

Burgund 2018

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

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Ein grosses Meisterwerk von
Sylvain Pataille.
2018 Marsannay L'Ancestrale (R)
Sylvain Pataille
75cl CHF 99.- (statt 110.-)

Burgund-Sélection: Sylvain Pataille • Des Lambrays • Michèle & Patrice Rion • Geantet-Pansiot • Monts Luisants
Roger Belland • De Bellène • Decelle-Villa • William Fèvre • Bonneau du Martray • Jean-Philippe Fichet • Marc Morey
Pierre Morey • Robert-Denogent • Thierry Mortet • Tolleot-Beaut • Tortochot • Jean Grivot • Jérôme Galeyrand



– Sylvain Pataille (Mitte) mit Gerstl-Team –



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

Liebe Kundinnen und Kunden

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 anschiessam.

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.

Mit herzlichem Genussgruss



Max Gerstl



Roger Maurer



Pirmin Bilger



– Auf Kostprobe bei Silvain Pataille –



Tipp

23.40

Sehr viel Trinkspass.

2018 Mâcon-Villages «Les Sardines» (W)
18/20 • 2020–2028 • 75cl CHF 23.40
(statt 26.–) • Art. 250988

Pirmin Bilger: **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.

Eine Burgund-Reise.

349.–
statt 501.–

Eine Entdeckungsreise durch die schöne Welt der roten Burgunder.

- 2001 Morey-Blanc, Corton AOC
- 2015 Decelle-Villa, Pommard 1^{er} Cru AOC rouge, Les Epenots
- 2015 Grivot Jean, Chambolle-Musigny AOC rouge, La Combe d'Orveau
- 2015 de Bellène, Vosne-Romanée 1^{er} Cru AOC rouge, Les quartiers des Nuits
- 2016 Galeyrand Jérôme, Fixin AOC rouge, Le Champs des Charmes
- 2017 Tortochot, Gevrey-Chambertin AOC rouge, Les Corvées

CHF 349.– (statt 501.–) • 6 x 75cl • Art. 250842

bis
30%
Probier-
Rabatt



Degustations-Boxen

Domaine Decelle-Villa. **279.-** statt 405.-

Die Vielfalt der Decelle-Villa-Weine zum
Kennenlern-Preis.

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 1^{er} Cru AOC rouge, Clos du Roi
2016 Decelle-Villa, Beaune 1^{er} Cru AOC rouge, Les Teurons

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



bis
30%
Probier-
Rabatt

Weisses Burgund. **239.-** statt 329.-

Entdecken Sie die grossartigen Weissweine aus dem
Burgund zum Einsteiger-Preis.

2017 Domaine de Bellene, Beaune 1er Cru AOC blanc, Les Perrières
2016 Domaine Sylvain Pataille, Marsannay AOC blanc, La Charme aux Prêtres
2016 Domaine Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC blanc, Les Cras
2017 Domaine de Bellene, Savigny-les-Beaune AOC blanc
2016 Domaine Sylvain Pataille, Marsannay AOC blanc
2017 Jean-Philippe Fichet, Bourgogne blanc AOC

CHF 239.- (statt 329.-) • 6 x 75cl • Art. 252339



Grand Crus-Raritäten. **999.-** statt 1575.-

Kommen Sie in den Genuss der absoluten Spitze
burgundischer Weinkunst.

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 Fevre William, Chablis Bougros Grand Cru AOC blanc
2011 Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne Grand Cru AOC blanc

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



bis
30%
Probier-
Rabatt

Domaine de Bellene. **259.-** statt 370.-

Geniessen Sie fantastische Burgunder
zum Entdecker-Preis.

2017 Bourgogne Maison Dieu rouge
2017 Nuits St. Georges AOC rouge, Vieilles Vignes
2015 Vosne-Romanée 1^{er} 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 1^{er} Cru AOC rouge Hommage à Bartolo Mascarello

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



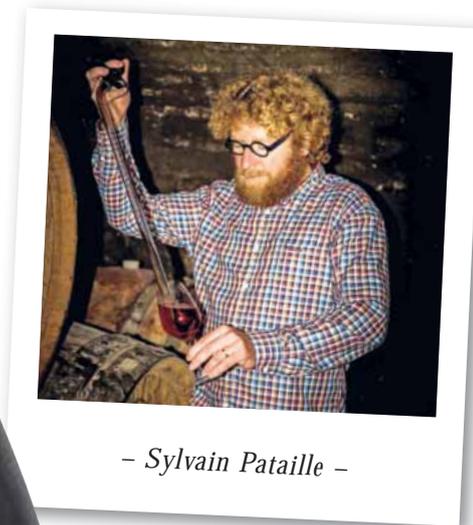
Sylvain Pataille

Der experimentierfreudige Perfektionist.

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

In 2017 war im Allgemeinen alles normal. Kein Frost, kein Hagel, Trockenstress im Juni und ein trockener und heisser Abschluss der Saison im August. Ein rettender Regen holte die Reben aus dem Trockenstress und ermöglichte eine frühzeitige optimale Erntereife.

