



Weinpassion für

Burgund 2018

2018: Für viele Winzer der bisher grösste unter den grandiosen Jahrgängen der letzten Jahre.

Max Gerstl: «Das ist spektakulär, notabene zu diesem Preis.»

2018 Les Gollardes

Savigny-les-Beaune

Domaine Decelle-Villa

75cl **CHF 34.90** (ab 23.6.20 45.-)

19+/20

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

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

Wein des Jahrgangs.



Ganz grosses Kino!

® 2018 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)
Domaine Decelle-Villa

19+/20 • 2023–2045 • Art. 250987
75cl CHF 34.90 (ab 23.6.20 45.–)

Max Gerstl: Wow, ich glaube es fast nicht mehr, dieser Duft berührt mich zutiefst, schöner kann ein Wein gar nicht mehr strahlen, dieser Duft ist von berührender Sinnlichkeit obwohl völlig einfach und natürlich, da ist überhaupt nichts Kompliziertes dabei. **Ich liebe diesen Wein seit vielen Jahren**, es überrascht nicht, dass er mir auch dieses Jahr wunderbar schmeckt, aber dass er die sagenhaften Weine, die wir vorher probiert haben, nochmals überragt und wohl auch den genialen 2017er, hätte ich nicht für möglich gehalten. Das ist ein die Sinne berauschendes Fruchtbündel, getragen von einer Extraktsüsse, die ideal auf die frische, saftige Frucht abgestimmt ist. **Das Ganze ist unterlegt von vibrierender Mineralität, die Aromen tanzen Samba, das ist echt spektakulär.** Decelle-Villa hat mit dem Jahrgang 2018 definitiv nochmals einen Schritt nach vorne gemacht, das ist ganz grosses Kino.

(R) = Rotwein ® = rarer Wein



«Schmeckt ganz einfach unendlich gut.»
Pirmin Bilger und Max Gerstl mit Les Gollards-Barrique.

Max Gerstl: «Burgund 2018 wird einer meiner Lieblingsjahrgänge.»

Liebe Kundinnen und Kunden, sehr geehrte Damen und Herren

Die Weine zeigen stilistisch ziemlich viele Ähnlichkeiten mit den 2017ern, insbesondere die Rotweine. In der Regel sind es **makellose Weinschönheiten**. Kritiker empfinden die Weine als fast ein bisschen zu schön, zu lieb, zu anschmiegsam.

Wir können dem nicht beipflichten. Max Gerstl: «Erfahrungsgemäss greife ich selber sehr gerne und oft zu Weinen ohne Ecken und Kanten, die 90er und 91er Burgunder etwa, oder die 82er, 85er, 89er oder 90er Bordeaux. Klar, ich liebe zur Abwechslung auch mal Weine mit mehr Spannung, aber wenn ich ehrlich bin, sind es halt die perfekten Weinschönheiten, die für meinen persönlichen Geschmack das höchste der Gefühle sind. **So zählt denn 2018 ganz klar zu meinen absoluten Lieblings-Jahrgängen im Burgund**, zumindest bei den Rotweinen. Die Weine zeigen nebst ihrer makellosen Schönheit durchaus auch Charakter und Tiefe: der angebliche Makel ist, dass man keinen Makel findet.»

Bei den Weissen bleibt für uns nach wie vor 2017 das Mass aller Dinge, die zeigen bei gleicher Perfektion noch einen Hauch mehr Rasse. Aber die 2018er sind da ganz nahe dran, wir haben auch jede Menge grandiose weisse 2018er probiert. Der winzige Hauch Spannung, der vielleicht manchen fehlt, wird wohl nur im Vergleich mit 2017 offenbar. **2018 ist auch für Weissweine ein hervorragendes Jahr, es gibt sogar ein paar Ausnahme-Weine, die mit den 2017ern auf Augenhöhe sind.**

Herzliche Grüsse



Pirmin Bilger



Max Gerstl



Roger Maurer



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

Degustation «Burgund 2018 & Piemont»

verschoben!

Die grosse Degustation «Burgund 2018 & Piemont» vom 28.5.2020 im Volkshaus Zürich kann leider nicht stattfinden.

Die Degustation wird voraussichtlich in kleinerem Rahmen im Herbst 2020 durchgeführt.

Auf www.gerstl.ch/events > **Degustationen** sind die aktuellen Informationen aufgeschaltet.

Wir bedauern die Verschiebung sehr, halten uns aber selbstverständlich an die Anweisungen des BAG.

31.90



Tipp

Gleiches Top-Niveau wie beim traumhaften 2017er.

® 2018 Bourgogne Chardonnay (W) • Domaine Pierre Morey
18+/20 • 2022 – 2035 • Art. 250993
75cl CHF 31.90 (ab 23.6.20 36.–)

Max Gerstl: Herrliche Klarheit und Präzision, superzart, delikater, aber mit viel Ausdruck, komplex, ein Traum von Duft. **Das ist erneut grosses Kino, der Bourgogne von Pierre Morey ist einfach ein Megawein.** Sein Charme ist sprichwörtlich, er zeigt auch Noblesse, Präzision und Komplexität, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit.

Subskription Burgund 2018

Wichtige Infos:

Die 2018er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2020 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2021.)

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. 2020 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2021.)

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Aufgrund der sehr knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2018er-Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am **10. Juni 2020** 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 CHF 400.– (gültig für Lieferungen in der Schweiz und in Liechtenstein).



Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

Degustations-Box Grand Crus-Raritäten.

999.–
statt 1575.–

30%
Rabatt

2014 Guyon, Echézeaux Grand Cru AOC rouge
2016 Geantet Pansiot, Chambertin Grand Cru AOC rouge
2017 Tortochot, Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge
2016 des Lambrays, Clos des Lambrays Grand Cru AOC rouge
2015 Fèvre William, Chablis Bougros Grand Cru AOC blanc, Côte Bouguerots
2011 Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne Grand Cru AOC blanc



6 x 75cl • CHF 999.– (statt CHF 1575) • Art. 250483

Degustations-Box Faszination weisses Burgund.

346.–
statt 495.–

30%
Rabatt

2015 Fèvre William, Chablis Bougros Grand Cru AOC blanc, Côte Bouguerots
2015 Morey Marc, Chassagne-Montrachet 1er Cru AOC blanc, En Virondot
2016 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Les Gruyaches
2016 Guyon, Morey-Saint-Denis AOC blanc
2017 Pataille Sylvain, Chardonnay AOC, Le Chapitre
2017 de Bellene, Beaune 1er Cru AOC blanc, Les Perrières



6 x 75cl • CHF 346.– (statt CHF 495.–) • Art. 250535

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 Duressé AOC blanc
2016 Galeyand Jérôme, Gevrey-Chamb. AOC rouge, En Croisettes, VV
2016 Guyon, Savigny-les-Beaune 1er Cru AOC rouge, Les Peulliets
2016 Pataille Sylvain, Bourgogne Pinot Noir AOC, Le Chapitre



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

Degustations-Box Die grossen Weissweine aus Meursault.

549.–
statt 781.–

30%
Rabatt

2015 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Le Tesson
2017 Marquis D'Angerville, Meursault 1er cru blanc AOC, Santenots
2016 Morey-Blanc SA, Meursault Charmes 1er cru AOC blanc
2017 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Les Chevalières
2017 Fichet Jean Philippe, Meursault AOC blanc, Les Gruyaches
2017 Morey Pierre, Meursault AOC blanc, Village *Bio*



6 x 75cl • CHF 549.– (statt CHF 781.–) • Art. 250484

Profitieren Sie von unseren Entdecker-Preisen!

Degustations-Box Decelle-Villa: die Vielfalt des Burgunds zum Kennenlern-Preis.

279.–
statt 405.–

30%
Rabatt

2015 Decelle-Villa, Savigny-les-Beaune AOC rouge, Les Peuillets
2015 Decelle-Villa, Vosne-Romanée AOC rouge, Communes
2015 Decelle-Villa, Nuits St. Georges
2017 Decelle-Villa, Chambolle-Musigny AOC rouge
2017 Decelle-Villa, Beaune 1er Cru AOC rouge, Clos du Roi
2016 Decelle-Villa, Beaune 1er Cru AOC rouge, Les Teurons



6 x 75cl • CHF 279.– (statt CHF 405.–) • Art. 250901

Degustations-Box Die grossartigen Rotweine des Burgunds.

279.–
statt 415.–

30%
Rabatt

2017 Pataille Sylvain, Bourgogne Pinot Noir AOC
2017 Geantet Pansiot, Bourgogne Pinot Fin AOC
2017 Tollot-Beaut, Savigny-Lavieres 1er Cru AOC rouge
2017 Pataille Sylvain, Marsannay AOC rouge, L'Ancestrale
2016 Rion Michèle & Patrice, Vougeot 1er Cru AOC rouge, Les Cras
2017 Galeyrand Jérôme, Fixin AOC rouge, Le Champs des Charmes



6 x 75cl • CHF 279.– (statt CHF 415.–) • Art. 250902

Degustations-Box Domaine de Bellene: Burgund pur.

259.–
statt 370.–

30%
Rabatt

2017 Bourgogne Maison Dieu rouge
2017 Nuits St. Georges AOC rouge, Vieilles Vignes
2015 Vosne-Romanée 1er Cru AOC rouge, Les quartiers des Nuits
2016 Saint Romain AOC rouge, Sous le Château
2017 Volnay AOC rouge, Les Grands Poisots
2016 Savigny-les-Beaune 1er Cru AOC rouge Hommage à Bartolo Mascarello



6 x 75cl • CHF 259.– (statt CHF 370.–) • Art. 250903



Burgund

Weinregionen

■ DIJON

CÔTES DE NUITS

- Marsannay
- Gevrey-Chambertin
- Morey-St-Denis
- Chambolle-Musigny
- Vosne-Romanée
- Nuits-St-Georges
- Vougeot

■ NUITS-ST-GEORGES

CÔTES DE BEAUNE

- Pernand-Vergeleses
- Aloxe-Corton
- Savigny-les-Beaune
- Pommard
- Volnay
- St-Romain
- Auxey-Duresses
- St-Aubin
- Chorey-les-Beaune
- Monthélie
- Meursault
- Puligny-Montrachet
- Chassagne-Montrachet

■ BEAUNE

■ CHAGNY

Rully

Mercurey

Givry

■ CHALON-SUR-SAÔNE

CÔTES DE CHALLONNAISE

Mancey

■ TOURNUS

Uchizy

Clessé

MÂCONNAIS

Vergisson

Pouilly-Fuissé

■ MÂCON

SAÔNE



Burgund 2018, unsere Selektion:

Domaine Decelle-Villa Nuits-St-Georges	10
Domaine de Bellène Beaune	14
Domaine Geantet-Pansiot Gevrey-Chambertin	18
Domaine Jérôme Galeyraud Gevrey-Chambertin	21
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	24
Domaine Tortochot Gevrey-Chambertin	27
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	30
Domaine Sylvain Pataille Marsannay-la-Côte	34
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits-St-Georges	38
Domaine Anne & Hervé Sigaut Chambolle-Musigny	41
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	43
Domaine Jean Grivot , Vosne-Romanée	52
Domaine des Lambrays Morey-St-Denis	56
Domaine des Monts Luisants Morey-St-Denis	58
Domaine Roger Belland Santenay	61
Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune	65
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	70
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	72
Domaine du Pélican Arbois	75
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	78
Domaine Jean-Philippe Fichet Meursault	81
Domaine Pierre Morey Meursault	84
Villa Ponciago Fleurie	87
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	88
Domaine Robert-Denogent Fuissé	92
Domaine William Fèvre Chablis	95





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

Jean Lupatelli,
Kellermeister
bei Decelle-Villa

BIO Kellermeister Jean Lupatelli empfing das Gerstl-Team mit einigen Neuigkeiten zur Domaine und selbstverständlich mit Fassproben des 2018er-Jahrganges. Nach 10 Jahren der aktuellen Betriebsführung führt die Domaine eine wichtige Änderung in der Vermarktung ihrer Weine ein:

- Die **Weine aus den Trauben der Reblagen im Eigenbesitz** werden ab dem Jahrgang 2018 separat abgefüllt und unter der **Marke «Domaine Decelle-Villa»** vertrieben und verkauft.
- Die **Weine aus zugekauften Trauben** – sie machen rund 15% des Gesamtvolumens aus – werden wie bisher unter der **Marke «Decelle-Villa»** vermarktet.

Die Domaine Decelle-Villa zieht von Nuits-Saint-Georges nach Corgoloin-Comblanchien um, wo sie eine **grosse Domaine mit 2000 m2 gedeckter Arbeitsfläche gekauft** hat. Die ca. 8 ha grosse Domaine ist **vollständig für das Bio-Label zertifiziert** und wird neu alles unter einem Dach bearbeiten können.

Den **Jahrgang 2018 schätzt Jean Lupatelli als «atypisch» für das Burgund** ein. Trotz grosser Hitze, die in der Regel zur Bildung dickerer Traubenhäute und einer geringeren Menge führt, hat dieser Jahrgang eine reiche Ernte mit reifen Trauben gebracht.

Ganz grosses Kino!

® 2018 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)

19+/20 • 2023–2045 • 75cl CHF 34.90 (ab 23.6.20 45.–) • Art. 250987

Max Gerstl: Wow, ich glaube es fast nicht mehr, dieser Duft berührt mich zutiefst, schöner kann ein Wein gar nicht mehr strahlen, dieser Duft ist von berührender Sinnlichkeit obwohl völlig einfach und natürlich, da ist überhaupt nichts Kompliziertes dabei. **Ich liebe diesen Wein seit vielen Jahren**, es überrascht nicht, dass er mir auch



34.90

Tipp

dieses Jahr wunderbar schmeckt, aber dass er die sagenhaften Weine, die wir vorher probiert haben, nochmals übertagt und wohl auch den genialen 2017er, hätte ich nicht für möglich gehalten. Das ist ein die Sinne berausches Fruchtbündel, getragen von einer Extraktsüsse, die ideal auf die frische, saftige Frucht abgestimmt ist. **Das Ganze ist unterlegt von vibrierender Mineralität, die Aromen tanzen Samba, das ist echt spektakulär.** Decelle-Villa hat mit dem Jahrgang 2018 definitiv nochmals einen Schritt nach vorne gemacht, das ist ganz grosses Kino.

® **2018 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 58.50** (ab 23.6.20 65.–) • Art. 250983

Max Gerstl: Dieser Duft zeigt sich atemberaubend tiefgründig und reich, die Komplexität ist enorm, **das ist Burgund der himmlischen Art.** Der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, er zeigt sich verführerisch süss und zartschmelzend, hat Struktur, bleibt aber wunderbar weich und anschmiegsam, ein Wein von einzigartiger Schönheit, von vollendeter Klarheit und Präzision, **das begeistert mich zutiefst.**

® **2018 Bourgogne Chardonnay (W)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 26.–** (ab 23.6.20 29.–) • Art. 250986

Pirmin Bilger: Das ist ein richtiger Strahlemann. **Hier lacht die Sonne aus dem Glas.** Viel reife, gelbe Frucht, die den Jahrgang widerspiegelt, aber auch eine wunderschöne Mineralität und viel tiefgründige Frische. So verführerisch hat der Basis-Chardonnay noch nie geduftet. **Beim ersten Schluck kommt die Energie in diesem Wein voll zum Tragen.** Was für eine mineralische Zitrusbombe und dann dazu noch diese rassige Säure, die ihm diese vibrierende Kraft verleiht! Ich bin echt begeistert von diesem Bourgogne.

® **2018 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 26.–** (ab 23.6.20 29.–) • Art. 250985

Max Gerstl: Ein raffiniertes Fruchtbündel mit verblüffend mineralischer Basis, das ist **Pinot wie aus dem Bilderbuch**, wenn der Basis-Pinot schon so duftet, kann man sich auf eine geniale 2018er-Serie freuen. Auch der Gaumen hält, was der Duft verspricht. Da ist sinnliche Extraktsüsse, begleitet von köstlich frischer Frucht, das ist ganz einfach wunderbar, **ein Biowein wie aus dem Bilderbuch**, ein einzigartiges Stück Natur, völlig unkompliziert und kumpelhaft, aber mit viel innerer Grösse, das ist **Trinkvergnügen pur.**

® **2018 Choresy-les-Beaune Les Poiriers (R)**

19/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 39.50** (ab 23.6.20 45.–) • Art. 250984

Pirmin Bilger: Ein Duft vom Himmel – was für eine sinnliche Duftwolke! Ein edler Mix aus Kirsche, Himbeere und Johannisbeere, unterlegt mit noblen Kräutern und mineralischen Terroirnoten. **Hier tanzt und singt es förm-**





lich aus dem Glas. Das ist ein wahrer Schwall aus Fruchtaromen, herrlich saftig und charmant. Der Les Poiriers vereint Frucht und Struktur auf eine überaus genüssliche Art. Alles ist da, wir sind hin und weg. Es steckt viel Kraft in diesem Wein und doch kommt er so zugänglich und tänzerisch beschwingt daher. Ein **Genusspaket der Sonderklasse**, das alle Raffinessen des Burgunds und des Jahrgangs 2018 perfekt in sich vereint. **Wir haben selten einen so genialen Chorey erlebt.**

® **2018 Meursault (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 54.–** (ab 23.6.20 60.–) • Art. 250982

Pirmin Bilger: Nach den wunderschönen Weissweinen, die wir zuvor probiert haben, war die Vorfreude auf diesen Meursault gross. Das Bouquet hat diesen Meursault-Zauber mit mineralischer Tiefe und vibrierender, kühler Energie. Eine **noble Symphonie aus Chardonnay-Frucht und Terroir**. Der Glanz, der von diesem Wein ausgeht, ist beeindruckend. Lebendig zeigt sich die Säure am Gaumen, sie bringt die ideale Balance mit. **Kraft und Länge auch im Abgang**, wiederum mit viel Terroir und zart salzigen Nuancen.

® **2018 Nuits-St-Georges (R)**

19/20 • 2023–2055 • 75cl **CHF 54.–** (ab 23.6.20 60.–) • Art. 250980

Pirmin Bilger: Dieser Nuits-St-Georges ist eine Wucht an Feinheit und Eleganz. Weit aus der Tiefe kommen die teils kühlen, teils warmen Aromen. Schwarzbeerige Nuancen aus Kirsche und Cassis, aber auch rotbeerige Noten aus Himbeere und Johannisbeere. Das alles noch mit würzigen und floralen Noten unterlegt. Der Gaumen hat Kraft und Saft, **alles wirkt so schwebend leicht, so sinnlich, so verführerisch genüsslich**. Ideal und in perfekter Balance steht dazu die Struktur mit der raffinierten Säure und den zarten, reifen Tanninen. **Langes, würziges und terroirbetontes Finale.**

® **2018 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Busselots (R)**

20/20 • 2025–2055 • 75cl **CHF 87.50** (ab 23.6.20 95.–) • Art. 250981

Max Gerstl: Der zeigt sich eher etwas zarter im Duft als die vorher probierten Weine, aber das ist unglaublich raffiniert, das ist himmlisches, die Sinne berausches Pinot-Parfüm. **Meine Gänsehaut lässt mich erschauern, das ist Burgund in Vollendung**, superfein, zart, filigran, aber irre komplex, reich, konzentriert, **das ist vielleicht der bisher grösste Wein von Decelle-Villa**, verführerisch kühl aber auch köstlich süss, ein aromatisches Meisterwerk der Sonderklasse und ein Wein, der die Seele berührt, ein paradiesisch schönes Stück Natur.

® 2015 Nuits St. Georges (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl CHF 45.– (ab 23.6.20 50.–)
Art. 246135

Jetzt
lieferbar

Noble und elegante Burgundernase. Jeder Wein, den wir hier probieren, ist ein Traum, **die Raffinesse des Burgunds in Verbindung mit dem Jahrgang 2015, eine idealere Paarung kann man sich gar nicht vorstellen.** Was ist das ein feiner Nuits, durchaus strukturiert, aber so etwas von samtig, und die köstlich süsse Aromatik bringt mich zum Träumen. Die Leichtigkeit des Seins.

® 2015 Nuits St. Georges Les Busselots (R)

19+/20 • 2025–2045 • 75cl CHF 76.50 (ab 23.6.20 85.–)
Art. 246136

Jetzt
lieferbar

Was für ein köstliches Fruchtbündel nach reifen Himbeeren, dazu zarte Kräuternoten im Hintergrund. Das Geniale daran ist, dass die Frucht nicht dominiert, dass die Terroirtiefe voll zum Tragen kommt und dem Ganzen die irre Komplexität verleiht. Am Gaumen der absolute Traum, diese himmlische Süsse, diese sagenhafte Fülle, diese sprichwörtliche Eleganz, diese sublime Feinheit, **das ist Burgund in Vollendung, der Wein geht direkt ins Herz** – mit Kraft und Zug und einem grossartigen Finale.





Domaine de Bellène, Beaune: Diese 2018er gehören in jeden Burgunder-Keller.

Nicolas Potel und
Sylvain Debord



NATURNAH Nicolas Potel: «Für mich ist 2018 der bisher grösste unter den diversen grandiosen Jahrgängen der letzten Jahre.»

Er hat 1 ha in der Appellation Côtes de Nuits Villages zugekauft. Die Domaine umfasst nun 22 ha und produziert durchschnittlich ca. 140'000 Flaschen/Jahr. Nicolas hat auch Pläne, weitere rund 3 ha zuzukaufen, je hälftig Bourgogne rouge und blanc.

Das Rebjahr 2018 begann mit einer frühen Blüte unter sehr heissem und trockenem Wetter. Das war der Grundstein für eine reiche Ernte. Wie auch von anderen Domainen berichtet, waren die Verhältnisse in Bezug auf den Wasserhaushalt über die Vegetationsperiode hinweg immer gut – das Wasser war nie ein Problem. Die Ernte fand vom 6.–12. September statt, 60 Pflücker und 20 Träger standen im Einsatz.

Der Jahrgang 2018 ist bei den Weinen dieser Domaine geprägt durch eine sehr schöne Extraktsüsse, die aber nicht von Restzucker stammt – die Weine sind alle auf einen Restzuckergehalt von weniger als 1 g/l vergoren. **Rund 95% der Weine wurden in gebrauchten Fässern ausgebaut**, um den Einfluss des neuen Holzes zu minimieren.

Max Gerstl: «Bin im siebten Himmel!»

® 2018 Beaune 1^{er} Cru «Hommage Françoise Potel» (R)
20/20 • 2024–2055 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 251002

Eine Hommage an die Mutter von Nicolas Potel. Zuvor hat der Wein «Cuvée du Cinquantaire» geheissen. Die Assemblage stammt von 5 verschiedenen Premier-Cru-Lagen (Pertuisots, Montée Rouge, Les Bressandes, Clos du Roi und Reversés).

Max Gerstl: Diese 2018er von Potel rauben mir den Verstand, was

ist das doch wieder für ein himmlischer Duft, und was für ein köstlicher Nektar am Gaumen, diese die Sinne berauschende Aromatik ist von nicht zu beschreibender Schönheit, das schmeckt einfach superlecker, das tut Herz und Seele gut. **Mit diesem Wein am Gaumen bin ich im 7. Himmel**, schon diese Fassprobe schmeckt so sensationell gut, dass man den Wein am liebsten gleich so trinken würde, aber es ist klar, da steckt auch noch Potenzial für ein langes Leben drin, was da in 20 Jahren noch zum Vorschein kommen wird, man kann es nur erahnen, zu gerne möchte ich es heute schon wissen und erleben.

® **2018 Bourgogne Maison Dieu (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 26.–** (ab 23.6.20 29.–) • Art. 251003

Pirmin Bilger: Was für eine raffiniert würzige und schwarzfruchtige Nase. Die erwartete dichte Aromatik strahlt mir entgegen. Herrlicher Terroirduft ergänzt die Frucht ideal. Sehr saftig im Antrunk spielt er von Anfang an seine Karten aus. Was für eine Fülle an Fruchtaromatik, die den Gaumen flutet. Das ist unglaublich wuchtig und intensiv – und dies für einen Village (nicht Villages) Bourgogne. Ein erstaunlich intensives und langanhaltendes Erlebnis. **Genuss pur – und dies zu einem sehr fairen Preis.**

® **2018 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 54.–** (ab 23.6.20 60.–) • Art. 251004

Max Gerstl: Die jüngsten Reben wurden 1952 gepflanzt, die ältesten 1896, von diesen besitzt Nicolas Potel **nur noch genau 152 Stück**. Der Wein von diesen Rebstöcken ist entsprechend faszinierend. Ein Duft von unglaublicher Tiefe. Die Tannine spürt man praktisch nicht, so fein sind sie, die Extraktsüsse ist von unglaublicher Raffinesse, das ist so eine Süsse, die im Vordergrund steht, ohne das Geschmacksbild zu dominieren. **Da ist auch eine erhabene Frische, die alles in die perfekte Balance bringt**, der Wein zeigt Grösse ohne laut aufzutreten, er ist superelegant und leichtfüssig, aber welch irre innere Kraft!

