

NEWSLETTER 10/2014

BURGUND

Inhalt: Domaine Trapet · Domaine Comte de Vogüé · Domaine Dujac · Domaine d'Eugenie · Domaine Lecheneaut · Domaine Camus Bruchon · Domaine Vincent · Domaine J.F. Mugnier

Domaine d'Eugénie

Vosne Romanée

Regisseur (Kellermeister) Michel Mallard, der mit seinem Vater noch das eigene Weingut in Ladoix betreibt, beschreibt die Bedingungen des Jahrgangs als ähnlich kompliziert wie bei vielen Kollegen, Verrieselung, Krankheitsdruck aufgrund von Kühle und Feuchtigkeit im Sommer, aber dann die Wende durch stabiles, freundliches Wetter im August und September. Die extrem strenge Auslese im Weinberg und im Weingut führte zu außerordentlich konzentrierten Weinen. Der Charakter der ohnehin kraftvoll konzentrierten Weine wird dadurch noch betont und es empfiehlt sich, mit Ausnahme des Vosne Village, die Weine für mindestens 7-10 Jahre im Keller zu vergessen. Besonders anzumerken ist das dem Grands Echézeaux in 2012, sonst eher robust in der Jugend, der sich ausgesprochen fein und gefährlich verführerisch und delikater präsentiert. Ähnlich dem Clos Vougeot, hier immer noch der Primus aufgrund seiner sehr alten Reben, bedeutet das nicht, dass man keine Zeit investieren muss, um das geschmackliche Optimum zu erfahren (mindestens 10 Jahre).

Generell hat sich der Hausstil gegenüber dem des früh verstorbenen Philippe Engel in allen Belangen verändert. Waren früher eher feingliedrige, von femininer Eleganz geprägte Weine die Regel, treten an die Stelle robust-konzentrierte Weine, breitschultrig und überaus druckvoll. So auch 2012, das neben 2011 zu dem bisher besten Jahrgang seit 2006 (Beginn des neuen "Zeitalters" unter Leitung der Mannschaft von Château Latour) gehört.

● 7096612	Vosne Romanée	2012	0.75	83,33	62,50
● 7812812	Vosne Romanée Village Clos Eugenie	2012	0.75	132,00	99,00
● 7096712	Vosne Romanée Brulées 1er Cru	2012	0.75	240,00	180,00
● 7096912	Clos Vougeot Grand Cru	2012	0.75	433,33	325,00
● 7096812	Echézeaux Grand Cru	2012	0.75	433,33	325,00
● 7097312	Grands Echézeaux Grand Cru	2012	0.75	533,33	400,00

Domaine Anne Marie und Jean Marc Vincent

Santenay

Anne Marie und Jean Marc leben mit ihren Weinen, für ihre Weine und (keineswegs üppig) von ihren Weinen und das mit einer Leidenschaft, Sorgfalt und Akribie, die man bei jedem Besuch und jedem Gespräch mit ihnen spürt. Man fühlt das Engagement und die Verbundenheit mit ihrem Beruf und man leidet mit, wenn sie wie in 2012 von den Schlägen erzählen, die die Natur ihnen zugefügt hat. In 2012 war es der Hagel und die verrieselte Blüte, die den ohnehin niedrigen Ertrag aus dem kleinen 5,5 ha Besitz um mehr als 30% reduzierte. Diese Ereignisse, und es ist das 3. Jahr hintereinander in Burgund, können schon ein wenig die Existenz bedrohen. Umso erfreulicher ist es, die herausragende Qualität bei ihren Weinen zu erleben, die nach unseren Erfahrungen nie besser war als in 2012. Hier zeigen sich die ersten konkreten Ergebnisse der vielen Maßnahmen, die man nach zehn Jahren Biodynamie (seit 2003) deutlich in den Weinen erschmecken kann.

Nachdem wir uns im Vorjahr reichlich mit dem außergewöhnlichen Auxey Duresses Les Hautés eingedeckt haben, haben wir uns dieses Mal für die beiden nach unserer Meinung herausragenden Weine des Jahrgangs entschieden:

Den weißen Santenay 1er Cru Beaurepaire und den roten Santenay 1er Cru Passetemps. Beide repräsentieren einerseits die Weingutsstilistik, intensiv fruchtig verbunden mit floralen Aromen, bei gleichzeitig deutlichem Terroirausdruck, solide strukturiert.

