

Burgund 2017

*Bilderbuch-Jahrgang
mit Weinen von
einzigartiger Schönheit.*

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Aus 120-jährigen Reben.
2016 En Champs
Gevrey-Chambertin AOC (R)
Geantet-Pansiot
75cl CHF 95.– (statt 105.–)

Burgund-Sélection: Geantet-Pansiot • Roger Belland • De Bellène • Comtes de Vogüé • Decelle-Villa • Des Lambrays
William Fèvre • Jérôme Galeyrand • Jean-Philippe Fichet • Marc Morey • Pierre Morey • Thierry Mortet • Sylvain Pataille
Michèle & Patrice Rion • Anne & Hervé Sigaut • Robert-Denogent • Tollot-Beaut • Tortochot • Villa Ponciago



— Vincent Geantet (Mitte) mit Gerstl-Team —



- SEITE 4 -

GEANTET-PANSIOT

Unglaublich, aber wahr: Aus bis zu 115-jährigen Reben werden diese himmlischen Burgunderweine gekeltert. Grossartig!

- SEITE 7 -

DOMAINE

ROGER BELLAND

Gehört zum Besten, was das Burgund in Sachen Genuss-Preis-Verhältnis anzubieten hat.

- SEITE 12 -

DOMAINE

DECALLE-VILLA

Diese Weine sind ganz klar auf Augenhöhe mit den besten Burgundern des Jahrgangs.



SEITE 27

Sehr viel Trinkspass.

2017 Mâcon-Villages «Les Sardines» (W)
18/20 • 2020–2032 • 75cl CHF 23.40
(statt 26.–) • Art. 249141

Max Gerstl: Dieser Wein wirkt sehr edel, zeigt Grösse, schmeckt einfach köstlich, da ist Saft, da ist Schmelz, da sind sinnliche Aromen, es ist absolut kein komplizierter Wein, aber er macht **unendlich Trinkspass.**

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

Liebe Kundinnen und Kunden

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 eindrucklichsten 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.

Mit herzlichem Genussgruss



Max Gerstl



Roger Maurer



Pirmin Bilger



– Auf Kostprobe bei Silvain Pataille –

Degustations-Boxen

Burgund Weiss

249.-
statt 372.-

Entdecken Sie die legendären Weissweine aus dem Burgund.

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

CHF 249.- (statt 372.-) • 6 x 75cl • Art. 248658



Burgund Rot

275.-
statt 410.-

Geniessen Sie fantastische Burgunder zum Entdecker-Preis.

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, Côtes de Nuits Villages AOC rouge, Les Retraits Comblanchi
 2014 Mortet Thierry, Chambolle-Musigny 1er Cru AOC rouge, Les Beaux Bruns
 2014 Grivot Jean, Bourgogne Pinot Noir AOC

CHF 275.- (statt 410.-) • 6 x 75cl • Art. 248659



bis
30%
Probier-
Rabatt

Genialer Jahrgang 2016

349.-
statt 494.-

Entdecken Sie diese Burgunder-Auswahl mit dem fantastischen Jahrgang 2016

2016 Chambolle-Musigny Les Cras (R), M. & P. Rion
 2016 Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers (R), A. & H. Sigaut
 2016 Auxey-Duresses (W), Jean-Philippe Fichet
 2016 Gevrey-Chambertin En Croisette (R), Jérôme Galeyrand
 2016 Savigny les Beaune 1er Cru Les Feuilletts (R), Domaine Guyon
 2016 Bourgogne Pinot Noir Chapitre (R), Sylvaine Pataille

CHF 349.- (statt 494.-) • 6 x 75cl • Art. 248463



Grand Crus-Raritäten

999.-
statt 1450.-

Kommen Sie in den Genuss der absoluten Spitze burgundischer Weinkunst.

2013 des Lambrays, Clos des Lambrays Grand Cru AOC rouge
 2014 Grivot Jean, Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge
 2016 Tortochot, Chambertin Grand Cru AOC rouge
 2016 Tollot-Beaut, Corton Grand Cru AOC rouge
 2016 Guyon, Echézeaux Grand Cru AOC rouge
 2016 des Monts Luisants, Clos de La Roche Grand Cru AOC rouge

CHF 999.- (statt 1450.-) • 6 x 75cl • Art. 248660



bis
30%
Probier-
Rabatt

Geantet-Pansiot

Das Wein-Bijoux mit 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.

34.50

2017 Bourgogne «Pinot Fin» (R)
18/20 • 2021–2030 • 75cl **CHF 34.50**
(ab 1.1.2020 39.–) • Art. 249031

Pirmin Bilger: Ein unglaublich intensiver, schwarzebeiger 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!**

(R) = Rotwein



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.

95.–

Aus 120-jährigen Reben.
2017 Gevrey-Chambertin
«En Champs» (R)
19+/20 • 2022–2050 • 75cl **CHF 95.–**
(ab 1.1.2020 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.