Eine aussergewöhnliche, perfekte Qualität der Trauben erübrigte eine Sortierung der Beeren. Die Weine haben eine grossartige Balance und es war ein wahrer Genuss, sie zu vinifizieren. Die geerntete Menge hat alle Erwartungen übertroffen. Ich liebe die 17er!»



– Sylvain Pataille –



99.–

Ein grosses Meisterwerk von Sylvain Pataille.

2018 Marsannay L'Ancestrale (R)

20+/20 • 2025 bis 2060 • Art. 251081

75cl CHF 99.– (ab 1.1.2021 110.–)

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



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

29.70

2018 Bourgogne Pinot Noir (R)
18/20 • 2023 bis 2035 • Art. 251085
75cl CHF 29.70 (ab 1.1.2021 33.–)

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!

44.–

2018 Bourgogne Aligoté
«Champ Forey» (W)
19+/20 • 2024 bis 2045 • Art. 251082
75cl CHF 44.– (ab 1.1.2021 48.–)

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.**

45.–

2018 Bourgogne blanc Le Chapitre (W)
19/20 • 2024 bis 2040 • Art. 251084
75cl CHF 45.– (ab 1.1.2021 50.–)

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!**

Domaine Des Lambrays

Heimat des legendären Clos des Lambrays.

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

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



– Boris Champy (I), mit Gerstl-Team –



235.–

Ganz grosses Burgund-Erlebnis.

2018 Clos des Lambrays Grand Cru (R)
20/20 • 2025 bis 2060 • Art. 251001
75cl CHF 235.– (ab 1.1.2021 258.–)

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 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.

Domaine Michèle & Patrice Rion

Sehr frische, komplexe Weine mit wunderbarer Frucht.

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

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

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

88.–

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

19+/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250978
75cl CHF 88.– (ab 1.1.2021 99.–)

Max Gerstl: 80 Jahre alte Reben. Komplexität und Tiefe dieses Duftes beeindrucken zutiefst, dennoch bleibt er fein, ein sublimes Parfüm, unendlich raffiniert, die Sinne berausend. 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.

(R) = Rotwein



112.50

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

20/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250979
75cl CHF 112.50 (ab 1.1.2021 125.–)

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!**



– Maxime Rion –

81.–

Vollendung am Gaumen.

2018 Chambolle-Musigny Les Cras (R)

19+/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250977
75cl CHF 81.– (ab 1.1.2021 90.–)

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.**

Geantet-Pansiot

Das Wein-Bijoux mit bis zu 115-jährigen Reben.

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.

34.–

2018 Bourgogne «Pinot Fin» (R)
18/20 • 2022 bis 2032 • Art. 251059
75cl CHF 34.– (ab 1.1.2021 39.–)

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.

(R) = Rotwein



117.–

2018 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Le Poissenot» (R)
19+/20 • 2025 bis 2050 • Art. 251060
75cl CHF 117.– (1.1.2021 130.–)

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 rassige 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.

450.–

20/20 Punkte – was sonst?
2018 Chambertin Grand Cru (R)
20/20 • 2027 bis 2060 • 75cl CHF 450.–
(ab 1.1.2021 500.–) • Art. 251217

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

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

Domaine des Monts Luisants

Weinhandwerk vom Feinsten.

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.

260.–

2018 Le Rognet et Corton Grand Cru (R)
20/20 • 2025 bis 2060 • Art. 251091
75cl CHF 260.– (ab 1.1.2021 290.–)

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!**

360.–

2018 Clos de la Roche Grand Cru (R)
2025 bis 2060 • Art. 251092
75cl CHF 360.– (ab 1.1.2021 400.–)

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



– Jean-Marc Dufouleur, Max Gerstl –

63.–

Grandioses Burgunder-Erlebnis.
2018 Morey-St-Denis en Pierre Virant (R)

19+/20 • 2024 bis 2045 • Art. 251093
75cl CHF 63.– (ab 1.1.2021 70.–)

Pirmin Bilger: Dieser Wein ist die pure Wucht, er duftet wie frisch gepresster schwarzer Kirschensaft 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!**

(R) = Rotwein

Roger Belland

Begeisterndes Genuss-Preis-Verhältnis.

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 Vorteilen:

- Der Klee reichert Stickstoff aus der Luft an und führt ihn dem Boden als Nährstoff zu.
- Dichter Klee schützt den Boden vor Trockenheit, im 2019 zeigten sich keinerlei Schäden durch Austrocknung des Bodens.
- Die Konkurrenz zwischen Rebe und Klee führt bei der Rebe zu stärkerem Wachstum der Wurzeln, um den Wasser- und Nährstoffbedarf sicherzustellen. Das wiederum führt zu einer höheren Qualität der Trauben.

76.50

2018 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru
Les Champs-Gains (W)
19/20 • 2024 bis 2045 • Art. 250968
75cl CHF **76.50** (ab 1.1.2021 85.–)

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.**

(R) = Rotwein



37.80

2018 Santenay-Beauregard 1^{er} Cru (R)
19/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250963
75cl CHF **37.80** (ab 1.1.2021 42.–)

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.