® **2018 Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes (R)**

19/20 • 2022–2045 • 75cl **CHF 39.60** (ab 23.6.20 44.–) • Art. 251005

Pirmin Bilger: Dieses Parfum ist von strahlender Feinheit, obwohl hier eine sehr wuchtige Aromatik mit im Spiel ist. Ein Spiel aus schwarzer und roter Frucht verbindet sich mit einer ausladenden Frische. **Gewaltige Raffinesse steckt in diesem Wein**. Auftakt am Gaumen mit immenser Fruchtaromatik und köstlicher Extraktsüsse, geprägt von einem frischen und saftigen Körper. Sehr feine Gerbstoffe lassen den Wein cremig weich erscheinen. Die reife Säure verleiht ihm die nötige Struktur. Lang anhaltendes und herrlich würziges Finale, das nochmals sehr viel Terroir zum Vorschein bringt.



2018 Vosne-Romanée Les Quartiers des Nuits (R)

19+/20 • 2023 – 2050 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 98.–) • Art. 251006

Pirmin Bilger: Die Reben dieser Lage wurden 1927 gepflanzt und befinden sich zwischen Echezeaux und Clos de Vougeot. Tiefe und Eleganz geben sich die Hand. Diese Feinheit ist zauberhaft und unglaublich delikat. **Der Vosne-Romanée-Zauber hat mich bereits wieder voll in seiner Hand.** Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort, sie verwöhnt ihn nobel und zart mit der feinen, dichten, wohlschmeckenden Frucht. Rassige Säure vermittelt dem Wein Frische und Leichtigkeit. Es steckt unglaublich viel Burgund in dieser Ballettänzerin.

® 2016 Saint-Romain Village Sous Château (R)

18+/20 • 2021–2035 • 75cl CHF 36.– (ab 23.6.20 40.–)

Art. 247599

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Der legt im Vergleich mit dem Bourgogne noch eine Schippe drauf. **Man wird fast erschlagen von dieser Intensität, die hier aus dem Glas strahlt.** Man sieht einen Korb voller reifer, saftiger, schwarzer Kirschen vor sich. Dann kommen noch die noblen Gewürznoten dazu – das ist betörend. Der Gaumen – fast erschlagen und gelähmt – ist überwältigt von der immensen Kraft, die von diesem Wein ausgeht. Die dunkle, schwarze Frucht mit diesem enormen Tiefgang hinterlässt einen bleibenden Eindruck und man staunt nur ehrfürchtig vor sich hin. Auch hier zeigen sich beim Abgang jede Menge würzige Kräuternoten.



® 2015 Vosne-Romanée Les Quartiers des Nuits (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 98.–)

Art. 246299

Jetzt
lieferbar

1927 gepflanzte Reben. Die Appellation grenzt direkt an die beiden Grand-Cru-Lagen Echézeaux und Clos de Vougeot. Das vibriert förmlich aus dem Glas. Der Duft ist faszinierend, eher etwas mehr Terroir als Frucht und doch ist die Frucht ein Traum, kommt gewaltig aus der Tiefe, irre komplex und was für eine innere Kraft. Eine sehr typische, würzige Nase, verleugnet seine Herkunft aus Vosne-Romanée nicht. Am Gaumen eine wunderbare Fülle, gestützt durch eine feine Säure und reife Tannine. Eine noble Weinpersönlichkeit, der Wein ist sagenhaft fein, nobel strukturiert, mit Saft und Schmelz ohne Ende. **Das ist ein grosser Burgunder mit riesigem Potenzial und ein komplexer Terroirwein dazu.**

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

19/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.20 160.–)

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 Kräuteraromatik. Der Wein ist sehr saftig und frisch – hat eine tolle Säure und **einen starken Charakter.**





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

Vincent Geantet (Mitte)
mit Gerstl-Team

178.–



Vincent Geantet stuft den Jahrgang 2018 als nicht besonders typisch für das Burgund ein. Die rasche und früh beendete Reife ergab schlussendlich eher «warme» Weine. Trotz wetterbedingten lokalen Extremsituationen wie Frost und Hagel erlitten die Reben in der Vegetationsperiode keine nennenswerten Schäden. Der Wasserhaushalt ermöglichte eine gute Reifung. Einzig die grosse Hitze im Spätsommer verlangte ein aufmerksames Beobachten der Trauben. Die Ernte auf der Domaine begann am 4. September. Die Domaine hat in den höheren Lagen der Hautes Côtes de Nuits weitere 5 Hektaren Rebberge erworben. Bemerkenswert auf der anderen Seite der Altersskala sind die Reben in der Lage Gevrey-Chambertin «En Champs». **Noch immer stehen ca. 90% der Rebstöcke im Ertrag, die im Jahr 1903 (!) gepflanzt wurden.** Diese Rebstöcke wurzeln sehr tief und ergeben Jahr für Jahr einen regelmässigen Ertrag von 30-32 hl/ha.

Max Gerstl: «Das ist ein zutiefst berührendes Meisterwerk der Natur.»

® 2018 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2026–2055 • 75cl CHF 178.– (ab 23.6.20 200.–) • Art. 251058

Pirmin Bilger: Mit dem Charmes-Chambertin probieren wir den ersten Grand Cru dieser Domaine. Das sind viele kleine Finessen, die den zarten, aber relevanten Unterschied ausmachen. Hier haben wir einfach nochmals etwas mehr Fülle, Dichte und Tiefe. Unbeschreiblich, wie intensiv und schwarzfruchtig es aus dem Glas duftet. Die bald 50-jährigen Reben geben dem Wein viel Terroir. Genüsslich saftiger Antrunk, dann folgt eine Aromenexplosion der Sonderklasse, ein Feuerwerk am Gaumen. Zuerst kommt die Fruchtaromatik mit ihrer Extraktsüsse, dann die rassige Säure, gefolgt von würzigen Terroirnoten. Ein mineralisch langanhaltender Abgang bildet das Schlussbouquet. **Das ist ein 2018er-Feuerwerk der Sonderklasse!**

® 2018 Bourgogne «Pinot Fin» (R)

18/20 • 2022–2032 • 75cl CHF 34.– (ab 23.6.20 39.–) • Art. 251059

Max Gerstl: Herrlicher, schwarzbeeriger, intensiver Duft, wunderschöne Kräuternuancen, ein traumhaft schöner Pinot-Duft. Am Gaumen zeigt sich der Wein eher schlanker als der intensive Duft vermuten lässt. Herrlich saftiger, köstlich süsser Gaumen, er bewahrt seine geniale Frische, hat aber auch eine angenehm warme Ausstrahlung, verspielte Aromatik, leichtfüssiger Nachhall. **Diese Weine von Geantet-Pansiot haben ihren ganz besonderen Stil, fruchtbetont, aber immer mit viel Terroir unterlegt**, offen, zugänglich, natürlich, unkompliziert aber charaktervoll; Weine, die immer spannend bleiben.

® 2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Le Poissenot» (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 117.– (ab 23.6.20 130.–) • Art. 251060

Pirmin Bilger: Die Frische dieses Le Poissenot zischt wie ein Schnellzug in meine Nase. Erst im zweiten Moment kommt die schwarze Frucht voll zur Geltung. Ätherisch kühl und kräuterig würzig ist das Bouquet geprägt. Was für eine Energie, die in diesem Wein steckt. Der sprudelt förmlich im Gaumen umher mit seiner saftigen Kirschfrucht. Herrlich rasige und lebendige Säure, alles harmoniert perfekt zusammen. **Auch in diesem Jahr gehört dieser Wein zu unseren Lieblingen der Domaine, er hat er den idealen Mix aus allen Vorzügen des Jahrgangs.** Er hat dadurch auch eine Komplexität, die immer wieder neue Facetten zum Vorschein bringt. Ein äusserst gelungenes Meisterwerk.

® 2018 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (R)

18+/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 76.50 (ab 23.6.20 85.–) • Art. 251061

Pirmin Bilger: Die Handschrift von Geantet-Pansiot ist unverkennbar. Man könnte meinen, dass hier Ganztraubenvergärung im Spiel ist, was aber nicht der Fall ist. **Der Gevrey-Chambertin kommt wesentlich eleganter daher und offenbart sein Terroir wunderbar.** Diese Weine sind einfach immer eine Spur nobler als alle anderen Weine. Es ist denn auch das gewisse Etwas, das diesen Wein ausmacht. Scheinbar tänzerisch leicht kommt er am Gaumen daher, obwohl er eine intensive schwarzfruchtige Aromatik in sich trägt. Es ist die Struktur, die ihm seine Saftigkeit und Frische und damit eine gewisse Leichtigkeit gibt. Das ist herrlich ausbalanciert und äusserst delikat. Im Finale kommt das Terroir mit seiner Würze und Mineralität nochmals herrlich zur Geltung. **Sehr schön gelungen.**





■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin

® 2016 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2024–2055 • 75cl CHF 210.– (ab 23.6.20 230.–)

Art. 247469

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Wow, **ich komme aus dem Staunen nicht mehr heraus**, dieser Duft verspricht etwas vom Allergrössten, was ich je aus dieser Lage verkostet habe, das ist ein beinahe übersinnliches Parfüm, explosive Frische steht gegen eine beinahe opulente Süsse, aber das Ganze ist von totaler Harmonie, eindrücklich klar und präzise. Am Gaumen kommt sofort die Bestätigung, das ist **grandioser Pinot der himmlischen Art, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein**, man spürt ihn kaum am Gaumen, aber er erfüllt ihn mit einer immensen Fülle von absolut himmlischen Aromen, ein Traumwein, der sich mit Worten kaum beschreiben lässt.

® 2016 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Le Poissenot» (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 117.– (ab 23.6.20 130.–)

Art. 247470

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Da muss man tief ins Glas hinein schnüffeln, um alle Feinheiten dieses Duftes zu erhaschen. Aber es lohnt sich, dem die volle Aufmerksamkeit zu widmen, das ist zutiefst raffiniert, so etwas von irre komplex, **ich bin hin und weg**. Der Gaumen hält fast noch mehr als der Duft verspricht, das ist eine kleine Fruchtbombe, aber so etwas von super-elegant, sagenhaft frisch mit einer Extrakt Süsse unterlegt, die raffinierter nicht sein könnte, **so etwas kann nur ein ganz grosser Pinot**.

Max Gerstl: So etwas von irre komplex, ich bin hin und weg.

® 2016 Gevrey-Chambertin «En Champs» (R)

19+/20 • 2022–2045 • Art. 247472

75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–)

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Das Alter dieser Reben – 115 Jahre – schraubt die Erwartungen in die Höhe. Wenn man am Glas riecht, wird man nicht enttäuscht. Eine unglaubliche Kraft und Dichte gehen von diesem Wein aus. Ich könnte stundenlang an ihm schnuppern, der hat so etwas betörend Sinnliches. Süsse, reife, schwarze Frucht strahlt mir hier entgegen. Wow, und der Gaumen setzt noch einen drauf. Nebst dieser verführerischen Fruchtaromatik zeigt sich auch diese herrliche Frische, die im Mix dieses saftig-noblen Erlebnis bildet. **Was für ein Energiebündel, ein Strahlemann mit nobler Ausstrahlung und Eleganz – ein wahrer Verführere**. Im Gaumen ein Schwall von intensiver Fruchtsüsse und Frische, was für eine wunderbare Dichte. Etwas süsser als der «Le Poissenot», etwas femininer. **Fein und delikat 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.



95.–



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

BIO Die Domaine erstreckt sich über total 5 ha, davon sind 0.5 ha unproduktiv und werden neu bestockt. Sie befindet sich in der letzten Phase der 3-jährigen Transformation zur Erlangung der Zertifizierung für die Produktion gemäss den Bio-Richtlinien. **Ab dem Jahrgang 2019 gilt die Zertifizierung.** Ein Zertifikat für biodynamische Weine ist für die Domaine nicht möglich, da auch Trauben zugekauft werden.

Jérôme beklagt sich, dass die von den Behörden mit Subventionen geförderten Klone der Rebsorten nicht der aktuellen Situation in den Reblagen entsprechen. Er versucht deshalb, durch eigene Selektion die am besten geeigneten Klone zu vermehren, um aus seinen Reblagen die bestmöglichen Weine kelteren zu können. Jérôme hat **vom Jahrgang 2018 alle Weissweine ohne Schwefel gekeltert**, bei den Rotweinen wurden minimale Mengen SO₂ verwendet.

Ganz grosses Kino.

Ⓢ 2018 «Les Retraits» Comblanchien Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 72.– (ab 23.6.20 80.–) • Art. 251062

Pirmin Bilger: Die ältesten Reben dieser Lage sind sage und schreibe bald 95 Jahre alt. Comblanchien ist der südlichste Ort der Côte de Nuits. Der Duft kommt nur ganz zart und zögerlich aus dem Glas, ist aber von einer alles überstrahlenden Schönheit geprägt. Da kommt Kraft aus der Tiefe mit ganz viel Terroir. Es ist diese Magie des Burgunds aus intensiver Aromatik bei gleichzeitiger Leichtigkeit, die hier wunderschön zur Geltung kommt. **Ein Wein, der die Sinne in Anspruch nimmt, mit der Belohnung aber nicht geizt.** Die Säure bringt ihm sehr viel Rasse, gleichzeitig ist hier aber auch diese cremige, reife, rotbeerige Frucht. Strukturell hat dieser Wein sehr viel zu bieten, was ihm ein langes Leben bescheren wird. Ganz grosses Kino!

Jérôme Galeyrand



72.–

® 2018 Fixin «Les Champs des Charmes» (R)

19+/20 • 2024–2025 • 75cl CHF 59.50 (ab 23.6.20 65.–) • Art. 251063

Max Gerstl: **Die Weine von Jérôme haben alle einen ganz besonderen Charme**, sie wirken so offenherzig, aber immer auch mit nobler Zurückhaltung, charaktervoll, ausdrucksstark, vielschichtig. Dieser Duft berührt mich zutiefst, obwohl, oder vielleicht eben gerade weil er eher schlicht wirkt. Jérôme erzählt gerade, dass er seine «Sélection massalle» von diesen Reben nimmt. Er will genau diesen Geschmack bewahren, nicht irgendwelche Qualitäten wie Konzentration, Fülle oder Komplexität. Ich fühle mich offen gestanden etwas «gebrauchpinselt». **Das war von Anfang an mein Lieblingswein von dieser Domaine, ganz offensichtlich sieht das auch Jérôme so.** Das ist ein emotional zutiefst berührendes Weinunikat.

® 2018 Gevrey-Chambertin «En Billard» (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 251064

Pirmin Bilger: Was für ein ausdrucksstarkes Bouquet – voller Reife, Frische und Tiefe. Dieser Jahrgang hat einfach unglaublich viel Charme in sich, wie selten zuvor. Die Nase zeigt eine unvergleichliche, rotbeerige Gevrey-Chambertin-Aromatik, die ich so liebe. **Ich verliebe mich denn auch ständig aufs Neue in diese Weine, die so viel Sinnlichkeit in sich tragen.** Hier spielt einfach alles perfekt zusammen. Der Wein zeigt sich delikatsch harmonisch am Gaumen und macht schon fast einen trinkreifen Eindruck. Er fließt so cremig weich an den Geschmacksknospen entlang und verteilt überall diese noblen Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren. Ein Hauch Würze kommt überall mit und verleiht ihm noch mehr Komplexität. **Ein wunderschöner Wein – ich habe überall Gänsehaut.**

85.–



Jetzt
lieferbar

Diese Aromatik ist ein Traum.

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

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 85.– (ab 23.6.20 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.**

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

18+/20 • 2021–2035 • 75cl CHF 58.50 (ab 23.6.20 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.

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

19+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 72.– (ab 23.6.20 80.–)
Art. 249146

Jetzt
lieferbar

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.





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

Thierry Mortet mit
Gerstl-Team

BIO Die Domaine Thierry Mortet befindet sich in der Konversionsphase für die Bio-Zertifizierung. Dieses Zertifikat musste 2016 aufgegeben werden, weil der Jahrgang Massnahmen erforderte, die im Rahmen der Bio-Zertifizierung nicht vorgesehen sind. Nun soll aber die Bio-Zertifizierung wieder erreicht werden.

Thierry möchte die Terroirs in den Weinen noch präziser abbilden. Das erfordert bei zunehmend konzentrierteren und dichtereren Weinen (bedingt durch das Klima) einen grösseren Aufwand, um die Charakteristik des Terroirs im Wein zu zeigen. Der Einsatz von Schwefel wird während der Vinifizierung auf das absolute Minimum beschränkt und erfolgt lediglich zur Stabilisierung des Weines nach Abschluss der malolaktischen Gärung und vor der Abfüllung.

26.–

Tipp



Ein Bourgogne voller Persönlichkeit.

© 2018 Bourgogne Pinot Noir Les Charmes des Daix (R)
18/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 26.– (ab 23.6.20 29.–) • Art. 250970

Max Gerstl: Das ist so ein richtig fröhliches Fruchtbündel, da ist auch schon unglaublich viel Tiefgang mit im Spiel, herrlich edler Duft. **Das ist ein Traumwein, einer der allerschönsten Jahrgänge für den Bourgogne dieser Domaine**, herrlich saftig, rassig und mit wunderbar süssem Extrakt, superfeine Tannine, ein immenses Geschmacksspektrum, cremig weicher Schmelz, der Wein schmeckt köstlich, richtig genial. Dieser Bourgogne ist zu einer Persönlichkeit herangewachsen, es ist überhaupt nicht mehr das nette kleine Weinlein, das er in früheren Jahren einmal war.

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

® **2018 Chambolle-Musigny (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 54.– (ab 23.6.20 60.–) • Art. 250973

Pirmin Bilger: Geballte Kirschfrucht mit etwas Lakritze strömt empor. Der Chambolle-Musigny präsentiert sich sehr dunkel und wuchtig. Er hat im jetzigen Stadium sogar noch einen Hauch mehr Extraktssüße als der Clos Prieur, was den warmen Jahrgang noch etwas besser zum Ausdruck bringt. Gleichzeitig hat er aber auch diese Fülle an Frische und Saftigkeit, was ihm wiederum die **geniale Trinkfreudigkeit** verleiht.

® **2018 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 98.–) • Art. 250974

Max Gerstl: **Genial, wie es Thierry Mortet gelingt, die Schönheiten des Burgunds in Szene zu setzen**, auch dieser Duft ist wieder von absoluter Feinheit und atemberaubender Schönheit, schwarze Beeren, ein Hauch Himbeer und florale Noten wie man sie sich edler nicht erträumen könnte. **Diese Weine berühren direkt die Seele, das ist grosses klassisches Burgund**, das sind keine lauten Hammerweine, aber aromatische Meisterwerke der sinnlichen Art, in Wirklichkeit ist genau das die schönste Ausdrucksform des Pinot Noir, **Burgund in Vollendung**. Den Charme des Jahrgangs 2018 in dieser Feinheit in Szene zu setzen, ist eine absolute Meisterleistung, **ich verneige mich vor Thierry Mortet**.

® **2018 Gevrey-Chambertin (R)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 54.– (ab 23.6.20 60.–) • Art. 250971

Max Gerstl: Das ist **Pinot wie aus dem Bilderbuch**, die faszinierenden burgundischen Himbeeraromen stehen im Zentrum des raffinierten Duftes, dezent schwarze Frucht und reizvolle florale Komponenten vervollständigen das edle Duftbild. **Eine himmlische Delikatesse am Gaumen, grazil und mit göttlichen Aromen beladen**, frische Frucht und verführerische Extraktssüße bilden eine Einheit. Dazu eine eindruckliche, aromatische Brillanz! Das ist einer der allerschönsten Gevrey Villages, die ich kenne.





■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

® **2018 Gevrey-Chambertin vigne belle (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 59.40 (ab 23.6.20 66.–) • Art. 250972

Pirmin Bilger: Noch einen Hauch mehr Fülle und Tiefe zeigt der Vigne Belle. Das ist ein so raffiniertes und superzartes Burgunder-Parfum. La vie est belle avec cette vigne belle! **Hier haben wir die ganze Magie dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs im Glas.** Diese rassige und saftige Säure passt perfekt zu diesem Wein. Es lässt die intensive und reife Fruchtaromatik so tänzerisch leicht dahinschweben. Thierry Mortet ist es gelungen, Struktur und Frucht in Einklang zu bringen. **Sagenhafte aromatische Nachhaltigkeit, die würzig und terroirbetont endet.**



88.–

® **2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos Prieur (R)**

19+/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 98.–)
Art. 250975

Max Gerstl: Die Weine von Thierry Mortet werden immer mehr zu grossen Klassikern, dieser Duft ist von verblüffender Präzision und Klarheit, erinnert mich stark an die Weine von Rousseau, **das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.** Raffinesse pur am Gaumen, der Wein vereint Kraft und Feinheit in beeindruckender Weise und ist in sich sehr stimmig, **das ist ein burgundisches Meisterwerk der Extraklasse,** kraftvoll, reich, tiefgründig und immer spielen die Feinheiten die erste Geige.



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

BIO Chantal Tortochot empfing uns auf dieser **sehr familiär geführten Domaine**. Auch hier hatte die Equipe mit den klimatischen Faktoren in den Reblagen umzugehen. Der Erntebeginn war Anfang September – man hatte eine kurze Regenperiode abgewartet, welche die hitzebedingte Reifeblockade bei den Trauben etwas auflöste.

Interessant war es, in der Degustation den **Einfluss der Ganztraubenvergärung** (d.h. ohne Entrappen der Trauben) zu verfolgen. Je nach Lage, Reifezustand der Trauben wurden verschieden grosse Anteile des Traubengutes nicht entrappt und so der Vergärung zugeführt.

Ein göttlicher Genuss.

® 2018 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2060 • 75cl CHF 216.– (ab 23.6.20 240.–) • Art. 251065

Pirmin Bilger: Gewaltig, was hier aus dem Glas duftet – das ist **Chambertin in Vollendung!** Wie auch schon bei Rousseau ist hier alles auf Feinheit aufgebaut, die Eleganz diktiert das Geschehen. Zarte, aber intensive rote Frucht, unterstützt von einer herrlichen Frische – was für eine wundervolle Kombination. So angenehm saftig fliesst der Wein im Gaumen, dass man schon fast vergisst, dass es sich hier um den Chambertin handelt. Ist es nicht genau das, wonach wir suchen? Eine enorme Trinkfreudigkeit bei gleichzeitiger Fülle und Komplexität? Genau das alles vereint dieser Grand Cru in sich, einfach herrlich. **Die Chambertins sind in diesem Jahrgang von aussergewöhnlicher Qualität und spielen in einer ganz eigenen Klasse.**

Das Gerstl-Team mit
Chantal Tortochot





■ Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin

® **2018 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Sentiers (R)**

19/20 • 2026–2055 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.20 110.–) • Art. 251066

Max Gerstl: 100% Ganztraube. Der Duft ist entsprechend raffiniert und sinnlich, geniale Frucht und edle Würze vermählen sich zu einem edlen Duftbild. Das ist **in der Tat ein Traumwein**, spannend, charmant, herrlich süss mit feinsten Frische unterlegt, das ist eine noble Weinschönheit, hat aber auch seine charmante Seite. **Es gibt nur 400 Flaschen davon**, aber es ist ein bemerkenswerter Charakterwein; einer, der selbst in der grandiosen 2018er-Serie von Tortochot hervorsteht.

® **2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Les Champeaux» (R)**

19+/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–) • Art. 251067

Pirmin Bilger: Les Champeaux ist eine der höchsten Lagen von Gevrey-Chambertin, geprägt vom Kalkterroir. Nicht minder intensiv in der roten, ausgeprägt reifen Frucht, aber mit einem Hauch mehr Frische. Dazu kommt die noble, würzige Kräuteraromatik. Saftig und frisch geht es beim Antrunk weiter. Das wirkt alles so unglaublich belebend und energiebeladen. **Die ganze Energie des Jahrgangs steckt in diesen Weinen.** Das Geniale ist aber, dass keine Komponente zu übertrieben wirkt und sich alles in sehr guter Balance befindet. **Dieser Wein strahlt pure Lebensfreude aus.** Es ist einfach ein sehr grosser Genuss, ihn zu trinken.

® **2018 Gevrey-Chambertin «Les Corvées» (R)**

18+/20 • 2025–2050 • 75cl CHF 58.50 (ab 23.6.20 65.–) • Art. 251068

Max Gerstl: 60 Jahre alte Reben, 25% Ganztraube. Was für ein himmlisches Vergnügen, sich von diesem Duft verwöhnen zu lassen, der **Fruchtausdruck der 2018er-Weine ist einzigartig** und kommt in den besten Weinen des Jahrgangs so wunderbar zur Geltung wie hier. Und er schmeckt so etwas von köstlich, die Tannine sind superfein, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, tänzelt herrlich schwerelos über den Gaumen, präsentiert verspielt seine einzigartige Aromatik, er schmilzt wie Butter auf der Zunge, **ein Bijou von Wein.**

® **2018 Mazis Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2026–2060 • 75cl CHF 216.– (ab 23.6.20 240.–) • Art. 251069

Max Gerstl: Ein Duft mit Strahlkraft ohne Ende, dennoch ist Raffinesse oberstes Gebot, der beeindruckt zutiefst, das ist absoluter Hochgenuss, die Komplexität ist total. Geballte Kraft am Gaumen, dennoch bewegt sich der Wein leichtfüssig, er zeigt sich **gradezu spektakulär aromatisch**, da sind betörende Frische und viel gutes, süsses Fruchtfleisch, der Wein besitzt ein faszinierendes mineralisches Rückgrat und ist in sich sehr stimmig, **eine phänomenale Essenz.** Der Mazy Chambertin ist auch **einer der Lieblingsweine von Chantal Tortochot.**

® **2018 Morey St. Denis (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 54.–** (ab 23.6.20 60.–) • Art. 251070

Pirmin Bilger: Dieser Morey St. Denis hat es in sich. Die Eleganz ist etwas ausgeprägter, er kommt daher zarter und feiner daher. Der Wein **brilliert mit tausend Raffinessen**. Rotbeerige Frucht und dahinter auch feine schwarze Frucht. Dazu kommen noble Kräuter und wunderschöne florale Nuancen. Am Gaumen wirkt er ungemein saftig und frisch – zusammen mit der vollen Fruchtaromatik entsteht **ein sehr trinkfreudiges Elixier**. Das macht einfach Freude und garantiert höchsten Genuss.

