



Mit
7 neuen
Weingütern

Weinpassion für

Burgund 2015



Jahrgang der Superlative.

Max Gerstl: «Besser geht es zu diesem Preis im Burgund kaum – ein ganz grosser Wein.»

2015 Clos Pitois Monopole

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru rouge
Roger Belland
19+/ 20



GERSTL

Weinselektionen

Lernen Sie das faszinierende Burgund zum wahren Entdecker-Preis kennen:

**Degu-
Boxen**
zum
Entdecker-
Preis

Degustations-Box Burgund Weiss

6 x 75cl **Fr. 169.–**
(ab 14.6.2017 Fr. 231.–)
Art. 246056

169.–
6 x 75cl

- 2014 Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé AOC blanc, La Croix
- 2014 Robert-Denogent, Mâcon-Solotr  AOC blanc, Clos des Bertillonnes
- 2014 Pataille Sylvain, Marsannay AOC blanc
- 2014 Decelle-Villa, Saint-Aubin 1er Cru AOC blanc, Sous Roche Dumay
- 2014 de Bell ne, C te de Nuits Villages blanc
- 2014 Guyon, Savigny-les-Beaune AOC blanc, Les Planchots



Degustations-Box Burgund Rot

6 x 75cl **Fr. 179.–**
(ab 14.6.2017 Fr. 267.–)
Art. 246057

179.–
6 x 75cl

- 2013 Tollot-Beaut, Beaune 1er Cru AOC rouge, Les Gr ves
- 2013 Mortet Thierry, Chambolle-Musigny AOC rouge
- 2013 Pataille Sylvain, Marsannay AOC rouge, Longeroies
- 2014 Belland Roger, Volnay Santenots 1er Cru AOC rouge
- 2014 de Bell ne, Bourgogne Maison Dieu rouge
- 2014 de Bell ne, Savigny-les-Beaune AOC rouge



Gratislieferung ab 36 Flaschen (75cl) oder ab Bestellwert Fr. 700.–
(g ltig f r Lieferungen in der Schweiz und in Liechtenstein).

**Wichtige
Info**

2015: Geniale Weine dank optimalem Klima.

Liebe Kundinnen und Kunden
Sehr geehrte Damen und Herren

Für die grössten Weinfreaks ist Burgund das Höchste, was es gibt. Die Feinheiten eines grossen Burgunders sind durch nichts zu übertreffen. Mehrheitsfähig werden diese filigranen Gewächse allerdings nie, weder die weissen und schon gar nicht die roten. Der Hauptgrund liegt wohl daran, dass der durchschnittliche Weinfreund an einen grossen Wein die Erwartung knüpft, dass dieser ihn mit Kraft und Fülle beeindruckt. Ein grosser Burgunder lebt aber immer in erster Linie von seiner Finesse. Mit anderen Worten bedeutet das: **maximale Kraft bei gleichzeitig maximaler Leichtigkeit.**

Dieser Spagat gelingt nur den ganz grossen Weinen dieser Welt. Und er gelingt wohl keinem anderen Rotwein besser als einem grossen Pinot Noir aus dem Burgund. Wenn dann wie **2015 ein Jahrgang der Superlative** mit optimalen klimatischen Bedingungen dazukommt, dann schlägt das Geniesserherz von erwartungsvollen Weinfreundinnen und Weinfreunden nicht nur höher, sondern es vollführt veritable Freudensprünge und Begeisterungssaltos.

Aus dem Burgund finden Sie bei uns grosse Weine und gesuchte Raritäten – von unseren bereits bekannten Winzern und von **sieben neuen Weingütern**. Zur Erinnerung: Wer bei uns Burgunder 2014 bestellt hat, wird bei der Bestellung vom Jahrgang 2015 privilegiert behandelt. Aber warten Sie nicht zu lang, die Mengen sind zum Teil sehr gering.

Herzliche Grüsse



Pirmin Bilger,
Roger Maurer,
Max Gerstl



Max Gerstl



Roger Maurer



Pirmin Bilger

PS: Am besten und lernen Sie die Burgunder 2015 mit unseren zwei Degustations-Boxen «Weiss» und «Rot» (siehe links) kennen. **Profitieren Sie von den attraktiven Entdecker-Preisen!**



Max Gerstl über Burgund 2015

Auf einen extrem warmen und feuchten Winter folgte ein ziemlich normaler, ausgeglichener Frühling. Die Blüte anfangs Juni verlief absolut ideal. Mitte Juni etwas nass, aber das war durchaus hilfreich, denn danach folgte eine längere, extreme Hitzeperiode. Anfang August gab es zum Glück wieder etwas Regen, was die Reife sehr unterstützte. Der Reifeprozess verlief zügig und unter idealen Bedingungen. So konnte relativ früh und bei idealen Wetterbedingungen geerntet werden.

Der Jahrgang

2015 kann am ehesten mit 2005 verglichen werden, von der Stilistik der Weine her auch etwas mit 1991, obwohl damals völlig andere, viel schwierigere Wetterbedingungen zu diesem überraschend schönen Ergebnis geführt haben. Im Jahr 2015 widerspiegeln die Weine ihre problemlose Kindheit mit ihrem fröhlichen Auftritt. **Wermutstropfen sind die zum Teil massiv geringeren Mengen als im Vorjahr** mit den somit entsprechend höheren Preisen.

Noch schlimmer wird es im 2016 kommen, der Frost Ende Mai hat je nach Lage bis zu 90% der Ernte vernichtet! Das ist umso dramatischer, da danach absolut tolle klimatische Verhältnisse herrschten.

Die Weine

Wie in allen klassischen Weinbaugebieten Europas zeigen auch die Burgunder im Jahrgang 2015 diesen offeneren, superleckeren Auftritt. **Die Weine zeigen sich ideal ausgereift, total rund, ohne Ecken und Kanten, dennoch spannend, klassisch, nicht breit oder mollig, sondern rassig und elegant.** Es sind kurz gesagt ganz einfache Weine, die man lieben muss, Weine, die alles bieten, was man von einem grossen Burgunder erwartet.



Wein des Jahrgangs

«Besser geht es zu diesem Preis im Burgund kaum – ein ganz grosser Wein.»

Max Gerstl



Julie Belland, Max Gerstl

© 2015 Chassagne-Montrachet
1er Cru Clos Pitois (R)
Domaine Roger Belland • Santenay
19+/20 • 2022–2040
75cl 44.– (ab 14.6.17 49.–) • Art. 246124

Der Duft ist ein Traum, die schwarze Frucht steht im Vordergrund, ist aber eingebunden in köstliche Terroiraromen, florale Noten, Kräuter, Gewürze, ein Hauch schwarze Trüffel, welch noble Ausstrahlung! Ein Gedicht am Gaumen, auch hier eine sagenhafte Köstlichkeit, da ist geballte Kraft, aber von unglaublicher Feinheit, purer Eleganz, sensationelle Leichtigkeit, mit der sich dieses Kraftbündel bewegt, ein Traum in Sachen Aromatik, diese sensationelle Frische, diese köstliche Süsse, die enorme Vielfalt, ein kleines Naturwunder und welch irre innere Kraft. **Und alles erscheint so selbstverständlich, so unkompliziert, ein ganz grosser Wein ohne Starallüren!**





Subskription Burgund 2015

Die 2015er Burgunder in dieser Selektion bieten wir in Subskription an. Die bestellten Weine werden Ende Nov./Dez. 2017 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2018)

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. 2017 ausgeliefert. (Die Weine von Armand Rousseau im Februar 2018)



Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit: ®)

Auf Grund der sehr knappen Erträge sind praktisch alle Weine unseres 2015er Angebots rar, deshalb wird die definitive Zuteilung der Weine erst am **13. Juni** erfolgen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird.

Weinbeschriebe in dieser Ausgabe

Ein Gemeinschaftswerk von Max Gerstl und Pirmin Bilger

Es ist so schön, wenn zwei sich verstehen. Dieser Bericht über Burgund 2015 ist auf eine ganz spezielle Art und Weise zustande gekommen. Jeder der beiden hat auf seinem Laptop seine Eindrücke zu den Weinen festgehalten. Max Gerstl hat dann seine Notizen zu Hause nur ganz grob überarbeitet und an Pirmin geschickt. Pirmin hat diese Notizen ganz oder teilweise übernommen und Eindrücke von sich selber beigefügt. Entstanden ist ein Werk, an

dem wir offen gestanden auch selber unsere Freude haben. Wir hoffen, es gefällt auch Ihnen, liebe Kundin, lieber Kunde. Aber bitte verlangen Sie nicht von uns, dass wir es künftig immer so machen. Wir werden es uns wohl nicht über längere Zeit leisten können, diesen Aufwand zu betreiben. Die Berichte über Geantet-Pansiot und Jean Grivot stammen ganz von Pirmin Bilger, jene von Roger Belland und Robert-Denogent von Max Gerstl.

Gemeinsam in den Weingründen des Burgundes:
Max Gerstl mit Pirmin Bilger



Die Harmonie zwischen Essen und Wein

Max Gerstl: Zu diesem Thema habe ich eine ganz spezielle Meinung, die wohl nicht alle mit mir teilen, aber ich wage es trotzdem, sie hier einmal zu erwähnen. Vielleicht hilft meine Idee dem einen oder anderen Weinfreund, einem grossen Wein noch etwas mehr Genuss zu entlocken.

Dass ich ein extremer Weinfreak bin, ist schon ziemlich weit herum bekannt. Selbstverständlich liebe ich auch eine gute Küche – und ja, auch ich trinke die allermeisten Weine zu Essen. Aber – und hier kommt vielleicht das Problem – ich trinke wenn immer möglich einen grossen Wein. Ein grosser Wein ist in sich vollkommen, seine Aromen möchte ich völlig unverfälscht in reinsten Form geniessen. Da kann ein Gericht noch so grandios schmecken, einen grossen Wein können seine Aromen niemals verbessern. Insbesondere die Raffinessen, eines zarten, eleganten Burgunders werden schnell einmal von Fremdaromen beeinträchtigt. Bevor ich einen Schluck Wein nehme, achte ich deshalb darauf, einen möglichst reinen, geschmacksneutralen Gaumen zu haben. Deshalb wechsele ich ab zwischen Essen und Trinken. Bevor ich einen Schluck Wein nehme, esse ich zumindest etwas möglichst Geschmacksneutrales oder trinke einen Schluck Wasser. Ich nehme auch fast immer mindestens zwei Schlucke Wein hintereinander, der zweite schmeckt meistens intensiver, wenn der Gaumen schon «aviniert» ist.

Ich möchte nicht bestreiten, dass es eine Harmonie zwischen Essen und Wein gibt. Ganz sicher darf ein Gericht niemals einen Wein dominieren, darin sind sich wohl alle einig. Die Frage ist einfach, wie extrem man das auslegt. Für mich persönlich ist halt alles störend, was den Geschmack eines grossen Weines verfälscht. Dass ich trotzdem am liebsten Wein zum Essen trinke, liegt daran, dass ich dieses Wechselspiel von verschiedenen aromatischen Erlebnissen so liebe. Wenn der Nachhall des Weines abgeklungen ist, erhöht es den Genuss, sich für eine Weile mit den Aromen eines köstlichen Gerichtes zu beschäftigen, um dann wieder auf den Wein zurück zu kommen und ihn wie nochmals ganz neu zu erleben.





Wie reagieren grosse Weine auf Temperatur und andere Einflüsse?

Max Gerstl: Ich weiss nicht, ob es Studien gibt, die genauer belegen, wie Weine auf äussere Einflüsse reagieren. Ich möchte auch nicht behaupten, genau zu wissen, was passiert, wenn ein Wein für kurze oder lange Zeit zu warm oder zu kalt gelagert wird. Aber ich habe eine langjährige Erfahrung und ich habe viele überraschende Dinge erlebt. Als Kern meiner Aussage möchte ich vorausschicken: Grosse Weine haben ein robustes Leben und lassen sich nicht so schnell aus dem Gleichgewicht werfen. Selbstverständlich sollen Weine kühl und vor Licht geschützt gelagert werden. Aber wir neigen gerne dazu, das etwas allzu genau nehmen zu wollen.

Ich erinnere mich z.B. an ein spannendes Experiment, das wir vor vielen Jahren einmal beim WeinWisser gemacht haben. Ein Weinfreund hatte verschiedene Weine über 10 Jahre auf verschiedene Arten gelagert. Ich weiss nicht mehr ganz genau, wie es war, aber so ungefähr:

- Flasche 1 lag im klimatisierten Keller
- Flasche 2 lag ebenfalls im klimatisierten Keller, wurde aber bei jedem Kellerbesuch kräftig geschüttelt. Am Etikett war deutlich sichtbar, dass diese Flasche oft in seiner Hand war
- Flasche 3 lagerte im Wohnzimmer
- Flasche 4 lag ebenfalls im Wohnzimmer, aber wieder mit dem oben erwähnten Schütteln.

Drei verschiedene Rotweine (ein Bordeaux, ein Burgunder und ein einfacher Chianti) wurden jeweils während 10 Jahren auf die erwähnte Art behandelt. Danach haben wir beim «WeinWisser» die Weine blind verkostet. Hier kam die grosse Überraschung, denn lediglich beim einfachen Chianti war einer der im klimatisierten Keller gelagerten Weine der beste. Hier hatten alle 4 Flaschen ihren Zenit schon überschritten und die klimatisiert gelagerten waren noch etwas frischer. Sowohl beim Burgunder als auch beim Bordeaux schmeckte uns zumindest aber einer der im Wohnzimmer gelagerten Weine besser. Ich kann mich nicht mehr ganz genau an die Ergebnisse erinnern, aber das regelmässige Schütteln der Flaschen hat keinen unmittelbar schmeckbaren Einfluss auf die Weine gehabt. Zu erwähnen ist noch, dass der Bordeaux und der Burgunder nach 10 Jahren Lagerung irgendwo in ihrer schönsten Genussphase waren, die einen vielleicht eher am Anfang, die andern mittendrin.

Für mich habe ich aus dieser Erfahrung folgende Schlüsse gezogen. Es bestätigt sich, dass Weine schneller reifen, wenn sie wärmer gelagert werden. Wenn eine Flasche mal geschüttelt wird, ist das ganz offensichtlich nicht sehr schlimm. Einen zwiespältigen Eindruck hat für mich der klimatisierte Keller

hinterlassen. Kann es sein, dass sich irgend etwas blockiert in den Weinen, wenn die Temperatur sehr kühl ist und wenn es gar keine Temperaturschwankungen gibt? Dass so etwas sein könnte, dafür spricht auch ein anderes Erlebnis, das ich mehrmals hatte. Ein Freund von mir lagert seine Weine in einem Felsenkeller, wo das ganze Jahr über Temperaturen um die 5 Grad herrschen bei praktisch 100% Luftfeuchtigkeit. Wenn er uns Weine aus den 40er- oder 50er-Jahren blind serviert, wird regelmässig auf Jahrgänge getippt, die 20 oder 30 Jahre jünger sind. Aber nicht selten habe ich das Gefühl, dass mir dieser Wein bei anderer Gelegenheit besser geschmeckt hat. Es ist durchaus vorstellbar, dass ein extrem kühl und gleichmässig gelagerter Wein sehr viel länger braucht, um seine schönste Trinkreife zu erlangen. Und vielleicht wird er durch den extrem langsamen Reifeprozess am Schluss sogar noch besser? Aber ist bei extrem kühler und gleichmässiger Lagerung bald einmal ein Menschenleben zu kurz, um die schönste Genussphase eines Weines zu erleben? Wie dem auch sei, diese Gedanken sind alle eher nur Spekulation.

Ziemlich klar gezeigt hat sich, dass warme Lagerung einen zumindest deutlich weniger negativen Einfluss auf die Weine hat, als ich vermutet hätte. Die Weine reifen zwar etwas schneller, aber auf die Qualität hat es keinen klar ersichtlich negativen Einfluss.

Noch etwas zu halben Flaschen: Diese haben ja den Ruf, dass die Weine darin deutlich weniger gut reifen als in ganzen Flaschen. Zumindest bei roten Bordeaux stimmt das nach meiner Erfahrung nicht. Ich trinke sehr viele halbe Flaschen und auch viele alte – z.B. aus den 50er- und 60er-Jahren. Dabei hatte ich nie den Eindruck, dass der gleiche Wein aus der halben Flasche schneller abbaut als aus der ganzen. Und auch ein etwas tieferes Füllniveau muss nicht zwingend heissen, dass der Wein gelitten hat. Das Risiko von Oxidation ist zwar leicht erhöht, wenn das Füllniveau etwas tiefer ist, aber nicht in dem Ausmass, wie man es glauben könnte. Ein für mich unvergessliches Beispiel war ein Musigny 1906 von Burel. Ich habe in den 80er-Jahren bei Christie's in London einen ganzen 12er-Karton davon ersteigert. Die perfektste Flasche (ein unvergessliches 20/20-Erlebnis!) war eine mit 8 cm Schwund, während der Wein in der Flasche mit dem besten Füllniveau (3 cm) völlig verdorben war. Ein anders Beispiel: Ebenfalls bei Christie's (damals konnte man da noch richtig günstig kaufen) habe ich eine Kiste mit 24 halben Flaschen Mouton Rothschild 1962 gekauft. Dass die Flaschen schon Mitte der 80er-Jahre Füllniveaus zwischen mittlerer und unterer Schulter aufwiesen, war nicht normal. Die Kiste nach England zurück zu schicken, wäre zu aufwändig gewesen – und angesichts des tiefen Preises habe ich das Risiko in Kauf genommen, dass die eine oder andere Flasche nicht mehr gut sein könnte. Die letzte halbe Flasche haben wir erst vor etwa 2 Jahren getrunken und ich kann mich nicht erinnern, dass auch nur eine dieser Flaschen nicht gut gewesen wäre.



Grosse Degustation «Burgund 2015»

Fr, 2. Juni 2017, Volkshaus Zürich

ZEIT • EINTRITT

16 – 20 Uhr

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

ADRESSE

Volkshaus Zürich, Stauffacherstrasse 60, 8004 Zürich,
www.volkshaus.ch

Die Degustation findet im 1. Stock statt.

ANMELDUNG

Via E-Mail an: events@gerstl.ch (bitte Anzahl Personen, Namen und Anschrift angeben) oder mit beiliegender Karte «Wein-Events» bis spätestens 1. Juni 2017. Vielen Dank.

Die meisten Winzerinnen und Winzer werden persönlich anwesend sein.

Folgende Produzenten haben uns ihre Teilnahme zugesichert:

(Die aktuelle Liste finden Sie auf www.gerstl.ch)



Burgund 2015, unsere Selektion:

Domaine Geantet-Pansiot Gevrey Chambertin Neu	12
Domaine Tortochot Gevrey-Chambertin Neu	15
Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	17
Domaine Sylvain Pataille Chenôve	20
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	25
Domaine Anne & Hervé Sigaut Chambolle-Musigny Neu	28
Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny	30
Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée Neu	33
Domaine des Lambrays Morey-St-Denis	37
Domaine des Monts Luisants Morey-St-Denis Neu	39
Domaine Guyon Vosne-Romanée	40
Domaine Decelle-Villa Nuit-St-Georges	46
Domaine Michèle et Patrice Rion Nuits-St-Georges	50
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses	53
Domaine Tolleot-Beaut Chorey-les-Beaune	55
Domaine Marquis d'Angerville Volnay	59
Domaine de Bellene Beaune	63
David Moret Beaune Neu	66
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	68
Domaine Jean Phillippe Fichet, Meursault Neu	71
Domaine Pierre Morey Meursault	75
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	78
Domaine Roger Belland Santenay	82
Domaine Robert-Denogent Fuissé	85
Domaine du Pélican Arbois	88
Villa Ponciago Fleurie	90
Domaine William Fèvre Chablis	92





Neu



Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin Eine Legende.

Vincent Geantet mit
Pirmir Bilger

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

Die Domaine umfasste nun 7 Hektaren. 2006 stieg Fabien in den Betrieb seines Vaters ein und führte die Philosophie seiner Vorgänger fort. Die natürliche Nachfolge ist ein Merkmal der Domaine Geantet-Pansiot.

Heute bearbeitet die Domaine 23 Hektaren und produziert in guten Jahren gegen 150'000 Flaschen. Viele Lagen davon sind durch Verträge mit ihren Besitzern gesichert. Seit einigen Jahren bearbeitet Vincent auch sehr kleine Parzellen in den Grand Cru Lagen Clos Vougeot und Chambertin. Die Trauben werden nach der Ernte gekauft und vinifiziert – also wird der ganze Rebbauzyklus von Vincent und seiner Equipe bearbeitet.

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

■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey Chambertin

Wenn die Anforderungen an die Arbeit im Rebberg so hoch sind, ist es nur logisch, wenn auch die nachfolgenden Arbeitsschritte mit der gleichen Konsequenz durchgeführt werden. **Alle Trauben werden manuell gelesen und am Sortiertisch akribisch genau geprüft.** Danach werden die Trauben entrappt aber nicht gequetscht, damit die nachfolgende temperaturkontrollierte Kaltmazeration stattfinden kann. Die alkoholische Gärung ist spontan. Der Ausbau der Weine dauert generell ca. 14 Monate und erfolgt in neuen (30%) und gebrauchten Barriques.

Die Weine der Domaine Geantet-Pansiot sind jung schon unglaublich verführerisch, vereinen Kraft mit Eleganz, zeichnen sich aus durch eine beeindruckende Balance zwischen reifer Frucht und harmonischer Struktur. **Trotz der Zugänglichkeit in der Jugend haben die Weine aber auch ein grosses Alterungspotenzial.**



Von Reben aus 1903 mit unglaublicher Kraft.

® 2015 Gevrey-Chambertin En Champs (R)

19/20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 86.50 (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246170

Die Reben stammen von 1903, sind also 114 Jahre alt – unglaublich! Sie wurzeln extrem tief und liefern mineralische Komponenten, die dem sehr dichten Wein eine grossartige Komplexität verleihen. Dichte und kompakt intensive Nase. Da ist eine unglaubliche Kraft. Im Gaumen zeigt sie sich auf eindrückliche Art. Der Wein hat zwar eine gewisse Opulenz, wirkt aber nie überladen, nein, er wirkt auf den zweiten Eindruck sogar frisch und elegant. So sollten Pinots sein – mit viel Geschmack und Aromatik, aber trotzdem noch elegant, nobel und fein. Aromen von roten Beeren, aber auch schwarzen Kirschen machen diesen Wein zu einem Verführer, der alle Träume wahr werden lässt.

