



Weinpassion für

Burgund 2017



Bilderbuch-Jahrgang mit
Weinen von einzigartiger
Schönheit.

**Max Gerstl: Ein Wein zum Ausflippen und
eigentlich ein 19-Punkte-Wein.**

2017 Bourgogne Chardonnay
Domaine Pierre Morey

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Gerstl Weinsektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

Degustations-Box Burgund Weiss

249.–
statt 372.–

30%
Rabatt

2015 Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC blanc, Les Reisses
2015 Guyon, Nuits-Saint-Georges AOC blanc, Les Argillats
2016 De Bellene, Saint Romain AOC blanc, Vieilles Vignes
2016 Fèvre William, Chablis 1er Cru AOC blanc, Montée de Tonnerre
2016 Decelle-Villa, Meursault AOC blanc
2016 Pataille Sylvain, Marsannay AOC blanc, La Charme aux Prêtres



6 x 75cl • Fr. 249.– (statt Fr. 372) • Art. 248658

Degustations-Box Burgund Rot

275.–
statt 410.–

30%
Rabatt

2013 Rion Michèle & Patrice, Chambolle-Musigny AOC rouge, Les Cras
2016 De Bellene, Volnay AOC rouge, Les Grands Poisots
2016 Decelle-Villa, Beaune 1er Cru AOC rouge, Clos du Roi
2015 Galeyrand Jérôme, C. de Nuits Vill. AOC rouge, Les Retraits Comblan.
2014 Mortet Thierry, Chamb.-Musigny 1er Cru AOC rouge, Les Beaux Bruns
2014 Grivot Jean, Bourgogne Pinot Noir AOC



6 x 75cl • Fr. 275.– (statt Fr. 410.–) • Art. 248659

Degustations-Box Genialer Jahrgang 2016

349.–
statt 494.–

30%
Rabatt

2016 Rion Michèle & Patrice, Chambolle-Musigny AOC rouge, Les Cras
2016 Sigaut Anne & Hervé, Chamb.-Musigny 1er Cru AOC rouge, Les Sentiers
2016 Fichet Jean Philippe, Auxey Duresse AOC blanc
2016 Galeyrand Jérôme, Gevrey-Chamb. AOC rouge, En Croisettes, VV
2016 Guyon, Savigny-les-Beaune 1er Cru AOC rouge, Les Peuvillats
2016 Pataille Sylvain, Bourgogne Pinot Noir AOC, Le Chapitre



6 x 75cl • Fr. 349.– (statt Fr. 494.–) • Art. 248463

Degustations-Box Die grossen Weissweine aus Meursault

385.–
statt 550.–

30%
Rabatt

2016 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc
2016 Morey Pierre, Meursault AOC blanc, Village
2016 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Les Gruyaches
2015 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Les Gruyaches
2016 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Le Tesson
2015 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Le Tesson



6 x 75cl • Fr. 385.– (statt Fr. 550.–) • Art. 248972

Burgund 2017: Bilderbuch-Jahrgang mit Weinen von einzigartiger Schönheit.

Liebe Kundinnen und Kunden, sehr geehrte Damen und Herren

10 Tage waren wir im Burgund unterwegs, um diesem Jahrgang auf den Zahn zu fühlen und – das können wir vorwegnehmen – **wir haben selten so uneingeschränkt Freude am Probieren gehabt.** Die Weine sind so herzerfrischend unkompliziert, sie bieten fast uneingeschränkten Trinkgenuss, egal ob es sich um einen «einfachen» Bourgogne oder um einen noblen Grand Cru handelt.

Ganz ausserordentlich gefielen uns viele Basisweine. Die besonders gute Nachricht ist, dass es im Burgund immer mehr hervorragende Weine gibt, die durchaus erschwinglich sind. Die Spitze wird zwar immer rarer, weil die Weine weltweit immer begehrt werden. Aber sehr viele Basisweine befinden sich mittlerweile auch auf einem extrem hohen Niveau und bereiten so oft fast genau so grossen Genuss.

Die Weissweine: Die weissen 2017er kann man am ehesten mit dem Jahrgang 2014 vergleichen, wobei die 17er bei gleicher Rasse deutlich cremiger und charmanter sind. Max Gerstl ist der Meinung, **dass 2017 der grösste Weissweinjahrgang im Burgund ist,** zumindest seit Mitte der 80er-Jahre, seit er die Weine im Burgund regelmässig ab Fass probiert. Am eindrücklichsten zeigte sich das bei **Leflaive, diese Weine waren einfach nochmals eine andere Dimension,** sprengten jede Punkteskala.

Die Rotweine: Hier sind die 2017er nach Einschätzung von Max Gerstl eine Mischung aus 1990 und 1991, sie haben die Süsse von 1990 und die Frische von 1991. Es sind – wie 1990 – Weine mit relativ hohen Erträgen, sie haben somit nicht die Konzentration von 2016, dennoch sind sie zumindest ebenso gut. **Es sind unkomplizierte, offen zugängliche Weine, die ein Maximum an Trinkfreude bieten.** Aber sie haben durchaus auch Tiefgang. Kurz, die 2017er-Rotweine reihen sich nahtlos in die grossen Jahrgänge 2014, 2015 und 2016 ein. **So viel Charme und sinnliche Ausstrahlung wie 2017 hatte allerdings keiner der vorangegangenen Jahrgänge.**

Herzliche Grüsse

Pirmin Bilger

Max Gerstl

Roger Maurer



Wein des Jahrgangs



29.80

Weisswein des
Jahrgangs
2017

Ein ganz grosser Wein, zum Ausflippen schön.

© 2017 Bourgogne Chardonnay (W)

Domaine Pierre Morey

18+/20 • 2020–2030 • Art. 249128

75cl Fr. 29.80 (ab 24.6.19 Fr. 36.–)

Max Gerstl: Das ist sehr edel, der Duft verrät einen grossen weissen Burgunder ohne Wenn und Aber, geniale Feinheit, enorme Fülle, verblüffende mineralische Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich raffiniert wie selten zuvor, der tänzelt so beschwingt über den Gaumen, zum Ausflippen schön, das ist in der Tat ein ganz grosser Wein, **längst nicht jeder Meursault hat diese Klasse.** Man kann nur staunen über die Art und Weise, wie dieser Wein Kraft und Eleganz verbindet, da ist Energie drin, vibrierende mineralische Spannung und eine Aromenfülle, die jeder Beschreibung spottet. **Eigentlich wäre das ein 19-Punkte-Wein,** aber es ist auch so ein Wein, der eigentlich gar keine Wertung braucht, er schmeckt ganz einfach unendlich gut.

Pirmin Bilger: Das ist der Duft eines kleinen Meursault – herrliche Feuerstein-Mineralität. Die gelbe Frucht zeigt sich nur ganz zögerlich und zart, aber äusserst raffiniert und verspielt. Cremig zarter, weicher Anrunk mit viel Frische im Nachgang. Tolle Mineralität im Finale.



Subskription Burgund 2017

Wichtige Infos:

Die 2017er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2019 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2020.)

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 Ende Nov./Dez. 2019 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2020.)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aufgrund der sehr knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2017er-Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am **12. Juni 2019** erfolgen (leider sind z.T. nur Einzelflaschen-Zuteilungen möglich). **Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen**, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.

Gratislieferung ab 24 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 400.– (gültig für Lieferungen in der Schweiz und in Liechtenstein).



Burgund

Weinregionen

DIJON

CÔTES DE NUITS

Marsannay

Gevrey-Chambertin

Morey-St-Denis

Chambolle-Musigny

Vosne-Romanée

Nuits-St-Georges

Vougeot

NUITS-ST-GEORGES

Pernand-Vergelesse

Aloxe-Corton

Savigny-les-Beaune

Pommard

Volnay

St-Romain

Auxey-Duresses

St-Aubin

Chorey-les-Beaune

BEAUNE

Monthélie

Meursault

Puligny-Montrachet

Chassagne-Montrachet

Santenay

CHAGNY

Rully

Mercury

Givry

CHALON-SUR-SAÔNE

SAÔNE

CÔTES DE BEAUNE

CÔTES DE CHALLONNAISE

Mancey

TOURNUS

Uchizy

Clessé

MÂCONNAIS

Vergisson

Pouilly-Fuissé

MÂCON



Burgund 2017, unsere Selektion:

Domaine Pierre Morey Meursault	8
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	11
Domaine Jean-Phillippe Fichet Meursault	15
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	19
Domaine Robert-Denogent Fuissé	26
Domaine de Bellène Beaune	29
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	34
Domaine Geantet-Pansiot Gevrey-Chambertin	39
Domaine Jérôme Galeyraud Gevrey-Chambertin	43
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	46
Domaine Tortochot Gevrey-Chambertin	50
Domaine Decelle-Villa Nuits-St-Georges	53
Domaine Sylvain Pataille Marsannay, Chenôve	56
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits-St-Georges	62
Domaine Anne & Hervé Sigaut Chambolle-Musigny	65
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	68
Domaine Jean Grivot , Vosne-Romanée	73
Domaine des Lambrays Morey-St-Denis	77
Domaine des Monts Luisants Morey-St-Denis	79
Domaine Roger Belland Santenay	82
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	85
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	90
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	92
Domaine du Pélican Arbois	96
Villa Ponciago Fleurie	98
Domaine William Fèvre Chablis	100





Domaine Pierre Morey, Meursault: Der König von Meursault.

Anne und Pierre Morey, mit Max Gerstl und Pirmin Bilger

Anne Morey: «Für Weissweine ist 2017 ohne Zweifel ein ganz grosser Jahrgang, für Rotweine eigentlich auch, obwohl da die Erträge etwas hoch waren.»

Das Weingut war in den letzten Jahren wahrlich nicht vom Glück begünstigt, hatte in 3 Jahren gerade einmal knapp die Menge, die es sonst in einem durchschnittlichen Jahr erntet. Es ist, als hätte die Natur mit dem Jahrgang 2017 die Familie Morey für all die Schwierigkeiten der vergangenen Jahre entschädigen wollen. Hier sind seit Mitte der 90er-Jahre, seit wir das Weingut jedes Jahr besuchen, ohne Ausnahme immer grandiose Weine entstanden – oft leider nur in alzu geringer Menge. Ich könnte mir vorstellen, dass 2017 der grösste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes ist. Ganz sicher ist es der beste Jahrgang, seit ich hier die Weine probiere. Sie haben auf sehr hohem Niveau nochmals eine Schippe draufgelegt. **Die 2017er-Palette ist absolute Weltklasse**, angefangen bei einem Bourgogne Chardonnay, der wohl jeden Weinliebhaber verblüfft.

Ein ganz grosser Wein, zum Ausflippen schön.

® 2017 Bourgogne Chardonnay (W)

Domaine Pierre Morey

18+/20 • 2020–2030 • Art. 249128

75cl **Fr. 29.80** (ab 24.6.19 Fr. 36.–)

Max Gerstl: Das ist sehr edel, der Duft verrät einen grossen weissen Burgunder ohne Wenn und Aber, geniale Feinheit, enorme Fülle, verblüffende mineralische Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich raffiniert wie selten zuvor, der tänzelt so beschwingt über den Gaumen, zum Ausflippen schön, das ist in der Tat ein ganz grosser Wein, **längst nicht jeder Meursault hat diese Klasse**. Man

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein



kann nur staunen über die Art und Weise, wie dieser Wein Kraft und Eleganz verbindet, da ist Energie drin, vibrierende mineralische Spannung und eine Aromenfülle, die jeder Beschreibung spottet. **Eigentlich wäre das ein 19-Punkte-Wein**, aber es ist auch so ein Wein, der eigentlich gar keine Wertung braucht, er schmeckt ganz einfach unendlich gut.

Pirmin Bilger: Das ist der Duft eines kleinen Meursault – herrliche Feuerstein-Mineralität. Die gelbe Frucht zeigt sich nur ganz zögerlich und zart, aber äusserst raffiniert und verspielt. Cremig zarter, weicher Anstrich mit viel Frische im Nachgang. Tolle Mineralität im Finale.

® 2017 Bourgogne Aligoté (W)

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **19.80** (ab 24.6.19 22.–) • Art. 249127

Anne Morey: «Für uns ist der Jahrgang 2017 ein extrem gutes Weissweinjahr.» Knackig frisch strahlt mich dieser Aligoté an. Diese raffinierte Zitrusfrucht verströmt eine enorme Frische. Zudem zeigt sich eine wunderschöne Mineralität. **Ein herrlich cremiger Schmelz und eine rassistige Säure vereinen sich auf wunderbare Art.** Die Aromatik zeigt Ausdauer und bleibt lange am Gaumen haften.

® 2017 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl **72.–** (ab 24.6.19 80.–) • Art. 249129

Max Gerstl: 2017 ist in der Tat ein ganz grosser Weissweinjahrgang, der Duft dieses Meursault ist schlicht himmlisch, superfein und hochelegant, aber auch ausladend, expressiv und irre komplex. Auch am Gaumen legt er gleich alle Qualitäten offen – und davon hat er nicht wenige. Kraft und Feinheit kann man nicht perfekter in Szene setzen, **das ist ein aromatisches Meisterwerk der sinnlichen Art**, ein Wein, der jeden Verkoster verblüfft, er gibt sich so ungezwungen und verspielt, er gibt mir das Gefühl, es sei das Normalste der Welt, dass ein Wein so ungemein köstlich schmeckt, das ist so ein Stück traumhaft schöne, unverfälschte Natur.

® 2017 Meursault 1^{er} Cru Perrières (W)

20/20 • 2025–2060 • 75cl **165.–** • Art. 249131

Max Gerstl: Im Duft gibt er sich vergleichsweise reserviert, kommt nicht so offen aus sich heraus wie alle Vorgänger, dennoch kann man leicht ergründen, was in ihm steckt. **Die Komplexität ist enorm, da steckt gewaltig Potenzial drin**, diese Feuerstein-Mineralität ist ein Traum, die Frucht aber nur ganz dezent angetönt. Am Gaumen hingegen zeigt er alles, was er hat. Immense Kraft, ein Mund voll Wein, da sind 1000 Raffinessen versammelt, der Wein vibriert förmlich, der zündet ein wahres mineralisches Feuerwerk, da geht die Post ab, die wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken spürte ich schon beim Verkosten des Bourgogne, **jetzt bekomme ich noch glänzende Augen dazu, ich bin zutiefst berührt von diesem Meisterwerk.**





■ Domaine Pierre Morey, Meursault

® 2017 Meursault Les Terres Blanches (W)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **81.–** (ab 24.6.19 90.–) • Art. 249130

Pirmin Bilger: Dieser Meursault gehört schon seit längerer Zeit **zu meinem engeren Favoritenkreis**. Nach dem genialen Einstieg bin ich sehr gespannt – und werde nicht enttäuscht. Eine zauberhafte Mischung aus Zitrusfrucht und spannungsgeladener Mineralität. Dazu ein enormer Tiefgang. Die Säure ist mehr als nur fantastisch – einfach perfekt. **Das ist ein gewaltiger Meursault!** Und wenn man bedenkt, dass es sich um einen Villages handelt, ist man umso mehr erstaunt. Noch Minuten nach dem letzten Schluck hat man diese wunderbaren Aromen im Gaumen, diese vibrierende Energie.

® 2017 Monthelie (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl **36.–** (ab 24.6.19 40.–) • Art. 249126

Max Gerstl: Der kann so wunderschön strahlen und dieses Jahr tut er das auf ganz besonders charmante Art. Feinste Frucht verbindet sich mit raffinierter Mineralität, ein attraktiver, malerisch schöner Duft. Das ist purer Charme, hei ist der gut, dieser Wein singt, eine sublime Delikatesse, aber auch ein recht wackerer Kerl, da steckt Kraft dahinter und die Aromatik ist schlicht traumhaft, **ein verführerisch vielfältiges Geschmackspektrum, immens langer Nachhall**.





Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet: Weissweine von Weltruf auf nur 9 Hektaren.

Sabine Mollard-Morey

Sabine Mollard-Morey: «Am 27. April 2016 haben wir 60% unserer Ernte verloren. Wir dachten, wir würden das nie wieder erleben, und **am 27. April 2017, als wir aufwachten, waren unsere Weinreben mit Frost bedeckt** und für die nächsten Tage wurden neue Fröste erwartet. Ganz Chassagne-Montrachet wurde mobilisiert und es wurden mehr als 150 Strohballen im gesamten Dorfgebiet verteilt: Es wurde eine Rauchwolke geschaffen, um zu verhindern, dass die Sonne bei Sonnenaufgang gefrorene Blätter grillt. Schlussendlich wurde unser Aufwand belohnt und wir hatten **keine grossen Frostschäden zu beklagen.**»

Nach der sehr schwachen Ernte im Jahr 2016 hat sich das Weingut entschlossen, ihre **Bâtard Montrachet Grand Cru Lage neu zu bepflanzen**. Diese über 13 Aren grosse Parzelle, mit über 95 Jahre alten Reben, hat eine Verjüngung verdient. Damit sich das Land regenerieren kann, wurde es nun drei Jahre lang brach liegen gelassen. In diesem Jahr werden nun neue Reben gepflanzt. Das Herausreissen von alten Reben ist nie einfach, aber **zukünftige Generationen müssen damit weiterarbeiten können**. Sabine Mollard-Morey: «Eines Tages sagte mein Grossvater zu mir: Ich hatte Glück, dieses Grundstück zu kaufen, es liegt nun an Dir, es wieder neu zu bepflanzen – das ist die Philosophie unserer kleinen Familiengüter: Respekt gegenüber der älteren Generation, aber sich auch Gedanken für die Zukunft und die kommende Generation machen.»

Max Gerstl: Das ist die absolute Vollendung!

® 2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot (W)
20/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 95.– (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249114

Sabine Mollard: «Den haben wir wirklich im optimalen Zeitpunkt erwischt, der Morgeot tendiert etwas zu Breite und Fülle, deshalb muss man darauf achten, dass man die Säure bewahrt, der Erntezeitpunkt ist extrem wichtig,»



95.–



Bernard Mollard

■ Domaine Marc Morey & Fils, Chassagne-Montrachet

Max Gerstl: Das ist schon fast pure Mineralität, ein Duft von atemberaubender Schönheit, die Frucht bleibt dezent im Hintergrund, scheint irgendwie die Mineralität noch mehr ins Zentrum zu rücken. **Das ist für mich der beste Morgoot, den ich kenne, so superraffiniert war er noch nie**, diese Säure ist so etwas von genial, lässt die Aromen geradezu explodieren, da ist gewaltig Spannung drin, und doch bleibt er total fein, er ist Kraftbündel und Filigrantänzer in einem. **Besser kann ein Weisswein kaum noch sein, höchstens anders.**

Ⓜ 2017 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2020–2035 • 75cl **32.40** (ab 24.6.19 36.–) • Art. 249111

Pirmin Bilger: Wir beginnen unsere Degustation einmal mehr genial mit diesem Bourgogne. Was für eine mineralische Kraft bereits dieser Einstiegswein zeigt! Diese Frische und Kraft, unglaublich! Unheimlich filigran und zart am Gaumen mit einer tollen Säure. **Er hat diese geniale Spannung und Struktur, die einen tollen Chardonnay ausmachen.** Die Zitrusfrucht zeigt sich nur zart und scheu im Hintergrund. Vordergrundig ist die Mineralität das geniale Merkmal. **Was für ein grossartiger Bourgogne!**

Ⓜ 2017 Chassagne-Montrachet (W)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **67.50** (ab 24.6.19 75.–) • Art. 249112

Max Gerstl: Schon der Duft zeigt die Verspieltheit des Jahrgangs wunderschön, was für ein himmlisches, superfeines Parfüm, **was für eine verblüffende Komplexität in diesem so sagenhaft filigranen Duft.** Am Gaumen begeistert er mit Saft und Schmelz, einer irre raffinierten Aromatik, mit Klarheit und Präzision, und er wirkt so offenerzig, dann fast wieder schlicht und genau deshalb so sehr edel, **eine himmlische Köstlichkeit.** Pirmin Bilger: Absolut traumhaft puristische Feuerstein-Mineralität in einer wundevoll eleganten Ausprägung. Der zeigt schon im Bouquet richtig Spannung und Kraft. Feinste Zitrone und Grapefruit schweben mit. Am



Gaumen kommt eine tolle Struktur zur Geltung mit einem kraftvollen und doch so filigranen Körper. Ich weiss gar nicht, was dominiert – die Eleganz oder die wuchtigen Aromen und mineralischen Nuancen. Auf jeden Fall zeigt schon dieser Villages eine **unglaubliche Länge. Genial gut.**

® **2017 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Virendot (W)**

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **95.–** (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249113

Pirmin Bilger: En Virendot ist die höchste isolierte Einzellage und profitiert vom kühleren Klima aufgrund der Nähe zum Wald. Er zeigt noch einen Tick mehr Frische, die in Form einer kühlen und tiefgründigen Mineralität zur Geltung kommt. Zusätzlich hat er noch diesen feinen, würzigen Hintergrund, der dem Wein noch eine weitere Dimension verleiht. **Am Gaumen zeigt sich seine Genialität erst richtig und offenbart volle Ladung an Kraft und Energie.** Herrlich anmutendes Fruchtextrakt mit zart süßem Charakter und einer geballten Ladung an Mineralität. Die Länge ist unglaublich und raubt mir fast die Sinne.

® **2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **115.–** (ab 24.6.19 125.–) • Art. 249115

Max Gerstl: Dieser Duft ist von unglaublicher Intensität, der springt förmlich aus dem Glas, verwöhnt die Nase mit einer wahren Duftexplosion. Auch am Gaumen wirkt er beinahe spektakulär, irre Rasse, monumentale Struktur, eine geballte Ladung Aromen, **das ist schon fast ein kleines Monster und doch bleibt dieser phänomenale Wein wunderbar leichtfüßig und tänzerisch**, wirkt hyperlegant und belebend und fasziniert mit einem Nachhall, der an Schönheit nicht zu überbieten ist.

® **2015 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Virendot (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246311

Da steht wieder die Mineralität im Vordergrund, der Duft ist köstlich, pure Noblesse, feinste gelbe Frucht, zart floral, kommt wunderbar aus der Tiefe. Ein Knaller am Gaumen, genial rassig und doch sehr sanft, die Säure ist eine Sensation, irre rassig und doch sagenhaft fein, der Wein schmeckt superlecker, das ist ganz gross, das ist die Perfektion in Sachen Harmonie, **eine Naturschönheit wie aus dem Bilderbuch.**



Grosse Degustation

«Burgund 2017 & Piemont»

Zusätzlich kommen Sie in den Genuss von:
Bergfleisch vom Alpen Hirt • Olivenöle von Olea Florens
Gastwinzer Paul Achs, Burgenland, Österreich

Di, 21. Mai 2019, im Kosmos Zürich



ZEIT • EINTRITT

16–20 Uhr

Kasse vor Ort: CHF 50.– p.P.

(30.– werden bei einem Weineinkauf ab CHF 100.– angerechnet).

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

Keine Bezahlung mit Kreditkarte möglich.

ADRESSE

Kosmos, Lagerstrasse 104, 8004 Zürich, www.kosmos.ch

Bitte seitlichen Kino-Eingang benutzen.

ANMELDUNG

Via E-Mail an: events@gerstl.ch (bitte Anzahl Personen,

Namen und Anschrift angeben) oder

mit beiliegender Karte «Wein-Events» bis 20.5.2019. Vielen Dank.

Auflistung der Weingüter-Namen und Online-Anmeldung: gerstl.ch/burg17-zh

FOLGENDE WEINGÜTER HABEN UNS IHRE PERSÖNLICHE TEILNAHME ZUGESICHERT:

Burgund:

Thierry Mortet

Tortochot

Sylvain Pataille

Jérôme Galeyrand

Bonneau du Martray

Comte de Vogüé

De Bellene

Des Monts Luisants

Patrice Rion

Robert Denogent

Decelle-Villa

Domaine du Pélican

Geantet-Pansiot

Piemont:

Trediberri

Sperino

Paolo Scavino

Gastwinzer:

Paul Achs, Burgenland, Österreich

Die Weine von folgenden Weingütern werden vom Gerstl-Team ausgeschrieben:
Clos des Lambrays, Leflaive, Tollot-Beaut, Jean Philippe Fichet, Pierre Morey und Roger Belland.



Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault: «Grosse Weine entstehen ausschliesslich im Rebberg.»

Jean-Philippe Fichet repräsentiert bereits die 3. Winzer-Generation in seiner Familie. Der enge Bezug zum Weinberg ist ihm zentral wichtig. Um die Qualität seiner Böden zu kontrollieren, beschloss Jean-Philippe im Jahr 2006, eine Plattform für die Herstellung seiner Komposte einzurichten. Heute ist er überzeugt, dass **seine Weine ihr Terroir nur dank dem grossen Engagement für die Reben optimal zum Ausdruck bringen**. Bei jedem seiner Arbeitsschritte lässt er sich vor grossem Respekt vor der Natur leiten.

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

Die Handarbeit im Weinberg erfordert grosse Präzision – und dazu wiederum braucht es qualifiziertes Personal. Die Reben werden genauestens verfolgt. Es wird traditionell gepflügt, um den Boden zu schonen. Seit rund fünfzehn Jahren entwickelt das Gut seinen eigenen Kompost. Jean-Philippe hat schon immer grossen Wert auf den Umweltschutz gelegt. Er respektiert die Natur und greift nur bei starker Krankheit ein. Um in diesem Ansatz noch weiter zu gehen, arbeitet der gesamte Betrieb nach **den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft**.

Geniale Terroirnoten.

Ⓜ 2017 Meursault Les Gruyaches (W)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 85.– (ab 24.6.19 95.–)

Art. 249230

Pirmin Bilger: Ein ungeheurer Tiefgang strahlt aus dem Glas und verströmt seinen mineralischen Charme. **Einmal mehr beeindruckt dieser puristische Stil von Jean-Philippe Fichet**. Das ist

Jean-Philippe Fichet





■ Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault

absolut nobel und elegant, was wir hier aus fast 90-jährigen Reben im Glas haben. Die Feinheit ist unglaublich und lässt einen fast davonschweben. **Dieser Wein verbindet auf geniale Art, was Meursault ausmacht:** Rasse, Klasse, Mineralität, Säure, Kraft, Tiefe und Länge. Nur ganz zart, ja fast bescheiden, zeigt sich die Zitrusfrucht im Hintergrund.

Ⓜ 2017 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl **63.–** (ab 24.6.19 70.–) • Art. 249231

Max Gerstl: Der erscheint auf den ersten Blick etwas reservierter, zeigt aber eine geniale Tiefe, der Duft ist superraffiniert, filigran und irre vielfältig. Das ist ein Genie von Wein, der schmeckt ganz einfach köstlich, **ich beginne immer mehr auszuflippen, diese Weine sind ganz einfach himmlisch.** Das ist so unbeschwerter Trinkfreude, all diese Weine sind superschlank, zeigen sehr viel Saft und cremigen Schmelz, da sind Konzentration und Vielfalt, die Sinne berauschende Aromatik, die Verkostung hier ist einfach ein unendliches Vergnügen.

95.–



Das Flaggschiff der Domaine.

Ⓜ 2017 Meursault Le Tesson (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **95.–** (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249232

Pirmin Bilger: Den Le Tesson kann man als Meursault-Flaggschiff dieser Domaine bezeichnen. Unabhängig davon war er schon immer mein absoluter Liebling. In diesem Jahr zeigt er sogar **noch mehr Kraft und Tiefe als sonst.** Das ist die pure mineralische Intensität – so unglaublich puristisch schön. Diese Energie und gleichzeitige Leichtigkeit sind absolut beeindruckend. Es ist dieser unbeschreibliche Glanz einer vollkommenen Meursault-Schönheit, der hier aus dem Glas leuchtet. Im Antrunk wird der Gaumen mit einem cremigen Schmelz überflutet, der durch die geniale Säure eine irrsinnige Rasse erfährt und schon fast explosiv die Mineralität verströmt. Zart dahinter kommt die Zitrusfrucht zur Geltung und verbreitet ihren Charme. Es ist ein Hin und Her zwischen Mineralität und Frucht, zwischen Frische und Cremigkeit. **Der Le Tesson ist auch in diesem Jahr ein Überflieger.**

Ⓜ 2017 Meursault Les Chevalières (W)

19+/20 • 2022–2050 • 75cl 95.– (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249233

Max Gerstl: Diese Mineralität raubt mir den Verstand, da ist kaum noch Frucht auszumachen, das ist eine Duftsymphonie, die jeder Beschreibung spottet, superzart aber eindrucksvoll vielfältig. Auch am Gaumen ist vibrierende Mineralität, **der Wein ist superschlank und irre rassig**, aber der cremige Schmelz macht ihn zu einem Gaumenschmeichler der himmlischen Art. Die Aromen berauschen die Sinne, welch irre innere Kraft, feine Gewürze mischen sich in die zarte Frucht, ein komplexer Terroirwein.

