anfang der 90er-Jahre wurden hier allmählich wieder ganz grosse Weine produziert. François Millet machte mir 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

■ Domaine Comte de Vogüé, Chambolle-Musigny

kommt ganz einfach vom Terroir. Mir scheint, dass die Equipe von Vogüé damals zwar schon leidenschaftlich und mit viel Herz gearbeitet hat, aber dass noch einiges an Erfahrung gefehlt hat. Auch wenn am Anfang noch nicht alles rund gelaufen ist, so hat die damals noch junge und wenig erfahrene Equipe von Vogüé ihre Arbeit über die Jahre laufend perfektioniert. Heute zählt die Domaine zur absoluten Spitze im Burgund und das Potenzial der legendären Weinbergslagen von Vogüé wird voll ausgeschöpft. Die Domaine besitzt stolze drei Viertel der Fläche des Musigny, einer der renommiertesten Lagen im Burgund. So ist es natürlich etwas einfacher, die Trauben für den Musigny grosszügig zu selektionieren als wenn man nur ein paar wenige Rebzeilen besitzt. Das ist auch einer der Gründe, warum die Weine von Vogüé hier das Mass aller Dinge sind. Erst wenn die Rebstöcke ein Mindestalter von 25 Jahren haben, beginnt man sich hier Gedanken zu machen, ob der Wein aus diesen Trauben als Musigny verkauft werden kann. Aus Rebstöcken, die jünger als 25 Jahre alt sind, wird der Chambolle-Musigny 1er Cru gekeltert. Die 66 Aren Chardonnay sind schon vor mehr als 25 Jahren gepflanzt worden. Dennoch wird der Wein, der daraus entsteht, immer noch als Bourgogne verkauft. Aber lange kann es wohl nicht mehr dauern, bis er sich wieder Musigny Blanc nennt. Und er wird dann qualitativ auch nicht gleich in einer völlig anderen Liga spielen, nur sein Preis wird dann vermutlich ein ganz anderer sein.

Chambolle der Spitzenklasse.

® 2010 Chambolle-Musigny (R)

19/20 • 2018–2035

75cl Fr. 115.– (ab 25.6.12 130.–) • Art. 241141

Am 25. September geerntet. Ein sinnliches Fruchtbündel strahlt in die Nase, rote und schwarze Beeren, traumhafte Kräutervariationen, feinste Würze und raffinierte florale Nuancen. François Millet findet vor allem Pfingstrosen und Veilchen. Strahlt viel Süsse aus, aber zeigt auch eine angenehme kühle Seite, was die optimale Dosis an Frische einfließen lässt. Traumhaft saftiger, cremig weicher, zartschmelzender Gaumen, ein Filigrantänzer, aber beladen mit intensiven komplexen Aromen. Das ist präzise, klar, ausdrucksvoll und komplex, ein Chambolle der Spitzenklasse. Ein grosser Wein war das in den letzten Jahren immer, aber so genial wie 2010 habe ich ihn kaum je zuvor erlebt. Ich hatte das Glück, am Vorabend einen 1991er verkosten zu dürfen, dieser 2010er geht in diese Richtung, ist aber eine Kategorie raffinierter, feiner, eleganter.



(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® **2010 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)**

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 190.–** (ab 25.6.12 220.–) • Art. 241140

Der Wein stammt von den «jungen» Reben des Musigny. Von jungen Reben würde man eigentlich niemals so viel Tiefgang erwarten, da ist sehr viel schwarze Frucht mit im Spiel, auch ein Hauch Tabak und schwarze Trüffel, die Strahlkraft ist enorm, aber mit genialen Raffinessen. Im Antrunk wirkt er fast mächtig, die Konzentration ist enorm, dennoch kommt der Wein leichtfüssig daher, stützt sich auf ein festes, aber sehr feines Tanningerüst von allerbesten Qualität, vereint die herrliche Süsse perfekt reifer Trauben mit der atemberaubenden Frische des Jahrgangs, schwarze und rote Frucht auch hier begleitet von einem erfrischenden Hauch Minze, Granatapfel, Lavendel, die Aromatik ist ein Traum, betörender, absolut sinnlicher, minutenlanger Nachhall.

® **2010 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru «Les Amoureuses» (R)**

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 440.–** (ab 25.6.12 480.–) • Art. 241139

Oberflächlich betrachtet ist dieser Duft eher verhalten, wenn man genauer ins Glas hinein riecht, zeigt sich die monumentale Komplexität, das ist gigantisch, was da abläuft, von roten und schwarzen Beeren über Teer, Tabak, feinen Kräutern bis zu schwarzen Trüffeln findet man da 1000 Aromen, eine grazile Duftwolke. Im Gegensatz zum feinen Duft explodiert der Wein am Gaumen förmlich, was für eine Rasse, was für eine geniale Extraktssüsse, was für eine Perfektion in Sachen Balance, welche irre innere Kraft. Das Phänomen von monumentaler Kraft in Verbindung mit maximaler Leichtigkeit zeigt sich hier in Vollendung.

® **2010 Bonnes-Mares Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2080

75cl **Fr. 390.–** (ab 25.6.12 450.–) • Art. 241137

150cl **Fr. 800.–** (ab 25.6.12 920.–) • Art. 241138

Bei Bonnes-Mares ist man sich gewohnt, dass er in die Tiefe geht, aber so wie 2010 macht auch der das nur selten, das ist eindrücklich, da sind schwarze Beeren der sinnlichen Art, sehr expressiv und zutiefst komplex, begleitet von der Sinne betörender Mineralität. Man hat das Gefühl, die rote Erde des Bonnes-Mares ganz direkt riechen zu können. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber verspielt leicht vorgetragen, vereint köstliche Frische mit edler Rasse, ein eindrückliches Aromenbündel, getragen von einem mächtigen Tanningerüst von allerhöchster Qualität. Der Wein zeigt sich beinahe schlicht, aber dennoch als grosse Persönlichkeit, hyperelegant und herrlich belebend. In diesem Glas ist die Genialität der Natur in gebündelter Form versammelt. Wir haben ein paar ganz wenige Magnum abfüllen lassen. Ein solches Weinmonument in Magnum ist etwas ganz Besonderes.

® **2010 Musigny Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2080 • 75cl **Fr. 520.–** (ab 25.6.12 580.–) • Art. 241136

François Millet: «Nach 15 Jahren kann man beginnen, diesen Wein zu probieren, danach ist es eine Frage des persönlichen Geschmacks, ob man ihn so mag oder lieber noch etwas weiter reifen lässt.» Das ist vor allem einmal sehr edel, was für ein sagenhaft sinnliches Parfüm, das ist pure Raffinesse, zudem enorm konzentriert, reich und unendlich vielschichtig. Am Gaumen ein Filigrantänzer, weich wie Seide, da ist jede Menge cremiger Schmelz, aber auch die geniale Rasse des Jahrgangs zeigt sich von ihrer schönsten Seite, eine sagenhafte Köstlichkeit, da ist alles von eindrücklicher Präzision. Die Tannine sind so, als hätte man jedes einzelne Korn perfekt geschliffen, alles ist fein, fein und nochmals fein, gleichzeitig von gigantischer Intensität, ein monumentaler, emotional zutiefst berührender Wein und ohne Zweifel auch einer der allergrössten, die hier je produziert wurden.

® **2010 Bourgogne Chardonnay (W)**

19+/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 195.–** (ab 25.6.12 220.–) • Art. 241142

François Millet: «Wir ernten die Trauben und deklarieren den Wein immer als Musigny blanc. Wir entscheiden erst kurz vor der Füllung, wenn wir ihn als Bourgogne deklassieren.» Reife gelbe Frucht der sinnlichen Art strahlt in die Nase, was für ein sagenhaftes Fruchtpaket, dazu gesellen sich eine feine Mineralität, ganz zartes Vanille und ein Hauch Frische verleihende Zitrusfrucht. Explosiver Gaumenauftritt, was für eine geniale Rasse, erinnert beinahe an einen grossen Riesling, da ist geballte Kraft, aber extrem feine, alles wirkt herrlich schlank, da ist dramatische Vielfalt, ich bin hin und weg, das ist einer der ganz grossen Weissweine dieser Welt, was für ein fulminantes Finale. Man hat also entschieden, den Wein nochmals als Bourgogne zu verkaufen. Ich bin mir nicht so sicher, ob sich die Verantwortlichen der Domaine bewusst sind, was sie sich selbst da für einen Massstab setzen. Logischerweise muss der Wein ja noch deutlich besser sein, wenn sie einen der nächsten Jahrgänge als Musigny deklarieren, dieser wird dann ja wohl auch gleich viel kosten wie der rote. Ich kann nicht so recht daran glauben, dass da noch eine wesentliche Steigerung möglich ist. Ich werde mir auf jeden Fall ein paar Flaschen von diesem 2010er in den Keller legen, um sie später einmal mit einem Musigny zu vergleichen.