(R) = Rotwein, ® = rarer Wein



■ Domaine Geantet-Pansiot, Gevrey Chambertin

® **2015 Charmes-Chambertin Grand Cru (R)**

20/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 189.–** (ab 14.6.17 210.–) • Art. 246168

Vom Duft bekomme ich gleich eine Hühnerhaut. Was für eine unglaublich erhabene Aromatik. Das ist die pure Eleganz und Noblesse. Hier ist alles einfach wunderbar. Das sind feinste Erdbeeren und Himbeeren mit einem Tiefgang, der seinesgleichen sucht – man wird förmlich ins Glas hineingezogen. Das ist das schönste Pinot-Parfum, das ich mir vorstellen kann. Und im Gaumen geht es gleich weiter mit einer fantastischen Saftigkeit. Der Wein hat eine perfekte Struktur, das richtige Säure/Süsse- und Frische/Wärme-Verhältnis. **Was für eine Länge im Abgang, es scheint nicht mehr enden zu wollen. Bravo, perfekt!**

® **2015 Gevrey-Chambertin 1er Cru Le Poissenot (R)**

19+/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 14.6.17 130.–) • Art. 246169

Ein typischer Gevrey-Chambertin, in der Nase mit einem enormen Tiefgang. Nobelste, feine und zarte Frucht, gepaart mit einer Brise Frische und reich an verführerischen Aromen. Ein unglaublicher Kraftprotz im Gaumen, was für eine massive Struktur. Das ist ein wahres Muskelpaket. Er hat aber auch die nötige Eleganz und Frische und das macht diesen Wein zu einem grossen Erlebnis. **Das ist die Aromatik eines Gevrey-Chambertin auf höchstem Niveau.** Der Wein ist saftig und hat einen erhabenen Körper. Das ist ein grosses Weinerlebnis.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combes aux moines (R)**

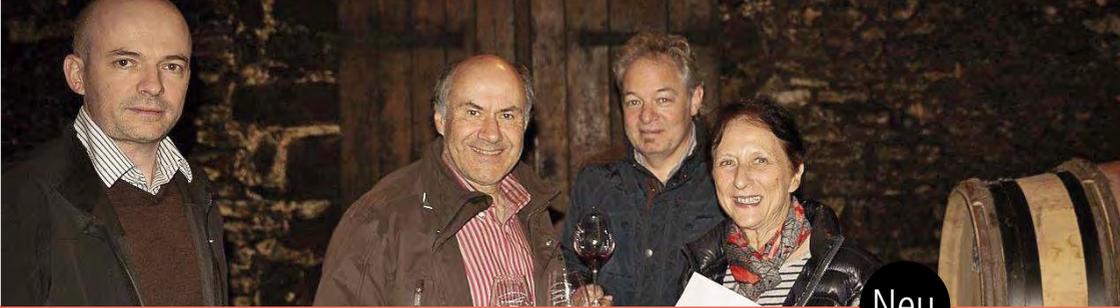
19/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 117.–** (ab 14.6.17 130.–) • Art. 246166

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

® **2015 Bourgogne Pinot Fin (R)**

18/20 • 2022–2035 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 14.6.17 39.–) • Art. 246171

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



Neu

Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin Eine fantastische trouvaille.

Wir sind sehr stolz, diese fantastische Domaine neu in unserem Sortiment führen zu dürfen. Hier wird in der Tat Tradition mit neuester Denkweise gepaart. Auf der einen Seite verfügt die Domaine über die allerbesten und berühmtesten Lagen, auf der anderen Seite sorgt Sylvain Pataille als Berater dafür, dass nach neuesten Grundsätzen gearbeitet wird. Selbstverständlich ist die Domaine bio-zertifiziert. Die dynamische Besitzerin Chantal Tortochot ist überzeugt, dass die Grundlage für die grossen Weine im Rebberg ist, entsprechend wird sehr sorgfältig gearbeitet. 2015 ist für uns hier der optimale Einstiegszeitpunkt: **Erstens produzierte die Domaine in diesem Jahrgang die wohl besten Weine ihrer langen Geschichte. Und zweitens gibt es wohl kaum günstigere Grand Cru auf diesem Niveau.**

Das Gerstl-Team mit
Chantal Tortochot

Ganz grosser Chambertin, für seine Lage erstaunlich preiswert.

Ⓜ 2015 Chambertin Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl 225.– (ab 14.6.17 250.–) • Art. 246182

Schwarze Frucht vom Feinsten strahlt aus dem Glas, welche Terroirtiefe. Der Duft zeigt eine enorme Vielfalt, wirkt fein und elegant – das ist pure Noblesse und Sinnlichkeit. Ein Kraftbündel am Gaumen, aber auch hier ist immer die Eleganz im Vordergrund. Der Wein stützt sich auf kräftige, maskuline Tannine, die aber perfekt abgerundet und total fein sind. Sie tragen die traumhafte Aromatik meilenweit, **das ist ein ganz grosser Chambertin und er bleibt erstaunlich erschwinglich.**





■ Domaine Tortochot, Gevrey-Chambertin

® **2015 Gevrey-Chambertin Village Les Champerrier Vieilles Vignes (R)**

18+/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246184

60 Jahre alte Reben. Der Wein offenbart gleich zu Beginn herrlich himbeerige Noten und eine tolle Fruchtsüsse – die Hitze des Jahrgangs ist förmlich spürbar. **Er zeigt viel Terroir im Duft und ist ausgeprägt mineralisch.** Am Gaumen wunderbar süß, fein in den Tanninen und mit hoher Konzentration. Herrlich mineralische, salzige Noten und ein erfrischendes Finale. Das ist eine wunderbare burgundische Delikatesse mit einer genialen, sinnlichen Aromatik – das macht richtig Spass.

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

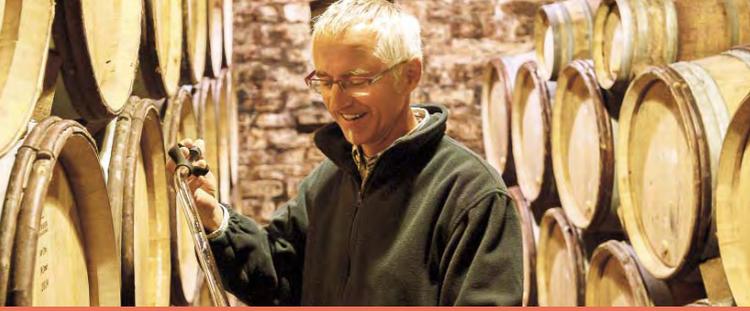
19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 86.50** (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246183

Insgesamt wurden rund 5000 Flaschen von diesem Wein, der zu 50% in neuen Fässern ausgebaut wurde, produziert. Durch das Terroir bestimmt, erscheint der Wein etwas maskuliner. Herrliche schwarze Frucht, Kirsche, geniale Mineralität, viel Terroirtiefe, Kräuter, Gewürze bis hin zu einem Hauch Trüffel – die Aromatik ist irre komplex und verführerisch. Am Gaumen begeistern Süsse, Konzentration und Fülle. Die vielschichtige Aromatik, die feinen Tannine, die rassige Säure – all das ist in perfekter Balance. **Das ist echt Klasse, ein grosser Burgunder mit viel Persönlichkeit, enorm lang, ein komplexer Terroirwein.**

® **2015 Morey St. Denis 1er Cru Renaissance (R)**

18+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 75.–** (ab 14.6.17 84.–) • Art. 246185

Der Duft ist schwarzbeerig verführerisch und kommt schön aus der Tiefe, feine Terroirnoten begleiten die Frucht. Am Gaumen zeigt er eine köstliche sinnliche Süsse mit superfeinen Tanninen. Dazu eine geniale Säurestruktur – der Wein ist delikat, liegt sanft auf der Zunge und besticht mit herrlich frischer Aromatik. Der gefällt mir ausserordentlich gut, da stimmt alles, auch die Extraktsüsse ist perfekt. Zarte salzige Noten zeigen, dass auch dieser Wein eine tolle mineralische Komponente hat. **Eine noble Rarität, von der nur gerade 3000 Flaschen produziert wurden.**



Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin: Kompromisslose Akribie.

Thierry Mortet: «Das ist punkto Qualität ein grosser Jahrgang. Es war sehr trocken und wir hatten kleine, aber sehr gesunde Trauben. Insgesamt haben wir gegenüber dem Jahr 2014 aber 30% weniger Ertrag.» Seit dem Jahr 2007 hat Thierry Mortet die gesamte Produktion ökologisch ausgerichtet und umweltfreundliche Werte in den Vordergrund gestellt. Dadurch soll das ganze Potenzial der Reben ausgeschöpft und eine gesunde Entwicklung der Trauben erreicht werden. **Mit minimalen Eingriffen bei der Weinbereitung und im Keller zeigt sich im Endprodukt das Beste, was die Natur zu bieten hat.** Das Ergebnis sind unverwechselbare Weine, welche die nötige Komplexität mitbringen.

Max Gerstl: «Zum Ausflippen schön!»

Ⓡ 2015 Gevrey-Chambertin (R)

18+/20 • 2022–2035 • 75cl 49.– (ab 14.6.17 55.–) • Art. 246176

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

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

18/20 • 2019–2026 • 75cl Fr. 26.– (ab 14.6.17 29.–) • Art. 246175

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

Thierry Mortet





■ Domaine Thierry Mortet, Gevrey-Chambertin

® **2015 Gevrey-Chambertin Vigne Belle (R)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 53.–** (ab 14.6.17 58.–) • Art. 246177

Da ist noch ein Hauch mehr Tiefe, Teer, Lakritze, feinste Kräuter und Gewürze, der Duft zeigt sich sagenhaft komplex und mit enormer Strahlkraft. Gebündelte Kraft am Gaumen, der Wein wirkt eher feiner als der normale Gevrey, hat aber noch einen Hauch mehr Kraft und Fülle, was ist das doch für ein edles Getränk, genial saftig, die Extraktsüsse ist perfekt auf die feine Säure abgestimmt, **alles ist in idealer Balance**. Der hat schon richtig Zug drauf und eine tolle Länge.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cu Clos Prieur (R)**

19+/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 82.–** (ab 14.6.17 90.–) • Art. 246178

Was für eine Tiefe und Eleganz! Was für eine Power bereits in der Nase. Und dann dieser berausende Schwall an hochedler Geschmacksfülle. Ich habe das Gefühl von Schwerelosigkeit, Glücksgefühle durchströmen meinen Körper. **Das ist für mich Burgund in Perfektion, das ist so hochedel, ich könnte ausflippen.** Der strahlt pure Frische aus, schwarze Beeren der sinnlichen Art, da ist aber sehr viel Terroir mit im Spiel, die Frucht tritt eher etwas in den Hintergrund. Am Gaumen ist es pure, konzentrierte Raffinesse, der Wein schwebt förmlich über den Gaumen, hyperlegant und belebend, total fein, aber beinahe spektakulär aromatisch, enorme Fülle, geniale Tiefe, das ist schlicht himmlisch, superraffiniert, einer der allergrössten Weine von Thierry Mortet, die ich kenne.

® **2015 Chambolle-Musigny (R)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 14.6.17 60.–) • Art. 246179

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

® **2015 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Beaux Bruns (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 89.–** (ab 14.6.17 98.–) • Art. 246180

Das ist der erhabene Duft eines grossen Burgunders, alles ist total fein und doch intensiv, reich, komplex und tiefgründig. Hier ist wieder alles da, schwarze und rote Frucht, Tiefe und dann wieder diese herrliche Süsse, die an den süsslichen Duft einer Alpwiese erinnert. Hühnerhaut pur! **Auch am Gaumen ist Filigranität oberstes Gebot**, der Wein tänzelt leichtfüssig über die Zunge, zeigt aber Aromen ohne Ende, eine sublime Köstlichkeit und eine grosse Weinpersönlichkeit, nobel strukturiert und köstlich aromatisch, eine edle Schönheit voller unwiderstehlichem Charme.

Himmlicher Duft.

44.–



Jetzt
lieferbar

Thierry Mortet

® 2014 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2018–2025

75cl 44.– (ab 14.6.17 49.–)

Art. 244958

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



Sylvain Pataille, Chenôve: Der experimentierfreudige Perfektionist.

Sylvain Pataille,
Max Gerstl



Sylvain Pataille: «Ich habe spät geerntet, die Reben hatten Trockenstress, ich habe gewartet bis Regen kam, erst danach konnten die Trauben perfekt ausreifen. Ich vergleiche den Jahrgang etwas mit 2005, die Weine werden sich vermutlich verschliessen und brauchen mehr Zeit als man im Moment meint. In diesem Jahr hatten wir praktisch 100% Ganztrauben-Vergärung.»

Sylvain Pataille beweist, dass «Terroir» französisch zu interpretieren ist als unmissverständliche Einheit von Lage, Klima und Winzer. Der geniale und ambitionierte Winzer **zaubert im Burgund aus einer guten Dorflage spannende und komplexe Weine**, die durchaus mit Weinen aus renommierten Lagen vergleichbar sind.

Königlicher Jahrgang 2015, richtig verschwenderisch.

Ⓜ **Marsannay rouge Clos du Roy (R)**

19/20 • 2021–2040 • 75cl **45.-** (ab 14.6.17 50.-) • Art. 246212

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

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

17+/20 • 2018–2025 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 14.6.17 32.–)

Art. 246203

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

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

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246204

Der Duft wirkt intensiv und reich, verführerisch, beinahe opulent, die Konzentration ist enorm. Herrliche Frucht und Mineralität strömen hier aus dem Glas. Im Gaumen wieder diese betörende Art, **eine geballte Kraft, da ist richtig Energie drin**. Der kalkreiche Terroirboden verleiht dem Wein wunderbare mineralische Noten und die geniale Säurestruktur eine herrliche Frische. Da sind auch 1000 Raffinesen versammelt, der Wein ist sagenhaft raffiniert, enorm lang, herrlich, ein komplexer Terroirwein.

® **2015 Marsannay blanc La Charme aux Prêtres (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 14.6.17 75.–) • Art. 246205

Der Wein liegt im November immer noch auf der Hefe und bleibt so voraussichtlich bis im Frühjahr. Das ist schon fast pure Mineralität. Dahinter zeigen sich fein und zart die erfrischende Zitrusfrucht und ein Hauch Tropenfrüchte. Cremig weicher, aber auch irre rassiger Gaumen mit einer hohen Konzentration und genialen Vielfalt. Was für eine enorme explosive Fülle, da ist gewaltig Spannung drin – und trotzdem wirkt der Wein immer elegant und frisch. **Das ist ein ganz grosser weisser Burgunder** mit einem mineralischen Finale der Extraklasse und einer sensationellen Länge.

® **2015 Bourgogne Aligoté Clos du Roy (W)**

19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 44.–** (ab 14.6.17 48.–) • Art. 246207

Die Reben wurden 1949 gepflanzt. Das ist ein richtiges Zitruspektakel in der Nase und im Gaumen. Der ist noch etwas voller, reicher, konzentrierter als der Charme aux Prêtres, auch ein Hauch cremiger und gleichzeitig noch rassiger. Der Wein hat 14,5% vol. Alkohol, was man bei einem Aligoté kaum für möglich halten würde. Trotzdem ist er federleicht, schwebt richtiggehend über den Gaumen. Der ist so etwas von betörend und belebend. Die Energie dieses Weins durchströmt den ganzen Körper – so richtig elektrisierend!





■ Sylvain Pataille, Chenôve

® **2015 Fleur de Pinot (Rosé)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246208

Dieser herrliche Burgunder Rosé duftet wunderbar, mineralisch frisch. Eine Mineralität, die eindrücklicher nicht sein könnte, uralte Reben aus einem grossen Terroir (Charme aux Prêtres). Am Gaumen zeigt er sich zuerst voll, reich, saftig und cremig, mit sagenhaftem Schmelz, im zweiten Teil setzt er seine irre Rasse in Szene. Im Abgang wunderbar saftig, mit mineralischen Noten und einer tollen Kräuteraromatik. **Das ist eine kleine Sensation, gewaltig was da abgeht, ein Traumwein mit immensem Potenzial.**

® **2015 Bourgogne Pinot noir (R)**

17+/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 29.–** (ab 14.6.17 32.–) • Art. 246209

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

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

19/20 • 2020–2038 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246210

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

® **2015 Bourgogne Pinot Noir Chapitre (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246213

Der Duft ist sehr vom Terroir geprägt, wirkt verführerisch und kommt wunderbar aus der Tiefe, aber es ist auch eine wunderbare, geballte, schwarze Frucht (im Nachgang auch wunderschöne Himbeernoten) im Spiel. Was für ein edler Wein, die Frucht ist eher etwas im Hintergrund und doch das tragende Element. **Eine sensationelle Tiefe mit irrer Komplexität,** da ist etwas los am Gaumen, der fährt so richtig ein mit seiner enormen Fülle. Ein frisches und saftiges Weinvergnügen.

® **2013 Marsannay L'Ancestrale (R)**

19+/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 14.6.17 78.–) • Art. 244037

Der Wein stammt aus verschiedenen, mit 60-80 Jahre alten Rebstöcken bepflanzten Parzellen. Wow, was für ein unglaublich tiefgründiger, komplexer, reicher Duft! Schwarze Frucht, begleitet vom burgundischen Himbeer, strahlt Reife aus, die Konzentration ist enorm, dennoch ist der Wein von edler Feinheit, tänzerisch leichtfüssig, **der Spagat zwischen maximaler Kraft und maximaler Leichtigkeit gelingt hier in idealer Weise**, der Wein berührt, der geht direkt ins Herz mit seiner saftigen, generösen Art, mit seinem unwiderstehlichen Charme, das ist Burgund in Vollendung.

® **2014 Marsannay L'Ancestrale (R)**

20/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 77.–** (ab 14.6.17 85.–) • Art. 245010

Der Duft beeindruckt, so duftet nur ein ganz grosser Burgunder, da ist Tiefgang ohne Ende, der strotzt vor Komplexität und Fülle, das ist reine Eleganz, ein kleines Naturwunder. Fast noch eindrücklicher am Gaumen, hey, ist das raffiniert, Tannine von sagenhafter Feinheit, getragen von einer sinnlichen Extraktsüsse, da ist Rasse ohne Ende, alles ist eine einzige Harmonie, ein aromatisches Feuerwerk. Die Komplexität des Nachhalls lässt sich nicht mit Worten beschreiben, was für eine Länge, einfach himmlisch. Pirmin Bilger: Harmonie in Perfektion, Süsse, Mineralität und Frische in perfekter Balance, Johannisbeer-Gelée, rote und schwarze Beeren – diese Strahlkraft! Im Gaumen ganz gross. Wow, hat der Power und Länge! Diese Kraft haut mich um. Wie der wohl in 10 Jahren schmecken wird? Ich denke gigantisch. Trotz allem ist da diese tänzerische Leichtigkeit, verbunden mit intensiven Geschmäckern. Aus 80-jährigen Reben.



Aus 80-jährigen Reben.

88.–



Sylvain Pataille

© 2015 Marsannay l'Ancestrale 2015 (R)
20/20 • 2025–2060
75cl Fr. 88.– (ab 14.6.17 98.–) • Art. 246214

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

(R) = Rotwein, © = rarer Wein



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

® 2015 Gevrey-Chambertin Clos du Château (R)

18+/20 • 2022–2038 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246228

Der Duft ist ein Traum, das ist dieses burgundische Himbeer, das die Sinne fasziniert, mit enormem Tiefgang. Was für eine herrliche Süsse und Frische, dazu ganz feine Kräuternuancen – der Duft wie ein ganz feines Parfüm, aber intensiv und mit hoher Konzentration. Im Gaumen eine überströmende Süsse mit einer erfrischenden Säure. Alles ganz fein strukturiert und genial aromatisch. **Unser «Einstiegswein» in diesem Jahr bei Rousseau und dies bereits auf hohem Niveau.**

® 2015 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques (R)

18+/20 • 2024–2040 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246230

Die pure Harmonie in der Nase. Ganz zart im Duft, auch wieder mit diesem herrlichen Himbeer im Zentrum, gepaart mit dieser Wärme, aber auch viel Frische, die der Wein ausstrahlt. **Er ist perfekt ausbalanciert, hat eine tolle Struktur**, eine wunderschöne Süsse, gefolgt von dieser herrlichen Saftigkeit. Die Frische, die durch die Säure da ist, verleiht ihm einen unglaublichen Zug. Darin eingebunden ein kleines Aromenfeuerwerk, aber immer zart, immer filigran, unglaublich komplex und reich, geniale Länge.

Die pure Harmonie.

® 2015 Gevrey-Chambertin (R)

18/20 • 2022–2038 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246237

Herrliche Würze und Kräuternoten zu Beginn in der Nase. Der zeigt viel schwarze Frucht, das Himbeer eher im Hintergrund, dazu etwas Lakritze, Kräuter, viel Tiefe und Komplexität. Ein schlankes Kraftbündel, genial süss, aber auch mit wunderbarer Frische, **der schmeckt köstlich, diese 2015er-Aromatik ist ein Traum**, die Tannine von edler Qualität. Die pure Harmonie im Gaumen. Alles

Eric Rousseau





Pirmin Bilger im Keller
der Domaine Armand
Rousseau

■ Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

perfekt aufeinander abgestimmt. Trinkfreudige Saftigkeit. Eine gute Länge im Abgang und tolles mineralisches Finale. Sooo herrlich gut – ein eindrücklicher Gevrey Villages.

® 2015 Charmes-Chambertin Grand-Cru (R)

19+/20 • 2025–2045 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246231

Extrem zarter Duft, aber von unglaublicher Komplexität, es ist nur ein Hauch von Duft, aber so etwas von strahlend, reich, tiefgründig. Und doch eine opulente Süsse, bei der die schwarze Frucht im Vordergrund steht. Auch am Gaumen eine einmalige Delikatesse, der wohl zarteste Wein von Rousseau, besitzt eine Aromatik zum Träumen, an Sinnlichkeit nicht zu überbieten, ein Wein von atemberaubender Schönheit. **Die Art und Weise, wie der Kraft und Eleganz verbindet, ist mit Worten nicht zu beschreiben.** Und dann noch diese Länge im Abgang mit einer eindrücklichen Mineralität – wir sind hin und weg.

® 2015 Mazy-Chambertin Grand-Cru (R)

19+/20 • 2025–2045 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246232

Welch erhabene Eleganz, die dieser Wein ausstrahlt. Kann man beim Charmes von einem femininen Wein sprechen, würde ich eher die maskuline Seite sehen. Im Duft etwas verhaltener als der offenherzige Charmes, in Sachen Komplexität steht er aber nicht zurück, und vor allem ist da eine eindrückliche Tiefe. Am Gaumen besticht er mit Fülle und Struktur, weich und geschmeidig, **mit einer makellosen, klaren Aromatik.** Sinnlich süß mit einer enormen Kraft, aber auch ganz vielen raffinierten Feinheiten, ein Genie von Wein – Gänsehaut-Feeling. Am Schluss strotzt er nur so mit seiner Länge, seiner Kraft.

® 2015 Clos de la Roche Grand-Cru (R)

20/20 • 2025–2048 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246233

Superfeines Rousseau-Parfum! Ein erhebendes Geschmackerlebnis mit unglaublicher Noblesse und Tiefe. Hier steht die schwarze Kirsche im Zentrum des genialen Fruchtausdrucks und etwas Himbeeren im Hintergrund, himmlische Mineralität und zarte Kräuternoten umrahmen das Ganze. Am Gaumen beeindruckt die feine Süsse, eingebunden in feine rassige Säure, was für ein fröhlicher Wein, da ist Energie, da ist Charme, das ist ein eindrückliches Naturschauspiel, zum Ausflippen schön. **Ein grosser Jungwein als Fassprobe, der so viel Trinkfreude macht, ist etwas Unglaubliches.**

® 2015 Clos des Ruchottes Chambertin Grand-Cru (R)

19+/20 • 2025–2050 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246234

Es ist unglaublich – eine wahre Orgie – was sich hier abspielt. Geht es denn überhaupt noch besser? Ein atemberaubend schönes Fruchtbündel, inten-

siv, komplex, voller genialer Raffinessen. Ein Mix aus roten und schwarzen Beeren. Herrlich schlanker, aber hocharomatischer, konzentrierter Gaumen. **Die Süsse ist ein Traum, geniale Säurestruktur, ein sensationelles Aromenbündel**, enorme Konzentration, der Wein vibriert richtiggehend. Er hat eine enorme Kraft und eine unglaubliche Ausdauer, die sich im Abgang zeigt. Die zarten, leicht salzigen, mineralischen Noten zum Schluss verleihen dem Wein das gewisse Etwas. Ein sehr eindrückliches Erlebnis.