Ⓜ 2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Referts (W),

19+/20 • 2023–2050 • 75cl 117.– (ab 24.6.19 130.–) • Art. 249234

Pirmin Bilger: Einmal mehr strahlt der Les Referts eine unglaubliche Kraft aus. Köstliche Zitrusfrucht mit feinsten floralen Nuancen und zarter Mineralität bilden das Bouquet. Welch gewaltige Energie, die hier aus dem Glas leuchtet. Traumhaft sinnlicher Antrunk am Gaumen, unterstützt von einem herrlichen Schmelz. **Eine Extraportion Fruchtsüsse breitet sich aus und verströmt Glücksgefühle.** Diese Aromen lassen den Les Referts so nobel und elegant erscheinen. Perfekte Säurestruktur verleiht ihm diese verführerische Frische und haucht diesem Kraftprotz eine Leichtigkeit der Sonderklasse ein. **Genialer Puligny-Montrachet!**





■ Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault

® **2015 Bourgogne Aligoté (W)**

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 24.6.19 22.–)
Art. 246315

Jetzt
lieferbar

80-jährige Reben. Der Duft eines grossen Aligoté hat etwas absolut Faszinierendes an sich, der zeigt sich mindestens so mineralisch wie ein Chardonnay, auch hier ist die Frucht dezent im Hintergrund, eher tropische Früchte, aber auch viel Zitrusfrische. Absolut faszinierender, erfrischender Gaumen mit einem **wunderschönen cremigen Fluss**.

® **2015 Meursault Les Gruyaches (W)**

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 24.6.19 95.–)
Art. 246320

Jetzt
lieferbar

82 Jahre alte Reben, der Rebberg liegt in unmittelbarer Nachbarschaft des Meursault Charmes. Zarte florale Düfte, gepaart mit feinsten Zitrusnoten und einer tollen mineralischen Frische. Der Duft ist überaus edel, reich, komplex und tiefgründig. Enorme Fülle am Gaumen, wird von einer traumhaft feinen, rassigen Säure getragen, der Wein besitzt ein vibrierendes mineralisches Rückgrat, das verleiht Struktur und Eleganz und zieht die himmlischen Aromen wunderbar in die Länge. Ein Geschmack reich an Frucht und mit viel Charme.

® **2015 Meursault Le Tesson (W)**

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 14.6.17 105.–)
Art. 246321

Jetzt
lieferbar

Das ist nun wirklich der absolute Wahnsinn, was wir hier im Glas haben. Das ist fast nicht fassbar, welche Energie in diesem Wein steckt. **Der ist so pur, klar, frisch und überirdisch mineralisch.** Das ist ganz grosse Klasse, Perfektion in jeder Hinsicht: Rasse, Fülle, Konzentration. Komplexität, Intensität, all das ist im Überfluss vorhanden, aber so etwas von fein, zart, filigran und in perfekter Balance, das ist ein ganz grosser Meursault und so etwas von liebenswürdig und zugänglich.

® **2015 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Referts (W)**

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 111.–** (ab 14.6.17 125.–)
Art. 246322

Jetzt
lieferbar

Der Duft ist wunderbar mineralisch, eher auf der zarten, feinen Seite, aber überaus expressiv und komplex, eine traumhaft schöne Duftwolke. Geballte Kraft trifft auf pure Eleganz. Zarte Mineralität und viel mehr Frucht gegenüber den Meursault-Lagen. Im Antrunk macht er einen monumental süssen Eindruck, dann zeigt er seine irre Rasse und geht über in die totale Frische, **ein mineralisches Feuerwerk am Gaumen, das ist schlicht grandios**, ein kleines Weinmonument und eine filigrane Köstlichkeit, das ist himmlisch.



Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet: Fantastische Qualität in kleinen Mengen.

Max Gerstl: Die Probe der 2017er-Weine der Domaine Leflaive war vielleicht **die eindrucklichste Jungweinprobe überhaupt in meinem Leben**.

Die Hoffnungen der Burgunder Winzer waren in diesem Jahr – nach dem ausserordentlichen Frost des vergangenen Jahres – sehr ausgeprägt. Der Winter 2016/17 stand im Einklang mit unserem kontinentalen Klima mit abwechselndem Einfrieren und Auftauen. Der Frühling setzte 2017 sehr früh ein, mit sehr milden Temperaturen im März, die ein beschleunigtes Wachstum der Reben begünstigen. Die Temperaturen kühlten sich jedoch im April markant ab, und ein Jahr und einen Tag nach dem fürchterlichen Frost vom 27. April 2016 wurde eine neue Frostperiode angekündigt.

Die Mobilisierung der Weinbauer war aussergewöhnlich. **Alle verfügbaren Mitarbeitenden befanden sich in den Reben**, um vor Sonnenaufgang Strohfeuer zu entzünden, deren Rauch einen Schirm bildet und verhindert, dass die ersten Sonnenstrahlen die jungen Triebe verbrennen.

Die Blüte setzte sehr früh und schnell Ende Mai ein. Ein heisser und sonniger Sommer mit regelmässigen Regenfällen begünstigte, dass sich die **Reben optimal weiterentwickeln konnten**. Ende August gab es eine letzte Hitzewelle, die eine Beschleunigung der Reife bewirkte. Die Ernte begann am 29. August in den frühesten Sektoren (Folatières, Combettes, Chevalier). Ein leichter Regen am 31. August brachte zudem zusätzliche Süsse und Entspannung bis zum Ende der Ernte.

Das Glas vibriert vor Spannung und Kraft im Wein.

⊗ 2017 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 550.– • Art. 249077

Pirmin Bilger: Ist denn das möglich? Es wird immer noch feiner und eleganter bei gleichzeitig gewaltiger Intensität. Das Bouquet durchfährt wie ein Blitz alle Sinne. Tiefgründig frisches Parfum mit nobler Zitrusfrucht und ausladender Mineralität. Hier haben wir

Pierre Vincent





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

eine unglaubliche Spannung und Kraft im Wein – das Glas scheint förmlich zu vibrieren. Gegenüber dem Bienvenues Bâtard-Montrachet kommt dieser **Wein noch etwas zarter und mit nobler Feinheit daher. Ein wahres Muskelpaket, das aber gekonnt mit seiner Kraft umzugehen weiss.** Gewaltige Länge, die immer mehr Aromen, Würze und Mineralität entlädt. Eine zart salzige Note zeigt sich zum Finale hin und verstärkt diese Eindrücke noch. Wenn der Chevalier-Montrachet der König ist, **dann ist der Bâtard-Montrachet die Königin.**

® **2017 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **520.–** • Art. 249076

Max Gerstl: Schon lange bevor wir den Gipfel der Grand Crus erreicht haben, ist für mich klar, das ist die eindrücklichste Jungweinprobe, die ich in meiner 35-jährigen Weinhändler-Laufbahn je erlebt habe. Ich versuche gar nicht mehr den Duft dieses Weines mit Worten zu beschreiben. **Mit dem Wein am Gaumen versinke ich in einen Traum, die Stimmen, die in höchsten Tönen schwärmend über diesen Wein diskutieren, verschwinden im Hintergrund.** Ich bin nur noch bei den Aromen, die meine Sinne betören; ohne es zu merken, habe ich sogar einen Schluck getrunken und jetzt bleibt noch der Nachhall, minutenlang und mit ständig wechselnder Aromatik.

® **2017 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **660.–** • Art. 249078

Max Gerstl: Es geht schon lange nicht mehr darum, zu ergründen, ob dieser oder jener Grand Cru noch etwas besser ist als der vorher probierte, es ist schon lange nur noch ein **ehrfürchtiges Staunen**, das ich empfinde. Wer das Glück hat, einen Schluck eines dieser Weine auf dem Gaumen zu haben, darf sich glücklich schätzen und ich bin mir einmal mehr bewusst, was für ein Geschenk es ist, Weinhändler zu sein, den wohl schönsten aller Berufe ausüben zu dürfen und eine Domaine wie Leflaive im Programm zu haben. Ein **Wunderwerk der Natur** wie dieses, dürfte ein Mensch wie ich, mit seinem bescheidenen Geschmacksinn, eigentlich auch gar nicht bewerten...

® **2017 Bourgogne Chardonnay (W)**

19+/20 • 2021–2040 • 75cl **60.–** • Art. 249069

Max Gerstl: Die Erwartungen waren ja extrem hoch in diesem Jahrgang, aber der Duft dieses Weines übertrifft sie bei weitem. Diese sagenhafte Mineralität, diese irre Fülle, das soll ein Bourgogne sein? Ich würde da mindestens einen «1er Cru» vermuten. Sowieso am Gaumen, das ist nicht zu glauben, was der aufführt, das ist ein himmlisches Aromenbündel, ein absoluter Traumwein. **Ich meine, das ist der beste Bourgogne von Leflaive, den ich je probiert habe.**

Ⓜ 2017 Meursault 1^{er} Cru Sous le dos d'âne (W)

20/20 • 2024–2025 • 75cl 144.– (ab 24.6.19 160.–) • Art. 249072

Pirmin Bilger: Wir haben die Bodenhaftung schon lange verloren, **die Genialität der Leflaive-Weine ist in diesem Jahr unbeschreiblich**, man hat eigentlich gar nicht die richtigen Worte dafür. Dieser Meursault ist eine wunderschöne Weipersönlichkeit. Alles ist auf absoluter Feinheit und Eleganz gebaut. Die Mineralität ist so tiefgründig und von sagenhafter Schönheit. **Die Gänsehaut will bei mir gar nicht mehr abklingen**, wir kommen hier von einem Highlight zum anderen. Der Antrunk ist derart gewaltig und intensiv bei gleichzeitig vollkommener Eleganz, dass einem schwindlig wird. Das ist höchster Weingenuss.

Ⓜ 2017 Puligny-Montrachet (W)

20/20 • 2022–20245 • 75cl 105.– • Art. 249070

Max Gerstl: **Das sprengt jede Vorstellungskraft**, wir sind erst beim Puligny Villages – und das ist schon ein Qualitätsniveau, das man sonst einem Grand Cru zuordnet. Es war mir schon immer ein Rätsel, wie die **Weine von Leflaive einfach nochmals eine Klasse besser** sein können als die von anderen Spitzen-Domains, jetzt übertreffen sie wirklich alles. Wir kommen von Fichet, wo wir schon im 7. Weinhimmel waren, aber das hier ist nochmals eine andere Dimension. Es ist jetzt schon völlig klar, dass diese Weine **jede Punkteskala sprengen**. Pirmin Bilger: Diese Leflaive Weine sind von einem anderen Stern – das ist ganz grosse Klasse.

Ⓜ 2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

20/20 • 2024–20255 • 75cl 235.– (ab 24.6.19 260.–) • Art. 249075

Pirmin Bilger: Diese Feinheit und Klarheit, diese Leichtigkeit, bei gleichzeitig enormem Tiefgang – **unbeschreiblich, atemberaubend!** Am Gaumen spielt sich ein Steigerungslauf ab. Zu Beginn sind da Feinheit und herrlich cremiger Schmelz. Die Frucht zeigt sich mit nobler, ausgeglichener Süsse voller Eleganz. Dann durchfährt es einen wie ein Blitz und die Frische und die ganze Energie entlädt sich und zeigt nochmals eine Extrasüsse und ein unglaublich tiefgründig mineralisches Finale. Ganz grosses Kino.

Ⓜ 2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Clavoillon (W)

20/20 • 2022–20255 • 75cl 139.50 (ab 24.6.19 155.–) • Art. 249071

Pirmin Bilger: Der Clavoillon ist **immer einer unserer Lieblinge und ein grosser Charmeur**. Das ist ein absolut sinnliches Parfum voll ausgeprägter Schönheit. Die Mineralität ist auch hier in diesem Jahr besonders schön. Diese Energie, die sich in der Zitrusfrische widerspiegelt – unbeschreiblich. Ist der Wein ein kleines Monster? Nein, ein **puristisches, nobles Elixier** tänzelt auf meinem Gaumen herum, es hat alle Kraft der Natur in perfekter Weise vereint.



139.50

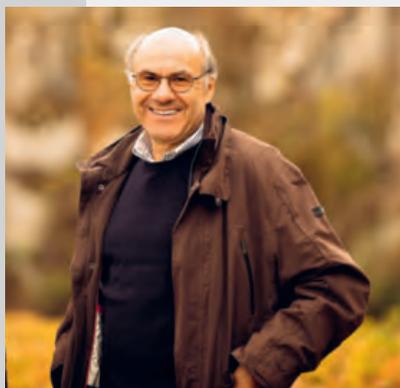


Meine Einschätzungen zu den Trinkreifen.

Von Max Gerstl

Ich bin – unter denen, die Weine beschreiben und ihre Einschätzung zu den vermuteten Trinkreifen abgeben – einer, der den Weinen eine **besonders lange Haltbarkeit prophezeit**. Nicht selten werde ich gefragt, wieso ich denke, dass die Weine einerseits viel länger brauchen, bis sie ihre schönste Trinkreife erreicht haben und andererseits auch ihre schönste Genussphase viel länger bewahren. Andere Verkoster sind wesentlich zurückhaltender mit Prognosen für eine lange Haltbarkeit. Zuerst einmal ist es sicher nicht so, dass ich irgend einen Wein aus einem mir unbekanntem Gebiet verkosten und dann problemlos seine Genussphase voraussagen kann. **Meine Voraussetzungen basieren immer auf Erfahrungen** mit dem entsprechenden Wein oder zumindest mit vergleichbaren Weinen aus der entsprechenden Region.

Ich bin fast laufend dabei, meine eigenen Prognosen nach oben zu korrigieren. Ich notiere von fast allen Weinen, die ich verkostete, meine Wertung und mache eine aktuelle Einschätzung zur Trinkreife. Ich trinke beispielsweise einen Bordeaux vom Jahrgang 1988, beim Eintragen der aktuellen Notiz stelle ich fest, dass ich den Wein zuletzt im Jahr 2005 probiert und damals seine optimale Genussreife bis 2015 geschätzt hatte. Jetzt, im Jahr 2019, stelle ich fest, dass der Wein noch gar nichts von seinem jugendlichen Auftritt verloren hat und schätze vorsichtig, dass er noch bis ins Jahr 2025 so viel Genuss bieten wird, wie gerade jetzt. **Ähnliches passiert mir laufend, fast immer darf ich meine ursprüngliche Schätzung nach oben korrigieren**. Andererseits kann ich mich nicht daran erinnern, dass jemals eine Prognose nach unten korrigiert werden musste. Ich stelle somit fest, dass meine Einschätzungen eher vorsichtig gehalten sind. Aber es sind effektiv Prognosen. Und Prognosen sind bekanntlich schwierig – besonders wenn sie die Zukunft betreffen. Wein ist ein Naturprodukt, niemand kann mit absoluter Sicherheit voraussagen, wie sich ein Wein entwickeln wird.



Eine eindrückliche Blindprobe «Burgund 2015».

Von Max Gerstl

Detlev Meier, der Besitzer vom Weingut St. Antony, lud zu einer Burgund-Probe der Superlative. **25 Burgunder der absoluten Spitzenklasse wurden in 2er- bis 4er-Serien blind serviert.** Ich bin eigentlich kein Freund von Blindproben, aber es war doch etwas ganz Besonderes, diese Weine einmal auf diese Weise zu erleben. Ich bin offen gestanden ein wenig stolz auf mich, dass ich – mit ein paar Ausnahmen – die grössten Weine auch blind als solche erkannt und entsprechend benotet habe. Ich habe allerdings auch einiges daraus gelernt, das ist eigentlich der Hauptgrund, warum ich hier darüber berichte.

Ich habe meine blind abgegebene Note lediglich 2-mal geändert, nachdem ich wusste, welcher Wein es war. Den Grund dafür werde ich bei den einzelnen Weinen erläutern.

1. Serie

CLOS DES LAMBRAYS 2015 • 19+/20. Der wurde vom gigantischen Clos de Tard einfach übertönt, daher hier nicht die Maximalwertung.

CLOS DE TARD 2015 • 20/20. Ein absolut eindrückliches Weinmonument.

BONNES MARES 2015, GEORGES ROUMIER • 19/20. Der schlankste der Serie, ich habe ihn vermutlich etwas unterschätzt.

2. Serie

MUSIGNY VV 2015 VOGÜÉ • 20/20. Burgund in Vollendung, tiefberührend, der Primus inter Pares dieser Serie.

MUSIGNY 2015 DROUHIN • 19/20. Am Schluss etwas trocken, ein grosser Wein, der dennoch chancenlos war in dieser Serie.

VOLNAY CLOS DES DUCS 2015 ANGÉVILLE • 20/20. Sagenhaft fein und superelegant, ich konnte nicht erkennen, dass das ein Wein aus der Côte de Beaune ist.

3. Serie

VOSNE-ROMANÉE AUX MALCONSORTS 2015 DE MONTILLE • 18+/20. Schöner Wein, aber vergleichsweise etwas rustikal.

La Tache 2015 DRC • 20/20. Ein in jeder Hinsicht zutiefst beeindruckender Wein.

LA GRANDE RUE 2015 LAMARCHE • 17+/20. Der einzige Wein in der Probe, der qualitativ relativ deutlich abfiel.

4. Serie

VOSNE-ROMANÉE LES SUCHOTS 2015 GRIVOT • 20/20. Wirkte vergleichsweise zurückhaltend, aber er war von eindrücklichster Präzision, Klarheit und Raffinesse.





Fortsetzung 4. Serie

VOSNE-ROMANÉE AUX BRULÉES 2015 MÉO CAMUZET • 20/20.

Die absolute Perfektion dieses Weines kam für mich etwas überraschend, nach einigen Enttäuschungen hatte ich dieses Weingut nicht mehr so hoch eingeschätzt.

PINOT NOIR BISHOP CREEK 2015 NICOLAS JAY • 18/20. Der kalifornische «Pirat» konnte mit den grossen Burgundern nicht mithalten.

5. Serie

ROMANÉE ST. VIVANT 2015 SYLVAIN CATHIARD • 20/20. Der raffinierteste Wein der Serie, ein Hauch schlanker, aber nicht weniger konzentriert und komplex.

ROMANÉE ST. VIVANT 2015 DRC • 20/20. Ich hatte vermutet, das sei der Wein der Domaine de l'Arlet, ich bin überrascht, dass DRC eine ähnliche Stilistik aufweist. So oder so war das für mich der beste Wein dieser sagenhaften Serie.

ROMANÉE ST. VIVANT DE L'ARLOT 2015 • 20/20. Die Weine von Domaine de l'Arlet sind jenen von Dujac oft sehr ähnlich.

Hier habe ich das blind nicht gefunden, aber so oder so ist das auch eine 20-Punkte-Legende.

ROMANÉE ST. VIVANT ARNOU-LACHAUX 2015 • 19+/20. Der erschien mir neben den drei absoluten Legenden eine Spur schwächer, für sich alleine hätte ich ihn vermutlich auch mit 20/20 bewertet.

6. Serie

GEVREY-CHAMBERTIN CLOS ST. JACQUES 2015 Fourrier • 20/20.

Ein ganz grosser, absolut vollendeter Klassiker.

GEVREY-CHAMBERTIN CLOS ST. JACQUES 2015 ROUSSEAU • 20/20.

Ich hatte ihn blind «nur» mit 19/20 bewertet, er erschien mir allzu geschliffen schön. Dass ich mit dieser Beurteilung völlig falsch lag, war mir klar, nachdem ich den Wein, im Wissen welcher es ist, nochmals probieren konnte.

7. Serie

GRIOTTES-CHAMBERTIN 2015 ROTY • 20/20. Ein klassischer, grosser Burgunder, geballte Kraft sensationell leichtfüssig, genial.

GRIOTTES-CHAMBERTIN 2015 PONSOT • 20/20. Bombastisch konzentriert, aber die Eleganz bleibt erhalten.

8. Serie

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2015 PRIEURÉ ROCHE • 20/20. Der Wein wurde etwas kontrovers beurteilt. Mit seinen ausgeprägten Ganztrauben-Aromen zeigte er eine atemberaubende Tiefe und Spannung ohne Ende, ich liebe diesen Stil, das ist Natur pur.

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE 2015 ROUSSEAU • 20/20. Stilistisch das pure Gegenteil vom Vorgänger, aber ein absolut vollendeter Wein, einer der herausragenden der ganzen Probe.

9. Serie

CHAMBOLLE-MUSIGNY AMOUREUSES 2015 FRÉDÉRIC MUGNIER • 20/20.

Bildschön im Duft, blind schien es ihm etwas an Komplexität zu mangeln, er wirkte etwas unscheinbar, später – und im Wissen, was es ist – stellte ich fest, dass er sich immer mehr öffnet und dass da in Tat und Wahrheit ein absoluter Gigant einer grossen Zukunft entgegenschlummert.

CHAMBOLLE-MUSIGNY LES CARRIÈRES 2015 FELETTIG • 20/20.

Blind war das der überragende Wein von diesen beiden. Obwohl ich den Namen dieses Produzenten noch nie gehört hatte, das ist klar und eindeutig eine 20-Punkte-Legende und alles andere als ein Blender.

10. Serie

RICHEBOURG 2015 MONGEARD-MUGNERET • 20/20. Purer Charme, aber auch sehr edel, eine grosse Persönlichkeit.

RICHEBOURG 2015 MÉO CAMUZET • 20/20. Der zeigte sich noch eine Spur raffinierter als der «Partner» in der Serie, schon als Jungwein eine Legende.

Ein Plädoyer für die nach oben offene Punkteskala.

Von Max Gerstl

Dass die Weine immer besser werden, ist ziemlich unbestritten. Der enorme Aufwand, den die Spitzenproduzenten heutzutage betreiben, kann ja nicht ohne Qualitätsgewinn verpuffen. Die 20-Punkte-Skala gibt es schon sehr lange. Mit ihr haben wir auch schon die Weine aus den 70er-Jahren bewertet und auch da gab es Weine, die wir als 20-Punkte-Legenden bezeichneten.

Wie schaffen wir jetzt einen fairen Vergleich? Am einfachsten, indem wir die damaligen Bewertungen nach unten korrigieren. Dann stellt sich aber die Frage: «Wo ist die Messlatte?» Vielleicht bei den Weinen der 80er-Jahre? Oder vielleicht werden die 2018er das Mass aller Dinge? Wer sagt uns, wann der absolute Höhepunkt der Weinqualität erreicht ist? Wird er überhaupt je erreicht? **Wie sollen wir dem Umstand begegnen, dass die Weine immer besser werden?** Die älteren Weine in der Benotung laufend zurückzustufen, kann nicht die Lösung sein. Die Messlatte ständig zu verändern, wohl auch nicht. Somit bleibt eigentlich als einzige Lösung die nach oben offene Punkteskala. Das Problem ist nur, wenn wir diese als einzige anwenden, versteht das auch niemand. **So bleiben wir halt bei unserer bewährten Lösung: Wir bewerten alle Weine, die wir für absolut perfekt halten, mit 20 Punkten.** Mit dem Ergebnis, dass es in einem grandiosen Jahrgang wie Burgund 2017 ziemlich viele Weine gibt, die die Maximalnote erreichen. (Lesen Sie zu diesem Thema auch meine Meinung zu den 2017ern der Domaine Leflaive.)





Domaine Robert-Denogent, Fuissé: Preiswerte Weissweine auf höchstem Niveau.

Jean-Jacques
Robert mit
Gerstl-Team

23.40



Im Jahr 2018 hat die Domaine 3,8 Hektaren Rebfläche in der Gemeinde Burgy, der Domäne von Chervin, dazugekauft. Dieses Gebiet liegt zwischen Mâcon und Tournus in einem Dorf namens Burgy. Es besteht aus: 1,2 ha Viré-Clessé «In Châtelaine» (1917 gepflanzte Rebe, geringe Erträge 35hl/ha), 1,2 ha Mâcon-Village Blanc wird in die Cuvée Sardines gehen und 1,4 ha Mâcon-Burgy Red. Die Domaine Robert-Denogent hat mit dieser Akquisition **nun eine Gesamtfläche von 12 ha, davon 10 ha in Produktion.**

Das Weingut befindet sich nun im zweiten Jahr mit Bio-Zertifizierung. Derzeit wird mit Hochdruck am bereits fortgeschrittenen Projekt einer neuen Kellerei gearbeitet. Dafür wurde extra in der Nähe von Vinzelles, 3 km von Fuissé entfernt, Land gekauft.

Bei der Produktion setzt Jean-Jacques Robert verstärkt **auf Demi-muids (600-Liter-Fässer) für die Weinalterung und auf Betonfässer für den Ausbau der Weine.**

Raffinierte Kombination von cremigem Schmelz und knackiger Säure.

® 2017 Mâcon-Villages Les Sardines (W)

18/20 • 2020–2032 • 75cl **23.40** (ab 24.6.19 26.–) • Art. 249141

Pirmin Bilger: Die wärmere Aromatik zeigt auf angenehme Art und Weise die südlichere Lage von Mâcon. Zitrone und gelbe Pflaume mit Mirabelle bilden das fruchtige Bouquet. Zart, aber tiefgründig mit ungemeiner Strahlkraft. **Frische und kraftvolle Frucht am Gaumen.** Der Wein zeigt sich herrlich lebendig und belebend mit einer wunderschönen Süsse und Harmonie. Alles ist im Gleichgewicht und hat trotzdem seinen ganz eigenen Charakter.

® 2017 Pouilly-Fuissé Les Cras Cuvée Claude Denogent (W)

19/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 42.– (ab 24.6.19 46.–) • Art. 249142

Max Gerstl: Die Reben für diesen Wein gedeihen auf einem tiefgründigen Kalkterroir. Der Duft ist superraffiniert, ganz fein, aber unglaublich tiefgründig und komplex. Der ist wieder total auf Finesse gebaut, **super-schlank, aber irre kraftvoll, herrliche Säurestruktur, das ist eine strahlende Schönheit und eine charaktervolle Persönlichkeit.** Es ist, als wolle er sagen: Ich ersetze für die nächsten Jahre den Les Carrons, dessen Reben keinen wirtschaftlichen Ertrag mehr brachten und gerodet werden mussten. Es wird somit ein paar Jahre lang keinen Les Carrons mehr geben.

® 2017 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)

19/20 • 2022–2038 • 75cl 42.– (ab 24.6.19 46.–) • Art. 249143

Pirmin Bilger: Wie schon im letzten Jahr kommt der Les Reisses mit einer gewaltigen Strahlkraft daher. Das Kalksteinterroir verleiht ihm diese frische Mineralität mit Feuerstein-Aromatik. Die Zitrusfrucht hat eine unvergleichliche Eleganz und verkörpert die Sonne in diesem Wein. **Mit tänzerischer Leichtigkeit präsentiert er seine Geschmacksfülle verspielt am Gaumen.** Immer wieder kommen die knackige Säure und die herrliche Mineralität zur Geltung. Das Gesamtbild zeigt eine Harmonie, die den Wein so unglaublich lieblich und zugänglich macht.

® 2016 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18+/20 • 2022–2035 • Art. 247646

75cl Fr. 34.80 (ab 24.6.19 39.–)

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Die Frische des 16er-Jahrgangs verleiht den Weinen von Robert Denogent eine neue Dimension und macht sie **in diesem Jahr besonders genial.** Würzig mineralisch und fruchtig süß umschmeichelt einen dieser Wein. Zarte florale Noten komplettieren dieses überzeugend noble Duftbild. Die Stilistik eines heißen und kühlen Jahrgangs zugleich. **Ein Fruchtbündel der besonderen Art mit Tausenden von Nuancen.** Die Raffinesse zeigt sich durch die perfekte Säure und die zart würzigen Noten, die im Abgang auch noch eine wunderschöne Mineralität offenbaren. **So gut haben mir die Weine von Robert noch nie geschmeckt.** Das bietet ungeheuren Trinkspass, aber auch noblen Genuss. Was für eine Eleganz von strahlender Schönheit.