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

19 +/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 216.–** (ab 23.6.20 240.–)
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.

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

19/20 • 2022–2045 • 75cl **CHF 88.–** (ab 23.6.20 98.–)
Art. 249246

Jetzt
lieferbar

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.





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

Cyrielle Rousseau
mit Gerstl-Team



Es ist immer ein ganz besonderes Highlight, wenn wir die Domaine Armand Rousseau besuchen und im Keller den neuen Jahrgang verkosten dürfen. Die Weine sind und waren immer von ganz **besonderer Tiefe, Eleganz und Präzision** geprägt – und es ist kein Wunder, dass sie auch besonders beliebt und begehrt sind.

Bereits zum zweiten Mal durften wir den neuen Jahrgang mit Cyrielle Rousseau verkosten. Wir hatten das Gefühl, dass sie uns in diesem Jahr besonders aufgestellt und glücklich empfing. Der Grund dafür war uns dann ziemlich schnell klar: Die Weine von dieser Domaine waren ja schon immer aussergewöhnlich und von einem anderen Stern. **Was aber mit dem Jahrgang 2018 geschaffen wurde, trieb uns Tränen in die Augen.** Die Weine sind mit einer unglaublichen Intensität ausgestattet, wie wir sie noch nie erlebten. Gleichzeitig haben sie aber auch eine alles überstrahlende Eleganz und Feinheit in sich. **Mit dem Jahrgang 2018 wurde nochmals ein neues Level erreicht.**

Die Weine von
Armand Rousseau
werden im Februar
2021 geliefert.

Das übersinnliche 20-Punkte-Erlebnis.

Ⓜ 2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)
20/20 • 2025–2055 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251071

Cyrielle Rousseau: «Wenn Du keine guten Trauben bzw. Reben hast, kannst Du auch keinen guten Wein machen. Die Natur gibt auch bei uns den Ton an und wir richten uns voll und ganz nach ihr.»

Pirmin Bilger: In diesem Jahr hat die Natur ganze Arbeit geleistet. Es sind **Weine in absoluter Perfektion und Reife** entstanden. Dieser Clos St. Jacques steht zumindest aromatisch über den anderen 1er Crus. Ich meine auch die Struktur hat etwas mehr Muskeln und kommt den Grand Crus sehr nahe.

Max Gerstl: Jetzt wird es übersinnlich, jetzt treten wir in Dimensionen ein, von denen ich überzeugt bin, dass es so etwas bis vor wenigen Jahren noch nicht gab, **das ist ein Überwein, der eigentlich jede Punkteskala sprengt.**

® 2018 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)

20+/20 • 2028–2060 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251072

Pirmin Bilger: **Frischer, würziger und etwas maskuliner** kommt der Clos de Bèze daher. Er strahlt einen unheimlichen Tiefgang und eine faszinierende, würzig-kühle Aromatik aus. Die Frucht geht eine Nuance stärker ins Schwarzfruchtige und zeigt mehr Würze und Kräuter. Was für ein wunderschönes Paar, dieser Chambertin und der Clos de Bèze. Beide zeigen sich ganz anders und sind doch so faszinierend und überirdisch gut. Auch strukturell zeigt dieser Wein noch etwas mehr Kraft und wird wahrscheinlich etwas länger bis zu seiner Vollendung brauchen. Auch **er ist von einem anderen Stern und spielt in einer eigenen Liga. Ich könnte davonschweben vor Glück.**

® 2018 Chambertin Grand Cru (R)

20+/20 • 2028–2060 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251073

Max Gerstl: Ja! Auch der ist noch von dieser Welt! Wenn Trauben eines der grössten Terroirs der Welt von einem begnadeten Winzer in einem perfekten Jahrgang gekeltert werden, entsteht ein göttliches Getränk wie dieses. **Da kann man nur ehrfürchtig niederknien** und sich eingestehen, dass es Weine gibt, die mit unserer Bewertungsskala nicht mehr adäquat bewertet werden können. **Dieser Chambertin sprengt jede Vorstellungskraft.**

® 2018 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)

20/20 • 2026–2055 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251074

Max Gerstl: Nomen est Omen, charmanter kann ein Wein nicht sein, diese Lage, so wie die Domaine Rousseau sie interpretiert, das kann man sich perfekter nicht vorstellen. Die Art und Weise, wie dieser Wein den Gaumen verwöhnt, muss man erlebt haben, jetzt kommt noch der Charme des Jahrgangs dazu, dieses Erlebnis geht unter die Haut, **da vergesse ich alles um mich herum, habe für einen Moment effektiv keine Gedanken mehr**, nur noch zutiefst berührende Gefühle. Das ist ein **Schwergewicht im Ballettkleid.**

® 2018 Clos de la Roche Grand Cru (R)

20/20 • 2026–2055 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251075

Pirmin Bilger: Rote Kirsche, Himbeere, Johannisbeere und etwas Erdbeere. Der Clos de la Roche ist ein rotbeeriges Spektakel. Zauberhaft floral unterlegt, das Bouquet ist schlicht und einfach magisch und zieht





mich voll und ganz in seinen Bann. **Auch am Gaumen geht es zauberhaft zu und her.** Die Tannine sind hier etwas präsenter, was dem Wein eine starke Struktur gibt. Er wird bestimmt ein langes und schönes Leben vor sich haben. **Ein grosses Glück für alle, die eine solche Flasche im Keller haben.**

® **2018 Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes (R)**

20/20 • 2026–2060 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251076

Pirmin Bilger: Diese **Monopol-Lage** von Rousseau wurde in den letzten Jahren **bei allen Weinliebhabern extrem begehrt.** Sehr feminin und rotbeerig fruchtig. Die zusätzliche Eleganz gewinnt er mit der Extrafrische von der etwas kühleren Lage. Ca. 30% neues Holz geben ihm die etwas festere Struktur und ein kräftiges, ultrafeines Tanningerüst. Was für ein fülliger, wohligh weicher Körper voller Extraktsüsse und mit einem noblen Kräuterschwall im Abgang. Dieser Wein hat nicht nur Rasse und Klasse, er hat auch zusätzliche Komplexität und Tiefe.

® **2018 Gevrey-Chambertin (R)**

18+/20 • 2024–2045 • Preis auf Anfrage • Art. 251077

Pirmin Bilger: Dieser Village duftet sehr nach einem grossen Wein. Was für ein zauberhafter Duft, was für eine Klarheit und auch Intensität. Kirschfrucht und feine rotbeerige Nuancen vermischen sich wunderschön. Dieser Jahrgang bringt dem Wein einen wunderschönen femininen Charakter. **Sooo herrlich saftig und geschmeidig am Gaumen** mit einer jugendlichen Energie aus Frische und Frucht. Besser kann man die Struktur nicht mit der Aromatik in Einklang bringen. Das ist **Perfektion bis ins kleinste Detail, Vollendung auf Villages-Stufe und unbeschreiblicher Hochgenuss.**

® **2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St-Jacques (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251078

Max Gerstl: Die Feinheit in Person, **raffinierter kann ein Wein nicht sein,** und was für eine Süsse, die Sinne berauschende Aromatik, das ist hohe Schule, vibrierende Mineralität im Hintergrund, dieses Weingut interpretiert den Jahrgang so wunderschön, besser kann man sich das nicht vorstellen. Die Weine sind zutiefst berührend, bleiben aber immer leise, selbst in so einem spektakulären Jahrgang. Das ist wie **ein wunderschöner Traum, der hoffentlich nie enden wird.**

® 2018 Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)

18/20 • 2024–2045 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251079

Pirmin Bilger: Schon der vermeintlich «kleine» Gutswein überzeugt mit seinem enormen Charme enorm. Das ist **ganz feines Rousseau-Parfum**. Auch haben wir hier natürlich die charmante Reife des 18er-Jahrgangs, aber er scheint nochmals eine Spur eleganter und feiner ausgebaut. **Auch der Gaumen begeistert von Beginn an mit unheimlichem Charme**. Was für eine unglaubliche Eleganz und Feinheit – strukturell wie auch aromatisch. Zart würziges Finale mit guter Nachhaltigkeit.

® 2018 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)

20/20 • 2025–2055 • 75cl Preis auf Anfrage • Art. 251080

Max Gerstl: Wir wechseln vom weiblich zarten, anschiemgsamen Charme zum männlich robusten, beinahe spektakulären Mazy. Das kann man aber wohl nur im direkten Vergleich so eindrücklich erleben, hier haben wir vergleichsweise ein monumentales, gut strukturiertes Kraftbündel, für sich alleine würde man den gleichen Wein wohl als samtigen Gaumenschmeichler empfinden. Wie dem auch sei: Auf jeden Fall ist es ein **Weinmonument der sinnlichen Art**, selbstredend ist auch hier alles in perfekter Harmonie, der Wein singt, er **berührt direkt das Herz**.





Sylvain Pataille, Marsannay-la-Côte: Grandiose Terroirweine aus Marsannay.

Sylvain Pataille
mit Gerstl-Crew



BIODYNAMISCH Sylvain Pataille: «Wir sind seit 6 Jahren in der Biodynamie, das beginnt sich jetzt so richtig auszuzahlen.» **Die Domaine Sylvain Pataille ist seit 2013 für biodynamischen Anbau zertifiziert.** Die zugekauften Trauben sind alle unter dem Bio-Label erzeugt.

Die Equipe der Domaine wurde von 6 auf 9 Mitarbeiter vergrößert, weil der Anteil an Handarbeit im Rebberg weiter zunimmt. Ein grosser Teil der Maschinenarbeit, die bisher von Traktoren geleistet wurde, wurde durch Pferdearbeit ersetzt. Das führt zu einer deutlich geringeren Verdichtung des Bodens und deshalb zu einer Verbesserung der Drainage und somit des Wasserhaushaltes im Rebberg. Alle Weine mit Ausnahme des «Bourgogne rouge» und des «Marsannay Clémongeot» wurden mit 100% Ganztraubenvergärung produziert. Die anderen Weine mit einem Anteil von 50% nicht entrappten Trauben.

Ein grosses Meisterwerk von Sylvain Pataille.

® 2018 Marsannay L'Ancestrale (R)

20+/20 • 2025–2060 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.20 110.–) • Art. 251081

Max Gerstl: Einmal an diesem Glas riechen und es ist klar, dass das ein monumentaler Wein ist, genialer kann kein Wein duften, **das ist pure hochkonzentrierte Raffinesse.** Es wird auch ganz still im Keller. Acht Leute, die vorher angeregt diskutiert haben, sprechen kein Wort mehr – ein Zeichen, wie sehr dieser Wein alle berührt. Erstaunlicherweise erinnert mich dieser Duft an die Weine von Vogüé, bei aller Konzentration ist immer Finesse oberstes Gebot. Alle diese himmlischen Eindrücke zu verarbeiten, ist gar nicht so einfach, **die vibrierende Gänsehaut ist ein schönes Erlebnis**, aber ich sollte mich gleichzeitig darauf zu konzentrieren, das Empfundene in Worte zu fassen. **«Das ist ein erleuchteter Wein»**, sagt Heiner Lobenberg aus Spass, aber er trifft damit wohl den Nagel auf den

Kopf. Auf jeden Fall ist es einer, der sich mit unserer gängigen Punkteskala nicht mehr messen lässt.

® **2018 Bourgogne Aligoté «Champ Forey» (W)**

19+/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.20 48.–) • Art. 251082

Max Gerstl: Was Sylvain Pataille aus dieser Traubensorte hervorzaubert, bringt mich immer wieder zum Staunen. Ich kenne es ja schon von vergangenen Jahren, aber das hier ist **nochmals eine Nummer faszinierender**. Dieser floral würzige Duft raubt mir den Verstand, das ist ein Traum, unglaublich vielfältig, eine Duftwolke von einzigartiger Schönheit. **Auch am Gaumen ein Erlebnis der sinnlichen Art**, da geht die Post ab, da ist etwas los am Gaumen, dennoch ist immer Finesse oberstes Gebot, dieser Wein berührt mich zutiefst. **Hier haben wir es ohne Zweifel mit einem der ganz grossen Weissweine dieser Welt zu tun.**

® **2018 Bourgogne Aligoté Clos du Roy (W)**

19+/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.20 48.–) • Art. 251083

Pirmin Bilger: Der König der Aligotés von Sylvain Pataille trägt zu Recht diesen Namen. Das ist die perfekte Mischung aus dem Champs Forey und dem Auxonnes. Was dieser Winzer aus einem Aligoté macht, ist schon faszinierend. Was für eine Präzision, die in diesem Wein steckt und gleichzeitig eine floral geprägte Eleganz und energiegeladene Tiefe. **Das tanzt, das vibriert, das begeistert**. Messerscharf am Gaumen mit einer Klarheit eines Bergsees. So zart und gleichzeitig unheimlich kraftvoll. Ein Energieschub durchströmt meinen Körper – was für eine Spannung, die in diesem Wein steckt. Man kann sich gar nicht vorstellen, wie ein solch genialer und frischer Wein in diesem Jahr entstehen konnte. **Ein kleines Meisterwerk!**

® **2018 Bourgogne blanc Le Chapitre (W)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl CHF 45.– (ab 23.6.20 50.–) • Art. 251084

Pirmin Bilger: Die Klarheit und Präzision voller Raffinesse setzen sich auch bei diesem Bourgogne fort. Unbeschreiblich zart und mit einer vor sich hin sprühenden Zitrusfrucht lacht einen dieser Wein an. Das ist schon **ganz grosses Kino**, wenn man bedenkt, dass dies ein «einfacher» Bourgogne ist. So viel Mineralität und Tiefgang – unglaublich. Schmelz und Säure stehen in perfekter Balance zueinander und geben ihm gleichzeitig Cremigkeit und Frische. Wie ein Feuerwerk zeigt er nach und nach neue Facetten von sich und kann bis zum langen Abgang überzeugen. **Ganz toll gelungener Chardonnay!**

® **2018 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2023–2035 • 75cl CHF 29.70 (ab 23.6.20 33.–) • Art. 251085

Pirmin Bilger: Sehr gespannt waren wir auf die roten Weine von Sylvain Pataille. Wie erwartet schafft er es, **die warme Aromatik des Jahrgangs**





in ein Kleid aus **Frische und Eleganz** zu packen. Was für ein sinnliches Parfum, das hier aus dem Glas duftet. Ein vielschichtiger Duft aus rot- und etwas schwarzbeeriger Frucht. Absolut faszinierend und alle Sinne einnehmend. **Frische und Saftigkeit am Gaumen.** Immer auf der zarten, aromatischen Seite. Was für ein herrlicher Pinot!

® **2018 Marsannay blanc «La Charme aux Prêtres» (W)**

20/20 • 2024–2045 • 75cl **CHF 78.–** (ab 23.6.20 88.–) • Art. 251086

Max Gerstl: Das ist ein **Duft wie von einem andern Stern**, schon fast pure Mineralität, man riecht die Steine, normalerweise kommt das erst in ein paar Jahren zum Vorschein, hier schon in diesem Jungwein, genial, wie der ätherisch duftend die Nase betört. Dann dieser unglaublich samtige Fluss am Gaumen, bei gleichzeitig irrer Rasse, eine **Aromatik von atemberaubender Schönheit**, eine Vielfalt, die jeder Beschreibung spottet, der Wein ist von malerischer Schönheit und ästhetisch makellos. **Das ist wahre Marsannay-Magie!**

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

17+/20 • 2020–2025 • 75cl **CHF 26.90** (ab 23.6.20 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.



® **2016 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2020–2030 • 75cl **CHF 26.90** (ab 23.6.20 33.–)

Art. 247717

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Frucht und Frische lachen einen hier an. Welch wunderschön femininer Burgunderduft. Herrlich lieblich und wunderschön nach Himbeeren und Erdbeeren duftend. Am Gaumen wird die geballte Frucht von dieser herrlichen Säure unterstützt, was dem Wein diese geniale Frische gibt. Dann kommen diese aromatisch würzigen Noten mit einer ausgeprägten Mineralität zum Vorschein. **Das ist ein richtiger Schmeichler und bereitet enorm viel Freude.**

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

19/20 • 2020–2038 • 75cl **CHF 49.50** (ab 23.6.20 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.

® **2016 Marsannay rouge Clos du Roy (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 54.–** (ab 23.6.20 60.–)

Art. 247722

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Hier steht die Frucht eher dezent im Hintergrund, eine unglaubliche mineralische Fülle prägt diesen himmlischen Duft, von Tabak über Leder bis zu schwarzem Trüffel sind hier alles noble Terroirnoten versammelt. **Ein Traum am Gaumen, geballte Kraft auf unglaublich raffinierte Art vorgetragen,** die Extraktssüsse könnte genialer nicht sein, getragen von perfekt darauf abgestimmter Säure, das lässt die Aromen förmlich explodieren, und doch wirkt das Ganze unglaublich raffiniert, fein und tänzerisch.





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

Maxime und
Patrice Rion



Patrice Rion mit einem Augenzwinkern: «Ich habe einmal gesagt, 2015 sei der grösste Jahrgang meiner Laufbahn. Jetzt muss ich aber schnellstens in Pension gehen, ich fürchte, es stimmt jetzt schon nicht mehr...»

Patrice Rion berichtet zufrieden von einem sehr guten Jahrgang. Der mittlere Ertrag auf der Domaine liegt mit 30 hl/ha eher im unteren Bereich, das liegt aber daran, dass hier **viele Parzellen mit «Vielles Vignes» bestockt** sind, die naturgemäss tiefere Erträge ergeben, die dafür in besserer Qualität.

Im Rebberg gab es Änderungen. So wurden beispielsweise in der Lage **Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru «Clos des Argilières» 30 Aren neu bestockt**. Ein kleines Hagelgewitter in dieser Lage traf glücklicherweise nur die Blätter und richtete keinen grösseren Schaden an. In Zukunft wird Patrice Teile der Domaine Daniel Rion bearbeiten oder sogar übernehmen. Das wird dazu führen, dass er weitere Village-Lagen in Nuits-Saint-Georges und Vosne-Romanée führen wird, dazu auch den **beliebten Vosne-Romanée 1^{er} Cru «Beaux Monts»**.

Vollendung am Gaumen.

® 2018 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 81.– (ab 23.6.20 90.–) • Art. 250977

Max Gerstl: Das ist Burgund, wie ich es über alles liebe, feinste, hochreife und dennoch die Frische bewahrende Frucht, verführerisch floral und mit edler Würze unterlegt, dieser superfeine Duft zeigt eine begeisternde Komplexität. **Die Vollendung folgt am Gaumen.** Wie der Kraft und Feinheit verbindet, fasziniert mich total, das ist einfach himmlisch, feinste Struktur und cremiger Schmelz verbinden sich in idealer Weise, dazu kommt ein **minutenlanger, die Sinne berausender Nachhall.**

® **2018 Bourgogne Les Bons Bâtons (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl CHF 24.30 (ab 23.6.20 27.–) • Art. 250976

Pirmin Bilger: Wie ich dieses rotbeerige Parfum liebe! 2018 kommt es noch verstärkter zur Geltung und zeigt eine unbeschreibliche Reife. Fein würzig und charmant floral unterlegt. Es ist der Mix, der die Faszination bei diesem Wein ausmacht. **Trotz des warmen Jahrgangs hat man es geschafft, die Frucht nicht überreif erscheinen zu lassen und doch die ganze Kraft der Sonne mitzunehmen.** Der Gaumen bringt saftige, reife, rote und schwarze Frucht mit einer delikaten Tanninstruktur zur Geltung. Straff und gleichzeitig geschmeidig fein. **Ein herrlicher Bourgogne mit grandioser Zukunft.**

® **2018 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Clos des Argilières (R)**

19+/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 99.–) • Art. 250978

Max Gerstl: 80 Jahre alte Reben. Komplexität und Tiefe dieses Duftes beeindrucken zutiefst, dennoch bleibt er fein, ein sublimes Parfum, unendlich raffiniert, die Sinne berauschend. Die Tannine zeigen sich von der samtigen Seite, **der Wein strotzt vor köstlich süßem Extrakt, besitzt aber auch die ideale Dosis Frische,** das ist gross, das ist eine Weinschönheit wie aus dem Bilderbuch, da ist vibrierende mineralische Tiefe, **er schmeckt unfassbar gut** und die Länge des Nachhalls erscheint beinahe unendlich.

® **2018 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Clos St. Marc (R)**

20/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 112.50 (ab 23.6.20 125.–) • Art. 250979

Pirmin Bilger: Dieser Clos St. Marc wirkt so unbeschreiblich klar und fein. Gleichzeitig aber auch füllig aromatisch und faszinierend tiefgründig. Der süssliche Duft des Jahrgangs 2018 strömt aus dem Glas und verzaubert uns. Er nimmt die Sinne voll und ganz in Anspruch. Reif und gleichzeitig frisch wirkt das Bouquet. Der erste Schluck bestätigt die gewonnenen Eindrücke. **Hier schwappt eine aromatische Fülle mit herrlicher Extraktssüsse über den Gaumen, dass einem schwindlig wird.** Der Wein hat Muskeln, kommt aber dank seiner Struktur mit perfekter Balance daher. **Ein Wein auf Grand-Cru-Niveau und von exzellenter Qualität. Bravo!**

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

19+/20 • 2025–2045 • 75cl CHF 249.– (ab 23.6.20 300.–)

Art. 244944

Jetzt
lieferbar

Das ist an Feinheit nicht zu übertreffen, dabei aber extrem ausdrucksvoll und intensiv. Am Gaumen kommt die Faszination des Amoureuses 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 Michèle et Patrice Rion, Nuits-Saint-Georges

® 2015 Nuits-Saint-Georges Clos St. Marc
1^{er} Cru AOC rouge (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.20 110.–)
Art. 246281

Jetzt
lieferbar

Der legt an Intensität nochmals gehörig zu. Herrlich tiefgründiger, schwarzbeeriger Duft, das ist ein edler und erhaben eleganter Duft, das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht wünschen kann. **Eine Sensation am Gaumen**, diese irre Frische und Kraft in Verbindung mit der noblen Extraktsüsse, darin eingebettet eine unbeschreibliche Aromenfülle. Seine kühle und frische Kräuteraromatik mit den wunderschönen Fruchtnoten lassen einen vor Ehrfurcht fast erstarren.

® 2015 Nuits-Saint-Georges AOC rouge (R)

18+/20 • 2023–2040 • 75cl CHF 54.– (ab 23.6.20 60.–)
Art. 246284

Jetzt
lieferbar

Diese 2015er von Patrice Rion sind durchs Band ein Traum, auch das ist so eine sensationelle Delikatesse, vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des **minutenlangen Nachhalls**, das ist so etwas von unendlich gut. Der Wein strahlt Wärme aus. Besonders erwähnenswert ist der köstliche Anrunk im Gaumen, so herrlich frisch und süß. Saftiges Fruchtfleisch und eine wunderschöne Mineralität, der macht richtig Spass.

Patrice Rion (2.v.l.) mit Gerstl-Crew.





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

Chambolle – ein Name, der weltweit in den Ohren von allen Weinliebhaberinnen und -liebhabern sinnlich klingt. **Nur wenige Appellationen haben eine so magische Aura.**

Wenn dann beste Terroirs noch anspruchsvollen und talentierten Weinbauern wie Anne und Hervé Sigaut anvertraut werden, können fast nur **hochklassige Weine voller Raffinesse und Eleganz** entstehen.

Die Rebsorte Pinot Noir schenkt uns hier eine Art Krönung im Ausdruck: Brombeer- und Veilchenaromen in der Nase und eine satinartige Empfindung am Gaumen, alles vom Allerfeinsten. Genau hier in dieser **Hochburg der grossen roten Burgunderweine** – etwas mehr als 150 ha auf einem schmalen, von Norden nach Süden verlaufenden Weinbergstreifen – ist das Weingut angesiedelt.

Max Gerstl: Ein Paradebeispiel eines grandiosen 2018ers.

© 2018 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Chatelots (R)
19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 88.– (ab 23.6.20 99.–) • Art. 251087

Pirmin Bilger: Dieser Duft erinnert mich sehr stark an die grossen Weine der Domaine Comtes de Vogüé. Was für ein irrer Tiefgang und eine unglaublich ausdrucksstarke Kirschpower im Bouquet! Trotz aller Opulenz wirkt es nie übertrieben, es bleibt immer bei einer sehr sinnlichen und überaus reizvollen Art. Noble Kräuter und feinste florale Aromen unterstreichen die Sinnlichkeit und die Komplexität. **Saft pur am Gaumen, was für eine Energie, was für eine Wucht!** Die Säure bringt die perfekte Frische und Rasse, ist somit die ideale Ergänzung zur intensiven Fruchtaromatik. **Irgendwie irre komplex und doch so verspielt, tänzerisch leicht und gleichzeitig wuchtig.** Man wird hin und her gerissen zwischen den Eindrücken und bleibt im faszinierend würzigen Abgang hängen. Grossartig.