® **2015 Chambertin Clos de Bèze Grand-Cru (R)**

20/20 • 2028–2060 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246236

Etwas schwarzbeeriger und maskuliner als der Chambertin, Kirsche vom Feinsten, sehr viel Kraft ausstrahlend und mit einem vibrierenden Tiefgang. Was für eine irre Komplexität. Auch wenn er im Moment etwas wild wirkt, noch etwas Kohlensäure hat und selbst das Holz noch nicht voll eingebunden ist: **Man muss kein Prophet sein, um zu erahnen, dass hier ein Weinmonument seiner Reife entgegen schlummert.** Was für ein gigantisches Kraftpaket, was für eine unglaubliche Eleganz, da verbergen sich Raffinessen ohne Ende, die Tannine sind von exzellenter Qualität, da ist alles vorhanden, was ein grosser Wein braucht, ein komplexer Terroirwein.

® **2015 Chambertin Grand-Cru (R)**

20/20 • 2028–2060 • 75cl (Preis auf Anfrage) • Art. 246229

Ich kann mir eigentlich gar keine Steigerung mehr vorstellen und doch ist hier alles noch eine kleine Spur feiner und eleganter. Den Duft des Chambertin in einem Jahr wie 2015 beschreiben zu wollen, ist kein einfaches Unterfangen, die Komplexität ist dermassen enorm, dass es keine Worte gibt, die diesem Spektakel gerecht werden. Das ist der Stoff, aus dem die Träume sind. Der Wein ist die Feinheit in Perfektion. Auch am Gaumen, das ist eine echte Sensation, eine Schönheit der Natur, **Burgund in Vollendung, der Beweis, dass es die Perfektion auf dieser Welt durchaus gibt.** Das ist der edelste Geschmack, den ich mir vorstellen kann. Diese noble rote und schwarze Beere, diese herrliche Süsse und Frische und dieses alles übertreffende Finale mit tollen mineralischen Noten. Ein Monument!

Hochkonzentrierte Aromen.

® **2015 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos St. Jacques (R)**

20/20 • 2025–2060 • (Preis auf Anfrage) • Art. 246235

Wow, das haut mich um, der springt regelrecht aus dem Glas und verströmt eine Aromenfülle, die unbeschreiblich ist, alles ist total zart, superfein, elegant, spannend. Am Gaumen bestätigt er fast noch mehr als die Nase verspricht, von der Struktur her ist er eher weiblich sanft und anschmiegsam, aber ein gewaltiges Kraftpaket, der füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit himmlischen, hochkonzentrierten Aromen, was ist der wunderbar süss, aber ebenso frisch, das ist so etwas von superlecker, das ist ein absolut eindrückliches sinnliches Erlebnis. Ganz grosse Klasse!



Sicht auf Clos St. Jacques





Neu

Domaine Anne & Hervé Sigaut, Chambolle Musigny Der Geheimtipp.

Anne et Hervé Sigaut

Anne Sigaut mit Pirmin Bilger und Max Gerstl



Das Weingut ist unter den Pinot-Liebhabern schon länger ein Begriff und gilt als Geheimtipp. Hervé Sigaut und seine Frau Anne übernehmen das Weingut von Maurice Sigaut im Jahr 1990. Die Domaine ist nur 9,3 ha gross, besitzt aber spektakuläre alte Rebstöcke in Chambolle-Musigny 1er Crus Les Fuées, Les Sentiers und Noirots, von denen die meisten von Pferden gepflegt werden. Wir haben die Sigauts als sehr sympathische und authentische Menschen kennengelernt. Sie sind Winzer aus Leidenschaft und verbringen viel Zeit in den Weinbergen, um sicherzustellen, dass die Frucht das höchste Qualitätsniveau erreicht.

Viele ihrer Weinberge werden noch immer mit den Pferden gepflegt und Hervé folgt dem Mondkalender für die meisten Aktivitäten im Weinberg. **Auch im Keller wird möglichst naturnah gearbeitet und ein Minimum an technischen Hilfsmitteln eingesetzt.** Die ganze Arbeit wird der Schwerkraft überlassen. Die Winzeranlage wurde 2004 umgebaut, mit modernster Ausstattung inklusive Sortiertisch, Edelstahl-Fermentationstanks und Volltemperaturregelung.

Der Einsatz von neuem Holz wird möglichst gering gehalten. Das Resultat der ganzen Arbeit sind **ausdruckstarke, elegante und perfekt ausgewogene Terroirweine**, die sicherlich auch bei uns viele Freunde gewinnen werden.

Grosser Terroirwein mit unwiderstehlichem Charme.

Ⓜ **2015 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Chatelots (R)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl **89.-** – (ab 14.6.17 102.-) • Art. 246238

Ein halber Hektar aus verschiedenen Parzellen, die aus durchschnittlich 45 Jahre alte Reben bestehen. Hier wurden rund 30% neue Fässer benutzt. Der kommt in der Nase nochmals wunderbar kühl und frisch daher. Das ist ein superfeines Parfum, sehr edel, irre komplex und tiefgründig, strahlt Noblesse und Persönlichkeit aus. Dahinter ein enormes Grollen, eine gewaltige Kraft mit feinsten rei-

fer Kirsche und Kräuternoten. Diese Kraft offenbart sich auch am Gaumen. Ein pures Kraftpaket, das saftig süß, aber mit einem stark-zarten Tanningerüst daherkommt. Der hat eine nicht enden wollende Energie, die den ganzen Körper durchströmt. Hei, ist der köstlich, **mit jedem Wein, den wir von dieser Domaine probieren, steigert sich meine Begeisterung für dieses Weingut.** Der zeigt die Klasse eines ganz großen Burgunders mit unglaublich viel Charme, wirkt total offenherzig, zugänglich und hat auch so eine noble Schlichtheit. Das ist Burgund, wie man es sich schöner nicht vorstellen kann.

® 2015 Chambolle Musigny Les Buisnières (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl 73.– (ab 14.6.17 82.–) • Art. 246239

Anne Sigaut: «Das ist mein Kind.» Die Reben wurden 1959 gepflanzt, die Parzelle ist ziemlich produktiv. Der Wein reift in 30% neuen Fässern. Das ist rabenschwarze Frucht, die mir da entgegen strahlt, mit einer immensen Brillanz, atemberaubend komplex, reich und verführerisch. Ein sehr delikates, weiches und harmonisches, zart-süßliches Duftbild mit viel Tiefgang und Frische. Das ist ein Bijou von Wein, der strahlt wie ein Maikäfer, berauschend süß und perfekt in der Balance. **Er ist von perfekter Klarheit und mit messerscharfer Struktur – ein kleines Prunkstück.** Eine gewaltige Struktur am Gaumen mit komplex breiter Aromatik. Im Nachhall setzen sich die Kräuteraromen durch. Zum Davonfliegen schön.

® 2015 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Fuées 2015 (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl 89.– (ab 14.6.17 102.–) • Art. 246240

25 Jahre alte Reben. Die Weine haben alle eine sagenhafte Tiefe, dieser hier ganz besonders. Die schwarze Kirsche zeigt sich hier auf eine ganz besonders raffinierte Art. Da sind ganz feine Terroiraromen, auch wieder mit diesem sublimen, herben Einschlag. Am Gaumen ein Gedicht, geballte Kraft trifft auf zarte Feinheit, Massen von sensationell feinen Tanninen tragen die Aromen meilenweit, der steht da wie eine Eins. Eine gewaltige innere Kraft, so sinnlich, da ist ein Hauch Erotik mit im Spiel, eine traumhafte Naturschönheit. **Herrlich saftig mit einer unglaublich fruchtigen Leichtigkeit.** Im Abgang wunderschöne Noten nach Kirsche, Kräuter und Mineralität.



Anne Sigaut



Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny: Höchste Präzision.

François Millet,
Roger Maurer



Kellermeister François Millet: «Der Jahrgang 2014 ist der Frühling, 2015 ist der Sommer.» Die Aussage ist so einfach wie treffend. **Auch François findet, dass 2015 einer der perfektesten Jahrgänge ist, die er in seiner langen Karriere hier erlebt hat.** Das Jahr 2015 startete mit einem relativ milden Winter, mit Ausnahme eines Frostereignis Anfang Februar. Darauf folgte ein trockenes Frühjahr mit Temperaturen über den Normalwerten.

Der Mai, zu einem grossen Teil trocken, brachte Sommer-temperaturen, die das Wachstum schnell vorantrieben. Die Blütezeit begann am 1. Juni, beim Pinot wie auch beim Chardonnay, und wurde durch das folgende trockene und heisse Wetter optimal begleitet. Der Juli 2015 war dann der drittwärmste Juli seit 1900. Genau zur richtigen Zeit, anfangs August, kam der ersehnte Regen. Ende August war der Gesundheitszustand in allen Bereichen ausgezeichnet. Die Beeren blieben klein bis mittelgross und hatten eine dicke Haut. Die Ernte dauerte vom 3. bis 7. September. Die ganze Zeit herrschten ausgezeichnete Wetterbedingungen. Es konnten perfekt reife und gesunde Trauben gelesen werden.

Dieser Jahrgang birgt auch etwas ganz Spezielles, nämlich die Rückkehr der Vermarktung von Musigny Blanc unter seinem ursprünglichen Namen.

Ein ergreifend emotionaler Moment auf unserer Tour.

Ⓜ 2015 Bonnes-Mares Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2080 • 75cl Fr. 550.– • Art. 246191

Der erste Eindruck ist überwältigend, so etwas sinnlich Elegantes hatte ich selten in der Nase. Es wird nochmals um einen Hauch schwarzfruchtiger, da sind Cassisnoten mit im Spiel und schwarze Kirschen, wie man sich das genialer nicht vorstellen kann, dann wieder diese traumhaften floralen Nuancen, das ganze gipfelt in einer geradezu übersinnlichen Duftsymphonie. Und diese gewaltige Kraft, die hier aus dem Hintergrund herausstrahlt! Wie ein fernes Donnergerollen, das dann aber von der aufgehenden Sonne über-

strahlt wird. Am Gaumen ist es fast das pure Gegenteil des filigranen Amoureuses, das ist ein gewaltiges Powerbündel, ein Kraftpaket der Sonderklasse, dass er dabei nichts, aber auch gar nichts an Eleganz einbüsst, ist das Erstaunlichste an diesem Wein. **Hier gelingt es, selbst dieses Weinmonument zum Schweben zu bringen.** Der Wein vibriert, das ist ein Aromenfeuerwerk der explosiven Art, da ist eine verschwenderische Vielfalt, eine enorme Fülle, aber alles ist gezügelt, präzise, klar, auf den Punkt ausbalanciert. Ein Wunder der Natur und ein komplexer Terroirwein. Da ist süßes Fruchtfleisch, perfekt gereift, ohne Ecken und Kanten – **das kann man nicht mehr besser machen.**

® **2015 Musigny Grand Cru blanc (W)**

20/20 • 2020–2050 • 75cl **630.–** • Art. 246195

Durchschnittlich werden nur 5 Fässer von diesem Wein produziert. Welch wunderschöne Zitruswolke, die hier aus dem Glas strahlt! Da sind Tiefe und eine gewaltige Mineralität. So etwas von edel, ein Duft von unbeschreiblicher Schönheit, alles ist total fein und mit einer immensen Brillanz. Die verspielte Frucht, die zarten, aber sehr präsenten mineralischen Komponenten, die feinen floralen Noten und all das und noch viel mehr ist zu einem harmonischen Ganzen verbunden. Auch am Gaumen eine einzige Harmonie, die Süsse ist genial, die genau darauf abgestimmte Säure fast noch genialer, was für ein Kraftbündel und was für eine Leichtigkeit, mit der sich das Ganze bewegt. **Perfekte Balance und graziöse Feinheit mit einer unglaublichen Länge und eleganten Dichte.** Was für eine strahlende Eleganz, ein ganz grosser Traumwein!

® **2015 Chambolle-Musigny (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **170.–** • Art. 246194

Das ist ein Traum! Diese Klarheit, diese Strahlkraft, diese wunderbare Frische und dazu noch dieser unglaubliche Tiefgang! **Reife, opulente schwarze Früchte, das ist ein Fruchtausdruck, von sagenhafter Schönheit, die feinen floralen Noten bilden die speziellen Raffinessen.** Am Gaumen begeistert er zuerst mit sagenhafter Frische, die köstliche Süsse bringt alles perfekt in die Balance, der Wein schwebt mit einer Leichtigkeit über den Gaumen, die sprichwörtlich ist. Das ist ein richtiger Kräuterschwall mit herrlich saftigen Kirschen, die den Gaumen verwöhnen. Die Konzentration ist enorm, der schmeckt einfach sagenhaft gut, ein Traumwein, da sind wir dem burgundischen Weinhimmel schon sehr nahe.





■ Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny

® **2015 Chambolle-Musigny 1er Cru (R)**

19+/20 • 2024–2050 • 75cl **260.–** • Art. 246193

Die Trauben stammen von max. 25-jährigen Reben aus Grand Cru Lagen. Wow, der ist im Duft noch einen Hauch intensiver und noch ausgeprägter schwarzbeerig, der springt förmlich in die Nase, auch der zeigt sich raffiniert floral, mit edlen Kräutern im Hintergrund und einem zarten rau-chigen Unterton. Das ist eine unglaubliche Würze und edelste Kirsche. Das ist gebündelte Raffinesse, was ist der köstlich süß, genial frisch, total fein und zart, aber auch enorm konzentriert, vielfältig, sagenhaft delikate. Die Tannine zeigen sich erstaunlich markant, aber perfekt abgerundet, eingebunden in viel süßes Extrakt. **Der Wein ist beinahe spektakulär aromatisch mit einer enormen Konzentration, spielerisch leicht vorgetragen**, perfekt ausbalanciert, alles stimmt bis ins kleinste Detail. Das macht derart Spass, es ist einfach unglaublich. Das ist die absolute Klarheit, hier geht die Sonne auf.

® **2015 Musigny Grand Cru Vieilles Vignes (R)**

20/20 • 2026–2080 • 75cl **690.–** • Art. 246190

Kellermeister François Millet: «Die letzten 30 Jahre, seit ich hier bin, habe ich noch nie einen so perfekten Jahrgang erlebt». Welch erhabener Moment! Jetzt wird es definitiv schwierig, die richtigen Worte zu finden, dieser Duft ist an Feinheit nicht zu überbieten, aber welche enorme Konzentration, welche irre Komplexität, welche traumhafte Frische, das ist ein Duft, der mich zum Träumen bringt, da vergesse ich alles um mich herum, ich sauge dieses himmlische Parfüm in mich hinein und kann nur ehrfürchtig staunen. Was am Gaumen abgeht, spottet sowieso jeder Beschreibung. Es ist der letzte Wein vor der Mittagspause, den wir probieren, ich vergesse die Disziplin und damit auch den Spucknapf, dieses Erlebnis will ich bis zum Letzten auskosten. Ich stelle mir vor, ich könnte diesem Wein noch irgend etwas Zusätzliches wünschen und komme zum Schluss, dass er durch nichts verbessert werden könnte, da ist alles in einem so perfekten Gleichgewicht, der Wein könnte mit allem, was man ihm zusätzlich geben würde, nur verlieren. **Das ist ein Weinmonument, das mich emotional berührt, eigentlich ein 21-Punkte-Wein.**



Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée Gesucht und rar.

Neu

Diese kleine 15 Hektar-Domäne mitten in Vosne-Romanée, direkt vis-à-vis von der befreundeten Domaine de la Romanée Conti, besitzt so ziemlich die besten Premier Cru- und Grand Cru-Lagen. Von Suchot Vosne-Romanée über Beaumont, Echézeaux, Richebourg ist alles vorhanden. Aber auch der normale Vosne-Romanée ist grosses Kino. Die Domaine Jean Grivot befindet sich in der sechsten Generation. Der jetzige Grossvater von Mathilde, der potenziellen Nachfolgerin vom jetzigen Regisseur Etienne, benannte die Domaine um. Sie hat in der grossen Krise der 20er-Jahre als erste ihre Weine selbst in Flaschen gefüllt und verkauft, weil sie die krisenhaften Dumpingpreise nicht akzeptieren wollte.

Etienne Grivot (r),
Pirmin Bilger

Die Domaine produziert insgesamt nur 70'000 Flaschen. In den Jahrgängen 2010 bis 2014 wurde nochmals deutlich weniger als diese Menge produziert, häufig unter 50'000, d.h. **diese Weine sind extrem rar**. Sie werden zu über 80% exportiert. Die grössten Märkte sind USA, England und Japan. Die Weine werden ausschliesslich selbst abgefüllt. Die Weinberge werden komplett organisch bearbeitet, aber nicht zertifiziert. Hier wird zu 100% entrappt, aber mit den neuen Super-Entrappungs-Maschinen, die die Beeren überhaupt nicht verletzen. Das Ganze wird mechanisch in die Inox-Gärbehälter überführt, dann gibt es eine Woche Kaltmazeration, und danach beginnt die eigentliche Vergärung, aber alles mit ganzen Beeren. Es wird nichts angequetscht, d.h. die Gärung läuft unglaublich langsam, und erst nach ein bis eineinhalb Wochen wird das erste Mal der ganze Hut heruntergedrückt, und die restlichen Häute platzen auf, der restliche Saft tritt aus. Diese Vergärung dauert in der Regel drei Wochen, extrem sanft.

Danach wird der Saft in einen anderen Tank umpumpt, um sich für ca. eine Woche abzusetzen. Anschliessend wird in spezielles Holz überführt, das kaum getoastet und sehr hart ist, damit es möglichst wenig Neuholz- oder Toasting-Einfluss gibt. Der Wein



■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

verbleibt hier für 15 bis 18 Monate ohne Batonnage in den Barriques, wo er sich auf der Vollhefe entwickeln kann. Die Malo verläuft natürlich auch im Barrique. Am Ende werden alle Barriques in einen Tank überführt, dann wird das Ganze noch einmal einige Tage als gleichmässige Cuvée für die normale Klärung durch Absetzen stehen gelassen, und erst dann wird gefüllt. Dies ist in der Regel im März und April des übernächsten Jahres der Fall. **Er schön und filtriert nicht und seine Weine sind sehr gut haltbar. Grivots Weine bestehen zudem mit höchstmöglicher Terroirtypizität.**

® 2014 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2018–2028 • 75cl 36.– (ab 14.6.17 39.–) • Art. 246109

Was für ein finessenreicher, feiner und fruchtiger Bourgogne! Sehr zugänglich und charmant. Zarte florale Noten und eine herrliche Frische aus der Tiefe. **Der ist schon beeindruckend komplex und zeigt bereits Ansätze der 1er und Grand Crus** von Jean Grivot. Ein eleganter Charmeur. Mich beeindruckt diese Frische sehr, diese kühle Aromatik, diese Finesse – Pinot-Freunde werden begeistert sein.



Eine beeindruckende Delikatesse.

® 2014 Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes (R)

19/20 • 2018–2038 • 75cl Fr. 108.– (ab 14.6.17 120.–)

Art. 246111

Insgesamt 9 verschiedene 1er Crus produziert die Domaine Jean Grivot. Nach dem tollen Start bin ich sehr auf den ersten davon gespannt. Eine bezaubernde Nase offenbart sich mir. Herrliche und sehr delikate Aromatik nach Johannisbeere und Granatapfel. Im Gaumen erhaben, fein und zart, feinste Fruchtnoten gepaart mit einer delikaten Süsse. **Der Wein hat eine tolle Struktur und seine stützende Säure gibt ihm diese betörende Frische – grossartig!**

® **2014 Vosne-Romanée Bossières (R)**

18+/20 • 2018–2028 • 75cl **68.–** (ab 14.6.17 75.–) • Art. 246110

Welch wunderschöne Mineralität und Frische. **Sehr elegant und mit einer unglaublichen Klarheit.** Eine betörend blumige und kräuterige Nase – sehr offen und harmonisch. Im Gaumen eine leicht salzige Note, mineralisch geprägt, an Graphit erinnernd. Diese erhabene, frische Eleganz – es ist einfach unglaublich. Der Wein vermittelt einem dieses Easy-Drinking-Gefühl und hat dennoch einen immensen Tiefgang, so wie eben die 14er sind. Wunderschön – die pure Harmonie.

® **2014 Nuits-Saint-Georges Les Charmois (R)**

18+/20 • 2018–2033 • 75cl **62.–** (ab 14.6.17 68.–) • Art. 246112

Eine sehr zarte und fruchtige Nuits-Saint-Georges-Nase, nicht so typisch maskulin und dicht. Auch dieser Wein kommt eher auf der femininen Seite daher. Der Gaumen wird mit eleganter und saftiger Frucht geflutet, dazu gesellt sich auch hier die nötige Frische – hier drückt sich die Typizität des 2014er-Jahrgangs wunderbar aus. **Der Wein besticht durch eine enorme Trinkfreudigkeit** – am liebsten würde ich mich gleich hinsetzen und ein Glas davon genießen.

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

19/20 • 2018–2038 • 75cl **108.–** (ab 14.6.17 120.–) • Art. 246113

Der Les Pruliers ist ein klassischer Nuits-Saint-Georges und repräsentiert den raffinierten Grivot-Stil. 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.

® **2014 Chambolle-Musigny La Combe d'Orveau (R)**

18+/20 • 2018–2028 • 75cl **68.–** (ab 14.6.17 75.–) • Art. 246114

Wunderbare Aromatik in der Nase nach dunkler, reifer Frucht und etwas Johannisbeere im Hintergrund, edel und elegant. Zarte Leder- und Gewürznoten offenbaren sich beim zweiten Hinriechen. Im Gaumen butterweich, harmonisch und zugleich rassig. Extrem fruchtig und fein. Frisch, saftig und ganz zart mineralisch. Der Wein zeigt sich sehr zugänglich und dennoch komplex. Schön ausgewogene und seidige Tannine und ausgewogene Säure. **Der lässt sich bereits heute sehr gut genießen.**





■ Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée

® 2014 Clos de Vougeot Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2028 • 75cl **170.–** (ab 14.6.17 190.–) • Art. 246115

Der Clos de Vougeot von Grivot erstreckt sich über 1,8 ha, beginnt unten an der Strasse und zieht sich ganz nach oben. Der untere Teil wird immer weggelassen (deklassiert), da er mit einem hohen Lehmenteil manchmal etwas zu üppig und schwer ausfällt. Der mittlere und obere Teil stehen mit einer minimalen Lehmauflage auf reinem Kalkstein. Clos de Vougeot ist sozusagen Grivots Kernkompetenz, sie besitzen den grössten Anteil im Clos de Vougeot.

Was für ein Tiefgang, der hier aus dem Glas strahlt, welch feine würzige Aromatik, alles ist sehr delikats und charmant. Am Gaumen überzeugen dann die superfeinen Tannine und die wundervollen saftigen Fruchtnoten. **Ein extrem klarer Wein, präzise, dicht, aber nie zu opulent.** Im Abgang zeigen sich Mineralität und eine unglaubliche Länge. Braucht sicherlich noch Zeit, um die perfekte Reife zu erlangen, ist und wird aber ein ganz grosser Wein – was für eine wuchtige Eleganz!

® 2014 Echézeaux Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2028 • 75cl **250.–** (ab 14.6.17 280.–) • Art. 246116

Komplett im Stahltank vergoren und ohne Einsatz der Rappen, dann im gebrauchten Holz ausgebaut. Das ist der edelste Kirschenduft, den man sich vorstellen kann. Dazu diese würzigen Noten. Hier strahlt ein filigraner Burgunder Grand Cru mit viel dunkler Frucht aus dem Glas. **Weich und süss am Gaumen, saftige schwarze Frucht, zarte salzige Mineralität am Schluss.** Was für ein Geschmacksspektrum, der Gaumen wirkt fast gelähmt oder überfordert von den überwältigenden Eindrücken. Hier wird nicht maschinell, sondern rein manuell gearbeitet. Der zarte Umgang mit dem Traubengut offenbart sich auch im Wein – grosse Klasse!