Neu im Sortiment

Domaine Olivier Jouan Morey St. Denis



Eigentlich waren wir nicht auf der Suche nach einem zusätzlichen Weingut. Aber wenn man auf so ein Bijou stösst, kann man ganz einfach nicht nein sagen. Olivier Jouan erzeugt genau diese charmannten, liebenswürdigen, aber auch klassischen reintönigen Burgunder, die bei mir direkt ins Herz zielen. Die Domaine verkaufte ihre Weine bis und mit Jahrgang 2006 an Drouhin und Bouchard. Seit 2007 hat Olivier Jouan das Weingut seiner Eltern übernommen und füllt die Weine selber ab. Das Weingut verfügt über 8,5 ha Rebfläche, 6 davon sind mit Pinot Noir bepflanzt und 2,5 mit Chardonnay. Es werden durchschnittlich 36'000 Flaschen produziert. Olivier Jouan: «Früher hatte man einfach eine Holzcuve, darin vinifizierte man die Weine ganz natürlich ohne irgendwelche technischen Möglichkeiten. Das ist mein Vorbild, ich versuche so einfach wie möglich zu sein. Ich arbeite biologisch im Rebberg und versuche auch im Keller so zu bleiben. Um mich biologisch zertifizieren zu lassen, war mir bisher der bürokratische Aufwand zu gross.»

Charmanter Burgunder.

2010 Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits rouge (R)

17/20 • 2014–2020 • 75cl Fr. 26.– (ab 25.6.12 29.–) • Art. 241228

Der zeigt sich sehr zart, aber köstlich aromatisch im Duft, strahlend klar und filigran, eher schlicht und dennoch die ganze Schönheit der Natur beinhaltend. Köstlich süss und auch wieder eher dezent ist sein Auftritt. Seine verspielte Aromatik – eingebunden in saftige Säure und delikaten Schmelz – wirkt fordernd und belebt. Was für ein charmanter, fröhlicher, aufgestellter Wein. Es ist nicht so, dass man eine Krawatte anziehen muss, um ihn zu trinken, es ist ein eher schlichter 17-Punkte-Wein, aber so ein 17-Pünktler kann echt Freude machen.

(R) = Rotwein

■ Domaine Olivier Jouan, Morey St. Denis

2010 Morey St. Denis Clos Solon (R)

18+/20 • 2016–2035 • 75cl Fr. 54.– (ab 25.6.12 60.–) • Art. 241229

Aus diesem Glas strahlt feinstes Parfüm, betörende Frucht, köstlich süss, aber dezent, viel Frische ausstrahlend, begleitet von verführerischem Spiel von Gewürzen und Kräutern, dazu Tiefe verleihende Mineralität. Eine sublime Delikatesse am Gaumen, Tannine bester Qualität sind eingebunden in köstlich süsses Extrakt, der Wein setzt ganz auf frische Frucht, wirkt aber nie vordergründig, zeigt Tiefe und Fülle, die Harmonie ist perfekt, ein Hochgenuss.

2010 Morey St. Denis 1^{er} Cru «La Riotte» (R)

19/20 • 2017–2040 • 75cl Fr. 72.– (ab 25.6.12 78.–) • Art. 241230

Dieser Rebberg wurde 1930 gepflanzt. Der Duft kommt so richtig aus der Tiefe, feinste Mineralität trifft auf hochreife Frucht, was für eine delikate, paradiesisch schöne Duftwolke. Der Gaumen brilliert mit enormer Fülle, gigantischer Rasse und einer die Sinne betörenden, köstlich süsseren Aromatik. Das ist ein schlichter Naturwein und ein eindrücklicher, bodenständiger und an Präzision nicht zu übertreffender Charakterwein zugleich. Das ist ein grosser Burgunder, der es nicht nötig hat, mit seiner Klasse zu protzen, das ist so ein Wein, den man mit dem Herzen verstehen muss, aber wenn der Funke springt, ist man seinem Charme hoffnungslos ausgeliefert.

«Früher hatte man einfach eine Holzcuve, darin vinifizierte man die Weine ganz natürlich ohne irgendwelche technischen Möglichkeiten. Das ist mein Vorbild, ich versuche so einfach wie möglich zu sein.»

Olivier Jouan





Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Thierry Brouin

Seit der Übernahme des Guts durch Gunter Freund im Jahr 1996 geht es qualitativ steil nach oben. 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.» Der knapp 9 ha umfassende Clos des Lambrays ist bis auf ein paar wenige Rebstöcke im Alleinbesitz der Domaine. Dass es halt nicht ganz Alleinbesitz ist und dass die Flaschen deshalb den Begriff Monopole nicht tragen dürfen, ist für die Besitzer zwar ärgerlich, aber Fakt ist, dass es neben dem Clos des Lambrays der Domaine keinen anderen auf dem Markt gibt. Dass der Clos des Lambrays als Lage zumindest



Clos des Lambrays und der Jahrgang 2010 sind ein Traumpaar.

2010 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2060

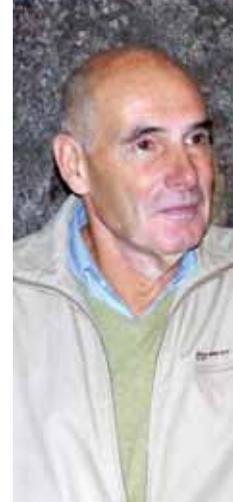
75cl **Fr. 138.–** (ab 25.6.12 158.–) • Art. 241143

Was für ein sinnliches Parfüm, überschwänglich reif, traumhaft frisch, dramatisch komplex, mit enormer Strahlkraft. Ein konzentriertes Finessenbündel am Gaumen, wollüstig süss und mit feiner Rasse unterlegt, erinnert stark an die Weine von Rousseau, die wir gerade vorher probiert haben. Das ist sensationell delikat, das ist unglaublich raffiniert, ich bin total beeindruckt, vor allem von der Stilistik, die ich in Sachen Eleganz hier noch nie in dieser Vollendung erlebt habe. Die Weine waren in den letzten Jahren eher auf der vollmundigen, kraftvollen Seite. Die burgundische Eleganz kam erst nach einigen Jahren zum Vorschein. Hier ist sie schon im Jungwein voll präsent, Clos des Lambrays und der Jahrgang 2010 sind ein absolutes Traumpaar.

(R) = Rotwein

■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

◀ auf gleicher Stufe ist wie die Nachbarn Bonnes-Mares und Clos de la Roche, ist unbestritten. Der Clos des Lambrays ist in der Regel günstiger zu haben als die Nachbarlagen von vergleichbaren Spitzenproduzenten. Das liegt wohl meistens an den produzierten Mengen. Bonnes-Mares und Clos de la Roche teilen sich verschiedene Produzenten und jeder hat nur sehr kleine Mengen, während die Domaine des Lambrays doch einigermaßen aus dem Vollen schöpfen kann. 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, konzentrieren wir uns hier auf die Rotweine. Der Clos des Lambrays gehört zweifellos zu den allerbesten Grand-Cru-Lagen im Burgund und ist gleichzeitig einer der preiswertesten.



2010 Morey St. Denis (R)

18/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 56.–** (ab 25.6.12 64.–) • Art. 241145

Das ist so ein fröhlicher Strahlemann, wie man ihn einfach lieben muss, köstliche Frucht, feine Würze, viel Tiefgang und alles wirkt so traumhaft verspielt. Auch am Gaumen zeigt er diese tänzerische, spielerische Leichtigkeit, ein herrliches Fruchtbündel, köstlich süss, schmackhaft, irgendwie schlicht und doch sehr edel, einfach delikat.