Anne und Hervé Sigaut

Anne Sigaut mit Pirmin
Bilger und Max Gerstl





Anne Sigaut

■ Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle-Musigny

® **2018 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 88.–** (ab 23.6.20 99.–) • Art. 251088

Max Gerstl: Da ist sehr viel Tiefe in diesem edlen Duftbild, das ist kein Wein, der sich lauthals in den Vordergrund drängt, sein Duft bleibt dezent, aber überaus komplex und reichhaltig. Er hat auch wieder diese wunderbar kühle Ausstrahlung, wie man sie von den gelungenen 2018ern kennt. **Verführerisch samtiger Gaumen, der Wein berührt die Seele**, herrlich saftiger, rassiger und köstlich süsser Gaumen, die Aromatik ist ein Traum, beschwingt und leichtfüssig, aber kraftvoll, vibrierende Mineralität, sagenhafte Länge.

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

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 88.–** (ab 23.6.20 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**.

95.–



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

19/20 • 2023–2045 • 75cl **CHF 95.–** (ab 23.6.20 105.–)
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.



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

Beim Betreten der Kellergewölbe der Domaine herrscht eine feierliche, fast andächtige Stille. **François Millet präsentiert seinen 34. Jahrgang (!)** und berichtet ganz unaufgeregt über die wichtigsten Geschehnisse im Rebjahr 2018.

Bereits am 30. August begann die zweitfrüheste (nach 2003) Ernte seit weit über 100 Jahren. Die Trauben erreichten eine bisher noch nicht beobachtete phenolische Reife. Die Beerenhäute waren dick, so dass keine Pigeage gemacht wurde während der alkoholischen Gärung – die Remontage belies dem Wein seine fruchtige Aromatik. Das ergab **sehr konzentrierte und dennoch frische Weine**.

Extrem interessant waren die Ausführungen von François zum Thema «Empathie». **Winzer und Kellermeister versuchen, den Partner (je nach Situation die Rebe oder den Wein) zu verstehen und ihn in seiner Entwicklung zu unterstützen.** Das Klima ist nicht gegen die Reben, die Reben können sich anpassen. Der Winzer respektiert das Klima. Spannend ist auch die These, wonach der Wein auf Interventionen eine «Antwort» gibt. Weine wie der Bonnes Mares erlauben den Kontakt in Form einer aktiven Bearbeitung des Weines. Andere wiederum wie der Musigny jeunes vignes sind sehr empfindlich und reagieren äusserst sensibel. So ist es nicht erstaunlich, dass der Keller-Mitarbeiter das Umziehen des Weines von einem Fass ins nächste mit einer Art Velopumpe schonend und von Hand vollzieht.

Auch 2018 wieder ein Überwein.

® 2018 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20+/20 • 2028–2070 • Art. 250957

75cl CHF 540.– (ab 23.6.20 600.–)

Pirmin Bilger: Was jetzt kommt, wird sehr schwierig in Worte zu fassen. Dieses dunkle Elixier im Glas ist schon fast schwarz. Entsprechend voluminös und gewaltig präsentiert sich das Bouquet. **Ein Duft, der bis jetzt über allem steht.** Kirsche, Heidelbeere

François Millet





■ Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny

etwas Cassis und feinwürzige Kräuternuancen. In diesen Duft kann man gedanklich hineinsinken und sich gehen lassen. Man erstarrt fast vor Ehrfurcht, **ein unbeschreibliches Glückgefühl durchströmt den ganzen Körper**. Im Auftakt wohlige Extraktsüsse und intensivste Fruchtaromatik. Dann wird die Säure spürbar, es entwickelt sich eine unglaubliche Saftigkeit. Was für eine Balance dieser verschiedenen Komponenten! Es ist ein Spiel dieser vielschichtigen Aromen mit den Strukturelementen. Wie ist es möglich, diese Kraft, diese Muskeln derart elegant und verspielt erscheinen zu lassen? **Es ist das perfekte Zusammenspiel aus Terroir, Jahrgang und Weinhandwerkskunst. Dieser Wein sprengt die 20-Punkte-Skala**, man kann sich nur ehrfürchtig vor ihm verneigen.

® 2018 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru (R)

20/20 • 2026–2060 • 75cl CHF 250.– (ab 23.6.20 280.–) • Art. 250959

Max Gerstl: Solche Farben habe ich hier noch nie gesehen, **der Wein ist fast schwarz**. Er duftet faszinierend floral, die geniale Frucht bleibt erstaunlich schön im Hintergrund, es sind schwarze Kirschen, wie man sie sich feiner nicht vorstellen könnte. Was da am Gaumen abgeht, lässt sich kaum in Worte fassen, **eine so enorme Konzentration habe ich selten erlebt, gleichzeitig ist das beschwingte Leichtigkeit**, ein die Sinne berauschendes Fruchtbündel, spektakulär mineralisch und von selten erlebter Komplexität. **Und das ist der Wein der jungen Reben!** Folglich muss es einen Wein geben, der noch besser ist, was angesichts dieses Erlebnisses unvorstellbar ist. Es bleibt nichts anderes übrig als genießen, staunen und den nicht mehr enden wollenden Nachhall bewundern.

162.–



Gigantischer Einstiegswein.

® 2018 Chambolle-Musigny (R)

19+/20 • 2024–2055 • 75cl CHF 162.– (ab 23.6.20 180.–)
Art. 250960

Pirmin Bilger: Die Weine von der Domaine Comte de Vogüé sind uns ja schon seit jeher bekannt für ihre schwarzfruchtigen Aromen, **dieser Chambolle-Musigny setzt aber neue Massstäbe**. Wo geht wohl die Reise hin, wenn schon der Villages aus jungen Reben derart imponiert? Dicht und mit einer unheimlichen Wucht strahlt es aus dem Glas. Der erste Schluck sprengt jede Vorstellungskraft, **ich kann kaum glauben, dass dies «nur» der Einstiegswein sein soll**. Die pure Kirschfrucht flutet den Gaumen mit einer herrlichen Extraktsüsse und sensationellen Struktur aus Säure und Tanninen. Das Jahr scheint perfekt umgesetzt worden zu sein; die volle Reife steckt im Wein, ohne einmal zu üppig zu wirken. **Was für ein grandioser Villages**, ich bin sprachlos – und nur aus diesem Grund gebe ich «nur» 19+ Punkte. Würde man diesen Wein als Grand Cru preisen, würde niemand reklamieren.

® 2018 Musigny Grand Cru blanc (W)

20+/20 • 2026–2060 • 75cl CHF 850.– • Art. 250961

Pirmin Bilger: Wir hatten das Glück, dass wir auch in diesem Jahr den Musigny blanc probieren durften. Das florale Bouquet ist nicht zu übertreffen. Nebst der herrlichen Zitrusfrucht kommen Holunderblüten und auch ganz viel Terroirwürze zum Vorschein. Die Mineralität ist unbeschreiblich tiefgründig. Man merkt dem Wein den etwas heisseren Jahrgang an, da er einen **ganz feinen tropischen Touch** hat. Das tut der Frische und Eleganz aber keinen Abbruch, nein, es macht den Wein nur noch komplexer und raffinierter. Der Gaumen wird vom cremigen Schmelz und der energiebeladenen Frische fast überrollt. Was für eine Supersäure, die sich hier präsentiert! Das ist unglaublich raffiniert und knackig, gleichzeitig voluminös aromatisch. Ultrapräzision vom ersten Moment bis zum langen Finale. **Das ist mit Sicherheit einer der grössten Weissweine, die ich in den letzten Jahren verkosten durfte.** Und es ist **wohl der bisher grösste Weisswein in der Geschichte des Weingutes.**

® 2018 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)

20+/20 • 2028–2070 • Art. 250955

75cl CHF 680.– (ab 23.6.20 750.–)

Max Gerstl: Feiner, zarter, delikater kann ein Duft nicht sein, aber auch nicht komplexer, reicher, tiefgründiger. Das ist **eine Orgie von Frucht und floralen Komponenten**, die raffinierter nicht sein könnten, ein Hauch Kräuter zeigt die Hitze des Jahrgangs an, alles ist von sprichwörtlicher Klarheit und Präzision. Am Gaumen beeindruckt zuerst einmal die Feinheit der Tannine. **Der Wein schmiegt sich herrlich samtig an den Gaumen.** Auch über die enorme Konzentration muss man staunen, dann über die überschwängliche aromatische Fülle und zuletzt über die Leichtigkeit, mit der sich dieses immense Kraftbündel bewegt. **Das ist ein einzigartiges Weinwunderwerk**, das jeder Beschreibung spottet, jedes noch so kleine Detail ist von absoluter Vollendung und fügt sich ohne die geringsten Ecken und Kanten ins Gesamtbild ein. **Ich verneige mich und bin zutiefst berührt**, meine Gänsehaut hat mich mit dem ersten Nasenkontakt erfasst und ist immer noch voll aktiv, **ich bin im 7. Himmel.**





Burgund 2016: Eine monumentale Weinprobe.

Von Max Gerstl

Detlev Meyer lud zu einer eindrucklichen Burgund-Probe nach Mainz ein. Die Weine wurden blind serviert, aber früh genug aufgedeckt, so dass die Chance bestand, mit Kenntnis von Produzent und Lage nochmals nachzuverkosten.

Ich bin grundsätzlich kein Freund von Blindproben, ganz einfach – das gestehe ich offen ein – weil ich mich da oft überfordert fühle. Das Beruhigende dabei ist, dass ich unschwer feststellen kann, dass es allen genau gleich geht wie mir. **Ich habe bis jetzt noch nie jemanden kennengelernt, der einwandfrei und fehlerlos blind verkosten kann.** Es gibt natürlich Leute, die eine hohe Trefferquote haben beim blinden Erkennen eines Weines. Aber wenn sie meinen, beispielsweise den La Tâche erkannt zu haben, bewerten sie den Wein so, als wäre es der La Tâche und liegen dann völlig falsch, wenn sich herausstellt, dass sie einem «einfachen» Villages auf den Leim gekrochen sind.

Die Grundlage für eine zuverlässige Bewertung eines Weines ist meiner Ansicht nach alleine die Erfahrung mit möglichst vielen vorangegangenen Jahrgängen des gleichen Weines. Für mich ist eine Blindprobe viel mehr eine Gelegenheit, mich selbst zu testen. **Es mag sein, dass ich blind objektiver urteile, aber sicher nicht zuverlässiger.** Meine Fehlerquote ist dazu viel zu gross. Ich möchte deshalb hier einmal ganz offen aufzeigen, wie es mir bei dieser Probe ergangen ist, wie ich blind und später offen bewertet habe und warum.

1. SERIE: RICHEBOURG

Méo Camuzet: blind 19/20, später 20/20

Der duftet ganz leicht verbrannt, ein wenig nach Gummi, was ich überhaupt nicht negativ beurteile, das hatten früher die Weine von Leroy sehr oft, die haben sich später hervorragend entwickelt. Ich empfand den Wein in der Serie als monumentales Kraftpaket. Im Vergleich mit den anderen Weinen dieser Serie war er fast etwas breit und mollig. Im Wissen, dass das der Richebourg von Méo ist, war dann aber auch völlig klar, dass der Wein ein 20-Punkte-Monument ist, und er wirkte bei der Nachverkostung auch überhaupt nicht mehr breit. Im Wissen, dass wir hier nur ganz grosse Weine verkosten, hatte ich mich bei der Blindprobe bemüht, das Haar in der Suppe zu finden.

Anne Gros: beide Male 20/20

Das ist einfach eine strahlende Weinschönheit, da stimmt jedes Detail, der Wein hat alles, was man von einem ganz grossen Burgunder erwartet, man könnte ein ganzes Buch schreiben über dieses einzigartige Weinerlebnis.



Domaine de la Romanée-Conti: blind 18/20, später 19/20

Schon der Duft zeigte ganz klar, dass hier mit Ganztraube gearbeitet wird, ich mag das sehr, aber hier war doch ein deutlicher Grünnton mit im Spiel. Dieser Grünnton zeigte sich am Gaumen noch beinahe ausgeprägter, ich vermutete einen Wein von Henri Roc, der manchmal auch etwas grüne Stille mitvergärt. Der Grünnton war auch bei der Nachverkostung noch deutlich spürbar. Möglicherweise ist das in 20 Jahren weg und der Wein wird genial, aber im Moment muss ich ihn so beurteilen, wie ich es empfinde – und da hat er bei aller Grösse auch einen kleinen Makel.

Mongeard-Mugneret: beide Male 20/20

Der feinste, schlankste, eleganteste Wein der Serie, der schwebt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit über den Gaumen und es ist ein aromatisches Meisterwerk, himmlisch!

2. SERIE: MOREY UND CHAMBOLLE

Clos de Tard: beide Male 20/20

Ein monumentales Finessenbündel, vereint geballte Kraft mit verspielter Leichtigkeit, Burgund in Vollendung.

Clos des Lambrays: blind 19/20, später 20/20

Neben dem bombastischen Clos de Tard ging der in der Blindprobe etwas unter, wirkte vergleichsweise fast unscheinbar. Aber ich kenne Lambrays seit vielen Jahren, es ist völlig klar, dass der 16er ein 20-Punkte-Monument wird, bei der Nachverkostung war mir auch klar, dass mich der kraftvollere Nachbar etwas «übertölpelt» hat.

Chambolle 1er Cru Felettig: beide Male 20/20

Ich kenne diese Domaine nicht, den Wein habe ich auch beim Nachtessen nochmals nachverkostet, für mich ist das definitiv ein unglaublicher Wein, mag sein, dass er heute schon 90% seines Potenzials zeigt, während die ganz Grossen erst bei 70% oder 80% sind, aber das ist ohne Wenn und Aber ein perfekter Wein.

Bonnes-Mares Vogüé: beide Male fast noch etwas mehr als 20/20

Ich hatte es sogar ein wenig vermutet, dass das der Bonnes-Mares von Vogüé sein könnte, die kühle, schwarzbeerige Art, die feste, dennoch unglaublich feine Struktur, die tänzerische Leichtigkeit trotz monumentaler Konzentration, ein kleines Monster und doch superelegant, hatte ich notiert. Von den 8 bisher ausgeschenkten Weinen beeindruckte er mich am meisten.

3. SERIE: ROMANÉE ST. VIVANT

Sylvain Cathiard: beide Male 20/20

Eine geballte Ladung Frucht, aber superfein und delikate, eine einzige Harmonie, ein göttliches Getränk.

Domaine de l'Arlet: beide Male 20/20

Auch hier war die Ganztraube klar erkennbar, aber ohne einen Hauch grün, einfach in Form von verführerischen floralen und feinwürzigen Aromen, begleitet von genial kühler schwarzbeeriger Frucht. Was ist das doch für ein irre spannender, verblüffend vielfältiger, köstlich süsser Wein, einfach himmlisch.



Jean-Jacques Confuron: beide Male 19/20

Ein etwas wilder Kerl, wirkt im Vergleich mit den ganz edlen fast etwas rustikal. Für sich alleine wäre das möglicherweise auch ein 20-Punkte-Erlebnis, aber mit all diesen gigantischen Weinmonumenten kann er nicht ganz mithalten.

Louis Latour: blind 19/20, später 18/20

Hat nicht die Konzentration und auch nicht die Komplexität der ganz Grossen, bei der Nachverkostung wirkt er gar etwas gemacht, irgendwie nicht natürlich. Ich kann es nicht genau erklären, es ist ein Bauchgefühl, der Wein hat einfach bei weitem nicht das Niveau der grossen Weine, die wir hier verkosten.

Domaine de la Romanée-Conti: beide Male 20+/20

Auch hier ist klar erkennbar, dass der Wein mit Ganztrauben gekeltet wurde, aber hier ist es absolut perfekt, da ist nicht einmal ein Hauch von grünen Noten erkennbar, das ist ein Überwein. Er lässt sich nicht mehr mit unserem Punktesystem bewerten, er zaubert mir eine vibrierende Gänsehaut auf den Rücken, ich bin zutiefst beeindruckt.

4. SERIE: VOSNE-ROMANÉE

Aux Brulées Méo Camuzet: beide Male 20/20

Pure Raffinse, Burgund wie man es sich vollendeter nicht vorstellen kann.

Aux Brulées Jean Grivot: beide Male 20/20

Bei gleicher Feinheit eher noch eine Spur konzentrierter als der von Méo, ein unbeschreibliches Weinmonument.

La Tâche DRC: zuerst 19/20, später 20+/20

Auch wieder etwas verbrannt im Duft und ein gigantisches Monster am Gaumen. Ein sagenhaft wilder, ungezügelter Kerl, nicht unharmonisch, aber dennoch mit ziemlich vielen Ecken und Kanten. Bei der Nachprobe musste ich feststellen, dass ich dem La Tâche schon wieder auf den Leim gekrochen bin. Ich kann mich erinnern, dass ich ihn blind vernichtend beurteilt hatte, als ich vor 4 Jahren zum ersten Mal bei dieser Probe dabei sein durfte. Aber ich habe ihn bei der Nachprobe und beim Nachtessen nochmals aufmerksam nachverkostet, es ist schon ein wilder Kerl, aber ein Gigant in jeder Hinsicht, unter dem Strich stimmt die Harmonie total. Der wird enorm viel Zeit brauchen, aber das wird zweifellos eine Weinlegende, die unsere Vorstellungskraft sprengt.

5. SERIE: GRIOTTES-CHAMBERTIN

Fourrier: beide Male 20/20

Das ist auch wieder so ein Wein, bei dem einfach alles bis ins kleinste Detail perfekt stimmt, unglaubliche Tiefe, sagenhafte Vielfalt, irre Konzentration und tänzerische Leichtigkeit.

Laurent Ponsot: beide Male 19/20

Wirkt auf sehr hohem Niveau vergleichsweise etwas rustikal und etwas trocken im Nachhall, aber es ist immer noch ein ganz grosser Wein, der unter dem Vergleich mit den absoluten Monumenten etwas leidet.

6. SERIE: GEVREY-CHAMBERTIN CLOS ST. JACQUES

Armand Rousseau: beide Male 20+/20

Das ist auch wieder so ein Wein, der mich förmlich elektrisiert, da ist einfach alles noch ein wenig mehr als perfekt, ein die Sinne berauschender Nektar.

Fourrier: beide Male 19+/20

Vermutlich war das Problem diese Weines einfach der direkte Vergleich mit jenem von Rousseau. Aber der Unterschied war für mich sowohl bei der Blindprobe als auch bei der Nachverkostung offensichtlich, dieser hier wirkt vergleichsweise etwas rustikal.

7. SERIE: CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

Robert Groffier: beide Male 20/20

Hier ist auch wieder etwas Ganztraube erkennbar, ganz perfekt, ohne Grünton, eine Sensation am Gaumen, irre Konzentration, monumentale Fülle, tänzerische Leichtigkeit, ein Genie von Wein.

Armand Rousseau: blind 19/20, später 20/20

Der wirkte im Duft etwas medizinisch, das hat mich dermassen irritiert, dass ich ihn blind gleich «abgestraft» habe, obwohl es am Gaumen ganz klar ein Weinmonument ist. Bei der Nachprobe ist klar, dass das ein 20-Punkte-Monument ist, erstaunlich ist nur, dass mich der Clos St. Jacques noch mehr beeindruckt hat.

8. SERIE: MAZY-CHAMBERTIN

Rousseau: beide Male 20+/20

Es kann eigentlich nicht sein, dass ich den höher bewerte als den Clos de Bèze, aber der Wein ist so etwas von perfekt, von atemberaubender Klarheit und Präzision, das ist ein Musterbeispiel eines grossen Burgunders wie ich ihn mir vorstelle, und es ist ganz klar einer der Weine, die mich an diesem Abend am allermeisten beeindruckt haben. Vielleicht macht auch der direkte Vergleich in der Serie einiges aus, der «Partner» in dieser Serie ist ohne Zweifel auch ein grosser Wein, aber er entspricht deutlich weniger meinen Vorstellungen von einem perfekten Burgunder.

Oliver Bernstein beide Male 19/20

Im Vergleich mit dem Wein von Rousseau wirkt er etwas burschikos, vielleicht sogar etwas konzentrierter und auch spannend, aber es ist halt nicht diese vollendete Schönheit wie der Mazy von Rousseau.

9. SERIE: VOLNAY UND PIRATEN

Clos des Ducs, Angerville: blind 19/20, später 20/20

Ich habe mich von der Tatsache übertölpeln lassen, dass dieser Wein völlig anders schmeckt als alle vorher probierten. Schlank, elegant, rassig, wunderschön auf der kühlen Seite, etwas strukturierter. Er wirkt nicht so total edel wie viele Weine zuvor, hatte ich mir notiert. Wenn man weiss, was es ist, erscheint das völlig klar, das ist ein Wein aus der Côte de Beaune, in einem kühlen Jahr wirkt der immer vergleichsweise etwas robuster. Aber ich kenne den Clos des Ducs seit vielen Jahren und hatte das Vergnügen, diverse Jahrgänge von der Fassprobe bis zur Trinkreife zu begleiten. Es ist völlig klar, dass dieser 2016er ein 20-Punkte-Monument darstellt.





Volnay 1er Cru Coche Dury: beide Male 19/20

Dem Clos des Ducs nicht unähnlich, ich hatte in der Blindprobe auch beide mit 19/20 bewertet, aber bei der Nachprobe zeigte sich klar, dass der Clos des Ducs von allem etwas mehr hat.

Oregon Nicolas Jay + Méo Camuzet: beide Male 19/20

«Nicht Burgund, aber sehr ähnlich» hatte ich bei der Blindprobe notiert, ein wunderschöner Wein, aber doch etwas einfacher gestrickt als die grossen Burgunder.

Assemblage aus allen Weinen, die wir heute verkostet haben: blind 20/20, später 19/20

Bei der Blindprobe war ich begeistert, empfand ihn sogar als besten Wein der Serie, habe aber notiert, dass er sehr schwierig zu beurteilen ist. Die Nachprobe hat aber gezeigt, dass doch nicht alles so harmonisch ist, etwas war gross an diesem Wein, aber irgendwie fiel er etwas auseinander. Vielleicht war aber auch nur die Zeit zu kurz, dass sich die verschiedenen Weine zu einer Einheit finden konnten? Es war auf jeden Fall ein spannendes Experiment.

Gevrey Chambertin Clos St. Jacques 1974, Armand Rousseau: 17/20, bis 2025

Zum Nachtessen im Anschluss an die Probe gab es eine Serie grandioser 2005er Burgunder wie Echezeaux von DRC oder Vosne-Romanée les Brulées von Méo-Camuzet und von Emmanuel Rouget und noch ein paar mehr. Ich habe sie nicht mehr notiert und konnte sie offen gestanden auch nicht mehr würdigen, wie sie es verdient hätten. Ich habe nebenbei auch nochmals ein paar 2016er nachverkostet und war am Schluss ganz einfach etwas überfordert von all diesen überwältigenden Eindrücken. Die 2005er Burgunder sind auch noch viel zu jung und präsentierten sich teilweise fast noch verschlossener als die 2016er.

Ganz zum Schluss gab es dann diesen 1974er von Rousseau, oberflächlich betrachtet und im Vergleich zu dem, was wir zuvor verkostet hatten, ein nettes kleines Weinlein, roséfarben und extrem hell. Aber was dieser superleichte Wein noch an Aromen in sich barg, war schlicht himmlisch. Man stelle sich einmal vor, dem Jahrgang 1974 gaben Experten damals Null von 5 Sternen und die 5-Sterne-Jahrgänge wie etwa 1990 haben bei weitem nicht so grosse Weine hervorgebracht wie etwa 2016. Wenn man jetzt versucht sich zu überlegen, wie wohl die grössten 2016er schmecken werden, wenn sie einmal das gleiche Reifestadium erreicht haben wie heute der 1974er, muss man unweigerlich zum Schluss kommen, dass das unsere Vorstellungskraft sprengt. Die Erfahrung mit diesem superdelikatem, traumhaft sinnlichen und doch so bescheidenen 1974er hat mir einmal mehr bestätigt, dass wir heute betreffend Weinqualität in einer neuen Dimension leben. Wir müssen entweder all unsere Bewertungen für Weine aus den 70er-, 80er- und 90er-Jahren revidieren, oder uns für die nach oben offene Punkteskala entscheiden. Ich plädiere für letzteres, denn die Weinbereitung wird auch künftig weitere Fortschritte machen, das garantieren schon die leidenschaftlichen Winzer von heute, die nichts anders im Sinn haben, als sich ständig zu verbessern.

Les Sardines.

23.40

Tipp



Jean-Jacques Robert mit Gerstl-Team



Preiswerter Weisswein auf höchstem Niveau.

🍷 2018 Maçon-Villages Les Sardines (W)

18/20 • 2020–2028 • Art. 250988

75cl CHF 23.40 (ab 23.6.20 26.–)

Pirmin Bilger: Wirkt erstaunlich frisch und zeigt eine wundervolle Fruchtaromatik mit viel reifer, gelber Frucht. Da ist sehr viel Spannung und Energie – der Wein hat auch entsprechend viel Charme in sich. **Hier strahlt die 18er-Sonne aus dem Glas.** Herrlich saftig und erfrischend auch am Gaumen, gleichzeitig zeigt sich ein angenehmer, cremiger Schmelz, der die Frucht noch delikater erscheinen lässt.