34.80



■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

® 2016 Pouilly-Fuissé «Les Reisses» (W)

19/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 42.– (ab 24.6.19 46.–)
Art. 247647



Pirmin Bilger: Was für ein Strahlemann! Die Aromatik nach frischer, intensiver Zitrusfrucht ist gewaltig. Die mineralische Kraft kommt von ganz weit unten und verströmt einen kühlen Duft. Cremig weicher Schmelz legt sich um den Gaumen. **Diese tänzerische Raffinesse ist betörend. Eigentlich ist das ein Monster**, aber diese Säurestruktur gibt dem derart viel Frische, dass alles ganz fein und elegant erscheint, ohne dabei auch nur eine Spur an Intensität zu verlieren. Es ist ein wahrer Steigerungslauf – alles beginnt ganz fein und lässt diesen Muskelprotz nicht erkennen, dann diese explosiv dichte und gleichzeitig frische Aromatik mit einem betörend saftigen Körper. Zum Schluss kommen immer mehr mineralische Nuancen zum Vorschein. **Ein echter Wolf im Schafspelz, der aber immer elegant und nobel bleibt.**

® 2016 Pouilly-Fuissé «Cuvée Claude Denogent» (W)

19/20 • 2023–2035 • 75cl Fr. 42.– (ab 24.6.19 46.–) • Art. 247648

Max Gerstl: Das ist purer Charme, ein fröhlicher Strahlemann, vereint feinste Frucht mit tiefgründiger Mineralität, ist irre komplex und reich und zeigt Strahlkraft ohne Ende. Total präziser, klarer Auftritt, das ist ein Energiebündel der Sonderklasse, im ersten Moment eher introvertiert, dennoch ausdrucksstark, da ist einiges los am Gaumen, eine sagenhafte Aromenfülle, aber mit verspielter Leichtigkeit vorgetragen, **ein berührender Wein und einer der grossen Erfolge dieses Weingutes.**





Domaine de Bellène, Beaune: Diese 2017er gehören in jeden Burgunder-Keller.

Nicolas Potel: «2017 erinnert mich an 1989, hat aber deutlich feinere Tannine.»

Die Domaine befindet sich in Beaune in geschichtsträchtigen Gebäuden aus dem 16. Jahrhundert. Der Ursprung des Domainenamens «Bellène» stammt vom Namen der Stadt Beaune. Im ersten Jahrhundert unserer Ära wurde diese Stadt «Belena» des Sonnengottes «Belenos» genannt, dann «Beaulne» und schliesslich «Beaune». Das widerspiegelt den Wunsch, die Domaine zu einer **Referenz für die Weine von Beaune** zu machen.

Nach dem Kauf der Gebäude im Jahr 2006 durch Nicolas Potel folgt eine lange und sorgfältige Phase. Die Sanierung der Gebäude für die Produktion dauerte zwei Jahre. Das Ziel: die HEQ-Normen (High Environmental Quality) in Bezug auf die Konstruktion zu erfüllen, um der anspruchsvollen Philosophie für die Verarbeitung von Weinen zu entsprechen.

Nicolas Potel

69.–



Dieser 1^{er} Cru raubt mir fast die Sinne.

Ⓜ 2017 Beaune 1^{er} Cru Cuvée du Cinquantaire (R)
20/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 69.– (ab 24.6.19 79.–) • Art. 249168

Pirmin Bilger: Der Cinquantaire hat irgendwie von allem noch ein wenig mehr. Was für ein betörendes Parfum, das hier aus dem Glas strömt. Ich sitze ein wenig ratlos da und weiss gar nicht mehr, welche Steigerungsformen ich hier niederschreiben könnte.

Intensität trifft auf Eleganz – das ist eigentlich die perfekte Beschreibung eines genialen Pinots und trifft hier absolut zu. Der Körper ist saftig und geschmeidig mit perfekten Tanninen. Die Länge lässt mich vor Ehrfurcht nur noch staunen.



■ Domaine de Bellène, Beaune

® **2017 Beaune 1^{er} Cru Les Perrières (W)**

19+/20 • 2020–2035 • 75cl **67.50** (ab 24.6.19 75.–) • Art. 249169

Nicolas Potel: «Ein steiniges, extrem schwierig zu bearbeitendes Terroir. Der Aufwand, diese Reben zu pflanzen, war enorm. Das ist die erste Ernte von 5 Jahre alten Reben, ein Jungferneinwein.» Bei der Bearbeitung dieser Lage kommen keine Maschinen zum Einsatz. **Alles wird von Hand und mit Pferden gemacht.**

Max Gerstl: Der zeigt sich besonders ausdrucksstark, die Frucht steht im Vordergrund, aber da ist auch eine erstaunliche Mineralität. Am Gaumen geht die Post ab, das ist ein irres Kraftbündel, aber gertenschlank, die Konzentration ist enorm, **ein aromatisches Meisterwerk mit immenser Brillanz, da ist schmetterlingshafte Leichtigkeit**, die Harmonie könnte perfekter nicht sein, das ist schlicht himmlisch.

® **2017 Bourgogne Maison Dieu (R)**

18/20 • 2020–2030 • 75cl **24.80** (ab 24.6.19 29.–) • Art. 249170

Dies ist der einzige Wein der Domaine, der gefiltert wird. 80% von Pommard und 20% von Haut Côte.

Max Gerstl: Frucht und Terroir vereinen sich zu einem wunderbaren Duft, köstliche Würze, schwarze Kirschen, herrlich floral, da kündigt sich ein wunderbarer Wein an. Raffiniert süß, cremig weicher Gaumen, das ist eine wunderbare Delikatesse, traumhaft aromatisch, perfekt harmonisch, **Burgund wie man sich es schöner kaum vorstellen kann**, dieser so wunderbar leichtfüßige Wein zeigt auch Kraft und Konzentration und einen fabelhaften, minutenlangen Nachhall.



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

® **2017 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru aux Chaignots (R)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249173

Pirmin Bilger: Etwas maskuliner, aber nicht minder verführerisch kommt der Aux Chaignots daher. Er zeigt sein würziges Nuits-St-Georges-Bouquet und einen schon fast ätherischen Tiefgang. **Am Gaumen präsentiert er sich wesentlich eleganter und frischer als vermutet.** Dies verleiht ihm noch einen zusätzlichen Bonus und macht ihn noch kompletter. Die Länge ist sagenhaft und endet in einem mineralisch würzigen Finale. Max Gerstl: Ein Burgunder der absoluten **Spitzenklasse.**

® **2017 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)**

19+/20 • 2025–2040 • 75cl **54.–** (ab 24.6.19 62.–) • Art. 249172

Max Gerstl: **Da hat es noch 102 Rebstöcke, die 1896 gepflanzt wurden!** Der Wein ist fast schwarz in der Farbe, was bei einem Burgunder eher Angst macht. Der Duft hingegen ist superdelikat, aber ebenso intensiv und mit Ausdruckskraft – und was für eine Tiefe. Aufgrund der Farbe und des Duftes würde man ein kleines Monster erwarten, findet aber im Gegenteil eine **sagenhafte Delikatesse**, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, da ist Kraft, da ist enorme Konzentration, aber der Wein bewegt sich leichtfüßig wie eine Ballerina, diese einzigartige Süsse, diese sagenhafte Rasse, diese himmlische Aromatik – **ein komplexer Terroirwein mit Seele.**

Ein grosser Burgunder.

® **2017 Côte de Nuits-Villages Vieilles Vignes (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **39.60** (ab 24.6.19 44.–) • Art. 249171

Pirmin Bilger: Unser Titelwein vom letzten Jahr zeigt auch mit dem Jahrgang 2017 seine herausragende Qualität und sein Potenzial. Das ein wenig mehr auf Eleganz gebaute Bouquet nimmt mich voll und ganz in Anspruch. **Eine geniale Mischung aus Frucht und Würze mit einem gewaltigen Tiefgang.** Der Gaumenfluss ist cremig weich mit einem herrlichen Schmelz. Es fällt ihm leicht, seinen süssen Charme überall zu verteilen. Eine schon fast explosive Kirschenaromatik will gar nicht mehr aus dem Mund weichen. Geniale Länge und Dichte. Dieser Côte de Nuits-Villages überzeugt auf der ganzen Linie.

Max Gerstl: Dieser Côte de Nuits hat alles, was man sich von einem grossen Burgunder wünscht, Kraft, Fülle, Konzentration, Leichtigkeit, Extraktsüsse, rassige reife Säure – und das alles in perfekter Harmonie, **das ist grosse Klasse.**





® **2017 Savigny les Beaune 1^{er} Cru**
«Hommage à Bartolo Mascarello» (R)

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **67.50** (ab 24.6.19 75.–) • Art. 249174

Max Gerstl: Verschiedene 1er Crus zusammen in einen grossen Fass vinifiziert, also ähnlich gemacht wie ein klassischer Barolo. Erstaunlicherweise duftet der auch fast wie ein grosser Barolo, extrem tiefgründig mit roter Frucht, ganz viel edler Würze und einem Hauch Trüffel. Auch am Gaumen zeigt er eine **ähnliche Struktur wie ein Barolo, die Aromatik hingegen ist selbstredend total burgundisch**, wiederum mit dieser köstlich süssen Frucht, getragen von genialer Frische, Massen von extrem feinen Tanninen sind perfekt eingebunden, der Wein vereint Kraft und Leichtigkeit in idealer Weise.

® **2017 Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **39.60** (ab 24.6.19 44.–) • Art. 249175

Pirmin Bilger: Hier strahlt die pure Harmonie aus dem Glas. Dieses liebliche Bouquet ist absolut einnehmend. Wunderschön reife, **schwarze Kirsche und Kräutearomen sind die Hauptakteure**. Auch am Gaumen kommt der Wein herrlich geschmeidig und filigran daher. Man möchte alle seine Sinne darin eintauchen und sich davontragen lassen. Max Gerstl: Feinste Tannine, ein **traumhaftes Fruchtbündel**.

® **2017 Volnay «Les Grands Poisots» (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **58.–** (ab 24.6.19 66.–) • Art. 249176

Pirmin Bilger: Schon im vergangenen Jahr waren wir von diesem Volnay restlos überzeugt und haben ihn mit grandiosen 19 Punkten bewertet. Gleich nach dem ersten Riechen weiss ich, dass das dieses Jahr nicht anders sein wird. **Der Duft verzaubert und lädt zum Träumen ein**. Es ist diese sagenhafte Kombination aus edel-süsssem Fruchtextrakt und toller Frische, die restlos begeistert. Die Tannine sind von exzellenter Qualität. **Dieser herrliche Wein mit viel Charakter strotzt nur so vor Saftigkeit und Süffigkeit**. Grosses Trinkvergnügen.

® **2017 Vosne-Romanée «Les Quartiers des Nuits» (R)**

19+/20 • 2022–2050 • 75cl **88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249177

Pirmin Bilger: Angrenzend an die beiden Grand-Cru-Lagen Echezaux und Clos de Vougeot profitiert dieser Wein von idealen Terroirbedingungen. Die Aromatik hat diese **unvergleichliche Vosne-Romanée-Eleganz**. Zart und finessenreich duftet es aus dem Glas. Die Tiefgründigkeit und Noblesse am Gaumen lassen mich förmlich erschauern. Saftig frisch, fruchtig süss, edel würzig und beeindruckend lang. **Wir sind im 7. Weinhimmel!**

® 2014 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots (R)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl 119.– (ab 24.6.19 140.–) • Art. 244978

Jetzt
lieferbar

Es ist ganz einfach der Duft eines ganz grossen Burgunders. **Was für ein sinnlicher Wein, der hat alles, was man sich von einem grossen Burgunder verspricht und eigentlich auch noch ein wenig mehr**, das ist knisternde Erotik, aber auch spielerische Leichtigkeit, der hat auch etwas Schlichtes an sich und er strahlt eine wunderbare Natürlichkeit aus.

® 2015 Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl 144.– (ab 14.6.17 160.–) • Art. 246301

Jetzt
lieferbar

Der Duft ist ein Traum, an Dujac erinnernd. Superelegant, tiefgründig, edel und reich. Am Gaumen überrascht der Wein mit einer enormen aromatischen Fülle. Die Tannine sind hier wieder etwas kräftiger, aber auch sehr fein. Im Abgang ist auch hier wieder diese Fülle an Kräutearomatik. Der Wein ist sehr saftig und frisch – hat eine tolle Säure und **einen starken Charakter**.

® 2015 Beaune 1^{er} Cru Cuvée du Cinquantenaire (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl 72.– (ab 14.6.17 79.–) • Art. 246300

Jetzt
lieferbar

Eine Assemblage von 5 verschiedenen Premier-Cru-Lagen. Jetzt wird es definitiv genial, eine wunderschöne und edle Nase, edelstes Pinot-Parfum nach Himbeeren und Johannisbeeren. Welch immense Brillanz, sensationell komplex, reich, aber ebenso fein, zart und elegant. Am Gaumen hat er gewaltig Stoff, Massen von köstlich süssem Extrakt, auch Massen von markanten, aber gut abgerundeten Tanninen, die sind sehr edel und sehr gut ins Extrakt eingebunden, die besten Tannine aller 1er Crus. **In Sachen Aromatik ein absoluter Traumwein.**





Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin: Burgund in Vollendung.

Cyrielle Rousseau



Cyrielle Rousseau: «Wir haben am 5. September mit der Ernte begonnen, es war traumhaft schön, in 13 Tagen haben wir die Ernte in aller Ruhe und ohne jeden Stress eingebracht.»

In diesem Jahr durften wir zum ersten Mal die Weine zusammen mit Cyrielle Rousseau verkosten, sie repräsentiert die 4. Generation der Familie Rousseau. Nachdem Abschlüssen in Geologie und Weinbau an der DTO in Dijon sammelte sie weitere Erfahrungen bei diversen Weingütern in Oregon, Australien und Neuseeland. 2014 kehrte sie auf die Domaine Armand Rousseau zurück, wo sie nun zusammen mit ihrem Vater die Philosophie und die Werte der Familie fortführt.

Exzellenter Wein mit höchstem Genusspotenzial.

® 2017 Clos des Ruchottes Chambertin Grand Cru (R)
19+/20 • 2024–2050 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249236

Max Gerstl: Hier ist viel schwarze Frucht im Spiel, Kirsche und ein Hauch Teer, das verleiht dem Wein seine irre Tiefe, da ist sogar ein Hauch Trüffel dabei. Wie bei allen 2017ern ist auch hier die **sagenhafte Extraktsüsse ein prägendes Element, es ist aber die betörende Frische, welche die perfekte Balance schafft**. Das Leben ist schon traumhaft schön, ich sitze im Keller von Rousseau, Cyrielle Rousseau serviert mir ein Weinmonument nach dem andern, ich kann nur noch staunend genießen und versuche, das Erlebte in einigermaßen adäquate Worte zu fassen. Auch wenn ich mir bewusst bin, dass mir das niemals gelingen wird, das Erlebnis ist einzigartig.

Pirmin Bilger: Man kann sich gar nicht vorstellen, wie ein so genialer Wein in einem perfekt reifen Zustand daherkommen wird.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

® 2017 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St-Jacques (R)

19/20 • 2023–2045 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249237

Max Gerstl: Der kommt gewaltig aus der Tiefe, raffinierte Mineralität begleitet die köstliche Frucht, die floralen Nuancen passen perfekt ins traumhafte Duftbild. Bei jedem Schluck dieser sagenhaften 2017er muss man einfach staunen, **das ist ganz einfach himmlisch, das stimmt alles bis ins kleinste Detail**. Trotzdem bleibt die Spannung erhalten, da kommen immer wieder neue Nuancen zum Vorschein, insbesondere im minutenlangen Nachhall.

Pirmin Bilger: Voller Energie und doch so elegant – einfach traumhaft schön und gut.

® 2017 Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249238

Pirmin Bilger: Was für ein Strahlemann, den wir hier im Glas haben. Eleganz und Noblesse sind unverkennbar von Rousseau. **So unglaublich sinnlich und verführerisch. Schwarze und rote Frucht im zarten, genialen Zusammenspiel**. Ganz fein und verspielt im Hintergrund die edlen Kräuternuancen. Der saftig-süsse Antrunk bringt die intensiven Fruchtaromen zum Schweben. Die köstliche Extrasüsse ist genial und macht das Erlebnis noch intensiver. Die Harmonie ist gewaltig und von der sinnlichsten Art. Alles scheint so schwebend leicht und elegant. Im Nachgang rieche ich nochmals am Glas und da kommt diese herrliche Himbeeraromatik zum Vorschein. Wunderschön und von strahlender Schönheit.

Max Gerstl: **Das ist Burgund, wie man es sich schöner kaum vorstellen kann.**

Grossartiger Villages.

® 2017 Gevrey-Chambertin (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249239

Pirmin Bilger: Man kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus.

Was für ein Duft bei diesem Villages – ein Grand Cru Villages! Diese Tiefe, diese Intensität – unglaublich. Kirschfrucht der sinnlichsten Art, unterlegt mit feinsten Kräutern und einer strahlenden Frische, die ihresgleichen suchen. Ein saftig-süsser Beginn, gefolgt von **einer fruchtigen Offenbarung der schönsten Art**. Perfektes Spiel zwischen Frucht und Säure. Harmonischer und aromenreicher bei gleichzeitiger Eleganz kann ich mir einen Villages gar nicht vorstellen. Das ist der pure Genuss.



Pirmin Bilger





Sicht auf Clos St. Jacques

® 2017 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2080 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249240

Pirmin Bilger: Man sucht den Vergleich zum Chambertin und stellt fest, dass beide von royaler Schönheit geprägt sind. Vielleicht macht ihn seine etwas maskulinere Art zum König, während der Chambertin die Königin ist. Dieser sinnliche Tiefgang ist phänomenal und bringt die würzig noblen Kräuternuancen von ganz weit unten zum Vorschein. Zarte Fruchtnuancen nach Kirschen und roten Beeren bilden das alles überstrahlende Bouquet. **Am Gaumen lässt er dann so richtig seine Muskeln spielen.** Diese Fülle ist schon fast erdrückend und atemberaubend. Ich wirke schon fast ein wenig benommen und kann über diesen grossen Wein nur staunen. Frische und Energie wirken belebend mit einer nicht mehr enden wollenden Länge. **Was für eine Wein-Majestät!**

Max Gerstl: **Das ist die absolute Vollendung,** mit diesem Duft in der Nase bin ich im siebten Himmel. Da kann man einfach nur noch staunen. Der etwas maskulinere der beiden Chambertins explodiert förmlich am Gaumen, das ist **ein wahres Aromenspektakel, eine Orgie von Frucht,** aber die sagenhafte Mineralität lässt das niemals vordergründig wirken.



Hochkonzentrierte Aromen.

® 2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 249241

Max Gerstl: Mit diesem Duft komme ich in Bereiche, die mir nebst der obligaten Gänsehaut auf dem Rücken auch **wässerige Augen vor Verückung** verleihen. Die Emotionen gehen mit mir durch, erst recht mit dem Wein auf der Zunge, da muss man unweigerlich in Ehrfurcht verfallen, **das ist Burgund in Vollendung.**

Pirmin Bilger: Nach drei Grand Crus probieren wir mit dem Clos St. Jacques wieder einen 1er Cru, doch der Unterschied ist verschwindend klein. Wir sind praktisch auf dem Niveau eines Grand Cru. **Eleganz und Tiefe sind atemberaubend. Kraft und Intensität am Gaumen sind von einem anderen Stern.** Diese Fülle an Fruchtsüsse ist überwältigend. Jetzt zeigt sich, dass wir eigentlich auf **Grand-Cru-Niveau** sind. Wir sind sprachlos und können nur noch schweigend geniessen. Das ist ein Wunderwerk der Natur, und wer einen solchen Wein probieren darf, kann sich sehr glücklich schätzen.

® 2017 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2080 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 249242

Max Gerstl: Ich war schon vorbereitet auf das, was jetzt kommt. **Bloss: Das können Worte definitiv nicht mehr beschreiben**, das ist unglaublich raffiniert, ein Duft, der die Seele berührt, von atemberaubender Schönheit. Es gibt nicht viele Menschen auf der Welt, die das Glück haben, diesen Wein einmal verkosten zu dürfen. **Es ist allgemein bekannt, dass das eine Legende ist**, aber was ist es eigentlich, was diesen Wein so aussergewöhnlich macht? Es ist nicht die bombastische Kraft, es ist nicht die immense Aromenvielfalt, es sind vor allem zwei Dinge: **die unglaubliche Leichtigkeit und die perfekte Harmonie.**

Pirmin Bilger: Im Vergleich zu den anderen Grand Crus und 1er Crus wirkt der Chambertin noch fast etwas scheu und verhalten. Hinter dieser Fassade steckt aber eine vibrierende Kraft, ein Tiefgang von einem anderen Stern. Die Fruchtaromatik kann man sich nobler und eleganter gar nicht vorstellen. Eine ehrfürchtige Stille kehrt ein. Es ist fast nicht mehr möglich, dass ein Wein besser sein kann. **Von der Sinnlichkeit am Gaumen kann man nur träumen.** Diese irrsinnige Rasse, diese Intensität bei gleichzeitiger Leichtigkeit ist kaum in Worte zu fassen. Der Chambertin ist der Stern in Sachen Eleganz und Noblesse und sucht seinesgleichen. Ein Vergleich entzieht sich jeder Grundlage und wäre nicht angemessen – **dieser Wein spielt in einer ganz eigenen Liga.**

® 2017 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)

20/20 • 2027–2070 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 249243

Pirmin Bilger: Ich ringe nach Worten, die diesem Bouquet, diesem Wein gerecht werden können. **Sinnlicher kann ich mir ein Pinot-Parfum gar nicht vorstellen.** Diese Fülle an Aromen, so kraftvoll und harmonisch zart. Ein edler Duft nach Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere und etwas Kirsche. Diese süsse Fruchtextraktion lässt sich förmlich inhalieren. Ein Wein, bei dem man nur schon durch das Riechen glücklich wird. Umso mehr will man ihn probieren. Der Gaumen wird verwöhnt mit einem köstlichen, cremig weichen und süssen Fruchtelixier, das harmonischer und eleganter nicht sein könnte. Die rassige Säure im Hintergrund macht den Wein zu einer Meisterleistung und hievt ihn **definitiv in den Wein-Olymp.** Ein Monument von Wein!

® 2017 Clos de la Roche Grand Cru (R)

20/20 • 2023–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 249235

Pirmin Bilger: Etwas schwarzbeeriger und mit verführerischen Käuternuancen unterlegt kommt der Clos de la Roche daher. Der Tiefgang ist durch die ätherische Frische auf eindrückliche Art untermalt. **Das Bouquet lädt zum Träumen ein – so sinnlich fein und nobel.** Am Gaumen zeigt sich die Qualität der perfekt ausgereiften Trauben. Nichts stört, das ist einfach die pure Harmonie. So cremig weich, frisch und ele-





gant. Eine füllige Fruchtaromatik mit delikater Extrasüsse. **Wir sind im 7. Weinheimel hier bei Rousseau und kommen von einem Highlight zum nächsten.** Dieser Grand Cru wird seinem Namen mehr als nur gerecht. Max Gerstl: Aromatisch sind das **alles einzigartige Meisterwerke**, jeder wieder etwas anders, aber jeder für sich zeigt sich perfekt, glasklar und von eindrucklicher Präzision.

® **2017 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)**

19+/20 • 2023–2050 • 75cl **Preis auf Anfrage** • Art. 249244

Pirmin Bilger: Eine noch etwas wärmere und fülligere Aromatik strahlt der Mazy-Chambertin aus. **Da scheint die Sonne eines ganzen Sommers enthalten zu sein.** Er zeigt auf eindruckliche Art und Weise die Charakteristik des 2017er Jahrgangs – **Fülle und Leichtigkeit, Kraft und Eleganz, Intensität und Frische. Alles scheint in diesem Wein auf perfekte Weise vereint.** Am Gaumen kommt er eine Spur maskuliner und würziger daher als der Charmes-Chambertin. Dies lässt ihn zum Abgang hin sogar noch eine Spur frischer erscheinen. Aber auch hier sind die Fruchtaromen gewaltig und gleichzeitig verspielt. Was für eine tänzerische Fülle, atemberaubend schön.

Max Gerstl: Das ist die absolute **Leichtigkeit des Seins, mit diesem Wein am Gaumen schwebt man unweigerlich davon**, da ist gewaltig Kraft im Spiel, die Intensität der Aromatik ist unglaublich angesichts dieses spielerischen Filigrantänzers.





Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin: Wein-Bijoux aus bis zu 115-jährigen Reben.

Die Domaine Geantet-Pansiot wurde 1954 in Gevrey-Chambertin gegründet, als Edmond Geantet Bernadette Pansiot heiratete. Die Domaine bearbeitete damals 3 Hektaren Rebland in den Appellationen Gevrey-Chambertin und Bourgogne. 1977 begann Vincent Geantet mit seinem Vater zusammenzuarbeiten und trat 1989 seine Nachfolge an. Der erste Jahrgang, den Vincent alleine kelterte, war 1990, und **sein «Charmes-Chambertin» erhielt auf Anhieb Höchstnoten in der Fachpresse.**

Die Domaine umfasste nun 7 Hektaren. 2006 stieg Fabien in den Betrieb seines Vaters ein und führte die Philosophie seiner Vorgänger fort. Heute bearbeitet die Domaine 23 Hektaren und produziert in guten Jahren gegen 150'000 Flaschen. Viele Lagen davon sind durch Verträge mit ihren Besitzern gesichert. Seit einigen Jahren bearbeitet Vincent auch sehr kleine Parzellen in den Grand-Cru-Lagen Clos Vougeot und Chambertin. Die Trauben werden nach der Ernte gekauft und vinifiziert – also wird der ganze Rebbau-Zyklus von Vincent und seiner Equipe bearbeitet.

20/20 Punkte – was sonst?

® 2017 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl Fr. 450.– (ab 24.6.19 500.–) • Art. 249036

Max Gerstl: Der scheint seinen Duft regelrecht verstecken zu wollen, aber wer sich die Mühe nimmt, ganz tief ins Glas zu riechen, wird fürstlich belohnt. Was dieser so unglaublich zarte Duft an Vielfalt in sich birgt, ist mit Worten nicht zu beschreiben, ein himmlisches Parfüm. **Am Gaumen zeigt er dann alles, was er hat: eine geballte Ladung Aromen, höchste Konzentration und maximale Leichtigkeit.** Schon die Fassprobe bietet allerhöchstes Trinkvergnügen, und da steckt noch so extrem viel drin, was erst die Zeit zum Vorschein bringen wird.

Pirmin Bilger: Diese **Tiefe und Kraft sind einfach unglaublich** und absolut betörend. Jeder kann sich glücklich schätzen, wenn er einmal einen solchen Grand Cru genießen darf.

Vincent Geantet (Mitte)
mit Gerstl-Team





■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin

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

® 2017 Bourgogne «Pinot Fin» (R)

18/20 • 2021–2030 • 75cl **34.50** (ab 24.6.19 39.–) • Art. 249031

Pirmin Bilger: Ein unglaublich intensiver, schwarzbeeriger Kirschenduft zum Auftakt. Die leicht kühle, ätherische Aromatik im Hintergrund zeigt Frische und Tiefe. Alles ist mit einem wunderschönen würzigen Bouquet hinterlegt. Am Gaumen kommt er wuchtig und dicht, jedoch mit der nötigen Eleganz unterlegt daher. **Der saftige Körper macht den Wein zu einem enormen Trinkvergnügen. Ein richtig toller Bourgogne!**

® 2017 Charnes-Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2050 • 75cl **198.–** (ab 24.6.19 220.–) • Art. 249032

Max Gerstl: Der Duft ist schlicht himmlisch, superzart, aber irre expressiv, tiefgründig, komplex, feine Gewürze mischen sich in die edlen Fruchtnoten. **Wo nimmt dieser so superzarte Wein diese enorme Konzentration her?!** Das ist ein die Sinne betörendes Burgund, unvergleichlich, absolut faszinierend; unglaublich, wie dieses Kraftbündel schwerelos über den Gaumen schwebt, die Zeit steht still und die Schwerkraft scheint nicht mehr zu existieren.