2010 Morey-St.-Denis 1^{er} Cru «Les Loups» (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 87.–** (ab 25.6.12 100.–) • Art. 241144

Dieser Wein stammt von den jungen Reben des Clos des Lambrays. Es gibt ganze vier Fässer davon, weil es kaum noch junge Reben hat. Der Duft strahlt eine stattliche Tiefe aus, köstliche schwarze Frucht, immens vielschichtig und reich an floralen Nuancen. Saftiger, rassiger, cremig weicher Gaumen mit sehr viel Schmelz umhüllt. Was für ein fülliger, schmackhafter, traumhaft aromatischer Wein, eine die Sinne berauschende Köstlichkeit, das ist reines Trinkvergnügen, eine sinnliche Delikatesse.

07er Hitangebot

2007 Morey-St.-Denis 1^{er} Cru «Les Loups» (R)

18+/20 • 2012–2035 • 75cl **70.–** (ab 25.6.12 100.–) • Art. 238786

Der zeigt sich noch eine Spur intensiver in der Nase als der Villages, strahlt auch diese Reife und noch einen Hauch mehr Komplexität aus, das ist schlicht genial. Am Gaumen ist die Tanninstruktur absolut sublim, das Aromenspiel von einer Sinnlichkeit wie man sie nur bei ganz grossen Burgundern findet, das ist tänzerische Leichtigkeit, das ist pure Lebensfreude, der Wein singt, der strahlt, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, so macht Wein probieren uneingeschränkt Spass.

(R) = Rotwein



JETZT LIEFERBAR



Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis

Christophe
Perrot-Minot

Christophe Perrot-Minot hat das Weingut 1993 von seinem Vater übernommen und das bereits auf sehr hohem Qualitätsniveau stehende Gut weiter modernisiert und die Arbeiten perfektioniert. Aktuell gehören die Weine von Perrot-Minot ganz klar zum Besten, was es gibt im Burgund. Christophe Perrot-Minot: «Für ganz grosse Jahrgänge braucht es auch gewisse Schwierigkeiten, wenn es immer nur wunderbar schön ist, gibt es vielleicht Weine ohne Ecken und Kanten, aber sind solche wirklich spannend? Man will ja ein Erlebnis, wenn man mit einem Wein einen Abend verbringt. Bei der Vinifikation ist es sehr wichtig, präzise zu arbeiten. Es gibt viele Dinge, die man genau zum richtigen Zeitpunkt machen muss. Es ist wie wenn Du ein Foto machen willst: Es braucht genau den richtigen Moment, um das optimale Licht zu haben. Wenn Du heute etwas nicht machst, weil gerade Sonntag ist, kannst Du sehr viel an Qualität verlieren.»

Top-Winzer sind Künstler und haben als solche oft die Eigenschaft, etwas chaotisch zu sein. Bei Perrot-Minot kaufen wir die Weine immer in Subskription ein, noch bevor wir sie überhaupt probiert haben. Nach unseren langjährigen Erfahrungen kann man das hier bedenkenlos tun. Diese Weine stellen ausnahmslos und in jedem Jahrgang die absolute Spitzenklasse dar. Was unser lieber Christophe Perrot-Minot aber fast nie schafft: Dass er uns anlässlich unseres Besuches bei ihm die Weine zeigt, die wir auch wirklich gekauft haben. Als einer der wenigen Burgunder Produzenten bemüht er sich jeweils, Proben zu ziehen, um uns diese bei optimalen Bedingungen in seinem Degustationsraum vorzustellen. Und dann können wir halt nur die Weine probieren, von denen er Muster gezogen hat. Dieses Jahr war es besonders ausgeprägt, wir konnten bei ihm fast alles probieren, nur kaum Weine, die wir gekauft hatten. Sage und schreibe 8 Weine, die wir gekauft hatten, waren bei der Probe nicht dabei. So vertröstete er uns schliesslich damit, dass er uns die Proben in die Schweiz schicken

■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

würde. Und das hat dann in allerletzter Minute auch geklappt. Wir mussten zwar den Versand unseres Mailings um einige Tage verschieben. Die Weine trafen in der Woche vor Ostern bei uns ein. Ich kam am Karfreitag von Bordeaux zurück und fuhr am Ostermontag an die Mosel. Ich hatte also am Ostersonntag und an Ostern Zeit, um die Weine von Perrot-Minot zu probieren und zu beschreiben. Ich gebe zu, dass ich mich – nach 13 schönen, aber doch recht anstrengenden Tagen in Bordeaux, wo ich über 600 Weine probiert habe – nicht sonderlich auf eine zusätzliche Weinprobe gefreut habe. Aber wie von Geisterhand war meine Unlust schon beim Auspacken der Flaschen verflogen. Und bereits als der Duft des Bourgogne meine Nase verwöhnte, konnte ich selber nicht mehr verstehen, warum ich mich nicht schon lange auf dieses Erlebnis gefreut hatte. Von Bourgogne bis Chambertin stehen sie alle vor mir, und ich habe 2 Tage Zeit, dieses sinnliche Erlebnis voll auszukosten und sogar noch mit meiner Frau zu teilen. Was für ein sagenhaftes Privileg. Und was für ein Segen ist es, dass Künstler manchmal etwas chaotisch sind.



Tip

67.–



Ein kleines Meisterwerk.

2010 Morey St. Denis «La Rue de Vergy» (R)

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 25.6.12 75.–) • Art. 240974

Diese Lage befindet sich direkt oberhalb vom Clos de Tart. Schwarzbeeriger, tiefgründiger Duft springt förmlich aus dem Glas, wirkt fein, aber komplex, traumhaft mineralisch, überaus attraktiv und reizvoll, das ist sinnliches Burgunder-Parfüm. Saftiger, rassiger, sensationell weicher Gaumen, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, wow macht das Spass, der Wein strotzt vor wollüstig reifer Frucht ohne dadurch auch nur ansatzweise aufdringlich zu wirken, es ist eine Bombe in Sachen Aromatik, aber eine Delikatesse in Sachen Leichtigkeit, mehr Trinkvergnügen kann man sich kaum vorstellen. Und es ist noch nicht vorbei, er setzt auch nochmals einen drauf in Form eines ellenlangen Nachhalls. Das ist ein kleines Meisterwerk, entstanden aus dem Zusammenspiel von Mensch und Natur – die einzigartige Lage, der grandiose Jahrgang und der leidenschaftliche Winzer.

(R) = Rotwein



■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

2010 Bourgogne Pinot Noir (R)

17/20 • 2015–2025 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 25.6.12 28.–) • Art. 240968

Ich habe jetzt während 2 Wochen fast «nur» Bordeaux gerochen, viele grosse Bordeaux waren dabei, und ich habe dabei auch gar nichts vermisst. Aber jetzt der köstliche, unglaublich filigrane und dennoch so komplexe und tiefgründige Duft diese Bourgogne, was für ein sinnliches Erlebnis, was für eine andere Welt, aber auch was für ein Geschenk der Natur, dass Wein so verschieden sein kann. Dieses filigrane Parfüm ist so fein, dass man es beinahe übersieht, aber wenn man es erkennt, ist es von so anmutiger Schönheit, dass man unweigerlich ins Staunen kommt. Dann dieser sanfte und doch so rassige Gaumenfluss, dieses himmlische Liebkosen der Zunge, diese so zarte, unscheinbare und doch so köstliche Aromatik, was für ein Erlebnis.

2010 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2017–2030 • 75cl **Fr. 64.–** (ab 25.6.12 72.–) • Art. 240969

Feinstes burgundisches Himbeer strahlt in die Nase, strahlt Wärme aus und reife, komplexe Fruchtaromen. Der Duft zeigt sich sehr offen, voller Charme und Lebensfreude, wirkt klar und präzise; das ist klassisches Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann. Auch am Gaumen findet man diese Mischung aus Präzision und Feinheit eines klassischen, eher kühlen Jahrgangs mit einem Schuss Hitze und Opulenz eines Jahrgangs mit optimalem Reifegrad der Trauben. Genau das macht diese edlen Weine so faszinierend.

® 2010 Vosne-Romanée Vieilles Vignes 2010 (R)

18+/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 25.6.12 75.–) • Art. 240975

Der Duft ist extrem fein, pure Raffinesse, aber immens vielschichtig und verführerisch tiefgründig, schwarze Frucht und edle Kräuter strahlen um die Wette. Auch am Gaumen dominiert die Feinheit, aber der Wein hat gewaltig Kraft, die Aromen zeigen sich immens intensiv und vollmundig. Die sagenhafte Saftigkeit in Verbindung mit der genialen Rasse des Jahrgangs macht den Wein so spektakulär, der Wein wirkt hyperlegant und belebend, da finde ich kaum noch Worte, die Tannine sind fein wie selten zuvor, was für eine grazile Delikatesse.