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

Etienne Grivot und
Tochter Mathilde



Wir sind sehr stolz, dass wir dieses renommierte Weingut – ein direkter Nachbar der berühmten Domaine de la Romanée Conti – seit dem Jahrgang 2014 in unserem Sortiment führen dürfen. Von Beginn an waren die Weine der Domaine Jean Grivot extrem beliebt, mittlerweile sind es **bereits gesuchte Raritäten**. Sie werden von allen Weinkritikern **jeweils sehr hoch bewertet** – zum Teil höher als die vielen anderen und wesentlich teureren Vertreter aus dem Burgund.

Im Winter 2017 gab es sehr wenig Niederschläge, aber 7 Frosttage im Dezember und 20 Frosttage im Januar, was für die Böden sehr gut war. Der März war dagegen sehr heiss, rund 1°C wärmer als der Durchschnitt seit 1957, mit dem frühesten Austrieb seit 2011. Der April war wieder kühler, die Vegetation stagnierte. Erst am 23. Mai gab es endlich die erhofften wärmeren Temperaturen. Danach entwickelten sich die Reben rasant. Der Reifeprozess der Trauben schritt gut voran, mit der Ernte musste man sich aber bis am 12. September gedulden. **Das Warten wurde belohnt: Die Ernte war von grosser Qualität, und auch die Menge stimmte.**

Die Weine sind prächtig, **mit einer perfekten Harmonie zwischen Charme und Esprit**. Sie sind von grosser Präzision und voller Reinheit und Leuchtkraft. Dieser Jahrgang bietet **alle Qualitäten für einen guten Alterungsprozess**, die Weine werden in allen Entwicklungsphasen schön zugänglich sein.

Ein Geniestreich.

® 2017 Nuits-St-Georges 1er Cru Les Pruliers (R)

20/20 • 2022–2050 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.20 160.–) • Art. 250916

Max Gerstl: Der Duft eines grossen Weines kann schon unglaublich faszinieren, **mit der Nase an diesem Glas bin ich im 7. Himmel**. Der Duft einer Himbeere ist immer etwas Wunderschönes, aber wenn ein grosser Burgunder in Richtung Himbeere geht, dann kommen so

perfekt auf die Himbeere abgestimmte zusätzliche Feinheiten dazu, dass man einfach nur staunend geniessen kann. **Am Gaumen begeistert die sagenhafte Rasse, der strotzt vor Frische**, hat aber auch die ideale Süsse, um das perfekt auszubalancieren. Unglaublich, was da an Energie drin steckt, **das ist einer der allergrössten Nuits-St-Georges, die ich kenne**, der fasziniert total, ich habe auch selten einen mit so feiner Struktur erlebt, ein Geniestreich.

® **2017 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2021–2032 • 75cl **CHF 40.50** (ab 23.6.20 45.–) • Art. 250911

Pirmin Bilger: Genial sinnliches, süsses Parfum. Tiefgründiger Duft nach Kirsche, Johannisbeere und etwas Himbeere. **Sehr intensiv und absolut betörend**. So saftig-frische Weine mit viel Frucht sind charakteristisch für den Jahrgang 2017. Einerseits ist da die wuchtige Aromatik, andererseits die unvergleichliche Eleganz; **beides zusammen ergibt die animierende Trinkfreude**. Die 17er sind wirklich wahre Genussweine.

® **2017 Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau Villages (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 85.–** (ab 23.6.20 95.–) • Art. 250917

Pirmin Bilger: Dieser Chambolle-Musigny zeigt sich weich und geschmeidig, er strahlt viel Wärme aus. Ein Hauch von Mineralität schwebt hinter dem rotbeerigen Bouquet. Zarte noble Kräuter im Hintergrund. Feinheit und Eleganz sind auch hier unglaublich genial. Am Gaumen kommen die Fruchtaromen wieder wunderschön zur Geltung und versprühen überall ihren Charme. Das ist **eine phänomenale Essenz**.

® **2017 Clos de Vougeot Grand Cru (R)**

20/20 • 2027–2060 • 75cl **CHF 234.–** (ab 23.6.20 260.–) • Art. 250918

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

® **2017 Echezeaux Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **CHF 324.–** (ab 23.6.20 360.–) • Art. 250919

Max Gerstl: **Der kommt gewaltig aus der Tiefe**, geht etwas mehr in Richtung schwarze Frucht, ein Hauch Teer, Lakritze und wunderbare Kräuter vervollständigenden das edle Duftbild, der duftet einfach himmlisch. Was ist es, das mich da so fasziniert: Die genial rassige, aber total feine, edle Säure? Die perfekt darauf abgestimmte Fruchtsüsse? Die enorme Fülle,





Über allem steht die perfekte Harmonie, jede dieser Komponenten ist perfekt auf die andere abgestimmt. die beeindruckende Konzentration, die spielerische Leichtigkeit? Irgendwie ist das das Mass aller Dinge.

® 2017 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)

19+/20 • 2022–2050 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 250915

Pirmin Bilger: Der Les Charmois begrüsst einen mit herrlicher Fruchtfülle. Intensiver, rotbeeriger Duft nach Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. **Diese sinnliche Süsse ist einfach umwerfend, betörend und verführerisch.** Ein auf Eleganz gebautes Weinerlebnis überflutet den Gaumen mit seiner Frische und Geschmacksfülle. Eindrücklich, mit welcher Leichtigkeit er diese geballte Energie vermittelt. **Der Wein strotzt vor Charme, den muss man ganz einfach lieben,** mit dieser Klarheit, dieser ungläublichen Präzision, Trinkvergnügen pur.

® 2017 Richebourg Grand Cru (R)

20+/20 • 2027–2070 • 75cl CHF 990.– • Art. 250920

Pirmin Bilger: ... und ja, da haben wir den Richebourg. **Der hat von allen 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. Und auch keine Bewertung. Max. 1 Flasche pro Person.**

® 2017 Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes (R)

19+/20 • 2023–2050 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.20 160.–) • Art. 250913

Max Gerstl: Das ist pure Feinheit, hei, ist der raffiniert, der verwöhnt die Nase auf ganz besonders sublime Art, hier zeigt sich auch wieder dieses himmlische Himbeer. Der ist etwas strukturierter als die Vorgänger, aber das steht ihm gut, verleiht ihm Rückgrat, ein eher männlicher Weintyp und doch immer noch superfein, fast zart, **seine wahre Kraft zeigt er vor allem im minutenlangen Nachhall, da geht die Post ab, die Aromen tanzen Samba.**

® 2017 Vosne-Romanée Village (R)

19/20 • 2022–2040 • 75cl CHF 69.– (ab 23.6.20 78.–) • Art. 250912

Pirmin Bilger: **Bei der 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 sofort am Gaumen. Geniale Säurestruktur mit saftigem Körper. Ein Gedicht von einem Village – so herrlich zugänglich und edel zugleich. Diese Kombination macht ihn zum **unwiderstehlichen Charme-Bolzen.**

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

19/20 • 2020–2038 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.20 120.–)
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 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)

18+/20 • 2020–2034 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 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.

® 2015 Nuits-St-Georges Les Pruliers (R)

18+/20 • 2020–2030 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.20 160.–)
Art. 247275

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Würzig aromatische Nase mit schwarzer Frucht im Vordergrund. Intensiv und dicht. Edle Kräuteraromatik. Auch am Gaumen sehr dicht und schwarzbeerig dominiert. **Ein richtiger Kraftprotz, der mit seinen Muskeln spielt, aber auch einen enormen Charme verströmt.** Es fehlt ihm keineswegs an Saftigkeit. Präsenze Tannine bilden eine starke Struktur.





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

Boris Champy,
Nachfolger von
Thierry Brouin



Jacques Devauges ist seit März 2019 neuer Directeur der Domaine und damit Nachfolger des beliebten Thierry Brouin. Vorher bekleidete er dieselbe Funktion auf Clos de Tart. Seine Ziele für die Domaine Clos des Lambrays: Beibehalten der Ganztraubenervergärung (ohne Entrappen), vernünftiger Einsatz von neuen Barriques beim Ausbau der Weine, erfolgreiche Konversion zur Bio-Produktion. Die Zertifizierung dafür erlangte man im 2019, jetzt folgt eine 3-jährige Konversion. 2022 sollte der erste Jahrgang unter dem Bio-Label erzeugt werden. Die Domaine bietet einen **immensen Reichtum an Bio-Diversität in den Reblagen** an, das ist in den Grand-Cru-Lagen des Burgunds eine Ausnahme.

Den Jahrgang 2018 schätzt Jacques als heterogen ein, doch dazu später. Nach einem kalten März mit wenigen Frosttagen (ohne Schäden) stellte sich durchwegs warmes Wetter ein, regelmässig von der nötigen Menge Niederschlag begleitet. Ein sehr heisser Sommer führte zu einer raschen Reifung der Trauben, **der Entscheid für den Erntebeginn wurde essentiell**. Auf Clos des Lambrays begann die Traubenlese am 25. August und dauerte bis zum 3. September. Andere Domaines begannen deutlich später mit der Ernte und brachten deshalb teilweise überreife Trauben ein. Das ergab Weine mit weniger Mineralität und geringerem Säuregehalt. Genau das ist der Grund, weshalb Jacques Devauges von einem heterogenen Jahrgang sprach.

Der Ertrag im Jahrgang 2019 fiel um etwa 40% tiefer aus als 2018.

Ganz grosses Burgund-Erlebnis.

® 2018 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl CHF 235.- (ab 23.6.20 258.-) • Art. 251001

Pirmin Bilger: Den Clos des Lambrays kennen wir als sehr zarten und eleganten Wein. **Mit dem Jahrgang 2018 haben wir nun die erhoffte Aromatik, die sich wesentlich ausladender als gewöhnlich zeigt**. Was hier im Bouquet steckt, ist für den Clos des Lambrays schon fast wichtig. Sehr viel Kirschfrucht strömt aus dem

■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

Glas, reif und sinnlich. Dazu ein Hauch rotbeerige Nuancen im Hintergrund. Delikat würzig und ganz zart floral, was dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht. Sehr füllig und reich an Aromatik, unterlegt von betörendem, cremig weichem Schmelz. Die gewohnte Lambrays-Eleganz bleibt stets bewahrt. Dafür sorgen die gute Säure und die ultrafeinen Tannine. **Das ist der beste Clos des Lambrays seit einigen Jahren, ein absoluter Traum!** Im Finale würzig, langanhaltend und atemberaubend.

® 2016 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060

75cl CHF 250.– • Art. 247679

37.5cl CHF 127.– • Art. 247889

150cl CHF 505.– • Art. 247890

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: **Beim Jahrgang 2016 wurden 95% Ganztrauben im Clos des Lambrays verarbeitet.**

Traumhaft! Dieser Duft ist einfach himmlisch gut. Edelste rotbeerige Frucht mit einer ganz zarten ätherischen Note im Hintergrund, die einen enormen Tiefgang ausstrahlt. Wunderbar wird der Gaumen mit diesem cremig weichen und intensiv süßen Saft verwöhnt. Auch hier zeigt sich diese **tänzerische Leichtigkeit des 16er-Jahrgangs trotz der unglaublichen Dichte und Energie.** Dann diese Intensität an zarten Tanninen bis zum Schluss, er endet in einem langen Abgang mit würzigen Noten. Im Anschluss dürfen wir nochmals einen 15er probieren, der maskuliner und mit mehr schwarzer Frucht daherkommt. **Der 16er hat einfach noch eine Spur mehr Frische und Eleganz** – beide haben aber unglaubliche Kraft und Energie.





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

Jean-Marc Dufouleur,
Max Gerst

Jean-Marc Dufouleur präsentiert den Jahrgang 2018. Zu den Entwicklungen auf der Domaine erzählt er die gleiche Geschichte, die bereits in unserer Dokumentation zum Jahrgang 2017 beschrieben ist: **den Kauf der kleinen Parzelle in der Lage «Rognet et Corton» Grand Cru im Jahr 2017.**

Diese neu dazugekaufte Parzelle ist nur gerade 0.3 ha gross, der frühere Besitzer war Prince de Mérode.



® 2018 Morey-St-Denis 1er Cru Les Monts Luisants (R)
19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–)
Art. 251090

Pirmin Bilger: Mehr Würze und gleichzeitig mehr Frische. Die intensive schwarzfruchtige Aromatik wird von einem Hauch Johannisbeer-Duft ergänzt, was ihn noch sinnlicher und komplexer macht. **Die höhere Klassifizierung merkt man ihm auch am Gaumen an – hier haben wir eine unbeschreibliche Eleganz.** Die höchste Lage ist diejenige des «Les Monts Luisants», die zusätzliche Portion Frische ist deutlich spürbar. Das wirkt so köstlich saftig mit viel Würze und einer guten Extraktsüsse. Auch die Terroirwürze kommt wunderbar zu Geltung, sie zieht sich auf der ganzen Länge durch. **Die Kraft in diesem Wein ist umwerfend. Er setzt neue Masstäbe in Balance und Intensität.**

Grandioses Burgunder-Erlebnis.

® 2018 Le Rognet et Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl CHF 260.– (ab 23.6.20 290.–) • Art. 251091

Pirmin Bilger: Die Parzelle ist nur 0,3 ha gross. Dieser Wein läuft eigentlich unter dem Domaine-Namen Dupré. Der Name setzt sich aus den Familiennamen von Vater Dufouleur (Du) und von Mutter Prévot (Pré) zusammen. Der französische Zoll hat Jean-Marc verboten, den Wein unter der Domaine des Monts Luisants zu verkaufen.

Der unverkennbare Stil von Jean-Marc Dufouleur zeigt sich auch in diesem Corton. Nur, es wirkt **alles noch eleganter, nobler und feiner**. Dichte schwarzfruchtige Beeren vermischen sich mit Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Man ist hin und her gerissen zwischen Frische und wuchtiger Fruchtaromatik. Hier zeigt sich eine gewaltige Fülle. Dann aber wieder der wunderbare Gaumen – unendlich saftig und frisch. Man würde das nie erwarten aufgrund der Dichte im Bouquet. **Das ist das perfekte Zusammenspiel zwischen dem Maximum an Frucht und der nötigen Frische**, die dank der Säure in idealer Menge vorhanden ist. Dieses Weinerlebnis ist an Intensität nicht zu übertreffen. Noch lange Zeit nach der Verkostung habe ich dieses Aroma im Mund. **Jean-Marc Dufouleur hat alles perfekt auf den Punkt gebracht. Grandios!**

® 2018 Clos de la Roche Grand Cru (R)

2025–2060 • 75cl CHF 360.– (ab 23.6.20 400.–) • Art. 251092

Wir haben keinen Clos de la Roche Grand Cru verkostet, da es viel zu wenig Flaschen gab. Kaufen können wir den Wein aber.

® 2018 Morey-St-Denis En Pierre Virant (R)

19+/20 • 2024–2045 • 75cl CHF 63.– (ab 23.6.20 70.–) • Art. 251093

Pirmin Bilger: Dieser Wein ist die pure Wucht, er duftet wie frisch gepresster schwarzer Krischensaft mit etwas Holunder und Brombeere. Was für eine Intensität! **Jean-Marc Dufouleur: «2018 war der helle Wahnsinn, einfach perfekt in Qualität und Quantität.»** Dieses Bouquet unterscheidet sich komplett von allen anderen Weinen, das ist Natur pur. Wesentlich saftiger als erwartet am Gaumen. Hier haben wir eine herrliche Frische dank der guten Säure. **100% Ganztraubenvergärung** mit perfekt reifen Rappen. Keine störenden Aromen. Die Trauben werden von Fuss ganz leicht gestampft bzw. die Pigeage wird so gemacht. Dies entspricht auch dem Familiennamen, denn Fouleur bezeichnet den Arbeiter, der die Trauben mit den Füßen stampft. Eine harmonische Beziehung zwischen Frucht und Struktur. **Was für ein berührendes Erlebnis!**





® 2016 Morey-Saint-Denis «En Pierre Virant» (R)

18+/20 • 2024–2025 • 75cl CHF 63.– (ab 23.6.20 70.–)

Art. 247683

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Schwarze Kirsche, zutiefst raffiniert, intensiv, wirkt traumhaft frisch und sehr edel, gradlinig, klar, präzise, der Duft ist ein Traum und von malerischer Schönheit. Auch am Gaumen dominiert die Frische, unterstützt von raffinierter Extraktsüsse, das ist so ein fröhlicher Wein, der direkt ins Herz geht, alles ist total rund und harmonisch, verspielt leicht und tänzerisch, aber auch kraftvoll und genial aromatisch, **schlicht ein Bijou von Wein**. Was für ein himmlisches Vergnügen, diesen Wein zu kosten, der ist so etwas von fein, so etwas von elegant und strahlend klar, da kann man gar nicht anders, als restlos begeistert sein, **das ist «nur» ein Villages, aber ein grosser Burgunder**, sehr generös und mit Tiefgang.

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

19+/20 • 2025–2025 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–)

Art. 247684

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Bereits der Village ist auf einem sehr hohen Niveau, denn der 1^{er} Cru ist nicht Welten von ihm entfernt. Im Duftbild zeigt sich ein etwas grösserer Tiefgang und eine noble, kühle Aromatik. Auch die Würze legt hier noch eine Stufe zu und geht schon fast ein wenig ins Ätherisch-Kühle. Die Fruchtaromatik bleibt aber mit etwas mehr Wucht gleich sinnlich elegant. Das ist die pure, reife Kirsche mit einer Extraktsüsse der Sonderklasse. In Sachen Intensität legt er auch nochmals eine Schippe drauf – **das ist die pure Kraft**, die wir hier im Glas haben. Gleichzeitig wird der Wein von einer Frische unterstützt, die die perfekte Balance bringt. Ein breit gefächertes Kräuterbouquet verleiht diesem 1^{er} Cru eine **beeindruckende Komplexität**. Das ist ein Wein mit enormem Tiefgang und einer Länge, die ihm die nötige Achtsamkeit zugesteht. Ein richtiger Charmeur.



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

Wir wurden von Martin Boyer empfangen und betreut. Er absolvierte nach seinem Oenologie-Studium die Lehr- und Wanderjahre. Im Februar 2019 kam er in die Equipe der Domaine Belland und unterstützte Roger und Julie vor allem im administrativen Bereich. Nach und nach arbeitete er sich ein in die Aufgaben im Rebberg und im Keller. **Martins erster «eigener» Jahrgang wird der 2019er sein.**

Ein trockenes, aber nicht zu trockenes Jahr ergab eine sehr schöne Ernte von reifen und gesunden Trauben. **Die Weine zeigen sich reichhaltig und bereit für eine weitere Flaschenreifeung.** Der durchschnittliche Ertrag in den Lagen von Santenay lag bei 45-48 hl/ha. Eine **interessante Forschungsarbeit auf dem Weingut** führte dazu, dass die Flächen zwischen den Rebzeilen mit Klee (rund 30 verschiedene Sorten!) begrünt wurden. Das führt zu drei wesentlichen Vorteilen:

- Der Klee reichert Stickstoff aus der Luft an und führt ihn dem Boden als Nährstoff zu.
- Die Bedeckung des Bodens durch den Klee schützt vor Austrocknung (v.a. bei windigem Wetter), im 2019 zeigten sich keinerlei Schäden durch Austrocknung des Bodens.
- Die kleine Konkurrenz zur Rebe durch den Klee führt tendenziell dazu, dass die Rebe ihre Wurzeln noch tiefer in den Boden wachsen lässt, um Wasser und Nährstoffe zu beschaffen. Das führt zu einer **höheren Qualität der Trauben.**

Saftig und intensiv, elegant und edel.

© 2018 Chassagne-Montrachet Morgent-Clos Pitois 1er Cru (R)
20/20 • 2024-2055 • 75cl CHF 54.– (ab 23.6.20 60.–) • Art. 250964

Pirmin Bilger: **Der Clos Pitois scheint auch in diesem Jahr der Überflieger dieser Domaine zu sein.** Er verbindet auf wundersame Art und Weise die Vorzüge der übrigen Weine. Hier haben wir

Roger Belland
(3. von links), Martin
Boyer (2. von links)
und Gerstl Team





■ Domaine Roger Belland, Santenay

Fülle, Eleganz, Frische und Tiefgang. Sehr intensives, fruchtiges, rotbeeriges Bouquet, ist an Sinnlichkeit kaum zu übertreffen. Das wirkt überwältigend, gleichzeitig aber auch äusserst harmonisch und nobel. Von diesem Wein geht eine ungeheure Strahl- und Anziehungskraft aus. Noch selten habe ich mich derart auf den ersten Schluck gefreut. **Wie ein Stromstoss durchfährt mich die Fruchtfülle, die sich am Gaumen ausbreitet.** Ein köstliches, saftiges und herrlich süsses Fruchtelixier mit ungeheurer Kraft und Ausdauer. Der Clos Pitois bleibt aber stets elegant und edel. **Die aromatische Nachhaltigkeit ist einzigartig**, so hat man die faszinierenden Nuancen dieses Weins auch einige Zeit später noch im Mund.

® 2018 Chassagne-Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1er Cru (W)
20/20 • 2023–2038 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 250967

Max Gerstl: Da ist Strahlkraft ohne Ende in diesem Duft, die Mineralität spielt eine Hauptrolle, dazu feine Zitrusfrucht, dezent gelbfruchtig und wunderschön floral. **Da stimmt auch am Gaumen alles**, das ist pure Eleganz, ohne dass der Wein dadurch an Kraft und Fülle einbüßen würde, der tänzelt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit über die Zunge, schmiegt sich zartschmelzend an den Gaumen und zeigt ein aromatisches Feuerwerk der **Superlative**. **Das macht so richtig Spass, hei, ist der gut, zum Ausflippen schön!**

® 2018 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)
20/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 260.– (ab 23.6.20 290.–) • Art. 250969

Pirmin Bilger: Der Duft ist unbeschreiblich schön und nochmals eine klare Steigerung gegenüber den 1^{er} Crus. Schon die vorhergehenden Weine waren geprägt von einer sensationellen Klarheit, aber **dieser Grand Cru setzt neue Massstäbe**. Alles wirkt so sinnlich fein und delikatelegant. Dahinter verbirgt sich aber ein Schwergewicht, ein Langstreckenläufer mit traumhaftem Charme. Der Grand Cru hat einen cremig weichen und äusserst aromatischen Körper, unterlegt mit einer starken Struktur. **Das ist nochmals eine andere Liga, ein berührendes Erlebnis**, auch wenn hier alles noch sehr jugendlich erscheint. Eines ist klar: Dieser Criots Bâtard-Montrachet hat ein langes Leben vor sich und wird viele Burgund-Liebhaberinnen und -Liebhaber begeistern. Man sollte ihm einfach noch ein bisschen Zeit geben. Aromen und Mineralität bleiben noch minutenlang am Gaumen haften. **Was für eine zauberhafte Schönheit!**

® 2018 Pommard Les Cras (R)
19+/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 57.50 (ab 23.6.20 65.–) • Art. 250965

Pirmin Bilger: Die Ganztraubenvergärung (ohne Entrappung) kommt hier sehr schön zu Geltung. Ausladende reife Fruchtaromatik nach Himbeere und anderen roten Beeren in einer faszinierenden Intensität. Dies zeigt sich auch am Gaumen, wo er mit Fülle und Lieblichkeit glänzt. **Grandioser Wein, praktisch auf dem gleichen Niveau wie der Clos Pitois.**



Julie Belland

® **2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs-Gains (W)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl **CHF 76.50** (ab 23.6.20 85.–) • Art. 250968

Pirmin Bilger: Wiederum ultrapräzise und mit üppiger Zitrusfrucht, zeigt die erwartete Puligny-Montrachet-Frische. Ist gegenüber dem Chassagne-Montrachet mit mehr Säure ausgestattet, was hier wunderbar zum Ausdruck kommt. Komplexer Duft aus reifer, gelber Frucht, dazu ein Hauch floraler Nuancen. Cremig weich, füllig im Auftakt, gestützt von einer lebendigen Säure. **Alles ein perfektes Zusammenspiel.** Man darf ihn sicherlich als Charmeur bezeichnen, denn er setzt seine Reize gezielt und zur richtigen Zeit ein. Die mineralische Prägung kommt zum Schluss immer stärker zur Geltung und komplettiert dieses **himmlische Weinerlebnis.**

® **2018 Santenay Charmes (R)**

18/20 • 2022–2030 • 75cl **CHF 31.50** (ab 23.6.20 35.–) • Art. 250962

Pirmin Bilger: Wie ein zartes Pflänzchen, nur zögerlich offenbart sich dieser Santenay Charmes. Das Bouquet ist von Eleganz und Feinheit geprägt. Himbeere und Johannisbeere vermischen sich mit floralen Noten. **Saftiger Auftakt am Gaumen, unterstützt von viel Frische.** Herrliche Säure und etwas kräftigere, aber immer noch feine Tannine. Im Finale kann er seinen würzigen Charakter nicht mehr verstecken und zeigt ein gutes Durchhaltevermögen.