67.50

2018 Chassagne-Montrachet
Morgeot-Clos Pitois 1^{er} Cru (W)
20/20 • 2023 bis 2038 • Art. 250967
75cl CHF **67.50** (ab 1.1.2021 75.–)

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!**

63.–

Die totale Feinheit.
2018 Volnay-Santenots 1^{er} Cru (R)
20/20 • 2024 bis 2055 • Art. 250966
75cl CHF **63.–** (ab 1.1.2021 70.–)

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.**



31.50

2018 Santenay Charmes (R)

18/20 • 2022 bis 2030 • Art. 250962
75cl CHF 31.50 (ab 1.1.2021 35.–)

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.

260.–

2018 Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250969
75cl CHF 260.– (ab 1.1.2021 290.–)

Pirmin Bilger: Der Duft ist unbeschreiblich schön und nochmals eine klare Steigerung gegenüber den Premier Crus. Schon die vorhergehenden Weine waren geprägt von einer sensationellen Klarheit, aber **dieser Grand Cru setzt neue Massstäbe.** Alles wirkt so sinnlich fein und delikater elegant. 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!**



57.50

2018 Pommard Les Cras (R)

19+/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250965
75cl CHF 57.50 (ab 1.1.2021 65.–)

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.**

54.–

Saftig und intensiv, elegant und edel.

2018 Chassagne-Montrachet Morgéot-Clos Pitois 1er Cru (R)

20/20 • 2024 bis 2055 • Art. 250964
75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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 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.

Domaine de Bellène

Diese 2018er gehören in jeden Burgunder-Keller.

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 ande-



– Nicolas Potel und Sylvain Debord –

54.–

2018 Nuits-St-Georges Vieilles Vignes (R)
19+/20 • 2024 bis 2050 • Art. 251004
75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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 Extrakt-süsse 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!

(R) = Rotwein



ren 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 Extrakt-süsse, die aber nicht von Restzucker stammt – die Weine sind alle auf einen Restzuckergehalt von weniger als 1g/l vergoren. **Rund 95% der Weine wurden in gebrauchten Fässern ausgebaut**, um den Einfluss des neuen Holzes zu minimieren.

88.–

**2018 Vosne-Romanée
Les Quartiers des Nuits (R)**
19+/20 • 2023 bis 2050 • Art. 251006
75cl CHF 88.– (ab 1.1.2021 98.–)

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.

26.–

Sagenhaft dichte Aromatik.
2018 Bourgogne Maison Dieu (R)
18/20 • 2022 bis 2035 • Art. 251003
75cl CHF 26.– (ab 1.1.2021 29.–)

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.**

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



67.50

2018 Beaune 1^{er} Cru
«Hommage Françoise Potel» (R)
20/20 • 2024 bis 2055 • Art. 251002
75cl **CHF 67.50** (ab 1.1.2021 75.–)

Eine Hommage an die Mutter von Nicolas Potel. Zuvor hat der Wein «Cuvée du Cinquantenaire» geheissen. Die Assemblage stammt von 5 verschiedenen Premier-Cru-Lagen (Peruisots, 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 be rauschende 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.



39.60

2018 Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes (R)
19/20 • 2022 bis 2045 • Art. 251005
75cl **CHF 39.60** (ab 1.1.2021 44.–)

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 Extrakt-süsse, 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.

Domaine Decelle-Villa

Maximale Qualität, minimale Menge.

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.

26.–

2018 Bourgogne Chardonnay (W)
18/20 • 2022 bis 2035 • Art. 250986
75cl CHF 26.– (ab 1.1.2021 29.–)

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.

(R) = Rotwein, (W) = Weisswein



26.–

2018 Bourgogne Pinot Noir (R)
18/20 • 2022–2035 • Art. 250985
75cl CHF 26.– (ab 1.1.2021 29.–)

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 Extraktssüsse, begleitet von köstlich frischer Frucht, das ist ganz einfach wunderbar, **ein Biowein wie aus dem Bilderbuch**, ein einzigartiges Stück Natur, völlig unkompliziert und kumpelhaft, das ist **Trinkvergnügen pur.**

39.50

2018 Choresy-les-Beaune Les Poiriers (R)
19/20 • 2022 bis 2035 • Art. 250984
75cl CHF 39.50 (ab 1.1.2021 45.–)

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 förmlich 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. Ein **Genusspaket der Sonderklasse**, das alle Raffinessen des Burgunds und des Jahrgangs 2018 perfekt in sich vereint. **Wir haben selten einen so genialen Choresy erlebt.**

54.–

Typisch burgundische Raffinesse.
2018 Nuits-St-Georges (R)
19/20 • 2023 bis 2055 • Art. 250980
75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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.**



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



58.50

2018 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)
 19+/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250983
 75cl CHF 58.50 (ab 1.1.2021 65.–)

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 anschniegamsam, ein Wein von einzigartiger Schönheit, von vollendeter Klarheit und Präzision, **das begeistert mich zutiefst**.