2010 Vosne-Romanée 1^{er} Cru «Les Beaux Monts» VV (R)

19+/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 25.6.12 165.–) • Art. 240977

Der Duft ist sagenhaft fein, delikat, ja geradezu grazil, aber ebenso komplex und reich, das ist sinnliche Strahlkraft, wirkt sehr edel und verführerisch. Am Gaumen beginnt er erstaunlich leise, zeigt eine Aromatik, die raffinierter nicht sein könnte, aber was für eine irre innere Kraft er hat! Die Intensität steigert sich laufend, wird immer expressiver und mündet

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

in ein Feuerwerk von Eleganz, Rasse und Finesse. Der Wein verbindet schmetterlinghafte Leichtigkeit mit monumentaler Kraft, cremig weichen Schmelz mit nobler Struktur und betörende Süsse mit belebender Frische, das ist ein Wein, der emotional berührt, aber niemals aufdringlich wirkt.

2010 Nuits-St.-Georges 1^{er} Cru «Les Cras» Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2019–2040 • 75cl **Fr. 118.–** (ab 25.6.12 138.–) • Art. 240976

Duftet – sehr typisch für seine Herkunft – eher schwarzbeerig, köstlich süsse schwarze Kirsche, begleitet von feinen Kräuternuancen und einem Hauch Tabak, wirkt reizvoll pfeffrig und verführerisch. Auch am Gaumen zeigt er sich in seiner typischen männlichen Kraft, ein wenig strukturierter als seine Geschwister aus Vosne oder Chambolle, aber auch mit etwas mehr Fett, damit alles wieder in die perfekte Harmonie gerückt wird. Der Wein ist unerhört edel, zeigt ein immenses Geschmacksspektrum und eine makellose aromatische Brillanz, ein kleines Bijou und ein Meisterwerk der Natur.

2010 Nuits-St.-Georges 1^{er} Cru La Richemone Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 25.6.12 165.–) • Art. 240978

Man kann nur staunen, wie kann so ein sagenhaft feiner Duft dermassen tiefgründig sein? Da sind konzentrierte schwarze Kirschen ohne Ende, begleitet von feinen Würzaromen und herrlichen Kräutern, dazu die besagten, Tiefe verleihenden, Aromen von Leder über Tabak bis zu ganz feinen, für Nuits St. Georges so typischen animalischen Komponenten, Komplexität und Strahlkraft sind paradiesisch. Am Gaumen sind Finesse und Kraft im Einklang, dieser Filigrantänzer strotzt vor Fülle, da ist eine Extraktsüsse, die man sich raffinierter nicht vorstellen kann, dazu wieder die Rasse dieses sensationellen Jahrgangs und dieser cremige Schmelz, der die Konsistenz des Weines so reizvoll macht, was für eine phänomenale Essenz!

2010 Nuits-St.-Georges 1^{er} Cru La Richemone Vieilles Vignes ultra (R)

20/20 • 2022–2080 • 75cl **Fr. 230.–** (ab 25.6.12 255.–) • Art. 240981

Dieser Wein stammt von 1902 gepflanzten Rebstöcken. 20% der Trauben wurden für die Vinifikation nicht entrappt. Christophe Perrot-Minot: «Das ist ein Wein, den man in Magnum und Doppelmagnum füllen sollte, der hat ein unendliches Alterungspotenzial.» Im Duft zeigt er sich sogar eher noch etwas feiner als der «normale» und am Gaumen ist irgendwie von allem noch etwas mehr, die Konzentration ist enorm, dennoch kommt er beinahe noch leichtfüssiger daher, was für eine feine Delikatesse. Auch die Tannine sind ungewöhnlich fein für Nuits St. Georges, der Wein wirkt trotz gigantischer Dichte beinahe grazil. Das Wort «ultra» steht eher für ultrafein, sicher nicht für ultrabombastisch, wie man vermuten könnte.

(R) = Rotwein





2010 Morey St. Denis 1^{er} Cru La Riotte Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 118.–** (ab 25.6.12 138.–) • Art. 240970

Hier strahlt mir wieder burgundisches Himbeer entgegen, delikater und paradisiakisch süß. Es ist schon genial, diese Weine so richtig in totaler Ruhe verkosten zu können. So viel Zeit kann ich mir sonst nie nehmen. So spürt man auch die unterschiedlichen Eigenschaften der einzelnen Lagen noch besser. Dieser Morey zeigt sich anschniegsamer als der rassige Nuits, aber nicht ganz so delikater wie ein Vosne oder Chambolle. Im Vergleich mit diesen zwei ist er fast ein bisschen ein wilder Kerl, aber einer mit unendlich viel Charme, da ist vibrierende mineralische Spannung, da ist eine Orgie von Frucht, aber es ist Burgund und es ist Pinot, deshalb so sagenhaft zart, deshalb so reizvoll delikater und grazil.

2010 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru «Les Echanges» VV (R)

19/20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 25.6.12 165.–) • Art. 240979

Dieser Duft ist grazil, delikater, sublim – oder wie beschreibt man ein Vielfaches von fein? Aber bei aller Delikatess, das ist wollüstig reife Frucht, das ist verschwenderische Vielfalt, das ist Tiefe ohne Ende, das ist sinnlicher Burgunderduft. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, gazellenhaft leichtfüßig, aber mit irrer innerer Kraft, verführerisch süß, aber auch erfrischend und rassig, eine wahre Symphonie von Wein.

® 2010 Chambolle-Musigny 1^{er} «Les Fuées» Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2020–2045 • 75cl **Fr. 148.–** (ab 25.6.12 165.–) • Art. 240980

Der Duft hat viel Gemeinsames mit dem Echanges, die Frucht zeigt sich etwas dezenter, dafür sind die feinen Kräuter etwas intensiver. Etwas Leder, Tabak und gar schwarze Trüffel verleihen zusätzliche Tiefe, das ist einfach himmlisch. Am Gaumen ist ein Hauch mehr Struktur, aber gleich auch ein Hauch mehr Fülle, dieser so wunderbar schlanke, delikater Wein zeigt enorme Kraft, ein komplexer Terroirwein, etwas weniger zugänglich als der Vorgänger, aber mit immensem Potenzial. Er braucht zweifellos etwas mehr Flaschenreife, ein Langstreckenläufer.

2010 Charmes-Chambertin Vieilles Vignes Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Fr. 245.–** (ab 25.6.12 270.–) • Art. 240972

Dieser Duft geht direkt ins Herz, hey, ist das schön, was für ein sinnliches Burgunder-Parfüm, da ist verschwenderische Vielfalt, zutiefst delikater und mit einer berührenden Strahlkraft, da bin ich hin und weg. Der Wein ist eigentlich total schlicht, absolut unkompliziert, einfach sagenhaft schön, das ist edel, das ist präzise, das ist eine Schönheit, wie sie nur die Natur erschaffen kann. Es gibt sie eben doch, die Perfektion auf dieser Welt...



® 2010 Chapelle-Chambertin Vieilles Vignes Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 245.–** (ab 25.6.12 270.–) • Art. 240982

Diese 80 Jahre alten Reben ergaben in diesem auch nicht besonders generösen Jahrgang immerhin noch einen Ertrag von 25 hl pro Hektar, was unter den gegebenen Umständen gar nicht so wenig ist und die Harmonie unterstützt. Der Duft ist gewaltig konzentriert, schwarze Frucht vom Feinsten, wirkt immens tiefgründig, reich und komplex. Christophe Perrot-Minot: «Der wirkt im Moment eine Spur rustikaler als der Charmes, das kommt aber nur davon, dass er die Malo erst vor kurzem beendet hat.» Effektiv zeigen sich die Tannine etwas markanter, ansonsten wirkt der Wein ähnlich raffiniert wie der Charmes-Chambertin. Feinste Frucht verbindet sich mit edler Mineralität, der Wein ist hyperelegant und belebend, zeigt ein ungemein facettenreiches Aromenspiel und ist in Sachen Präzision kaum zu überbieten, ein ganz grosser, ja monumentaler Burgunder.