– Vincent Geantet (Mitte) mit Gerstl-Team. –



450.–

20/20 Punkte – was sonst?

2017 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl CHF 450.–

(ab 1.1.2020 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.

198.–

2017 Clos de Vougeot

Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl CHF 198.–

(ab 1.1.2020 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.**

Geantet-Pansiot



198.–

2017 Charnes-Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2022–2050 • 75cl **CHF 198.–**
(ab 1.1.2020 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.

(R) = Rotwein

77.50

2017 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 77.50**
(ab 1.1.2020 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 schwarzbeerrige 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.**

117.–

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

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 117.–**
(ab 1.1.2020 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!**

Roger Belland

Begeisterndes Genuss-Preis-Verhältnis.

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.

31.50

2017 Santenay Charmes (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl CHF 31.50
(ab 1.1.2020 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 Extrasüße ist einfach unglaublich gut. **Das ist ein Villaiges der Sonderklasse** – würde ich ihn blind probieren, so würde ich ihn **mindestens als 1^{er} Cru einstufen und von der Preisklasse her wesentlich höher**. Das ist der Inbegriff von Trinkfreudigkeit, wirkt aber nie plump.

76.50

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

19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 76.50
(ab 1.1.2020 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.

(R) = Rotwein



260.–

2017 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2026–2060 • 75cl CHF 260.–
(ab 1.1.2020 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.

63.–

2017 Volnay-Santenots 1^{er} Cru (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 63.–
(ab 1.1.2020 70.–) • Art. 249106

Pirmin Bilger: Dieser Volnay zieht mich beim ersten Hinschnupperrn 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 de Bellène

Die Entdeckung des Jahres, raffiniert und verführerisch.

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.



39.60

2017 Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 39.60**
(ab 1.1.2020 44.–) • Art. 249175

Pirmin Bilger: Hier strahlt die pure Harmonie aus dem Glas. Dieses liebliche Bouquet ist absolut einnehmend. Wunderschön reife, **schwarze Kirsche und Kräuteraromen 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.**

24.80

2017 Bourgogne Maison Dieu (R)

18/20 • 2020–2030 • 75cl **CHF 24.80**
(ab 1.1.2020 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 süsser, 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.



«Authentischer, reiner und unverfälschter
kann Burgunder nicht sein.»

Max Gerstl



– Nicolas Potel –

67.50

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

19+/20 • 2020–2035 • 75cl **CHF 67.50**
(ab 1.1.2020 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 Jungferwein.» 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.

88.–

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

20/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 88.–**
(ab 1.1.2020 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.**

54.–

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

19+/20 • 2025–2040 • 75cl **CHF 54.–**
(ab 1.1.2020 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.**

Domaine de Bellène

67.50

**2017 Savigny les Beaune 1^{er} Cru
«Hommage à Bartolo Mascarello» (R)**
19+/20 • 2023–2045 • 75cl **CHF 67.50**
(ab 1.1.2020 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.

88.–

**2017 Vosne-Romanée
«Les Quartiers des Nuits» (R)**
19+/20 • 2022–2050 • 75cl **CHF 88.–**
(ab 1.1.2020 98.–) • Art. 249177

Pirmin Bilger: Angrenzend an die beiden Grand-Cru-Lagen Echezeaux 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!**

58.–

2017 Volnay «Les Grands Poisots» (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 58.–**
(ab 1.1.2020 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-süssem 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.



39.60

Ein grosser Burgunder.
**2017 Côte de Nuits-Villages
Vieilles Vignes (R)**
19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 39.60**
(ab 1.1.2020 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, Extraktssüsse, rassige reife Säure – und das alles in perfekter Harmonie, **das ist grosse Klasse.**



39.60

**2017 Savigny-les-Beaune
Villages AOC (W)**
18+/20 • 2019–2030 • 75cl **CHF 39.60**
(ab 1.1.2020 44.–) • Art. 249441

Wunderschönes, einladendes Bouquet mit dem gewissen Etwas. Raffiniert und energiebeladen präsentiert sich dieser Chardonnay im Glas. Am Gaumen wichtig frische Zitrusfrucht, mit genialer Mineralität unterlegt. **Die Aromen sind noch Minuten nach dem letzten Schluck präsent und ziehen sich enorm in die Länge.** Welch geniale Kraft, die in diesem Wein steckt.

Domaine Comtes de Vogüé

Die unbestrittenen Meister des Musigny.

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.»



– François Millet, Max Gerstl, Pirmin Bilger –

2017 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)
20/20 • 2027–2070 • 75cl CHF 680.–
(ab 1.1.2020 750.–) • Art. 249080

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.**



2017 Chambolle-Musigny (R)
19/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 162.–
(ab 1.1.2020 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.

Ein Monument.

2017 Bonnes-Mares Grand Cru (R)
20/20 • 2028–2070 • 75cl CHF 550.–
(ab 1.1.2020 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!**

Domaine Decelle-Villa

Auf Augenhöhe mit den Top-Burgundern.

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.

49.50

Kraftprotz mit betörender Länge.