(R) = Rotwein, (W) = Weisswein

87.50

2018 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Boussetots (R)
 20/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250981
 75cl CHF 87.50 (ab 1.1.2021 95.–)

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 paradisiisch schönes Stück Natur

54.–

2018 Meursault (W)
 19/20 • 2022 bis 2040 • Art. 250982
 75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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.

Domaine William Fèvre

Die Chablis-Meister.

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

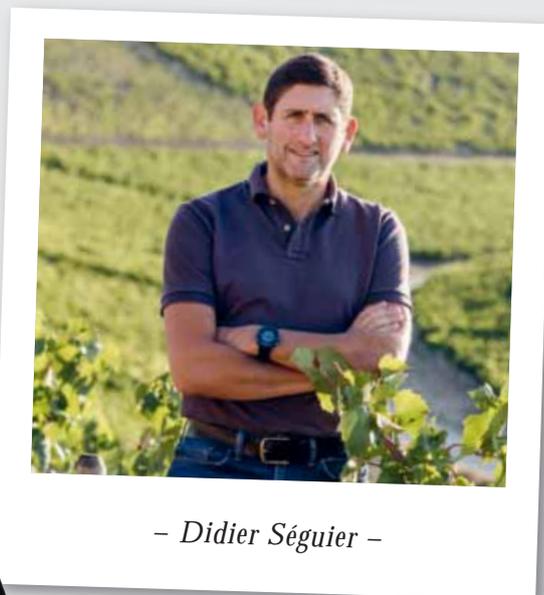
Fèvre ist der grösste Besitzer von Grand Crus (15,2 ha) und 1er Crus (12 ha) in Chablis und gehört seit Jahrzehnten zu den Spitzenproduzenten. Er arbeitet mit einer Präzision, die man anderswo kaum findet. Hier pflegt man den traditionell klassischen Stil von Chablis, erzeugt **feine, klare, sublime, 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.

49.50

2018 Chablis 1^{er} Cru Vaillons (W)
19/20 • 2023 bis 2045 • Art. 250954
75cl CHF 49.50 (ab 1.1.2021 55.–)

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 Schnelzug 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.**

(W) = Weisswein



– Didier Séguier –

23.40

Grandioser Chablis.
2018 Chablis Domaine (W)
18/20 • jetzt bis 2028 • Art. 250525
75cl CHF 23.40 (ab 1.1.2021 26.–)

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 feiwürzige Noten und eine herrlich erfrischende Mineralität zur Geltung. **Das ist unglaublich köstlich und genüsslich – die pure Erfrischung.** Charme und Frische treffen auf energiebeladene und klare Frucht – herrlich!



57.50

2018 Chablis 1^{er} Cru Vaulorent (W)
 19/20 • 2023 bis 2035 • Art. 250953
 75cl CHF 57.50 (ab 1.1.2021 65.–)

Pirmin Bilger: Der Vaulorent 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 Extraktsüsse.** Mineralisch geprägt, lang anhaltendes Finale. Was für eine wunderbare Balance aus den verschiedenen Elementen!

99.–

2018 Chablis Grand Cru Les Clos (W)
 20/20 • 2026 bis 2060 • Art. 250951
 75cl CHF 99.– (ab 1.1.2021 110.–)

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!**

89.–

2018 Chablis Grand Cru Les Preuses (W)
 19+/20 • 2024 bis 2055 • Art. 250952
 75cl CHF 89.– (ab 1.1.2021 100.–)

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.**

Domaine Bonneau du Martray

Weine von unglaublicher Perfektion.

– Sicht auf das Städtchen Corton –



295.–

Pirmin Bilger: Ein aromatischer Gigant!

2018 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2028 bis 2070 • Art. 251351

75cl CHF 295.–

Pirmin Bilger: Dieser Duft ist absolut überwältigend. Selten habe ich den Corton so fein und elegant im Bouquet erlebt. Eine Fülle an Kirschfrucht, aber unendlich fein und zart. Ganz zart dahinter kommt diese Corton Würze hervor, welche sich aber im jetzigen Stadium des Weines sehr filigran zeigt. Die Frische ist unverkennbar und bietet einen ätherisch kühlen Tiefgang. Was für eine noble Delikatesse. Man spührt aber auch die Wärme und die Dichte des Jahrgangs, was den Wein noch mächter erscheinen lässt, als dass er ohnehin schon ist. Am Gaumen beginnt es mit dieser saftig reifen schwarzen Kirschfrucht gefolgt von feinen rotbeerigen Noten. Alles wird getragen von diesem sagenhaften cremigen Schmelz, welche den Corton so weich über die Geschmacksknospen trägt. Das ist die pure Intensität was sich hier am Gaumen abspielt. **Das ist Reife, eine Fülle an Aromatik gepaart mit nobler Struktur. Ein so reiches Weinerlebnis ohne dabei jemals übertrieben zu wirken.** Es ist trotz dieser Kraft noch immer einer sehr erhabener und eleganter Wein. Im Vergleich zum 17er, welcher viel frischer daher kommt, **ist der 18er ein aromatischer Gigant.**

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein



246.–

1997 Corton-Charlemagne

Grand Cru (W)

20/20 • 2021 bis 2035 • Art. 251350

75cl CHF 246.–

2000 Corton-Charlemagne

Grand Cru (W)

20/20 • 2021 bis 2040 • Art. 251349

75cl CHF 246.–

246.–

Einer der allerbesten Burgunder

Weissweine: 20+/20!