® 2010 Mazoyères-Chambertin Vieilles Vignes Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 255.–** (ab 25.6.12 280.–) • Art. 240971

20% nicht entrappt. Das ist edles Burgunder-Parfüm der sinnlichen Art, schöner kann ein Duft nicht mehr sein, das ist Perfektion in jeder Hinsicht, strahlende Klarheit, lebendige Frische, edle Süsse, perfekt reife Frucht. Auch am Gaumen ein Gedicht, der Wein ist so etwas von fein, der ist so unglaublich raffiniert, es ist im Grunde genommen ein zartes Pflänzchen, dennoch eine wahre Explosion von Frucht und Mineralität, der zeigt gewaltig Schub, das ist geballte Kraft, aber gazellenhaft leichtfüßig, tänzerisch verspielt, ein absolutes Phänomen. Der Wein vereint die Leichtigkeit eines Top-Rieslings mit der Kraft eines Château Latour.

® 2010 Chambertin Clos de Bèze Vieilles Vignes Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Fr. 325.–** (ab 25.6.12 360.–) • Art. 240983

Ein Duft komponiert aus traumhaft süßer Frucht, schwarzen Trüffeln, edelstem Tabak, feinen Kräutern und nobler Würze, eine die Sinne betörende Duftwolke. Auch am Gaumen die pure Raffinesse, edler kann ein Wein nicht mehr sein, da sind Saft, Schmelz, Rasse, Frische, enorme Konzentration und sensationelle Länge, wenn es die absolute Perfektion bei einem Wein gibt, dann ist sie zweifellos hier erreicht. Ein Wein kann auch ganz anders schmecken, aber sicher nicht besser.



■ Domaine Perrot-Minot, Morey St. Denis

Ⓡ **2010 Chambertin Vieilles Vignes Grand Cru (R)**

20/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 325.–** (ab 25.6.12 360.–) • Art. 240984

Wow, der Chambertin! Was für ein gigantisch komplexer Duft. Die Frucht ist eher im Hintergrund, dennoch zutiefst komplex und verführerisch süß. Noble Kräuter, blumige Nuancen von Veilchen bis Holunderblüte, edle Gewürze von Koriander bis Szechuanpfeffer, dazu Leder, Tabak und schwarze Trüffel, all das vereint sich zu einer paradiesisch schönen Duftwolke. Am Gaumen vereint er geballte Kraft mit tänzerischer Leichtigkeit, markante Struktur mit cremigem Schmelz, opulente Süsse mit feiner Rasse, der Wein versprüht eine geradezu erotische Sinnlichkeit, aber er ist eine starke Persönlichkeit, besitzt durchaus auch Ecken und Kanten, er serviert seine Qualitäten nicht einfach so offen auf dem Silbertablett, ist vielleicht – zumindest jetzt in seiner Jungweinphase – nicht immer so ganz einfach zu verstehen. Ein Geniestreich der Natur, aber nicht jeder wird ihn auf Anhieb lieben.



«Bei der Vinifikation ist es sehr wichtig, präzise zu arbeiten. Es gibt viele Dinge, die man genau zum richtigen Zeitpunkt machen muss. Es ist wie wenn Du ein Foto machen willst: Es braucht genau den richtigen Moment, um das optimale Licht zu haben. Wenn Du heute etwas nicht machst, weil gerade Sonntag ist, kannst Du sehr viel an Qualität verlieren.»

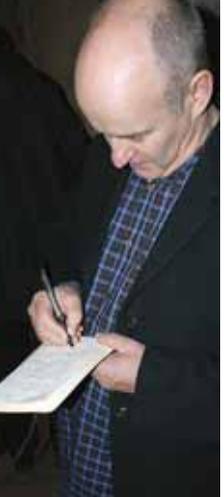
Christophe Perrot-Minot



Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Der Betrieb umfasst heute eine Rebfläche von 9 ha. 1984 übernahmen die Gebrüder Thierry und Denis Mortet die Familiendomaine Charles Mortet & Fils. Im Jahr 1992 teilten sie die Domaine auf, und jeder ging seinen eigenen Weg. Während es Denis Mortet mit seinem modernen Vinifikations-Stil schnell zu Weltruhm schaffte, fand Thierry in den ersten Jahren mit seinem traditionellen Stil etwas weniger Beachtung. In jüngster Zeit kommt man immer mehr zur alten Burgunder-Tradition zurück. Thierry Mortets mit Leidenschaft und Akribie erzeugte Weine finden immer mehr Anklang. Naturnaher Rebbau, Präzision bei der Ernte und schonende Vinifikation führen zu charaktervollen und lagentypischen Weinen, die begeistern. Thierry Mortet arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, ab dem Jahrgang 2010 ist er auch zertifiziert. Man hört ja oft den Spruch, die Weine seien wie der Winzer. Selten trifft das so haargenau zu wie hier. Genauso charmant und nobel zurückhaltend, aber präzise im Ausdruck wie der Winzer sind hier auch seine Weine. Wenn man erlebt hat, mit welcher Präzision und Hingabe Thierry 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 den von Perrot-Minot, den traditionellen wie etwa den 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 voller erscheinen lässt. Wahrscheinlich ist aber das, was man in seinem Stil als etwas moderner empfindet, ganz einfach die noch etwas präzisere Reife des Traubengutes. Handwerklich stuft ich Thierry Mortet heute in die gleiche Kategorie wie Armand Rousseau und Comte de Vogüé ein.

Max Gerstl mit
Thierry Mortet



Beat Caduff beim Notieren seiner Degustationsnotizen.

■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

Thierry Mortet: «Die geringen Erträge von 2010 haben sich letztlich sehr positiv auf die Qualität ausgewirkt. Bei einem starken Behang wären die Trauben niemals reif geworden. So konnten wir perfekt reife Trauben mit hoher Aromendichte ernten. Ich habe noch nie einen Bourgogne dieser Qualität gemacht. Der Jahrgang liegt stilistisch zwischen 2008 und 2009 und vereint die qualitativ besten Merkmale beider Jahrgänge.»

2010 Bourgogne Pinot Noir Les Charmes de Daix (R)

17+/20 • 2015–2020 • 75cl Fr. 24.– (ab 25.6.12 28.–) • Art. 241195

Schon im Duft zeigt er eine unglaubliche Tiefe, wirkt konzentriert und verführerisch delikater. Am Gaumen ist die Konzentration enorm, ebenso die Komplexität, ganz feine Süsse trifft auf herrliche Frische, das ist ein sensationell schmackhafter, ja richtig grosser Wein. Es ist der erste Burgunder des Jahrgangs 2010, den ich probiere, ein eindrückliches Erlebnis.



Eine Kombination von Finesse und Fülle.

2010 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2018–2030 • 75cl 47.– (ab 25.6.12 52.–) • Art. 241196

Der Duft zeigt eindrückliche Strahlkraft, was für eine köstliche Frucht, die unglaubliche Komplexität, Süsse und Frische sind schon im Duft eine einzige Harmonie. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, vereint geniale Rasse mit immens süssem Extrakt, eine Kombination aus Finesse und Fülle in Verbindung mit sinnlicher Aromatik macht diesen Wein so hyperlegant und belebend.

(R) = Rotwein

■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

2010 Gevrey-Chambertin «Vigne belle» (R)

18+/20 • 2018–2035 • 75cl Fr. 54.– (ab 25.6.12 58.–) • Art. 241197

Der Duft ist geprägt von diesem traumhaft feinen Himbeeraroma, wie man es von ganz grossen Burgundern kennt, dazu gesellen sich attraktive florale Nuancen und eine sinnliche Mineralität, strahlt Noblesse aus. Der Wein wirkt sehr klar und rein schon im Ausdruck. Am Gaumen begeistert er mit köstlicher Süsse, ohne dadurch etwas von seiner Rasse zu verlieren, das Spiel ist ein Traum, der tanzt, der singt, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch.

2010 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2018–2035 • 75cl Fr. 56.– (ab 25.6.12 61.–) • Art. 241198

Der Duft ist überaus zart, fein und filigran, der Wein strahlt wie ein Maikäfer, ist ungemein facettenreich und edel. Am Gaumen ein Filigrantänzer, leichtfüssig und mit faszinierendem Aromenspiel, da zeigt sich eine beeindruckende Mineralität, das ist eine köstliche Delikatesse, ganz fein strukturiert und mit viel cremigem Schmelz unterlegt. Der Wein besitzt eine gewisse süsse Opulenz, aber auch eine angenehm kühle Art im Nachhall, das ergibt diesen immensen Spannungsbogen zwischen Süsse und Frische, ein faszinierender Wein.