® **2018 Santenay-Beauregard 1er Cru (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 37.80** (ab 23.6.20 42.–) • Art. 250963

Pirmin Bilger: **Die Weine der Appellation Santenay scheinen mit dem Jahrgang 2018 von besonderer Eleganz geprägt zu sein.** Man muss schon mehrmals hinriechen, um alle Nuancen erhaschen zu können. Alles wirkt so delikats zart und ist mit einer strahlenden Eleganz ausgestattet. Die Dichte an rotbeeriger Aromatik ist gewaltig, ohne dabei zu übertreiben. Stets bewahrt der Wein seine Noblesse. Verspielt und zart ist er auch am Gaumen – frisch, saftig, fruchtig. **Einen derart filigranen Wein in einem so heißen Jahrgang hinzubekommen, erfordert sehr viel Erfahrung.** Der Abgang ist so zart wie der Auftakt, fein würzig und zart mineralisch. Eine äusserst elegante und noble Erscheinung.

® **2018 Volnay-Santenots 1er Cru (R)**

20/20 • 2024–2055 • 75cl **CHF 63.–** (ab 23.6.20 70.–) • Art. 250966

Max Gerstl: Das ist ein Duft von herzerwärmender Schönheit, ein Fruchtbündel, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann, dazu eine verblüffende mineralische Tiefe. **Am Gaumen die totale Feinheit,** die Tannine spürt man kaum, so fein sind sie, betörend sinnliche Aromatik, das ist **ein himmlisches Stück Natur.** Überhaupt ist die **gesamte 18er-Kollektion von Belland ein wahrer Hochgenuss.**



® **2015 Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC (W)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 295.–** (ab 23.6.20 350.–)
Art. 246119

Jetzt
lieferbar

Da strahlt ein kraftvoller Kerl aus dem Glas. Feinste Frucht mit einer enormen Fülle. Ein monumentales Kraftbündel, aber **superelegant und feingliedrig, nobel strukturiert, mit sehr viel Persönlichkeit.** Das ist grosse Klasse, himmlisch aromatisch, das ist grosses Kino, ein kleines Wunder der Natur, diese eindrückliche Harmonie, das ist so etwas von raffiniert.

® **2016 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Champs-Gains (W)**

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **CHF 76.50** (ab 23.6.20 85.–)
Art. 247636

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Genial dieses florale Zitrusparfum, das aus dem Glas strahlt. Dahinter dieser enorme mineralische Tiefgang. Ein wenig Exotik schwingt auch mit. **Was für eine Energie am Gaumen!** Eine geniale Frische, welche die Zitrusfrucht unterstützt. Der Körper ist füllig und geschmeidig zugleich, zeigt eine irre Rasse und ist mit einer harmonischen Süsse unterlegt. Das ist die pure Eleganz, die wir hier im Glas haben. Die wunderschöne Mineralität verleiht dem Wein zusätzlichen Glanz.

® **2016 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 324.–** (ab 23.6.20 360.–)
Art. 247637

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Ein wahres Spektakel leuchtet hier aus dem Glas. Was für ein Tiefgang, der von diesem Grand Cru ausgeht. **Da steckt eine gewaltige Energie, eine unbändige Kraft drin.** Der Duft ist hingegen die pure Eleganz und Feinheit. Zarte Zitrusfrucht und noble florale Düfte streicheln um die Nase. Am Gaumen diese kraftvolle Rasse, gleichzeitig diese ungeheuer noble und elegante Struktur. Die Frucht ist ganz zart mit einer erhabenen Aromatik, dann zeigt sich aber diese gewaltige Mineralität, die sich beim Abgang enorm in die Länge zieht. Wow, der hat eine unglaubliche Strahlkraft und Intensität.

® **2016 Pommard Les Cras (R)**

19/20 • 2021–2040 • 75cl **CHF 58.50** (ab 23.6.20 65.–)
Art. 247643

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Der Pommard Les Cras ist in diesem Jahr eine betörende Schönheit mit enormer Strahlkraft. **Die Frucht hat eine explosive Wucht** und bringt eine süsse Duftwolke mit sich. Ganz feine Kräuteraromatik lässt sich im Hintergrund erschnuppern. Eine gewaltige, süsse Welle überströmt den Gaumen mit opulenter, roter Fruchtaromatik. Zusammen mit seiner genialen Säurestruktur ergibt das ein einmaliges Frische-Erlebnis. Rassig und satt am Gaumen mit einer irren Länge und einem würzig mineralischen Finale. **Grandioser Pommard!**



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

Nathalie Tollot berichtet begeistert von einer sehr schönen Ernte, die **nicht nur perfekt gesunde Trauben einbrachte, sondern auch die Fässer im Keller füllte**. Für die Ernte, die am 28. August begann und lediglich 8 Tage dauerte, wurden **70 Helferinnen und Helfer** aufgebeten. Darunter sind ganze Familien, die zum Teil von weit her anreisen für die Ernte auf der 25 ha (davon 9 ha in Choresy-les-Beaune) umfassenden Domaine. Die Weine werden in der Regel zu 100% mit Ganztraubengärung in grossen Holzfässern von 25 hl vinifiziert, bevor der Ausbau in den klassischen Piècen erfolgt.

Anmerkung zur Lage Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru «Les Lavières»: Rund ein Drittel der Rebstöcke in der 2 ha grossen Lage wurden ausgerissen und 2018 durch neu gepflanzte Reben ersetzt.

Mächtiger Clos du Roi.

® 2018 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)

19+/20 • 2023–2050 • 75cl CHF 69.30 (ab 23.6.20 77.–) • Art. 250941

Pirmin Bilger: Ein **wahrhaft königliches Bouquet** strahlt aus dem Glas. Ganz klare und intensive schwarze Kirschrucht trifft auf feinste rotbeerige und florale Aromen. Dazu kommen ganz zarte, würzige Nuancen und kühle, weit aus der Tiefe kommende Terroirkomponenten. **Das ist schon gewaltig und mächtig, was dieser Clos du Roi in diesem Jahr von sich gibt**. So unglaublich komplex und gleichzeitig einfach, pur und genusslich. Ich werde fast erschlagen von seiner Fülle an Frucht und Extraktssüsse. Die Säure spielt hier eine ganz wichtige Rolle, denn sie schafft den idealen Ausgleich und die damit verbundene Balance. **Das ist mehr als nur köstlich, das ist Genuss pur**. Man kann sich einen Wein fast nicht mehr sinnlicher vorstellen.

Nathalie Tollot
mit Gerstl-Team





® 2018 Aloxe-Corton (R)

18/20 • 2023–2035 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.20 55.–) • Art. 250950

Pirmin Bilger: Unglaublich, **hier kommt ein genialer Wein nach dem anderen.** Dieser Aloxe-Corton ist eine echte Wucht. Sinnlichste Kirschrucht mit unbeschreiblicher Eleganz und so magisch fein. Ich bin hin und weg. Diese gewaltige, reife Frucht ist so delikat – ich könnte stundenlang daran schnuppern. **Wesentlich frischer und saftiger als erwartet geht es im Gaumen zu.** Das passt wunderbar zu dieser Fülle an Aromen und macht die Balance aus. Die Tannine sind etwas stärker, aber immer noch supercremig **weich und fein.** Die Corton-Würze setzt den **Schlussakzent.** Ich bin der Meinung, noch nie einen so genialen Village aus dieser Lage verkostet zu haben.

® 2018 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Fournières (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 63.– (ab 23.6.20 70.–) • Art. 250949

Pirmin Bilger: Vielleicht noch eine Spur mehr Würze gegenüber dem Les Vercots. Etwas präsentere Tannine im Abgang (wegen der östlichen Ausrichtung). Ich persönlich würde den Les Vercots leicht bevorzugen, aber das bleibt natürlich **letztlich reine Geschmacksache.** Superb sind beide.

® 2018 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Vercots (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 250940

Pirmin Bilger: Dieser Aloxe-Corton 1^{er} Cru macht in Sachen Eleganz und Feinheit gegenüber dem Villages einen Sprung nach oben. Viel schwarze Kirsche, Cassis, Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere und noble Kräuter prägen das Bouquet. Seidig weicher und zarter Antrunk mit köstlicher Süsse und unendlich viel Frucht. **Rassige Säure und schöne Mineralität zeigen sich mit den anderen Aromen in einer wunderbaren Verbindung.** Die Tannine sind hier wesentlich zarter und feiner, mit unbeschreiblicher Eleganz.

® 2018 Beaune 1^{er} Cru Les Grèves (R)

19/20 • 2023–2050 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 250948

Pirmin Bilger: Gegenüber dem Clos du Roi zeigt sich der Les Grèves etwas weniger mächtig, dafür zarter und etwas femininer. Die leicht kühlere Aromatik am Gaumen mit etwas mehr Säure verleiht ihm die Frische, die sich wunderschön mit dem fruchtigen Jahrgang vereint. **Der Wein hat ausgesprochen viel Charme und wie der Clos du Roi enorm viel Sinnlichkeit.**

® 2018 Beaune Les Blanches Fleurs (R)

18/20 • 2022–2035 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.20 55.–) • Art. 250942

Pirmin Bilger: Diesen Wein hat Max Gerstl vor kurzem getrunken. Er wusste sofort, dass wir ihn unbedingt in unserem Sortiment haben müssen. Der Wein hat eine enorme Ausdruckskraft und gewaltig schwarze Kirschrucht im Gepäck. **Enormer Tiefgang mit berührend verführerischem Charme.**

Am Gaumen cremig weich mit etwas mehr Struktur als der Beaune Villages, aber immer noch delikat fein und weich. **Köstliche Extraktsüsse lässt ihn sehr sinnlich erscheinen.** Was für ein Strahlemann!

® **2018 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **CHF 29.70** (ab 23.6.20 33.–) • Art. 250947

Pirmin Bilger: Wie ich diesen Duft liebe! Tollot-Beaut fasziniert immer wieder aufs Neue mit diesen ungemein sinnlichen Düften. **Wir sind hier erst beim Bourgogne, und ich könnte schon ausflippen.** Herrliche Kirschfrucht trifft auf würzigen Untergrund. Die Reife und die damit verbundene dichte Aromatik sind phänomenal. Was für eine köstliche Extraktsüsse am Gaumen – das ist die pure, vor Energie nur so vor sich hinsprühende Frucht. Extrem saftiger Trinkfluss. Feinste Tannine unterstützen den cremig weichen Körper. **Dieser Bourgogne gehört zum Allerbesten aus dem Jahr 2018.**

® **2018 Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **CHF 34.–** (ab 23.6.20 38.–) • Art. 250944

Pirmin Bilger: **Man könnte fast meinen, dass Nathalie Tollot ihren ganzen Charme in diesen Chorey-les-Beaune verpackt hat.** Was für eine strahlende Schönheit. Der Glanz, der vom Pièce du Chapitre ausgeht, ist phänomenal und überstrahlt alles. Am Gaumen zeigt er eine perfekte Balance aus Struktur und Säure und wirkt daher wunderbar fein und geschmeidig weich. Herrliche Extraktsüsse verstärkt seinen femininen Charakter. Der strahlt und lacht und hat eine so unerreichte tänzerische Leichtigkeit. **Das ist einer der besten Pièce du Chapitre, die ich je verkostet habe.** Grossartig!

® **2018 Corton Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2060 • 75cl **CHF 108.–** (ab 23.6.20 120.–) • Art. 250939

Pirmin Bilger: Es ist die logische Fortsetzung, dass mich dieser Corton vom Hocker hauen wird. Für einmal sind es die geringer klassifizierten Weine, die im ersten Moment mehr Fülle im Bouquet zeigen. **Dieser Corton hat aber viel mehr Tiefe als die anderen Weine, strahlt mehr Frische und Fülle aus, wirkt äusserst mächtig.** Die feine Würze mit der reifen, strahlenden Frucht lässt diesen König schon **fast scheu und filigran** erscheinen. Hier strahlt die pure Eleganz vor sich hin. Der Gaumen ist mächtig und füllig mit perfekter Balance zwischen Struktur und Aromatik. Eine kühl wirkende Frische begleitet diesen warmen Charakter, es kommen immer mehr Kräuter zum Vorschein. **Von diesem Grand Cru geht ein unbeschreiblicher Charme aus.** Es ist ein Grand Cru, der genüsslicher und mächtiger nicht sein könnte.





Nathalie Tollot

■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

® **2018 Corton-Bressandes Grand Cru (R)**

20/20 • 2028–2060 • 75cl CHF 108.– (ab 23.6.20 120.–) • Art. 250938

Pirmin Bilger: Noch mehr Frische strahlt der Corton-Bressandes aus. Er ist auch etwas mehr rotbeerig geprägt mit seinen Aromen von Johannisbeeren. Auch mehr Würze ist hier im Bouquet zu finden, was ihn einen Hauch maskuliner erscheinen lässt. **Da sind Tiefe und Kraft, Frucht und Terroir.** Beide Grand Crus zeigen den Jahrgang enorm ausdrucksstark und opulent. Die wahren Unterscheide werden sich erst mit der Reife zeigen. **Klar ist, dass beide ein sehr langes Leben vor sich haben, aber auch schon recht früh genossen werden können.** Immer stärker kommt die Frische dank der guten Säurestruktur zum Vorschein und bringt eine zusätzliche Portion Eleganz ins Spiel. Solche Weine verkosten zu dürfen ist einfach pures Vergnügen.

® **2018 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Lavières (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl CHF 53.– (ab 23.6.20 58.–) • Art. 250943

Pirmin Bilger: Mehr Würze bei gleich expressiver Frucht zeigt sich im Les Lavières. **Da sind tausend Raffinessen und Feinheiten enthalten.** Der Gaumen beginnt mit einem wunderbar saftigen und köstlich süssen Extrakt mit konzentrierter Frucht und verspielten Aromen nach Kirsche, Cassis und Johannisbeere. **Dazu kommt eine noble Würze, die dem Wein viel Terroircharakter verleiht.** Die Struktur ist hier präsenter, was man vor allem an den Gerbstoffen merkt. Mineralisches Finale mit vielen Kräutern. Ein reifer maskuliner Savigny-les-Beaune.



53.–

® **2015 Savigny-Lavieres 1er Cru AOC (R)**

19/20 • 2020–2032 • 75cl CHF 53.– (ab 23.6.20 58.–)

Art. 246160

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.

® **2016 Aloxe-Corton (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **CHF 58.50** (ab 23.6.20 65.–)

Art. 247587

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Dem Charme dieses Duftes kann man unmöglich widerstehen, diese Feinheit, diese unglaubliche Strahlkraft, diese edle Sinnlichkeit, **so duftet ein grosser Burgunder**, eindrücklich auch, was der an Tiefe in sich birgt. Ein Filigrantänzer der sinnlichen Art, superschlank und elegant, aber kraftvoll, reich, mundfüllend und beinahe spektakulär aromatisch. Einen Aloxe Villages von dieser Klasse und Raffinesse habe ich selten gesehen – und als Zugabe gibt es noch einen Hauch mehr Frische, das ist schlicht phänomenal, **zum Ausflippen schön, da kann man einfach nur restlos begeistert sein.**

® **2016 Beaune 1^{er} Cru (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 83.–** (ab 18.6.18 92.–)

Art. 247588

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Dieser Wein besteht aus einem Teil der Lage «Les Grèves» und zwei Teilen «Clos du Roy». Der Duft ist äusserst verführerisch und anmutend – mit einem unvergleichlichen Tiefgang, schon fast etwas an einen Dujac erinnernd. Ein komplexer Duft aus Kirschen, Kräutern und einer ätherischen Würze, die ihm diese kühle, herrliche Aromatik verleiht. Am Gaumen kommt er so wunderbar saftig und beschwingt daher. Die süsse Frucht wird von diesen tollen Gewürznuancen unterstützt. Das Tanningerüst zeigt seine Kraft, wirkt aber nie störend. Eine geniale Säure verleiht dem Wein diese Frische, die ihn so unglaublich leicht erscheinen lässt. **Was für ein eleganter Charmeur mit einer gewaltigen Kraft im Hintergrund!**





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

Sicht auf das
Städtchen Corton



Nachdem 3 ha der Lage Corton-Charlemagne an die Domaine de la Romanée-Conti verpachtet wurden, produziert die Domaine Bonneau du Martray noch rund 25'000 Flaschen/Jahr. **Die Produktion erfolgt vollumfänglich gemäss den Regeln der Biodynamie.** Die Rebflächen für den Corton-Charlemagne bestehen aus 15 Parzellen Chardonnay, diejenigen für den roten Corton aus 3 Parzellen Pinot Noir.

Alle Parzellen für den Weisswein liegen am Abhang des Corton-Hügels, sind aber sehr verschieden. **Exposition (Sonneneinstrahlung), physikalische Bodenbeschaffenheit, Wasserhaushalt, geologische Zusammensetzung des Gesteins unterscheiden sich oben, in der Mitte und unten zum Teil deutlich.** Die Weine aus den Parzellen werden separat vinifiziert und ausgebaut, erst **am Schluss wird durch Degustation entschieden, welche Partien es in den Corton-Charlemagne schaffen.** Die nicht berücksichtigten Anteile werden im Fass verkauft.

Wir durften die drei Lagen am Hügel separat degustieren und konnten die Unterschiede sehr gut wahrnehmen. **Das Geheimnis der magischen Ausstrahlung des Corton-Charlemagne liegt letztlich in der Zusammensetzung der verschiedenen Grundweine,** von denen keiner alleine die Klasse des grossen Weines erreicht.

Einer der allerbesten Burgunder Weissweine: 20+/20!

® 2018 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20+/20 • 2028–2060 • Preis auf Anfrage • Art. 251109

Max Gerstl: Es ist sehr interessant, zuerst die Weine der 3 verschiedenen Höhenlagen zu probieren. Der Wein von der mittleren Lage präsentiert sich im Moment am schönsten. Es ist aber sicherlich eine der Stärken des Weingutes, dass sie mit diesen 3 verschiedenen Lagen spielen können und je nach Jahrgang vom einen oder anderen mehr in die Assemblage geben. **Jetzt habe ich die Assemblage des 2018ers im Glas, das ist klar der beste der 4 Weine,** die wir pro-



bieren, nochmals präziser und komplexer als der aus der mittleren Lage. Im Duft ist der Unterschied nicht sehr gross, hier zeigen alle vier einen ähnlichen, sagenhaft mineralischen Ausdruck, der Duft ist in der Tat fast pure Mineralität. **Am Gaumen ist es in jeder Beziehung die vollendete**

Perfektion, da ist genau die optimale Dosis rassiger, aber traumhaft weicher Säure, der cremige Schmelz ist noch sublimier als zuvor.

Es ist wirklich unglaublich, was passiert, wenn man 3 Weine verkostet hat, die die Assemblage eines Weines bilden, und dann feststellt, dass diese Assemblage eine ganze Klasse präziser ist als der beste Einzelwein. Fazit nachdem wir auch den 2017er nochmals verkostet haben: **Den neuen Besitzern gelingt es tatsächlich, diese Weine nochmals in eine neue Dimension zu führen**, obwohl ich der festen Überzeugung war, dass der vormalige Besitzer Jean-Charles de la Morinière die Perfektion schon erreicht hatte. Auch das ist wieder **ein Wein von einer Perfektion, wie es sie meiner Überzeugung nach noch nie zuvor gegeben hat.**



® **1993 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**

20/20 • 2020–2028 • 75cl **CHF 225.–** (ab 23.6.20 250.–)
Art. 223972



® **2011 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **CHF 225.–** (ab 23.6.20 250.–)
Art. 242013



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.



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

Kellermeister François
Duvivier (Mitte) mit
Gerstl-Crew



NATURNAH François Duvivier, diplomierter Oenologe der Universität Dijon und hier seit 2005 Regisseur, empfing das Gerstl-Team auf der traditionsreichen Domaine. **Hier werden seit über 10 Jahren unter dem Label der Bio-Dynamie hervorragende Weine erzeugt.** François zeigte sich hoch erfreut, dass sich die Natur nach einigen eher ertragsschwachen Jahrgängen (2013, 2014, 2016) wieder grosszügiger zeigte und nach 2017 eine weitere reiche und qualitativ ausgezeichnete Ernte ermöglichte. Die Traubenreife war im Spätsommer durch eine Periode mit grosser Hitze blockiert. Erst der Regen Ende August löste diese Blockade, **so dass die Trauben die perfekte Reife erlangten.**

Die Rebberge sind mit bis zu **10'000 Stöcken pro Hektar** bepflanzt und haben 2018 einen durchschnittlichen Ertrag von 40 hl/ha erbracht. Die Weine wurden während 18 Monaten im Fass (15-20% neues Holz) ausgebaut. Der Einsatz von Schwefel erfolgte mit minimalsten Mengen beim Einmischen, beim Umziehen nach der malolaktischen Gärung und vor dem Abfüllen.

Einmal mehr ein grossartiges Erlebnis.

® **2018 Volnay 1^{er} Cru (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 88.-** • Art. 251094

Pirmin Bilger: Im ersten Moment haben sich die noch nicht fertig ausgebauten Weine sehr fruchtig und zugänglich gezeigt, was dem Kellermeister François Duvivier überhaupt nicht gefallen hat. Nach dem ersten Winter wurden die Weine dann präziser und mineralischer. Eine kühlwürzige Aromatik verbindet sich mit sehr viel reifer Frucht. **Das ist schon gewaltig, was wir hier Glas haben. Kraft und Wucht auch am Gaumen – diese Dichte ist beeindruckend.** Cremig feine Gerbstoffe unterstützen den ohnehin schon geschmeidigen Körper. Die Säure gibt ihm die nötige Saftigkeit und Balance.

® 2018 Volnay 1^{er} Cru Champans (R)

20/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 150.– • Art. 251096

Pirmin Bilger: Dieser Champans hat es in sich. **Er wirkt gegenüber den bisherigen Weinen harmonischer und ausgeglichener.** Schwarze Kirsche, Cassis, Lakritze, untermalt von feinen floralen Noten. Dazu zarte Röstaromen. **Wunderschön und intensiv präsentiert er sich auch am Gaumen.** Herrlich saftig und mit einer guten frischen Säure unterlegt, bringt er auch die wuchtige Frucht zum Schweben. Bei aller Wucht ist dies schon fast eine tänzerische Leichtigkeit, wie dieser strukturbetonte Champans die Jahrgangs-Intensität präsentiert. Entsprechend hoch ist sein Genussfaktor – **der pure Wahnsinn!**

® 2018 Volnay 1^{er} Cru Clos des Ducs Monopol (R)

20/20 • 2026–2060 • 75cl CHF 250.– • Art. 251098

Max Gerstl: Ich kann es kaum fassen, aber der duftet nochmals um Nuancen edler, tiefgründiger, sinnlicher als die grandiosen Weine, die wir zuvor verkostet hatten. Das ist ein Duft wie von einer anderen Welt, von einer Schönheit, die jeder Beschreibung spottet. **Auch am Gaumen ist das die absolute Vollendung, ein Wein wie Samt und Seide,** da sind aber auch Struktur und Rasse, eine vibrierende mineralische Tiefe, und es ist **ein die Sinne berauschendes aromatisches Meisterwerk.**

® 2018 Volnay 1^{er} Cru Fremiet (R)

19/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 120.– • Art. 251099

Pirmin Bilger: Unverkennbar Jahrgang 2018 mit seiner einnehmenden, reifen Aromatik. Das ist hochkonzentrierte Kirsche in Vollendung. **Diese Dichte ist unbeschreiblich und fast nicht zu beschreiben.** Am Gaumen zeigt sich die wesentlich stärkere Struktur mit ausgeprägter Mineralität und kräftigeren Tanninen. Auch die Säure scheint noch eine Nuance kräftiger zu sein. Die Fülle des Jahrgangs ist omnipräsent und zieht sich vom ersten Moment bis zum würzig-mineralischen Finale hin. **Ein gewaltiges Kraftpaket, das noch mit ein paar Jahren im Weinkeller gebändigt werden muss.**

® 2018 Volnay 1^{er} Cru Taillepieds (R)

20/20 • 2025–2055 • 75cl CHF 170.– • Art. 251100

Max Gerstl: Der Wein **duftet schlicht traumhaft,** zeigt so eine berührende Ausstrahlung, ausgeprägt floral, eher dezent in der Frucht. Alles ist traumhaft kühl und die Sinne erfrischend, nichts deutet auf den heissen Jahrgang hin, er strahlt aber die perfekte Reife aus. Das ist unglaublich raffiniert, diese geradezu vibrierende Sinnlichkeit, viel erfrischende Rasse trifft auf eine Fruchtsüsse, der Wein schiesst wie ein Pfeil über die Zunge, **da ist gewaltig Spannung drin, aber alles in vollendetem Gleichgewicht, ein göttliches Getränk.**



Grosser Bourgogne.

31.90

Tipp



Gleiches Top-Niveau wie beim traumhaften 2017er.

© 2018 Bourgogne Chardonnay (W)

Domaine Pierre Morey

18+/20 • 2022 – 2035 • Art. 250993

75cl CHF 31.90 (ab 23.6.20 36.–)

Max Gerstl: Herrliche Klarheit und Präzision, superzart, delikat, aber mit viel Ausdruck, komplex, ein Traum von Duft. **Das ist erneut grosses Kino, der Bourgogne von Pierre Morey ist einfach ein Megawein.** Sein Charme ist sprichwörtlich, er zeigt auch Noblesse, Präzision und Komplexität, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit.



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

Nathalie Tollot berichtet begeistert von einer sehr schönen Ernte, die **nicht nur perfekt gesunde Trauben einbrachte, sondern auch die Fässer im Keller füllte**. Für die Ernte, die am 28. August begann und lediglich 8 Tage dauerte, wurden **70 Helferinnen und Helfer** aufgebeten. Darunter sind ganze Familien, die zum Teil von weit her anreisen für die Ernte auf der 25 ha (davon 9 ha in Choresy-les-Beaune) umfassenden Domaine. Die Weine werden in der Regel zu 100% mit Ganztraubenvergärung in grossen Holzfässern von 25 hl vinifiziert, bevor der Ausbau in den klassischen Pièces erfolgt.