2018 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20+/20 • 2028 bis 2060 • Art. 251109

75cl CHF 246.–

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 probieren, 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 rassischer, aber traumhaft weicher Säure, der cremige Schmelz ist noch sublimer 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.**

Jean-Philippe Fichet

J.-P. Fichet: «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 zugänglich, aber dennoch mit intaktem Reifepotenzial.** Jean-Philippe 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 vortrefflich gelungen.**

63.–

2018 Meursault (W)

18+/20 • 2022 bis 2035 • Art. 251103
75cl CHF 63.– (ab 1.1.2021 70.–)

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-Philippe Fichet ein herrlich saftiger und gut strukturierter Meursault.

95.–

2018 Meursault Les Chevalières (W)

19+/20 • 2024 bis 2040 • Art. 251104
75cl CHF 95.– (ab 1.1.2021 105.–)

Pirmin Bilger: Vielleicht ist es **die perfekte Marriage 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.

(W) = Weisswein



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

117.–

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

19+/20 • 2024 bis 2045 • Art. 251106
75cl CHF 117.– (ab 1.1.2021 130.–)

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 rassischer 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.

85.–

Geniale Terroirnoten.

2018 Meursault Les Gruyaches (W)

19+/20 • 2024 bis 2040 • Art. 251105
75cl CHF 85.– (ab 1.1.2021 95.–)

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 eine 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.**

Domaine Marc Morey

Weine von strahlender Klarheit, absoluter Präzision und wundervoller Feinheit.

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 Flaggschiff der Domaine verzichten muss.

Sabine Mollard-Morey erzählte 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. **Während der Degustation stellten wir fest, dass das vorzüglich gelungen ist.**

67.50

2018 Chassagne-Montrachet (W)
18+/20 • 2023 bis 2032 • Art. 250922
75cl CHF 67.50 (ab 1.1.2021 75.-)

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.