® 2014 Richebourg Grand Cru (R)

20/20 • 2018–2028 • 75cl **950.–** • Art. 246117

Wir haben hier eine Legende im Glas und sind voller Erwartungen. Diese werden sofort mit den ersten Eindrücken bestätigt. Das ist ein über alles erhabenes Duftbild und zeigt die Klasse und Grösse des Richebourg. Reich an den edelsten Düften mit einer lieblichen Fülle an Geschmack. Die absolute Feinheit, Eleganz, Zartheit in einer schwindelerregenden Fülle. **Der ist irgendwie einfach zu trinken und dennoch so unglaublich komplex und füllig.** Saftig und frisch, mit ultrafeinen Tanninen. Das überstrahlt einfach alles und beraubt einen aller Sinne. Allerhöchste Klasse!



Domaine des Lambrays, Morey-Saint-Denis: Noblesse und Anmut.

Die Domaine de Lambrays produziert seit vielen Jahren **grandiose Weine von grosser Langlebigkeit**. Dass das ganz grosse Renommee noch etwas fehlt, liegt an der wenig ruhmreichen Vergangenheit dieses Weinguts, dessen Ursprünge im Mittelalter liegen. Die Bewohner von Morey-Saint-Denis nannten den Weinberg spöttisch clos délabré – verkommener Weinberg. Politische Wirren und immer wieder wirtschaftliche Schwierigkeiten der wechselnden Besitzer verunmöglichten eine stabile Qualität.

Seit dem Jahr 1979 wurde wieder Geld investiert und mit Thierry Brouin, der als Önologe und Kellermeister engagiert wurde, konnte der Weg an die Spitze angetreten werden. Bald jedoch beliefen sich die Investitionen auf das Doppelte der Kaufsumme. Der Weinfreund Günter Freund und seine Frau Ruth erwarben die Domaine im Jahr 1996 und investierten erneut viel Geld, Liebe und Leidenschaft in ihre Weinberge. Heute gehört die Domaine de Lambrays Bernard Arnault und seiner Groupe LVMH. Es besteht kein Zweifel, dass der neue Besitzer das hohe Ziel von Freund und Kellermeister Brouin weiter verfolgt, **Weine auf Augenhöhe von Vugué, Armand Rousseau und Romanée-Conti zu produzieren**.

Thierry Brouin



Grosses Erlebnis, repräsentiert den Jahrgang 2015 perfekt.

® 2015 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 240.– • Art. 246241

Das ist wahrlich ein erhaben sinnliches Parfum – **ein Pinot-Parfum, wie man es nur im Burgund riechen kann**. Nobel und unglaublich tiefgründig, der duftet so etwas von fein und verführerisch, die pure Eleganz und welche Fülle. Welch irre Komplexität, das ist eine kleine Duftorgie, aber total auf der feinen, eleganten Seite. Am Gaumen feinste schwarze, reife Frucht mit unglaublichem Tiefgang und extremer Frische. Da kommt eine immense har-



■ Domaine des Lambrays, Morey St. Denis

monische Kraft im Antrunk. Pure, hochkonzentrierte Raffinesse, feine Rasse, wunderbare, perfekt darauf abgestimmte Extraktsüsse. Was ist das für ein köstlicher Wein, unglaublich, was da für eine Fülle und Konzentration dahinter stecken in diesem so sagenhaft leichtfüssigen Wein. Der scheint von Jahr zu Jahr noch besser zu werden, eigentlich ist das fast unmöglich, denn er legt vor allem in Sachen Raffinesse noch zu, das ist zum Niederknien schön, diese raffinierte Süsse im Nachhall raubt mir fast den Verstand. Burgund in Vollendung, ein Wein, der meine Seele berührt und ein komplexer Terroirwein.

Ganz einfach grandios!

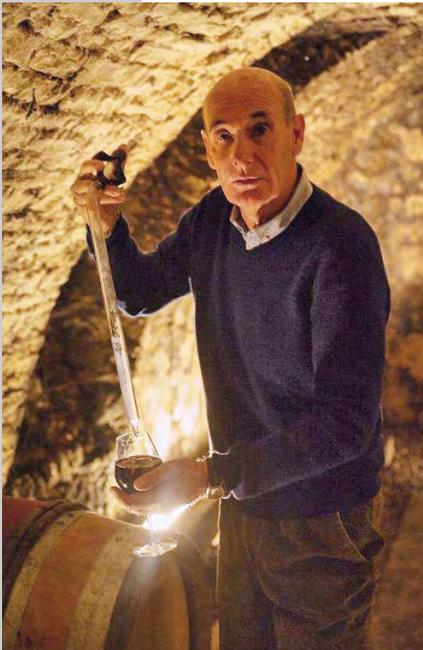
2013 Clos des Lambrays Grand Cru (R)

20/20 • 2028–2050 • 75cl **Fr. 170.–** • Art. 244059

Jetzt
lieferbar

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

Thierry Brouin





Neu

Domaine des Monts Luisants, Jean-Marc Dufouleur, Morey-St-Denis: Kraftvolle und superelegant.

🍷 2015 Morey St. Denis Village En Pierre Virant (R)

18+/20 • 2022–2040 • 75cl 63.– (ab 14.6.17 70.–) • Art. 246245

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

Hammerwein, ein kleines Pinot-Monster.

🍷 2015 Morey St. Denis 1er Cru Les Monts Luisants (R)

19/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 85.– (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246244

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

Jean-Marc Dufouleur





Domaine Guyon, Vosne-Romanée: Die Sinne berauschend.

Jean-Pierre Guyon

35.–



In der dritten Generation bewirtschaften die Brüder Michel und Jean-Pierre Guyon 9 ha Rebland, die seit jeher naturnah behandelt wurden, und erzeugen ungewöhnlich dichte, hochkomplexe und aromenstarke Weine. **Jean-Pierre keltert fast sämtliche Weine mit Ganztraubenvergärung, so wie die Winzer in Urzeiten, als die Natur noch im Gleichgewicht war.** Da diese Methode perfekt reife Trauben ohne jegliche Fäulnisanteile bedingt, werden die Trauben zweimal verlesen. Zuerst bei der Ernte durch ausgesuchte Erntehelfer, dann auf einem Sortiertisch im Rebberg. Im Keller macht Jean-Pierre so wenig wie möglich: keine Kaltmazeration, Vergärung mit Naturhefe, keine Bâtonnage. Auch wenn die Weine rund und wie geschliffen wirken, sie werden absolut nicht technisch hergestellt. Natürlicher und einfacher geht es gar nicht mehr, also warum diese Naturschönheit nicht einfach annehmen und genießen? Gehört inzwischen zum Besten im Burgund.

Ein Traumwein der Sonderklasse.

® 2015 Choresy les Beaune Les Bons Ores (R)

18+ / 20 • 2022–2035 • 75cl Fr. 35.– (ab 14.6.17 39.–)

Art. 246256

Wow, dieser Choresy, das ist ein Duft mit atemberaubendem Tiefgang, eher etwas dezenter in der Frucht, aber mit sagenhaften mineralischen Noten, da ist auch wollüstig reife, verführerische Frucht. **Hier duftet es herrlich nach süßer, reifer Himbeere.** Wärme steigt aus dem Glas und eine köstliche Süsse. Was für ein genialer Duft, man möchte sofort mit allen Sinnen eintauchen. Am Gaumen zeigt sich zuerst süßes Extrakt ohne Ende, getragen von einer genialen, feinen Tanninstruktur, was für ein raffiniertes Aromenbündel, zum Ausflippen schön und mit einem eindrücklichen Nachhall. Dahinter kommen noch feine Kräuternoten und eine zarte Mineralität. Das ist einfach hochedel, was wir hier im Glas haben.

® **2015 Bourgogne Pinot Noir (R)**

18/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 29.70** (ab 14.6.17 33.–) • Art. 246255

Der Jahrgang 2015 und Jean-Pierre Guyon, das müsste eigentlich ein Dreamteam sein, das hatten ich mir schon im Vorfeld gedacht. Im ersten Moment durchfährt mich diese Energie, die von diesem Wein ausgeht. Schon der Duft des Bourgogne bestätigt meine Vermutung, die überschwengliche Frucht von Guyon in Verbindung mit den raffinierten Aromen der Ganztraubenvergärung, das ist schlicht genial. Dieser Duft des Bourgogne erinnert mich an einen reifen Wein von Dujac. Wir probieren aus einem Zalto Glas, das mag diesen Eindruck noch unterstützen. **Was für eine köstliche Süsse am Gaumen, ein traumhaftes Fruchtbündel** und doch erstaunlich dezent, keineswegs aufdringlich, eher fein, sublim, superelegant, das ist echt Klasse, ein richtig raffinierter Bourgogne, ich flippe schon hier aus, wie soll das noch weiter gehen...

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

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 64.–) • Art. 246254

Wir probieren den gleich nach dem Bourgogne, weil die meisten Weine im andern Keller sind. Das ist ein natürlich ein Sprung in Sachen Konzentration, ohne dass dabei Raffinessen verloren gehen. Nie laut, aber unglaublich interessant. Schwarze Frucht in edelster Form und dieser würzige, erfrischende Duft. Was ist das für eine sagenhaft vielfältige, reiche und sinnliche Aromatik. Ein Traum am Gaumen mit einer immensen Konzentration, die totale Feinheit und Raffinesse. **Das Geniale ist diese Opulenz an Geschmack, gepaart mit dieser Frische**, die den Wein zu einem Erlebnis machen. Ein Traumwein der Sonderklasse mit einem super Preis-Leistungs-Verhältnis.

® **2015 Savigny les Beaune Les Planchots (R)**

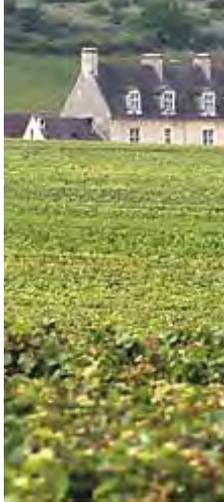
18/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 35.–** (ab 14.6.17 39.–) • Art. 246257

Der Wein wurde durch Dirk Niepoort vinifiziert. Vom Duft her ist er noch etwas ausgeprägter auf der Fruchtseite als die andern Weine von Guyon. Da ist schwarze Kirsche und eine tolle Würze der sinnlichen Art. Kräuter, Lakritze. Wunderbar feiner, rassiger Gaumen, eine raffinierte Delikatesse. Was für eine opulente Frische, die schon fast etwas an etherische Düfte (Minze) erinnert. Der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, besitzt aber Aromen ohne Ende, himmlisch süsse Frucht, explosiv und reich, aber vor allem total fein und elegant, einfach herrlich.

® **2015 Gevrey-Chambertin (R)**

19/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 14.6.17 80.–) • Art. 246258

Genial, diese Filigranität und Feinheit, die hier aus dem Glas strahlen. Eine Aromatik von beinahe purer Frucht. Die Terroiraromen sind etwas mehr im Hintergrund, bilden dennoch ein wichtiges Element im raffinierten Duft –





■ Domaine Guyon, Vosne-Romané

einfach köstlich. Rotbeerige und schwarze Frucht, ganz aus der Tiefe kommend. Im Gaumen ist das eine phänomenale Harmonie. Ein Mund voll Wein, enorm konzentriert, aber das ist auch pure Eleganz, was für ein himmlischer Strahlemann, man könnte glatt davonschweben. **Der wohl beste Gevrey, den ich jemals von Guyon probiert habe**, da ist alles dermassen perfekt in der Balance, ich kann nur noch geniessen und stauen, der Spagat zwischen Kraft und Feinheit gelingt hier in einer Perfektion, die man nicht für möglich halten würde.

® 2015 Vosne-Romanée (R)

19/20 • 2022–2038 • 75cl Fr. 77.– (ab 14.6.17 85.–) • Art. 246259

Das ist ein grosser, edler Burgunder, der da in die Nase strahlt, eher zurückhaltend, aber von eindrücklicher Komplexität und Fülle. Auch am Gaumen, das sind gebündelte Raffinessen, das ist die pure Feinheit, die pure Eleganz. Was für ein Aromenspiel, das zum Träumen einlädt. **Der Wein ist eher auf der maskulinen Seite – man könnte sagen: Der Gevrey ist die Frau und der Vosne der Mann.** Extraktsüsse und raffinierte Säure sind eine Einheit, die Tannine genial, dieser so feine Wein besitzt eine unglaubliche Kraft, die Konzentration ist enorm, aber der Wein tänzelt kaum spürbar über den Gaumen. Das ist einfach der Hammer, was Guyon in diesem Jahr gezaubert hat.

® 2015 Aloxe-Corton 1^{er} Cru Les Guérets (R)

19/20 • 2024–2045 • 75cl Fr. 81.– (ab 14.6.17 90.–) • Art. 246260

Ich bin sofort hin und weg – was für ein unendlich edles Burgunder-Parfum! Der strahlt Hitze aus mit seinen feinen Kräutearomen und der wunderbar süssen roten Frucht, zeigt, dass 2015 einige heisse Perioden hatte. **Die Vielfalt ist bestechend, ebenso die Präzision dieses Duftes.** Eine einzige Harmonie am Gaumen, köstliche Süsse, geniale Frische, feinste, irre komplexe Aromatik, konzentrierte, saftig-fleischige Essenz, ein Megawein, der nur begeistern kann.

® 2015 Vosne-Romanée Les Charmes de Mazière (R)

19+/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 95.– (ab 14.6.17 105.–) • Art. 246261

Jean-Pierre Guyon mit einem Schmunzeln: «Das ist mein Baby.» Das ist sensationell raffiniert, im Duft ganz anders als alles Weine, die wir bisher verkostet haben, irgendwie eine Spur kühler, eine atemberaubende Frische ausstrahlend, mit etherischen Kräuternoten und doch süss, reich, komplex und tiefgründig. **Am Gaumen ist es pure Konzentration und pure Raffinesse zugleich, was ist das für ein sagenhafter Gänsehautwein**, ich bin hin und weg. Der vibriert richtiggehend, da ist gewaltig Energie drin und er geht auch direkt ins Herz, was für ein köstlicher, superraffinierter Wein und einer, der mich zutiefst berührt. Am Schluss eine unglaubliche Länge und Präsenz im Gaumen. Was für ein geniales Elixier!

® 2015 Vosne-Romanée 1er Cru Les Brulées (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 135.– (ab 14.6.17 150.–) • Art. 246262

Da ist alles versammelt, was das Burgund an köstlichen Duftnoten zu bieten hat, dazu noch der sinnliche, rauchige Unterton des Brulées, das ist ein Naturschauspiel der eindrucklichen Art und so etwas von raffiniert. Von weit unten duften hier die schwarzen Beeren und die Kräuternoten aus dem Glas. Da sind Mineralität und Frische im Überfluss. Am Gaumen eine über alles erhabene, grosse Weinpersönlichkeit, herrlich rassig, genial süß, überschwänglich reich, irre komplex, ein Traum von Wein, **präzis und bis ins kleinste Detail perfekt ausbalanciert, ein komplexer Terroirwein.** Die unterstützende Säure gibt ihm diese erfrischende, sinnliche Note.

® 2015 Vosne-Romanée 1er Cru En Orveaux 2015 (R)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 135.– (ab 14.6.17 150.–) • Art. 246263

Zarte und filigrane Genialität lacht einen hier an. Das ist die pure Feinheit, ein burgundischer Duft von erhabener Schönheit, unbeschreiblich vielfältig, die pure Eleganz, ich bin tief beeindruckt und das fast noch mehr mit dem Wein am Gaumen. Eine anmutige, geschmeidige Persönlichkeit am Gaumen. Es ist kaum zu glauben, mit welcher Leichtigkeit dieses Kraftbündel über die Zunge tänzelt, die Fülle der Aromen ist eindrucklich, der strotzt vor rassischer Frische, hat süßes Extrakt ohne Ende. Am Schluss bleibt eine zarte, salzig-mineralische Note auf der Zunge haften. **Die Konzentration ist enorm – das ist Burgund in Vollendung!**

«Unglaublich, dieses konstant hohe Niveau bei Guyon.»
Roger Maurer und Jürg Strässle vom Gerstl-Team.



Grand Cru.



198.–

Achtung, betörende Gänsehaut-Stimmung!

Ⓡ **2015 Clos de Vougeot Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 198.–** (ab 14.6.17 220.–) • Art. 246264

Ehrfürchtig und voller Erwartungen wage ich mich an diesen Wein. Das ist eine ultrafeine und delikate Duftwolke, die mich sofort ganz einnimmt. Da springt mir eine geballte Ladung Frucht in die Nase. Und was für eine Tiefe, was für eine irre Konzentration, da sind 1000 sensationelle Feinheiten versammelt! **Ein kleines Monster am Gaumen, die Konzentration ist unbeschreiblich.** Was ist der fein, was ist der elegant, da geht die Post ab, das ist eine ganz grosse Weinpersönlichkeit, steht da wie eine Eins, eine über alles erhabene Weinschönheit. Man müsste meinen, dass dadurch das Element Charme etwas zu kurz kommen könnte, aber weit gefehlt, was ist das für ein liebenswürdiger, fröhlicher Wein, ich bin hin und weg. Auch hier fehlt die Frische nicht und verleiht dem Wein seine über alles erhabene Noblesse.



205.–

Dieser Echézeaux lässt keine Wünsche offen.

Ⓡ **2015 Echézeaux Grand Cru (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 205.–** (ab 14.6.17 230.–) • Art. 246265

Der zeigt sich feiner, zurückhaltender im Duft, aber nicht weniger komplex und schon gar nicht weniger nobel als der Clos de Vougeot. **Die perfekte Verschmelzung von roter und schwarzer Frucht.** Ich könnte stundenlang an diesem Glas riechen, der hat so raffinierte florale Noten, ich meine sogar, einen winzigen Hauch Rosenduft ausmachen zu können. Am Gaumen eine elektrisierende Energie, eine unglaubliche Fülle und Dichte, aber trotzdem diese Eleganz und Frische. Ich spüre den Wein kaum am Gaumen, so fein ist er, aber in Sachen Aromatik lässt er keine Wünsche offen, das ist ein Traumwein der Sonderklasse, es gelingt mir nicht, das Vergnügen zu beschreiben, das mir diese Fassprobe bereitet. Da stimmt einfach alles, die Konzentration ist enorm, ebenso die Vielfalt und die Fülle, aber der Wein ist so etwas von fein und zartgliedrig, ein absolutes Phänomen, wie man es in dieser Vollendung wohl nur im Burgund findet. **Die zarten, mineralischen Noten zum Schluss machen diesen Wein zum absoluten Highlight.**

® **2015 Côteaux Bourguignons Chardonnay (W)**

18/20 • 2017–2020 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 14.6.17 29.–) • Art. 246266

1/3 Pinot blanc, 2/3 Chardonnay. Wunderschöner, erfrischender Duft, feine Zitrusfrucht, dezente mineralische Noten, schöne Komplexität. Am Gaumen besticht er mit seinem fröhlichen Ausdruck, der erfrischt die Sinne mit seiner irren Rasse, besitzt aber auch Saft und Schmelz, ein köstlich süßes Aromenspiel, fast rieslings-artige Feinheit, **der macht so richtig Trinkspass, völlig unkompliziert und offen zugänglich.**

® **2015 Nuits St. Georges blanc Les Argillats (W)**

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 63.–** (ab 14.6.17 70.–) • Art. 246267

Jean-Pierre Guyon: «Dank dem sonnigen Jahr ist ein toller Pinot blanc entstanden.» 100% Pinot blanc. Reicher, opulenter, tiefgründiger Duft, ein nobles Fruchtbündel, das auch viel Frische ausstrahlt. Am Gaumen überrascht er mit seiner eindrücklichen Säurestruktur, strahlt viel Frische aus, die sich auch in der Aromatik durch viel Zitrusfrucht (Grapefruit) zeigt. Was ist das für ein Rassekerl, das macht so richtig Spass. Der Wein wirkt auch sehr edel, strahlt Persönlichkeit aus, **zeigt eine beinahe spektakuläre Aromatik, geniale Länge** mit einem mineralischen Finale.

® **2015 Morey St. Denis blanc (W)**

19/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 62.–** (ab 14.6.17 68.–) • Art. 246268

Ich hatte meinen Laptop schon ausgeschaltet, wusste nicht, dass noch ein Wein kommt. Aber schon der Duft sagte mir, dass es sich lohnt, nochmals einzuschalten. **Der zeigt sich geradezu sensationell mineralisch (das ist Feuerstein pur)**, erinnert mit seiner Tiefe und seiner Vielfalt an einen Grand Cru aus der Côte de Beaune. Bestätigung am Gaumen, das ist grosses Kino. Ein weisser Burgunder, wie man ihn sich schöner nicht wünschen könnte, feinste Rasse trifft auf cremig weichen Schmelz, der schmeckt ja sensationell gut, **das ist einer der grossen Weissweine des Jahrgangs.** Er hat vor allem diese unglaubliche Eleganz, das begeistert mich restlos, ich fühle mich schon fast in den Keller von Leflaive versetzt, der Wein ist so etwas von unglaublich raffiniert und mit einem sinnlichen Nachhall, der jeder Beschreibung spottet. Er hat eine unglaubliche Energie, die durch den ganzen Körper fährt.



Jean-Pierre Guyon



Domaine Decelle-Villa, Nuits St. Georges: Innovation und Tradition.

Jean Lupatelli (r),
Kellermeister bei
Decelle-Villa

Jean Lupatelli: »Wir haben inzwischen schon 7 Hektaren eigene Reben. Wir hatten 2015 eine sehr hohe Reife, speziell bei den Weissweinen. Dank der perfekten Reife konnten wir noch extremer dezent vinifizieren, die Extraktion geschah praktisch von selbst. Auch die Mengen sind gut, sogar etwas mehr als in den vergangenen Jahren, eigentlich die Mengen, die wir uns wünschen, um Weine im idealen Gleichgewicht zu haben.

120.–



Komplexer, tiefgründiger, eleganter Wein – ganz grosses Kino!

® 2015 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2022–2040 • 75cl Fr. 120.– (ab 14.6.17 135.–)

Art. 246128

Mineralität liegt in der Luft, gepaart mit eleganten, feinen Zitrusnoten. Der ist schon sagenhaft raffiniert, zwar fast etwas brav für einen Charlemagne, aber so etwas von lecker und fein. Schon das Parfüm im Duft ist von überwältigender Schönheit und **der schlanke, saftige, cremige, sensationell aromatische Gaumen** begeistert mich total. Die Mineralität übernimmt das Zepter und der Wein geht schon fast unendlich in die Länge.

® **2015 Savigny-les-Beaune blanc (W)**

18/20 • 2019–2027 • 75cl **Fr. 31.50** (ab 14.6.17 35.–) • Art. 246126

Da ist ein Anteil von 50% Pinot blanc dabei, die Eleganz ist trotzdem das prägende Element. Der Wein ist wunderschön schlank und rassig, genial aromatisch. Hier stechen die mineralischen Noten und eine angenehme Frische heraus. **Ganz klar mehr vom Terroir als von der Traubensorte geprägt**, ich bin begeistert vom cremig saftigen Auftritt, was für ein raffinierter, köstlicher Wein.