Pirmin Bilger: Ich habe mich **in diesen Wein verliebt** und werde sicher ein paar Flaschen in meinen Privatkeller legen.

® 2017 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl **198.–** (ab 24.6.19 220.–) • Art. 249037

Pirmin Bilger: Würzig frisch mit mineralischem Charakter präsentiert sich dieser Clos de Vougeot. Die Frucht zeigt sich hier etwas weniger ausgeprägt, aber nicht minder genial. Enormer Tiefgang. **Ein Gaumen von absoluter Feinheit und Zartheit.** Wunderschön finessenreich und filigran und trotzdem so viel Geschmack und Dichte. Im Abgang kommen immer mehr Kräuter und mineralische Komponenten zum Vorschein. **Ein Clos de Vougeot der allerhöchsten Güteklasse.**

® 2017 Gevrey-Chambertin «En Champs» (R)

19+/20 • 2022–2050 • 75cl 95.– (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249033

Pirmin Bilger: **Gewaltig, was diese bald 120-jährigen Reben für eine Kraft und Wucht in den Wein zaubern.** Tief dunkle Frucht, dicht und intensiv. Dahinter schweben edle Kräuternuancen und feinste florale Komponenten. Was auch hier trotz dieser Intensität absolut erstaunlich ist, sind diese Frische und diese Leichtigkeit, wie dieser Kraftprotz sich am Gaumen herum schmiegt. Irgendwie komplex und doch einfach zu verstehen – einfach überzeugend gut.

® 2017 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl 77.50 (ab 24.6.19 85.–) • Art. 249035

Pirmin Bilger: Die 75 Jahre alten Reben geben dem Wein mehr Tiefgang und Eleganz. Ein wunderschön harmonisches Bouquet, bei dem sich die schwarzbeerige Frucht und die Kräuternuancen ideal vereinen. Der Wein verströmt mehr Terroir und Mineralität.

Auch am Gaumen zeigt dieser Gevrey-Chambertin eine unglaubliche Harmonie und Kraft. Die Tiefe ist enorm und betörend. Diese Wucht und gleichzeitig diese Feinheit – genial!

Max Gerstl: Deutlich strukturierter als der Chambolle, aber immer noch sehr fein in den Tanninen, der Wein ist superdelikat, hat gewisse Affinitäten zu einem grossen Rhönwein und dennoch ist die nördliche Frische das prägende Element, **was für eine reizvolle Köstlichkeit.**

® 2017 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Le Poissenot» (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl 117.– (ab 24.6.19 130.–) • Art. 249034

Pirmin Bilger: Der Poissenot ist immer einer meiner Favoriten und für mich schon fast **Grand-Cru-würdig**. Auch in diesem Jahr zaubert er mir ein Lächeln auf die Lippen – eine wohlige Gewissheit, dass der Wein wieder voll und ganz überzeugt. Intensive schwarze Kirsche leuchtet aus dem Glas und verströmt ihren Charme. Etwas Brombeere und zarte Cassisnoten dahinter. Dann zeigt sich sogar noch etwas Johannisbeeraroma, gefolgt von Kräutern und Würze.

Ein Gaumen zum Ausflippen schön. Dieses cremig weiche Elixier erzeugt eine wohlige Gänsehaut. Es zeigt einen gewaltigen Druck und eine phänomenale Länge. Dabei kommen immer wieder neue Aromen zum Vorschein – **grosse Klasse!**



117.–



■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin

® 2015 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru
«Combes aux Moines» (R)

19/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 117.– (ab 24.6.19 130.–)
Art. 246166

Jetzt
lieferbar

40-jährige Reben mit einem Ertrag von 35 hl/ha. Ausbau in 40% neuem Holz. Wunderbare rotbeerige Frucht in der Nase. Im Gaumen ein Schwall von intensiver Fruchtsüsse und Frische, was für eine wunderbare Dichte. Etwas süsser als der «Le Poissenot», etwas femininer. **Fein und delikates im Gaumen mit einer süffigen Saftigkeit.** Der Wein hat eine verführerische Eleganz und raffiniert verwobene, kaum wahrnehmbare Tannine. Tolles Struktur- und Säuregerüst. Der ist so etwas von lecker – möchte man gleich trinken und genießen.

® 2015 Bourgogne «Pinot Fin» (R)

18/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 34.50 (ab 24.6.19 39.–)
Art. 246171

Jetzt
lieferbar

35 hl/ha, Ausbau in 20% neuem Holz. Eine sehr interessante Nase, die schwarze und die rote Frucht duften um die Wette. Wobei die schwarze Frucht das Rennen gewinnt. Dazu herrliche Kräuteraromatik und Frische. Eine wunderschöne Fruchtsüsse. Wunderbar saftig im Gaumen mit feinen Tanninen und rassischer Säure, die dem Wein Halt geben. **Im Abgang wieder diese wunderschönen würzigen und mineralischen Noten.**

86.50



Von Reben aus 1903 mit unglaublicher Kraft.

® 2015 Gevrey-Chambertin «En Champs» (R)

19/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 86.50 (ab 24.6.19 95.–)
Art. 246170

Jetzt
lieferbar

Die Reben stammen von 1903, sind also 114 Jahre alt – unglaublich! Sie wurzeln extrem tief und liefern mineralische Komponenten, die dem sehr dichten Wein eine grossartige Komplexität verleihen. Da ist eine unglaubliche Kraft. Im Gaumen zeigt sie sich auf eindrückliche Art. Der Wein hat zwar eine gewisse Opulenz, wirkt aber nie überladen, nein, er wirkt auf den zweiten Eindruck sogar frisch und elegant. So sollten Pinots sein – mit viel Geschmack und Aromatik, aber trotzdem noch elegant, nobel und fein.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



Neu

Domaine Jérôme Galeyrand, Gevrey-Chambertin: Grossartige Weine, die ihr Terroir offenbaren.

Die Domaine Jérôme Galeyrand befindet sich **weiter auf Erfolgskurs**. Der Winzer hat im letzten Jahr **viel Zeit und Arbeit in den Reben investiert**. So hat er rund 15 Aren Marsannay Blanc neu bepflanzt, 12 Aren Pinot Noir wieder gepflanzt und auch in anderen Parzellen Veränderungen vorgenommen.

Das Weingut produziert authentische und natürliche Weine mit der unverkennbaren Handschrift des Winzers. Er verwendet keine Industriehefe, keinen Klebstoff, keine Enzyme und nur so viel Sulfite wie nötig. Jérôme Galeyrand: **«Ich möchte einen Wein anbieten, der sein Terroir offenbart und seine ursprüngliche Natur nicht verändert**. Um einen guten Wein herzustellen, braucht es drei wesentliche Elemente: ein tolles Terroir, eine DNA aus einem Weinberg mit einem bemerkenswerten genetischen Erbe und einen Winzer, der das Ganze respektiert und zusammenführen kann.»

Jérôme Galeyrand

72.–

Diese Aromatik ist ein Traum.

© 2017 «Les Retraits» Comblanchien Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl 72.– (ab 24.6.19 80.–) • Art. 249146

Max Gerstl: 1925 und 1932 gepflanzte Reben, 30% Ganztraube, die Weine werden immer ohne Schwefel vinifiziert, der Schwefel kommt immer erst bei der Füllung dazu. Man glaubt es kaum, wie viel Strahlkraft er hat, der springt förmlich aus dem Glas, **umgarnt mich mit seinem unwiderstehlichen Charme**. Der scheint von allem noch etwas mehr zu haben, nebst genialer Frucht und tiefgründiger Mineralität faszinieren hier auch die raffiniert würzigen Aromen. **Da ist geballte Kraft, aber der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge**, zeigt sich so wunderbar leichtfüßig, die Aromatik ist ein Traum, eine einzigartige Weinschönheit.



Ⓜ 2017 Fixin «Les Champs des Charmes» (R)

19/20 • 2022–2038 • 75cl **58.80** (ab 24.6.19 65.–) • Art. 249144

Pirmin Bilger: Was für ein sinnliches Parfum! **Diese elegante Schönheit betört alle Sinne.** Irgendwie dezent in der Frucht und doch intensiv mit einem gewaltigen Tiefgang und würzigem Hintergrund. Was für ein kraftvoller, fruchtiger Antrunk – es beginnt verspielt und entlädt immer mehr diese unerhörte Wucht. Das ist diese unbeschreibliche Schönheit des Pinot Noirs, die nur diese Traube hinbekommt. **Hier scheint förmlich die Sonne aus dem Glas.** Was für eine köstliche Extraktsüsse, die da ihren Charme spielen lässt. Auch hier zeigt die Säure ihre geniale ergänzende Wirkung und verleiht dem Wein eine tänzerische Leichtigkeit. Eine strahlende Schönheit.

Ⓜ 2017 Gevrey-Chambertin «En Croisette» Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **85.–** (ab 24.6.19 95.–) • Art. 249145

Auch in diesem Jahr verwöhnt der «Les Croisette» mit diesem expressiven Himbeerduft, mit diesem sinnlichen Bouquet. Bei dieser Lage sind die Reben über 80 Jahre alt. Eine alles überstrahlende Schönheit, die wir hier im Glas haben. **Am Gaumen lässt er dann seine Muskeln spielen.** Saftiger und frischer Antrunk mit herrlichem Fruchtextrakt und einer Portion Extrasüsse. Dann zeigen die Tanine ihre volle Kraft und ihre cremig feine Qualität. Die Länge ist gewaltig und intensiv. Immer wieder kommen neue Aromen zum Vorschein, Kräuter und Mineralität, zart salzig endend. **Ein sinnliches Elixier mit grosser Zukunft.**

85.–



® 2016 Fixin «Les Champs des Charmes» (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl **58.50** (ab 24.6.19 65.–)
Art. 247526

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Das ist für mich Liebe auf den ersten Nasenkontakt, herrlich wie der Wein die Nase verwöhnt mit seiner genialen Frische, mit seiner köstlichen Frucht, seiner raffinierten Mineralität, seiner grossen Fülle. **Endlich wieder einmal ein grosser Fixin.** Ich glaube, wir hatten seit mehr als 20 Jahren keinen Wein von dieser Appellation mehr in unserem Angebot, jetzt habe ich endlich wieder einmal einen gefunden, der mich restlos begeistert, schlank, elegant, ein aromatischer Höhenflug, unendlich lang.

® 2015 Gevrey-Chambertin «En Croisette»

Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2018–2055 • 75cl **85.–** (ab 24.6.19 95.–)
Art. 247531

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Ich muss zugeben, dass ich ein grosser Gevrey-Chambertin Fan bin. Der Grund sind solche Weine wie der «En Croisette» – ich könnte stundenlang daran riechen. Diese sinnliche süsse Himbeere, Erdbeere – dahinter etwas Johannisbeeren und Kirsche. **Nie ist etwas zu Aufdringlich, stets höflich und elegant verführt er die Sinne** und weiss seine Kraft gekonnt einzusetzen. Der Gaumen wird verwöhnt von einem saftig süssen Fruchtspektakel, welches schöner nicht sein könnte. Der Abgang ist geprägt von Süsse und Würze und zeigt eine enorme Länge.





Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin: Immer besser, immer beliebter.

Thierry Mortet mit
Gerstl-Team

88.–



Die Domaine Thierry Mortet befindet sich im Zentrum von Gevrey-Chambertin und wurde 1992 gegründet. Heute umfasst das Weingut rund 7,3 Hektaren, wovon aus **rund 6 Hektaren Rotwein** und aus **1,3 Hektaren Weisswein** gemacht wird. Die jährliche Produktion liegt bei 30 bis 35'000 Flaschen. Rund 12 verschiedene Appellationen umfasst der Betrieb, wobei sich der grösste Teil in Gevrey-Chambertin befindet. Die Terroirs liegen auf Ton-Kalkstein, weissem Mergel, Lavagestein und Kies.

Die Philosophie der Domäne ist es, ein Gleichgewicht zwischen dem Terroir, dem Potenzial der Reben und einer gesunden Entwicklung der Trauben zu erreichen, um zum Zeitpunkt der Ernte eine gute Reife zu erzielen. **Daraus entstehen unverwechselbare, reine und komplexe Weine.**

Thierry Mortet: «In jedem Stadium des vegetativen Zyklus der Weinrebe kultivieren wir ihn so weit wie möglich im Einklang mit der Pflanze, den klimatischen Bedingungen und dem Bodenleben, um immer eine optimale Reife der Traube zu erreichen. Mit einem Minimum an Eingriffen in Weinbereitung und Keller bietet das Endprodukt **das Beste, was die Natur uns bieten kann.**»

Das Muskelpaket im Ballettkleid.

® 2017 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur (R)

20/20 • 2024–2050 • 75cl 88.– (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249101

Max Gerstl: Wenn der bescheidene **Thierry Mortet selber sagt, das sei vielleicht der beste, der ihm jemals gelungen ist**, dann muss ihm der Wein wirklich perfekt gelungen sein. Herrlich zu hören, wie dieser Mann selber von seinem Wein begeistert ist. In der Tat bin auch ich schon hin und weg mit diesem sinnlichen Parfüm in der Nase. Da sind unendliche Fülle und sagenhafte Strahlkraft, unglaublich zart und raffiniert vorgetragen. **Ein Gedicht auch am Gaumen, dieser so sagenhaft zarte Wein besitzt eine Aromenfülle, die beeindruckt**, da ist geballte Kraft, aber das Eindrücklichste ist die

Leichtigkeit, mit der sich dieses Kraftbündel bewegt, diese samtigen Tannine, diese rassige, aber cremig weiche Säure, diese irre Aromatik, da kann man nur noch staunend den Hut ziehen.

® **2017 Bourgogne Pinot Noir Les Charmes de Daix (R)**
18/20 • 2022–2035 • 75cl **26.–** (ab 24.6.19 29.–) • Art. 249098

Pirmin Bilger: So sympathisch der Winzer Thierry Mortet ist, so sympathisch sind auch seine Weine. Der Bourgogne duftet so herrlich verschmizt aus dem Glas – **das ist schon grosse Klasse.** Feinste schwarzbeerige Frucht mit einer herrlichen Kräuterfülle und einer guten Tiefe. **Am Gaumen einfach eine Pracht, eine Wucht.** So frisch und herrlich leicht der Wein ist, so kraftvoll intensiv mit gutem Durchhaltevermögen zeigt er sich in der zweiten Hälfte. Köstliches Fruchtextrakt, wunderbar ausbalanciert. Man muss schon fast von einem grossen Wein sprechen – der ist so herrlich filigran mit seiner unvergleichlichen Eleganz.

Max Gerstl: Wow, ist das herrlich, ein köstlicher Nektar, das ist einfach nur pure Raffinesse, die Säure ist eine Sensation, ganz zart unterstützt von raffinierter Extraktzüsse, **diesen wunderbaren Bourgogne liebe ich schon seit vielen Jahren ganz besonders, aber so sagenhaft raffiniert war er kaum je zuvor.**

® **2017 Chambolle-Musigny (R)**
19+/20 • 2022–2045 • 75cl **54.–** (ab 24.6.19 60.–) • Art. 249102

Max Gerstl: **Auch dieser Chambolle ist ein Traum,** himmlischer, irre vielfältiger Duft, das raffinierte burgundische Himbeer verbindet sich mit einem Hauch schwarze Kirschen und die Mineralität im Hintergrund verleiht dem edlen Duft seine Persönlichkeit. **Es ist eigentlich schon fast frech von einem Villages-Wein, dass er so unfassbar gut ist.** Oder anders gesagt: Wenn ich ihn nicht selber am Gaumen hätte, würde ich es gar nicht glauben. Dabei ist nichts Kompliziertes an diesem Wein, es ist ein schlichtes, aber unendlich schönes Stück Natur.

Pirmin Bilger: Das ist derart köstlich trinkfreudig, dass man **von einem Glücksgefühl überfahren wird.** Diese Intensität an Frucht und Geschmack bei gleichzeitig geschmeidiger Eleganz – es raubt mir fast den Verstand.

® **2017 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)**
20/20 • 2025–2050 • 75cl **88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249103

Pirmin Bilger: **In einer ganz eigenen Liga spielt der 1^{er} Cru Les Beaux Bruns.** Eine Kirschfrucht wie ein Donnerschlag, mit enormem, ätherischem Tiefgang. Überall tänzeln diese nobeln Kräuter herum – komplex, elegant und verführerisch zugleich. Eine Fülle an Aromen am Gaumen, es entfalten sich schwarz- und rotbeerige Fruchtnuancen. Dann wird diese Intensität von der Säure durchbrochen, die dem Wein eine **köstliche Frische und Leichtigkeit verleiht.** Man vergisst immer wieder, welches





■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

grosse Potenzial in diesem Wein steckt. Es ist eine schon fast scheue Persönlichkeit, die nur zögerlich an die Öffentlichkeit treten will. Je mehr man sich auf den Wein einlässt und ihm Zeit lässt, umso mehr erstrahlt seine Schönheit.

Max Gerstl: **Das ist irgendwie der ganz grosse Meister, vor dem man sich ehrfürchtig verneigt**, aber der hat so viel Charme, dass man ihn auch als liebenswerten Kumpel empfindet, ein selten grosses und eindrückliches Weinerlebnis, ein echtes Meisterwerk, entstanden im Zusammenspiel der Natur mit einem leidenschaftlichen Winzer.

® 2017 Gevrey-Chambertin (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl **54.–** (ab 24.6.19 60.–) • Art. 249099

Pirmin Bilger: Ein grosses Staunen und Frohlocken geht durch den Raum, als wir am Glas riechen. Das ist genau dieser Gevrey-Chambertin, den man einfach lieben muss. Ein Duft aus 1001 Nacht. Diese Sinnlichkeit im Bouquet ist unübertrefflich, wohl im Bewusstsein, dass es «nur» ein Villages ist. **Aber hier hat man schon das Gefühl, dass es ein 1^{er} Cru sein könnte.** Das ist schon grosse Klasse und strahlt eine immense Zugänglichkeit und Trinkfreudigkeit aus. Auftakt am Gaumen mit noblem Fruchtextrakt und köstlicher Extrasüsse. Von Kirsche über Himbeere und Johannisbeere bis hin zu einer tänzelnden Würze mit edlen Kräutern ist alles versammelt. Für mich **ist dieser Wein die Referenz dafür, wofür das Burgund steht.**

Max Gerstl: Kann ein Wein noch schöner duften als dieser? Ich glaube es nicht, die Art und Weise, wie der die Nase verwöhnt, lässt sich kaum in Worte fassen, das kann man nur selber fühlen, diese strahlende Klarheit, diese unglaubliche Vielfalt, **diese perfekte Harmonie.**

® 2017 Gevrey-Chambertin Vigne Belle (R)

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **59.–** (ab 24.6.19 66.–) • Art. 249100

Pirmin Bilger: Vielleicht liegt es an der Nähe zur Kapelle der Lage Vigne Belle, dass dieser Wein so göttlich duftet. **Traumhaftes Bouquet mit überwältigender Tiefe und atemberaubender Schönheit.** Diese Balance zwischen Frucht und Würze, gepaart mit dieser saftig frischen Struktur, ist schon genial. Eine wunderbare Säure, so cremig weich und zart mit einer kräftigen, zarten Tanninstruktur. **Der Wein gibt mir ein Gefühl von Harmonie und Glückseligkeit.** Viele würzige Rückaromen und eine zarte Mineralität kommen im Finale zur Geltung. Trotz dieser wunderschönen Eleganz ist dieser Gevrey-Chambertin von einer irren Rasse geprägt und zeichnet sich durch eine unglaubliche Präzision aus.

Max Gerstl: **Ein kleines Wunder an Präzision am Gaumen**, eindrücklich fein strukturiert, der vibriert förmlich am Gaumen, diese sinnliche Mineralität raubt mir den Verstand, dann klingt er so wunderbar nach, strahlt Ruhe aus, zeigt seine charmante Persönlichkeit, **ein himmlischer Wein.**

® **2014 Gevrey-Chambertin (R)**

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 24.6.19 49.–)

Art. 244958

Jetzt
lieferbar

Hier ist alles intensiv, konzentriert, aber immer noch fein, raffiniert, dieser himmlische Duft ist Burgund wie aus dem Bilderbuch. Am Gaumen besticht seine saftige, cremige, feingliedrige Art, der Wein hat Kraft, ist aber vor allem delikat und raffiniert, **hat alles, was man sich von einem feinen Burgunder erhofft**, die Süsse, die Rasse, die Feinheit, die Eleganz – das ist Klasse!

® **2015 Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2022–2035 • 75cl **49.50** (ab 24.6.19 55.–)

Art. 246176

Jetzt
lieferbar

Das ist schon eine kleine Duftorgie in der Nase, schwarze Kirschen vom Feinsten, Lakritze, Kräuter, ein sehr vielschichtiger, verführerischer Duft. Das ist ein richtiger Strahlemann, zeigt sich offen und von seiner schönsten Seite. Am Gaumen faszinieren der feine Schmelz, die sublime Aromatik, das Spiel zwischen edler Extraktsüsse und rassischer Säure, das ist pures Trinkvergnügen. Der kommt so leicht und beschwingt daher, aber **hocharomatisch und ausdrucksvoll, ein Genie von Wein, zum Ausflippen schön!**

® **2015 Bourgogne Pinot Noir Les Charmes de Daix (R)**

18/20 • 2019–2026 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 24.6.19 29.–)

Art. 246175

Jetzt
lieferbar

Welch betörende Süsse hier aus dem Glas strahlt. Schwarze Frucht, Erdbeere, Himbeere, feine Kräuter – welche verschwenderische Fülle. Eine mundfüllende, köstlich tänzerische, verspielte Aromatik mit feinen Tanninen. **Das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch, ein köstliches Trinkvergnügen.**

® **2015 Chambolle-Musigny (R)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 24.6.19 60.–)

Art. 246179

Jetzt
lieferbar

Nebst herrlicher Frucht und den noblen Terroirnoten zeigt der Chambolle-Musigny einen zarten, herben Einschlag mit feinen Kräuternoten, er strahlt viel Persönlichkeit aus. **Am Gaumen kommt er leichtfüßig und beschwingt daher**, wunderbar saftig und mit edlem Schmelz, ein Genie in Sachen Aromatik. Die wunderbare Säure trägt die feine Extraktsüsse meilenweit, die leckere 2015er-Aromatik gibt's noch als Zugabe, der Wein ist schlicht genial mit enormer Trinkfreudigkeit. Herrlich!





Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin: Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

Das Gerstl-Team mit
Chantal Tortochot

Chantal Tortochot: «Ein Sonnenjahr, das sehr reife Trauben hervorbrachte, aus denen wir sehr angenehme Weine von grosser Finesse, toller Eleganz und mit feinen Tanninen erzeugten. Sie **können jung konsumiert oder 5 bis 10 Jahre gelagert werden**. Die produzierten Mengen von 45 hl/ha sind nach mehreren Jahren niedriger Erträge normal.»

198.–



Ein Wolf im Schafspelz.

® 2017 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl 198.– (ab 24.6.19 220.–) • Art. 249245

Nur gerade 3 Fässer werden vom Clos de Vougeot von der Domaine Tortochot gemacht. Sie besitzen nur sieben lange Reihen mit sehr alten Reben auf dieser Parzelle.

Max Gerstl: Es erstaunt, dass dieser Wein erst nach den Chambertins serviert wird. Schon im Duft und dann sowieso am Gaumen kann man das durchaus verstehen, **das ist ein absoluter Traumwein**. Ich weiss nicht, ob ich überhaupt jemals einen so grandiosen Clos de Vougeot verkostet habe, das ist ein echtes Meisterwerk, etwas fester strukturiert als die Chambertins, aber da sind geballte Kraft und so viel süsses Extrakt, dass er das locker wegsteckt. Mit diesem Clos de Vougeot endet eine Weinprobe bei Tortochot, die mich noch deutlich mehr beeindruckt hat als zuvor bei den ebenfalls ganz grossen Jahrgängen 2015 und 2016.

® **2017 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St Jacques (R)**

19/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249246

Max Gerstl: Chantal Tortochot meint, der Wein sei verschlossen, aber der zeigt immer noch **Aromen ohne Ende**, er ist nicht so überschwänglich offen wie der Morey Renaissance, aber er zeigt doch deutlich, was in ihm steckt – und das ist einiges. Wenn ich ihn auf Distanz mit jenem von Rousseau vergleiche, würde ich sagen, dass der Wein von Rousseau vielleicht eine Spur raffinierter ist. **Aber dieser hier muss sich in keiner Art und Weise verstecken, insbesondere in Sachen Kraft nicht.**

Pirmin Bilger: Ein kleines Monument, das wir hier im Glas haben.

® **2017 Mazy Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2027–2060 • 75cl **Fr. 178.–** (ab 24.6.19 200.–) • Art. 249247

42 Aren Besitz. 80% Neuholz.

Pirmin Bilger: Der Mazy Chambertin kommt so ganz anders daher. Mineralisch geprägt mit Aromen nach Feuerstein zeigt er einen wesentlich maskulineren Charakter. Die Terroirnoten werden auf eine so geniale Weise zum Ausdruck gebracht. **Ein Wein mit einer ganz eigenen Persönlichkeit, und es ist genau das, was ihn ausmacht.** Die schwarzbeerige Frucht ist hier sehr zart und verspielt im Hintergrund. Diese Intensität am Gaumen – unglaublich! Eine Extrasüsse überfährt die Geschmackssinne und entlädt alle Fruchtaromen. Der Wein lässt jetzt seine Muskeln spielen, wird dann aber von der Säure wieder gebändigt und wirkt schliesslich unglaublich harmonisch und sogar elegant. Ein Überwein.

Max Gerstl: **Diese 2017er Grand Crus begeistern total**, es sind Weine wie von einem andern Stern.

® **2017 Morey St. Denis 1^{er} Cru Renaissance (R)**

19+/20 • 2025–2055 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 24.6.19 88.–) • Art. 249248

Max Gerstl: Herrlich tiefgründiger, reicher, beinahe opulenter Duft, und doch wirkt alles superfein, der zeigt Strahlkraft ohne Ende. Ein köstliches Fruchtelixier, **am Gaumen fährt er so richtig ein, eine Orgie von Frucht, aber immer total auf Eleganz und Feinheit gebaut**, köstlich süss und genial frisch, immer wieder muss ich über diese Perfektion staunen. Wir haben gerade vorher Rousseau probiert, da würde man meinen, dass das extrem schwierig sein muss für diese Weine, aber das ist überhaupt nicht so, auch diese Weine machen einfach nur unendlich Freude.





■ Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin

® **2016 Mazy Chambertin Grand Cru (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 220.–** (ab 24.6.19 240.–)
Art. 247497

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Kühle schwarze Frucht mit einem enormen Tiefgang. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausbalanciert und harmonisch. Weicher, cremiger Schmelz mit viel süsser Frucht nach Kirschen und Johannisbeeren. Das ist **ein Grand Cru voller Eleganz und Komplexität**. Er zeigt auch eine schöne Länge mit würzig-kräuterigem und mineralischem Nachgang.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Champeaux (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 24.6.19 95.–)
Art. 246183

Jetzt
lieferbar

Herrliche schwarze Frucht, Kirsche, geniale Mineralität, viel Terroirtiefe, Kräuter, Gewürze bis hin zu einem Hauch Trüffel – die Aromatik ist irre komplex und verführerisch. Am Gaumen begeistern Süsse, Konzentration und Fülle. Die vielschichtige Aromatik, die feinen Tannine, die rassige Säure – all das ist in perfekter Balance. **Das ist echt Klasse, ein grosser Burgunder mit viel Persönlichkeit, enorm lang, ein komplexer Terroirwein.**



® **2017 Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **225.–** (ab 24.6.19 250.–) • Art. 249259

Pirmin Bilger: **Das ist die Königin aller Weine**, und wir dürfen an diesem Tag schon den zweiten Chambertin Grand Cru verkosten. Dieses Bouquet ist einfach bezaubernd schön. Wie soll man nur diese Eleganz beschreiben, es ist ja nicht so, dass der Wein nicht unglaublich kraftvoll wäre. **Aber Zusammenspiel und Harmonie sind einfach unbeschreiblich genial**. Am Gaumen kommt dann zuerst seine ganze Energie zum Vorschein. Beeindruckend, mit welcher Aromen-Wucht der Mund fast überflutet wird. So hat man zuerst einen eher maskulinen Eindruck, wäre da nicht wieder diese geniale Säure. Sie bringt diese Frische ins Spiel, die den Wein zu seinem feminineren Ursprung zurückkehren lässt. **Man kann den Wein nur als ein Wunderwerk bezeichnen** – in einigen Jahren wird er sein gesamtes Potenzial offenbaren.