(W) = Weisswein



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

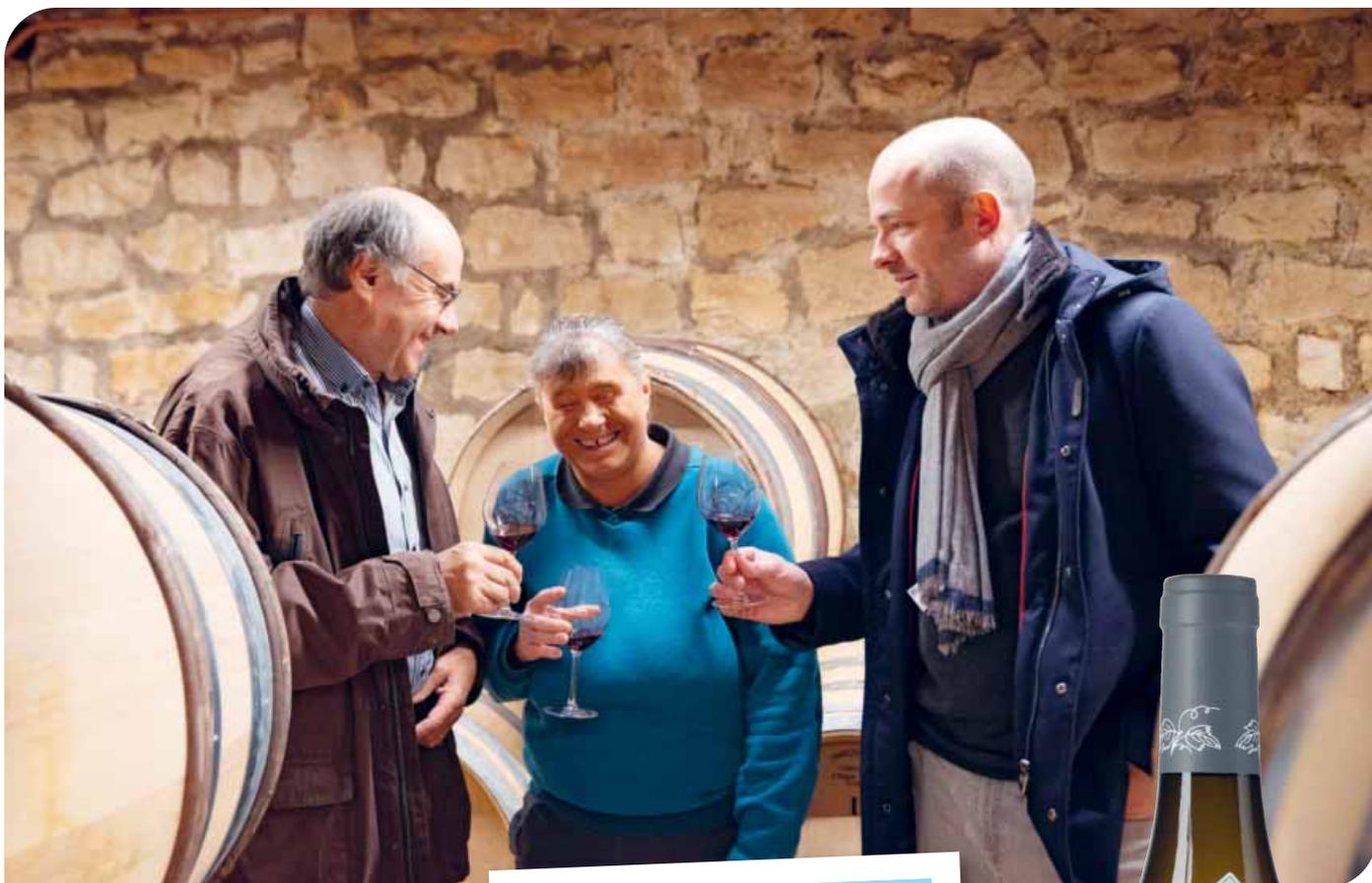
95.-

Das ist die absolute Vollendung!

**2018 Chassagne-Montrachet
1er Cru Morgeot (W)**

19+/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250925
75cl CHF 95.- (ab 1.1.2021 105.-)

Max Gerstl: Der Wein ist gerade im Schönungsprozess, deshalb im Duft etwas verhalten, dennoch zeigt er seine Qualitäten, verblüffende Mineralität, zarte Frucht nuances, 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 präzise. Da ist zweifellos ein ganz grosser Wein am Entstehen.**



77.50

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

19/20 • 2022 bis 2045 • Art. 250924
75cl CHF 77.50 (ab 1.1.2021 85.–)

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.**



95.–

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

19+/20 • 2022 bis 2050 • Art. 250923
75cl CHF 95.– (ab 1.1.2021 105.–)

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.

112.50

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

19+/20 • 2024 bis 2045 • Art. 250926
75cl CHF 112.50 (ab 1.1.2021 125.–)

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.**

32.50

**Der knackig-frische Charme-Bolzen.
2018 Bourgogne Chardonnay (W)**

18/20 • 2022 bis 2030 • Art. 250921
75cl CHF 32.50 (ab 1.1.2021 36.–)

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.

Domaine Pierre Morey

Der König von Meursault.

BIODYNAMISCH Nach einigen Jahrgängen, in denen Wetterkapriolen 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 1er 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».

144.–

2018 Meursault 1^{er} Cru Les Perrières (W)
20/20 • 2025 bis 2055 • Art. 250996
75cl CHF 144.– (ab 1.1.2021 165.–)

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!

(W) = Weisswein, (R) = Rotwein



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



36.–

2018 Monthelie (R)
18/20 • 2022 bis 2032 • Art. 250991
75cl CHF 36.– (ab 1.1.2021 40.–)

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.

72.–

2018 Meursault (W)
19/20 • 2024 bis 2045 • Art. 250994
75cl CHF 72.– (ab 1.1.2021 80.–)

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

31.90

Gleiches Top-Niveau wie beim traumhaften 2017er.
2018 Bourgogne Chardonnay (W)
18+/20 • 2022 bis 2035 • Art. 250993
75cl CHF 31.90 (ab 1.1.2021 36.–)

Max Gerstl: Herrliche Klarheit und Präzision, superzart, 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 Robert-Denogent

Kompromisslose, äusserst schonende Vinifikation.

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



– Jean-Jacques Robert –

42.–

2018 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)
19/20 • 2022 bis 2038 • Art. 250990
75cl CHF 42.– (ab 1.1.2021 46.–)

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.**



(W) = Weisswein



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

42.–

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

19/20 • 2023 bis 2035 • Art. 250989
75cl CHF 42.– (ab 1.1.2021 46.–)

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 Extrapolation an Zitrusfrische.

Max Gerstl: **Wow, diese Perfektion hatte dieser Wein wohl noch nie**, das ist der Duft eines ganz grossen weissen Burgunders, ein sublimes Parfum 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.

23.40

Grandioser Sardines.

2018 Mâcon-Villages Les Sardines (W)
18/20 • jetzt bis 2028 • Art. 250988
75cl CHF 23.40 (ab 1.1.2021 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 Thierry Mortet

Immer besser, immer beliebter.

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 dichten 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.



– Thierry Mortet –

26.–

**2018 Bourgogne Pinot Noir
Les Charmes des Daix (R)**
18/20 • 2022 bis 2030 • Art. 250970
75cl CHF 26.– (ab 1.1.2021 29.–)

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.