2017 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 49.50
(ab 1.1.2020 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.



26.–

2017 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2020–2030 • 75cl CHF 26.–
(ab 1.1.2020 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.

58.50

2017 Beaune 1er Cru Clos du Roi (R)

19/20 • 2025–2050 • Art. 249268
75cl CHF 58.50 (statt 65.–) • Art. 249268

Wunderschön sinnlicher Duft mit strahlender Eleganz. Verspielt und zart zeigt sich eine rotbeerige Aromatik, wie sie schöner nicht sein könnte. Dahinter tänzeln noble Kräuter und edle florale Düfte. Dazu ein enormer Tiefgang. **Ein Gaumen zum Verlieben, geprägt von cremig weichem Fluss mit starkem Tanningerüst**. Die Frucht zeigt sich überaus köstlich mit ihrem süsslichen Charme und wird dabei noch von herrlichen Kräutern unterstützt, die auch beim Abgang ihre Spuren hinterlassen. Im Finale kommen noch mineralische Nuancen zur Geltung. Was für ein Genuss!

54.–

Typisch burgundische Raffinesse.

2017 Nuits-St-Georges (R)

19+/20 • 2024–2055 • 75cl CHF 54.–
(ab 1.1.2020 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**.



– Kellermeister Jean Lupatelli mit Max Gerstl und Pirmin Bilger. –

81.–

Ein Bilderbuch-Burgunder.

2017 Chambolle-Musigny (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 81.–**
(ab 1.1.2020 90.–) • Art. 249266

Ein Traum von einem Duft mit himmlischer Himbeere und Kirschenfrucht. Dahinter edelste Kräuter und tänzerische, florale Düfte. **Was für eine strahlende, verführerische Schönheit mit der Eleganz eines Chambolle-Musigny.** Der Gaumen wird von diesem fruchtigen Schwall mit harmonischer Extraktssüße fast überfahren. Der Wein ist geprägt von Noblesse und Harmonie mit einem starken Rückgrat aufgrund der Säure- und Tanninstruktur. Das ist eine ganz besondere Extraklasse, die sich hier zeigt.

39.50

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

19/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 39.50**
(ab 1.1.2020 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.**

58.50

**2017 Beaune 1^{er} Cru (R)
Les Teurons *Bio***

19/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 58.50**
(ab 1.1.2020 65.–) • Art. 249271

Gegenüber dem Clos du Roi ist die Himbeerfrucht noch etwas stärker im Vordergrund. Auch hier ein Parfum der sinnlichsten Art und auf gleichem Niveau. Viele Kräuter schweben im Hintergrund mit und verstärken diesen würzigen Eindruck. Saftig frisch am Gaumen mit einer säurebeladenen Energie. **Die Frucht wirkt unheimlich elegant und geschmeidig** und ist doch überall präsent. Im Abgang zeigen sich würzig-mineralische Terroiraromen mit einem zart salzigen Finale.

Domaine Des Lambrays

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 –

255.–

Garantierte Euphorie für alle Burgund-Liebhaber.

2017 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060

75cl **CHF 255.–** • Art. 249132

37.5cl **CHF 127.–** • Art. 249572

150cl **CHF 505.–** • Art. 249571

Pirmin Bilger: Einer meiner ganz grossen Burgund-Liebhaber 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 William Fèvre

Die Chablis-Meister.

Unter dem Verwalter Didier Séguier wird die Qualität der Weine weiter gesteigert. Um die typischen Feuerstein- und mineralischen Noten maximal zu erhalten, werden weniger neue Eichenfässer eingesetzt. **Eine Seltenheit in Chablis ist die Lese von Hand in kleinen Körben, um die Beeren unversehrt zu halten** und einer vorzeitigen Oxidation entgegenzuwirken. Leider vermarktet das Weingut auch wesentlich bescheidenere Weine aus zugekauften Trauben. Das Erscheinungsbild ist praktisch identisch, nur die Bezeichnung «Domaine» fehlt auf dem Etikett.

23.40

Chablis wie aus dem Bilderbuch.

2017 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2018–2025 • 75cl **CHF 23.40**

(ab 1.1.2020 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 rassigen Auftritt, der wirkt absolut köstlich und verführerisch, begeistert mit seinem reizvollen Geschmacksspektrum, einfach genial.