Der weiße Beaurepaire besticht durch klare Konturen, präzise, reife Aromen, die perfekt mit der feingliedrigen Säure harmonisieren, die dem Wein Präsenz und Energie verleiht. "Ein Maul voll Wein" süffig und saftig, ohne "laut" zu sein oder sich aufzudrängen. Hat das Zeug zum Klassiker.

Ein wunderbar präserter, nahezu raffinierter und hocheleganter roter Passetemps auf dem Niveau eines sehr guten Volnay oder Pommard, mit feiner distinguiert Frucht, idealem Gleichgewicht zwischen Frucht und floralen Aromen und dezentem Terroirausdruck (Kalkboden, tiefwurzelnde 50jährige Reben) beweist, dass große Burgunder immer auch wieder für moderate Preise zu haben sind.

● 7045912	Santenay le Beaurepaire blanc 1er Cru	2012	0.75	39,87	29,90
● 7046012	Santenay le Passetemps rouge 1er Cru	2012	0.75	39,87	29,90

Domaine Comte de Vogüé

Chambolle Musigny

Die Anzahl der Fässer in Francois Millets Reich, dem Keller von Vogüé, war überaus überschaubar, anders ausgedrückt, sie verloren sich ein wenig. Dies ist die traurige Seite des Jahrgangs, der durch einen chaotischen Witterungsverlauf und extrem kühle Temperaturen während der Blüte im Juni geprägt war. Dies führte durch Verrieselung zu einem sehr kleinen Ertrag. Die darauffolgende Periode sehr heißer Temperaturen und starker Sonnenbestrahlung der Trauben führte zu weiteren Einbußen. Hier ist auch neben der immer noch mehr gewachsenen Nachfrage die Ursache von gestiegenen Preisen zu suchen.

Gutes Wetter im August und September und das Ausbleiben von Rebkrankheiten und Fäulnis führte zu perfekt gereiften Trauben und zu einer überragenden Qualität, die niemand erwarten konnte. Die Weine bei Vogüé haben eine enorme Konzentration und trotz des hohen Extraktgehaltes einen feinen Terroirausdruck. Darüber hinaus findet sich ausgeprägte Mineralität, die in andern Jahrgängen zu leicht austeren Weinen führt. Nicht so in 2012. Alle Elemente spielen zusammen und ergänzen sich auf wundersame Weise. Eines sollte man nicht tun mit den 2012ern von Vogüé: sie zu früh öffnen. Geduld wird hier nach ca. 10+ Jahren belohnt mit komplexen, tiefgründigen Weinen, wie man sie selten bekommt. Hier ist in 2012 alles zu empfehlen. Ein Musigny ist sicher eines der Weinerlebnisse, die man sich einmal im Leben gönnen sollte, allerdings auch der "kleine" Musigny, deklassiert zu einem 1er Cru, weil die Reben jünger als 25 Jahre alt sind, kommt dem schon sehr nahe

● 7218912	Bourgogne blanc	2012	0.75	265,33	199,00
● 7738312	Chambolle Musigny	2012	0.75	150,00	112,50
● 7738212	Chambolle Musigny 1er Cru	2012	0.75	240,00	180,00
● 7738012	Bonnes Mares Grand Cru	2012	0.75	500,00	375,00
● 7737912	Musigny Grand Cru	2012	0.75	786,67	590,00

Domaine Trapet

Gevrey Chambertin

Eine der potenziell besten Domainen in Burgund, die seit 1993 biodynamisch geführt ist, bestätigt weiter ihren großen Ruf mit extrem konzentrierten Weinen in 2012. Man arbeitet seit einigen Jahren mit der Vergärung ganzer Trauben, unterschiedlich je nach Wein und Jahrgang. Die Spanne reicht 2012 von 30-90%. Die Weine gewinnen dadurch Struktur und Frische, können aber bei exzessiver Anwendung in der Jugend austere und abweisend sein. Hierzu bestand in 2012 keine Befürchtung. Aufgrund von Erträgen, die im Mittel unter 20 hl/ha lagen, sind die Weine kompakt und reichhaltig mit feinem mineralischen Gerüst.

Unser Einstieg bei Trapet ist der tiefgründige Gevrey Ostrea, der aufgrund seiner teilweise uralten Reben von über 90 Jahren große aromatische Intensität entwickelt, mit spicy-erdigem Duft und dunkler Beerenfrucht.