Domaine Decelle-Villa, Nuits-Saint-Georges: Maximale Qualität, minimale Menge.

Die 7 Hektaren des Weingutes in der Côte de Beaune und der Côte de Nuits vereinen die prestigeträchtigsten Appellationen des Burgunds: Hautes-Côtes de Beaune, Savigny-Lès-Beaune rot und weiss, Beaune 1er Cru «Clos du Roi» und «Teurons», Chorey-Les-Beaune und Côte-de-Nuits-Village. **Mehr als 75% sind mit Pinot Noir bepflanzt, rund 25% mit Chardonnay.** Wie ein Mosaik präsentieren sich die verschiedenen Terroirs auf mehr als 15 verschiedenen Parzellen, von denen die kleinste nicht grösser als 10 Aren ist. Im Keller wird nichts dem Zufall überlassen. Die modernste Infrastruktur ist in einem renovierten alten Gebäude untergebracht. Dicke Wände und ein Keller auf drei Ebenen schaffen optimale und natürliche Bedingungen, damit sich die Weine perfekt entwickeln können.

Kraftprotz mit betörender Länge.

Ⓜ 2017 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 49.50 (ab 24.6.19 55.–)
Art. 249265

Max Gerstl: **Der Duft geht direkt ins Herz, dieser Wein strahlt pure Lebensfreude aus**, ein Duft, aus dem die Träume sind. Das ist so beschwingt, so tänzerisch, so ungezwungen natürlich, alles scheint so selbstverständlich, fast schlicht und doch überschwänglich vielfältig, edel, mit grosser Persönlichkeit, ein **phänomenaler Wein**. Pirmin Bilger: Ein Meursault-Bouquet von strahlender Schönheit. Vordergründige Feuerstein- und Kalkstein-Mineralität und zurückhaltend zart dahinter die Zitrusfrucht mit ihrer ausströmenden Frische. Konzentration und Kraft drücken sich bereits durch den Tiefgang im Duftbild aus. **Dieselbe Intensität auch am Gaumen.** Da ist vibrierende Energie drin, eine gewaltige mineralische Wucht. Der Antrunk beginnt zwar noch cremig weich, dann aber durchfährt die Säure die zarte Zitrusfrucht wie ein Blitz und eine explosive Frische setzt ein, welche die Mineralität noch verstärkt zur Geltung bringt.

Jean Lupatelli,
Kellermeister bei
Decelle-Villa





■ Domaine Decelle-Villa, Nuits-St-Georges

® **2017 Nuits-St-Georges (R)**

19+/20 • 2024–2025 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 24.6.19 60.–) • Art. 249267

Max Gerstl: Ein sehr nobles Parfüm betört die Nase, schwarze Beeren, edle Kräuter und Gewürze, irre Vielfalt. Das ist wieder so ein Wein, der mit seinem **unwiderstehlichen Charme brilliert**. Diese geniale Frische, diese einzigartige Süsse, diese aromatische Vielfalt – das ist zum Ausflippen schön. **Das ist einer der allerfeinsten Nuits-St. Georges, die wir dieses Jahr probiert haben.**

® **2017 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)**

19/20 • 2022–2023 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 24.6.19 45.–) • Art. 249270

Max Gerstl: **Das ist wieder «mein» Gollardes, den liebe ich.** Schon der Duft ist schlicht genial, diese raffiniert kühle Ausstrahlung, diese enorme Fülle in so einem sagenhaft filigranen Duft, das ist irre raffiniert. Kann man sich mehr Trinkfreude überhaupt vorstellen? Da ist vibrierende Sinnlichkeit, der vereint Kraft und Finesse, Struktur und cremigen Schmelz, irre Rasse und köstliche Süsse, ein immenser Spannungsbogen aus vielfältigster Aromatik. **Das ist Burgund, wie man es sich edler nicht vorstellen kann.**



® **2017 Bourgogne Chardonnay (W)**

18/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 24.6.19 29.–) • Art. 249269

Pirmin Bilger: Einen herrlich frischen Charme versprüht dieser leckere Chardonnay. Ein verschmitzter Strahlemann mit ausladender Zitrusfrucht und zarter Mineralität. **So muss ein Bourgogne Chardonnay schmecken.** Ein wunderschöner cremiger Schmelz flutet den Gaumen und versprüht die Aromen der feinen gelben Frucht. Eine herrliche Säure verschafft dem Wein diese **erquickende Frische und Energie**. Einfach herrlich zum Geniessen.

® 2015 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Peuillets (R)

18+/20 • 2022–2038 • 75cl Fr. 49.50 (ab 24.6.19 55.–)
Art. 246130

Jetzt
lieferbar

Was für ein herrlicher Duft, das ist wieder eine kleine Sensation, dem Gollardes sehr ähnlich, einfach noch eine Spur konzentrierter. Auch wieder mit diesen traumhaft feinen Tanninen, einfach noch einige mehr davon, als beim Gollardes. Wunderbare Fruchtnoten und eine betörende Harmonie – das ist eine kleine Sensation, nahe der 19-Punkte-Marke.

® 2015 Pommard 1^{er} Cru Les Epenots (R)

19/20 • 2025–2040 • 75cl Fr. 72.– (ab 24.6.19 80.–)
Art. 246133

Jetzt
lieferbar

Wow, was für eine tolle Nase, was für eine himmlische Fruchtbombe! Hier ist der Duft strahlend klar mit konzentrierter, frischer Frucht im Vordergrund, aber auch mit sehr viel Terroirprägung. Dann wieder diese sensationelle, auf den Punkt abgestimmte Extraktsüsse, **der Wein ist perfekt balanciert, enorm konzentriert**, aber auch sagenhaft leichtfüssig, ein Traumwein. Er kommt so unglaublich leichtfüssig daher und hat doch eine unglaubliche Fülle an Geschmack.

® 2015 Vosne-Romanée aux Communes (R)

19/20 • 2024–2040 • 75cl Fr. 72.– (ab 24.6.19 80.–)
Art. 246134

Jetzt
lieferbar

Zuerst besticht der Duft durch seine geniale Terroirtiefe, die rote, warme Frucht ist etwas im Hintergrund, spielt aber dennoch eine Hauptrolle. **Das ist eine kleine Duftorgie, eine liebliche, süsse Wolke mit Tiefgang**, der Wein strahlt regelrecht aus dem Glas. Zum Ausflippen schön am Gaumen, herrliche Frische, saftige Fülle, wunderbare Süsse, enorme Komplexität, einfach genial und macht grossen Spass.





Sylvain Pataille, Chenôve: Grandiose Terroirweine aus Marsannay.

Sylvain Pataille
mit Gerstl-Crew



Sylvain Pataille: «Das Terroir und die Art und Weise, wie man arbeitet, macht die Qualität eines Weines aus, nicht die Traubensorte. Mit Aligoté kann man genauso grosse Weine erzeugen wie mit Chardonnay. Meine 80 Jahre alten Aligoté-Reben ergeben Weine, die unvergleichlich sind.

In 2017 war im Allgemeinen alles normal. Kein Frost, kein Hagel, Trockenstress im Juni und ein trockener und heisser Abschluss der Saison im August. Ein rettender Regen holte die Reben aus dem Trockenstress und ermöglichte eine frühzeitige optimale Erntereife. Eine aussergewöhnliche, perfekte Qualität der Trauben erübrigte eine Sortierung der Beeren. **Die Weine haben eine grossartige Balance** und es war ein wahrer Genuss, sie zu vinifizieren. Die geerntete Menge hat alle Erwartungen übertroffen. **Ich liebe die 17er!**»

20 Punkte! Aber eigentlich sprengt er jede Punkteskala.

® 2017 Marsannay L'Ancestrale (R)

20/20 • 2027–2050 • 75cl 99.– (ab 24.6.19 110.–) • Art. 249254

Max Gerstl: Das sind die ältesten Rebstöcke der Domaine, sie stehen in 3 verschiedenen Top-Lagen. Schon dieser einzigartige Duft geht direkt ins Herz, hochkonzentrierte Frucht trifft auf faszinierende Mineralität, da ist alles versammelt, was einen grossen Burgunder ausmacht. Ein monumentales Kraftbündel, aber es bewegt sich mit sprichwörtlicher Leichtigkeit, köstlichste Süsse trifft auf feinste Rasse, bombastische Konzentration wird mit verspielter Leichtigkeit vorge-tragen. **Das ist zwar kein Chambertin und kein Richebourg, aber einer, der sich qualitativ hinter keinem noch so berühmten Grand Cru verstecken muss.** Die Serie grosser Ancestrales von Pataille der letzten Jahre beeindruckt; ob der 2015er, der 2016er oder der 2017er der bisher grösste ist, sei dahingestellt. Das kann auch nur die Zukunft zeigen. Klar ist, dass auch dieser – wie die berühmten Grand-Crus der Top-Domänen im Burgund – **ein Wein ist, der mit seiner Grösse jede Punkteskala sprengt.**

® **2017 Bourgogne Aligoté «La Charme aux Prêtres» (W)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 24.6.19 48.–) • Art. 249255

Pirmin Bilger: Beim Charme aux Prêtres verschmilzt die Frucht mit der Mineralität auf eine geniale Art und zeigt eine beeindruckende Harmonie im Glas. Die Aligoté scheinen 2017 sehr schön gelungen zu sein. Es strahlt enorm viel Frische und Tiefe aus dem Glas. Eine Mineralität am Gaumen wie ein grosser Meursault – mit unglaublicher Kraft und Länge.

Das ist einer der genialsten Aligoté, die ich bis jetzt überhaupt probiert habe – genial!

Max Gerstl: Irre komplexer Duft, geniale Mineralität, Feuerstein, verführerische florale Noten, eine ungeheure Duftwolke. **Irre Rasse am Gaumen, explosiver Auftritt, superraffiniert**, vollmundig und reich, aber gertenschlank, köstlich aromatisch.

® **2017 Bourgogne Aligoté Clos du Roy (W)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 24.6.19 48.–) • Art. 249256

Max Gerstl: Die Reben wurden 1932 gepflanzt. Schon der Duft ist ein himmlischer Traum in Sachen Feinheit, Eleganz und Finesse. Am Gaumen beeindruckt nebst genialer Rasse der traumhafte Schmelz, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, das ist ganz grosses Kino, ein echter Gänsehaut-Wein, unglaublich raffiniert. **In diesem so sagenhaft feinen Wein steckt auch noch unglaublich viel Potenzial.**

® **2017 Bourgogne blanc Chapitre (W)**

19/20 • 2019–2028 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 24.6.19 50.–) • Art. 249257

Sylvain Pataille: **«Das ist eines der allerbesten Terroirs der Region.»**

Max Gerstl: Das ist pure Raffinesse, total fein, aber die Sinne betörend, kommt so wunderbar aus der Tiefe. Was ist das doch für ein feiner Kerl, der hat Charme ohne Ende, alles ist perfekt, feinste Rasse ist eingebunden in jede Menge cremigen Schmelz, das ist ganz grosse Klasse, ein Wein mit sagenhafter Ausstrahlung, **der geht direkt ins Herz, schon diese Fassprobe bietet allerhöchsten Trinkgenuss** und er wird wohl auch jung schon herrlich zu geniessen sein ohne deshalb an Reifepotenzial zu verlieren. Pirmin Bilger: Der zeigt Charakter, Länge – eine unvergleichliche Schönheit.

® **2017 Bourgogne Pinot Noir Chapitre (R)**

20/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 24.6.19 55.–) • Art. 249258

Ein Terroir wie von einem Grand Cru. Max Gerstl: Der kommt gewaltig aus der Tiefe, da ist etwas schwarze Frucht mit im Spiel, feinste Kräuter und sogar ein Hauch Trüffel. Dann beginnt er am Gaumen mit faszinierender Süsse, die gleich wieder mit wunderbarer Säure ausbalanciert wird, **ein wahres Feuerwerk von köstlichen Aromen verwöhnt den Gaumen**, da ist jede Menge cremiger Schmelz, aber auch eine beinahe männliche Struktur, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch.





■ Sylvain Pataille, Chenôve

Pirmin Bilger: Die Aromen streichen federleicht über den Gaumen. Der saftige Charakter ist überwältigend und macht Lust auf mehr. **Ein sehr sinnlich-nobler Burgunder mit unglaublicher Kraft.**

® **2017 Fleur de Pinot (Rosé)**

19+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 24.6.19 50.–) • Art. 249259

Max Gerstl: **Das ist eine Selektion von sehr alten Pinot-Rebstöcken, zwischen 1928 und 1944 gepflanzt, mit 10% Pinot Gris.** Immer mit Ganztraube vinifiziert, die Stiele geben dem Wein das gewisse Etwas. Dieser Wein fasziniert immer wieder auf ganz spezielle Art, das ist fast pure Mineralität. Am Gaumen hat man eher den Eindruck eines ganz grossen Weissweines, total fein in der Struktur, geniale Rasse, dieser so sagenhaft feine, elegante Wein zeigt gewaltig Stoff, irre Komplexität, sagenhafte Länge.

Pirmin Bilger: **Ein Rosé wie von einem anderen Stern.** Es ist die Paarung eines mineralischen Weissweines mit einem eleganten Pinot Noir.

® **2017 Marsannay blanc «La Charme aux Prêtres» (W)**

19/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 24.6.19 88.–) • 7Art. 249260

Pirmin Bilger: Unvergleichliches Bouquet von nassem Feuerstein. Die mineralische Tiefe steht klar im Vordergrund. Zart und verspielt kommen dahinter feinste Zitrusnoten und florale Nuancen zum Vorschein. Das ist eine puristische Schönheit, die wir hier im Glas haben. Der Wein braucht sicher noch etwas Zeit, zeigt aber schon jetzt seine gewaltige Kraft und sein Potenzial. **Ein beeindruckender, energiebeladener Marsannay mit dem Charakter eines Grand Crus.**

Max Gerstl: Ein kleines aromatisches Wunderwerk, enorm konzentriert, aber sagenhaft leichtfüssig, da ist vibrierende mineralische Spannung, **der Wein wirkt superelegant und verführerisch, ist in sich total stimmig.**

® **2017 Marsannay rouge «Longerois» (R)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 58.50** (ab 24.6.19 65.–) • Art. 249261

Max Gerstl: Sein Auftritt ist etwas sanfter als jener des Montagne, aber hier habe ich noch mehr als bei den Vorgängern das Gefühl, einen Wein von Dujac im Glas zu haben, das ist ganz grosses Kino, **ich bin hin und weg, der verbindet tänzerische Leichtigkeit mit enormer Fülle** und irrer Komplexität, das ist eine ganz edle Weinschönheit und mit einem unglaublichen Charme.

Pirmin Bilger: Ich meine, dass dies der beste Longerois ist, den ich bis jetzt probiert habe. Ein **grossartiger Charakterwein** voller Kraft und Länge.

® **2017 Marsannay rouge Clos du Roy (R)**

20/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 24.6.19 60.–) • Art. 249262

Pirmin Bilger: Der Clos du Roy überzeugt vom ersten Moment an voll. Das ist nochmals eine eigene Liga – ein Bouquet wie von einem anderen Stern. Die pure Harmonie leuchtet förmlich aus dem Glas. Der duftet wie ein grosser Dujac – da ist diese warme, zart süssliche, rotbeerige Frucht, die mit viel Mineralität und floralen Düften unterlegt ist. **Es zeigt sich eine gewaltige Fülle an Geschmack bei gleichzeitig unübertrefflicher Eleganz und Noblesse.** Harmonisch, frisch und saftig am Gaumen mit cremiger Struktur. Und dann diese Länge – unglaublich! Der Geschmack will im Abgang gar nicht mehr enden – das ist **der beste Clos du Roy ever!**

Max Gerstl: Das ist **einer der allerbesten** unter den vielen grossen Weinen, die Sylvain Pataille in den letzten Jahren produziert hat.

® **2015 Bourgogne Chardonnay Méchalots (W)**

17+/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 26.90** (ab 24.6.19 32.–)
Art. 246203

Jetzt
lieferbar

Ganz feine und wunderbar mineralische Duftwolke. Diese herrliche Frische lacht einen direkt aus dem Glas an. Im Gaumen herrlich schlank und elegant, aber unglaublich belebend und erfrischend. Der Wein hat eine gewisse Rasse und Harmonie, was ihn zu einem wunderschönen Trinkvergnügen macht. Im Abgang **tolle mineralische Noten mit einer erstaunlichen Länge** für einen Bourgogne.

® **2015 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 26.90** (ab 24.6.19 32.–)
Art. 246209

Jetzt
lieferbar

Ein geniales Fruchtbündel, vom ersten Nasenkontakt bis zum Schluss des langen Nachhalls. Herrlich liebliche, wunderschöne Himbeernoten mit einer zarten Süsse und feinen Kräuternuancen im Hintergrund. Im Gaumen zart und verspielt mit toller Frische und explosiver Frucht. Feine Mineralität vollendet diesen tollen Wein – **kaum zu glauben, dass dies «nur» ein Bourgogne ist.** Der Wein hat einen unglaublichen Charme, eine geniale Süsse, und er füllt den Gaumen.





■ Sylvain Pataille, Chenôve

® **2015 Marsannay rouge En la Montagne (R)**

19/20 • 2020–2038 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 24.6.19 55.–)
Art. 246210

Jetzt
lieferbar

Welch geniale schwarze Frucht, Kirsche, im Hintergrund wieder diese herrlich zarten Himbeernoten, hier ist auch viel Terroirtiefe im Spiel. Der Wein strahlt eine wohlige Wärme aus. **Sensationell wie leichtfüßig er über den Gaumen tänzelt, da sind Kraft und Fülle ohne Ende.** Der Wein ist irre komplex, total fein und zart, ein genial süßes Extrakt. Im Abgang offenbaren sich herrliche Kräuter- und Mineralnoten. Das ist ein herrliches Trinkerlebnis, völlig unkompliziert und offen zugänglich – und doch mit viel Tiefgang und einer enormen Länge.

® **2015 Marsannay rouge (R)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **34.–** (ab 24.6.19 39.–) • Art. 246211

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Der Duft begeistert mich zutiefst, der strahlt so edel aus dem Glas, konzentrierte, reiche, dennoch unaufdringliche Frucht, dahinter jede Menge mineralische Komponenten, der **hat etwas von einem ganz grossen Burgunder, eine unglaubliche Tiefe** und geniale Fülle. Der Gaumen hält fast noch mehr, als die Nase verspricht. Köstliche Extraktsüsse, die optimal darauf abgestimmte Rasse, der Wein hat Kraft, wirkt aber total verspielt und leichtfüßig, das ist Trinkvergnügen pur, eine burgundische Köstlichkeit der himmlischen Art.

® **2015 Marsannay rouge Clos du Roy (R)**

19/20 • 2021–2040 • 75cl **49.50** (ab 24.6.19 55.–) • Art. 246212

Jetzt
lieferbar

Was für eine opulente und verschwenderische Fülle in der Nase. Da strahlt pure Noblesse aus dem Glas, was für ein edler Duft, irre komplex und tiefgründig, reich und kraftvoll, auch wieder mit viel Frische unterlegt. Ein monumentales Kraftbündel am Gaumen, aber so etwas von fein, die Tannine streicheln die Zunge, sind in Massen vorhanden, aber beinahe fein wie Mehl. Das süße Extrakt und die edle Rasse sind perfekt in der Balance, der Wein schmeckt ganz einfach köstlich und **betört mit einem atemberaubend langen, komplexen Nachhall. Super delikant!**

Aus 80-jährigen Reben.

105.–



Sylvain Pataille

🍷 2015 Marsannay L'Ancestrale (R)
20/20 • 2025–2060 • Art. 246214
75cl 105.–

Jetzt
lieferbar

Sylvain Pataille: «Das ist die Qualität der kleinen Trauben des 15er-Jahrgangs». 80 Jahre alte Reben, die Tiefe und Komplexität sind sofort riechbar, unglaublich edel, die Sinne betörend. Der springt förmlich aus dem Glas, was für ein monumentales Fruchtpaket. Da sind aber auch Terroirnoten ohne Ende, Kräuter, Lakritze, auch ein Hauch schwarze Trüffel ist im Spiel, da strahlt ein ganz grosser Burgunder aus dem Glas. Samtiger, vollmundiger, reicher Gaumen, sensationelle Extrakt süsse, unterstützt und in die Länge gezogen von einer Säurestruktur, die perfekter nicht sein könnte. **Der Wein geht direkt ins Herz**, mein Gaumen ist voller feinsten Tannine, aber die sind fein wie Seide, ein kleines Monster und ein komplexer Terroirwein, das ist ganz grosses Kino, **ein emotional zutiefst berührendes Weinmonument.**

(R) = Rotwein, 🍷 = rarer Wein



Domaine Michèle et Patrice Rion, Nuits-Saint-Georges: Grosse Qualitäts- fanatiker mit kleinem Weingut.

Maxime und
Patrice Rion

Die Angst war gross, dass es wie im Vorjahr grössere Frostschäden geben könnte und auf dem Weingut verfolgte man mit grossem Zittern die Thermometeranzeige. Zum Glück war die Luft in diesem Jahr trocken und trotz der beobachteten 0°C gab es keine nennenswerten Schäden im Weinberg. Der Beginn der Vegetation fand ohne Probleme statt und die Blütenstände waren zahlreich. Man konnte beobachten, dass sich der Weinberg im letzten Jahr gut ausgeruht hat.

Am 7. Juli rollte die Karawane der Tour de France vor dem Clos St. Marc vorbei. Zwei Monate später, nach einem perfekten Sommer, waren die Tannine reif und das Gleichgewicht mit der Säure einfach perfekt. So wurde beschlossen, mit der Ernte zu beginnen – auch wenn der Zuckeranteil noch hätte zulegen können.

Der Jahrgang 2017 schenkt uns fruchtige und geschmeidige Weine mit einer wunderbaren Finesse und Reinheit. Das ist ein Jahrgang mit einer überaus bekömmlichen Zugänglichkeit.



Burgundisches Parfum.

Ⓜ 2017 Chambolle-Musigny «Les Charmes» (R)

20/20 • 2024–2055 • 75cl Fr. 112.50 (ab 24.6.19 125.–) • Art. 249122

Max Gerstl: Auch der will im ersten Moment noch nicht so recht aus sich herauskommen, aber es lohnt sich, ihm auf den Zahn zu fühlen, gewaltig, was dieser edle Duft an Feinheiten in sich birgt, das ist ein beinahe **übersinnliches burgundisches Parfum der himmlischen Art**, feinste Himbeeraromen schimmern durch, der Duft wirkt eher floral-würzig, zeigt ganz viel Terroirtiefe, aber vor allem unbändigen Charme. Genauso am Gaumen, das ist unfassbar gut, **dieses raffinierte Spiel aus Frucht und Terroir raubt mir den Verstand**, berührt mich emotional zutiefst. Dieses unbändige Kraftbündel mit seiner atemberaubend schlanken Figur, das ist so ein Wein, der die Seele berührt.

® 2017 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 81.– (ab 24.6.19 90.–) • Art. 249123

Pirmin Bilger: Sehr verführerischer Duft. Irgendwie scheint dieses Parfum einen feminineren Charakter zu haben. Betörende Fruchtsüsse mit köstlichen rotbeerigen Aromen. **Auch am Gaumen kommt die Eleganz wunderschön zur Geltung. Alles wirkt so harmonisch und saftig rund.** Die Tannine sind von geschliffen feiner und cremiger Qualität. Diese Frische, diese Energie sind belebend und bieten ein enormes Trinkvergnügen. Es scheint, als könnten sich die Weine von Michèle und Patrice Rion jedes Jahr nochmals steigern.

Max Gerstl: **Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.** Je länger ich diesen Wein probiere, desto mehr begeistert er mich, er gibt immer mehr von seinen sagenhaften Feinheiten preis, eine noble Köstlichkeit.

® 2017 Clos Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl Fr. 225.– (ab 24.6.19 250.–) • Art. 249125

Pirmin Bilger: **Noch nie konnten wir einen Grand Cru auf dieser Domaine verkosten, dieses Jahr ist also eine Premiere.** An Sinnlichkeit ist dieser Duft nicht zu übertreffen. Beeindruckende Harmonie, verführerisches Parfum aus feinsten Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Kräutern und noblen floralen Düften. Ein Tiefgang der besonderen Art prägt dieses Bouquet. Von ganz weit unten kommt eine kühle Aromatik nach oben und lässt eine tolle Frische erahnen. **Wie ein Feuerwerk entladen sich die ganzen Aromen und versprühen überall ihren Charme und Glanz.** Man kann gar nicht alle Komponenten erfassen, derart gross sind Intensität und Vielfalt. Ein fruchtiges Spektakel spielt sich am Gaumen ab, das von einer köstlichen Extraktsüsse unterstrichen wird. Säure und Tannine sind von allerbesten Qualität und in einer genialen Ausprägung, was dem Wein diese saftig frische und kräftige Struktur gibt.

® 2017 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Clos des Argillières (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 89.– (ab 24.6.19 99.–) • Art. 249124

Max Gerstl: Genau so stelle ich mit den Duft eines ganz grossen Nuits-St-Georges vor, schon fast rabenschwarze Frucht, viel Kräuter und florale Nuancen, wirkt intensiv und konzentriert. **Ein männlich strukturiertes Kraftbündel, traumhaft süss und irre rassig,** der bietet zweifellos den höchstmöglichen Spassfaktor, schmeckt ganz einfach unglaublich gut. Eine ganz grosse, edle Persönlichkeit! Was hat dieser Wein doch für einen unwiderstehlichen Charme, diese einzigartige Klarheit, diese unglaubliche Fülle, dieser irre raffinierte Auftritt. Vielleicht ein wenig eigenwillig, fast störrisch im Nachhall, **aber sooooo schön, ich bin hin und weg.**



Selektion durch das Gerstl-Team im Keller der Domaine Michèle & Patrice Rion.



Patrice Rion

■ Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuits-St-Georges

® 2012 Chambolle-Musigny «Les Cras» (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 68.– (ab 24.6.19 78.–)

Art. 242861

Jetzt
lieferbar

Nur schon der Duft dieses Weines ist ein sinnliches Erlebnis, diese herrlich frische Frucht, diese traumhafte Süsse, diese unglaubliche Vielfalt, was für ein köstliches Parfüm. Am Gaumen begeistert er beinahe noch mehr, das ist so etwas von unendlich gut. **Das Ganze ist eine einzige Harmonie, eine Aromen-Symphonie der himmlischen Art**, ganz fein, ganz zart, dennoch eindrücklich konzentriert und reich, eine sagenhaft raffinierte Delikatesse.

® 2014 Nuits St. Georges 1^{er} Cru Clos des Argillières (R)

19/20 • 2025–2040 • 75cl Fr. 75.– (ab 24.6.19 90.–)

Art. 244941

Jetzt
lieferbar

Es beginnt mit einer verführerischen Duftwolke, das ist sagenhaft raffiniert, ganz fein und dennoch tiefgründig, reich und intensiv. Die markanten Tannine sind superfein, die edle Rasse ist herrlich umwoben von köstlich süßem Extrakt, hey, ist der gut, und da schlummert ein gewaltiges Potenzial, irgendwie versucht der Wein sich noch zu verstecken, aber es gelingt ihm nicht, zu offensichtlich sind seine Qualitäten, zu faszinierend sein mineralisches Rückgrat mit seinen die Sinne betörenden feinwürzigen Aromen, **das ist Weltklasse**.

® 2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Gruenchers (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 89.– (ab 24.6.19 105.–)

Art. 244943

Jetzt
lieferbar

Es ist etwas ganz Feines, was da die Nase verwöhnt und gleichzeitig ist es eine kleine Duftorgie, sagenhaft vielfältig und komplex. Im Antrunk zeigt er etwas festere Tannine, er verpackt diese aber in so viel wunderbar süßes Extrakt, dass man sie nur noch ganz dezent wahrnimmt. Als Nachbar von Bonnes-Mares zeigt er seinen männlichen Charakter, die burgundische Feinheit bleibt aber immer das prägende Element. **Das ist ein komplexer Terroirwein, ein Burgunder der absoluten Spitzenklasse**.