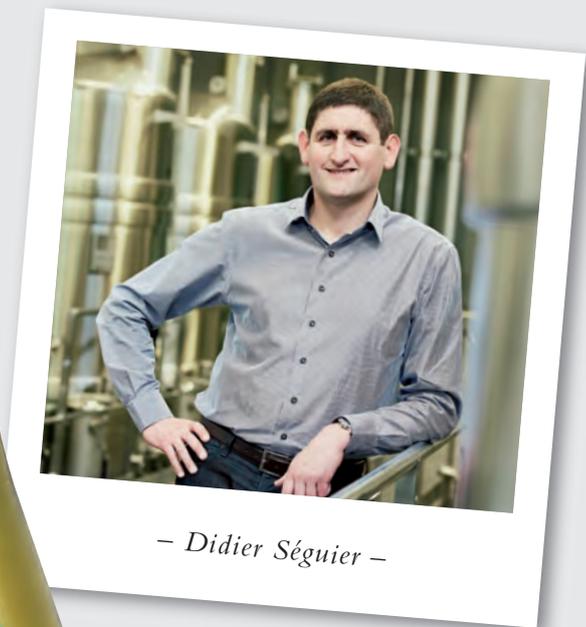
58.50

2017 Chablis 1^{er} Cru Vaurent (W)

19/20 • 2023–2040 • 75cl **CHF 58.50**

(ab 1.1.2020 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.**



– Didier Séguier –

110.–

2017 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2025–2060

75cl **CHF 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 rassisger könnte er nicht sein. **Mit eindrucklicher 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!**

Domaine Jérôme Galeyrand

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.»

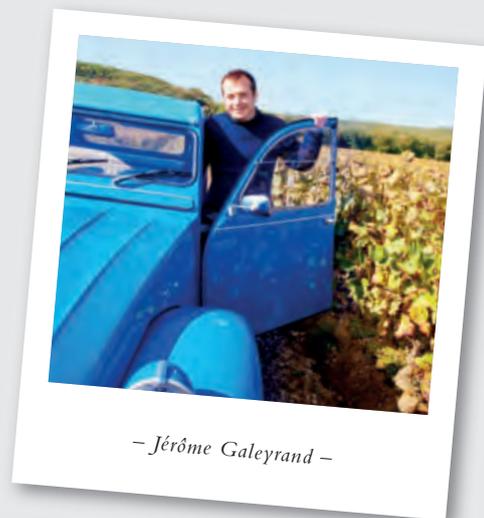
85.–

Diese Aromatik ist ein Traum.

**2017 Gevrey-Chambertin
«En Croisette» Vieilles Vignes (R)**
19+/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 85.–**
(ab 1.1.2020 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**.

(R) = Rotwein



– Jérôme Galeyrand –

58.80

2017 Fixin «Les Champs des Charmes» (R)
19/20 • 2022–2038 • 75cl **CHF 58.80**
(ab 1.1.2020 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. **Hier scheint förmlich die Sonne aus dem Glas**. Was für eine köstliche Extrakt-süsse, 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.

72.–

**2017 «Les Retraits» Comblanchien
Vieilles Vignes (R)**
19+/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 72.–**
(ab 1.1.2020 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.

Jean-Philippe Fichet

«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 von grossem Respekt vor der Natur leiten.

117.–

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

19+/20 • 2023–2050 • 75cl CHF 117.–
(ab 1.1.2020 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!**

95.–

2017 Meursault Les Chevalières (W)

19+/20 • 2022–2050 • 75cl CHF 95.–
(ab 1.1.2020 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.



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.



– Jean-Philippe Fichet (Mitte) mit Pirmin Bilger und Max Gerstl –

85.–

Geniale Terroirnoten.

2017 Meursault Les Gruyaches (W)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 85.–
(ab 1.1.2020 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 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.

Domaine Marc Morey

Weine von strahlender Klarheit, absoluter Präzision und wundervoller Feinheit.

67.50

2017 Chassagne-Montrachet (W)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 67.50
(ab 1.1.2020 75.–) • Art. 249112

Max Gerstl: Schon der Duft zeigt die Verspielt-heit des Jahrgangs wunderschön, was für ein himmlisches, superfeines Parfüm, **was für eine verblüffende Komplexität in diesem so sa-genhaft filigranen Duft.** Am Gaumen begei-stert er mit Saft und Schmelz, einer irre raffinierten Aromatik, mit Klarheit und Präzi-sion, und er wirkt so offenherzig, dann fast wie-der schlicht und genau deshalb so sehr edel, **eine himmlische Köstlichkeit.**

Pirmin Bilger: Absolut traumhaft puristische Feuerstein-Mineralität in einer wundevoll ele-ganten Ausprägung. Der zeigt schon im Bou-quet richtig Spannung und Kraft. Feinste Zitrone und Grapefruit schweben mit. Am Gaumen kommt eine tolle Struktur zur Gel-tung mit einem kraftvollen und doch so filigran-ten 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.**

95.–

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

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 95.–
(ab 1.1.2020 105.–) • Art. 249113

Pirmin Bilger: En Virendot ist die höchste iso-lierte 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 Gel-tung kommt. Zusätzlich hat er noch diesen fei-nen, würzigen Hintergrund, der dem Wein noch eine weitere Dimension verleiht. **Am Gau-men 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 unglaub-lich und raubt mir fast die Sinne.