® **2015 Meursault (W)**

18+/20 • 2021–2038 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 14.6.17 55.–) • Art. 246127

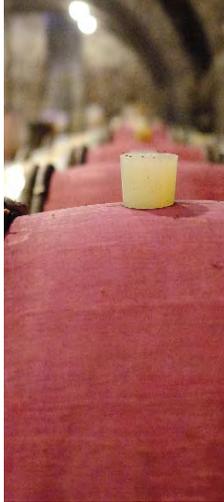
Das ist schon fast pure Mineralität und absolute Feinheit, die aus diesem Glas strahlen. Aber auch wunderbar reife, reiche Frucht im Hintergrund, wirkt sehr komplex mit viel Strahlkraft und mit einer immensen Brillanz. **Intensive mineralische Frische, gepaart mit einer delikaten Süsse.** Da habe ich einen grossen Meursault im Glas, das bestätigt der kraftvolle, superelegante Gaumen, der schmeichelt cremig weich über die Zunge, zeigt aber auch Rasse ohne Ende – und die verspielte Aromatik macht den Wein so raffiniert, ein kleines Genie.

Unkompliziert, geniale Frische.

® **2015 Bourgogne blanc (W)**

17+/20 • 2018–2024 • 75cl **Fr. 23.50** (ab 14.6.17 26.–)
Art. 246125

Feine mineralische Nase, da strahlt schon einiges an Tropenfrucht und Zitrusaromen aus dem Glas, dazu eine geniale Frische. **Herrlich spielerisch, tänzerischer und fülliger Gaumen**, mit einem schönen, cremigen Fluss und einer rassigen, erfrischenden Aromatik. Der Wein ist absolut köstlich mit seiner genialen Frische und seiner fülligen Extraktsüsse. Die zarte Mineralität verleiht ihm die Frische und das gewisse Etwas. Herrlich leicht zu trinken.





■ Domaine Decelle-Villa, Nuit St. Georges

® **2015 Bourgogne Pinot Noir (R)**

17+/20 • 2019–2025 • 75cl **Fr. 23.50** (ab 14.6.17 26.–) • Art. 246129

Der erste Pinot auf unserer diesjährigen Tour, wir sind alle sehr gespannt auf den Jahrgang 2015. Ein wunderbares Fruchtbündel in der Nase, schwarze Kirsche vom Feinsten, zartes Himbeer und feine Kräuternuancen bilden einen wunderschönen Rahmen um die schwarze Frucht. Feiner, aber auch fest strukturierter Gaumen, **viel süsses Extrakt, von genial rassisger Frische getragen, das ist ein grandioser Bourgogne**, so ein leckerer Vertreter diese genialen Jahrgangs.

® **2015 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets (R)**

18+/20 • 2022–2038 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246130

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

® **2015 Savigny-les-Beaune Les Gollardes (R)**

18/20 • 2021–2035 • 75cl **Fr. 40.50** (ab 14.6.17 45.–) • Art. 246131

Duftet strahlend klar und präzise, rote und schwarze Frucht, mit raffinierten Terroirnoten unterlegt, das Ganze wirkt offenherzig und verführerisch. Die Tannine sind noch etwas feiner als jene des Chores, was für eine köstliche Süsse, eingebunden in die feine Rasse. **Der bisher klar zarteste, feinste, raffinierteste Gollardes der letzten Jahre**, das könnte auch ein grosser Wein aus der Côte de Nuits sein, der ist zum Ausflippen schön mit seinen betörend feinen Aromen, ein Traumwein, wie schon immer in den letzten Jahren, einfach noch eine Spur raffinierter und mit einem tollen Zug am Schluss.

® **2015 Beaune 1er Cru Les Theurons (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 14.6.17 55.–) • Art. 246132

Herrlich schwarze Frucht, Kirsche mit einem Hauch Cassis im Hintergrund. Der hat die Süsse, die dem Clos du Roy etwas fehlt und auch wieder geradezu sensationell feine Tannine, **da schwebt die Aromatik regelrecht über den Gaumen, das ist sensationell**, was für eine geniale Säure, was für ein hyperfeiner, eleganter, aber auch konzentrierter, reicher Wein, ein Genie.

® **2015 Pommard 1er Cru Les Epenots (R)**

19/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 72.–** (ab 14.6.17 80.–) • Art. 246133

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

® **2015 Vosne-Romanée aux Communes (R)**

19/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 68.–** (ab 14.6.17 75.–) • Art. 246134

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

® **2015 Nuits St. Georges (R)**

18+/20 • 2024–2040 • 75cl **Fr. 45.–** (ab 14.6.17 50.–) • Art. 246135

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 1er Cru Les Boussetots (R)**

19+/20 • 2025–2045 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 14.6.17 85.–) • Art. 246136

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 sublimen Feinheit, **das ist Burgund in Vollendung, der Wein geht direkt ins Herz – mit Kraft und Zug und einem grossartigen Finale**.





Domaine Michèle et Patrice Rion, Nuits St. Georges: Eleganz und Präzision.

Patrice Rion



Im elterlichen Betrieb konnte Patrice Rion seinen hohen Qualitätsanspruch und seine Ideen nicht wunschgemäß umsetzen, und so gründete er mit seiner Frau Michèle einen eigenen, 6 ha grossen Betrieb im Herzen von Chambolle-Musigny. Seit 2007 arbeitet auch ihr Sohn Maxime, der Önologie studiert hat, in der Familien-domaine, die jedes Jahr aufs Neue begeistert.

Die Weine sind klar, frisch, sehr komplex mit wunderbarer Frucht. Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Grundsätzen, eine Zertifizierung als Verkaufsargument halten die Rions wie die meisten Spitzenwinzer jedoch für überflüssig. Patrice war einer der ersten Winzer, der darauf hinarbeitete, eine höhere Laubwand zur besseren Photosynthese zu fördern, ohne dass dadurch die Trauben beschattet werden. Im Rebberg werden speziell leichte Traktoren eingesetzt und die Rebzeilen begrünt, um eine Verdichtung des Bodens zu vermeiden und die Bodenfauna zu fördern. Geerntet wird zum perfekten Zeitpunkt nach Laboranalyse und Mundprobe, um die Frische zu bewahren. Im Keller sortieren und entrapfen bis zu 10 Personen das Lesegut. Der Ausbau in bis zu 50% neuen Fässern erfolgt mit möglichst wenig Kontakt zu Sauerstoff, um den Wein vor Oxidation zu schützen. **Das Resultat dieses Aufwands ist mehr als überzeugend,** ein Wein von dieser Frische und Harmonie im Mund, der seine Herkunft so optimal zum Ausdruck bringt, gehört einfach in unser Sortiment!

Burgundische Präzision zum Staunen.

® 2015 Nuits St. Georges 1er Cru Clos St. Marc (R)

19/20 • 2025–2045 • 75cl Fr. 98.– (ab 14.6.17 110.–) • Art. 246281

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 Bourgogne Les Bons Bâtons (R)**

17+/20 • 2018–2026 • 75cl **Fr. 24.–** (ab 14.6.17 27.–) • Art. 246282

Der strahlt so liebevoll in die Nase – hier leuchtet die pure Feinheit aus dem Glas. Das ist purer Charme, schwarze Frucht, Kirsche, ein Hauch Cassis und Himbeere und wunderschöne Gewürznoten vervollständigen das edle Duftbild. Hei, ist das gut, süsse Frucht, feinste Rasse, delikate Struktur, der Wein hat Charme ohne Ende. Im Finale zarte mineralische Noten. **Der ist unglaublich gut, total unkompliziert und offenerzig.**

«Für mich ist 2015 der bisher schönste Jahrgang in meiner Winzerkarriere. Ich denke, wir hatten 2015 ein noch perfekteres Gleichgewicht als 2005.» Patrice Rion

® **2015 Côte de Nuits Villages (R)**

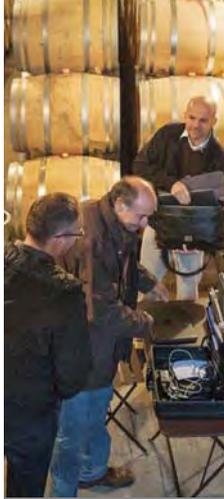
18/20 • 2020–2030 • 75cl **Fr. 30.50** (ab 14.6.17 35.–) • Art. 246283

Wunderschöne würzige Nase mit zarten Fruchtnoten nach schwarzen und roten Beeren, dazu feine mineralische Noten. **Am Gaumen noch etwas konzentrierter und strukturierter als der Bourgogne**, der zeigt sehr viel Tiefgang, ein wunderschön süsser Frucht Ausdruck ohne dass dabei die Frische vernachlässigt würde. Im Abgang kommen die Kräuternoten hervor, gepaart mit herrlicher Mineralität. Was für ein himmlisches Trinkvergnügen.

® **2015 Nuits St. Georges Vieilles Vignes (R)**

18+/20 • 2023–2040 • 75cl **Fr. 54.–** (ab 14.6.17 60.–) • Art. 246284

Diese 2015er von Patrice Rion sind durchs Band ein Traum, auch das ist so eine sensationelle Delikatesse, vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des minutenlange 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.



«Diese 2015er sind durchs Band ein Traum.» Selektion durch das Gerstl-Team im Keller der Domaine Patrice Rion.



Patrice Rion

■ Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuit St. Georges

® **2015 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Gruenchers (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **Fr. 95.–** (ab 14.6.17 105.–) • Art. 246286

Hier sind eher die Terroirnoten im Vordergrund, Gewürze, Kräuter, florale Noten, etwas rote Beeren, dennoch bildet die schwarze Frucht das zentrale Element in diesem feinen, betörend schönen Duft. **Am Gaumen vermag er restlos zu begeistern, da ist geballte Kraft, auch wenn sein Auftritt an Feinheit kaum zu überbieten ist.** Dann kommt diese Frische mit der hochedlen, würzigen Note. Der Wein hat eine elegante Kraft und glänzt mit seiner Noblesse. Am Schluss wird man mit einem unglaublichen Finsih mit tollen, mineralischen Noten verwöhnt. Da ist unglaublich Spiel drin, der vibriert, der tanzt, der berauscht die Sinne, eine noble Köstlichkeit.

® **2015 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Amoureuses (R)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 390.–** • Art. 246287

Was für eine superdelikat sinnliche Nase! Wow, ist das raffiniert, der Duft zeigt sämtliche vorstellbaren Facetten eines noblen burgundischen Parfums; und zwar in einer so klaren, puristischen Art, das ist schlicht himmlisch. Dezent strahlend mit einer erhabenen Noblesse. Rein, klar, frisch und geradlinig. Ein Mund voll Wein am Gaumen, aber **so etwas von superfein, so etwas von elegant und edel, das ist eine kleine Weinlegende.** Der hat eine derart delikate Frische, dass es einen umhaut – ein die Sinne berauschendes Weinerlebnis.

® **2015 Vougeot 1^{er} Cru Les Cras (R)**

18+/20 • 2025–2040 • 75cl **Fr. 90.–** (ab 14.6.17 102.–) • Art. 246288

Ganz klar sind hier wieder die Kräuternoten im Vordergrund, und was für eine geniale schwarze Frucht! Der Wein erscheint kühler und maskuliner. Wirkt am Gaumen nach dem edlen Amoureuses fast etwas rustikal, die Tannine sind selbstredend deutlich fester, aber der Wein hat auch enorm viel süßes Extrakt, steckt die Tannine locker weg und hat einen unglaublichen Charme. Durch die Saftigkeit erscheint der Wein sehr trinkfreudig. Ich kann mich auch in diesen Wein sofort verlieben, auch wenn er nicht die Grösse des Amoureuses hat, diesen Anspruch stellt er auch nicht, das ist eine ganz andere Kategorie, für sich alleine ein Traumwein.



Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses: Grosse Persönlichkeit.

Jean-Charles le Bault de la Morinière: «Selbst das Bild der beginnenden Gärung im Tank war von aussergewöhnlicher Schönheit, ich habe viele Fotos gemacht, es ist unglaublich von welcher ästhetischer Schönheit das dieses Jahr war. Auch die Aromen, die den ganzen Keller füllten, waren aussergewöhnlich.»

Jean-Charles le Bault
de la Morinière (r) mit
Max Gerstl

Sicht auf das Städtchen
Corton

Ein Monument – der feinste, sublimste Corton seit jeher.

® 2015 Corton Grand Cru (R)

20/20 • 2025–2050 • 75cl 145.– (ab 14.6.17 160.–) • Art. 246289

Jean-Charles le Bault de la Morinière: «Für mich ist der 2015er vergleichbar mit dem 2005er. Der 15er hat einfach noch mehr Frucht.» Diese 2015er Frucht ist schlicht ein Traum, einmal mehr eine Wucht, diese kräuterige, nach schwarzen, reifen Kirschen duftende Schönheit. Das ist Tiefgang pur. Eine verschwenderisch würzige Fülle am Gaumen. Kraft und Sinnlichkeit perfekt vereint. Gewaltig, wie der Wein einerseits mit einem intensiven Geschmack und einer verführerischen Süsse daher kommt – und andererseits diese erfrischende Säure gepaart mit den herrlichen mineralischen Noten ausstrahlt. Diese edle, saftige, schwarze Kirsche mit feinsten Kräuternoten. Es ist schwierig, diese unbeschreiblichen Eindrücke schriftlich festzuhalten. **Einerseits sind da diese Einfachheit und Klarheit, die sich in dieser herrlichen Trinkfreudigkeit ausdrücken, andererseits ist dieser Wein auch unglaublich komplex und vielschichtig.** Je länger man sich auf diesen Wein einlässt, desto mehr Eindrücke gewinnt man.





Jean-Charles le Bault
de la Morinière

■ Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

Eine 20/20-Weinpersönlichkeit.

® 2015 Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

20/20 • 2024–2050 • 75cl **145.–** (ab 14.6.17 160.–) • Art. 246290

Wir sind ein wenig müde von den vielen positiven Eindrücken des Tages, aber als ich das erste Mal an diesem Wein rieche, durchströmt mich diese unglaubliche Frische und belebt alle meine Sinne. Feinste Zitrusfrucht trifft auf noble florale Noten, die Mineralität zeigt sich raffiniert wie selten zuvor, das ist ein superedles Parfum mit immenser Brillanz, deutet auf einen gertenschlanken, superspannenden Wein hin. Unglaublich mit welcher Energie der Gaumen geflutet wird, die enorme Fülle überrascht, ein kleines Monster im Antrunk, aber die sensationell rassige und gleichzeitig genial feine, cremige Säure verleiht Rasse, Spannung, Eleganz und Länge – da schlummert ein Gigant seiner Reife entgegen. **Das ist absolut faszinierend, ich habe diesen Wein noch nie so erlebt, diese bombastische Kraft**, im Antrunk macht das fast etwas Angst, es dauert aber nur einen Sekundenbruchteil, bis die Eleganz die Überhand gewinnt, **dann ist die totale Feinheit angesagt mit diesem sensationell cremigen Schmelz**. Beim zweiten Einschenken und mit etwas mehr Luft ist auch schon der Antrunk eine Nummer schlanker, es wird klar, die Harmonie stimmt total, jetzt kommt auch immer mehr diese superleckere 2015er Aromatik zum Vorschein. Was ist das ein verblüffender Gänsehautwein, ein Finessenbündel mit der ihm eigenen männlichen Struktur – es ist ein kaum zu beschreibendes mineralisches Feuerwerk. Das ist dieses faszinierende burgundische Phänomen des Spiels zwischen monumentaler Kraft und filigraner Feinheit.





Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune: Burgund wie aus dem Bilderbuch.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist dieses Ausnahmeweingut in Familienbesitz. Heute arbeiten unter der Leitung von Nathalie Tollot 6 Familienmitglieder daran, charaktervollste Terroirweine zu erzeugen. In der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass mit praktisch jeder Schwierigkeit umgegangen werden kann und immer grosse, traditionelle und klassische Burgunder resultieren. Die Opulenz der Weine ist etwas aussergewöhnlich, mindert jedoch nicht deren unübertrefflichen Charme. Nathalie legt grössten Wert auf einen präzisen Erntezeitpunkt, und perfekt reife Trauben bringen naturgemäss Weine mit mehr Extraktsüsse und Fülle hervor. **Bei der Ernte werden doppelt so viele Helfer beschäftigt als im Burgund üblich**, um die reifen Trauben so schnell wie möglich in den Keller zu bringen – und dies bei extrem niedrigem Ertrag! Auch bei der Vinifizierung wird kein Aufwand gescheut. Ganztraubenvergärung, Spontanvergärung mit anschliessender Maischestandzeit sowie Malo in vorwiegend gebrauchten Barriques gehen dem fast 2-jährigen Ausbau auf der Feinhefe voraus. Kurz gesagt: Ich liebe diese Weine!

Ein Bourgogne der Extraklasse.

® 2015 Bourgogne Pinot Noir (R)

18/20 • 2020–2032 • 75cl **29.50** (ab 14.6.17 33.–) • Art. 246162

Der strahlt wie ein Maikäfer, so lieblich zart, ein traumhaftes Fruchtbündel. Schwarze Kirschen, dazu feine Himbeere, elegant, aber auch intensiv, mit viel Strahlkraft und einer grossen Aromenvielfalt. Wow, ist der köstlich, das ist eine sensationelle Delikatesse, wunderbar süss, beinahe überschwänglich reich für einen Bourgogne, samtig weich, aber auch genial rassig, so wunderbar verspielt, was für ein köstlicher, fröhlicher Wein, **der schmeckt ganz einfach superlecker, ein Genie von Bourgogne!**

Nathalie Tollot
mit Gerstl-Team





Nathalie Tollot

■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

® **2015 Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre Monopol (R)**

18+/20 • 2021–2038 • 75cl **34.–** (ab 14.6.17 38.–) • Art. 246161

Das ist eine richtige Fruchtbombe in der Nase mit einem intensiven, süssen Parfum. Der strahlt eine unglaubliche Tiefe aus, schwarze und rote Frucht, unglaublich komplex, feinste Kräuter, traumhaft floral, köstlich sublimier, verführerischer Duft. Am Gaumen herrlich süffig, rund, ein eindrückliches Kraftbündel, nobel strukturiert, der hat Saft und Schmelz ohne Ende, wunderbar süsses Extrakt, feinste Rasse, **der Wein tänzelt mit sprichwörtlicher Leichtigkeit, ist aber beladen mit intensiven, komplexen Aromen.** Da gibt es keine Ecken und Kanten, das kommt derart perfekt geschliffen daher. Was ist das für ein traumhaft delikater, schmackhafter Wein, einfach herrlich!

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

19/20 • 2020–2032 • 75cl **53.–** (ab 14.6.17 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 Extraktsüsse unterlegt, der schmeckt unglaublich gut, ich bin hin und weg, das ist ganz hohe Schule, fast zu gut, um wahr zu sein, ein Naturschauspiel der himmlischen Art. Zarte mineralische Noten mit ganz feinen salzigen Einflüssen zum Schluss. Es verbleibt ein herrlicher Mix zwischen Kirschen und Kräutern. Da sind wir eigentlich schon in der 19-Punkte-Kategorie angelangt, aber eigentlich kann das gar nicht sein und doch schmeckt es so.

® **2015 Beaune 1^{er} Cru Les Grèves (R)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl **72.–** (ab 14.6.17 80.–) • Art. 246158

Die Trauben waren derart perfekt, dass beim les Grèves ausnahmsweise 1/3 mit Ganztrauben vergoren wurde. Im Duft zeigt sich das recht deutlich, die Frucht ist unglaublich und doch vergleichsweise dezent, verleiht zusätzliche Tiefe und Komplexität, das ist eine himmlisch schöne rotbeerige Duftwolke. **Am Gaumen pure Feinheit, die Tannine sind wunderbar, die Extraktsüsse ebenso,** unter dem Strich wirkt er einen Hauch verschlossener und doch scheint die Ganztraube noch eine zusätzliche Dimension in den Wein zu bringen. Irgendwie erscheint die Mineralität noch etwas ausgeprägter, dafür tritt die Frucht etwas mehr in den Hintergrund. Da ist eine unglaubliche Kraft im Wein und trotzdem hat er einen sehr zarten Charakter.

® **2015 Beaune 1er Cru Clos du Roy 2015 (R)**

19/20 • 2023–2045 • 75cl **68.–** (ab 14.6.17 75.–) • Art. 246159

Was für eine sinnliche Tiefe dieser Wein ausstrahlt! Das ist pure Feinheit, im Vergleich mit den Weinen von Chorey und Savigny ist das unglaublich zart, das ist pure Raffinesse, aber sensationell komplex und von unglaublicher Schönheit. Im Antrunk begeistern seine traumhaft feinen Tannine und sein überschwänglich süßes Extrakt, diese unglaubliche geschmeidige Art und Weise im Gaumen. Die feine Säurestruktur bringt perfekte Balance, lässt die Aromen tanzen, ich finde schon keine Worte mehr, um zu beschreiben, wie sensationell lecker dieser Wein schmeckt. Diese tolle Säure und Frische, es ist einfach die perfekte Harmonie. Das ist Kraftpaket und Delikatesse **zugleich, ein Phänomen, wie es in dieser Vollendung wohl nur im Burgund möglich ist, ein komplexer Terroirwein.**

® **2015 Aloxe-Corton 2015 (R)**

18+/20 • 2023–2038 • 75cl **58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246155

Nathalie Tollot: «Die ist mein Favorit unter den Appellationen». Was für ein himmlischer Duft, ich erinnere mich nicht, dass ich jemals zuvor vom Duft eines Aloxe Villages dermassen betört wurde, schon der Duft zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken. Zuerst wird die Nase mit frischen Kräutern verwöhnt, gefolgt von herrlich süßler Kirsche. Und erst am Gaumen: Was für ein himmlischer Wein, überschwänglich süß, aber von einer sagenhaften Säure unterstützt, ein wahres Glücksgefühl überströmt mich. Die Rasse ist es, die den Wein traumhaft schlank und elegant macht und unendlich in die Länge zieht. Ein wahnsinniger Trinkfluss, eine Geschmeidigkeit, vibrierende, frische, süßliche Frucht. **Das ist ein himmlisches Aromenspiel, ein Wein wie Samt und Seide, aber was der am Gaumen aufführt, ist nicht in Worte zu fassen,** ich bin tief beeindruckt. Schlichtweg eine kleine Sensation.

® **2015 Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots (R)**

19+/20 • 2024–2045 • 75cl **62.–** (ab 14.6.17 68.–) • Art. 246153

Hier haben wir noch mehr Tiefgang und noch mehr Fülle – unglaublich! **Eine kaum zu beschreibende betörende Nase, hier hebt man förmlich ab.** Wenn ich zuvor von explosivem Geschmack geschrieben habe, dann ist das hier ein Vulkanausbruch. Wahnsinn! Später auch am Gaumen, der hat einfach von allem noch eine Prise mehr als der Villages und ist gleichzeitig noch eine Spur feiner, insbesondere in den Tanninen. Was soll ich machen, ich bin restlos begeistert und bewege mich ganz klar schon sehr nahe an der 20-Punkte-Perfektion.





Nathalie Tollot

■ Domaine Tollot-Beaut, Chorey-les-Beaune

® **2015 Aloxe-Corton 1er Cru Les Fournières (R)**

19+/20 • 2024–2045 • 75cl **72.–** (ab 14.6.17 78.–) • Art. 246154

Im Duft eine Spur zurückhaltender als der Vercots, warme, süßliche, schwarze Kirsche, feine Kräuternoten im Hintergrund. Hier tauche ich ein in ein Fass voller perfekt gereifter, saftig süßer, schwarzer Kirschen. Wenn man das nicht gern hat, hat man Wein nicht gern. Am Gaumen noch um einen Hauch explosiver, das ist ein kleines Monster, aber so etwas von fein und raffiniert. **Am Schluss stehe ich da, genieße den sensationellen Nachhall minutenlang mit sich beinahe noch steigender Intensität.** Verspielt, die Leichtigkeit des Seins. Und wenn ich denke, dass er langsam ausklingt, kommt nochmals ein Schub an feinwürzigen Aromen, das ist ein echtes Wunder der Natur, da kann man einfach nur dankbar sein, so etwas genießen zu dürfen.