® 2014 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Amoureuces (R)

19+/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 249.– (ab 24.6.19 300.–)

Art. 244944

Jetzt
lieferbar

Das ist an Feinheit nicht zu übertreffen, dabei aber extrem ausdrucksvoll und intensiv. Am Gaumen kommt die Faszination des Amoureuces voll zum Tragen, das ist hyperelegant und ästhetisch makellos, ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse. **Er war qualitativ noch nie so nahe an jenem vom Vogüé wie dieses Jahr und ist auch eine valable Alternative** zu letzterem, von dem wir leider immer viel zu wenig haben. Pirmin Bilger: Noch eine Spur intensiver als der «Les Gruenchers».



Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle-Musigny: Perfekte Terroirweine dank viel Natur und wenig Technik.

Anne Sigaut: **«2017 ist ein Jahrgang, der uns ein Lächeln schenkt!»** Nachdem die letzten Trauben geerntet waren, konnte man sich über eine reiche und allseits befriedigende Weinlese 2017 freuen. Nach den Schwierigkeiten im Jahr 2016 war 2017 ein wahres Vergnügen, weil die Weintanks nach einer vielversprechenden Ernte sowohl qualitativ als auch quantitativ gut gefüllt sind. Das treue Team der Erntehelfer hat vorbildliche Arbeit geleistet und man war voller Tatendrang, die 2017er-Weine zu ihrer Vollendung zu bringen.

Es ist der Domaine exzellent gelungen, mit dem **Jahrgang 2017 die Brillanz und Präzision von Chambolle und Chambolle-Musigny in den Weinen abzubilden.**

Geballte Kraft und tänzerische Eleganz.

Ⓜ 2017 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Charrières (R)

19/20 • 2024–2055 • 75cl Fr. 95.– (ab 24.6.19 105.–) • Art. 249272

Pirmin Bilger: 1er Cru mit unglaublich feinem und elegantem Bouquet. Hier sind **Tiefe und Frische** eindrücklich vereint. Kirschfrucht dominiert das Duftbild, dahinter schöne Mineralität und würzige Kräuter. Alles wirkt verführerisch, harmonisch und nobel. Am Gaumen wieder diese energische und klare Frische. **Die saftige Struktur und die tolle Säure machen ihn besonders trinkfreudig.** Die Tannine sind gut spürbar und zeigen einen starken Auftritt, sind aber cremig weich und fein. Im Les Charrières steckt viel Potenzial für eine grosse Zukunft, die sich bereits heute erahnen lässt. Ein Kräuterfinale der Extraklasse mit tollen mineralischen Terroirnoten macht dieses Weinerlebnis perfekt. Max Gerstl: **2017 ist ein absoluter Bilderbuch-Jahrgang im Burgund**, mehr Trinkvergnügen als diese Weine bieten, kann man sich gar nicht vorstellen.

Anne und Hervé Sigaut

Anne Sigaut mit Pirmin Bilger und Max Gerstl





Anne Sigaut

■ Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle-Musigny

® **2017 Chambolle-Musigny Derrière le Four (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 249273

Max Gerstl: Das ist eine **Selektion von Trauben aus besonders guten Parzellen**. Dieser himmlische Duft berührt die Seele, diese unglaublich charmanten 2017er rauben mir den Verstand, das sind **unfassbar gute Traumweine**. Samtiger Gaumenfluss, fein strukturiert, genial rassig, eine wunderbare Erfrischung, der tänzelt so traumhaft leichtfüßig über den Gaumen, ein delikater Filigrantänzer, genial aromatisch, strotzt vor Saft und Schmelz, **eine feine Köstlichkeit, die schon recht bald höchsten Trinkgenuss verspricht**.

® **2016 Chambolle-Musigny Derrière le Four (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **88.–** (ab 24.6.19 98.–) • Art. 247672

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Ein Duft der sinnlichsten Art strömt mir entgegen. Würzig, von einer kühlen Aromatik geprägt und mit viel reifer, schwarzer Frucht unterlegt. Der Wein hat eine enorm verführerische Strahlkraft und glänzt mit einer fast **unglaublichen Eleganz und Noblesse**. Der Gaumen ist kraftvoll und herrlich saftig. Der Wein hat eine perfekte Säure, die ihm **diese Leichtigkeit und dieses tänzerische Gaumenvergnügen verleiht**.

® **2016 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Charrières (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **95.–** (ab 24.6.19 105.–) • Art. 247673

Jetzt
lieferbar

Ein Wein, bei dem man auch nach mehrmaligem Hinriechen immer wieder etwas Neues entdeckt. Nebst der Frische zeigen sich im Bouquet auch viel würzige Komponenten. Der Gaumen ist mit einer feinen Extra-Fruchtsüsse ausgestattet und zeigt eine ausladende Aromatik. **Genial auch hier, wie harmonisch alles zueinander passt und dadurch eine enorme Trinkfreudigkeit bietet**. Betörend saftig und frisch geht es einem würzigen Finale entgegen und man freut sich bereits auf den nächsten Schluck. Ein Geniesser-Pinot der Extraklasse.

Unwiderstehlicher Charme.



89.–



Grosser Terroirwein.

® 2015 Chambolle-Musigny

1^{er} Cru Les Chatelots (R)

Domaine Anne & Hervé Sigaut

19/20 • 2024–2045

75cl 89.– (ab 24.6.19 102.–) • Art. 246238

Jetzt
lieferbar

Ein halber Hektar aus verschiedenen Parzellen, die aus durchschnittlich 45 Jahre alte Reben bestehen. Hier wurden rund 30% neue Fässer benutzt. Der kommt in der Nase nochmals wunderbar kühl und frisch daher. Das ist ein superfeines Parfum, sehr edel, irre komplex und tiefgründig, strahlt Noblesse und Persönlichkeit aus. Ein pures Kraftpaket, das saftig süss, aber mit einem stark-zarten Tanningerüst daherkommt. Der hat eine nicht enden wollende Energie, die den ganzen Körper durchströmt. Hei, ist der köstlich, **mit jedem Wein, den wir von dieser Domaine probieren, steigert sich meine Begeisterung für dieses Weingut.** Der zeigt die Klasse eines ganz grossen Burgunders mit unglaublich viel Charme, wirkt total offenherzig, zugänglich und hat auch so eine noble Schlichtheit. Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.



Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny: Die unbestrittenen Meister des Musigny.

François Millet,
Max Gerstl,
Pirmin Bilger

François Millet kann die Jahrgänge immer so treffend in einem Satz beschreiben: **«Das ist der Jahrgang der natürlichen Leichtigkeit, aber da schlummert unendlich Potenzial.»** Besser kann man es in der Tat nicht auf den Punkt bringen. «Wichtig war aber die Mengenkontrolle», fügt François an, «die Reben waren extrem produktiv nach dem Frost von 2016.»



Ein Monument.

Ⓡ 2017 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2070 • 75cl Fr. 550.– (ab 24.6.19 600.–)

Art. 249082

François Millet: «Bonnes-Mares ist wie ein Bruder vom Chambertin.»
Pirmin Bilger: **Der Bonnes-Mares ist eine ganz eigene royale Persönlichkeit mit einer unübertrefflichen Strahlkraft.** Atemberaubende Intensität bereits im Bouquet. Heidelbeeren, Kirsche, Cassis, Trüffel, überschwängliche Kräuter und ausdrucksstarke Terroirnoten mit viel Mineralität. Von unübertrefflicher Schönheit sind auch die floralen Düfte nach Rosen und Veilchen. Diese Vielfalt überträgt sich wuchtig am Gaumen und zeigt sich noch ausdrucksstärker als erwartet. Die Struktur ist von Saftigkeit und Frische geprägt, das bringt die **perfekte Balance und Harmonie.** Eine Tanninstruktur wie sie besser nicht sein könnte – kräftig, präsent, aber geschliffen fein und cremig weich. Eines meiner grössten Weinerlebnisse war ein Bonnes-Mares dieser Domaine aus dem Jahr 1969. Ich kann mir gut vorstellen, dass dieser Wein ebenfalls dieses Alterungspotenzial in sich hat. **Die Qualität und Schönheit besitzt er auf jeden Fall – ein Monument!**

® **2017 Chambolle-Musigny (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 162.–** (ab 24.6.19 180.–) • Art. 249085

Max Gerstl: Wer an diesem Glas riecht, kann eigentlich gar nicht glauben, dass es sich hier um einen Villages-Wein handelt, der ist so unglaublich edel, mit so viel Ausdruck und Tiefe. Ich erinnere mich an einen 1990er, den ich vor etwa einem Jahr getrunken habe, das war ein unglaubliches Erlebnis und auch da war ich verblüfft, dass das tatsächlich «nur» der Villages war. Er zeigte sich auch nach 27 Jahren noch in seiner allerschönsten Genussphase, es war ein eindrückliches 19-Punkte-Erlebnis. **Dieser Chambolle Villages ist also nicht erst seit gestern ein ganz grosser Wein.** Wir kommen von Guyon, wo ich fast ausgeflippt bin und jetzt hier dieser Villages, ich weiss definitiv nicht mehr, wie ich meine Begeisterung ausdrücken soll. **Das ist die absolute Perfektion. Superleicht, aber irre konzentriert,** die Balance aus delikater Fruchtsüsse und rassiger, butterweicher Säure könnte idealer nicht sein, was ist das doch für ein irre raffinierter Wein. Zudem ist er wohl noch einen Tick besser als der sagenhafte 1990er.

® **2017 Chambolle-Musigny 1er Cru (R)**

20/20 • 2026–2060 • 75cl **Fr. 250.–** (ab 24.6.19 280.–) • Art. 249084

Pirmin Bilger: Von den **jungen Reben aus den Grand-Cru-Lagen vom Musigny** wurde dieser Chambolle-Musigny auf einen 1er Cru heruntergestuft. Der Duft ist unglaublich sinnlich und tiefgründig. Die opulente schwarze Frucht, die durch den perfekten Wetterverlauf im Jahrgang 2017 noch stärker zur Geltung kommt, ist von ausgeprägter Schönheit. **Herrlich frisch und saftig im Antrunk mit einer unglaublichen Energie.** So wichtig intensiv diese schwarze Kirschrucht in Erscheinung tritt, so elegant und edel verströmt der Wein seinen Charakter. Diese vibrierende Spannung und Rasse mit dieser Supersäure sind einfach umwerfend beeindruckend. Die Frucht weicht zum Finale hin immer mehr den noblen Kräutearomen, die zusammen mit feinen mineralischen Nuancen noch mehr Terroirtiefe zum Vorschein bringen. **Ein heranwachsender Grand Cru.**

® **2017 Musigny Grand Cru blanc (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 850.–** • Art. 249086

Max Gerstl: Ich erinnere mich an das sagenhafte Erlebnis bei Leflaive – und mit der Nase an diesem Glas kommen die Erinnerungen noch deutlicher zum Vorschein, das ist ein Duftbild, wie man es sich erhabener nicht vorstellen kann. Die **unglaubliche Zartheit und Feinheit dieses Weines** berührt mich zutiefst, alles wirkt ästhetisch makellos und verführerisch. Am Gaumen ist vibrierende Mineralität, auch cremiger Schmelz, da ist gewaltig Spannung drin, jetzt muss ich einfach einen Schluck trinken, es ist der letzte Wein, den wir vor dem Mittagessen verkosten. **Dieser Wein gibt mir das Gefühl, die absolute Vollendung sei jetzt**





■ Domaine Comte de Vogüé, Chambolle-Musigny

definitiv erreicht, besser sei schlicht nicht mehr möglich. Das glaubten wir schon damals, als wir die 1982er Bordeaux verkosteten. Aber das hier ist nochmals eine ganz andere Dimension, diese vollendete Präzision bei mindestens gleich viel Charme und Spassfaktor, man hätte sich damals nicht im Traum vorstellen können, dass so etwas möglich ist. Genauso wenig kann ich mir heute vorstellen, dass es irgendwann einmal ein Getränk geben wird, das noch besser ist als dieser weisse Musigny 2017 von Vogüé. Pirmin Bilger: Der Wein übertrifft sogar noch unsere Vermutungen – das ist **einer der besten Weissweine, die ich je probiert habe**.

Ⓜ **2017 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)**

20/20 • 2027–2070 • 75cl **Fr. 680.–** (ab 24.6.19 750.–) • Art. 249080
150cl **Fr. 1'410.–** (ab 24.6.19 1'550.–) • Art. 249081

Max Gerstl: Mit den Gedanken bei den Weinen, die wir bisher schon verkostet haben und dem Musigny im Glas. Noch bevor ich daran rieche überlege ich, was mich da erwarten könnte, ich bin sicher, **das wird ein berührendes Weinerlebnis**, auch Vorfreude kann Gänsehaut auslösen, die sich mit dem Duft in der Nase noch verstärkt. **Feiner, zarter, filigraner kann ein Duft nicht mehr sein, aber auch nicht intensiver, reicher, komplexer und schon gar nicht edler**. Das ist ein Naturwunder, für das es keine Worte gibt, das ist ein **zutiefst berührendes Weinmonument**, da vergesse ich alles um mich herum. Der Jahrgang vervielfacht den charmanten Auftritt des Musigny, dieses die Sinne betörende Weinmonument hat dieses Jahr sogar etwas reizvoll Schlichtes an sich. Vielleicht ist es das, was den Wein in noch nie gekannte Sphären erhebt?

Pirmin Bilger: Ein Freund hat uns einen fantastischen Musigny von 1998 offeriert und ich versuche mir auszumalen, wie dieser 2017er wohl in 20 Jahren sein wird. Das wird ein Weinmonument werden, ein einzigartiges Erlebnis. **Ein Elixier von unbeschreiblicher Schönheit, Eleganz und Noblesse**.



® 2013 Chambolle-Musigny (R)

18/20 • 2023–2038 • 75cl Fr. 129.– (ab 24.6.19 145.–)
Art. 243935

Jetzt
lieferbar

Herrliche rotbeerige Frucht, der feine Duft springt förmlich aus dem Glas, was für ein himmlisches Parfüm, klar präzise und mit viel Strahlkraft. Die sprichwörtliche burgundische Feinheit am Gaumen, köstlich süßes Extrakt und feinste reife Säure ergänzen sich in idealer Weise, **ein aromatischer Höhenflug** und ein wunderbar schlanker, leichtfüßiger Wein, ein Traum, ich habe wieder eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, schon beim Villages. Bei Vogüé «passiert» mir das eigentlich immer, irgendetwas ist hier einfach magisch.

® 2013 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)

18+/20 • 2025–2040 • 75cl Fr. 220.– (ab 24.6.19 240.–)
Art. 243934

Jetzt
lieferbar

Der Duft geht mehr ins Schwarzbeerige, ist begleitet von Noten von Teer und Lakritze, was ihm eine enorme Tiefe verleiht, da ist eine verblüffende aromatische Vielfalt, feinste Frucht im Wechselspiel mit delikaten, mineralischen Noten, alles mit viel Frische unterlegt. Ziemlich strukturierter, fester Gaumen, da ist sehr viel Kraft im Spiel, dennoch sind Eleganz und Feinheit die prägenden Elemente, irre Rasse, wunderbare Extraktsüsse, köstliche Aromatik, **eine sinnliche Delikatesse.**

François Millet, Pirmin Bilger, Max Gerstl





DAS SCHWEIZER MÜNZENAUKTIONSHAUS.

Nutzen Sie die Vorteile!



- + Attraktive Konditionen
- + Umfassende Beratung
- + Erstklassiges Marketing
- + Diskrete und effiziente Abwicklung
- + Internationale Kundschaft
- + Weltweit vernetzte Spezialisten
- + Grossauktionen zweimal jährlich
- + Wertfächer 24/7 – sicher und versichert
- + Ein- und Auslieferung in der EU auch über SINCONA DEUTSCHLAND GMBH



www.sincona.com





Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée: Fantastische 2017er, sehr gesucht.

Die Grivot-Familie stammt aus dem Jura. Seit Mitte des 17. Jahrhunderts bewirtschaften sie den Weinberg in den Hautes-Côtes in Arcenant. Ende des 18. Jahrhunderts, kurz vor der Französischen Revolution, verkaufte Joseph Grivot seine Weinreben in den Hautes-Côtes, um sich in Vosne-Romanée niederzulassen. Allerdings ebnet sein Sohn Gaston, Vater von Jean und Grossvater von Étienne, den Weg zu seinen Nachkommen.

Im Jahr 1919 verkauft er kleinere Reblagen, um ein **grosses Grundstück des Clos Vougeot zu kaufen, eines der berühmtesten von Burgund**. Als stolzer Mann errichtet er ein prachtvolles Tor zu seinen Weinbergen; ein Portal, das noch heute auf der Nationalstrasse 74 entlang des Clos de Vougeot im Westen zu bewundern ist. Er ist auch einer der ersten Önologen, die in den 20er-Jahren an der Universität von Dijon ihren Abschluss gemacht haben, sein Sohn Jean wird es einige Jahre später auch tun. Zusammen und im Laufe der Zeit machen sie die Domaine Grivot international bekannt. Wie schon sein Vater vor ihm wird Jean 1984 ein schönes Stück Grand Cru erwerben und nicht zuletzt: 31 Hektar Richebourg. **Étienne tritt 1987 endgültig die Nachfolge seines Vaters an.**

Étienne Grivot wurde am Lycée viticole in Beaune, in Kalifornien und bei anderen Winzern in Frankreich ausgebildet. Seine Offenheit und der Wunsch, noch besser als seine Vorgänger zu sein, veranlassten ihn, die damaligen Weinanbau-Praktiken in Frage zu stellen. Alles wird überprüft: die Grösse, die Änderungen, das biologische Gleichgewicht des Bodens, die Erntetermine, die Mazeration vor der Gärung, die Fermentationstemperaturen, die Reifung in Fässern etc... **All das, um reichhaltige Weine herzustellen wie sie nur im Burgund möglich sind.** Und dazu lagerfähige Weine, die den grossen Terroirs noch in Jahrzehnten die Ehre erweisen und den Kennern grösstes Vergnügen bereiten.

Étienne Grivot und
Tochter Mathilde



■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

® **2016 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2021–2030 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 24.6.19 45.–) • Art. 249062

Pirmin Bilger: Geniales, sinnlich süßes Parfum. Tiefgründiger Duft nach Kirsche, Johannisbeere und etwas Himbeere. Sehr intensiv und absolut betörend. Diese saftig frischen Weine mit viel Frucht sind wahrscheinlich eine Charaktereigenschaft des 2017ers. Einerseits ist da eine wuchtige Aromatik und andererseits eine unvergleichliche Eleganz. **Das ergibt eine fantastische Trinkfreudigkeit.** Die 2017er sind eindeutig grosse Genussweine.

® **2016 Echezeaux Grand Cru (R)**

20/20 • 2027–2060 • 75cl **Fr. 324.–** (ab 24.6.19 360.–) • Art. 249067

Pirmin Bilger: Wie soll man einen wahrlich grossen Wein beschreiben, wenn ein Highlight das andere jagt? **Der Echezeaux hat den etwas maskulineren und würzigeren Charakter.** Aber auch hier ist alles auf purer Eleganz aufgebaut und der Wein zeichnet sich durch seine Feinheit aus. Ein Schwall von zarter, süsslicher Frucht mit einer guten Säurestruktur unterlegt umgarnt den Gaumen. Immer wieder kommen diese würzigen, noblen Kräuter zum Vorschein und zum langen Finale hin zeigen sich zarte mineralische Nuancen. **Dieser Echezeaux ist das Mass aller Dinge.**

234.–



Ein Riesenpotenzial.

® **2016 Clos de Vougeot Grand Cru (R)**

20/20 • 2027–2060 • 75cl **Fr. 234.–** (ab 24.6.19 260.–)
Art. 249066

Pirmin Bilger: Sinnlicher kann ich mir ein Weinparfum fast nicht vorstellen. **Diese Feinheit bei gleichzeitig dichtem Bouquet ist absolut phänomenal.** Tausend verschiedene Düfte strömen in die Nase und warten darauf, entdeckt zu werden. Feinste rotbeerige Frucht, noble Kräuterdüfte – dazu kommen Frische und Tiefe, dieses zart Süssliche. Ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus. Am Gaumen intensiv und gleichzeitig so finessenreich und feminin zart. **Die wahre Grösse dieses Weines liegt in der Zukunft,** das ist klar, aber man spürt schon heute sein gewaltiges Potenzial.

® 2016 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Pruliers (R)

19/20 • 2022–2050 • 75cl Fr. 145.– (ab 24.6.19 160.–) • Art. 249065

Pirmin Bilger: Eine verführerische Kombination aus rotbeeriger Frucht und Kräutern widerspiegelt sich im Bouquet dieses 1er Crus. **Sinnliches Parfum tänzelt aus dem Glas. Es betört die Sinne und lädt zum Träumen ein.** Diese Eleganz am Gaumen, gepaart mit einer gewaltigen Dichte an saftiger, reifer und sinnlich süsser, rotbeeriger Frucht ist umwerfend. Der Wein setzt seine unbändige Kraft gekonnt in Szene. Ein wahrlich grosser Nuits-St-Georges.

® 2016 Richebourg Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2070 • 75cl Fr. 1500.– • Art. 249068

Max. 1 Flasche pro Kundin/Kunde

Pirmin Bilger: ...und ja, da haben wir ihn, den Richebourg. Der hat von allem nur das Beste. Das Bouquet ist ein Traum und kaum beschreibbar. **Dieses von Noblesse und Feinheit geprägte Duftbild ist der Inbegriff von Sinnlichkeit und Eleganz.** Ein energiebeladener Körper aus edelster Frucht und mineralischem Tiefgang. Die Länge ist gewaltig und offenbart die edelsten Aromen. Eigentlich wird diesem Wein keine Beschreibung gerecht. **Für mich ein 21-Punkte-Wein.**



145.–



Edelster Charakter.

® 2016 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Chaumes (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl Fr. 145.– (ab 24.6.19 160.–)
Art. 249064

Pirmin Bilger: Diese Nase strahlt Tiefe und Eleganz aus. Man muss die Aromen förmlich erschnuppeln, denn **alles ist auf puristischer Feinheit aufgebaut.** Zart und verspielt, ja tänzerisch leicht und nobel streichelt er den Gaumen. So leicht der Wein daherkommt, so intensiv sind die Aromen, die immer mehr und je länger man den Wein im Mund hat, zur Geltung kommen. Es ist ein wahrer Steigerungslauf mit einem fulminanten Ende. Ein Wein voller Noblesse und edlem Charakter.



■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

® **2016 Vosne-Romanée Village (R)**

18+/20 • 2021–2030 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 24.6.19 78.–) • Art. 249063

Pirmin Bilger: **In Sachen Eleganz spielen die Vosne-Romanée-Weine in einer eigenen Liga**, so auch dieser Village. Die Feinheit dominiert hier das Bouquet. Verspielt und nobel zugleich. Zarte rotbeerige Frucht trifft auf feinste würzige Nuancen. Mit seinem harmonisch femininen Charakter überzeugt er auch am Gaumen sofort. Geniale Säurestruktur mit ausgeprägt saftigem Körper. **Ein Gedicht von einem Village** – so herrlich zugänglich und nobel zugleich.

® **2014 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Pruliers (R)**

19/20 • 2018–2038 • 75cl **99.–** (ab 24.6.19 120.–) • Art. 246113

Jetzt
lieferbar

Es offenbart sich eine würzig frische, intensive Nase mit Johannisbeernoten. Im Gaumen zeigt er eine gute Struktur, herrlich saftig und frisch, zudem diese mineralischen Komponenten. **Ein grosser und ausgewogener Wein**, der durch eine beeindruckende Säure und Intensität überzeugt.

® **2015 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2019–2029 • 75cl **39.50** (ab 24.6.19 45.–) • Art. 247271

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Verführerischer Duft mit zart süssen Himbeeren, Johannisbeeren und etwas schwarzer Kirsche im Hintergrund. Das kommt ganz leicht und beschwingt daher und zeigt sich enorm elegant. **Was für ein Gaumen für einen «einfachen» Bourgogne!** Diese unglaublich frische Frucht, gepaart mit einer fantastischen Würze. Der Wein hat eine Spannung und Kraft, es ist unglaublich genial. Was für ein toller Einstieg bei Grivot!

® **2015 Vosne-Romanée Village (R)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **72.–** (ab 24.6.19 78.–) • Art. 247272

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Herrlich frische Frucht mit viel Kraft mit schwarzer Frucht und Johannisbeere, etwas Cassis – wow diese Kraft! **Das ist der pure Wahnsinn im Gaumen – und das schon beim Village.** Unglaublich fruchtig und herrlich süss. Das ist derart würzig und kräftig und präsentiert sich in einer unglaublich frischen Eleganz.

® **2015 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)**

18+/20 • 2019–2034 • 75cl **67.50** (ab 24.6.19 75.–) • Art. 247274

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Eine geniale, hocharomatische Nase mit einer Symphonie aus Johannisbeere, Kirsche und edlen Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine fast unglaubliche Energie und kraftvolle Mineralität. Was für eine Fruchtbombe mit wunderschönen floralen Noten. Die tolle Säure und die perfekten Tannine verleihen dem Wein ein enormes Rückgrat. **Was für ein genialer Nuits-St-Georges Villages** mit einer hohen Lebenserwartung.



Domaine des Lambrays, Morey-Saint-Denis: Heimat des legendären Clos des Lambrays.

Im Frühjahr übernahm der Önologe Boris Champy die Nachfolge von Thierry Brouin. Boris absolvierte seine Weinausbildung an der Universität Bordeaux, in Pomerol und Saint-Emilion, danach in Kalifornien, bevor er sich 2008 für das Burgund entschied. Nach einigen Jahren als technischer Direktor der verschiedenen Domaines bei Louis Latour **wechselte er 2017 zur Domaine des Lambrays**, um sich mit dem Erbe und den Feinheiten von Clos des Lambrays vertraut zu machen.

Seine sprühende Energie, seine ganze Originalität und sein Interesse an der Welt stellt er in den Dienst von Lambrays. Dort ist er immer umgeben von einem Team, das dem Weingut seit über dreissig Jahren die Treue hält. Boris ist ein Athlet, ein leidenschaftlicher Radfahrer und Marathonläufer. **Sein Ziel heisst immer «Optimierung».** Zusammen mit seiner Familie widmet er sich nun der – glänzenden – Zukunft von Lambrays.

Boris Champy,
Nachfolger von
Thierry Brouin

Garantierte Euphorie für alle Burgund-Liebhaber.

Ⓡ 2017 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 255.– • Art. 249132

Pirmin Bilger: Einer meiner ganz grossen Burgund-Lieblinge begeistert mich schon beim ersten Hinriechen. **Diese Präzision bei gleichzeitiger Fülle ist atemberaubend.** Das Bouquet aus Himbeere, Johannisbeere, Kirsche und würzigen Kräutern ist zum Ausflippen schön. Ich habe das Gefühl, immer wieder etwas Neues zu entdecken. Am Gaumen glänzt dieser Grand Cru mit seinem unglaublich schönen und weichen Charme. Alles ist in perfekter Balance. **Hier haben wir Spannung, Trinkfreudigkeit, Komplexität und Tiefe perfekt vereint.**

Max Gerstl: So perfekt war ein Jungwein in diesem Stadium hier noch nie, das ist beeindruckende Präzision.





■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

Ganz einfach grandios.

® 2013 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 185.– • Art. 244059

Auf diesen Wein war ich besonders gespannt, was kommt nach dem bombastischen 2012er? Der Duft zeigt schon mal grosse Klasse, der kommt wunderbar aus der Tiefe, ist eindrücklich komplex und von edler Schönheit. Auch am Gaumen zeigt der Wein seine Grösse, **mit malerischer Feinheit, monumentaler Kraft und unglaublicher Fülle** weiss er zu begeistern, das ist grosses Kino, auch Struktur und Extraktsüsse harmonieren im Einklang. Den letzten Wein des Tages kann ich aus vollen Zügen geniessen, der ist schon sagenhaft raffiniert, ein feiner Kerl mit sehr viel Charme und einem grossen Zukunftspotenzial, obwohl er auch schon in seiner Jugend recht zugänglich sein wird.