Der 1er Cru Alea ist extrem limitiert, zumal er nur in Jahren mit sehr geringer Ertragsausbeute gemacht wird. Logischerweise ist er eine Cuvée aus allen 1er Cru Lagen Trapets (Clos Prieur, Petite Chapelle, Combottes, Corbeaux und Ergot). Hier ist der Anteil ganzer Trauben 30%, was dem Weine eine mineralinduzierte Spannung verleiht. Am Gaumen spürt man die ganze Intensität der Frucht, Kirschen, Pflaumen im Verbund mit floralen Noten wie Rosenblättern und würzig erdigen Nuancen. Aus der Vielfalt der Lagen in der Cuvée resultiert ein komplexer, verführerischer Wein mit großem Alterungspotenzial.

Die beiden Grands Crus Latricières und Chambertin sind zwei der großen klassischen Lagen Burgunds, Latricières feingliedrig, mineralisch und aufgeladen mit Energie und vibrierend vor Spannung, eher floral und mit deutlicher Terroirnote, leichtfüßig mit mittlerem Körper.

Der Chambertin ist wie nicht anders zu erwarten kraftvoll, muskulös mit einer beeindruckenden Fülle von dunkler Frucht, wilde florale Elemente, Terroir, "steinig" und voller Würze, bleibt extrem lange am Gaumen. Ein Pinot großen Kalibers, nicht vor 2025 anrühren!

● 7345512	Gevrey Chambertin Cuvée Ostrea	2012	0.75	66,53	49,90
● 7549012	Gevrey Chambertin Alea 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7311912	Latricières Chambertin Grand Cru	2012	0.75	212,00	159,00
● 7740612	Chambertin Grand Cru	2012	0.75	332,00	249,00
● 7129103	Chapelle-Chambertin 2003	2003	0.75	198,66	149,00
● 7740696	Trapet Chambertin Grand Cru	1996	0.75	265,33	199,00

Domaine Lecheneaut

Nuits St. Georges

Für die beiden Brüder war 2012 ein Jahr, mit dem Sie aus dem Schatten der großen Namen an der Côte de Nuits und im Besonderen in Nuits St. Georges heraustreten konnten. Mit ihrer außerordentlichen Kollektion beweisen sie, dass sie oft zu Unrecht unter dem Radar der Aufmerksamkeit der Burgundliebhaber geblieben waren. Unter dem Einfluss diverser Rebkrankheiten (so gut wie alle außer Botrytis) und verteilten Hagelschäden quer durch alle Weinberge schrumpften die Erträge auf ca. 20 hl/ha, aber die Qualitäten waren letztendlich überragend quer durch alle Appellationen. Perfekt war die phenolische Reife bei moderatem Alkohol von um 12%, man nutzte ganze Trauben bis zu 50% bei der Maischung und erhielt Weine, die Referenzen für Villagelagen der Côte de Nuits sind und absolut kaufenswert.

Hier sind große Village-Weine entstanden, die zwar letztendlich nicht an die Finesse großer 1er Cru Lagen heranreichen, die aber qua Preis-Qualität an der ganzen Côte de Nuits kaum zu übertreffen sind. Also, liebe Kunden, dies ist der Stoff der Träume auch für schmalere Budgets.

Auch die excellenten 1er Crus sind ein Must, speziell aus den selten zu findenden Lagen NSTG Damodes und Morey Charrières. Überragend der NSTG Pruliers und der Chambolle 1er Cru, einer Cuvée aus der normalerweise kaum anzutreffenden Lage Borniques, gelegen an der nördlichen Grenze von Musigny und direkt oberhalb von Chambolle Amoureuses und ein rares Parcel 50jähriger Reben aus der Toplage Les Plantes.

Nicht zu vergessen die Einstiegsweine Bourgogne, Clos Prieur und Hautes Côtes de Nuits Villages, wie geschaffen für Einsteiger in die Burgundwelt, die sich qualitativ nach oben trinken möchten.