Nathalie Tollot mit Gerstl-Team





Domaine Marquis d'Angerville, Volnay: Kraft und Eleganz.

Guillaume d'Angerville: «Wir hatten einen frühen Austrieb, dann viel Regen, danach war es extrem heiss und die Blüte war sehr früh. Mitte Juni kam dann etwas Regen, danach war es total trocken und heiss bis Anfang August. Wir hatten schon etwas Angst, Hitzearomen zu haben, zum Glück hat sich diese Angst als unbegründet erwiesen.»

Diese Domaine hat schon in den vergangenen Jahren eine Perfektion erreicht, die nach meinem Ermessen nicht mehr zu übertreffen ist. Aber diese 2015er scheinen nochmals eine andere Dimension zu eröffnen. Ich kann in Moment nicht zurück vergleichen, aber ich glaube, noch nie etwas Vergleichbares probiert zu haben.

Die Leichtigkeit des Seins.

® 2015 Volnay 1er Cru Champans (R)

19+/20 • 2026–2050 • 75cl 130.– • Art. 246216

Gleichzeitig strömen die edelsten schwarzen Frucht- und Kräuternoten mit einer unglaublich warmen und erfrischenden Strahlkraft in die Nase. Es wird nochmals um einen Hauch feiner, was ist das für ein superraffinierter Duft, wie soll man so etwas beschreiben, mir fällt da einfach nichts mehr ein, was diesem eindrücklichen Duft auch nur annähernd gerecht werden könnte. Was ist die Steigerung von Perfektion? Konzentrierte Frische, salzige, mineralische Noten, wunderbar saftige Kirsche, was für eine komplexe Vielfalt. **Die Tannine sind so ultrafein, der Wein hat eine derart kraftvolle Struktur, unglaublich!** Wie will man etwas beschreiben, das noch perfekter als perfekt ist, ich weiss es nicht, ich kann einfach nur ehrfürchtig staunen.

Kellermeister François Duvivier (Mitte) mit Max Gerstl und Pirmin Bilger

Guillaume d'Angerville





■ Domaine Marquis d'Angéville, Volnay

® **2015 Volnay 1er Cru (R)**

19/20 • 2024–2045 • 75cl **78.–** • Art. 246219

Ich rieche unglaublich intensive, schwarze Kirschen mit viel Frische. Eine schier unglaubliche Fülle an Geschmack, die hier aus dem Glas kommt. Da sind 1000 die Sinne berauschende Aromen versammelt, **alles wirkt perfekt harmonisch**, das kann nur Natur pur sein, diese sensationelle Süsse in Verbindung mit der genialen Säure, das ist eine Sensation. Im Gaumen die absolute Frische und Eleganz. Saftig, köstlich süß, mit einem betörendem Zug und Abgang.

® **2015 Bourgogne (R)**

18/20 • 2019–2028 • 75cl **39.–** • Art. 246220

Schon der Duft des Bourgogne ist ein Traum, was für ein Schwall von reifen Himbeeren. Eine gewaltige, süsse, reife Frucht. Auch schwarze Kirsche ist deutlich riechbar. Zarte Kräuternoten und Frische, die Weine haben keine Opulenz, wie man sie aufgrund der Sonnenstunden erwarten könnte. Die Charakteristik im 2015er ist vor allem auch diese tolle Frische. Und dies zeigt sich auch klar im Gaumen: wunderbare Kräuternoten, saftige Frucht und tolle Mineralität. **Das ist einer der eindrucklichsten Bourgogne** unter den vielen grandiosen, ein unglaublicher Wein!

® **2015 Volnay 1er Cru Fremiet (R)**

19/20 • 2025–2050 • 75cl **105.–** • Art. 246218

Was für ein unglaubliches Parfum, die Frucht ist sehr präsent, dennoch eher dezent im Hintergrund, was für ein eindrucklicher Terroirausdruck. Kühl und frisch strahlt es aus dem Glas, eine etherische, nach Minze erinnernde Frische. Am Gaumen ist es pure, konzentrierte Raffinesse, der eindrucklichste Fremiets, den ich bisher hier probiert habe, da sind unbändige Kraft, enorme Fülle und gigantische Konzentration. **Da ist eine vibrierende Energie, eine unglaubliche Kraft und trotzdem kommt der Wein nie zu opulent daher**, nein, elegant und leichtfüßig, aber mit unendlich viel Geschmack. Eindrückliche Vielfalt, der Wein ist so etwas von sagenhaft fein, tänzerisch leichtfüßig, ein kleines Weinmonument.

® **2015 Volnay 1er Cru Clos des Ducs (R)**

20/20 • 2028–2055 • 75cl **190.–** • Art. 246215

Ich habe sämtliche Superlative schon gebraucht – und jetzt kommt ein Wein, der nochmals eine Spur raffinierter ist. Das ist von allem ein Hauch mehr. Das ist ein Überfluss an Geschmack, man fällt schon fast in einen berauschenden Zustand, der Wein hat eine die Sinne komplett einnehmende Wirkung. Das ist schon fast erotisch, so betörend sind diese feinen Düfte, die hier aus dem Glas strahlen. **Da sind 1000 verschiedene Duftnoten vereint, an Feinheit nicht zu überbieten, aber noch viel weniger an Komplexität und Strahlkraft.** Und ja, auch im Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck. Wahnsinn! Diese geballte Kraft, aber so

■ Domaine Marquis d'Angerville, Volnay

etwas von samtig, delikater, leichtfüssig, tänzerisch, das ist ein Wunder, das der Mensch gar nicht wirklich begreifen kann. Man kann so etwas einfach nur bewundern und dankbar sein für die Gelegenheit, so etwas erleben zu dürfen.

® 2015 Meursault 1er Cru Santenots (W)

19/20 • 2020–2040 • 75cl 125.– • Art. 246274

Schon der Duft sagt es, hier wurden auch in Sachen Weisswein enorme Fortschritte gemacht, das ist ein Traum. Betörende Frische schwappt uns hier entgegen. Herrliche, frische Zitrusfrucht und Mineralität, mit einer wohligen Fruchtsüsse. **Erquickend, belebend und wunderschön mineralisch.** Ich hoffe, wir bekommen etwas davon, denn das ist einer der ganz grossen Weissweine des Jahrgangs.



SINCONA



SWISS INTERNATIONAL COIN AUCTION AG

DAS SCHWEIZER MÜNZENAUKTIONSHAUS.

Nutzen Sie die Vorteile!



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



www.sincona.com



SINCONA AG · Limmatquai 112, 8001 Zürich · T +41 44 215 10 90 · F +41 44 215 10 99 · info@sincona.com



Domaine de Bellene, Beaune: Raffiniert und verführerisch.

Von den jüngeren Jahrgängen vergleicht Nicolas Potel 2015 am ehesten mit 1990. Aber wirklich vergleichen kann man ihn nur mit 1929. Die Degustation wurde von Mr. Sylvain Debord (maître de chai) geführt.

Alle Rotweine wurden mit einer Ganztraubengärung (Anteile meist 30%, bei den 1er Crus und beim Vosne-Romanée les Quartiers des Nuits 100%) vergoren. Um grüne Tannine zu vermeiden, wird auf dem Table de Tri der oberste Teil des Stiels bei den Trauben abgeschnitten. Das bedeutet viel Arbeit, die aber nötig ist und sich lohnt. Keine Ansäuerung der Weine trotz manchmal etwas knapper Säure in diesem Jahrgang, die Struktur wird durch die Ganztraubengärung verliehen.

Zum Schluss hatte ich Sylvain Debord nach seinen Eindrücken gefragt: Welches sind seiner Meinung nach die besten Weine der Degustation? Es war beruhigend, mit welcher Offenheit er seine persönlichen Eindrücke bekannt gab, sie deckten sich genau mit unseren.

Nicolas Potel

23.40



Die totale Feinheit.

© 2015 Bourgogne Maison Dieu (R)

18/20 • 2019–2028 • 75cl **23.40** (ab 14.6.17 26.–) • Art. 246291

In der Nase ein feiner und typischer Bourgogne rouge aus der Côte de Beaune. Gut dosierte Holznoten. Der Duft ist sensationell fein, aber ausdrucksvoll, verführerisch und von atemberaubender Schönheit. **Am Gaumen ein Traum, der Wein ist so etwas von sagenhaft gut**, was ist das für ein genialer Bourgogne, die totale Feinheit, aber auch unglaublich konzentriert, irre aromatisch, eine noble Köstlichkeit.



■ Domaine de Bellene, Beaune

® **2015 Bourgogne Chardonnay Clos de la Chapelle (W)**

17+/20 • 2018–2025 • 75cl **23.40** (ab 14.6.17 26.–) • Art. 246292

Strahlend klarer, erfrischender Duft, herrliche Zitrusfrucht, feine florale Noten, schöne Komplexität. **Irre Rasse, herrlich feiner Schmelz**, Kraft und Finesse, alles perfekt und harmonisch. Der Wein kommt einerseits mit einer Leichtigkeit daher, andererseits mit einer wunderbaren, strahlenden Aromatik und im Abgang mit herrlichen mineralischen Noten. Ein wunderbares Trinkvergnügen.

® **2015 Saint Romain blanc Vieille Vigne (W)**

18/20 • 2018–2025 • 75cl **36.–** (ab 14.6.17 40.–) • Art. 246293

Ein superfeines Parfum, von genialer Frische getragen, **unglaublich komplex und von immenser Brillanz**, ein sensationelles Finessenbündel. Er beeindruckt mit seinem Schmelz, ohne aber die Rasse vermischen zu lassen. Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit) und am Gaumen eine schöne Mineralität. Die Säure steht nicht im Vordergrund, trotzdem ist der Wein angenehm frisch. Dieser Rassekerl hat einen sensationellen Schmelz, der liegt so wunderbar fein auf der Zunge, aromatisch ein Traum, mehr Trinkvergnügen kann man sich kaum vorstellen.

® **2015 Côte de Nuits Villages (R)**

18+/20 • 2020–2030 • 75cl **36.–** (ab 14.6.17 40.–) • Art. 246298

Ein sehr schöner Vertreter dieser Appellation. Fruchtiges und auch komplexes Bouquet. Der Duft ist unglaublich raffiniert, schwarze Kirsche, ein Hauch Himbeere und Johannisbeere. Schöne florale Aromatik und erfrischende Kräuternoten, was für eine unglaubliche Vielfalt, ein sinnliches burgundisches **Parfum. Massen von traumhaft feinen Tanninen, köstlich süß**, traumhaft frisch, mit ganz feiner Rasse, der Wein ist so etwas von ausserordentlich gut, zum Ausflippen genial.

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

19/20 • 2025–2050 • 75cl **81.–** (ab 14.6.17 90.–) • Art. 246299

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 Beaune 1^{er} Cru Cuvée du Cinquanteaire (R)

19/20 • 2025–2050 • 75cl 62.– (ab 14.6.17 70.–) • Art. 246300

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

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

19/20 • 2024–2045 • 75cl 135.– (ab 14.6.17 150.–) • Art. 246301

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.**

«Unser Ziel ist es nicht, die berühmten Lagen im Burgund zu besitzen, wir suchen eher Toplagen und alte Reben in weniger bekannten Appellationen, um preiswerte Weine in Topqualität zu produzieren.» Nicolas Potel





Neu



David Moret, Beaune: Ein ziemlich besessener Weinmacher.

David Moret



David Moret ist ein ziemlich besessener Weinmacher, der nicht mehr unbedingt für Geld arbeitet, sondern nur für die Ehre und das Bestreben, auch ohne eigenen Weinbergbesitz so ziemlich die besten Weine der jeweiligen Appellation zu machen. Als Burgund-Insider kann er sich von seinen besten Freunden separate Teile ihrer besten Weinberge aussuchen. Das Ergebnis ist umwerfend und gerade die fehlende Notwendigkeit des Gelderwerbs garantiert langfristig bei extrem kleinen Mengen (weniger als 1000 Flaschen je 1er Cru, denn es soll ein Hobby bleiben!) eine überragende Qualität. **Die Weine von David Moret sind nie geschönt und nie gefiltert, immer im Fass, nur vor der Füllung im Cuve.** Daraus entstehen extrem frische, **nicht durch Holzeinsatz verfälschte Weine** mit einer herrlichen Mineralität. Jeder Burgunder-Weisswein-Liebhaber wird begeistert sein.

Grosser Klassiker und komplexer Terroirwein.

Ⓜ Corton-Charlemagne Grand Cru (W)

19+/20 • 2024–2050

75cl 117.– (ab 14.6.17 130.–) • Art. 246227

Der Wein reift in 40% neuen Fässern. **Eine betörend komplexe Corton-Nase.** Mehr Rasse und Würze mit einer unglaublichen Tiefe. Das ist die pure erfrischende Eleganz. Am Gaumen mit der typischen Struktur des Charlemagne, trotzdem fein, spielerisch, der Wein hat Klasse. Überaus cremig, zart und wuchtig zugleich. Zum Schluss Frische, Eleganz und zarte florale Noten. Etwas Birne im Abgang, gepaart mit einer herrlichen Mineralität und einer tollen Länge.

® **2015 Chassagne-Montrachet (W)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246223

Ganz fein, superzart, elegant und eine betörende Zitruswolke in der Nase. Der strahlt eine enorme Frische aus. Ein cremiger Schmelz breitet sich im Gaumen aus, harmonische Zitrusfrucht und elegante Süsse. Hat beim Abgang ebenfalls diese tollen mineralischen Noten. Wieder so wunderbar delikater Wein hat einen unglaublichen Charme, **diese verspielte, leichtfüssige Art, die sensationelle Balance mit einer immensen Brillanz, ein Traumwein.**

® **2015 Puligny-Montrachet 1er Cru Foliatières (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246226

Ein traumhafter Duft, **welch wunderschöne Chardonnay-Nase, so etwas von sagenhaft raffiniert.** Herrliche florale Noten, unterstützt von feinsten erfrischender Frucht, total fein und unglaublich komplex, sinnlich, der berührt mich zutiefst. Da ist Tiefe und Mineralität. Auch am Gaumen ein Gedicht, der ist so etwas von fein, dabei sensationell intensiv und vielfältig in der Aromatik. Wow, hat der eine Kraft und Länge, einen Zug am Schluss mit edelster Mineralität. Hühnerhautstimmung.

® **2015 Meursault 1er Cru Genvrières (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 85.–** (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246225

Noch eine etwas feinere und komplexere Nase, sehr dezent in der Frucht, von viel Terroir umrahmt. Dieser traumhaft cremige Schmelz ist himmlisch, diese irre Rasse, diese unglaubliche Konzentration bei diesem so sagenhaft leichtfüssigen Wein. Klar mehr Frische und Mineralität im Gaumen, eindeutig mehr tolles Meursault! **Das ist zum Ausflippen schön, an Sinnlichkeit kaum zu überbieten, ein bewegendes Naturschauspiel.**





Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet: Leidenschaft und Klassik.

Sabine Mollard-Morey
mit Max Gerstl



Die Domaine Marc Morey besitzt mit die besten Terroirs des Burgunds und wird in der 4. Generation von Sabine Mollard-Morey geführt. Ihr Vater Bernard Mollard hat das Weingut zu Beginn der 90er-Jahre durch harte Arbeit und massive Ertragsbeschränkung (40hl/ha) zu Weltruhm geführt. Heute steht der sympathische und bescheidene Bernard seiner Tochter tatkräftig zur Seite. Die Qualität dieser ausdrucksstarken Weine hat durch den nahtlosen Übergang vom Vater zur Tochter, die Önologie studiert hat, nicht gelitten. **Die beiden schaffen es, auch die konzentriertesten Weine zum Schweben zu bringen.** Die Weine zeichnen sich durch eine strahlende Klarheit, absolute Präzision und wundervolle Feinheit aus.

Die Vergärung startet in Edelstahltanks unter Temperaturkontrolle, danach werden die jungen Weine im Barrique der Milchsäuregärung unter Bâtonnage des feinen Bodensatzes unterzogen. Jedes Jahr werden bis zu 30% der Barriques durch neue ersetzt. 60% der Produktion wird nach Übersee exportiert.

Perfekt in der Balance.

® 2015 Chassagne-Montrachet (W)

18+/20 • 2020–2035

75cl Fr. 49.– (ab 14.6.17 55.–) • Art. 246303

Der duftet sehr edel, hat eine grosse Ausstrahlung mit seiner immensen Mineralität und der feinen, erfrischenden Zitrusfrucht, das ist der Duft eines grossen, klassischen weissen Burgunders. Am Gaumen bestätigt er diesen Eindruck, das ist grosse Klasse, schon beim zweiten Wein ist klar, dass Sabine Mollard ein ganz grosser Jahrgang gelungen ist. Oft wird behauptet, die 2015er-Weissweine hätten nicht ganz die Klasse der Roten. Hier stimmt das ganz sicher nicht, **das ist einer der besten Chassagne Villages, die ich kenne.** Der hat Rasse ohne Ende, enorm viel köstlichen Schmelz, eine eindrückliche Struktur, alles ist perfekt in der Balance und die Aromen tanzen Samba, was für ein herrlicher Wein.

® **2015 Bourgogne Chardonnay (W)**

18/20 • 2019–2028 • 75cl **Fr. 27.–** (ab 14.6.17 30.–) • Art. 246304

Das macht Freude, das ist ein Duft, den man einfach lieben muss, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität und zarte florale Noten mit einem feinen Hauch Kreide. Rassiger Antrunk, **enorme Fülle und Konzentration, aber der Wein bleibt total schlank und elegant**, der schmeckt herrlich, eine traumhafte, fast riesling-artige Erfrischung, was für ein köstlicher Wein und er hat Klasse, dagegen sind viele andere bloss kleine Weinlein.

® **2015 Saint Aubin Charmois (W)**

18+/20 • 2019–2032 • 75cl **Fr. 47.–** (ab 14.6.17 52.–) • Art. 246306

Wow, der Duft ist genial, unglaublich mineralisch, **sehr klar und gradlinig, wirkt überaus edel und tiefgründig**. Auch am Gaumen ein Traum in Sachen Harmonie, dieser so feine, sanfte Wein hat einen geradezu sensationellen Schmelz, auch in Sachen Aromatik ein Genie, noble Struktur, irre Rasse, das ist ein Traumwein, so etwas von köstlich, delikate, eine einzigartige Naturschönheit.

® **2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot (W)**

19+/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 78.–** (ab 14.6.17 85.–) • Art. 246307

Der Duft ist sagenhaft raffiniert, ganz fein, aber irre komplex, diese raffinierte Mineralität raubt mir fast den Verstand, **das ist gebündelte Raffinesse**, eine sinnliche, verführerische Duftwolke mit einer immensen Brillanz. Am Gaumen ein Traum, auf einen geradezu explosiven Auftritt folgt pure Raffinesse, der schmilzt wie Butter auf der Zunge, hei, ist das köstlich, eine total feine, die Sinne berauschende Aromatik, das ist reiner Nektar, edler kann ein Wein nicht sein, ich bin hin und weg, der schmeckt so etwas von köstlich, das ist ganz grosse Klasse, einfach himmlisch.

® **2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru Virendot (W)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 74.–** (ab 14.6.17 82.–) • 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 rassic und doch sehr sanft, die Säure ist eine Sensation, irre rassic 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**.



Bernard Mollard



■ Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet

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

19+/20 • 2024–2045 • 75cl Fr. 115.– • Art. 246312

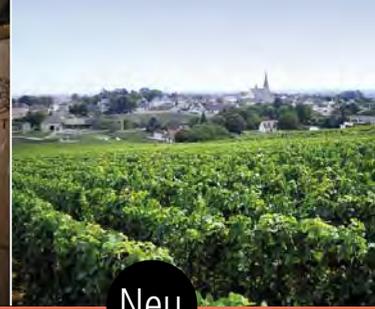
Der Pucelles ist immer einer meiner Lieblinge und durch die Art und Weise, wie er mich jetzt anstrahlt, hat er mich schon umgarnt, was ist das für ein köstlicher Duft, **da sind 1000 himmlische Raffinessen versammelt**. Genauso am Gaumen, er ist ungewöhnlich zart für einen Pucelles, aber so etwas von gut, so etwas von zart, filigran und superlecker, die geniale 2015er-Aromatik steht ihm ausserordentlich gut. Im Nachhall zeigt er auch seine präsenste Struktur und sein immenses Potenzial, der ist nicht nur superlecker, der hat auch Persönlichkeit und Rückgrat, der begeistert mich total.

® 2015 Batard-Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2024–2060 • 75cl Fr. 240.– • Art. 246313

Oh ja, der Batard, das ist irgendwie nochmals eine andere Dimension, ein über alles erhabener, edler Duft von atemberaubender Tiefe. Dabei bleibt er immer fein, extrem konzentriert und reich, ein superedles Parfum. Auch am Gaumen Noblesse pur, total sanft und delikat, gleichzeitig irre rassig und nobel strukturiert. **Dieser so sagenhaft feine Wein zündet ein aromatisches Feuerwerk**, da ist einiges los am Gaumen, aber nichts ist vordergründig oder aufdringlich, alles eine einzige Harmonie, eine edle Naturschönheit.





Neu

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

Jean Phillippe Fichet

Jean Philippe Fichet: «Grosse Weine entstehen ausschliesslich im Rebberg.» Ich habe es nicht für möglich gehalten, dass wir im Burgund noch ein Weingut von dieser Klasse entdecken. Und Jean-Philippe Fichet produziert nicht erst seit gestern sensationelle Weine, das haben der geniale 2007er Bourgogne Chardonnay und der traumhafte 2008er Meursault eindrücklich gezeigt, die wir im Anschluss an die 2015er-Probe noch degustiert haben.

Jean-Philippe stand schon immer dem Wein und den Weinbergen nahe. Er repräsentiert die dritte Generation von Winzern in seiner Familie. 1981 konnte er, dank der Übergabe einer der Vertragsvereinbarungen seines Vaters, seinen eigenen Weinberg erschaffen. Das Vertrauen seines Vaters und der Besitzer erlaubten es ihm, mit deren Geräten und Maschinen für drei Jahre auf ihrem Gelände zu arbeiten. Als Ergebnis produzierte er seinen ersten Jahrgang im Alter von 20 Jahren.

Drei Ernten später, 1984, gab ihm der Erwerb von Gebäuden bei «Vieux Saint Christophe» die Möglichkeit, seine eigenen Weine in seinen eigenen Kellern zu produzieren.

Schliesslich, als Resultat seiner über 10-jährigen Arbeit, gewann er das Vertrauen von zwei neuen Besitzern, die ihm eine neue Perspektive eröffneten: Vier Hektar Rebfläche auf Meursault und Auxey-Duresses nahmen ihren Platz in seinem Betrieb ein.

Im Jahr 2000 wurde sein bisheriges Zuhause zu klein, da kaufte er das alte Gasthaus «Le Creux du Coche». 2006 beschloss Jean Philippe, seine eigene Kompost-Anlage zu gründen, um die Qualität seines Bodens zu kontrollieren.

Heute ist er überzeugt, dass es nur mit extremer Gründlichkeit möglich ist, dass jeder seiner Weine sein Terroir reflektieren kann. Er weiss, dass Respekt die Leitlinie für jeden Schritt seiner Arbeit ist.



■ Domaine Jean Philippe Fichet, Meursault

Ⓜ **2015 Bourgogne Aligoté (W)**

17+/20 • 2017–2025 • 75cl **Fr. 19.50** (ab 14.6.17 22.–) • Art. 246315

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**. Genial rassig, wunderbar süss, hohe Konzentration, der schmeckt köstlich, eine sensationelle Säure trägt die Aromen, was ist das für ein himmlisches Trinkvergnügen!