Anmerkung zur Lage Savigny-les-Beaune 1^{er} Cru «Les Lavières»: Rund ein Drittel der Rebstöcke in der 2 ha grossen Lage wurden ausgerissen und 2018 durch neu gepflanzte Reben ersetzt.

Guillaume
d'Angerville



Herrlich kraftvoll und erfrischend.

® 2018 Arbois En Barbi Chardonnay (W)

18/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.20 55.–) • Art. 251007

Pirmin Bilger: Hier kommt etwas mehr gelbe Frucht zum Vorschein. Trotzdem wirkt der Wein immer noch **unglaublich frisch und tiefgründig**. Feine, würzige Noten und eine zarte Floralität, unterlegt mit wuchtiger Mineralität. **Am Gaumen mehr Säure, Frische und eine schon fast burgundische Mineralität**. Im Finale sind vermehrt würzige Aromen wahrnehmbar.



® **2018 Arbois Grand Curoulet Chardonnay (W)**

18/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 45.– (ab 23.6.20 50.–) • Art. 251008

Max Gerstl: Ich staune über diesen Duft, da ist eine unglaubliche Mineralität im Spiel, das ist die totale Frische, **der duftet wie ein grosser Chablis**, traumhaft floral mit verführerischer Zitrusfrucht unterlegt. So liebe ich Chardonnay, das ist genial leichtfüssig und verspielt, dann aber mit traumhaft süsser Aromatik, **ein irres Fruchtbündel am Gaumen**, der hat auch etwas von einem grossen Riesling. Und er hat weniger als 1g Zucker, das würde man angesichts dieser traumhaften Süsse kaum glauben.

® **2018 Arbois Pinot Noir (R)**

19/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 39.60 (ab 23.6.20 44.–) • Art. 251010

Max Gerstl: Von den höchsten und kühlestn Lagen dieses Weingutes. Wir probieren diesen Wein gleich nach dem grandiosen Clos des Ducs auf der Domaine d'Angerville. Der Duft zeigt selbstredend nicht die gleiche Komplexität und Tiefe, aber **er hat seine eigene Faszination**. Da ist eine atemberaubende Frische, sehr viel florale Noten, **alles ist filigran aber vielschichtig, das ist schlicht köstlich**. Auch am Gaumen ist man zwar in einer völlig anderen Welt, aber der Wein bereitet auf seine Art total viel Freude, **es macht unglaublich Spass, diesen spannenden Wein zu verkosten**. Das ist nicht die über alles erhabene Grösse, aber der Wein hat sehr viel Charme, das ist Trinkvergnügen pur, er ist eher leichtgewichtig, aber sinnlich aromatisch, eine echte Delikatesse.

® **2018 Arbois Savagnin Ouillé (W)**

19/20 • 2022–2035 • 75cl CHF 39.60 (ab 23.6.20 44.–) • Art. 251009

Pirmin Bilger: Warme reife Fruchtaromatik nach gelber Pflaume, Mirabelle und Zitrusnoten. Die würzige Frische gibt dem Bouquet viel verführerische Tiefe. **Schöner Schmelz und gute Extraktsüsse mit tänzerischer Fruchtaromatik**. Mineralität und gute, rassige Säure prägen den Wein. Das wirkt unglaublich elegant und energiebeladen. **Max hatte beim Probieren eine wohlige Gänsehaut**.

® **2018 Poulsard (R)**

18/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.20 48.–) • Art. 251011

Pirmin Bilger: Unglaublich frisch und rotbeerig fein kommt der Poulsard daher. Eine Fülle an Johannisbeeren, Granatapfel und mit einer ausgeprägten, verspielten Floralität, die an Rosenblüten erinnert. Sehr saftige und erfrischend feine Säure, die sich sofort im Antrunk bemerkbar macht. Mehr Erfrischung kann man sich in einem Rotwein fast nicht vorstellen. **Das vibriert förmlich durch den ganzen Körper**. Der Wein überzeugt mit seiner beschwingten Art und Leichtigkeit.

® 2018 Trois Cépages (R)

18+/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 39.60 (ab 23.6.20 44.–) • Art. 251012

Pirmin Bilger: Strahlende Eleganz und Frische strömen aus dem Glas. Sauerkirsche und Johannisbeere bilden das Bouquet. Der Wein ist sozusagen **eine Hommage an die 3 Traubensorten, die bei der Domaine du Pélican angepflanzt werden**: 60% Pinot Noir, 35% Trousseau und 5% Pouslard. Das ist ganz schön aromatisch, was sich hier zeigt: eine **geniale Intensität**. Am Gaumen ein erquickend saftiges Elixier, das sich zu einem **wahren Frucht-Feuerwerk entwickelt. Was für ein lebendiger und freudestrahlender Wein!** Herrliche Extraktsüsse und Würze, die sich überall breit machen. Dieser Trois Cépages gefällt mir von Jahr zu Jahr besser.

® 2016 Trois Cépages (R)

18/20 • 2020–2028 • 75cl CHF 39.60 (ab 23.6.20 44.–)
Art. 247668

Jetzt
lieferbar

60% Pinot Noir, 35% Trousseau und 5% Pouslard.

Max Gerstl: Wunderschöne Frucht, reife rote Beeren, verspielte Mineralität, hat auch eine raffinierte, würzig-pfeffrige Art, wirkt sehr fein und edel, schöne Ausstrahlung. **Wunderbar feiner, saftiger, rassiger Gaumen**, der Wein schmeckt köstlich, profitiert zweifellos auch von den Qualitäten des grossen Jahrgangs. Er zeigt auch diese erfrischende, leichtfüssige, süffige Art und eine irre innere Kraft, ein überaus charmanter Wein, der sicher niemals langweilig wird, das macht so richtig Trinkfreude und ist sicherlich **ein erster Höhepunkt in der jungen Geschichte des Weingutes**.

Das gesamte Weingut befindet sich aktuell in Umstellung auf Bio-dynamie. Es ist klar, dass Guillaume d'Angerville und François Duvivier hier mit der gleichen Präzision und Hingabe arbeiten wie auf der Domaine d'Angerville. **Bereits 2015 sind hier beachtliche Weine entstanden und es ist absehbar, dass die Domaine du Pélican eine grosse Zukunft vor sich hat.**

® 2016 Pouslard (R)

17+/20 • 2020–2022 • 75cl CHF 44.– (ab 23.6.20 48.–)
Art. 247669

Jetzt
lieferbar

Pirmin Bilger: Die Farbe gleicht eher einem Rosé als einem Rotwein. In der Nase ein lieblicher Charmeur mit einer ganz eigenen Persönlichkeit. Ein Bouquet wie aus einem Gewürz-/Kräutergarten. Dazu kommen feinste florale Nuancen und zarte rotbeerige Frucht, die hier eigentlich eher im Hintergrund steht. Ein süssfruchtiger und frischer Auftakt am Gaumen. Der ist mit einer guten Säure ausgestattet und hat eine gewaltige Energie. Würziger Abgang mit feinen mineralischen Komponenten. **Ein Wein, bei dem sich Leichtigkeit und Intensität ideal verbinden.**





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

Sabine Mollard-
Morey (Mitte)

32.50

Tipp



Die 13 Aren grosse Parzelle des Bâtard-Montrachet wurde 2019 nach 3 Jahren Ruhepause neu bepflanzt. Das ist eine weise Entscheidung für die Zukunft, obschon man nun für einige Jahre auf das Flaggsschiff der Domaine verzichten muss.

Sabine Mollard-Morey erzählt von einem grösstenteils sehr erfreulichen Jahrgang 2018. In einigen kleinen Lagen litten die Rebstöcke unter den raschen Wechseln des Klimas von sehr heiss bis kühl. Darum erreichten nicht alle Trauben in diesen Parzellen die perfekte Reife.

Die grösste Herausforderung im Jahrgang 2018 war die sehr rasche Reifung der Früchte am Ende der Vegetationsperiode. **Da musste die gesamte Ernte innert nur 3 Tagen eingebracht werden,** um zu vermeiden, dass die Zucker- bzw. Alkoholwerte nicht in unerwünschte Höhen schnellten. **In der Degustation stellten wir fest, dass das vorzüglich gelungen ist.**

Der knackig-frische Charme-Bolzen.

® 2018 Bourgogne Chardonnay (W)

18/20 • 2022–2030 • 75cl CHF 32.50 (ab 23.6.20 36.–) • Art. 250921

Pirmin Bilger: Es ist immer wieder faszinierend, wie **frisch und strahlend** diese Weine bei Marc Morey duften. 2018 ist besonders erstaunlich, wie kühl sich die Aromatik präsentiert. Feinste Zitrusfrucht, unterlegt von herrlicher Terroirwürze. Der cremig weiche Schmelz lässt erahnen, dass es sich um einen wärmeren Jahrgang handelt. **Die Säure zeigt aber eine ungeheure Rasse und gibt dem Wein ordentlich Energie.** Wir degustieren hier am Morgen um 07.30 Uhr, aber nach dieser Charme-Attacke bin ich sofort wieder hellwach.

® 2018 Chassagne-Montrachet (W)

18+/20 • 2023–2032 • 75cl CHF 67.50 (ab 23.6.20 75.–) • Art. 250922

Max Gerstl: Zarter, betont mineralischer Duft, schöne Vielfalt, einfach köstlich. Weicher, beschwingt leichtfüssiger Gaumen, **der Wein ist superdelikat, traumhaft aromatisch, ein sublimes Raffinessenbündel.** Superlecker, irre rassig, wunderbar kühler Ausdruck, ist dem sagenhaften 2017er recht ähnlich – erstaunlicherweise auch stilistisch. Im Zentrum steht auch hier der traumhaft cremige Schmelz in Verbindung mit der perfekt reifen, butterweichen Säure.

® 2018 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Virendot (W)

19+/20 • 2022–2050 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–) • Art. 250923

Pirmin Bilger: Die kühlere Lage des Virendot kommt vor allem mit diesem Jahrgang so wunderbar zur Geltung. Die Frische verstärkt noch zusätzlich den ausgeprägten Terroircharakter und die damit verbundene Mineralität. **Enorme Spannung und Rasse im Wein. Unglaubliche Tiefe und Frische.** Klar ist die Frucht etwas breiter und fruchtiger als gewohnt, das macht den Wein dafür etwas fülliger. Die Struktur gibt ihm aber den nötigen Rückhalt und lässt doch eine noble Eleganz zu.

® 2018 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Vergers (W)

19/20 • 2022–2045 • 75cl CHF 77.50 (ab 23.6.20 85.–) • Art. 250924

Pirmin Bilger: Einiges raffinierter und klarer kommt der Les Vergers daher. Hier haben wir eine ausgeprägtere frische Zitrusfrucht im Bouquet und wesentlich mehr Terroirtiefe. Ebenso saftig und erfrischend präsentiert er sich am Gaumen. Einerseits knackig dank der Säure, andererseits cremig weich und herrlich fruchtig. **Ein gelungener Mix, eine ausgezeichnete Kombination aus dem warmen Jahrgangs-Charakter und der tollen Struktur.**

® 2018 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–) • Art. 250925

Max Gerstl: Der Wein ist gerade im Schönungsprozess, deshalb im Duft etwas verhalten, dennoch zeigt er seine Qualitäten, verblüffende Mineralität, zarte Fruchtnuancen, viel raffiniert florale Noten. **Auch am Gaumen kann man seine Stärken gut erkennen,** die geniale Säure trägt den Wein, verleiht Rasse, Struktur und Spannung, die Aromatik ist auch hier etwas verborgen. Aber was der Wein zeigt, ist schon traumhaft, das ist **so ein verschmitzter Kerl, zeigt sich einerseits etwas wild, wirkt aber andererseits auch edel und präzis. Da ist zweifellos ein ganz grosser Wein am Entstehen.**



Bernard Mollard



® **2018 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)**

19+/20 • 2024–2045 • 75cl **CHF 112.50** (ab 23.6.20 125.–) • Art. 250926

Pirmin Bilger: Präsentiert sich mineralisch geprägt. Erstaunlich auch hier die enorme Frische, die sich mit der im Vergleich zu 2017 etwas wärmeren Fruchtaromatik zeigt. Der Jahrgang kommt am Gaumen etwas besser zur Geltung. Ein wunderschöner Schmelz und noble gelbe Frucht vereinen sich in diesem **zauberhaften, schön ausbalancierten und präzise strukturierten Wein**. Zusätzlich glänzt er mit klarer, frischer Zitrusfrucht, die seine Rasse noch mehr unterstreicht. Einmal mehr durften wir eine **hervorragende Weisswein-Kollektion verkosten**.

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

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **CHF 77.50** (ab 23.6.20 85.–)
Art. 246309



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

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 85.–** (ab 23.6.20 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**.

® **2016 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot (W)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **CHF 95.–** (ab 23.6.20 105.–)
Art. 247631



Pirmin Bilger: Sagenhaft komplexer Duft in der Nase. Das ist eine gewaltige mineralische Wolke, und man riecht förmlich die rauchigen Noten des Feuersteines. Der hat eher einen maskulineren Charakter, der aber nicht weniger überzeugt. Die Mineralität zeigt sich auch am Gaumen auf eine explosive Art und Weise. Sie wird noch zusätzlich von dieser Frische getragen, die sich mit dem ewig langen Abgang durchzieht und nicht mehr enden will. Die Zitrusaromatik mit ihrer noblen und saftig süssen Struktur gerät fast etwas in den Hintergrund. **Finesse trifft auf Kraft, aber alles ist perfekt ausbalanciert** und zeigt sich auf eine tänzerische Art.



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

Jean-Philippe Fichet berichtet von einem grossen Jahrgang für seine Weine – **«un millésime fabuleux!»** Bei der Ernte stimmten sowohl Qualität als auch Quantität. Im Vergleich zu den eher mineralischen Weissweinen im 2017 zeigen sich die **2018er sehr harmonisch und bereits zugänglich, aber dennoch mit intaktem Reifepotenzial** (Fichet: «Die Konsumenten werden sie lieben.»).

Jean-Philippe geht sehr behutsam um mit seinen Trauben. **Er liebt es, den Wein ohne grosse Eingriffe zu erzeugen.** Mit fortschreitendem Klimawandel ist das Gleichgewicht zwischen aromatischer und phenolischer Reife von grosser Bedeutung. Nicht der maximale Zuckergehalt, sondern die Balance aller Komponenten des Weines (Alkohol, Säure, Extrakt, Gerbstoffe etc.) ist das Ziel von Jean-Philippe. **Das ist ihm mit seinen 2018er-Weinen vorzüglich gelungen.**

Auf der Domaine verfolgt Jean-Philippe noch zwei weitere Ziele: Oenotourismus und Nachfolge. Es soll eine **Ferienunterkunft für bis zu 25 Gäste** eingerichtet werden, dazu ein neuer Degustationsraum. Weiter plant der 59-Jährige seine Nachfolge, um dereinst den Betrieb in beste Hände übergeben zu können.

Zutiefst berührendes Wunderwerk.

® 2018 Meursault Le Tesson (W)

19+/20 • 2024 – 2040 • 75cl CHF 95.– (ab 23.6.20 105.–) • Art. 251102

Max Gerstl: Das ist pure Frische, geniale Zitrusfrucht, da ist auch etwas faszinierend Nussiges mit im Spiel, dazu raffinierte florale Noten, ein berührend schöner Duft. Wow, ist das gut, irre Rasse trifft auf cremig weichen Schmelz, **das ist ein kleines aromatisches Wunderwerk**, tänzerisch leichtfüssig und beschwingt, aber welch irre Kraft, köstlich süsses Extrakt trifft auf eine Säurestruktur, die man sich perfekter nicht vorstellen kann, **das ist ein absoluter Traumwein, er berührt mich zutiefst.** Und es ist einmal mehr der unbestrittene Liebling von Pirmin.

Jean-Phillippe Fichet





■ Domaine Jean-Philippe Fichet, Meursault

® **2018 Meursault (W)**

18+/20 • 2022 – 2035 • 75cl **CHF 63.–** (ab 23.6.20 70.–) • Art. 251103

Pirmin Bilger: Diese Klarheit, diese Präzision – **wie ein Schweizer Uhrwerk der Spitzenklasse**. Der Duft ist vollgeladen mit der vibrierenden Energie, die sofort alle Sinne in Beschlag nimmt. **Es ist der Zauber eines guten Meursault, der aus dem Glas emporsteigt**. Das Bouquet bestätigt sich am Gaumen, was für eine Fülle an Mineralität zusammen mit der Zitrusfrische, die zusätzlich noch durch die geniale Säure verstärkt wird. Auch in einem warmen Jahrgang wie 2018 gelingt Jean-Phillippe Fichet ein herrlich saftiger und gut strukturierter Meursault.

® **2018 Meursault Les Chevalières (W)**

19+/20 • 2024 – 2040 • 75cl **CHF 95.–** (ab 23.6.20 105.–) • Art. 251104

Pirmin Bilger: Vielleicht ist es **die perfekte Mariage aus den vergangenen Jahrgängen**. Letztes Jahr war noch die absolut klare Mineralität im Vordergrund, beim 2018er kommt noch die charmante Fruchtaromatik dazu. Ein Wein zum Verlieben, zum Zurücklehnen, zum Geniessen. **An Sinnlichkeit kaum zu übertreffen, er spielt mit tausend Raffinessen**. Auch am Gaumen zeigt er sich wunderbar ausbalanciert, da sind verführerischer Schmelz, rassige Säure, reife Fruchtaromatik und wieder viel Mineralität und Terroir. Alles scheint so **schwebend leicht und doch steckt eine unbändige Kraft in diesem Wein**, die sich wahrscheinlich erst in ein paar Jahren richtig offenbaren wird.

® **2018 Meursault Les Gruyaches (W)**

19+/20 • 2024 – 2040 • 75cl **CHF 85.–** (ab 23.6.20 95.–) • Art. 251105

Pirmin Bilger: Auch der Les Gruyaches zeigt gegenüber dem 2017er einiges mehr an reifer Frucht, was ihm sehr gut bekommt. Natürlich hat er keineswegs seinen mineralischen Charme verloren. Wir haben hier immer noch **sehr viel Tiefgang und sehr viel Terroir im Glas**. Ich kann mir sogar vorstellen, dass einigen Genussmenschen der 18er mit seiner fruchtigen Aromatik und seinem unwiderstehlichen Charme noch besser gefällt. **Das ist ein richtiger Verführer, er spielt gnadenlos alle seine**

Trümpfe aus. Was für ein Fülle und Energie am Gaumen! Es durchströmt mich ein wahrer Energiestrom, als wäre die ganze 18er-Kraft in diesem Wein vereint. Was für eine herrliche Balance aus Frucht und Struktur – **ein ganz grosser Meursault**.



® **2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts (W)**

19+/20 • 2024 – 2045 • 75cl **CHF 117.–** (ab 23.6.20 130.–) • Art. 251106

Pirmin Bilger: Was für eine Feinheit – so **unglaublich zart und gleichzeitig frisch**. Die Zitrusnoten stehen im Vordergrund, aber auch eine ausladende Mineralität. **Da ist wieder ein absolut präzises Meisterwerk im Glas**. Schön frisch dank ausgeprägt rassisger Säure, aber auch mit wunderbar cremigem Schmelz. Dieser Puligny-Montrachet ist eine **Ballettänzerin mit Muskeln**, mit kraftvoller Statur. Mineralisches Finale der Sonderklasse mit beeindruckender Länge.

® **2015 Aligoté AOC blanc (W)**

17+/20 • 2020–2025 • 75cl **CHF 19.80** (ab 23.6.20 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 Rully AOC blanc (W)**

18/20 • 2020–2030 • 75cl **CHF 34.–** (ab 23.6.20 38.–)
Art. 246318

Jetzt
lieferbar

Eine vibrierende Klarheit, die hier aus dem Glas strahlt wie ein glasklarer Bergsee. Das könnte aufgrund des Duftes schon fast ein grosser Riesling sein, rassig, edel, präzise, komplex, eine verführerische Duftwolke. Auch am Gaumen ist das eine Präzision, wie man sie sich idealer nicht vorstellen könnte, ein weicher, süsser Anrunk mit wunderbarem, cremigem Schmelz. **Der Wein hat enorm Struktur, ist messerscharf, total klar und gradlinig**, da ist Energie drin und zarteste Mineralität.

® **2016 Bourgogne blanc AOC Vieilles Vignes (W)**

17+/20 • 2020–2030 • 75cl **CHF 39.60** (ab 23.6.20 44.–)
Art. 247742

Jetzt
lieferbar

Max Gerstl: Da ist einiges mehr an Tiefe und Komplexität als beim Bourgogne von den jungen Reben, der Duft ist sehr edel und ausdrucksvoll, feinwürzige Aromen treffen auf verführerische Zitrusfrucht. Geniale Rasse schon im Anrunk, der fährt so richtig ein, das ist superelegant, schmackhaft, saftig, traumhaft aromatisch – **ein Bourgogne der Spitzenklasse**.





Domaine Pierre Morey, Meursault: Der König von Meursault.

Anne und Pierre Morey, mit Max Gerstl und Pirmin Bilger

31.90

Tipp



BIODYNAMISCH Nach einigen Jahrgängen, in denen Wetterkapiolen zu grösseren Ernte- und/oder Qualitätseinbussen führten, **hatte die Natur Erbarmen mit der Domaine Pierre Morey. Darum schenkte sie ihr mit den Jahrgängen 2017 und 2018 zwei ausgeprägt schöne und reiche Ernten.** (Auch der Jahrgang 2019 konnte übrigens in sehr guter Menge und Qualität eingebracht werden.)

Pierre zeigte sich begeistert vom ausserordentlich guten Gesundheitszustand und der optimalen Reife der Trauben. Trotz der grossen Hitze im Spätsommer litten weder Menge noch Qualität des Traubengutes. Die degustierten Weine illustrierten diese Feststellung auf vortreffliche Weise.

Die Domaine hat zwei Parzellen dazugekauft. 2017 konnte eine kleine Parzelle in der Appellation «Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champs Gain» erworben werden, die durchschnittlich rund 1000 Flaschen ergeben wird. 2019 folgte der Zukauf einer Parzelle in der Lage «Meursault les Meix Chavaux».

Gleiches Top-Niveau wie beim traumhaften 2017er.

® 2018 Bourgogne Chardonnay (W)

18+/20 • 2022 – 2035 • 75cl CHF 31.90 (ab 23.6.20 36.–) • Art. 250993

Max Gerstl: Herrliche Klarheit und Präzision, superzart, delikater, aber mit viel Ausdruck, komplex, ein Traum von Duft. **Das ist erneut grosses Kino, der Bourgogne von Pierre Morey ist einfach ein Megawein.** Sein Charme ist sprichwörtlich, er zeigt auch Noblesse, Präzision und Komplexität, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit.

® 2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2028 – 2055 • 75cl CHF 340.– (ab 23.6.20 380.–) • Art. 250997

Pirmin Bilger: Wunderbar, dass wir wieder einmal einen Bâtard-Montrachet von Pierre Morey verkosten dürfen. **Er ist mächtig, man spürt die Kraft, die in ihm steckt.** Da sind einfach noch mehr Tiefe und Fülle als in den anderen Weinen. Auch am Gaumen merkt man das sofort. Was für ein kraftvoll cremiger Schmelz mit wunderbarer Aromatik und Fruchtfülle! Säure und Tannine passen perfekt ins Gesamtbild und verleihen diesem grossen Wein das nötige, kräftige Rückgrat. Das ist ein **konzentrierter und gleichzeitig nobel-eleganter Grand Cru** mit einem langen Leben vor sich. Mehr als nur beeindruckend, das ist **ein zutiefst berührendes Weinmonument.**

® 2018 Meursault (W)

19/20 • 2024 – 2045 • 75cl CHF 72.– (ab 23.6.20 80.–) • Art. 250994

Pirmin Bilger: **Was für ein unglaublicher Charmeur!** Trotz des fruchtigen Charakters besticht er mit klarem Ausdruck und intensiver Mineralität. Rassig und frisch mit gewaltiger Fülle und Kraft am Gaumen. **Der Terroirausdruck ist einfach fantastisch.** Was für eine mineralische Fülle im Finale – extrem lang anhaltend und intensiv. Ein gewaltiger, ein mächtiger Meursault.

® 2018 Meursault 1^{er} Cru Les Perrières (W)

20/20 • 2025 – 2055 • 75cl CHF 144.– (ab 23.6.20 165.–) • Art. 250996

Pirmin Bilger: **Das übertrifft nochmals alles, die unglaubliche Eleganz strahlt wie eine aufgehende Sonne aus dem Glas.** Von ganz weit unten holt er seine Kraft, seine Mineralität. Das wirkt so unglaublich frisch und klar, dass man einfach eintauchen will. **Grossartig, was hier geschaffen wurde.** Sein ganzes Volumen, seine Rasse kommt vom ersten Moment an voll zur Geltung. Diese Fülle ist beeindruckend und doch scheint alles so seidig fein und ultrapräzise. Nebst reifer, frischer Zitrusfrucht zeigt der Perrières eine wunderschöne Würze, die im Abgang noch stärker zur Geltung kommt. Am Schluss bleibt eine zart salzige Mineralität hängen, die **den Charakter dieses Weins noch verstärkt.** Absolut grossartig!