2010 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru «Les Beaux Bruns» (R)

19/20 • 2020–2050 • 75cl Fr. 81.– (ab 25.6.12 90.–) • Art. 241199

Der Duft kommt so genial aus der Tiefe, wirkt betörend süss und hochkonzentriert, da sind auch strahlende Klarheit und sagenhafte Komplexität, einfach Faszination pur. Am Gaumen explodiert er förmlich, da ist überschwängliche Extraktsüsse in Verbindung mit der sagenhaften Frische des Jahrgangs, das ist ein absoluter Traumwein, Trinkvergnügen der sinnlichen Art, im ellenlangen Nachhall ein Filigrantänzer, obwohl die Konzentration enorm ist, das ist richtig grosses Kino.

«Ich habe noch nie einen Bourgogne dieser Qualität gemacht. Der Jahrgang liegt stilistisch zwischen 2008 und 2009 und vereint die qualitativ besten Merkmale beider Jahrgänge.»

Thierry Mortet



(R) = Rotwein

61



Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

Eric Rousseau

Dieses Jahr wurde hier nur 10% der Ernte mittels Ganztraubenvergärung vinifiziert, gegen 25% im letzten Jahr, man wollte auf Nummer sicher gehen. Auffällig ist die höhere Konzentration in den Weinen. Die Domaine ist für ihre Filigrantänzer bekannt und beliebt. Die durch extrem kleine Erträge höhere Konzentration geht aber überhaupt nicht zulasten der Finesse. Unter dem Strich ist hier wohl eine der allerbesten Kollektionen in der Geschichte des Weingutes entstanden.



Wunderbar schlanker Wein.

® 2010 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2018–2030 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241217

Der Wein duftet wunderbar süß, stellt das burgundische Himbeer in den Vordergrund und umgibt dieses mit raffinierten Noten von feinen Kräutern und noblen Gewürzen, grazile florale Nuancen runden das edle Duftbild ab. Extrem feiner, köstlich süßer Gaumen, dieser so wunderbar schlanke Wein zeigt eine sagenhafte Saftigkeit, was für eine köstliche Delikatesse, die zudem konzentrierter wirkt als der gleiche Wein in den vergangenen Jahren. Das wird ohne Zweifel einer der komplettesten Gevrey Villages der letzten Jahre.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

® 2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St. Jacques (R)

18+/20 • 2018–2035 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241216

Dieser so traumhaft feine Duft zeigt erstaunlich viel Tiefe und eine raffinierte Mineralität, eine verführerische Duftwolke. Am Gaumen besticht seine herrliche Frische in Verbindung mit wunderbar süßem Extrakt, da zeigt sich ein immenses Geschmacksspektrum, ganz feine, qualitativ exzellente Tannine bilden das Rückgrat dieses betörenden Weines, der als Zugabe auch noch ein fulminantes Finale zu bieten hat.

® 2010 Charmes-Chambertin Grand Cru 2010 (R)

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241215

Der Duft ist fein wie man es von diesem Wein kennt, raffiniert, komplex und mit viel Tiefgang gesegnet, das ist ein malerisch schönes Duftbild. Dieser so sagenhaft schlanke, fast unscheinbar wirkende Wein zeigt gewaltig Kraft und Fülle. Eine feine Salzigkeit trifft auf edle Süsse, die Tannine spürt man praktisch nicht, dennoch hat der Wein Struktur, weil auch die feine Rasse noch dazu beiträgt. Das ist eine sagenhafte Delikatesse, Burgund wie aus dem Bilderbuch.

® 2010 Mazy-Chambertin Grand Cru (R)

19/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241214

Schwarze Frucht und köstliche Kräuter strahlen um die Wette, dazu eine Mineralität, die raffinierter nicht sein könnte, das feine Himbeer bildet eher den Hintergrund und ist dennoch ein wichtiger Bestandteil des noblen Duftbildes. Am Gaumen wirkt der Wein fast üppig süß, aber ein Schub Rasse gleicht das locker aus. Diese herrliche Frische ist ein Hauptmerkmal dieses grossen Jahrgangs, verleiht Energie und bringt die sublimen Aromatik ins Schweben. Hier wird mir wieder einmal richtig bewusst, was für ein sagenhaftes Vergnügen es ist, solche Weine ab Fass zu verkosten und was für ein Privileg es ist, Weinhändler von Beruf zu sein.

® 2010 Clos de la Roche Grand Cru (R)

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241213

Da strahlt aromatische Brillanz aus dem Glas, dieser Duft ist von himmlischer Schönheit und kommt gewaltig aus der Tiefe, nebst raffiniertem burgundischem Himbeer ist da auch jede Menge reife, frische, schwarze Frucht und eine berausende Würzigkeit. Das ist Präzision, die Tannine sind von edelster Qualität, Süsse, Rasse, Fülle und Finesse bilden eine einzige Harmonie, das ist grosser Burgunder, ein himmlischer Traumwein, absolut perfekt in der Balance, und einfach fein, fein und nochmals fein. Für mich der grösste Clos de la Roche, den ich von Rousseau jemals probiert habe.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein





■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

® **2010 Ruchottes-Chambertin, Clos des Ruchottes Grand Cru (R)**

19+/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241212

Sinnliches Parfüm strahlt in die Nase, fein, zart, aber sagenhaft aromatisch, betörende Aromen von reifer Frucht vereinen sich mit edler Mineralität. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, hyperlegant, belebend und mit viel Ausdruckskraft, ein komplexer Terroirwein. Edle Rasse und reizvolle Extraktsüsse sind Basis und Aromenträger, Fülle und Eleganz bilden den Körper und ein sensationell vielschichtiger, nicht mehr enden wollender Nachhall das Finale.

® **2010 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241211

Wow, was für eine Intensität, das ist eine wahre Fruchtbombe mit sensationellem Tiefgang, ich kann mich nicht erinnern hier jemals einen dermaßen intensiven Duft erlebt zu haben. Am Gaumen zieht es sich durch, das ist gigantische Konzentration, dennoch kommt der Wein wunderbar leichtfüßig daher, bewegt sich wie eine Tänzerin, verströmt sinnliche Aromatik ohne Ende, geniale Süsse, geniale Rasse, geniale Fülle und alles ist perfekt balanciert, ein Prototyp eines perfekten Burgunders.

® **2010 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241209

Was für ein sagenhaftes Parfüm, extrem fein, enorm tiefgründig, voll, reich, beinahe opulent und doch wieder überaus raffiniert, dazu sensationell vielschichtig. Geniale Extraktsüsse im Antrunk, in Verbindung mit der herrlichen Frische des Jahrgangs ist die so extrem reizvoll. Das ist ein absolut beeindruckender Wein, wirkt schon fast massiv, die Tannine sind sehr präsent, aber perfekt abgerundet und in Massen von süßem Extrakt eingepackt, verbindet Kraft und Leichtigkeit in idealer Weise, ein Traumwein.

® **2010 Chambertin Grand Cru 2010 (R)**

20/20 • 2022–2060 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 241210

Wirkt im Duft eher dezenter als der Clos de Bèze, aber beinahe noch komplexer, auch wieder mit einer Tiefe, die man so einem feinen Wein kaum zutrauen würde, was für eine edle Duftwolke. Am Gaumen ist es einfach nur noch pure Finesse, was für ein Weinmonument voller intensivster Aromen, obwohl der Wein so fein ist, dass er wie eine Feder über den Gaumen streicht; alles ist unendlich raffiniert, das ist so ein Wein, über den man nur staunen kann.



Domaine Sylvain Pataille Chenôve

Sylvain Pataille: «Wir kommen während der Vinifikation mit immer weniger Schwefel aus, so gewöhnen wir die Weine besser an die Luft, sie werden natürlich resistenter gegen Oxidation.» Ende der 90er-Jahre glaubte man noch, alles im Keller regeln zu können. Dann kam der Jahrgang 2000, da haben einige gelernt, dass man im Rebberg etwas machen muss. Man besann sich immer mehr darauf, dass es letztlich auf die Traube ankommt.»

