

NEWSLETTER 04/2015

BURGUND

Der Jahrgang 2013 in Burgund

Immer wenn die Frage nach dem neuen Jahrgang kommt, dann zögern wir, weil es "leider" wieder ein guter Jahrgang ist und man schon deshalb eine zweifelnde Bemerkung erwartet. Tatsache ist, dass es in den letzten 20 Jahren kaum noch wirklich schwache Jahrgänge gab, so wie das in den ersten Nachkriegsjahrzehnten der Fall war. Die Ursachen liegen einerseits außerhalb des Einflussbereichs der Betriebe, wenn etwa, wie geschehen, die Durchschnittstemperaturen in den nördlichen, kühlen Weinbaugebieten in den letzten 25 Jahren um ca. 1 Grad gestiegen sind. Dies hört sich zunächst harmlos an, hat aber bewirkt, dass sich die Reifezustände in vielen Weinbergen dramatisch verändert haben: wo früher teilweise untrinkbare Säuerlinge erzeugt wurden, werden heute Trauben mit unglaublichen Öchslewerten gelesen. Neben diesen nicht kontrollierbaren Einflüssen hat das Know-how der Winzer, das Verständnis für die ökologischen Zusammenhänge, das technologische Wissen und der ökologische Ausbildungsgrad enorm zugenommen und dafür gesorgt, dass die Durchschnittsqualität der Weine auf ein Niveau gestiegen ist, das vor 30 Jahren kaum denkbar war. Heute ist Burgund seiner wirklichen Bedeutung gemäß in den Augen vieler Weinliebhaber weltweit zur Kultregion geworden, die einerseits dem stark gewachsenen Interesse nach eleganten, transparenten, "leichteren" Weinen Rechnung trägt, aber auch dem Ideal eines von seinem "Terroir" geprägten Weines durch seine Jahrhunderte lange Erfahrung und durch seine einmalige Topographie und Geologie nahe kommt.

Die Stilistik des Jahrgangs: In diesem Sinne ist der Jahrgang 2013 mit seinen guten (denn es gibt auch weniger gute) und zum Teil überragenden Weinen vorbildhaft. Zunächst einmal ist der Jahrgang keineswegs homogen und die Unterschiede zwischen Chablis im Norden und der Côte d'Or sind teilweise gravierend.

Der Charakter der Rotweine unterscheidet sich deutlich z.B. von einem kraftvollen, reichen Jahrgang wie etwa 2009. Die Weine sind schlanker, geradliniger, präziser mit einer satten aromatischen Tiefe, die über die Extraktsüße kommt. Vergleiche mit 2001 oder 2008 sind diskutabel, treffen aber nicht den Kern. 2008 hatte weniger Reife, 2001 hatte deutlich mehr Ertrag. Es gibt eine enorme aromatische Konzentration in den Weinen, die sich aber gleichzeitig gertenschlank und straff zeigen, kein Fett, nur Muskeln mit der Eleganz eines Balletttänzers. Die Frische und die Expression des Terroirs sind beispielhaft und sie übertreffen hierin vielleicht sogar den großen 2010er Jahrgang.

Dies gilt ebenso für die Weißweine, deren Klarheit und Definition betörend ist und die frappierende Balance suggeriert eine frühe Zugänglichkeit, die über die potenzielle Alterungsfähigkeit hinwegtäuscht. Vergleiche mit dem sehr guten Weißweinjahrgang 2004 sind plausibel, wenn auch die aromatische Dichte und Balance in 2013 deutlich höher einzuschätzen ist. Kommen wir nun zu den ersten 2013er Weinen, die ca. Mitte April verfügbar sind.

Domaine A.+P. de Villaine

Bouzeron

Die Domaine im Besitz von Aubert de Villaine, wird geleitet von seinem Neffen Pierre de Benoist, der durch seinen extrem qualitätsorientierten Einsatz hier einige der besten und gleichzeitig preiswertesten Burgunder außerhalb der Côte d'Or erzeugt. Unbestritten ist sein Einsatz und seine Führungsrolle für die Rebsorte Aligoté, die in Bouzeron ihr bestes Terroir besitzt. Biodynamie wird hier wie selbstverständlich seit Jahren praktiziert und man arbeitet Jahr für Jahr penibel darauf hin, dass in einer Region, die von der Weinwelt nicht mehr so genau wahrgenommen wird, einige der spannendsten Weine ganz Burgunds produziert werden. Diejenigen, die diese Weine kennen, danken es der Mannschaft um Pierre de Benoist und freuen sich zudem über die moderaten Preise.