Ⓜ **2015 Bourgogne Blanc Vieilles Vignes (W)**

18/20 • 2018–2028 • 75cl **Fr. 36.–** (ab 14.6.17 40.–) • Art. 246316

Jean Philippe Fichet: «Diese Lagen haben viel Sonne. Hier haben wir einen Wein gemacht, der viel Spass macht.» Das ist eine sagenhafte Erfrischung in der Nase. Hier haben wir Grapefruit, Limetten und Zitrone in einer unglaublich frischen Form. Das setzt sich im Gaumen identisch fort und es gesellen sich noch unglaublich viele mineralische Töne dazu. **So klar und sauber unser erster Eindruck der Domaine war, so klar und sauber kommen die Weine daher.** Herrlich lecker.



«Klare, saubere, präzise Weine.»
Jean Philippe Fichet (Mitte), mit Pirmin
Bilger und Max Gerstl

Schlichtweg grandios.

Ⓜ **2015 Meursault Chevalières (W)**

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **87.–** (ab 14.6.17 95.–) • Art. 246314

Ich bin sprachlos. Das ist an Feinheit und Frische nicht zu toppen. Der hat nochmals einen Hauch mehr Tiefe und Komplexität. Das ist derart edel. Das ist einfach das schönste Parfum, die nobelste Erfrischung, die konzentrierteste Mineralität in flüssiger Form, die zarteste und edelste Zitrusfrucht, die man sich vorstellen kann. **Das ist ein Vulkan kurz vor dem Ausbruch, derart vibrierend und unbeschreiblich kraftvoll ist dieser Wein, schlichtweg grandios!**

(W) = Weisswein, Ⓜ = rarer Wein

® **2015 Haute Côte de Beaune blanc (W)**

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 27.–** (ab 14.6.17 30.–) • Art. 246317

Schon im Duft die pure Frische, **der zeigt eindrücklich, dass die grossen Weissweine von 2015 nicht breit sein müssen**, das könnte vom Duft her fast ein Riesling von der Mosel sein. Was der am Gaumen aufführt, ist eigentlich unglaublich, sensationelle Rasse, aber total harmonisch und immer von diesem köstlichen Schmelz begleitet. Betörend frisch und eine Fülle an Mineralität, das ist ganz einfach eine Superwein, Trinkvergnügen pur.

® **2015 Rully (W)**

18/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 34.–** (ab 14.6.17 38.–) • Art. 246318

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 Antrunk mit wunderbarem, cremigem Schmelz. Der Wein hat enorm Struktur, ist messerscharf, total klar und gradlinig, da ist Energie drin und zarteste Mineralität. Das ist ein grosser Wein, eine Persönlichkeit mit Ausstrahlung und ein Wein, der die Sinne betört und belebt.

® **2015 Auxey Duressé (W)**

18+/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 39.50** (ab 14.6.17 45.–) • Art. 246319

In diesem Duft spielt die Mineralität ganz klar die erste Geige, das ist ein Traum, irre Komplexität, das wirkt überaus nobel, das ist der Duft eines grossen weissen Burgunders von immenser Brillanz. Viel Grapefruit und Limettengeschmack in der Nase, auch hier ist die pure Energie im Glas. Auch am Gaumen grosses Kino, das ist spektakulär gut, das ist von einer Präzision, die mich beeindruckt. **Welch irre innere Kraft und mineralische Power, das könnte ohne weiteres ein grosser Puligny sein**, ich bin hin und weg, total begeistert.

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

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 14.6.17 90.–) • Art. 246320

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





Jean Phillippe Fichet

■ Domaine Jean Philippe Fichet, Meursault

® **2015 Meursault Le Tesson (W)**

19+/20 • 2022–2042 • 75cl **Fr. 90.–** (ab 14.6.17 100.–) • Art. 246321

Das ist nun wirklich der absolute Wahnsinn, was wir hier im Glas haben. Der Wein erinnert mich an den Stil eines Coche-Dury. Das ist fast nicht fassbar, welche Energie in diesem Wein steckt. **Der ist so pur, klar, frisch und überirdisch mineralisch.** Das ist ganz grosse Klasse, Perfektion in jeder Hinsicht: Rasse, Fülle, Konzentration. Komplexität, Intensität, all das ist im Überfluss vorhanden, aber so etwas von fein, zart, filigran und in perfekter Balance, das ist ein ganz grosser Meursault und so etwas von liebenswürdig und zugänglich. **Jeder Meursault-Liebhaber wird hier begeistert sein.** Was für eine mineralische Bombe!

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

19+/20 • 2023–2045 • 75cl **Fr. 108.–** (ab 14.6.17 120.–) • Art. 246322

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





Domaine Pierre Morey, Meursault: Natürlichkeit und Präzision.

Heute gilt Pierre Morey als König von Meursault. Der Familienbetrieb hat jedoch eine bewegte Geschichte. Der Vater von Pierre war einer der Pächter der Domaine Comtes Lafon und musste nach der Weltwirtschaftskrise im Jahr 1929 viele alte Reben neu bepflanzen. Als die Pacht im Jahr 1984 nach und nach zurückgegeben werden musste, übernahm Pierre die Funktion des technischen Direktors der Domaine Leflaive. **Mit Anne-Claude Leflaive war der Naturmensch Pierre entscheidender Mitbegründer der Biodynamie.** Seit 2008 ist Pierre offiziell pensioniert und bewirtschaftet heute mit seiner Tochter Anne den eigenen 11 ha grossen Rebberg in den besten Lagen von Meursault nach den Regeln der Biodynamie (zertifiziert seit 1997). Die Weine werden mit natürlicher Hefe spontan zu 100% im Barrique vergoren und ausgebaut und einer sorgfältigen Bâtonnage unterzogen. Pierre ist überzeugt, dass wer die Natur beobachtet und nach den Vorgaben der Natur handelt, mit exzellenten Resultaten belohnt wird. Anne, die Önologie studiert hat, betont, dass der persönliche Touch, das Feingefühl bei der Arbeit besonders wichtig ist. Bei der Arbeit im Rebberg wird darauf geachtet, dass die Wurzeln immer tiefer wachsen und die Reben somit stark genug sind, mit Krankheiten und Insekten fertig zu werden. **Die Weine der Domaine fallen auch wirklich durch Persönlichkeit, Tiefe und Lebendigkeit auf.**

Grossartige Feinheit mit enormer Kraft.

® 2015 Meursault (W)

19/20 • 2022–2040 • 75cl **72.–** (ab 14.6.17 80.–) • Art. 246323

Anne Morey: «Die Trauben hatten etwas Zusätzliches im Jahr 2015, was sich nicht erklären lässt. Es sind Meditationsweine.»

Das ist pure Feinheit, dieser raffinierte Duft, überaus zart und filigran, präsentiert er eine aromatische Vielfalt, die verblüfft. Am Gaumen ist zuerst auch wieder dieses Phänomen des Jahrgangs 2015. Für mich ist es interessant zu hören, dass auch Anne Morey den Ausdruck

«Der persönliche Einfluss ist wichtig.»
Anne und Pierre Morey





■ Domaine Pierre Morey, Meursault

nicht findet, um das treffend zu beschreiben. Diese unglaubliche Feinheit in Verbindung mit der enormen Kraft, diese sensationelle Säure, die so sagenhaft weich und anschmiegsam daherkommt, diese Harmonie, die es offenbar in dieser Vollendung noch nie zuvor gab. Es scheint klar, dass es dafür kein Wort gibt.

® **2015 Bourgogne Aligoté (W)**

18/20 • 2017–2025 • 75cl **Fr. 16.–** (ab 14.6.17 18.–) • Art. 246338

Der Duft ist wunderschön mit einer traumhaften Mineralität und herrlichen frischen Zitrusnoten. Im Gaumen ausfüllende mineralische Noten, eine betörende Frische. **Toller Schmelz und wahnsinnig saftig.** Hat viel Kraft und einen salzig-würzigen Abgang. Ein Geschmack, der ewig im Gaumen verbleibt, wunderschön! **Der hat unglaublich Klasse für einen Aligoté.**

® **2015 Monthelie (R)**

18+/20 • 2021–2030 • 75cl **Fr. 34.–** (ab 14.6.17 38.–) • Art. 246336

Das ist immer ein liebenswerter, charmanter Kerl, wie das schon dieser Duft anzeigt, aber dieses Jahr setzt er noch einen drauf. Würzige Kräuternase trifft auf feinste Frucht aus schwarzer, süsser Kirsche. Hier sind Tiefe und Rasse im Glas, Kühle und Frische strahlen heraus, im Nachgang auch herrlich feine Himbeernoten. Hei, ist das ein köstlicher Duft, so edel, so verspielt, einfach herrlich. Bestätigung am Gaumen, unglaublich gut, mit dieser 2015er-Aromatik gewinnt er nochmals zusätzlichen Charme. Auch die Tannine waren noch nie so fein, dann hat er noch einen zusätzlichen Hauch süsses Extrakt, und um das wieder in die Balance zu bringen, ist auch die Säure noch eine Spur akzentuierter. **Kurz gesagt ist das der beste Monthelie, den ich jemals probiert habe, das ist grosse Klasse.**

® **2015 Bougogne Chardonnay (W)**

18+/20 • 2019–2030 • 75cl **Fr. 26.–** (ab 14.6.17 29.–) • Art. 246339

Was für eine wunderbare mineralische Frische mit feinsten, ausgeprägter gelber Frucht! Das ist allererste Güteklasse für einen Bourgogne. Der strahlt perfekte Reife aus, intensiv, konzentriert und reich, lässt einen ziemlich mächtigen Wein vermuten. Ganz anders am Gaumen, **der ist sensationell schlank, elegant und superraffiniert.** Das ist ein absoluter Traumwein, irre mineralisch, perfekt strukturiert, vollmundig konzentriert, alles schwingt in perfekter Harmonie.

® 2015 Meursault Les Terres Blanches (W)

19/20 • 2022–2042 • 75cl Fr. 78.– (ab 14.6.17 85.–) • Art. 246341

Der Duft ist so etwas von edel. **Wir haben hier die Zartheit pur im Glas. Glasklar, frisch und mineralisch – so wie ich es von einem Meursault erwarte.** Hier einfach auf eine geniale, erhabene Art und Weise. Es startet mit exotischen, pfeffrigen und mineralischen Noten und endet dann in einem unglaublich guten, mineralischen Finale. Der hat einfach nochmals mehr Power und Mineralität und einen unglaublichen Zug. Eine Explosion, nein, ein mineralisches Feuerwerk, gepaart mit intensiven, frischen, saftigen Fruchtnoten. Genial gut!

® 2015 Meursault 1^{er} Cru Les Perrières (W)

20/20 • 2024–2050 • 75cl Fr. 145.– • Art. 246342

Man kann es nicht anders sagen: Dieser Wein ist einfach umwerfend. Hier ist auch im Duft die totale Feinheit angesagt, was ist das für ein himmlisches Finessenbündel, sagenhaft komplex, traumhaft tiefgründig und so etwas von edel. Mineralisch pfeffrig und würzig, herrlich frisch. Zitrusnoten, aber auch leichte exotische Frucht. Auch am Gaumen eine einzige Harmonie, **dieses Kraftbündel tänzelt mit einer Leichtigkeit über die Zunge, wie das nur die ganz grossen Weine können.** Das ist ein aromatisches Wunderwerk, getragen von einer Säurestruktur, die perfekter nicht sein könnte, das ist ein Wunder der Natur, über das man nur staunen kann. Der Geschmack bleibt förmlich im Gaumen kleben, was für eine Intensität.





Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet: Grosse Emotionen.

Brice de la Morandière

Brice de La Morandière: «Die Reife der Trauben in diesem Jahr ging aussergewöhnlich schnell voran. Die Lese begann am 28. August. Das ist erst das dritte Mal, dass wir die Ernte in Puligny bereits im August begonnen haben und es ist die zweitfrüheste Ernte in der Geschichte (2011 begann am 25. August und 2003 am 30. August). Alle Bedingungen sind erfüllt, um aus 2015 ein grossartiges Jahr zu machen. Der Gesamtertrag in Puligny ist eine Steigerung im Vergleich zu den letzten drei Jahren.»

Vor der Ernte war schlechtes Wetter angesagt, weshalb sehr schnell geerntet wurde. Das war aber kein Nachteil, obwohl sich die Wetterprognose als falsch erwiesen hatte. Innerhalb von 8 Tagen wurde unter besten Bedingungen die ganze Ernte eingebracht.



44.–

Das ist 2015 – strahlend klar und präzis.

® 2015 Bourgogne Chardonnay (W)

18+/20 • 2019–2035 • 75cl 44.– (ab 14.6.17 48.–) • Art. 246137

Es ist schon ein Erlebnis, die Nase an dieses Glas zu halten, **das sind einfach die unvergleichlichen Aromen von Leflaive, das beginnt schon beim Bourgogne.** Tiefe, Frische, Komplexität, Vielfalt. Am Gaumen: Das ist 2015, das ist diese geniale, leckere Art, die dieser Jahrgang offenbar in ganz Europa hervorbringt. Der Wein ist auch strahlend klar und präzis, mit einer genialen Säurestruktur unterlegt, er zeigt Klasse, das ist nicht nur ein liebenswürdiger Charmeur, es ist auch ein grosser Wein voller Persönlichkeit.

® **2015 Puligny-Montrachet (W)**

19/20 • 2020–2040 • 75cl **Fr. 81.–** (ab 14.6.17 90.–) • Art. 246138

Definiert man Frische, die man mit der Nase riechen kann, dann trifft dies auf diesen Wein zu. Hier zeigt sich die Mineralität noch etwas ausgeprägter, unterstützt von der feinen Zitrusfrucht im Hintergrund, das ist der Duft eines ganz grossen, komplexen weissen Burgunders. Auch hier ist die traumhaft rassige, aber weiche, zartschmelzende Säure eines der tragenden Elemente, darauf stützt sich die ganze, wunderbare, sinnliche Aromatik, **alles ist bis ins kleinste Detail perfekt ausbalanciert**. Ein mineralisches Finale mit einer sensationellen Länge, die gar nicht mehr enden will.

® **Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne 2015 (W)**

19+/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 120.–** (ab 14.6.17 135.–) • Art. 246140

Hier strahlt die absolute Feinheit aus dem Glas. Zart, aber mit Tiefgang strömen die mineralischen Noten in die Nase. Sagenhaft raffiniert im Duft, der hat fast etwas Scheues an sich, als wolle er sich verstecken. Die betörende Mineralität mit den zarten floralen Noten explodiert förmlich am Gaumen. Was ist dieser Wein doch delikat, der tänzelt leichtfüssig und klar über die Zunge, aber mit beachtlicher Präzision und Intensität. Das ist eine Primaballerina, jeder Schritt scheint einer genau von der Natur vorgegebenen Choreographie zu folgen, **eine Weindelikatesse der sinnlichen Art, reich, komplex, füllig, aber von sprichwörtlicher Leichtigkeit**, einfach genial.

® **2015 Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon (W)**

19+/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 115.–** (ab 14.6.17 125.–) • Art. 246139

Was für ein köstliches Fruchtbündel, der springt förmlich in die Nase, hier ist eher die Frucht etwas im Vordergrund, aber wunderschön begleitet von einer Mineralität, die raffinierter nicht sein könnte. Kraftvoll am Gaumen und sofort ausfüllend präsent. Eine sagenhafte Cremigkeit, dann die Fülle, die Kraft, da ist gewaltig Power im Spiel, dennoch kommt er total leichtfüssig und wunderbar schlank daher. Der Clavoillon begeistert mit saftiger, rassischer Säurestruktur wie aus dem Bilderbuch, mittlerweile ist er zu einer ganz grossen Persönlichkeit herangewachsen. Er gehört ja schon lange zu den grossen Weinen der Domaine, **aber jetzt ist er endgültig ganz oben angekommen**.





■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

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

19+/20 • 2022–2050 • 75cl **Fr. 198.–** (ab 14.6.17 220.–) • Art. 246143

Leflaive-Parfum pur! Dieser Wein überstrahlt mit seiner Feinheit die vorangegangenen Weine. Der strahlt so verschmitzt aus dem Glas, umgarnt mich mit seinem Charme, irgendwie sind die Aromen voll da und dann doch wieder etwas versteckt, ich muss tief ins Glas hinein riechen, um alles zu erfassen. **Allen, die mit mir diesen Wein probieren, scheint es ähnlich zu gehen wie mir, es ist total still geworden**, dieser Duft fasziniert offensichtlich ganz besonders. Im Antrunk zeigt der Wein seine irre Rasse, eine sagenhafte Säurestruktur, auf den Punkt im Gleichgewicht mit der cremigen Fülle, die Aromatik ist ein Traum, das Spiel zwischen Frucht und Mineralität absolut faszinierend, das ist eine Weinschönheit, die ohne Zweifel jedermann begeistern muss, da kann man nur ehrfürchtig den Hut ziehen und staunen. Auch in diesem Jahr zeigt sich, warum der Les Pucelles immer einer unserer Favoriten war und ist.

® **2015 Bienvenue Batard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 380.–** (ab 14.6.17 420.–) • Art. 246144

Gibt es noch eine Steigerung? Ja, es gibt sie. Man muss allerdings dazu sagen, dass die Unterschiede von einem hohen auf ein etwas noch höheres Niveau stattfinden. Jetzt kommt die totale Feinheit, raffinierter kann ein Duft nicht mehr sein, die Komplexität ist enorm, aber jedes der 1000 vorhandenen Aromen ist nur leicht angetönt. **Ich versuche zu ergünden, ob eher die mineralischen oder eher die fruchtigen Aromen im Vordergrund sind, da sind einfach unendlich viele**, aber es gelingt mir nicht, sie einzuordnen, ich kann einfach nur genießen und staunen. Am Gaumen ist es ähnlich, der Wein ist spektakulär vielfältig und reich, aber es will mir nicht gelingen, einzelne Komponenten zu definieren. Es scheint ein perfekter Mix und eine ideale Einheit zu sein, ein Naturspektakel von atemberaubender Schönheit, total fein, zart, filigran, aber sensationell intensiv und nachhaltig. Extrem sinnliches Erlebnis.

® **2015 Batard Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2025–2060 • 75cl **Fr. 420.–** (ab 14.6.17 460.–) • Art. 246145

Unglaublich, aber der Batard legt noch eine Schippe drauf. Da treibt es einem fast das Wasser in die Augen. Diese unglaublich feinen, zarten und hochedlen Düfte, die einen gleich zu Beginn verwöhnen. Man hört jetzt nur noch AAAHHH's und OOOHHH's und sieht ungläubiges Staunen. Und dann dieser noble Schwall, der uns den Gaumen ausfüllt auf eine Art und Weise, die nicht schöner sein kann. Diese unglaubliche Kraft – aber nie Opulenz! – betört die Sinne. Wieder diese wunderbar herrliche Mineralität, die den Abgang unendlich lange erscheinen lässt und den Gaumen minutenlang ausfüllt. Ich bin fast in Trance, was für ein unbeschreibliches Weinerlebnis, ein Naturschauspiel, das ich nicht so schnell vergessen werde.

(W) = Weisswein, ® = rarer Wein

® 2015 Chevalier Montrachet Grand Cru (W)

20/20 • 2025–2060 • 75cl Fr. 510.– (ab 14.6.17 560.–) • Art. 246146

Ein Hauch von nichts, in voller Konzentration und auf die edelste mögliche Art. Im Duft etwas zarter als der Batard, aber keineswegs weniger komplex, auf den ersten Nasenkontakt scheint er etwas verschlossener, aber intensiveres Erschnüffeln bringt seine Qualitäten zum Vorschein. Was ist das für ein raffinierter, sensationell vielfältiger Duft! Am Gaumen ein Knaller, da geht die Post ab, der scheint von allem noch etwas mehr zu haben, die sensationelle Säure lässt die Aromen regelrecht explodieren, der Wein hat die markanteste Struktur aller 2015er-Weine von Leflaive, dennoch ist er cremig weich, ein Traum. **Er vereint alle wesentlichen Merkmale von Leflaive auf perfekte Art und auf allerhöchstem Niveau.**





Domaine Roger Belland, Santenay: Bezahlbare Burgunder der Spitzenklasse.

Julie Belland,
Max Gerstl

Rotwein des
Jahrgangs
2015

44.–



Die 23 ha grosse Domaine wird in der 5. bzw. 6. Generation von Roger Belland und seiner Tochter Julie mit viel Enthusiasmus, Leidenschaft und Perfektion bewirtschaftet. Als Team ergänzen sich der auf Tradition bedachte Roger und die innovative Julie bestens, **was Burgunder der Spitzenklasse hervorbringt.** Auf dem von Kalkstein geprägten Boden gedeihen sowohl Chardonnay wie Pinot Noir wunderbar und das Hauptaugenmerk der Familie gilt der Arbeit im Rebberg. Die seit über 10 Jahren praktizierte Begrünung der Rebzeilen fördert die biologische Vielfalt und reguliert die Erträge auf natürliche Weise. Ab dem Frühjahr werden die minderwertigen Triebe entfernt und dadurch Belüftung und Sonneneinstrahlung optimiert. Somit kann auf extreme Massnahmen zur Schädlingsbekämpfung verzichtet werden.

Julie Belland: **«Diese 2015er werden jung schon viel Trinkfreude bereiten, sie haben aber auch viel Alterungspotenzial.»**

Besser geht es zu diesem Preis im Burgund kaum – ein ganz grosser Wein.

® 2015 Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Pitois (R)
19+/20 • 2022–2040 • 75cl **44.–** (ab 14.6.17 49.–) • Art. 246124

Der Duft ist ein Traum, die schwarze Frucht steht im Vordergrund, ist aber eingebunden in köstliche Terroiraromen, florale Noten, Kräuter, Gewürze, ein Hauch schwarze Trüffel, welch noble Ausstrahlung! Ein Gedicht am Gaumen, auch hier eine sagenhafte Köstlichkeit, da ist geballte Kraft, aber von unglaublicher Feinheit, purer Eleganz, sensationelle Leichtigkeit, mit der sich dieses Kraftbündel bewegt, ein Traum in Sachen Aromatik, diese sensationelle Frische, diese köstliche Süsse, die enorme Vielfalt, ein kleines Naturwunder und welch irre innere Kraft. **Und alles erscheint so selbstverständlich, so unkompliziert, ein ganz grosser Wein ohne Starallüren!**

(R) = Rotwein ® = rarer Wein

® **2015 Chassagne Montrachet blanc 1er Cru Clos Pitois (W)**

19/20 • 2019–2035 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246118

Das ist auch dieses Jahr wieder mein Wein, das zeigt schon dieser traumhaft feine, elegante, sublime und verführerische Duft mit seiner genialen Frische. **Ein sensationelle Delikatesse am Gaumen**, köstlich süss aber niemals breit, irre rassig, aber wunderbar samtig, hei, ist das raffiniert, köstlich, eine geniale Delikatesse und ein eindrückliches Kraftbündel, einfach wunderbar, ich liebe diesen tänzerisch verspielten Auftritt.