Da ist enorme Spannung drin!

® 2014 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl Fr. 195.– • Art. 244907

Das ist einfach genial, so raffiniert kann nur ein ganz grosser Burgunder duften, Intensität und Komplexität sind enorm, dennoch ist die absolute Feinheit das oberste Gebot, das ist pure, faszinierende Sinnlichkeit. Im Antrunk ist geballte Kraft, feste und gleichzeitig feine, perfekt abgerundete Tannine bilden das Fundament, auf das dieser faszinierende Wein gebaut ist, da ist Spannung drin, da geht die Post ab, und der Wein bleibt fein und superelegant, **dieses Spiel aus Kraft und Finesse ist genial**. Ein grosser Wein mit riesigem Potenzial.





Domaine des Monts Luisants, Jean-Marc Dufouleur, Morey-St-Denis: Weinhandwerk vom Feinsten.

Jean-Marc Dufouleur: **«Das Jahr 2017 ist für die Domaine des Monts Luisants absolut hervorragend, der Jahrgang ist ausgezeichnet.»** Die Natur hat das Burgund 2017 tatsächlich verwöhnt. Obwohl: Das Frühjahr war nach drei Frost-Episoden für alle Winzer emotional sehr herausfordernd. Zum Glück lief dann alles auf einen Top-Jahrgang hinaus.

Mit dem Jahrgang 2017 präsentiert die Domaine einen neuen Wein: **Le Rognet et Corton Grand Cru (R)**, der allerdings unter «Domaine Dupré» läuft. Dupré ist die Verbindung von Dufouleur und Prévost (Nachname seiner Frau). Jean-Marc Dufouleur: **«Dieser kleine, schöne Weinberg mit über 50 Jahre alten Reben liegt auf einem Hügel in Richtung Osten. Die Lage nannte sich Rognet und Corton. Das ist nicht nur der einzige rote Grand Cru der Côte de Beaune, sondern wird auch geteilt mit der renommierten Domaine de la Romanée Conti.»**

1^{er} Cru mit enormem Tiefgang.

Ⓜ 2017 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Monts Luisants (R)
19+ / 20 • 2025–2055 • 75cl Fr. 95.– (ab 24.6.19 105.–)
Art. 249285

Pirmin Bilger: Nebst der gewaltigen Fruchtfülle strahlt der «Les Monts Luisant» auch noch eine köstliche Süsse und einen gewaltigen Tiefgang aus. Pure, reife, schwarze Kirschfrucht im Bouquet. Ein nobler und ganz feiner Kräuterduft schwebt im Hintergrund mit. Cremig weicher Auftakt am Gaumen mit saftig frischer Kirschfrucht und viel Würze. **Das ist schon gewaltig, was hier Jean-Marc Dufouleur ins Glas zaubert.** Es ist effektiv unglaublich, dass trotz dieser Intensität die Eleganz nicht verloren geht. Die Säure bekommt diesem 1er Cru sehr gut und bringt eine perfekte Balance zustande. **Der Wein ist einfach Genuss pur, eine absolute Köstlichkeit.**

Jean-Marc Dufouleur,
Max Gerstl



® **2017 Le Rognet et Corton Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 260.–** (ab 24.6.19 290.–) • Art. 249286

Dass dieser Wein unter «Domaine Dupré» und nicht unter «Domaine des Monts Luisants» läuft, bleibt das Geheimnis von Jean-Marc Dufouleur. Jedenfalls hat er eine Parzelle Corton gekauft und bearbeitet diese genau gleich wie die anderen Parzellen.

Pirmin Bilger: Dieser Grand Cru wirkt etwas maskuliner und schwarzfruchtiger, aber nicht minder genial. Würzig tiefgründig und mit einer kühlen frischen Note lässt er mich förmlich erschauern. Das ist eine gewaltige Kraft. Der Gaumen wird mit cremig weicher Schönheit überflutet. Ein Fruchterlebnis der sinnlichsten Art verbreitet seinen Charme. Was für eine köstliche Extrasüsse und Intensität. Die Säurestruktur schafft es, dieses Kraftpaket zu bändigen und eine ideale Balance und Frische zu erreichen. **Ein würziges, zart mineralisches Finale vollendet dieses Kunstwerk.**

Max Gerstl: Nach dem alles überragenden Clos de la Roche vermag auch dieser restlos zu überzeugen.



Etwas vom Allergrössten, was es gibt.

® **2017 Clos de la Roche Grand Cru (R)**

20/20 • 2026–2060 • 75cl **Fr. 295.–**

(ab 24.6.19 330.–) • Art. 249287

Pirmin Bilger: Harmonie und Eleganz sind von betörender Schönheit. Tänzerische Kirschfrucht mit rotbeerigen Nuancen dahinter. Schon am Bouquet erkennt man diese grosse Weinpersönlichkeit. **Alles wirkt so hochedel und schwebend leicht, trotz Intensität und Kraft.** Alles überstrahlende Eleganz mit verführerischer schwarzer und roter Frucht. Die Säure verleiht dem Wein die überragende Frische. **Der hat alles, was ein ganz grosser Wein braucht.** Ein saftiger Trinkgenuss allerhöchster Güte.

Max Gerstl: Dieser Duft erinnert mich unweigerlich an die grossen Erlebnisse, die ich schon mit den faszinierenden Clos de la Roche von Dujac haben durfte.

® 2017 Morey-St-Denis En Pierre Virant (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl Fr. 63.– (ab 24.6.19 70.–) • Art. 249288

Max Gerstl: 100% Ganztraubenvergärung. **Das ist wieder so ein Wein, der schon mit dem ersten Nasenkontakt die Seele berührt**, diese Feinheit, diese Tiefe, diese Fülle, diese Vielfalt, ein Traum von edlem Duft. Eigentlich zeigt der Duft gar nicht, dass ganze Trauben mit Stilen vergoren wurden, da ist nicht der geringste Hauch von grünen Noten auszumachen und doch ist **die sagenhafte Tiefe vermutlich Ausdruck der Ganztraube**. Am Gaumen zeigt er sich vorerst etwas reservierter, nur um sich dann ziemlich schnell zu öffnen, seine immense Süsse zu demonstrieren, die gepaart mit der reizvoll frischen Frucht die Aromatik explodieren lässt. Die mineralische Basis trägt ihren Teil zum verführerisch schönen Geschmacksbild bei, **das ist ein Traumwein!** Tänzerisch verspielt, aber kraftvoll, was schmeckt der Wein doch köstlich, erinnert jetzt doch auch etwas an die Weine von Guyon, die ich über alles liebe, die Ganztraube scheint den Weinen doch zusätzlichen Ausdruck zu verleihen.

® 2015 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Monts Luisants (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 85.– (ab 24.6.19 95.–)

Art. 246244

Jetzt
lieferbar

Da kommt eine eindruckliche Kraft aus der Tiefe. Der zeigt sich deutlich intensiver im Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten, reich, mit einer noblen Opulenz. **Hier stimmt auch die Komplexität und der deutet eine gewaltige Fülle an, das ist ein wunderbares Parfum**. Der gefällt auch am Gaumen, die totale Harmonie, streicht wie eine Feder über die Zunge und ist total schlank und elegant. Er hat aber auch viel Kraft und eine enorme Konzentration, das ist ein absolut faszinierender Wein, der tänzelt, der singt, der hat einen Charme, dem man kaum widerstehen kann. Das ist ein unglaubliches Fruchtbündel, man merkt kaum, dass das Ganztraubenvergärung ist, das ist schon ein absolut faszinierender Wein, nochmals ein ganz eigener Stil, **das ist effektiv perfektes Handwerk, es ist ein Naturereignis, aber von Menschenhand in die richtigen Bahnen gelenkt**. Ein kleines Pinot-Monster ist hier im Glas.

® 2015 Morey-St-Denis AOC rouge En Pierre Virant (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 63.– (ab 24.6.19 70.–)

Art. 246245

Jetzt
lieferbar

Ganz fein, aber kraftvoll in der Frucht, erinnert sofort an Guyon und Dujac, aber sehr moderat, der Duft wirkt edel, extrem fein, elegant. **Am Gaumen zeigt er sich sehr schlank, superelegant und perfekt harmonisch**. Er hat eine gute Konzentration und zeigt eine perfekte schwarze Frucht. Seine gute Struktur mit präsenten, aber superfeinen Tanninen verleiht dem Wein einen saftigen und noblen Charakter. Ein trinkfreudiger Burgunder mit einer tollen Länge beim Abgang.





Domaine Roger Belland, Santenay: Familienbetrieb in 6. Generation.

Julie Belland,
Max Gerstl

Julie Belland: «Es ist ein gutes Zeichen, wenn die Vinifikation völlig problemlos verläuft – **wir sind sehr glücklich mit dem neuen Jahrgang.**»

Im vergangenen Jahr wurden rund 32 Aren Santenay Premier Cru neu bepflanzt. Seit Anfang Februar ist Martin Boyer als stellvertretender Direktor auf der Domaine tätig. Er absolvierte ein Weinstudium und bringt seine beruflichen Erfahrungen mit, die er in früheren Positionen gesammelt hat (Praktika in Neuseeland und Oregon, Domaine Jacques Prieur, Château de Santenay, Domaine De Sousa). Martin ist auch in die Weinberg- und Kellerarbeit involviert.



54.-

Wie von einem anderen Stern.

® 2017 Chassagne-Montrachet Morgeot Clos Pitois 1er Cru (R)
20/20 • 2025–2055 • 75cl **54.-** (ab 24.6.19 60.-) • Art. 249107

Max Gerstl: Es geht tatsächlich noch einen Hauch raffinierter! Wer an diesem Wein riecht, muss unweigerlich ins Staunen verfallen, alles wirkt so natürlich, beinahe schlicht, ist aber von immenser Vielfalt. Ganz sicher ist, dass nur ein ganz grosser Wein einen dermassen faszinierenden Duft haben kann, wie soll man so etwas beschreiben, man kann versuchen, einige prägnante Aromen aufzuzählen, aber die sagen eigentlich nichts über die Qualität aus. Man kann auf Harmonie und Strahlkraft hinweisen oder noch andere Qualitäten aufzählen oder zugeben, dass man schlicht nicht imstande ist, der Qualität des Weines mit Worten gerecht zu werden. **Liebe Kundin, lieber Kunde, Sie müssen diesen Wein einfach selber probieren, ich bin mir sicher, dass die meisten von Ihnen damit ein bewegendes Erlebnis haben werden.**

® 2017 Chassagne-Montrachet Morgeot Clos Pitois 1^{er} Cru (W)

20/20 • 2022–2050 • 75cl Fr. 67.50 (ab 24.6.19 75.–) • Art. 249108

Max Gerstl: **Mein Liebling hat mich schon wieder gefangen** mit seinem sagenhaft edlen, tiefgründigen, irre komplexen Duft, das ist superfein und sagenhaft raffiniert. Das ist ein Gedicht, diese edle Rasse, diese köstliche Süsse, diese unbändige Kraft und vor allem die Leichtigkeit, mit der sich dieses Kraftbündel bewegt. Das ist absolut faszinierend, vielleicht der allergrösste weisse Clos Pitois überhaupt, zumindest kann ich mich an keinen besseren erinnern. **Das ist weisser Burgunder in Vollendung.**

® 2017 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2026–2060 • 75cl Fr. 260.– (ab 24.6.19 290.–) • Art. 249110

Max Gerstl: Das ist einfach nochmals eine Stufe edler, **mit der Nase an diesem Glas muss unweigerlich Ehrfurcht** aufkommen, da strahlt ein Stück Natur aus dem Glas, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann, feinste Mineralität trifft auf einen Fruchtausdruck der sinnlichen Art. **Das ist gross und zum Niederknien schön**, die Gänsehaut auf meinem Rücken raubt mir den Verstand, das ist wieder so ein Wein, der ganz klar zeigt, dass die 20-Punkte-Skala ganz grossen Weinen niemals gerecht werden kann. Vor ein paar Minuten habe ich den absolut vollendeten Clos Pitois verkostet und jetzt kommt ein Wein, der einfach von allem noch ein wenig mehr hat und gleichzeitig noch feiner und raffinierter auftritt, was soll man da machen, den Clos Pitois abstufen??? Das geht gar nicht, und diesem hier 21 Punkte geben, erlauben die Regeln nicht, **so gibt es halt verschiedene 20-Punkte-Weine**, die sich in den Beschreibungen unterscheiden.

® 2017 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Champs-Gains (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 76.50 (ab 24.6.19 85.–) • Art. 249109

Pirmin Bilger: Der Puligny-Montrachet glänzt gegenüber dem Chassagne-Montrachet mit seiner erfrischenden Zitrusfrucht und seiner tiefgründigen Mineralität. Dieser Duft lässt einen in den 7. Himmel schweben. **Mit dem ersten Schluck bin ich hin und weg – wie genial ist das denn!** Eine wuchtige Kraft, die den Gaumen überflutet. Auch hier spielt die Säure eine tragende Rolle und gibt der Intensität einen frischen und leichten Charakter. Maskulines trifft auf Feminines und verbindet beides zu einer wunderschönen Harmonie.

® 2017 Santenay Charmes (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl Fr. 31.50 (ab 24.6.19 35.–) • Art. 249104

Pirmin Bilger: Gewaltig, dieses ausladend intensive Bouquet! Ein Schwall aus Himbeere und Erdbeere, köstlich und fruchtig süss. Alles zeigt sich harmonisch und weich ohne Opulenz. Tolle Frische. Auch der Gaumen ist der absolute Hammer. Dieses köstliche, saftige Elixier mit dieser





■ Domaine Roger Belland, Santenay

Extrasüsse ist einfach unglaublich gut. **Das ist ein Villages der Sonderklasse** – würde ich ihn blind probieren, so würde ich ihn **mindestens als 1er Cru einstufen und von der Preisklasse her wesentlich höher**. Das ist der Inbegriff von Trinkfreudigkeit, wirkt aber nie plump.

Ⓜ **2017 Santenay Gravières 1er Cru (R)**

19+/20 • 2023–2050 • 75cl **Fr. 37.80** (ab 24.6.19 42.–) • Art. 249105

Pirmin Bilger: Mein Lieblingswein im letzten Jahr versprüht **auch mit dem Jahrgang 2017 einen ganz besonderen Charme**. Das ist ein genialer Mix aus intensiver, rotbeeriger Frucht und zart frischem und nobel würzigem Tiefgang mit ganz feiner Mineralität. Hier haben wir Spannung, Frische, noble Frucht und Tiefe. Säure- und Tanninstruktur sind genial. Beim Gravières zeigen sich gegenüber den anderen 1er Crus noch etwas mehr Kräuteraromen, was ihm **das gewisse Etwas** verleiht. Das ist ein Wunder von einem Wein – eine Schönheit der Sonderklasse.

Ⓜ **2017 Volnay-Santenots 1er Cru (R)**

20/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 63.–** (ab 24.6.19 70.–) • Art. 249106

Pirmin Bilger: Dieser Volnay zieht mich beim ersten Hinschnupern voll und ganz in seinen Bann. Welch geniale Schönheit von atemberaubenden Fruchtaromen, Frische und Würze! Der Gaumen zeigt viel Spannung und Frische. Köstlich saftig und einer kräftigen, aber feinen Tanninstruktur. Diese Energie – unglaublich. So schwebend leicht und raffiniert er einerseits daherkommt, so kraftvoll und intensiv ist er auf der anderen Seite. Alles in einem harmonischen Kleid aus Noblesse und Eleganz verpackt. **Ein Volnay der Sonderklasse auf höchstem Niveau**.

Max Gerstl: Diese Trauben sind auf den Punkt perfekt gereift, überhaupt ist an diesem Wein alles perfekt, **das ist Burgund in absoluter Vollendung**.





Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune: Charakterstarke Terroirweine vom Allerfeinsten.

Nathalie Tollot: **«Das Erfreuliche am Jahrgang 2017 ist: Die Keller sind voll!»** Der sympathische Familienbetrieb wird in 4. Generation von Nathalie Tollot und ihren Cousins Jean-Paul und Olivier geführt. Die Domaine existiert seit rund 100 Jahren und bereits 1921 wurden die ersten Weine abgefüllt. Die Gewächse 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, Mainstream interessiert hier niemanden.**

Das Weingut wurde von Alexandre Tollot – dem Urgrossvater von Nathalie, Jean-Paul und Olivier – gegründet. Heute umfasst es **24 Hektaren (22 ha Pinot Noir/2 ha Chardonnay) auf rund 30 verschiedenen Parzellen.** Es befindet sich seit mehr als einem Jahrhundert im Herzen des Dorfes von Chorey-les-Beaune. Das Wissen über die Terroirs und die alten Reben wird in der Familie konsequent von Generation zu Generation weitergegeben. Darum werden von Tollot-Beaut heute Pinot Noirs gekeltert, die mit einer **beeindruckenden Reinheit** glänzen.

Ein Weinerlebnis allererster Güte.

® 2017 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Vercots (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 76.50 (ab 24.6.19 85.–) • Art. 249092

Max Gerstl: Wow, was duftet der Wein köstlich, zeigt so einen wunderbar kühlen, erfrischenden Einschlag, deutet aber auch Wärme und Fülle an. **Das ist eine ganz edle Weinschönheit, da stimmt einfach alles bis ins kleinste Detail,** die perfekt auf die wunderbare Extraktsüsse abgestimmte Säure, die feine Struktur und der cremige Schmelz, die sinnliche Aromatik, der minutenlange Nachhall, die dramatische Spannung, ein komplexer Terroirwein. Pirmin Bilger: In diesen Duft habe ich mich sofort verliebt. Da ist alles vorhanden, was man will. Intensität, Tiefe, Eleganz und

Nathalie Tollot
mit Gerstl-Team

76.50





■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

Frische. Vordergründig zeigt sich zuerst die schöne, reife Kirschfrucht, dann entfalten sich aber immer mehr würzige Kräutraromen und eine tiefgründige, zart rauchige Mineralität. **Am Gaumen überflutet er die Sinne.** Der Wein ist so unglaublich köstlich süß und gleichzeitig saftig leicht. Die Fruchtaromen sind von ausgeprägter Intensität und wollen kaum enden. Ein Wein, der mir fast den Boden unter den Füßen wegzieht.

® **2017 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 76.50** (ab 24.6.19 85.–) • Art. 249093

Nathalie Tollot: «Der Clos du Roi ist im 2017 etwas reifer als sonst.»
Max Gerstl: Im Vergleich mit den offeneren Savigny wirkt der sehr reserviert, kommt aber **gewaltig aus der Tiefe und beeindruckt mit grandioser Komplexität**, das ist ein zarter Duft von edelster Schönheit, ein sublimes, überaus vielschichtiges Parfüm. Auch am Gaumen ist Feinheit das prägende Element, köstliche Süße mit einem gehörigen Schuss erfrischender, aber cremig weicher, perfekt reifer Säure, der Wein ist superdelikat, aber **mit einem Feuerwerk von Aromen** beladen, da kann man eigentlich nur staunend den Hut ziehen. So genial wie der Wein jetzt schon schmeckt, kann man sich fast nicht vorstellen, dass er noch zusätzliches Potenzial in sich birgt, die Erfahrung zeigt aber, dass da noch unglaublich viel zum Vorschein kommen wird.



® **2017 Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre (R)**

19/20 • 2022–2040 • Art. 249095

75cl **Fr. 34.–** (ab 24.6.19 38.–)

Pirmin Bilger: Beim Pièce du Chapitre zeigt sich alles etwas eleganter und feiner. Das Bouquet ist eine **Symphonie aus Fruchtaromen, Kräutern und Mineralität**. Eine zart-kühle Aromatik kommt aus der Tiefe. **Perfekte Balance auch am Gaumen** – hier zeigt sich die pure Harmonie. Dieses herrliche Frische-/Energiebündel kommt mit einer vibrierenden Wucht daher. Dieses unglaublich saftige Elixier mit einem grandiosen würzigen Finale ist pure Trinkfreude.

Max Gerstl: Ein himmlisches Vergnügen, diese Fassprobe. Der Wein hat Charme ohne Ende, ich bin hin und weg.

® **2017 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 29.70** (ab 24.6.19 33.–) • Art. 249097

Pirmin Bilger: Es ist dieses sinnliche Fruchtbouquet, das die Weine bei Tollot-Beaut ausmacht. So herrlich süsse Himbeere, Erdbeere und etwas Johannisbeeren, eingebettet in einer Wolke aus Frische und Würze. Was für ein süffig-süßes Fruchtelixier im Antrunk. Hier haben wir viel Geschmack im Glas, mit saftiger Struktur und toller Säure. Der Wein präsentiert sich so lebendig und erquickend frisch – **auch in diesem Jahr ein ganz grosser Bourgogne.**

® **2017 Chorey-les-Beaune (R)**

18/20 • 2021–2035 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 24.6.19 40.–) • Art. 249096

Max Gerstl: Ein Strahlemann, wie man ihn sich schöner kaum vorstellen kann, feine Frucht, sublime Mineralität, **da strahlt echte Lebensfreude aus dem Glas.** Ein Filigrantänzer, köstlich aromatisch, vereint wunderbare Süsse mit feiner Frische, perfekte Harmonie, herrlich saftiger, traumhaft aromatischer Wein, **eine einzigartige burgundische Delikatesse.**

® **2017 Corton Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 108.–** (ab 24.6.19 120.–) • Art. 249091

Pirmin Bilger: Dieser Traumduft ist in Sachen **Eleganz und Noblesse nicht zu toppen.** Ich mag mich nicht erinnern, dass ich diesen Corton je in einer solchen Perfektion probiert habe. Das ist die harmonische Verbindung von perfekt reifer Frucht und tiefgründiger Frische. Alles ist vorhanden: rot- und schwarzbeerige Frucht mit einer sinnlichen Süsse, edelste Mineralität und feinste florale Nuancen mit würzigen Kräuteralnoten. **Tiefgang und Wucht ohne Ende.** Mit dem ersten Schluck bin ich hin und weg. Obwohl dieser Wein Kraft und grosses Potential in sich trägt, zeigt er sich so unglaublich zugänglich und äusserst komplex. Grossartige Säurestruktur und Tanningualität. Länge und Intensität verbinden sich zu einem hochklassigen Finale. **Das ist der beste Corton ever!**

Max Gerstl: Eine ganz grosse Persönlichkeit, alles ist von eindrücklicher Präzision, hochkonzentriert, aber spielerisch leicht, fast schlicht im Auftritt, aber von immenser Komplexität, **das ist Burgund in Vollendung.**

® **2017 Corton-Bressandes Grand Cru (R)**

20/20 • 2027–2060 • 75cl **Fr. 108.–** (ab 24.6.19 120.–) • Art. 249090

Max Gerstl: Der strahlt einen Hauch mehr Wärme aus als der eher kühle Corton, wirkt dadurch offener, zugänglicher, auch etwas beeindruckender, der umgarnt mich förmlich mit seinem überschwänglichen Charme, auch das ist ein supersinnliches Parfüm, wirkt aber vergleichsweise schon fast kumpelhaft. **Am Gaumen zeigt er seine ganze Schönheit komplett offen, die überschwängliche Süsse raubt mir**





■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

den Verstand, das ist aber auch eine sagenhafte Erfrischung, die Säure ist supergenial, und der nicht mehr enden wollende Nachhall fasziniert nochmals auf ganz besondere Art. Das ist so ein Wein, den man probiert haben muss, weil er sich letztlich in seiner Komplexität jeder Beschreibung entzieht.

Pirmin Bilger: Man vergisst schon fast, dass man hier einen Grand Cru im Glas hat, denn er zeigt sich derart zugänglich sympathisch. Was dieser Wein wohl noch für Talente in sich schlummern hat? **Wir werden es in 10 Jahren wissen.**

® **2017 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Lavières (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 24.6.19 58.–) • Art. 249094

Pirmin Bilger: Gewaltiges Bouquet mit viel Tiefgang. Einerseits eine tiefgründig kühle, schon fast ätherische Aromatik und andererseits eine warme Fruchtaromatik nach Kirsche und Himbeere. **Die unvergleichliche Eleganz überstrahlt alles.** Ein von Feinheit geprägter Auftakt am Gaumen, zart und verspielt. Zurückhaltendes, süßes Fruchtextrakt in perfekter Harmonie mit dem Säurespiel. **Eine grandiose Steigerung**, bei der immer mehr Kirscharomatik zum Vorschein kommt. Zum Finale hin immer mehr Kräuteraromen und ein feine mineralische Note. Ein tolles Frische-Frucht-Erlebnis.



76.50

Raffinesse in Perfektion.

® **2016 Aloxé-Corton 1^{er} Cru Les Vercots (R)**

19+/20 • 2024–2050 • Art. 247585

75cl **76.50** (ab 24.6.19 85.–)

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Es gibt nur eine halbe Ernte, weil die Hälfte der Reben neu bepflanzt wurde. **Was für ein gewaltiges Monument!** Das ist zum Davonschweben schön und von einer Eleganz geprägt, die unbeschreiblich ist. Man kann hier mit Superlativen nur so um sich werfen. Schon der 15er hat uns extrem begeistert, und der 16er setzt mit seiner kühlen, frischen Art fast noch eine Schippe drauf. Das ist ein derart raffiniert würziger Kirschenduft, dass man alles um sich herum vergisst.

Am Gaumen setzt sich diese Perfektion fort. Samtig und seidig streichelt seine zart-süßlich saftige Kirsch um die Geschmackssinne. Ein perfektes, ultrafeines Tanningerüst, ein edler cremiger Schmelz verleihen diesem Erlebnis einen weichen noblen Gaumenfluss. Die Energie und die Kraft, die in diesem Wein stecken, zeigen sich in dieser unglaublichen Länge, die mit einem explosiven Kräuterbouquet ausgestattet ist. **Wir sind restlos begeistert.**

® 2015 Savigny-Lavieres 1^{er} Cru AOC (R)

19/20 • 2020–2032 • 75cl 53.– (ab 24.6.19 58.–) • Art. 246160

Jetzt
lieferbar

Der Duft ist superfein, aber intensiv und mit Strahlkraft, auch wieder die schwarze Frucht betonend, herrliche Vielfalt, geniale Duftwolke und betörende Frische. **Der streicht wie eine Feder über die Zunge, die Tannine sind sagenhaft fein**, die Aromen von genialer Frische und mit edler Extraktsüße unterlegt, der schmeckt unglaublich gut, ich bin hin und weg, das ist ganz hohe Schule, fast zu gut, um wahr zu sein, ein Naturschauspiel der himmlischen Art. Zarte mineralische Noten mit ganz feinen salzigen Einflüssen zum Schluss. Es verbleibt ein herrlicher Mix zwischen Kirschen und Kräutern. Da sind wir eigentlich schon in der 19-Punkte-Kategorie angelangt, aber eigentlich kann das gar nicht sein und doch schmeckt es so.





Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses: Kleiner Flirt mit Romanée-Conti.

Sicht auf das
Städtchen Corton

250.–



Dieses legendäre Familienweingut wurde 2017 nach 200 Jahren im Besitz der Familie Bault de la Morinière an den Amerikaner Stanley Kroenke verkauft. Er besitzt auch das weltberühmte Gut **Screaming Eagle** in Kalifornien und den Fussballklub Arsenal London.

Eine kleinere Sensation ist, dass das Management der Domaine unter Armand de Maigret und Thibault Jacquet beschlossen hat, die genutzte Rebfläche zu reduzieren. Sie suchten einen Partner mit derselben Philosophie und fanden ihn in der Person von **Aubert de Villaine, Mitinhaber der weltbekannten Domaine de la Romanée-Conti**.

Bonneau du Martray hat inzwischen drei Hektaren Corton-Charlemagne-Reben an Romanée-Conti verpachtet. **2019 wird Romanée-Conti den ersten Wein von dieser Lage produzieren.** Das ist sicherlich ein geschickter Schachzug von Bonneau du Martray, denn man muss kein Experte sein, um voraussagen zu können, dass ihre Weine dadurch nichts von ihrem Renommee verlieren werden.

Ein Wein für die Ewigkeit.