2013 kommt einem Puristen wie de Benoist entgegen und so verwundert es nicht, dass hier messerscharf klare Weine entstanden, die auch beispielsweise einem großen Chablis qualitativ (per Finesse, Textur und aromatisch) näher sind, als so gut wie jeder andere Wein südlich der Côte de Beaune. Auch die äußerst seltenen Rotweine spielen qualitativ in einer eigenen Liga, sei es der Bourgogne oder der Mercurey.

				Literpreis	Einzelpreis	
●	7382913	Villaine Bourgogne Les Clous	2013	0,75	24,00	18,00
●	7382813	Villaine Bouzeron Aligoté	2013	0,75	25,33	19,90
●	7383013	Villaine Rully Les St. Jacques	2013	0,75	30,00	22,50
●	7383012	Villaine Rully Gresigny 1er Cru	2012 (!)	0,75	60,00	45,00
●	7810013	Villaine Bourgogne La Digoine Rouge	2013	0,75	32,00	24,00
●	7406813	Villaine Mercurey Les Montots	2013	0,75	36,67	27,50

Domaine Etienne Sauzet

Puligny Montrachet

Die Domaine war in der Vergangenheit immer eine "must"- adresse, wenn auch eine Jahrgänge geprägt waren von etwas gefälligen Weinen (was natürlich kein Nachteil ist, nur den Wunsch ausdrückt, dass Weine aus Puligny in der Erwartung der Burgundfans mehr über Raffinesse und aromatische Präzision verfügen sollten). Diese Phase ist seit 3 oder 4 Jahren überwunden und Sauzet gehört wieder zu den absoluten Topadressen und zu unseren persönlichen Favoriten für weiße Burgunder.

In 2013 war wegen der hohen Feuchtigkeit viel Handarbeit gefragt, besonders bei den etwas schwereren Böden. So gab es trotz der Feuchtigkeit relativ wenig Fäulnis und auffällig war der reine, pure Saft nach der Pressung. Die Klarheit der Aromen, der straffe Charakter sind auffällige Merkmale des Jahrgangs. Die natürlichen Alkohollevels lagen zwischen 12,5 und 13,2 %, so dass man auf Chaptalisation verzichten konnte. Die Weine zeigen diese für den Jahrgang typische Linearität und Differenzierung der Terroirs. Besonders die Grand Cru- Lagen waren in 2013 herausragend, leider auch in ihren Erträgen eher minimalistisch. Persönliche Favoriten sind Champs Canet und Combettes aufgrund ihres klaren Kalkbodencharakters und der glasklaren Aromatik, die durch Mineralität unterstützt wird. Grundsätzlich ist die komplette Reihe der Weine beispielhaft für das hohe Niveau des Jahrgangs und der Domaine.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7475413	Puligny Montrachet	2013	0.75	66,53	49,90
● 7475513	Puligny Montrachet	2013	0.375	15,71	27,50
● 7475613	Puligny Montrachet Referts 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7160213	Puligny Montrachet Champ-Canet 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7130413	Puligny Montrachet Folatières 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7160513	Puligny Montrachet Combettes 1er Cru	2013	0.75	198,67	149,00
● 7475813	Batard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	433,33	325,00
● 7734013	Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	433,33	325,00
● 7476113	Chevalier Montrachet Grand Cru	2013	0.75	533,33	400,00
● 7476013	Montrachet Grand Cru	2013	0.75	786,67	590,00

Domaine Thomas Morey

Chassagne Montrachet

Waren die Weine von Thomas Morey im Jahrgang 2012 die vielleicht besten seit Beginn seiner Arbeit in der eigenen Domaine, so ist 2013 mindestens auf dem gleichen Niveau, und wir finden gemäß dem Jahrgang 2013 noch einen Schritt weiter in Richtung Präzision und Klarheit in Verbindung mit einer klaren Ausrichtung zu mehr aromatischer Tiefe bei Verzicht auf jegliche Schwere und Wuchtigkeit. Sozusagen bekommen die Weine dieses tänzerische und scheinbar schwerelose Element, mit scharfen Konturen und deutlichem Terroirausdruck.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Tendenz zu längerem Ausbau. Es stehen kurzfristig mehr Räumlichkeiten zur Verfügung, was es nicht mehr nötig macht Weine früher als beabsichtigt zu füllen, nur weil für den neuen Jahrgang kein Platz existiert. Das Ziel ist eindeutig den Weinen ein längeres Hefelager zu geben, was zu intensiveren, komplexeren Weinen führt, die auch mehr Alterungspotenzial besitzen und den Einsatz von Schwefel auf ein Minimum reduzieren.