● 7565612	Bourgogne Pinot noir	2012	0.75	23,33	17,50
● 7381212	Bourgogne Clos Prieur	2012	0.75	26,53	19,90
● 7581612	Hautes Côtes de Nuits	2012	0.75	26,53	19,90
● 7565712	Nuits St. Georges	2012	0.75	50,00	37,50
● 7122712	Gevrey Chambertin	2012	0.75	53,20	39,90
● 7581712	Chambolle Musigny	2012	0.75	53,20	39,90
● 7612112	Vosne Romanée	2012	0.75	53,20	39,90
● 7565512	Morey St. Denis	2012	0.75	53,20	39,90
● 7033612	Nuits St. Georges au Chouillet VV	2012	0.75	56,67	42,50
● 7632712	Morey St. Denis Clos des Ormes	2012	0.75	66,53	49,90
● 7402812	Morey St. Denis Charrières 1er Cru	2012	0.75	83,33	62,50
● 7565912	Nuits St. Georges Damodes 1er Cru	2012	0.75	83,33	62,50
● 7122812	Chambolle Musigny 1er Cru	2012	0.75	92,00	69,00
● 7565812	Nuits St. Georges Pruliers 1er Cru	2012	0.75	92,00	69,00
● 7581912	Clos de la Roche Grand Cru	2012	0.75	265,33	199,00

Domaine Camus-Bruchon

Savigny-lès-Beaune

Guillaume Camus Sohn Lucien sitzt nun am Steuer und trägt die Verantwortung für dieses Juwel in Savigny-lès-Beaune, das längst kein Geheimtipp mehr ist und unter Kennern schon länger als der Primus der Gemarkung gilt. In unaufgeregter Beständigkeit liefert man hier eine Superkollektion nach der Nächsten ab. Der Stil ist stets klassische und balanciert, mit einem für Weine aus Savigny nicht selbstverständlichen Charme. Die hohe Reife des Jahrgangs verbunden mit frischer Säure und präzisiertem Terroirsausdruck überzeugten uns über die ganze Kollektion hinweg, schlichtweg überragend stellt sich dies bei den beiden Topweinen im Keller dar.

Und so entbrennt auch in 2012 wieder der Kampf um die Vorherrschaft im Keller zwischen dem Savigny Lavières, einem umwerfenden Aromenbündel aus schwarzen Kirschen, Veilchen, Espresso, Marzipan und Fleischextrakt sowie dem komplex tiefgründigen Narbontons, voll von Schwarzkirsche und Himbeere, seidigen Tanninen, mit viel Frische und Mineralität, ein Wein von großer Klasse und ein schwer zu toppender Weinwert. Wir wollen hier nicht für Sie entscheiden, jeder ist für sich ein großartiger roter Burgunder für kleines Geld, hinsichtlich ihrer Preis-/ Genussrelation im Burgund unerreicht.

● 7408812	Savigny-lès-Beaune Lavières 1er Cru	2012	0.75	33,33	25,00
● 7408912	Savigny-lès-Beaune Narbontons 1er Cru	2012	0.75	36,67	27,50

Domaine Dujac

Morey St. Denis

2012 war ein überragender Jahrgang für die Familie Seysses, getrübt lediglich durch die minimalen Erträge infolge einer verrieselten Blüte, welche zu Einbußen von bis zu 50% führten. Die verbliebenen Trauben jedoch sind wahre Burgundelixiere, brillante Ausdrucksformen der magischen Terroirs von Burgund. Dies zeigt sich schon darin, dass die Villageweine von Dujac Fils & Père, entgegen manchen Vermutungen den Domänenweinen der jeweiligen Appellation in 2012 absolut ebenbürtig sind, dass ein Kauf der weniger prestigösen Necoce-Variante mehr Wein fürs Geld bringt!

Wohlvollend haben wir festgestellt, dass man bei Dujac trotz des perfekten Lesegutes den Weg der behutsamen Reduktion des Neuholzeinsatzes konsequent fortführt und bei gutem Gesundheitszustand auch weiterhin mit einem hohen Anteil ganzer Trauben arbeitet. Wie schon in 2008 und 2010, war ein hervorstechendes Merkmal aller Weine denn auch ihre unglaubliche Frische und Transparenz, die einen regelrecht aus dem Glas ansprang, Essenzen voller Reintönigkeit und Rasse. Die Qualitätshierarchie ist auf höchstem Niveau linear, proportional zum Potenzial der Lagen und jeder Wein für sich hat enorm viel zu bieten. Die leider erfolgten Preiserhöhungen resultieren aus der stark verminderten Menge (siehe oben). Ganz stark präsentierte sich dieses Jahr der weiße Morey Monts Luisants, eine Hausspezialität bei Dujac.