® 2017 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2026–2070 • 75cl 250.– • Art. 249139

Max Gerstl: Wir probieren zuerst die drei Terroirs, die verschiedene Höhenlagen aufweisen, einzeln. Die **tiefste Lage** zeigt sich voluminös, schon fast opulent süß und reich, ein monumentales Kraftpaket, dem aber etwas die Länge und die Eleganz fehlen, obwohl auch hier 2017er-Raffinessen mitschwingen. Die **mittlere Lage** zeigt sich elegant, hier stimmt für meinen Geschmack einfach alles, der zeigt sich superelegant, spannend, saftig, da könnte ich schon ausflippen, ich kann mir gar nicht vorstellen, dass die Assemblage aller drei Weine noch besser sein kann. Die **oberste Lage** erinnert schon fast an einen grossen Chablis oder einen Corton-Charlemagne aus einem kühlen Jahr, ein grandioser, sagenhaft spannender Wein. Der von der unteren Lage wäre mir etwas zu breit, die beiden andern würde ich ohne Abstriche als grosse Corton-Charlemagne akzeptieren.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein



Und jetzt kommt die Assemblage:

Der Duft gleicht am ehesten dem von der oberen Lage mit seiner atemberaubenden Frische, aber er zeigt sich deutlich raffinierter, eher eine Spur verhaltener, aber in Sachen **Komplexität und Ausdruck wie von einem andern Stern.** Am Gaumen

ist das effektiv nochmals eine andere Klasse, zuallererst einmal kann ich meine leisen Bedenken fallen lassen, dass die Weine ohne Jean-Charles nicht mehr die gleiche Grösse haben könnten. Selbstverständlich ist 2017 ein ganz grosser Weissweinjahrgang und man muss sicher einen grossen Teil der überragenden Klasse dieses Weines auf den monumentalen Jahrgang zurückführen. **Aber die Perfektion dieses Weines beweist auch, dass hier weiterhin mit allerhöchster Präzision gearbeitet wird, das ist ein Meisterwerk der Sonderklasse,** ich kann jetzt nicht ohne direkten Vergleich behaupten, das sei der grösste Jahrgang dieser Domaine, dafür wurden hier schon zu viele überragende Weinmonumente erzeugt. Dass 2017 zu den allergrössten gehört, daran besteht allerdings nicht der geringste Zweifel.

Pirmin Bilger: Mir geht die Sonne im Herzen auf und ein Schwall von Glücksgefühlen durchfährt mich. **Ein Wein für die Ewigkeit mit grossem Lagerungspotenzial.**

Phänomenale Essenz.

© 2011 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)
20/20 • 2019–2050 • 75cl **250.–** • Art. 242013

Jetzt
lieferbar

Die primäre Zitrusfrucht strahlt wunderbar in die Nase, begleitet von traumhafter Mineralität, feinste florale Noten ergänzen das raffinierte Duftbild, das ist die strahlende Klarheit und Präzision wie man sie hier seit Jahren kennt. **Der Wein vereint enorme Konzentration mit genialer Raffinesse,** verblüfft mit sensationeller Extraktsüsse, die mit der legendären Rasse des Corton-Charlemagne zu einer Einheit verschmilzt. Selbstverständlich wirkt diese Fassprobe noch jugendlich wild und ungestüm, dennoch ist da auch etwas Erhabenes mit im Spiel. Der Wein zeigt auch seine edle, noble Seite, ohne dabei seinen sprichwörtlichen Charme zu verlieren, dieses sagenhafte Kraftbündel ist in erster Linie delikate und raffinierte, eine phänomenale Essenz.

Wir haben noch wenige gereifte Flaschen direkt vom Weingut bekommen:

© 1993 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)
20/20 • 2019–2028 • 75cl **250.–** • Art. 223972

Jetzt
lieferbar

© 2006 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)
20/20 • 2019–2046 • 75cl **250.–** • Art. 238379





Domaine Marquis d'Angerville, Volnay: Markanter Qualitätssprung in den letzten Jahren.

Kellermeister François
Duvivier (Mitte) mit
Gerstl-Crew



150.-

Im Juli 2003 übernahm Guillaume d'Angerville das Weingut, das sein Vater Jacques hinterlassen hatte, nachdem er sein ganzes Leben dem Burgund und den grossen Weinen von Volnay widmete.

Jacques d'Angerville zählt zu den grossen Burgunder Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts. Er hat 52 Traubenernten vinifiziert und massgeblich zur Entwicklung des Burgunds seit den 1960er-Jahren beigetragen. **Seine Weine sind Referenzweine** und widerspiegeln die wahre Philosophie der grossen Weine aus dem Burgund. Seit der Übernahme der Domaine durch Guillaume d'Angerville 2003 wird auf dem Weingut kontinuierlich besser gearbeitet. **Der Generationenwechsel und die Erkenntnis, dass die Qualität durch noch präzisere Arbeit im Rebberg nochmals entscheidend gesteigert werden kann, haben zu einem markanten Qualitätssprung nach oben geführt.** Unterstützt wird Guillaume übrigens von seinem Schwager Renaud de Villette, einem Agrarwissenschaftler, der 15 Jahre neben Jacques d'Angerville arbeitete. Die Domaine nach wie vor familiär geführt. Guillaume d'Angerville bewahrt die wesentlichen Werte, die ihm von seinen Vorgängern mitgegeben wurden: Entschlossenheit und Respekt.

® 2017 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 150.- • Art. 249134

Pirmin Bilger: Ein Parfum wie von einem anderen Stern, so köstlich süss, fruchtig und intensiv. Die Energie dieses Weines durchströmt mich. **Am Gaumen die perfekte Harmonie aus Frucht und Säure.** So leicht sich dieser Wein geniessen lässt, so gewaltig opulent verbreiten sich die Aromen am Gaumen. Mit Zeit und Aufmerksamkeit wird er ein Hochgenuss. Ein von Noblesse geprägter, **elegant und gleichzeitig kraftvoller Champans** – grossartig!

Max Gerstl: ein Feuerwerk an Rasse, Eleganz und Finesse und was der im minutenlangen Nachhall aufführt, ist mit Worten kaum zu beschreiben.

(R) = Rotwein ® = rarer Wein

® **2017 Volnay 1^{er} Cru (R)**

18+/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 88.–** • Art. 249137

Max Gerstl: Wunderbar aromatischer Duft, sehr zart und voller Raffinessen, komplex und mit viel Strahlkraft, eine paradiesisch schöne Duftwolke. Diese geniale Süsse in Verbindung mit der traumhaften Frische, das wirkt überaus verführerisch und attraktiv. Die Aromen sind ein Traum, der Wein tänzelt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit über den Gaumen, **setzt seine Kraft gazellenhaft leichtfüssig in Szene, das ist zum Ausflippen schön.**

® **2017 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 250.–** • Art. 249133

Pirmin Bilger: Obwohl ich es nicht für möglich halte, vereint der Clos des Ducs auf wundersame Weise **alle Highlights der zuvor probierten 1^{er} Crus in einem Wein.** Hier strahlt perfekt reife Frucht aus dem Glas, dazu Tiefgang, zarte Mineralität, feinste Kräuternuancen und noble florale Komponenten. **Alles wirkt tänzerisch leicht und ist doch so unglaublich intensiv und wuchtig.** Ein Elixier aus köstlich süsslichem Fruchtgeschmack zeigt sich beim Antrunk und weicht einer Frische mit zarter Kräuteraromatik. Im Abgang mit feinen, zart salzigen, mineralischen Aromen. Der Wein hat Spannung, Kraft, Eleganz, Länge, Noblesse und ist perfekt strukturiert – **eigentlich ein 21-Punkte-Wein!**

Max Gerstl: Ein emotional zutiefst berührendes Weinunikat, ich bin im 7. Burgundhimmel. **Max. 3 Flaschen pro Person**

® **2017 Volnay 1^{er} Cru Fremiet (R)**

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 120.–** • Art. 249136

Max Gerstl: Dieser Duft zeigt sich traumhaft floral, mit feinen Kräutern unterlegt, dezent in der Frucht und doch spielt die eher schwarzbeerige Frucht eine zentrale Rolle. Am Gaumen fasziniert die Feinheit der Tannine, dieser so samtige, cremige Fluss und doch hat der Wein Struktur. **Das ist ein absoluter Traum,** eine Spur leichter als der massive 16er, aber was hat der Charme, zum Ausflippen schön. **Einer der allerschönsten Erfolge von Fremiet,** das ist so eine einzigartige Schönheit und gleichzeitig eine stolze Persönlichkeit, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen, ich bin zutiefst beeindruckt.

® **2017 Volnay 1^{er} Cru Taillepieds (R)**

20/20 • 2024–2060 • 75cl **Fr. 170.–** • Art. 249135

Max Gerstl: **Jetzt flippe ich definitiv aus,** wir haben kurz zuvor den gigantischen 2016er probiert, ein Wein für die Ahnen. Dieser hier ist für unsere Generation, aber er wird wohl auch kommenden Generationen noch Freude machen, **dieses Fassmuster ist ein einzigartiges Vergnügen,** ich hätte grosse Lust, gerade jetzt ein grosses Glas davon zu trinken.





■ Domaine Marquis d'Angéville, Volnay

Man kann sich kaum vorstellen, dass dieser Wein noch besser werden kann, aber da steckt Gewaltiges drin, das Potenzial dieses Weines wird man wohl aufgrund seiner sagenhaften Schönheit in der Jugend völlig unterschätzen. Pirmin Bilger: Man kann einfach nur noch von einem **Geniestreich** sprechen, wenn man diesen Wein trinken darf. Ein nobler und erhabener Weingenuss.

® 2014 Volnay 1^{er} Cru (R)

18/20 • 2024–2038 • Art. 244985

75cl Fr. 75.–

Jetzt
lieferbar

Der Wein kommt von einem relativ ähnlichen Terroir wie der Clos des Ducs, nur hat er eine ganz andere Ausrichtung. Der Duft tendiert ins Schwarzbeerrige, Kirsche vom Feinsten, er zeigt sich komplex und reich, ist auch voller Finessen und kommt wunderschön aus der Tiefe. Am Gaumen begeistert er mit wunderbarer Süsse, wirkt auch frisch und rassig, besitzt eine feste, aber feine Tanninstruktur und eine die Sinne betörende Aromatik, **ein typischer Vertreter dieses herrlichen Jahrgangs, total klassisch, präzise und gradlinig**, aber auch zugänglich und offenherzig, geht zauberhaft in die Länge. Elegant mit Raffinesse, sehr angenehm, schöne Frucht und Süsse.

® 2014 Bourgogne (R)

18/20 • 2017–2027 • Art. 244986

75cl Fr. 36.–

Jetzt
lieferbar

Das duftet schon unglaublich edel für einen Bourgogne, ich bin total beeindruckt. **Das ist ein liebenswerter, charmanter, komplexer Duft zum Staunen.** Am Gaumen beeindruckt die Feinheit der Tannine, die edle, unaufdringliche Art der Extraktsüsse, die vielschichtige, charmante Aromatik.

François Duvivier, Roger Maurer



(R) = Rotwein, ® = rarer Wein

Les Sardines.



Jean-Jacques Robert mit Gerstl-Team

Preiswerter Weisswein auf höchstem Niveau.

Ⓜ 2017 Mâcon-Villages Les Sardines (W)

Domaine Robert-Denogent, Fuissé

18/20 • 2020–2032 • Art. 249141

75cl **23.40** (ab 24.6.19 26.–)

Pirmin Bilger: Die wärmere Aromatik zeigt auf angenehme Art und Weise die südlichere Lage von Mâcon. Zitrone und gelbe Pflaume mit Mirabelle bilden das fruchtige Bouquet. Zart, aber tiefgründig mit ungemeiner Strahlkraft. **Frische und kraftvolle Frucht am Gaumen.** Der Wein zeigt sich herrlich lebendig und belebend mit einer wunderschönen Süsse und Harmonie. Alles ist im Gleichgewicht und hat trotzdem seinen ganz eigenen Charakter.

(W) = Weisswein, Ⓜ = rarer Wein



Domaine du Pélican, Jura: Mit jedem Jahrgang noch faszinierendere Weine.

Guillaume
d'Angerville



Das Weingut umfasst 15 ha Rebberge, die mit 45% Savagnin, 25% Chardonnay und 30% roten Sorten bepflanzt sind. Besitzer sind Guillaume d'Angerville vom Weingut Marquis d'Angerville in Volnay und sein Gutsleiter François Duvivier. 2017 war eine sehr frühe Ernte, Beginn am 27. August. Nur 28'000 Flaschen konnten abgefüllt werden, Frost war der Hauptgrund für die kleinen Erträge, eine Normalernte würde 60'000 Flaschen betragen.

Es zeigte sich einmal mehr eindrücklich: **Man muss ein Weingut besucht haben, um einigermassen zu verstehen, wie die Weine entstehen.** Die Leute zu kennen, die es bewirtschaften, ist zwar sehr hilfreich, aber es reicht nicht. Man muss François Duvivier erlebt haben, wie er mit Herzblut bei der Sache ist, mit welcher Begeisterung er uns sein Terroir zeigt. Wir sind stundenlang durch die Rebberge gefahren und geschlendert, immer wieder gab es einen Fleck, den er uns unbedingt noch zeigen wollte. **Und immer wieder erklärte er uns die Bodenbeschaffenheit, diese einzigartigen Lehm Böden.**

Ist die Lehmschicht trocken und hart wie Stein, muss sie immer wieder aufgebrochen werden, damit das Regenwasser versickern kann, sonst würden die Reben verdursten. Diese Lehm Böden sind aber ideal für die im Jura heimischen Traubensorten. **«Hier ist alles komplett anders als im Burgund»,** erzählt uns François Duvivier, **«aber wir haben glücklicherweise gute Freunde in der Region, die uns zeigen, wie man hier arbeiten muss. Es macht uns sehr viel Freude, das alles zu lernen und etwas komplett anderes als im Burgund zu machen.»**

Noch trinkfreudiger.

© 2017 Trois Cépages (R)

18/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 24.6.19 44.–) • Art. 249119

Pirmin Bilger: Ganz besondere Lieblichkeit im Bouquet. Wunder-schöne, zarte Frucht mit rotbeerigen Aromen. Zarte Würze im Hintergrund, aber mit guter Intensität. **Fruchtig frisch am Gaumen,**

danach eine wahre Kräuter-Explosion mit ungeheurer Kraft. Die tolle Säurestruktur macht den Wein unglaublich frisch und elegant. Kräftige, cremig-feine Tanninstruktur. Die würzige Aromatik bleibt lange mit Mund. **Ein sympathischer Strahlemann, hat gegenüber 2016 vor allem an Trinkfreude nochmals deutlich zugelegt.**

® 2017 Pousard (R)

18/20 • 2020–2030 • 75cl Fr. 44.– (ab 24.6.19 48.–) • Art. 249120

Die normale Produktionsmenge der Domaine du Pélican beträgt 60'000 Flaschen, im 2017 waren es nur gerade 20'000 Flaschen.

Max Gerstl: Auch hier sind die floralen Düfte ein zentrales Element, raffiniert begleitet von edlen Kräutern; burgundisches Himbeer im Hintergrund, ein superraffinierter Duft. **Das gefällt mir extrem**, der Wein birgt unglaubliche Raffinessen in sich, geniale Säure, eingebunden in köstlich süsses Extrakt und cremigen Schmelz, **dieser wunderbar schlanke Wein ist ein herrliches Trinkvergnügen**. Es macht immer mehr Freude, dass wir diese Weine in unser Sortiment aufgenommen haben, sie haben eine eigenständige Persönlichkeit und schmecken ganz einfach köstlich.

® 2017 Savagnin (W)

18+/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 39.50 (ab 24.6.19 44.–) • Art. 249121

Max Gerstl: Der strahlt so eine raffiniert kühle Frische aus, feine Zitrusnoten, aber da sind auch tropische Elemente im Hintergrund und wieder dieses raffiniert Florale, das ganz offensichtlich ein Markenzeichen der Region ist. **Ein Traum am Gaumen, der fährt so richtig ein, sagenhafte Rasse**, der schießt wie ein Pfeil über den Gaumen, ein wilder Kerl, viel süsses Extrakt bringt Fülle dazu, die geniale Säure trägt die Aromen meilenweit. Ich war mir von Anfang an sicher, dass es so sein wird: Die Weine werden immer noch besser, dieser 2017er bestätigt das eindrücklich, **das ist schon grosse Klasse**.





Domaine Villa Ponciago, Fleurie: Beaujolais in Bestform.

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.



Der Jahrgang war von Hagel betroffen, ist aber sehr konzentriert und von hervorragender Qualität. Die Temperaturen im ersten Quartal lagen lange Zeit unter Null. Dann im Februar und März wurde es viel milder und sogar heiss, das Wachstum setzte bereits ab 20. März ein. Im zweiten Quartal brachte der April deutlich kühlere Temperaturen, danach wurde es aber deutlich wärmer und vor allem im Juni gab es richtiggehende Hitzwellen, das Thermometer stieg auf 37°C.

Trotz zwei dramatischen Hagelereignissen wuchsen die Blätter wieder und heilten sogar dank trockener Sommerbedingungen. **Die Qualität und die Reife der Trauben waren optimal.** Es war jedoch eine Sortierung nötig, um die im Bündel getrockneten Hagelbeeren zu entfernen. Mit nur 14 hl/ha gab es auf dem Gut die geringsten Erträge aller Zeiten.

Total verblüffender Beaujolais.

2017 Fleurie La Réserve (R)

18+20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 16.-** (ab 24.6.19 18.-) • Art. 249117

Pirmin Bilger: **Der La Réserve zeigt sich von allen Weinen am harmonischsten.** Es ist eine Mischung aus warmer Fruchtaromatik und kühler Würze. Faszinierende Aromenvielfalt im Bouquet. Kirsche, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere sowie noble Kräuter und verspielte Floralität. Auch in diesem Jahr verblüfft dieser Beaujolais total **mit raffinierter Struktur, guter Säure und saftigem Körper.** Im Auftakt ein Schwall an Frucht, dann ein Furioso an Leichtigkeit voller Frische und schlussendlich ein grandioses Kräuterfinale.

2017 Beaujolais Villages (R)

17+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 14.90** (ab 24.6.19 16.50) • Art. 249116

Max Gerstl: Traumhaft floraler Duft, dezente Frucht, feine Würze. Das ist ein erstaunlich raffinierter Wein, erinnert in seiner Art stark an die herrlichen 2017er roten Burgunder, er zeigt eine ähnlich köstliche Süsse und auch die feine Rasse der 2017er aus dem Burgund. **Der Villages ist richtig köstlich, mit viel Saft und Schmelz**, sehr fein in den Tanninen, verspielte vielschichtige Aromatik, gute Länge, **herrlicher Wein mit schönem Potenzial**.

Pirmin Bilger: Raffiniert würziger und fruchtig geprägter Duft. Ein Schwall von Johannisbeeren und Himbeeren mit einer sinnlichen Süsse. Saftig frisch und würzig am Gaumen. Kräftige Tannine mit guter Qualität.

2017 Morgon Les Pierres Bleues (R)

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 16.–** (ab 24.6.19 18.–) • Art. 249118

Pirmin Bilger: Herrlich, wie intensiv das Bouquet nach Erdbeere und Himbeere duftet. Gleichzeitig geben feine Kräuternuancen im Hintergrund dem Wein eine herrliche Würze. Dazu kommt eine leicht ätherische Note. Die ungeahnte Frische am Gaumen haucht dem Wein etwas Verspieltes, Leichtes ein. Faszinierendes Finale mit einer bunten Palette aus Kräutern. **Auch in diesem Jahr ein sehr gelungener Beaujolais!**





William Fèvre, Chablis: Der grosse Name für exzellente Chablis.

Didier Séguier



Diese Domaine hat uns zu absoluten Chablis-Fans gemacht. **Ein grosser Chablis gehört zu den gräzilsten Weinen aus Chardonnay-Trauben.** Wichtig zu wissen: Wir führen ausschliesslich Domaine-Weine! (Bedauerlicherweise tragen die massiv bescheideneren Handelsweine von William Fèvre aus zugekauften Trauben das gleiche Erscheinungsbild, lediglich das Wort «Domaine» steht nicht auf der Flasche.)

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. Er arbeitet mit einer Präzision, die man anderswo kaum findet. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt **feine, klare, sublime, traumhaft schlanke 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.

Chablis wie aus dem Bilderbuch.

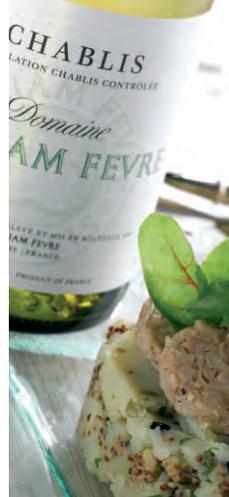
® 2017 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2018–2025 • 75cl Fr. 23.40 (ab 24.6.19 26.–) • Art. 248568

Pirmin Bilger: In jedem Jahr ist der **Chablis Domaine von William Fèvre ein kleines Highlight** für mich. Diese strahlende Schönheit in ihrer Einfachheit und Trinkfreudigkeit. Es ist einfach herrlich, am Glas zu riechen und das einladende Bouquet zu geniessen. Erquickende und belebende Zitrusfrische. Am Gaumen ein wunderbar cremiger Schmelz, harmoniert perfekt mit der guten Säurestruktur. **Kraftvoll und frisch zugleich mit einer tollen Länge** – ein grossartiges Trinkvergnügen.

Max Gerstl: Ein **fröhlicher Filigrantänzer am Gaumen, ich liebe diesen burgundischen Riesling** mit seinem irre rässigen Auftritt, der wirkt absolut köstlich und verführerisch, begeistert mit seinem reizvollen Geschmacksspektrum, einfach genial.

1998 übernahm Joseph Henriot die Domaine. Er investierte sehr viel in den Qualitätsweinbau und trug wesentlich dazu bei, dass der Name William Fèvre heute die absolute Spitzenklasse darstellt. **Die Weine von Fèvre könnte man auch als «die Rieslinge des Burgunds» bezeichnen.** Trotz geballter Kraft findet man hier beschwingte Leichtigkeit und besondere Raffinesse. Die Kalkböden mit ihren Versteinerungen verleihen den Weinen ihre köstliche Mineralität. **Der Jahrgang 2017 ist vorzüglich gelungen.**



® 2017 Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 54.– (ab 24.6.19 60.–) • Art. 249087

Max Gerstl: Der Duft ist superfein, köstlich frisch und mit einer verführerisch mineralischen Basis, herrliche Vielfalt, strahlt viel Persönlichkeit aus. **Am Gaumen explodiert er förmlich mit seiner irren Rasse**, der hat aber auch – wie Montée de Tonnerre eigentlich immer – so einen köstlichen Schmelz. Er streicht wie eine Feder über die Zunge, verliert dabei aber nichts von seiner Rasse, das zartsüße Extrakt im Hintergrund ist köstlich. **2017 ist ohne Zweifel einer der allerbesten** in der Serie von herrlichen Jahrgängen von Montée de Tonnerre.

® 2017 Chablis 1^{er} Cru Vaurent (W)

19/20 • 2023–2040 • 75cl Fr. 58.50 (ab 24.6.19 65.–) • Art. 249088

Pirmin Bilger: Der duftet so **herrlich mineralisch, tiefgründig und frisch** aus dem Glas. Auch die Frucht kommt nicht zu kurz und präsentiert sich auf raffinierte Art. Feuerstein, Zitrusfrucht und ein Hauch von Holunderblüte. Geniales Bouquet. Der Gaumen ist geprägt von einer fantastischen Säure und Mineralität. Die Frucht ist überall präsent und trotzdem zart und verspielt im Hintergrund. Das ist echt raffiniert und unglaublich gut strukturiert. **Ein genialer 1^{er} Cru.**





■ Domaine William Fèvre, Chablis

® 2017 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 110.– • Art. 249089

Max Gerstl: **Der Clos ist einfach immer der Meister über alles**, er beeindruckt schon mit seinem Duft, dieses beinahe übersinnliche Parfüm betört wohl jeden einigermaßen aufmerksamen Betrachter. Die Vielfalt ist unbeschreiblich, ebenso die Feinheit bei aller Intensität, was für eine himmlische Mineralität. Am Gaumen ist das schon fast ein kleines Monster, aber wie der seine monumentale Kraft in Feinheit und Eleganz umwandelt, ist ein echtes Naturereignis. Der Wein liegt wie Öl auf der Zunge, schmilzt wie Butter, aber rassiger könnte er nicht sein. **Mit eindrücklicher Präzision präsentiert er seine sinnliche Aromatik, ein Kraftpaket mit gertenschlanker Figur.** Ich habe jetzt beinahe eine halbe Stunde mit diesem die Sinne berausenden Aromenbündel meditiert, und wenn ich jetzt lese, was ich geschrieben habe, muss ich feststellen, dass es mir nur extrem beschränkt gelungen ist, das Erlebte in treffende Worte zu fassen.

Pirmin Bilger: Der puristische Charakter mit der ausgeprägt feinen Frucht bei gleichzeitig tiefgründiger Mineralität ist einfach fantastisch – für mich **ein klarer Must-have!**



Lieferkonditionen

Gratislieferung:

Ab 24 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 400.– Bestellwert.

Lieferpauschale

Für Lieferungen bis 23 Flaschen à 75cl
(unter 400.– Bestellwert): Fr. 12.– Lieferkosten

Lieferfrist:

5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten Lager

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.



Tipp

Gerstl Partner

Erleben Sie Weingenuß pur! Folgende Partner führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop

Muff Haushalt | Vitrum
Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

Shop

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

Restaurant

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

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch

Restaurant

Restaurant Sternen
Dorfstrasse 72
8957 Spreitenbach
Tel. 056 401 10 44
www.sternen-spreitenbach.ch

Restaurant

Landgasthof Farnsburg
Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen
Tel. 061 985 90 30
www.landgasthof-farnsburg.ch

Shop

Weinrampe
Neustadtstrasse 13
9400 Rorschach
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Restaurant

Maihöfli
Maihofstrasse 70
6006 Luzern
Tel. 041 420 60 60
www.restaurantmaihoefli.ch

Restaurant & Shop

1733 | Restaurant & Weinbar
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop

Vinothek zum Rathaus
Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
Mobile 078 711 72 07
www.vinothek-rathaus.ch

Mailing-Angebot gültig bis 23. Juni 2019 oder solange Vorrat.

Charme-

offensive.

Jetzt
lieferbar

2016 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18+/20 • 2022–2035 • Art. 247646
75cl Fr. 35.– (ab 24.6.19 39.–)

Pirmin Bilger: Die Frische des 16er-Jahrgangs verleiht den Weinen von Robert Denogent eine neue Dimension und macht sie **in diesem Jahr besonders**

genial. Würzig mineralisch und fruchtig süß umschmeichelt einen dieser Wein. Zarte florale Noten komplettieren dieses überzeugend noble Duftbild. Die Stilistik eines heissen und kühlen Jahrgangs zugleich. **Ein Fruchtbündel der besonderen Art mit Tausenden**

von Nuancen. Die Raffinesse zeigt sich durch die perfekte Säure und die zart würzigen Noten, die im Abgang auch noch eine wunderschöne Mineralität offenbaren. **So gut haben mir die Weine von Robert noch nie geschmeckt.** Das bietet ungeheuren Trinkspass, aber auch noblen Genuss. Was für eine Eleganz von strahlender Schönheit.



2015 Savigny-Lavieres

1er Cru AOC (R)

19/20 • 2020–2032 • Art. 246160
75cl 53.– (ab 24.6.19 58.–)

Der Duft ist superfein, aber intensiv und mit Strahlkraft, auch wieder die schwarze Frucht betonend, herrliche Vielfalt, geniale Duftwolke und betörende Frische.

Der streicht wie eine Feder über die Zunge, die Tannine sind sagenhaft fein, die Aromen von genialer Frische und mit edler

Extraktssüße unterlegt, der schmeckt unglaublich gut, ich bin hin und weg, das ist ganz hohe Schule,

fast zu gut, um wahr zu sein, ein Naturschauspiel der himmlischen Art. Zarte mineralische Noten mit ganz feinen salzigen Einflüssen zum Schluss. Es verbleibt ein herrlicher Mix zwischen Kirschen und Kräutern. Da sind wir eigentlich schon in der 19-Punkte-Kategorie angelangt, aber eigentlich kann das gar nicht sein und doch schmeckt es so.