Thomas Weine bekommen neben ihrer feinnervigen Art, wo sich nuancierte Frucht mit rassischer Mineralität mischen, diesen typischen Kalkbodenausdruck, der an nasse, gemahlene Steine erinnert und eine deutlich reduktive Note (zum Zeitpunkt der Verkostung vom Faß). Die floralen Aromen nehmen zu und zeigen schon in dieser jugendlichen Phase eine bemerkenswerte Tiefgründigkeit.

Thomas Weine zeigen das ganze Kaleidoskop der Lagen in Chassagne, wobei der Puligny Truffières mit seiner kühlen Differenziertheit aber auch mit seinem stoffigen Körper ein verbindendes Element zur Chassagnefamilie darstellt. Der Bâtard entwickelt sich immer mehr zu einem stilistischen Gegenentwurf zu anderen Bâtards mit seiner fast rieslingartigen Verspieltheit.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7371913	Bourgogne Chardonnay	2013	0.75	24,00	18,00
● 7371813	Chassagne Montrachet	2013	0.75	53,20	39,90
● 7814413	Chassagne Montrachet Baudines 1er Cru	2013	0.75	66,53	49,90
● 7372013	Chassagne Montrachet Embrazées 1er Cru	2013	0.75	66,53	49,90
● 7034513	Chassagne Montrachet Macherelles 1er Cru	2013	0.75	66,53	49,90
● 7372113	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2013	0.75	66,53	49,90
● 7814313	Chassagne Montrachet Vide Bourse 1er Cru	2013	0.75	88,00	66,00
● 7034713	Chassagne Montrachet Vide Bourse 1er Cru	2013	1,5	99,33	149,00
● 7391213	Chassagne Montrachet Dents de Chien 1er Cru	2013	0.75	92,00	69,00
● 7372213	Puligny Montrachet Truffière 1er Cru	2013	0.75	92,00	69,00
● 7384613	Puligny Montrachet Truffière 1er Cru	2013	1,5	99,33	149,00
● 7372313	Bâtard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7034813	Bâtard Montrachet Grand Cru	2013	1,5	283,33	425,00

Domaine Robert Groffier

Morey St. Denis

Eigenartigerweise sitzt diese Domaine in Morey obwohl sie keine Moreylagen besitzt, aber das ist sicher die einzige Ungereimtheit, über die man stolpern könnte. Es macht immer wieder Spaß zu beobachten, mit welcher Selbstverständlichkeit Nicolas Groffier die klare, geradlinige Stilistik beibehält, die diese Weine so elegant, facettenreich und raffiniert macht. In 2013 kommen die feinen aromatischen Verästelungen in den Weinen noch mehr zum Vorschein als im Vorjahrgang. Am Gaumen betört die tiefgründige Frucht, die durch eine Fülle an Extraktsüße gespeist wird. Dadurch gewinnen die Weine derartig an Spannung und Länge, dass der Nachgeschmack noch Minuten anhält. Wie auch im Vorjahr wurde hier von Wein zu Wein unterschiedlich mit ganzen Trauben bei der Vergärung gearbeitet, um die hohe Frische durchgängig beizubehalten und das rassige Element zu betonen, aber auch um die Eigenheiten jeder Lage aromatisch umzusetzen.