– Sabine Mollard-Morey mit
Max Gerstl und Pirmin Bilger –

32.40

2017 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2020–2035 • 75cl CHF 32.40
(ab 1.1.2020 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, un-glaublich! Unheimlich filigran und zart am Gau-men mit einer tollen Säure. **Er hat diese ge-niale Spannung und Struktur, die einen tollen Chardonnay ausmachen.** Die Zitrus-frucht zeigt sich nur zart und scheu im Hinter-grund. Vordergründig ist die Mineralität das ge-niale Merkmal. **Was für ein grossartiger Bourgogne!**

95.–

Max Gerstl: Das ist die absolute Vollendung!

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

20/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 95.–
(ab 1.1.2020 105.–) • Art. 249114

Sabine Mollard: «Den haben wir wirklich im op-timalen 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,»

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

Domaine Pierre Morey

Der König von Meursault.

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 allzu 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.

72.–

2017 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 72.–
(ab 1.1.2020 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.

(W) = Weisswein



– Anne und Pierre Morey, mit Max Gerstl und Pirmin Bilger –

29.80

Ein ganz grosser Wein, zum Ausflippen schön.

2017 Bourgogne Chardonnay (W)

Domaine Pierre Morey

18+/20 • 2020–2030 • Art. 249128

75cl CHF 29.80 (ab 1.1.2020 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 Antrunk mit viel Frische im Nachgang. Tolle Mineralität im Finale.

Domaine Thierry Mortet

Kompromisslose Akribie.

Man hört ja oft den Spruch «Die Weine sind wie der Winzer». Selten trifft das so haargenau zu wie bei Thierry Mortet. Denn genauso charmant, nobel, zurückhaltend und präzise im Ausdruck sind auch seine Weine.

Seit dem Jahr 2007 hat Thierry Mortet die gesamte Produktion ökologisch ausgerichtet. Dadurch soll das ganze Potenzial der Reben ausgeschöpft und eine gesunde Entwicklung der Trauben erreicht werden.

Mit minimalen Eingriffen bei der Weinbereitung und im Keller zeigt sich im Endprodukt das Beste, was die Natur zu bieten hat. Das Ergebnis sind unverwechselbare Weine mit einer überaus faszinierenden Komplexität.



26.–

**2017 Bourgogne Pinot Noir
Les Charmes de Daix (R)**
18/20 • 2022–2035 • 75cl CHF 26.–
(ab 1.1.2020 29.–) • Art. 249098

Pirmin Bilger: So sympathisch der Winzer Thierry Mortet ist, so sympathisch sind auch seine Weine. Der Bourgogne duftet so herrlich verschmitzt 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. 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.**

54.–

Hocharomatischer Gevrey.
2017 Gevrey-Chambertin (R)
19/20 • 2025–2045 • 75cl CHF 54.–
(ab 1.1.2020 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.**



88.–

Das Muskelpaket im Ballettkleid.

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

20/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 88.–**
(ab 1.1.2020 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.

54.–

2017 Chambolle-Musigny (R)

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **CHF 54.–**
(ab 1.1.2020 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.

88.–

2017 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 88.–**
(ab 1.1.2020 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.** 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.

Sylvain Pataille

Der experimentierfreudige Perfektionist.

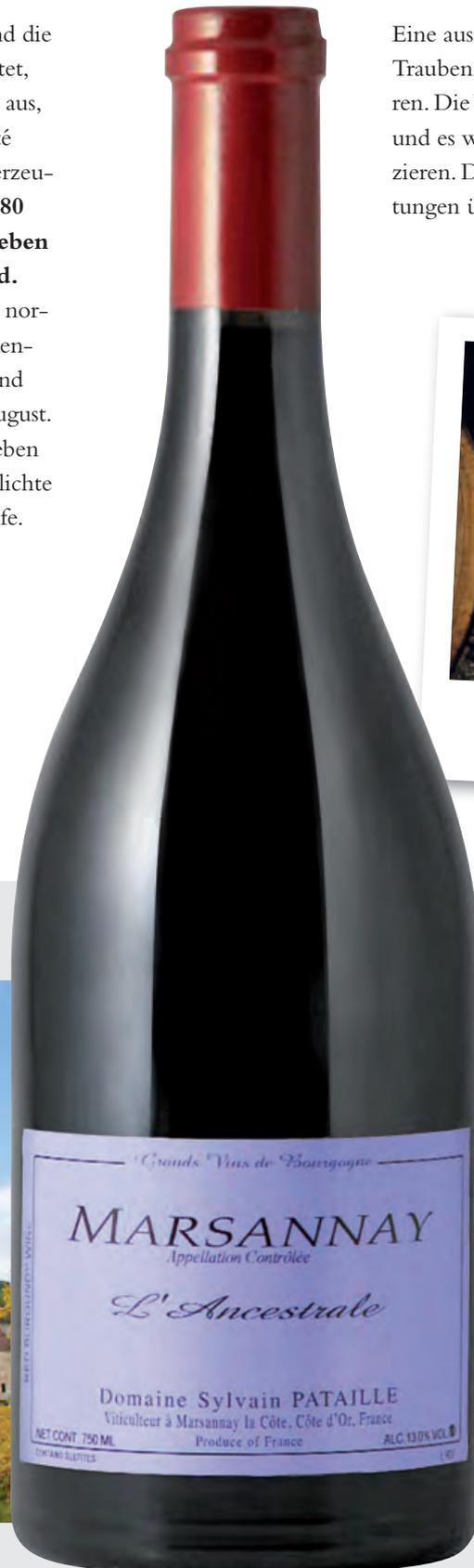
Sylvain Pataille: «Das Terroir und die Art und Weise, wie man arbeitet, machen die Qualität eines Weines aus, nicht die Traubensorte. Mit Aligoté kann man genauso grosse Weine erzeugen wie mit Chardonnay. **Meine 80 Jahre alten Aligoté-Reben ergeben Weine, die unvergleichlich sind.**