54.–

Hocharomatischer Gevrey.
2018 Gevrey-Chambertin (R)
19/20 • 2024 bis 2045 • Art. 250971
75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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 Extrakt süsse bilden eine Einheit. Dazu eine eindruckliche, aromatische Brillanz! Das ist einer der allerschönsten Gevrey Villages, die ich kenne.





59.40

2018 Gevrey-Chambertin vigne belle (R)
 19/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250972
 75cl CHF 59.40 (ab 1.1.2021 66.–)

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.**

54.–

Genial trinkfreudig.
2018 Chambolle-Musigny (R)
 19/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250973
 75cl CHF 54.– (ab 1.1.2021 60.–)

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 Extraktösse 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.

Domaine Tollot-Beaut

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 Chorey-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 Piècen erfolgt.

49.50

2018 Beaune Les Blanches Fleurs (R)
18/20 • 2022 bis 2035 • Art. 250942
75cl CHF 49.50 (ab 1.1.2021 55.–)

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 delikate fein und weich. **Köstliche Extrakt-süsse lässt ihn sehr sinnlich erscheinen.** Was für ein Strahlemann!

(R) = Rotwein



– Nathalie Tollot –

69.30

Mächtiger Clos du Roi.
2018 Beaune 1^{er} Cru Clos du Roi (R)
19+/20 • 2023 bis 2050 • Art. 250941
75cl CHF 69.30 (ab 1.1.2021 77.–)

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 Extrakt-süsse. 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.



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



53.–

**2018 Savigny-les-Beaune
1^{er} Cru Les Lavières (R)**

19/20 • 2023 bis 2045 • Art. 250943
75cl CHF 53.– (ab 1.1.2021 58.–)

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 präserter, was man vor allem an den Gerbstoffen merkt. Mineralisches Finale mit vielen Kräutern. Ein reifer maskuliner Savigny-les-Beaune.

29.70

2018 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2022 bis 2035 • Art. 250947
75cl CHF 29.70 (ab 1.1.2021 33.–)

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.**

67.50

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

19/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250940
75cl CHF 67.50 (ab 1.1.2021 75.–)

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.



63.–

2018 Aloxe-Corton

1^{er} Cru Les Fournières (R)

19/20 • 2024 bis 2050 • Art. 250949

75cl CHF 63.– (ab 1.1.2021 70.–)

Pirmin Bilger: Vielleicht noch eine Spur mehr Würze gegenüber dem Les Vercots. Etwas prä-sentere Tannine im Abgang. Ich persönlich würde den Les Vercots leicht bevorzugen, aber das bleibt natürlich **letztlich reine Geschmacksache**. Superb sind beide.

108.–

Königlicher Corton.

2018 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2028 bis 2060 • Art. 250939

75cl CHF 108.– (ab 1.1.2021 120.–)

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.

34.–

Tänzerische Leichtigkeit.

2018 Chöreys-les-Beaune

Pièce du Chapitre (R)

19/20 • 2023 bis 2045 • Art. 250944

75cl CHF 34.– (ab 1.1.2021 38.–)

Pirmin Bilger: **Man könnte fast meinen, dass Nathalie Tollot ihren ganzen Charme in diesen Chöreys-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 Extrakt-süsse verstärkt seinen femininen Charakter. Der strahlt und lacht und hat eine so unerreichte tänzerische Leichtigkeit. **Das ist einer der besten Pièces du Chapitre, die ich je verkostet habe.** Grossartig!

67.50

2018 Beaune 1^{er} Cru Les Grèves (R)

19/20 • 2023 bis 2050 • Art. 250948

75cl CHF 67.50 (ab 1.1.2021 75.–)

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.**

Domaine Tortochot

Die ideale Verbindung von Tradition und Innovation.

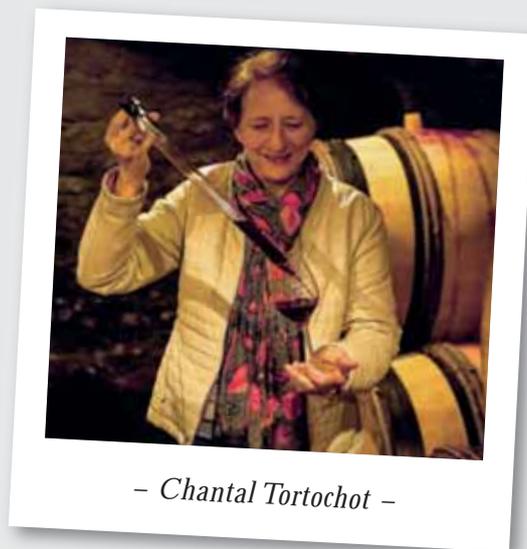
BIO Chantal Tortochot empfing uns auf dieser **sehr familiär geführten Domaine**. Auch hier hatte die Equipe mit den klimatischen Faktoren in den Reblagen umzugehen. Der Erntebeginn war Anfang September – man hatte eine kurze Regenperiode abgewartet, welche die hitzebedingte Reifeblockade bei den Trauben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

95.–

2018 Gevery-Chambertin
1^{er} Cru Les Champeaux (R)
19+/20 • 2025 bis 2055 • Art. 251067
75cl **CHF 95.–** (ab 1.1.2021 105.–)

Pirmin Bilger: Les Champeaux ist eine der höchsten Lagen von Gevery-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.