Es fällt schwer, Empfehlungen aus einer solch homogenen und exzeptionellen Kollektion auszusuchen, besonders gefallen haben uns diesmal der Gevrey Chambertin von Dujac F&P, der Morey St. Denis sowie Chambolle Gruenchers und Charmes Chambertin.

● 7575612	Morey St. Denis Mont Luisant 1er Cru	2012	0.75	66,53	49,90
● 7575712	F&P Gevrey Chambertin	2012	0.75	53,20	39,90
● 7575112	Morey St. Denis rouge	2012	0.75	66,53	49,90
● 7575512	Chambolle Musigny	2012	0.75	66,53	49,90
● 7575212	Morey St. Denis rouge 1er Cru	2012	0.75	150,00	112,50
● 7575412	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2012	0.75	198,67	149,00
● 7561512	Vosne Romanée Beaux Monts 1er Cru	2012	0.75	212,00	159,00
● 7575312	Charmes Chambertin Grand Cru	2012	0.75	333,33	250,00
● 7075212	Echézeaux Grand Cru	2012	0.75	400,00	300,00
● 7603212	Bonnes Mares Grand Cru	2012	0.75	666,67	500,00

Domaine J.F. Mugnier

Chambolle Musigny

Wie kann man die Weine von Freddy Mugnier nicht mögen? Er ist ohne jeden Zweifel einer unserer absoluten Lieblingswinzer in Burgund. Im Jahrgang 2012 hat er gewissermaßen ein Heimspiel, kommt er doch mit seinen Eigenschaften seiner Stilistik entgegen. Folglich ist es keine große Überraschung, dass unsere großen Erwartungen auf extrem puristische Weine mit großer Frische, ultrafeiner Textur und Eleganz vollumfänglich erfüllt wurden.

Mugniers Weine gehören zu Recht zu den meistgesuchten Burgundern überhaupt, sie sind schlichtweg der Inbegriff von Chambolle Musigny. Sein wichtigster Wein stammt jedoch aus der Gemarkung Nuits St. Georges, aus der Monopollage Clos de la Maréchale. Gelegen am Südeinde von Nuits in Richtung Beaune; vinifiziert Monsieur Mugnier hier den zartesten und elegantesten Wein der Appellation, intensiv sein Duft von Schwarzkirschen und Veilchen, am Gaumen die Nuits-typischen Bodentöne eingebunden in ein komplexes ständig changierende Aromenbild, das junge Burgunder so unwiderstehlich macht. Weit mehr als nur ein einfacher Villages ist auch sein Chambolle Musigny in Aromatik und Textur. Die Frucht changiert durchweg von zarten Himbeertönen zu frischer, herzhafter Süßkirsche, hinzu kommen dezente Erdbeernoten und zarter Kaffeeduft. Der Gaumenfluss ist unglaublich pur und reintonig. Suchtgefahr! Der Fueés erweitert den Umfang noch einmal um eine Oktave, die Aromen vibrieren, vermischt mit frischen Kräutern, feiner Mineralität und zartschmelzenden Tanninen. Amoureuxes ist von magischer Komplexität mit ätherischen Noten von Blutorange und Senfkörnern, nur einen Sprung vom Musigny entfernt, Bonnes Mares hingegen erdiger und tiefgründiger, das Aromenspektrum dunkel und unergründlich. Kurz gesagt: eine Wahnsinnskollektion!

● 7883512	Chambolle Musigny	2011	0.75	118,67	89,00
● 7122412	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2012	0.75	118,67	89,00
● 7384412	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2012	1,5	130,00	180,00
● 7382612	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale 1er Cru	2012	0.375	120,00	45,00
● 7396412	Nuits St. Georges Clos de la Maréchale blanc 1er Cru	2012	0.75	132,00	99,00
● 7136112	Chambolle Musigny Les Fueés 1er Cru	2012	0.75	212,00	159,00
● 7722412	Bonnes Mares Grand Cru	2012	0.75	640,00	480,00
● 7883412	Chambolle Musigny Amoureuxes 1er Cru	2012	0.75	666,67	500,00

Es gilt weiterhin unser Rabatt 12/11! Bei Bestellung von 3 x 12 Flaschen aus unserem Sortiment zahlen Sie 11 statt 12 Flaschen, dies entspricht einem Rabatt von 8,33 %.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Geschäftsbedingungen unserer Preisliste.