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!»



– Sylvain Pataille –



99.–

20 Punkte! Aber eigentlich sprengt er jede Punkteskala.

2017 Marsannay L'Ancestrale (R)
20/20 • 2027–2050 • 75cl CHF 99.–
(ab 1.1.2020 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 vorgetragen. **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.**





– «Letztlich ist es ja die aussergewöhnliche Liebe zur Sache, die Leidenschaft des Produzenten, die ganz besondere Weine entstehen lässt.»
Sylvain Pataille mit Gerstl-Team. –

44.–

2017 Bourgogne Aligoté
«La Charme aux Prêtres» (W)
18+/20 • 2019–2030 • 75cl **CHF 44.–**
(ab 1.1.2020 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.

45.–

2017 Bourgogne blanc Chapitre (W)
19/20 • 2019–2028 • 75cl **CHF 45.–**
(ab 1.1.2020 50.–) • Art. 249257

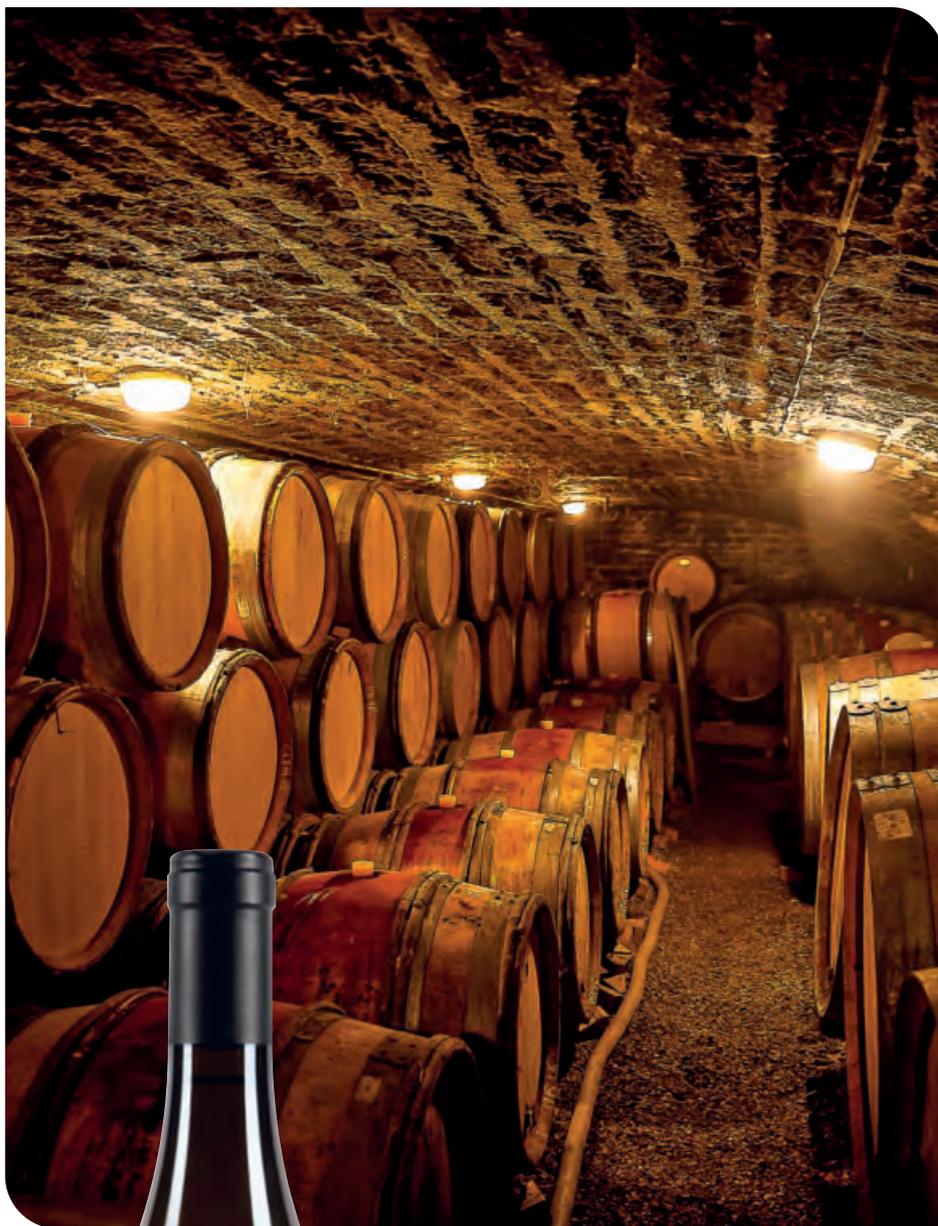
Sylvain Pataille: **«Das ist eines der allerbesten Terroirs der Region.»** Max Gerstl: Das ist pure Raffinesse, total fein, aber die Sinne betörend, kommt so wunderbar aus der Tiefe. Was ist das doch für ein feiner Kerl, der hat Charme ohne Ende, alles ist perfekt, feinste Rasse ist eingebunden in jede 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.