Die Weine scheinen vor ihrer Füllung enorm ausgeglichen und balanciert, sie vermitteln enormen Trinkspaß. In der sog. Fruchtphase wird deshalb sicher des Öfteren eine Flasche lange vor ihrer wirklichen Trinkreife getrunken werden, ganz einfach weil die Weine auch jung schon so viel Freude machen. Ab Sentiers aufwärts sollte man wirklich Geduld haben und diesen Beautys 7-10 Jahre Reife gönnen.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7782013	Bourgogne Pinot noir	2013	0.75	39,87	29,90
● 7652913	Gevrey Chambertin les Seuvrees	2013	0.75	92,00	69,00
● 7710613	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2013	0.75	173,33	130,00
● 7710513	Chambolle Musigny Sentiers 1er Cru	2013	0.75	185,33	139,00
● 7702513	Chambolle Musigny Amoureuuses 1er Cru	2013	0.75	320,00	240,00
● 7710813	Bonnes Mares Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7702313	Chambertin Clos de Bèze Grand Cru	2013	0.75	400,00	300,00

Domaine Fourrier

Gevrey Chambertin

2013 brachte aufgrund der übers Jahr insgesamt sehr feuchten Witterung eine der spätesten Lesen für das Burgund seit über 20 Jahren. Die Weinbergsarbeit war absolut entscheidend, die Erhaltung der Blätter in gesundem Zustand für eine vollfunktionierende Fotosynthese war Grundvoraussetzung für gesunde und physiologisch reife Trauben. Und so musste auch Jean-Marie Fourrier bis zum 2. Oktober ausharren, bis seine Parzellen ausgereift waren. Aufgrund der instabilen Witterungsverhältnisse musste alles sehr schnell gehen und so brachte man das gesamte Lesegut innerhalb von 5 Tagen ein. Aufgrund des kühlen Sommers reiften die Trauben nicht immer homogen, und so war eine peinlich genaue Selektion der Trauben entscheidend für die Qualität. Doch der Aufwand hat sich gelohnt, seine 2013er sind von einer Reintönigkeit und Rasse, die man probiert haben muss. Wie so oft bei Fourrier sind dies keine Weine für ungeduldige Zeitgenossen, nach einer relativ kurzen "Fruchtphase" von 3-4 Jahren verschließen sich die Weine oft für mehrere Jahre, um sich dann in vollem Glanz zurückzumelden. Probieren Sie also bald, oder haben Sie eine Dekade Geduld.

Wie schon in 2008, zeigen die Fourrierweine in 2013 ausgeprägten Lagencharakter: der Gevrey Chambertin VV (aus der Lage Champs Perriers in Brochon) präsentiert sich außerordentlich erdig-mineralisch, voller saftiger roter Früchte und den Gevrey-typischen Grillfleischaromen. Der 1929 gepflanzte Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru zeigt sich naturgemäß floraler in der Art, er umschmeichelt uns mit Aromen von roten Beeren, Pflaumen und Gewürzen. Immer faszinierend ist auch der Kontrast zwischen den beiden Gevrey 1er Crus Cherbaudes und Goulots: während letzterer unglaublich elegant und eher im dunkelbeerigen Spektrum mit intensiver Mineralität und kalkiger Mineralität beheimatet ist, zeigt der saftige, floral-kirschfruchtige Cherbaudes ganz klar seine Nachbarschaft zum Grand Cru Chapelle Chambertin. Schlichtweg großartig sind der Combes aux Moines und der Clos St. Jacques (limitiert): Schwerelose Persistenz ist hier das Schlagwort, beide zeigen hochintensiven Druck am Gaumen, wobei der Combes aux Moines mehr in die erdig-rauchige Richtung mit Aspekten von Blutorange und Bitterschokolade tendiert, während der Clos St. Jacques durch seine seidige Eleganz und Noten von Schwarzkirsche, Pfalumen und Senfkörnern besticht. Diese grandiose Kollektion ist ein Schulbeispiel für große Terroirweine!

Die Weine sind streng limitiert - Abgabe max. 6 Flaschen pro Person sortiert!

				Literpreis	Einzelpreis
● 7563413	Gevrey Chambertin	2013	0.75	78,67	59,00
● 7590713	Gevrey Chambertin Cherbaudes 1er Cru	2013	0.75	160,00	120,00
● 7599813	Chambolle Musigny Gruenchers 1er Cru	2013	0.75	173,33	130,00
● 7591913	Gevrey Chambertin Combe aux Moines 1er Cru	2013	0.75	173,33	130,00
● 7599713	Gevrey Chambertin Goulots 1er Cru	2013	0.75	173,33	130,00
● 7531013	Gevrey Chambertin Clos St. Jacques 1er Cru	2013	0.75	333,33	250,00

Domaine Jean Marc Joblot

Givry (Côte Chalonnaise)