® 2018 Meursault Les Terres Blanches (W)

19+/20 • 2024 – 2050 • 75cl CHF 81.– (ab 23.6.20 90.–) • Art. 250995

Max Gerstl: Ich staune immer wieder über die Feinheit gewisser 2018er-Weissweine. Auch dieser Duft ist pure Raffinesse, eine zutiefst berührende Duftwolke, floral, würzig, delikater, fruchtig. **Runder, weicher, cremig saftiger Gaumen.** Hier steht eher die Frucht im Mittelpunkt, der Wein hat **Charme ohne Ende**, der singt, der berührt zutiefst, absolut ohne Ecken und Kanten, dennoch spannend, überaus nachhaltig, **grosse Klasse.**





■ Domaine Pierre Morey, Meursault

® **2018 Monthelie (R)**

18/20 • 2022 – 2032 • 75cl **CHF 36.–** (ab 23.6.20 40.–) • Art. 250991

Pirmin Bilger: Stärker ins Rotbeerige tendierend, aber auch mit viel Kirsche, Johannisbeere und Himbeere. **Wirkt unglaublich fein und charmant.** Mineralisch und floral. Frisch, saftig und herrlich würzig am Gaumen. Rassige Säure, gute Gerbstoffe. Viel Frucht, saftig.

® **2018 Volnay 1er Cru Les Pitures (R) Maison Morey Blanc, Domaine Pierre Morey**

18+/20 • 2024 – 2045 • 75cl **CHF 81.–** (ab 23.6.20 90.–) • Art. 250998

Pirmin Bilger: Diese Lage befindet sich oberhalb der Monopollage Clos de Ducs. Etwas feinere und kühlere Aromatik, aber **unheimlich charmant und zugänglich.** Sehr viel Kirsche und nur ganz feine rotbeerige Aromen im Hintergrund. Kommt in Sachen Feinheit und Eleganz nicht ganz an den Santenots heran.



® **2017 Meursault (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **CHF 72.–** (ab 23.6.20 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, (R) = Rotwein ® = rarer Wein



Domaine Villa Ponciago, Fleurie: Beaujolais in Bestform.

Die klimatischen Bedingungen für das Gebiet des Beaujolais waren 2018 sehr ähnlich wie jene im Burgund. Ein Winter mit vielen Niederschlägen, gefolgt von einem warmen und relativ trockenen Frühling mit einigen Frostperioden, danach gab es einige Sommergewitter. **Nichts davon richtete aber Schaden an.** Der sehr warme Spätsommer führte zu einer frühen Reife, **die Ernte war sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht äusserst zufriedenstellend.**

Die Domaine Villa Ponciago umfasst ca. 30 Hektaren, die vollumfänglich nach den Regeln der Bio-Produktion kultiviert werden. Die Rebberge liegen durchschnittlich auf 300–350 m ü. M. und somit um ca. 100 Meter höher als jene im Burgund. Dieser Umstand sowie die Beschaffenheit der Böden prägen die Weine dieser Domaine. Wegen der Granitböden müssen die Reben ihren Wasserbedarf aus grösseren Tiefen stillen, was gerade in warmen und trockenen Jahren zu **frischen und mineralischen Weinen führt.**

🍷 2017 Beaujolais Villages Grand Cuvée (R)

17+/20 • 2020–2030 • 75cl **CHF 14.50** (ab 23.6.20 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.

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.

Jetzt
lieferbar

14.50





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

Pierre Vincent



BIODYNAMISCH Das Rebjahr 2018 brachte für die konsequent biodynamisch geführte Domaine keine Probleme. Monsieur Vincent spricht von einer «easy vintage». Dass der Hauptgrund für das sorgenfreie Jahr im Weinberg wohl gerade in der Biodynamie liegt, sollte nicht unterschätzt werden. **Eine perfekte Blüte, genügend Regen und eine optimale Reifephase** führten zu einem relativ frühen Erntebeginn am 26. August – noch einmal 3 Tage früher als 2017. Im Sommer wurde eine «vendange verte» gemacht, um einen etwaigen Mangel an Konzentration in den Weinen zu vermeiden. Eine sehr interessante Beobachtung machten wir im Faskeller. Dieser Raum weist einen eiförmigen Querschnitt auf und ist mit speziellen natürlichen Materialien gebaut worden. Dank eines ausgeklügelten Systems für die Luftzirkulation kommt den **Keller ohne künstliche Regulierung des Raumklimas** aus. Dieses innovative Projekt wurde noch durch die leider allzu früh verstorbene **Pionierin Anne-Claude Leflaive** in Gang gesetzt.

Wilder Kerl und filigraner Gaumenschmeichler.

® 2018 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)
20/20 • 2025 – 2060 • 75cl CHF 155.– • Art. 250929

Max Gerstl: Filigraner kann ein Duft nicht mehr sein, dennoch ist die Komplexität sprichwörtlich, **da strahlt eine einzigartige Weinschönheit aus dem Glas**, reich und komplex, letztlich fast eine Spur wild, dann doch wieder gezähmt und in sich sehr stimmig. Am Gaumen ist es effektiv ein wilder Kerl, ich bewundere seinen kühlen, irre rassigen Auftritt, **das ist der spannendste Clavoillon, den ich kenne**. Der schießt förmlich über den Gaumen und doch hat er auch seine feine Seite, mutiert im Nachhall zu einem filigranen Gaumenschmeichler. **Alles wirkt hyperlegant und belebend**, welch irre innere Kraft und welch malerische aromatische Brillanz, der Wein schmeckt ganz einfach unfassbar gut.

® 2018 Meursault 1^{er} Cru Sous le dos d'âne (W)

20/20 • 2022 – 2055 • 75cl CHF 155.– • Art. 250930

Pirmin Bilger: Der Meursault wie ist gewohnt etwas fülliger, das kommt beim 18er noch stärker zur Geltung. **Unglaublicher Tiefgang im Glas, mit sehr viel Terroir-Ausdruck und gewaltiger Mineralität.** Was für eine Präzision und klare Handschrift in diesem Wein! Der ist phänomenal raffiniert und mit elektrisierender Energie beladen. Er zeigt Noblesse und Eleganz **in gewohnt hoher Leflaive-Spitzenqualität.**

® 2018 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles (W)

20/20 • 2025 – 2060 • 75cl CHF 260.– • Art. 250933

Max Gerstl: Da bleibt nur noch ungläubiges Staunen, dieser Duft raubt mir den Verstand, die Komplexität ist enorm, da ist Tiefgang ohne Ende – ungläublich, wie der ätherisch duftend die Nase betört. **Am Gaumen ein mineralisches Feuerwerk der Extraklasse,** der ist etwas fester strukturiert als die Vorgänger, hat aber dennoch auch seine samtige Seite, die Sinne berauschende Fülle, vibrierende mineralische Spannung, **ein Feuerwerk an Eleganz, Rasse und Finesse,** ich kann nur noch staunen und dieses Weinkunstwerk bewundern.

® 2018 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes (W)

19+/20 • 2023 – 2055 • 75cl CHF 198.– • Art. 250931

Pirmin Bilger: Sehr zarte und noble Nase. Feinste Zitrusfrucht trifft auf mineralischen Tiefgang. Am Gaumen etwas fülliger, aber nicht minder frisch und mineralisch. **Was für ein Gaumenschmaus, was für ein Feuerwerk an Aromatik!** Wirkt eine Spur weniger elegant als der Clavoillon, was ihn aber nicht minder nobel macht. Die Kraft in diesem Wein ist ungläublich, sie zieht sich beim Abgang enorm in die Länge. Die Mineralität am Gaumen ist noch minutenlang spürbar. **Was für ein intensives und nachhaltiges Erlebnis!**

® 2018 Puligny-Montrachet (W)

19+/20 • 2023 – 2050 • 75cl CHF 105.– • Art. 250927

Max Gerstl: Eher dezent im Duft zeigt er dennoch seine Klasse, nach dem sagenhaften 2017er staune ich umso mehr, dass das praktisch die gleiche Klasse ist, was schon dieser ungläublich raffinierte Duft eindrücklich zeigt. Das ist vollendete Präzision und Klarheit, die Mineralität steht im Vordergrund, die Frucht bildet nur ganz dezent den Rahmen, **das ist ein die Sinne berauscherer «Schnüffelwein».** Irre Rasse und cremig weicher Schmelz prägen den Gaumen, alles wirkt attraktiv und verführerisch, ein irres Geschmacksspektrum betört die Sinne, da ist immense Spannung, da geht die Post ab und alles wirkt so **wunderbar puristisch transparent und spielerisch.**





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

® **2018 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20+/20 • 2028 – 2080 • 75cl **CHF 550.–** • Art. 250935

Max Gerstl: **Das ist ein Duft wie von einem andern Stern**, von berauschender Sinnlichkeit; was da die Nase betört, spottet jeder Beschreibung. Auch am Gaumen ist das eine Dimension, die man gar nicht richtig einschätzen kann, ich kann versuchen, halbwegs treffend zu beschreiben, was ich empfinde, wenn ich diesen Jungwein verkoste. **Da ist dramatische Spannung, ein immenses Geschmacksspektrum, bombastische Konzentration in Verbindung mit tänzerischer Leichtigkeit.** Aber was da für ein immenses Potenzial drin steckt, kann auch der beste Experte noch nicht abschätzen. Ich bin überzeugt dass es früher noch keine Weine von ähnlicher Perfektion gab. **Der verdient die Höchstnote: 20+/20!**

® **2018 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)**

20+/20 • 2028 – 2080 • 75cl **CHF 520.–** (ab 23.6.20 xx.–) • Art. 250934

Pirmin Bilger: Es folgt ein Highlight auf das andere, hier ist der erste Grand Cru. Es ist immer wieder die Frage, ob diese überhaupt noch besser sein können, denn **alle Weine von dieser Domaine sind auf einem unglaublichen Niveau.** Es sind wie gewohnt die Eleganz und Feinheit, die hier im Bouquet ausgeprägter vorkommen und den Unterschied ausmachen. Dazu die noble, florale und frische, feine Zitrusfrucht und die kühle Mineralität, die aus der Tiefe emporsteigen. **Am Gaumen überrollt der Wein mit seiner ungeheuren Kraft fast die Sinne.** Es ist wahrlich ein elektrisierendes Erlebnis, einen solchen Wein zu verkosten.

® **2018 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)**

20+/20 • 2028 – 2080 • 75cl **CHF 660.–** • Art. 250936

Pirmin Bilger: **Der Chevalier-Montrachet setzt dieser 18er-Kollektion die Krone auf.** Was für eine Konzentration an Genialität, die hier aus dem Glas steigt. Dieser Wein ist in ein Kleid aus Eleganz und Noblesse gehüllt. Er sprüht nur so vor Energie und Fülle, und doch ist er sehr leise unterwegs. Das Glas scheint zu vibrieren, ehrfürchtig nehme ich den ersten Schluck. **Die ganze Energie des Jahrgangs scheint sich in diesem Augenblick im Gaumen zu entladen.** Ich suche nach den richtigen Worten und finde, dass diesem Wein eigentlich nichts gerecht werden kann. **Ein Wein, der die Punkteskala sprengt und zeitweise auch den Verstand.** Es ist wie ein nicht mehr enden wollendes Feuerwerk, das sich am Gaumen abspielt. Glücklicherweise sind alle, die eine Flasche von diesem genialen Chevalier-Montrachet im Keller haben.

® 1997 Chevalier-Montrachet Grand Cru (W)

19+/20 • 2020–2025 • 75cl CHF 770.–

Art. 249652

Jetzt
lieferbar

Der gleicht etwas dem 1998er, wirkt noch etwas schlanker, zeigt aber mehr Mineralität, er wirkt vergleichsweise etwas rustikal, aber er hat auch einen herzerfrischenden Charme. Wir haben eine Serie von einzigartigen Weltklasseweinen, da droht einer wie dieser, der einen etwas bescheideneren Auftritt hat, völlig unterzugehen. Aber wir sind hier immer noch bei einem ganz grossen, überaus charaktervollen Wein, **für sich alleine könnte das der Höhepunkt eines eindrücklichen Weinabends sein, das ist immer noch ein absolut beeindruckender, grosser, die Sinne berührender Wein.**

® 2003 Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2020–2030 • 75cl CHF 600.–

Art. 249654

Jetzt
lieferbar





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

Jean-Jacques
Robert mit
Gerstl-Team



NATURNAH Jean-Jacques Robert hat sich von der Front zurückgezogen und **die Domaine in die Hände seiner Söhne Nicolas und Antoine übergeben**. Jean-Jacques steht aber weiterhin beratend zur Seite. Die Philosophie der Vinifikation wurde unverändert beibehalten: Spontanvergärung, langer Ausbau der Weine. Der Ausbau soll in Zukunft vermehrt in grösseren Fässern von 500-600 l (Demi-Muids) erfolgen. Der sehr sparsame Einsatz von Schwefel erfolgt nur bei der Pressung (um die guten Hefen zu schützen) und bei der Abfüllung. Die Domaine bewirtschaftet heute ca. 10 Hektaren und befindet sich in der **Transformation zur biologischen Produktion – die Zertifizierung wird 2020 erfolgen**.

Grandioser Sardines.

® **2018 Mâcon-Villages Les Sardines (W)**

18/20 • 2020 – 2028 • 75cl **CHF 23.40** (ab 23.6.20 26.–) • Art. 250988

Pirmin Bilger: Wirkt erstaunlich frisch und zeigt eine wundervolle Fruchtaromatik mit viel reifer, gelber Frucht. Da ist sehr viel Spannung und Energie – der Wein hat auch entsprechend viel Charme in sich. **Hier strahlt die 18er-Sonne aus dem Glas.** Herrlich saftig und erfrischend auch am Gaumen, gleichzeitig zeigt sich ein angenehmer, cremiger Schmelz, der die Frucht noch delikater erscheinen lässt.

® **2018 Pouilly-Fuissé Les Cras Cuvée Claude Denogent (W)**

19/20 • 2023 – 2035 • 75cl **CHF 42.–** (ab 23.6.20 46.–) • Art. 250989

Grösstenteils wurde dieser Pouilly-Fuissé in alten Fässern und Betontanks ausgebaut – nur ein ganz kleiner Teil in neuem Holz. Das verleiht ihm auch diese Klarheit und diese Extraportion an Zitrusfrische.

Max Gerstl: **Wow, diese Perfektion hatte dieser Wein wohl noch nie**, das ist der Duft eines ganz grossen weissen Burgunders, ein sublimes Parfüm von purer Noblesse. Bestätigung am Gaumen, **das ist ein Filigrantänzer der himmlischen Art, das ist Weltklasse**, feiner kann ein Wein nicht sein, das ist schon fast die Stilistik eines ganz grossen Chablis, und er zeigt sich geradezu verblüffend aromatisch, eine himmlische Säurestruktur trägt die Aromen meilenweit.

® **2018 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)**

19/20 • 2022 – 2038 • 75cl **CHF 42.–** (ab 23.6.20 46.–) • Art. 250990

Pirmin Bilger: Sehr gehaltvoll und mit enormer Strahlkraft. Kein Wunder, gehört er immer zu unseren Lieblingen von Robert-Denogent. Zitrone, Mirabelle und gelbe Pflaume – was für ein herrliches Fruchtbouquet. Der Wein strahlt auch Tiefe und zarte Würze aus. Die gute Säure konnte trotz dem heissen Jahrgang bewahrt werden – super! Diese Frische tut dem Wein unglaublich gut, macht ihn sehr ausbalanciert und trinkfreudig. **Das ist majestätische Eleganz, edle Köstlichkeit und aromatisches Meisterwerk zugleich.**

® **2016 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)**

18+/20 • 2022–2035 • Art. 247646
75cl **CHF 34.80** (ab 23.6.20 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.





■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

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

19/20 • 2023–2035 • 75cl CHF Fr. 42.– (ab 23.6.20 46.–)
Art. 247647

Jetzt
lieferbar

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 CHF 42.– (ab 23.6.20 46.–)
Art. 247648

Jetzt
lieferbar

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.**





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

NATURNAH Diese Domaine hat uns zu absoluten Chablis-Fans gemacht. **Ein grosser Chablis gehört zu den grazilsten 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.

Einfach herrlich.

® 2018 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2020 – 2028 • 75cl CHF 23.40 (ab 23.6.20 26.–) • Art. 250525

Pirmin Bilger: Am letzten Tag unserer Burgundreise mit dem Besuch von 6 Weingütern ist dieser Chablis eine wahre Erfrischung. Da sprüht eine unbeschreibliche Energie aus dem Glas. **Die explosive Zitrusfrische macht uns sofort hellwach.** Mit dem Jahrgang 2018 hat er zusätzlichen Charme erhalten, der ihn noch mehr strahlen lässt. Auch diese noblen, floralen Noten geben dem Chablis seinen besonderen Reiz – es ist zum Eintauchen schön. Am Gaumen kommen noch feinwürzige Noten und eine herrlich erfrischende Mineralität zur Geltung. **Das ist unglaublich köstlich und genüsslich – die pure Erfrischung.** Charme und Frische treffen auf energiegeladene und klare Frucht – herrlich!

Didier Séguier

23.40

Tipp





Einfach herrlich.

® 2018 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2020 – 2028 • 75cl CHF 23.40 (ab 23.6.20 26.–) • Art. 250525

Pirmin Bilger: Am letzten Tag unserer Burgundreise mit dem Besuch von 6 Weingütern ist dieser Chablis eine wahre Erfrischung. Da sprüht eine unbeschreibliche Energie aus dem Glas. **Die explosive Zitrusfrische macht uns sofort hellwach.** Mit dem Jahrgang 2018 hat er zusätzlichen Charme erhalten, der ihn noch mehr strahlen lässt. Auch diese noblen, floralen Noten geben dem Chablis seinen besonderen Reiz – es ist zum Eintauchen schön. Am Gaumen kommen noch feinwürzige Noten und eine herrlich erfrischende Mineralität zur Geltung. **Das ist unglaublich köstlich und genusslich – die pure Erfrischung.** Charme und Frische treffen auf energiegeladene und klare Frucht – herrlich!

® 2018 Chablis 1^{er} Cru Vaillons (W)

19/20 • 2023 – 2045 • 75cl CHF 49.50 (ab 23.6.20 55.–) • Art. 250954

Pirmin Bilger: Wir haben alle Chablis 1^{er} Crus degustiert, dabei ist dieser Vaillons wegen seiner expressiven Floralität und der fantastisch klaren und tiefgründigen Aromatik aufgefallen. Die Zitrusfrucht wirkt mit ihrer unglaublichen Frische schon fast ätherisch kühl und strömt wie ein Schnellzug die Nase hoch. **Das ist so unbeschreiblich klar und puristisch mineralisch, dass es einen voll und ganz in den Bann dieses Weines zieht.** Nie würde man ein so erfrischendes Erlebnis von einem so warmen Jahrgang erwarten. **Das ist schon ganz grosse Klasse.**

® 2018 Chablis 1^{er} Cru Vaurent (W)

19/20 • 2023 – 2035 • 75cl CHF 57.50 (ab 23.6.20 65.–) • Art. 250953

Pirmin Bilger: Der Vaurent ist **schon seit einiger Zeit einer unserer Lieblinge** in dieser Serie. Er zeigt sich unheimlich würzig und gleichzeitig tiefgründig mineralisch. Zur Zitrusfrucht kommt auch ein Hauch reife, gelbe Pflaume und Mirabelle. Etwas gehaltvolleres und fülligeres Bouquet. Der Antrunk ist cremiger und weicher als beim Vaillons und die Säure einen Hauch zarter. Trotzdem wirkt dieser Chablis enorm erfrischend und saftig. **Frucht und zarte Kräuter sind überall präsent, dazu kommt eine angenehme Extrakt-süsse.** Mineralisch geprägtes, lang anhaltendes Finale. Was für eine wunderbare Balance aus den verschiedenen Elementen!

® **2018 Chablis Grand Cru Les Clos (W)**

20/20 • 2026 – 2060 • 75cl CHF 99.– (ab 23.6.20 110.–) • Art. 250951

Pirmin Bilger: Das pure Gegenteil zum Les Preuses ist der Les Clos, der so wunderschön floral geprägt ist. **Da ist nicht nur unbändige Kraft, sondern auch Eleganz im noblen, femininen Bouquet.** Es zeigt sich auch viel mehr atemberaubend tiefe Zitrusfrische. Das Glas vibriert fast vor Freude, denn der Wein strahlt derart viel Fröhlichkeit und Liebenswürdigkeit aus. **Es ist eine komplexe Entdeckungsreise.** Herrlich, wie alles von cremigem Schmelz gestützt wird und den Trinkfluss so köstlich macht. Die Säure wirkt wesentlich zarter, auch wenn sich eine unverkennbare Frische breit macht. Mineralisch und zart würzig geht es im langanhaltenden Finale zu und her. **Auch in diesem Jahr schwingt der Les Clos obenaus – fantastisch!**

® **2018 Chablis Grand Cru Les Preuses (W)**

19+/20 • 2024 – 2055 • 75cl CHF 89.– (ab 23.6.20 100.–) • Art. 250952

Pirmin Bilger: Bei den Grand Crus sticht der Les Preuses mit seiner enormen mineralischen Power und seiner alles überströmenden Frische hervor. Die Zitrusfrucht zeigt sich nur ganz zart und fein im Hintergrund, sie verleiht eine wunderschöne Eleganz. Feinste Nuancen von Feuerstein und Stachelbeeren. **Ich bin beeindruckt von diesem Tiefgang.** Sehr strukturbetont und mit herrlicher, rassig-knackigen Säure. Auf seine Art wuchtig und doch unglaublich klar und puristisch. Die feinen würzigen Aromen kommen wahrscheinlich vom Terroir und verstärken die Komplexität. **Was für eine langanhaltende Power, die in diesem Wein steckt – ich bin sprachlos.**

Jetzt
lieferbar

® **2016 Chablis Grand Cru (W)**

19+/20 • 2024 – 2055 • 75cl CHF 77.50 (ab 23.6.20 85.–) • Art. 247595



Weine abholen

Lager in Spreitenbach, bei «Gerstl Wein & Shop»



**Zufahrt Lager Spreitenbach:
«Gerstl Wein & Shop»
Sandäckerstrasse 10,
8957 Spreitenbach**

Zum Ein- und Ausladen von Wein **bitte Einfahrt Güterumschlag benutzen**.
Für Besuche im «Gerstl Wein&Shop» sind Gratisparkplätze im Parkhaus
vorhanden. Signalisation «Gerstl Wein&Shop» beachten.

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist zu den folgenden
Tagen / Zeiten möglich:

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.00 Uhr.
Samstag: 9.00 – 15.30 Uhr.

Mailing-Angebot gültig bis 23. Juni 2020 oder solange Vorrat.

Erleben Sie Weingenuss pur! Folgende Shops und Restaurants führen das Gerstl Weinsortiment:

Shop **Gerstl Wein & Shop**

Sandäckerstrasse 10
8957 Spreitenbach
Tel. 058 234 23 00
gerstl.ch

Shop **Vinotek zum Rathaus**

Hildisriederstrasse 1
6204 Sempach
Tel. 041 460 08 30
Mobile 078 711 72 07
vinotek-rathaus.ch

Shop **Muff Haushalt / Vitrum**

Hauptstrasse 78
4450 Sissach
Tel. 061 973 96 00
vitrumgmbh.ch

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

Shop **Weinrampe**

Neustadtstrasse 13
9400 Rorschach
Tel. 076 585 1733
weinrampe.ch

Restaurant & Shop
Ziegelhüsi
Bernstrasse 7
3066 Deisswil/Stettlen
Tel. 031 931 40 38
ziegelhuesi.ch

Restaurant & Shop
1733 – Restaurant & Weinbar
Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
1733.ch

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

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

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

Restaurant
Maihöfli
Maihofstrasse 70
6006 Luzern
Tel. 041 420 60 60
restaurantmaihöfli.ch

Lieferkonditionen

Gratislieferung:

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

Lieferpauschale:

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

Lieferfrist:

5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Weinberatung

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

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

Oder besuchen Sie den «Gerstl Wein & Shop» in Spreitenbach.

Dienstag bis Freitag: 10.00 – 18.30 Uhr.
Samstag: 9.00 – 16.00 Uhr.
Tel. 058 234 23 00

Das Wein&Shop-Team freut sich
auf Ihren Besuch.

Charme- offensive.

2016 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)
Domaine Robert-Denogent
18+/20 • 2022–2035 • Art. 247646
75cl **Fr. 35.–** (ab 23.6.20 39.–)

Pirmin Bilger: 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.

2018 Mâcon-Villages Les Sardines (W)
Domaine Robert-Denogent
18/20 • 2020–2028 • Art. 250988
75cl **CHF 23.40** (ab 23.6.20 26.–)

Pirmin Bilger: Wirkt erstaunlich frisch und zeigt eine wundervolle Frucht-aromatik mit viel reifer, gelber Frucht. Da ist sehr viel Spannung und Energie – der Wein hat auch entsprechend viel Charme in sich. **Hier strahlt die 18er-Sonne aus dem Glas.** Herrlich saftig und erfrischend auch am Gaumen, gleichzeitig zeigt sich ein angenehmer, cremiger Schmelz, der die Frucht noch delikater erscheinen lässt.