® **2015 Criots Batard-Montrachet Grand Cru (W)**

20/20 • 2024–2050 • 75cl **Fr. 300.–** • Art. 246119

Da strahlt ein kraftvoller Kerl aus dem Glas. Feinste Frucht mit einer enormen Fülle. Ein monumentales Kraftbündel, aber superlegant 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.**

® **2015 Santenay Charme (R)**

18/20 • 2021–2035 • 75cl **Fr. 27.–** (ab 14.6.17 30.–) • Art. 246120

Wow, der erste Rotwein von Julie Belland duftet schon wieder so sagenhaft fein und sensationell expressiv und reich, **eine himmlische Duftwolke aus purer, traumhaft frischer Frucht.** Auch am Gaumen ist das ein Traumwein, schlank und rassig, wunderbar süss und genial erfrischend. Das köstliche Fruchtbündel stützt sich auf eine feine Tanninstruktur, der hat einen wunderbaren Schmelz, sein etwas rustikaler Charme verleiht zusätzlichen Reiz, toller Wein.

® **2015 Santenay 1er Cru Beauregard (R)**

19/20 • 2022–2040 • 75cl **Fr. 30.50** (ab 14.6.17 35.–) • Art. 246121

Ich liebe den Duft dieser Weine von Belland, dieser hier ist ganz besonders köstlich, schwarzbeerig mit einen Hauch Himbeeren, feinen floralen Noten und edlen, die Hitze ausdrückenden Kräutern. Dazu ein Hauch erfrischende Minze, was für ein nobles sinnliches Parfum. Ein absoluter Traumwein am Gaumen, es beginnt ganz zart, um dann beinahe zu explodieren, **diese irre Frische in Verbindung mit der sagenhaften Extraktsüsse ist am Ursprung dieses Phänomens**, das ist schlicht genial, der schiesst wie ein Pfeil über den Gaumen, ist von strahlender Klarheit und immenser Brillanz, ein die Sinne berauschendes Weinerlebnis, da ist Julie ein absoluter Prachtsw Wein gelungen.





■ Domaine Roger Belland, Santenay

® **2015 Pommard Les Cras (R)**

19/20 • 2021–2040 • 75cl **Fr. 49.50** (ab 14.6.17 55.–) • Art. 246122

Das ist wieder so ein Duft von einer Schönheit, wie man sie eigentlich gar nicht in Worte fassen kann. Auch am Gaumen ist das eine unbeschreibliche Weinschönheit, **zeigt sinnliche Ausstrahlung ohne Ende**, da ist so eine phänomenale Süsse, die aber alles andere als dominant ist, die traumhafte Säure bringt sie so wunderbar ins Gleichgewicht, das ist ein himmlischer Traumwein.

® **2015 Volnay 1er Cru Santenots (R)**

19/20 • 2022–2045 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246123

80% Ganztraubenvergärung und man spürt das im Duft nur sehr dezent. Dieser Duft ist auch wieder so etwas von sagenhaft raffiniert, das ist pure Noblesse, etwas zurückhaltender als der überschwängliche Pommard, aber fast noch um einen Hauch komplexer. Auch der Eindruck am Gaumen ist zarter, die Frische steht im Vordergrund, die Extrakt Süsse ist absolut köstlich, etwas dezenter, dadurch feiner, eleganter, **das Ganze ist eine sagenhafte Köstlichkeit, eine sublimen Delikatesse, herrlich.**





Domaine Robert-Denogent, Fuissé: Präzision und Charme.

Jean-Jacques Robert: «Der Jahrgang 2015 braucht extrem viel Zeit und Geduld in der Vinifikation. Aber es macht keinen Sinn, irgend etwas zu forcieren, man muss den Weinen die Zeit lassen, die sie brauchen. Wir sind sehr zuversichtlich, dass es gut wird.»

Die Weine sind im Oktober 2016 teilweise sogar noch leicht am Gären und entsprechend auch nicht immer ganz einfach zu beschreiben. Aber es ist völlig klar, **dass da grosse Weine am Entstehen sind.**

Jean-Jacques
Robert mit
Gerstl-Team

Ein supereleganter, grandioser Wein.

® 2015 Pouilly-Fuissé La Croix (W)

18+/20 • 2021–2030 • 75cl 34.– (ab 14.6.17 37.–) • Art. 246279

Der ist im Duft sehr floral, überaus komplex und reich, aber superelegant und nobel. Das ist der erste Wein, der fertig gegoren hat, bei dem sich die Stilistik der 2015er-Weine von Robert Denogent zeigt wie sie beim fertigen Wein sein wird. Hier ist es definitiv eher die Stilistik eines heissen Jahrgangs, **der Wein ist im Antrunk ziemlich voll und voluminös, aber es geht niemals zu Lasten der Eleganz**, die Säure ist genial, verleiht Struktur, Länge und Eleganz, das ist ein supereleganter, spannender, grandioser Wein. Auch wenn die Aromen noch einen etwas wilden und ungezügeltten Eindruck hinterlassen, Vielfalt und Konzentration sind eindrücklich, da entsteht zweifellos ein grosser Wein.





■ Domaine Robert-Denogent, Fuissé

® 2015 Pouilly-Fuissé Les Reisses (W)

18+/20 • 2022–2032 • 75cl Fr. 38.– (ab 14.6.17 42.–) • Art. 246280

Der ist fast durchgegoren, aber noch voll in der Malo, im Duft deshalb schwierig. Ein kleines Monster am Gaumen, ein gigantisches Kraftbündel. Unglaublich woher diese Eleganz kommt, plötzlich wird er so etwas von fein, der cremige Schmelz lässt sich erklären, **aber woher nimmt er diese Feinheit, diese unglaublichen Raffinessen**, der wandelt sich plötzlich zu einem Filigrantänzer, nobel strukturiert, traumhaft aromatisch, unendlich lang.

«Lebendige Weine
mit Charakter.» Jean-
Jacques Robert





Renata Galovic's Tipp

Renata Galovic, Einkauf- und Verkaufsadministration

Renata ist dafür besorgt, dass die Weinflaschen von den verschiedenen Produzenten den Weg in unser Lager in Villmergen finden. Ebenso hilft sie im Verkauf mit – die Beratung beim Kauf von Deutschen Rieslingen ist ihre besondere Stärke.

22.–



«Unwiderstehliche Frische – Burgunder vom Feinsten!»

Kraft und Fülle mit
begeisternder Raffinesse.
2013 Chablis Domaine
William Fèvre

Jetzt
lieferbar

Max: Die Frische, die aus diesem Glas strahlt, ist ein Traum. Zitrusfrüchte vom Feinsten, dazu eine verblüffende Mineralität. **Feingliedriger, saftiger, schmackhafter Gaumen, wunderschön cremiger Fluss**, verspielt, vielfältige Aromatik, eine traumhafte Erfrischung und einer der allerbesten Chablis Villages, die ich kenne.
Pirmin: Im ersten Moment ein genialer Duft von Frische, Zitrone, dann wirkt er eher mineralisch. Cremiger Schmelz, wunderbare Süsse, feine Mineralität, nachhaltig, man kann noch lange in diesem genialen Geschmack schwelgen.

17+/20 • 2017 bis 2020 • Art. 244009
75cl Fr. 22.– (ab 14.6.17 26.–)



Domaine du Pélican, Arbois: Viel versprechende Jura-Weine des berühmten Guillaume d'Angerville.

Guillaume
d'Angerville

Das Weingut wurde 2012 von Guillaume d'Angerville und François Duvivier, dem Betriebsleiter der bestbekanntesten Domaine d'Angerville in Volnay, gegründet. Es umfasst 15 Hektaren, 10 davon werden aktuell bewirtschaftet, 5 sind neu bepflanzt. Die Traubensorten sind 40% Savagnin, 30% Chardonnay, 10% Trousseau, 10% Poulsard und 10% Pinot Noir. Ein Hektar Rebfläche an allerbesten Lage im Jura kostet 11-mal weniger als der Durchschnitt aller Lagen in der Côte d'or.

Das ist aber nicht der einzige Grund, warum Angerville und Duvivier im Jura investieren. **Das hervorragende Kalk-Lehm-Terroir der Appellation Arbois ist prädestiniert, um grosse, langlebige Weine zu erzeugen.** Durch die Übernahme des Château de Chavanne gelangten sie in den Besitz von 5,8 Hektaren Rebfläche, die bereits seit 2003 biodynamisch bewirtschaftet wurden. Nach der Ernte 2014 ging Jacques Puffeney, ein renommierter Winzer der Region, in Pension und verpachtete den Angervilles seine 4,25 Hektaren Rebfläche. Weitere 5 Hektaren konnten sie von Jean-Marc Brignot kaufen, diese waren aber in schlechtem Zustand, sodass sie gerodet und neu bepflanzt werden mussten. Der Grund für den schlechten Zustand ist, dass Brignot einen so genannten Vin Natur erzeugte und in den Reben gar nichts mehr machte, sie also nur noch wuchern liess. Der Vorteil davon: Es wurde schon mindestens 15 Jahre kein Gift mehr gespritzt.

François Duvivier mit
Gerstl-Crew Pirmin
Bilger, Max Gerstl und
Sven Fischer.



Das gesamte Weingut befindet sich aktuell in Umstellung auf Biodynamie. 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.**

Auf eine Einschätzung der Trinkreife habe ich bewusst noch verzichtet, da ich noch keine seriösen Erfahrungen mit Weinen aus dem Jura habe.

2015 Chardonnay (W)

18/20 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 14.6.17 36.–) • Art. 245022

Jetzt
lieferbar

Der Duft ist genial, feine Zitrusfrucht trifft auf raffinierte Mineralität, da ist Spannung drin, da muss ein Wein dahinterstecken, der durchaus burgundische Klasse hat, er tendiert fast etwas in Richtung Chablis. Bestätigung am Gaumen, der Wein hat die Rasse eines wunderbaren Chablis und die Fülle eines klassischen Chardonnays aus der Côte de Beaune. Ein kleines aromatisches Feuerwerk, der Wein wirkt wunderbar leichtfüßig, hat Charme und Charakter. **Das ist eine Spielart des Chardonnay, die mich begeistert, klassisch burgundisch, aber auch sehr eigenständig und mit viel Persönlichkeit**, faszinierend, der cremige Schmelz, in Verbindung mit der genialen Säurestruktur.

2015 Savagnin Ouillé (W)

18+/20 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 14.6.17 36.–) • Art. 245021

Jetzt
lieferbar

Das ist die Urrebsorte aus dem Jura. Der Duft strahlt Eleganz aus, wunderschöne, pfeffrige Art, stellt die Mineralität in den Mittelpunkt, herrliche, erfrischende Zitrusfrucht im Hintergrund. Am Gaumen erinnert er mit seiner sensationellen Säure beinahe an einen grossen Chenin Blanc, das ist richtig Klasse, hat Struktur, Fülle, Charakter und Charme, der Wein liebkost vibrierend den Gaumen und begeistert mit seinem einzigartigen Aromenspiel. **Der gehört in jeder Beziehung zu den grossen Weissweinen dieser Welt.** Wir haben heute einige der grossen weissen Burgunder probiert, unser Gaumen ist auf ein hohes Niveau eingestellt und dieser Wein muss sich da in keiner Art und Weise verstecken, er vereint unwiderstehliches Trinkvergnügen mit erhabener Noblesse. Ich bin persönlich ziemlich wählerisch, was Weissweine anbelangt, ich trinke fast nur Riesling und weisse Burgunder, aber **dieser Wein wird mit Sicherheit einen Platz in meinem privaten Weinkeller erhalten.**

Absolut burgundisch.

2015 Trois Cépages (R)

17/20 • 75cl **Fr. 32.–** (ab 14.6.17 36.–) • Art. 245023

Raffinierte burgundische Nase, komplex und edel, vom Terroir geprägt mit sehr viel Würze und wunderschönen Fruchtnoten, wirkt zart und verspielt, aber auch unglaublich komplex. Sehr schlanker Gaumen, schön saftig und mit feiner Rasse unterlegt, auch edle Extraktsüsse ist mit im Spiel sowie eine tragende, aber feine Tanninstruktur, **Burgunder-Freaks werden diesen Wein lieben!** Je länger man ihn probiert, desto besser wird er. Vor allem der verspielte Nachhall beeindruckt.

Jetzt
lieferbar





Domaine Villa Ponciago, Fleurie: Uralte Tradition neu belebt.

Thomas Henriot zeigt die typisch rosa gefärbten Steine des Terroirs.



Nach 1000 Jahren hat das Château de Poncié heute seinen lateinischen Namen Villa Ponciago wieder angenommen – mit dem Ehrgeiz, die grossen Weine von Fleurie wiederzuentdecken. Weine, die mit ihren Finessen, ihrer Eleganz und vor allem ihrer seidigen Textur einen exzellenten Ruf hatten und haben.

Eine sehr alte Karte zeugt von der Vielfalt der Domaine. Ihre 49 Hektaren Rebfläche – **mit nicht weniger als 40 verschiedenen Terroirs!** – umgeben die Burg des 18. Jahrhunderts und das Weingut. Aus dieser unschätzbaren Vielfalt entstehen die unzähligen Nuancen, die in einem Fleurie ihren Ausdruck finden können.

Seit 2008 ist es die Hoffnung und das Bestreben von allen Beteiligten, die Quintessenz von Fleurie mit authentischen, reichen und subtilen Weinen einem weinbegeisterten Publikum näher zu bringen.

Ein grosser, komplexer Terroirwein.

2014 Fleurie Les Hauts du Py (R)

18+ / 20 • 2018–2040 • 75cl **Fr. 16.-** (ab 14.6.17 18.-) • Art. 246181

Der Duft hat eine geniale mineralische Basis, feine rotbeerige Frucht im Hintergrund, Kräuter, florale Noten, feine Gewürze, die Komplexität ist eindrücklich. Samtiger, aber auch rassiger Gaumenfluss, geniale Säure, unterlegt mit viel süssem Extrakt, schmackhaft, konzentriert, vielschichtig, das ist eine sensationell raffinierte, brillante Delikatesse, **burgundische Feinheit und Noblesse, ein grosser komplexer Terroirwein mit extrem viel Tiefgang.**

2011 Fleurie Grande Cuvée la Roche Muriers (R)

19/20 • 2018–2030 • 75cl Fr. 36.– (ab 14.6.17 40.–) • Art. 242787

Jetzt
lieferbar

«Das Terroir der Extreme», es ist die steilste Lage der Domaine. Am unteren Teil des Hanges befinden sich tiefere Böden mit sandigem Untergrund, was kraftvolle Weine mit viel Körper ergibt bei gleichzeitig seidigen Tanninen. Im obersten Teil des Hanges sind die Böden karg (lediglich 50 cm Humus liegen über den Granitfelsen). Das gibt den Weinen die Mineralität und ihr subtiles Aroma. Die klimatischen Bedingungen sind extrem. Es ist ein Wechselspiel von extremer Hitze bis zu extremer Kälte. **Manuelle Arbeit ist in dieser Steillage unumgänglich und ein hohes Durchschnittsalter (60 Jahre) der Reben ergibt eine natürliche Ausbeute von weniger als 30 hl / ha.**

2013 Fleurie Grande Cuvée la Roche Muriers (R)

18/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 36.– (ab 14.6.17 40.–) • Art. 244802

Jetzt
lieferbar

Ganz zart, aber erstaunlich komplex im Duft, der hat etwas unglaublich Raffiniertes an sich, das ist ein superfeines, aber hochkomplexes und überaus edles Parfüm. Rassiger, dennoch recht sanfter Auftritt, **der Wein hat einen wunderbaren Schmelz, hey, ist der raffiniert, sensationell feine Tannine, sublime Aromatik**, dieser so genial schlanke Wein zeigt eine unglaubliche innere Grösse, die Extraktsüsse ist total fein und verleiht dem Wein seine edle Art. Eine köstliche Delikatesse und ein grosser Wein, der noch jede Menge Potenzial in sich birgt.

Victor Pepin: «Ein natürlich sehr kleiner Ertrag brachte diesem Wein zusätzliche Konzentration.» Herrliche Tiefe im Duft, köstlich süss und eine hohe Konzentration ausstrahlend, die Komplexität ist eindrücklich, das ist pure Raffinesse. Sanfter und doch gut strukturierter Gaumen, köstlich süss auch hier, aber vor allem sehr nobel und mit einem ungeheuren Geschmacksspektrum, wirkt verführerisch und ästhetisch makellos, **das ist ein ganz grosser Terroirwein mit gigantischem Potenzial**, was die geniale Länge des Nachhalls noch unterstreicht. Der Wein bietet auch in seiner Jugend schon sehr viel Trinkvergnügen, aber nach meiner Einschätzung liegt da noch sehr viel Potenzial im Verborgenen.





William Fèvre, Chablis: Die verführerische Leichtigkeit des Seins.

Didier Séguier



Victor Pepin: «2014 war ein klassisches Jahr, dank sehr früher Ernte konnten wir die Frische bewahren.» Die Domaine William Fèvre gehört zu den bedeutendsten Produzenten von Chablis. **16 ha von insgesamt 45 ha sind als Grand Cru klassiert, 12 ha als 1er Cru.** Die nördliche Lage des Chablis führt oft zu frostbedingten Missernten. Deshalb verkauften früher viele Winzer ihre Top-Lagen an William Fèvre. Er war es denn auch, der dafür kämpfte, dass nur Lagen, die den charaktergebenden, fossilreichen Kimmeridgian-Boden besitzen, als Chablis verkauft werden dürfen. Er verlor diesen Kampf, Chablis wurde um die doppelte Fläche erweitert, William Fèvre blieb aber als grosse Persönlichkeit der Region in Erinnerung. Die Reben der Domaine befinden sich auch heute noch ausschliesslich im ursprünglichen Teil von Chablis. 1998 verkaufte er seinen Besitz, der unter dem Namen Domaine de la Maladière bekannt war, an die Familie Henriot. Der Name wurde zu Domaine William Fèvre geändert und unter dem Henriot-Verwalter Didier Séguier wurde die Qualität weiter gesteigert.

Um die typischen Feuerstein- und mineralischen Noten maximal zu erhalten, werden weniger neue Eichenfässer eingesetzt. Eine Seltenheit in Chablis ist die Lese von Hand in kleinen Körben, um die Beeren unversehrt zu halten und einer vorzeitigen Oxidation entgegenzuwirken. Leider vermarktet das Weingut auch Weine aus zugekauften Trauben, die wesentlich bescheidener sind, unter dem gleichen Erscheinungsbild. Lediglich die Bezeichnung Domaine fehlt auf dem Etikett.

Wir führen selbstverständlich ausschliesslich Domaine-Weine.

Ein gewaltiges Rassepferd.

Ⓜ 2015 Chablis Grand Cru Les Clos (W)

20/20 • 2023–2045 • 75cl Fr. 98.– (ab 14.6.17 110.–) • Art. 246189

Diesen über alles erhabenen eleganten Duft zeigt der Wein schon fast selbstverständlich, das ist die pure Noblesse, diese sinnliche Mineralität in Verbindung mit den dezenten, aber faszinierenden

Fruchtnoten. Am Gaumen zeigt sich eine einzige Harmonie aus Kraft und Fülle, Rasse und cremigem Schmelz. Was für eine raffinierte mineralische Basis, und alles schwingt in perfekter Balance. **Viel Geschmack und Eleganz mit einem unglaublichen Tiefgang.** Das alles ist eines Grand Crus würdig – ein Genie von einem Wein.

® 2015 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre (W)

19/20 • 2020–2035 • 75cl Fr. 54.– (ab 14.6.17 60.–) • Art. 246187

Der zeigt die schönste Mineralität aller 1er Crus von Fèvre, wow, ist das raffiniert und mit einer immensen Brillanz, da ist die Frucht nur noch ganz fein angetönt und doch bildet sie einen wesentlichen Bestandteil dieser himmlischen Duftwolke. **Hier strahlt die pure mineralische Frische aus dem Glas.** Auch am Gaumen kommt diese an eine Meursault erinnernde Aromatik zum Tragen. Der Wein ist so etwas von traumhaft schlank, die Säure total fein, umhüllt von cremigem Schmelz, dennoch ist da Rasse ohne Ende, der ist so etwas von gut, so etwas von delikant, aber bombastisch konzentriert und himmlisch aromatisch. Der Wein kommt so zart und frisch daher und hat trotzdem eine unglaubliche Kraft und Energie. Ein Chablis, wie man ihn sich schöner nicht erträumen kann.

® 2015 Chablis Domaine (W)

18/20 • 2018–2028 • 75cl Fr. 24.– (ab 14.6.17 26.–) • Art. 246186

Der Duft ist schlicht herrlich, eine köstliche Erfrischung, Zitrusaromen der sinnlichen Art, ganz feine gelbe Frucht bis hin zu einem Hauch Tropenfrucht, dazu die raffinierten floralen Komponenten und die feinen Gewürze, die den Duft so vielfältig und reich machen. Ein erstaunliches Kraftbündel am Gaumen mit einem explosiven Auftritt. Eine beschwingte Leichtigkeit mit schönen floralen Noten und einer leicht salzigen Mineralität. Was für eine erfrischende und belebende Eleganz. Der fährt so richtig ein dank seiner irren Rasse, der eindrucklichen Feinheit und dem wunderschönen Schmelz. **Der hat Charakter und Ausstrahlung, selten bekommt man so viel Wein für so wenig Geld.**





■ Domaine William Fèvre, Chablis

® **2015 Chablis 1er Cru Vaurent (W)**

19/20 • 2020–2035 • 75cl **Fr. 58.–** (ab 14.6.17 65.–) • Art. 246188

Feiner kann ein Duft kaum noch sein, der streichelt die Nase auf überaus charmante Art, das ist eine himmlisch edle Duftwolke von feinsten, zartester Zitrusfrucht. Kaum zu glauben, welche enorme Fülle an Aromen so ein zarter Duft in sich bergen kann. Am Gaumen begeistert das Spiel zwischen Kraft und Feinheit, zwischen irrer Rasse und cremigem Schmelz, **das ist diese unvergleichlich verspielte Art eines grossen Chablis mit seiner schmetterlinghaften Leichtigkeit**, das ist absolut faszinierend, begeistert mich total.



Lieferkonditionen

Gratislieferung:

Ab 36 Flaschen à 75cl oder
ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

Öffnungszeiten für Weinabholungen:

Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich: Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung:

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

Weine abholen

Zufahrt Gerstl Weinlager:

**Planzer Transport AG, Allmendstrasse 14,
5612 Villmergen.**

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



Tipp

Gerstl Partner

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

Shop

Wein & Design

Rheinsprung 1
4051 Basel
Tel. 061 263 71 71
www.weinunddesign.ch

Shop

Muff Haushalt / Vitrum

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

Restaurant & Shop

Ziegelhüsi

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

Shop

Muff Haushalt

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

Restaurant & Shop

1733 – Weinlokal St.Gallen

Goliathgasse 29
9000 St.Gallen
Tel. 076 585 1733
www.1733.ch

Shop

Weinrampe

Oststrasse 14
9000 St.Gallen
Tel. 071 244 67 09
www.weinrampe.ch

Restaurant

Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
4457 Diegten
Tel +41 61 971 22 35
www.landgasthof-hirschen.ch

Restaurant

Landgasthof Farnsburg

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

Mailing-Angebot gültig bis 13. Juni 2017 oder solange Vorrat.

Charme- offensive.



Jean-Pierre Guyon



Jetzt
lieferbar

**2010 Savigny-les-Beaune
1er Cru AOC rouge Les Peuillets**
19/20 • 2018–2030 • 75cl **Fr. 44.-**
(ab 14.6.17 48.-) • Art. 241153

Das ist ein Strahlemann, strotzt vor roter und schwarzer Frucht, herrliche Kräutertöne, wunderbare Mineralität, eine filigrane und überaus sinnliche Duftwolke. Eine sagenhafte Delikatesse am Gaumen, raffiniert süß und mit sehr viel Persönlichkeit und Strahlkraft.

Da ist Charme ohne Ende, was für ein fröhlicher, herzerwärmender Wein, ich flippe einmal mehr aus, der ist ganz einfach sagenhaft gut.