Sylvain Pataille hat in Beaune und Bordeaux Önologie studiert. Danach war er als önologischer Berater bei vielen namhaften Produzenten im Burgund tätig und hat deren Entwicklung hautnah miterlebt. 1999 gründete er seine eigene Domaine mit gepachteten Reben, vorerst lediglich 1 ha. 2001 wagte er den Sprung in die Selbstständigkeit und widmete sich ganz seiner Domaine, die inzwischen auf 4 ha angewachsen war. Inzwischen umfasst sein Weingut bereits 13 ha. Nebenbei berät Pataille aber weiterhin 15 namhafte Produzenten. Sein erklärtes Ziel ist es, zu beweisen, dass es in Marsannay grandiose Terroirs gibt, die den besten im Burgund in nichts nachstehen. Er beschränkt sich denn auch ausschliesslich auf Rebberge in diesem Gebiet, das er wie seine Westentasche kennt und liebt. Sylvain Pataille hat schon von Beginn weg biologisch gearbeitet und sein Weingut ist auch seit 2008 zertifiziert. Ab dem Jahrgang 2010 ist er biodynamisch nach Demeter zertifiziert. Diese Weine haben mich beim ersten Kontakt mit dem Jahrgang 2008 gleich auf Anhieb begeistert. Im Nachhinein gesehen habe ich sie aber eher noch unterschätzt. Vielleicht brauchte es den grossen Jahrgang 2009, der mir definitiv schon bei der Fassprobe die Sicherheit gab, dass hier ganz aussergewöhnliche Weine entstehen. Mit 2010 setzt Sylvain Pataille nochmals einen drauf. Diese grandiosen Weine sind schlicht verblüffend. Letztlich ist es ja immer wieder die aussergewöhnliche Liebe zur Sache, die Leidenschaft des Produzenten, die Besonderes entstehen lässt. Wer Sylvains Aligoté, seinen Passetoutgrain oder auch seinen aussergewöhnli-

Max Gerstl mit
Sylvain Pataille

chen Rosé probiert hat, wird schnell verstehen, dass dieser Mann ein Fanatiker ist, der jeden seiner Weine mit Hingabe pflegt. Seine Top-Weine stammen aus Marsannay, nicht gerade eine Appellation, die den Etikettentrinker ehrfürchtig werden lässt. Dass das ziemlich starre System der burgundischen Appellationen in Marsannay noch keine 1er Crus geschweige den Grand Crus kennt, ärgert ihn zwar und er kämpft auch aufopfernd dafür, dass die Top-Lagen zumindest einmal den längst verdienten 1er Cru Status bekommen. Aber es hindert ihn nicht daran, all seine Reben so zu bearbeiten wie andere (vielleicht) ihre Top-Lagen. Und es hindert ihn schon gar nicht daran, Weine zu erzeugen, die sich mit der absoluten Spitze des Burgunds vergleichen lassen.

® **2010 Marsannay blanc «La Charme aux Prêtres» (W)**

19/20 • 2014–2025 • 75cl **Fr. 49.–** (ab 25.6.12 55.–) • Art. 240964

Da springt eine eindrückliche Mineralität förmlich aus dem Glas, das ist der Duft eines ganz grossen weissen Burgunders, tiefgründig, komplex und unwiderstehlichen Charme ausstrahlend. Cremiger Gaumenfluss mit köstlichem Schmelz, aber voller Rasse, der tanzt leichtfüssig über den Gaumen, da ist Spiel drin, der Wein zeigt eine sinnliche Aromatik, was für ein komplexer Terroirwein, schlicht genial, fabelhafter Nachhall. Das ist absolute Spitzenklasse; ein Wein, der ebenso genial ist wie die erhabenen Grand Crus aus der Côte de Beaune. Leider war der Ertrag minimal, wir bekommen gerade mal 60 Flaschen und können maximal 6 pro Kunde abgeben.



Aus dem Rebberg der Könige.

2010 Marsannay Clos du Roy (R)

19/20 • 2018–2035 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 25.6.12 36.–) • Art. 240967

Das war früher der Rebberg der Könige. Die ganze Umgebung ist heute überbaut. Glücklicherweise wurde der Clos du Roy erhalten. Das ist die reine Raffinesse, die aus diesem Glas strahlt, das ist fein, fein und nochmals fein, was für ein raffinierter Duft, dazu mit viel Tiefe und Komplexität ausgestattet und mit edler Strahlkraft. Auch am Gaumen ein Finessenbündel, stützt sich auf ein Tanningerüst, das edler nicht sein könnte, das ist pure Noblesse, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch – mit einem nicht mehr enden wollenden Nachhall der himmlischen Art. Der hat zumindest die gleiche Klasse wie der grandiose 2009er, in Sachen Raffinesse setzt er sogar noch einen drauf.

2010 Marsannay (R)

18/20 • 2015–2030 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 25.6.12 29.–) • Art. 240966

Zeigt sich extrem fein und dezent süss im Duft, wirkt edel und klassisch, grosse Ausstrahlung, attraktiv und delikat. Samtiger, aber gut strukturierter, saftiger Gaumen, eine edle Köstlichkeit, vereint die Frische des Jahrgangs perfekt mit edler Süsse, alles getragen von einem feinen, sehr edlen Tanningerüst, seine noble Schlichtheit verleiht Charme, dieser Wein ist ganz einfach sagenhaft gut.

2010 Bourgogne Pinot Noir «Le Chapitre» (R)

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 25.6.12 36.–) • Art. 241200

Sylvain Pataille: «Das ist ein ganz grosses Terroir, hat ohne jeden Zweifel die Qualität eines hervorragenden Premier Crus. Das sieht man von Auge, es ist unerklärlich, dass das als Bourgogne klassiert wurde. Es ist zumindest einer der wenigen Bourgogne, wo man die Herkunft auf dem Etikett erwähnen darf. Aber bis der eines Tages als 1er Cru klassiert sein wird, werden noch mindestens 20 Jahre vergehen, weil er zuerst einmal Villages werden muss und erst dann in einem zweiten Prozedere 1er Cru.» Der Duft ist überschwänglich reich und enorm tiefgründig, beinahe opulente schwarze Frucht, Kirschen und Brombeeren, ein eindrückliches Kraftbündel ankündigend. Am Gaumen dominiert erstaunlicherweise die Finesse, was für eine delikate Köstlichkeit, Kraft und Fülle wirken auf ganz raffinierte Art im Hintergrund, betörend ist die beeindruckende Leichtigkeit dieses Weines und seine berauschende Sinnlichkeit.

08er Hitangebot

2008 Marsannay l'Ancestrale (R)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **Fr. 67.–** (ab 25.6.12 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 samtig 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 entstehen können.



JETZT LIEFERBAR



Domaine William Fèvre Chablis



Hier sind in den letzten Jahren fast ausschliesslich grosse Jahrgänge gewachsen und solche wie 2005 oder 2009 sind eigentlich nicht mehr zu übertreffen. 2010 wird wohl dennoch der «Primus inter pares» sein, weil er der klassischste, der präziseste und der filigranste ist – oder einfach, weil die Weine in geradezu verblüffender Art und Weise das Idealbild von Chablis verkörpern.

William Fèvre ist der grösste Besitzer von Grand Crus (15,2 ha) und 1er Crus (12 ha) in Chablis und gehört seit Jahrzehnten zu den Spitzenproduzenten. 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 das Risiko eingehen wollte, hier Weinbau zu betreiben. Damals konnte er grosse Flächen an Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen günstig erwerben. Diese Domaine zählt jedoch nicht nur deshalb zur absoluten Spitze von Chablis, weil das Weingut am meisten Reben in den Top-Lagen besitzt, sondern auch, weil hier mit einer Präzision gearbeitet wird wie selten anderswo. 1998 hat die Familie Henriot (Besitzer des gleichnamigen Champagnerhauses) die Domaine übernommen. Sie



Vibrierend im Gaumen.

2010 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2015–2028 • 75cl **Fr. 23.–** (ab 25.6.12 28.–) • Art. 241146

Der strahlt so richtig Lebensfreude aus, ein Fruchtbündel aus raffinierter Zitrusfrucht, begleitet von tiefgründiger Mineralität, schon der Basiswein zeigt Persönlichkeit. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, vereint Riesling-artige Rasse mit köstlicher Süsse, die Säurestruktur ist ein Traum, wird getragen von cremigem Schmelz, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, ein betörend schöner Chablis Villages, grosse Klasse.

(W) = Weisswein

■ Domaine William Fèvre, Chablis

◀ hat sehr viel in den Qualitätsweinbau investiert und wesentlich dazu beigetragen, dass der Name William Fèvre heute die absolute Spitzenklasse darstellt und im gleichen Atemzug genannt wird wie etwa Raveneau oder Dauvissat. Auch auf dem Weg zur Biodynamie ist man schon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet. 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. Die Weine von William Fèvre könnte man auch als die Rieslinge des Burgunds bezeichnen. Trotz geballter Kraft findet man hier diese beschwingte Leichtigkeit, die den Weinen die besondere Raffinesse verleiht. Die Kalkböden und die Versteinerungen von Austern und Muscheln verleihen den Weinen ihre köstliche Mineralität.