(R) = Rotwein



– Chantal Tortochot –

99.–

2018 Chambolle-Musigny
1^{er} Cru Les Sentiers (R)
19/20 • 2026 bis 2055 • Art. 251066
75cl **CHF 99.–** (ab 1.1.2021 110.–)

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.

54.–

Hochraffinierter Genuss-Garant.
2018 Morey St. Denis (R)
18/20 • 2022 bis 2035 • Art. 251070
75cl **CHF 54.–** (ab 1.1.2021 60.–)

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.

Domaine Jean Grivot

Fantastische 2017er, sehr gesucht.

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.**

40.50

2017 Bourgogne Pinot Noir (R)
18/20 • 2021 bis 2032 • Art. 250911
75cl CHF 40.50 (ab 1.1.2021 45.–)

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.

69.–

2017 Vosne-Romanée Village (R)
19/20 • 2022 bis 2040 • Art. 250912
75cl CHF 69.– (ab 1.1.2021 78.–)

Pirmin Bilger: **Bei der Eleganz spielen die Vosne-Romanée-Weine in einer eigenen Liga, so auch dieser Village.** Die Feinheit dominiert hier das Bouquet. 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.**



– Etienne Grivot –

144.–

Ein Geniestreich.
2017 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru Les Pruliers (R)
20/20 • 2022 bis 2050 • Art. 250916
75cl CHF 144.– (ab 1.1.2021 160.–)

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.



– Mathilde Grivot –



234.–

2017 Clos de Vougeot Grand Cru (R)
20/20 • 2027 bis 2060 • Art. 250918
75cl CHF 234.– (ab 1.1.2021 260.–)

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.**

85.–

2017 Chambolle-Musigny
La Combe d'Orveau Villages (R)
19/20 • 2022 bis 2040 • Art. 250917
75cl CHF 85.– (ab 1.1.2021 95.–)

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.**

324.–

2017 Echezeaux Grand Cru (R)
20/20 • 2025 bis 2060 • Art. 250919
75cl CHF 324.– (ab 1.1.2021 360.–)

Max Gerstl: **Der kommt gewaltig aus der Tiefe**, geht etwas mehr in Richtung schwarze Frucht, ein Hauch Teer, Lakritze und wunderbare Kräuter vervollständigen 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.

67.50

2017 Nuits-St-Georges Les Charmois (R)
19+/20 • 2022 bis 2050 • Art. 250915
75cl CHF 67.50 (ab 1.1.2021 75.–)

Pirmin Bilger: Der Les Charmois begrüsst einen mit herrlicher Fruchtfülle. Intensiver, rotbeeriger Duft nach Kirsche, Himbeere und Johannisbeere. **Diese sinnliche Süsse ist einfach unwiderstehlich, 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 strahlt vor Charme, den muss man ganz einfach lieben**, mit dieser Klarheit, dieser unglaublichen Präzision, Trinkvergnügen pur.

144.–

2017 Vosne-Romanée 1^{er} Cru
Les Chaumes (R)
19+/20 • 2023 bis 2050 • Art. 250913
75cl CHF 144.– (ab 1.1.2021 160.–)

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 strukturiert 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.**

Domaine Jérôme Galeyrand

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.

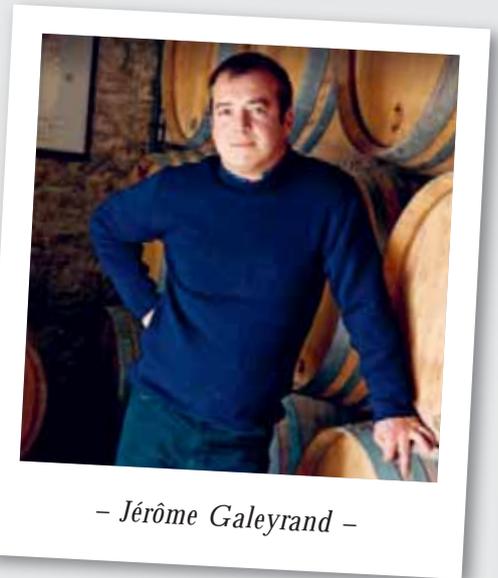
67.50

2018 Gevrey-Chambertin
«En Billard» (R)

19+/20 • 2025 bis 2050 • Art. 251064
75cl CHF 67.50 (ab 1.1.2021 75.–)

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 delikat 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.**

(R) = Rotwein



– Jérôme Galeyrand –

72.–

Ganz grosses Kino.

2018 «Les Retraits»
Comblanchien Vieilles Vignes (R)

19+/20 • 2025 bis 2055 • Art. 251062
75cl CHF 72.– (ab 1.1.2021 80.–)

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!