Man staunt und gibt sich als stiller Genießer bei Weinen, die nicht nur unterschätzt sind, sondern einige der besten Weinwerte in Burgund. Waren die beiden Topweine Servoisine und Cellier aux Moines schon im letzten Jahr ähnlich in ihrem kraftvollen Auftritt, bei gleichzeitig spielerischer Leichtigkeit, sind beide in 2013 noch einen Tick "kühler" und von einer bemerkenswerten Präzision und vermitteln auch schon vom Fass den Eindruck ihrer Klasse. Die Struktur im Servoisine ist etwas fester, während Cellier aux Moines vor allem mit Finesse besticht und einer reintonigen Frucht, die zwischen dunklen und hellen Früchten changiert.

Die beiden Weißen sind betont nervig. Zitrusnoten und feine Mineralität untermalen die feine Pfirsichfrucht, die etwas hinter die floralen Noten zurücktritt, wodurch eine besondere Trinkfreude aufkommt. En Veau zeigt etwas mehr "Fleisch" und Stoffigkeit, bei Servoisine beeindruckt die Transparenz und aromatische Klarheit. Die Frische bei beiden bleibt lange in Erinnerung.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7633213	Givry en Veau blanc Vieilles Vignes 1er Cru	2013	0.75	36,67	27,50
● 7406913	Givry Servoisine blanc 1er Cru	2013	0.75	36,67	27,50
● 7131713	Givry Cellier aux Moines 1er Cru	2013	0.75	36,67	27,50
● 7099113	Givry Servoisine rouge 1er Cru	2013	0.75	36,67	27,50

Château de Puligny Montrachet

Puligny Montrachet

Als bisheriger Regisseur des alterwürdigen Château de Puligny Montrachet vollzog Etienne de Montille den einzig logischen Schritt und erwarb das Schloß mit den Weinbergen für die Montillefamilie, unterstützt von einigen Investoren darunter auch Francois Pinault, als die Domaine zum Verkauf stand. Das schon großartige Portfolio an weißen und roten Weinen bei de Montille wird hierdurch noch um einige Juwelen ergänzt. Die Stilistik bleibt jedoch absolut eigenständig, man vinifiziert hier, mit dem Ziel etwas schmelzigerer, stoffigerer Weine, die jedoch von feingliedriger Textur gestützt werden und subtiles Aromenspiel zeigen.

Der in perfekter Reife, fleischig und mit Zitrusaromen überzeugende Bourgogne Clos du Chateau, besticht mit klaren und überraschend komplexen Aromen. Mit seiner attraktiven frischen Frucht ist er köstlich schon jetzt und zugänglich, lässt aber auch die Möglichkeit einer 4-5-jährigen Flaschenreife zu, falls man dies wünscht.

St. Aubin Remilly ist eine absolute Toplage der Appellation, ein verführerischer Mix aus mineralisch-salinen und floralen Elementen mit reifer Steinobstfrucht. Betont elegant und mit intensiven Feuersteinaromen, dabei aber herrlich reif und saftig präsentiert sich der Meursault Poruzots aus 30-jährigen Reben.

Der Puligny Village, in dem ein großer Anteil aus einer Parzelle Chalumeaux stammt, die zu Village deklassiert wurden. Kraftvolle Aromen, Ankänge an Biskuit, die sich entwickeln hin zu einem zitronigen Finish. Dichter Wein, der auf eine geradlinige Entwicklung schließen lässt. Hier lässt sich ablesen, dass man auf sich langsam entwickelnde Weine hin vinifiziert, die Geduld erfordern.

Einen nervigen, energetischen Charakter zeigt der Puligny 1er Cru Chalumeaux, der aus einer deutlich höher gelegenen Lage stammt und sich folgerichtig mit Mineralität und feingliedrigen Aromen präsentiert, Zitrus und Limette und leicht florale Noten dominieren das feingliedrige Finish.