49.50

2017 Bourgogne Pinot Noir Chapitre (R)
20/20 • 2020–2040 • 75cl **CHF 49.50**
(ab 1.1.2020 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. 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.**

Sylvain Pataille



45.-

2017 Fleur de Pinot (Rosé)

19+/20 • 2020–2035

75cl CHF 45.- (ab 1.1.2020 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.

58.50

2017 Marsannay rouge «Longerois» (R)

19+/20 • 2022–2040

75cl CHF 58.50 (ab 1.1.2020 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.

29.70

2017 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2020–2030

75cl CHF 29.70 (ab 1.1.2020 33.-)

Art. 249263

Gewaltiges Fruchtbouquet im Glas. Wunderschön harmonisch und mit viel Tiefe. Der Stil erinnert schon fast ein wenig an einen Wein von Dujac. Himbeere, Erdbeere, Kirsche, dazu würzige Nuancen und zarte florale Düfte. **Ich bin schwer beeindruckt von diesem Bourgogne.** Betörend saftig mit viel Eleganz schwebt er über den Gaumen. Die Aromen zeigen eine gute Länge. Zum Schluss ein bunter Mix aus Kräuterraromen. Herrlich frischer und fruchtiger Bourgogne.

(R) = Rotwein

Domaine Michèle & Patrice Rion

Sehr frische, komplexe Weine mit wunderbarer Frucht.

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 Zuckergehalt 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.

81.–

2017 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

19+/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 81.–
(ab 1.1.2020 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.

(R) = Rotwein



225.–

2017 Clos Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl CHF 225.–
(ab 1.1.2020 250.–) • Art. 249125

Pirmin Bilger: **Noch nie konnten wir einen Grand Cru auf dieser Domaine verkosten, dieses Jahr ist also eine Première.** An Sinnlichkeit ist dieser Duft nicht zu übertreffen. Beindruckende 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 Extraktösse unterstrichen wird. Säure und Tannine sind von allerbesten Qualität und in einer genialen Ausprägung, was dem Wein diese saftig frische und kräftige Struktur gibt.

112.50

Burgundisches Parfum.

2017 Chambolle-Musigny 1er Cru «Les Charmes» (R)

20/20 • 2024–2055 • 75cl CHF 112.50
(ab 1.1.2020 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.

Anne & Hervé Sigaut

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.**



– Anne und Hervé Sigaut –



88.–

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

19/20 • 2023–2045 • 75cl **CHF 88.–**
(ab 1.1.2020 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 Trauben 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**.



95.–

Geballte Kraft und tänzerische Eleganz.

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

19/20 • 2024–2055 • 75cl **CHF 95.–**
(ab 1.1.2020 105.–) • Art. 249272

Pirmin Bilger: 1er Cru mit unglaublich feinem und elegantem Bouquet. Hier sind **Tiefe und Frische** eindrücklich vereint. Kirschrucht 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.

Domaine Robert-Denogent

Kompromisslose, äusserst schonende Vinifikation.

Das Weingut umfasst 5 Hektaren und ist zusammengesetzt **aus den besten Lagen der Region**. Es wurde anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet von Claude Denogent, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Jean-Jacques. Jean-Jacques Robert begann gleich nach der Übernahme des Weinguts 1988, alle Weine auf dem Weingut abzufüllen und selber zu vermarkten. Schon seit vielen Jahren haben seine Weine **ein Qualitätsniveau erreicht, das jenem der grossen Weissweine aus der Côte de Beaune in nichts nachsteht**. Der grosse Unterschied liegt lediglich im Preis.

42.–

**2017 Pouilly-Fuissé Les Cras
Cuvée Claude Denogent (W)**
19/20 • 2023–2040 • 75cl CHF 42.–
(ab 1.1.2020 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, **superschlank, 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.

42.–

2017 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)
19/20 • 2022–2038 • 75cl CHF 42.–
(ab 1.1.2020 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.



– Jean-Jacques Robert (r) mit Pirmin Bilger und Max Gerstl –



– Jean-Jacques Robert –

23.40

Raffinierte Kombination von cremigem Schmelz und knackiger Säure.