Wichtig: Wir führen ausschliesslich Domaine-Weine! Bedauerlicherweise tragen die wesentlich bescheideneren Handelsweine aus zugekauften Trauben von William Fèvre das gleiche Erscheinungsbild. Sie unterscheiden sich äusserlich lediglich dadurch, dass der Name «Domaine» nicht auf den Flaschen steht.

2010 Chablis 1er Cru Montmains (W)

18+/20 • 2016–2035

75cl **Fr. 36.–** (ab 25.6.12 39.–) • Art. 241150

37.5cl **Fr. 19.50** (ab 25.6.12 21.50) • Art. 241151

Intensive, reife, gelbe Frucht strahlt aus dem Glas, geht schon fast etwas in Richtung Tropenfrucht, aber unterlegt mit feiner Zitrusfrische und tiefgründiger Mineralität. Am Gaumen wirkt er total zart, ein sagenhaft raffinierter Wein, ein Filigrantänzer wie er im Buche steht, dennoch mit überschwänglicher Kraft und Intensität, ein Geniestreich in Sachen Balance und ein Wein, der unter die Haut geht, Chablis in Bestform.

2010 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre (W)

19/20 • 2016–2030 • 75cl **Fr. 42.–** (ab 25.6.12 44.–) • Art. 241147

Der strahlt sehr viel Frische aus, Zitrusfrucht der sinnlichen Art, geniale Mineralität, sinnliches Parfüm, sehr komplex, sehr edel, das ist pure Noblesse. Berauschend feiner, saftiger Gaumen, der Wein zeigt sagenhafte Rasse in Verbindung mit cremig weichem Schmelz, die tänzerisch verspielte Art verleiht ihm zusätzliche Raffinesse, welch irre innere Kraft und was für eine sublimen Delikatesse, perfekt balanciert, präzise, klar und die Sinne betörend.

(W) = Weisswein





■ Domaine William Fèvre, Chablis

2010 Chablis Grand Cru Bougros Côte Bouguerots (W)

20/20 • 2018–2040 • 75cl Fr. 67.50 (ab 25.6.12 75.–) • Art. 241148

50% der Appellation gehört William Fèvre. Victor Pepin: «Die Lage besteht aus einem flacheren Teil und einer Steillage. Hier produzieren wir zwei verschiedene Weine, die Trauben von der Steillage werden separat gekeltert und abgefüllt. Das gibt zwei total verschiedene Weine.»

Das ist einzigartige Mineralität, die mir da in die Nase strahlt, was für ein raffinierter Duft. Die Frucht zeigt sich nur ganz zart, bildet lediglich den Rahmen und unterstützt die sagenhafte Mineralität in ihrer Ausdruckskraft. Am Gaumen ist gebündelte Raffinesse, alles sehr kompakt und präzise, der Wein ist einfach nur fein und saftig, ein zartes Pflänzchen, aber dahinter steckt geballte Kraft, diese so sagenhaft feinen Aromen, tanzen mit eindrücklicher Intensität über den Gaumen, das ist ein Schauspiel der sinnlichen Art, unglaublich, was da abgeht, hyperlegant und herrlich belebend.

2010 Chablis Grand Cru «Les Clos» (W)

20/20 • 2020–2050 • 75cl Fr. 95.– (ab 25.6.12 105.–) • Art. 241149

2,3 Hektar – 10% der Gesamtfläche – sind im Besitz von William Fèvre, er ist damit der grösste Besitzer in dieser Lage, die so etwas wie den Montrachet von Chablis darstellt. Das ist beinahe der feinste Duft aller Weine, gleichzeitig einer der komplexesten. Die Mineralität gibt den Ton an und wird begleitet von feiner Zitrusfrucht mit ganz leicht tropischem Einschlag, raffinierten floralen Variationen, Lindenblüten, Holunderblüten, feine Würze, was für eine Strahlkraft. Am Gaumen ist geballte Kraft, aber der Auftritt ist von purer Raffinesse geprägt, was für ein edler Wein, besitzt auch unwiderstehlichen Charme, das ist ein eindrückliches Weinerlebnis, einer der allergrössten Chablis, die ich kenne, pure Raffinesse und gleichzeitig ein Monument.

07er Hitangebot | 2007 Chablis Valmur Grand Cru (W)

19+/20 • 2012–2030 • 75cl Fr. 73.50 (ab 25.6.12 105.–) • Art. 238707

Am Gaumen, traumhaft saftig, jede Menge cremigen Schmelz, das ist ein absolut sinnliches Getränk, besteht eigentlich nur aus betörend frischen Aromen. Den Wein spürt man kaum am Gaumen, so fein ist er, ein zartes Pflänzchen, aber beladen mit himmlischer Frucht, diese Leichtfüssigkeit, mit der sich so ein Kraftbündel bewegen kann, ist schon faszinierend.

07er Hitangebot | 2007 Chablis Les Lys 1er Cru (W)

19/20 • 2012–2025 • 75cl Fr. 34.30 (ab 25.6.12 49.–) • Art. 238703

Mit seiner raffinierten, spielerischen Aromatik erinnert er an einen Riesling von der Mosel, diese unglaublich schlanke Ausdrucksform des Chardonnay fasziniert mich immer wieder, insbesondere der Les Lys ist ein Musterbeispiel dafür, eine stolze Weinpersönlichkeit mit unwiderstehlichem Charme.

(W) = Weisswein

Lieferkonditionen:

Gratislieferung: Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert. Gültig für Lieferungen innerhalb der Schweiz und Liechtenstein.

- 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 zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag:
08.00 – 17.00 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Weine abholen:

Zufahrt Gerstl Weinlager: Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14, 5612 Villmergen.

Der Beschilderung für das Gebäude P5 folgen (Parkplätze stehen vor dem Haupteingang zur Verfügung). Bitte seitliche Eingangstür mit der Beschriftung «Eingang Umschlagslager» benutzen. Nach Zutritt ist der Abholort für Gerstl-Kunden gekennzeichnet.



Zufahrt Gerstl Weinlager:



Angebot gültig bis 24. Juni 2012 oder solange Vorrat.

Château Brisson: Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

Das 32 Hektar grosse Wein-
gut wurde 1878 gegrün-
det. Seit 30 Jahren wird es
von Paul und Lorette
Valade in der 5. Generation
geführt. Die Valades sind
noch eine typische Winzer-
familie, haben über Generationen gelernt, wel-
che Rebsorte auf welchem Boden am besten
gedeiht und wie wichtig eine möglichst grosse
Biodiversität für die Gesundheit der Pflanzen



und somit auch für die
Qualität der Weine ist. Eine
strikte Ertragskontrolle vom
Rebschnitt bis zur grünen
Ernte ist ebenso selbstver-
ständlich wie eine präzise,
sich nach dem Reifegrad

der Trauben richtende Ernte. **Château Brisson
erzeugt so Jahr für Jahr Weine, die quali-
tativ zu den Top-Produkten von Bordeaux
gehören.**

Wein
des Jahres
2012

18.50
statt 22.-



2008 Château Brisson Côtes de Castillon AOC

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
12 Monate in französischen Barriques

Köstlich, was da aus dem Glas strahlt, ein Fruchtbündel, wie man es sich
schöner nicht vorstellen könnte. Es ist genau diese von raffinierter
Mineralität begleitete Frucht, die beeindruckt ohne aufdringlich zu wirken.
Das sind auf den Punkt gereifte, aber nicht überreife, von traumhafter
Frische begleitete schwarze Beeren, umrahmt von feiner Würze. Der Wein
zeigt Kraft und Fülle, aber vor allem auch jede Menge Raffinessen, er
stützt sich auf ein festes, hochwertiges und sehr feines Tanningerüst. Der
Wein ist noch sehr jung, hat zweifellos noch einiges an Entwicklungs-
potenzial und bietet dennoch auch jetzt schon 100% Trinkgenuss.

18/20 • Jetzt bis 2022

75cl **Fr. 18.50** (statt 22.-), Art. 239039

37.5cl **Fr. 10.50** (statt 12.50), Art. 239039

150cl **Fr. 39.-** (statt 47.-), Art. 239039

Gültig solange Vorrat oder bis 24.Juni 2012