Etiennes Weine sind (sowohl weiß wie rot) Langsamentwickler, geradlinig, kompakt und von gediegener aromatischer Präzision. Niemals wuchtig und fern jeglicher Opulenz, mit einer geradezu aristokratischen Statur und kühlen Distinguiertheit.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7229212	Bourgogne Clos du Château de Puligny Montrachet	2012	0.75	33,33	25,00
● 7044412	St. Aubin Remilly 1er Cru	2012	0.75	53,20	39,90
● 7229312	Puligny Montrachet	2012	0.75	72,00	54,00
● 7229412	Meursault Les Poruzots 1er Cru	2012	0.75	92,00	69,00
● 7229512	Puligny Montrachet Chalumeaux 1er Cru	2012	0.75	105,33	79,00

SUBSKRIPTION

15 % bei Zahlung bis 15. Mai 2015

Die Domänen Perrot-Minot und Lucien Le Moine (Burgund) sowie Rotem und Mounier Saouma (Rhône) bieten wir in Subskription an. Bei Zahlung der Subskriptionsrechnung bis 15. Mai 2015 erhalten Sie 15 % auf die angegebenen Preise. Die Auslieferung erfolgt im Herbst bei Perrot-Minot und voraussichtlich im Dezember 2015 bei Lucien Le Moine. Der Subskriptionsrabatt ist nicht kombinierbar mit anderen Rabatten.

Domaine Perrot Minot

Morey St. Denis

2013 brachte für Christophe Perrot Minot wie auch bei seinen Kollegen ein Jahr voller Herausforderungen. Von Beginn an waren äußerste Wachsamkeit und Sorgfalt gefragt, um gut durch das feuchte, kompliziert verlaufene Jahr zu kommen, um die immer wieder drohenden Rebkrankheiten zu vermeiden, aber auch um die richtigen Schritte zur Unterstützung einer optimalen Reife zu wählen. Selbst die Lese, die Christophe vom 2. bis 15. Oktober durchführte, war äußerst heikel, da die Qualität der Trauben mit jedem Tag langsam aber sicher abnahm. Hier zeigen sich ganz deutlich die Vorteile seiner äußerst peniblen Arbeit, schon im Weinberg wird gezielt verlesen, danach im Keller auf einem 3(!)-fachen Sortiertisch nochmal gewissenhaft ausgelesen werden, so dass die 20 hl/Hektar Grenze bei ihm nur selten überschritten wird. Das Resultat kann sich sehen lassen: seine 2013er sind unglaublich frisch und reintonig, gesegnet mit wundervoller Transparenz. Außergewöhnlich bereits sein Gevrey Village, erdig und wild, mit feiner Mineralität. Der Morey St. Denis en rue de Vergy ist äußerst komplex, mit feinen, erdig-würzigen, vibrierenden Aromen und seidigen Tanninen. Ein wahrer Überflieger ist der Chambolle Vieilles Vignes (aus den Lagen Les Bussiéres und Combe d'Orveaux, 90-100 jährige Reben), cool, reintonig und unglaublich elegant, mit einem intensiven Bouquet von roten Johannisbeeren.. Die beiden 1er Cru Nuits St. Georges Richemone und Morey Riotte ähneln hinsichtlich Detailreichtum, Nervigkeit und Frische, bei ersterem bestechen erdige und herbale Nuancen, während beim Riotte vor allem seine kalkige Mineralität im Vordergrund steht. Schlichtweg atemberaubend ist die enorme Konzentration der beiden Cuvée Ultra-Weine, Nuits St. Georges Richemone (110jährige Reben) und Chambolle Combe d'Orvaux (70+ Jahre), die ihre Kraft spielend bündeln und unglaublichen Druck am Gaumen bei gleichzeitig wahnsinniger Finesse erzeugen. Der Einsatz eines Teils ganzer Trauben in der Maische gibt zusätzliche Energie und Frische. Gesteigert wird das Ganze noch von den Grand Crus, die aufgrund ihrer privilegierten Lagen nochmals für ein Plus an Kraft, Eleganz und Komplexität sorgen. Charmes Chambertin ist ohne Zweifel ein Musterbeispiel dieser Lage, vor allem hinsichtlich seiner Eleganz. Mazoyères hingegen setzt mehr auf pure Kraft und Wildheit, also alles andere als ein stilles Mauerblümchen. Der Chapelle Chambertin wiederum ist Reintonigkeit in ihrer höchsten Essenz, einfach wundervoll. Beide Topweine Chambertin und Clos de Bèze sind aus gekauften Trauben vinifiziert, Christophe hat aber das Recht, die Parzellen zu bearbeiten und zu kontrollieren. Das Ergebnis sind Weine, die auch in 2013 wieder zu den Allerbesten gehören, die wir aus diesem Jahrgang bei unseren Verkostungen probieren durften.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7011313	Gevrey Chambertin	2013	0.75	78,67	59,00
● 7820213	Morey St. Denis Rue de Vergy	2013	0.75	78,67	59,00
● 7011413	Chambolle Musigny	2013	0.75	88,00	66,00
● 7820113	Morey St. Denis Riotte 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7011713	Nuits St. Georges la Richemone 1er Cru	2013	0.75	198,67	149,00
● 7009513	Chambolle Musigny Combe d'Orveau Cuvée ultra 1er Cru	2013	0.75	320,00	240,00
● 7011613	Nuits St. Georges la Richemone Cuvée ultra 1er Cru	2013	0.75	320,00	240,00
● 7011513	Chapelle Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7819913	Charmes Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7820013	Mazoyere Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7074313	Chambertin Grand Cru	2013	0.75	500,00	375,00
● 7819813	Clos de Bèze Grand Cru	2013	0.75	500,00	375,00