2017 Mâcon-Villages Les Sardines (W)
18/20 • 2020–2032 • 75cl CHF 23.40
(ab 1.1.2020 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.

Domaine

Tollot-Beaut

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 umfasst 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.**

36.–

2017 Chorey-les-Beaune (R)
18/20 • 2021–2035 • 75cl CHF 36.–
(ab 1.1.2020 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.**



29.70

2017 Bourgogne Pinot Noir (R)
18/20 • 2020–2030 • 75cl CHF 29.70
(ab 1.1.2020 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.**

76.50

Ein Weinerlebnis allererster Güte.
2017 Aloxé-Corton 1er Cru Les Vercots (R)
19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 76.50
(ab 1.1.2020 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 Frische. Vordergründig zeigt sich zuerst die schöne, reife Kirschfrucht, dann entfalten sich aber immer mehr würzige Kräuteraromen 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.



– Die Gerstl-Crew zu Besuch bei Nathalie Tollot. –

76.50

2017 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)
19/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 76.50**
(ab 1.1.2020 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 stauend 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.

108.–

2017 Corton-Bressandes Grand Cru (R)
20/20 • 2027–2060 • 75cl **CHF 108.–**
(ab 1.1.2020 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 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.**

53.–

2017 Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru Les Lavières (R)
19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 53.–**
(ab 1.1.2020 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 Frischfrucht-Erlebnis.

Domaine Tortochot

Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

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.»

149.–

2017 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl CHF 149.–
(ab 1.1.2020 166.–) • Art. 249250

Der Charmes mit seinem besonderen Charme! Verführerisch sinnlicher Duft mit ungeheurer Strahlkraft. Kirschenfrucht, mit kühl würziger Aromatik unterlegt. Tiefe plus vibrierende Wucht, bestätigen sich auch am Gaumen. Man wird förmlich überrollt von dieser Intensität an perfekt reifer Frucht. Saftig frisch und schon fast trinkfreudig zugänglich. Tanninstruktur und Säure sind von edelster Qualität. **Die Leichtigkeit, die diese grosse Weinpersönlichkeit zeigt, ist schlichtweg phänomenal.** Ein grossartiger Charmes-Chambertin mit grossem Alterungspotenzial.

95.–

2017 Gevery-Chambertin 1er Cru Les Champeaux (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 95.–
(ab 1.1.2020 105.–) • Art. 249251

Offen und mit ungeheurem Charme zeigt sich der «Les Champeaux». Diese Frucht, diese Fülle – genial. Kirschenfrucht in ihrer Vollkommenheit mit zärtlicher Würze. Das ist so unheimlich raffiniert und verspielt. **Wucht und Intensität am Gaumen, ohne dabei an Eleganz zu verlieren.** Es ist immer wieder die noble Säure mit der damit verbundenen Frische und Trinkfreudigkeit, die die Klasse dieses Weines verstärkt zum Ausdruck bringt. Ein Schwall an Kräutern und Würze mit intensiver Mineralität bildet das Finale mit enormem Durchhaltevermögen.



– Chantal Tortochot –

198.–

Ein Wolf im Schafspelz.

2017 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl CHF 198.–
(ab 1.1.2020 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.



178.–

2017 Mazy Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2027–2060 • 75cl **CHF 178.–**
(ab 1.1.2020 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.

225.–

2017 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl **CHF 225.–**
(ab 1.1.2020 250.–) • Art. 249249

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.

58.50

2017 Gevrey-Chambertin

Les Corvées (R)

18+/20 • 2025–2050 • 75cl **CHF 58.50**
(ab 1.1.2020 65.–) • Art. 249252

Bei der Lage Les Corvées haben die Reben bereits ein Alter von 50 Jahren. Die Terroirnoten sind schon deutlich stärker erkennbar – eine herrlich mineralische Frische kommt um Vorschein. Tiefdunkle Kirsche in Hülle und Fülle. Genial, wie sich die Kräuteraromen in ein harmonisches Bild einfügen. Am Gaumen zeigt der Wein irre Rasse und Kraft. Dazu immer wieder seine geniale Säure, viel Frische und betörende Leichtigkeit. Ein Spiel zwischen Intensität und Eleganz. Viele würzige Rückaromen mit mineralischem Finale. Die Tanninstruktur straff und kräftig, aber von einer cremig feinen und guten Qualität. **Ein wunderschöner, maskuliner Gevrey-Chambertin.**

Villa Ponciago

Beaujolais in Bestform.

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.

14.90

2017 Beaujolais Villages (R)

17+/20 • 2019–2030 • 75cl CHF 14.90
(ab 1.1.2020 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.



16.–

2017 Morgon Les Pierres Bleues (R)

18/20 • 2019–2030 • 75cl CHF 16.–
(ab 1.1.2020 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!**

16.–

Total verblüffender Beaujolais.

2017 Fleurie La Réserve (R)

18+/20 • 2020–2035 • 75cl CHF 16.–
(ab 1.1.2020 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.

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

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