Maison Lucien Le Moine

Beaune

Die Energie und Ambition des Tausendsassas Mounir Saouma scheint unerschöpflich. Die Zahl seiner Crus (er nennt es seine burgundische Bibliothek) wächst mit diesem Jahrgang auf fast 80 (in Worten achtzig) und lässt die Faszination für dieses Füllhorn an großen Burgundern immer mehr wachsen. Vernünftigerweise, und weil die weltweite Nachfrage nach seinen Weinen mehr und mehr steigt, begnügen wir uns mit gut 50 Weinen, die aber dennoch genug Spielwiese bedeuten, um in die burgundische Lagenwelt einzutauchen und einzigartige Erfahrungen zu sammeln. Die bekannten Weinkritiker wie Meadows, Tanzer, Galloni, Martin (für Parker) sind sich relativ einig darin, bei Le Moine eine der hochklassigsten Sortimente ganz Burgunds zu verkosten, abgesehen von der riesigen Vielfalt, die unvergleichlich ist.

Mounir Saouma zählt 2013 zur Familie der klassischen, traditionellen Jahrgänge, die in der Regel Chaptalisation benötigen. "Wir haben eine Kombination von niedrigen Erträgen und hoher Transparenz zum jeweiligen Terroir. Die niedrige Mengenausbeute brachte Intensität ohne Power." Wie immer gibt es eine sehr späte malolaktische Vergärung und entsprechend späte Fülltermine (ca. September- November 2015) für den 2013er Jahrgang. Mounir: "Die Zeit im Fass bringt mehr aromatische Tiefe und Extraktsüße". "Sogar hagelgeschädigte Weine von der Cote de Beaune rufen nach Geduld, es wäre ein Irrtum die Weine der Côte de Beaune zu zeitig von der Hefe zu nehmen, die Weine blieben aggressiv anstatt Tiefe zu entwickeln."

Nicht nur für Stephen Tanzer war die Verkostung der 2013er Le Moine ein 'Highlight' seines Burgundbesuchs. Alle Weine in unserem Angebot sind mindestens kleine Preziosen, einige besondere seien hier erwähnt:

Weiß: Chassagne La Romanée, Meursault Bouchères, Meursault Genevrières, Meursault Perrières, Puligny Foliatières, Corton Charlemagne, Criots Bâtard Montrachet, Montrachet.

Rot: Chassagne Morgeot, Volnay Caillerets, Pommard Chanière, Pommard Rugiens, Nuits St. Georges Vaucrains, Gevrey Cazetiers, Chambolle Hauts Doix, Vosne Suchots, Vosne Petit Mont, Clos St. Denis, Charmes Chambertin, Echézeaux, Mazis Chambertin, Bonnes Mares, Chambertin, Clos de Bèze.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7369613	Bourgogne blanc	2013	0.75	39,87	29,90
● 7020213	Pernand Vergelesses Sout Fretille	2013	0.75	78,67	59,00
● 7043113	Puligny Montrachet Corvées des Vignes	2013	0.75	78,67	59,00
● 7027513	Chassagne Montrachet Abbaye de Morgeot 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7814013	Chassagne Montrachet Morgeot 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7228613	Meursault La Pièce sous le Bois 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7027213	Meursault Les Bouchères 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7228713	Puligny Montrachet Champ Canet 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7027113	Puligny Montrachet La Garenne 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7812713	Chassagne Montrachet Romanée 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7367413	Corton blanc Grand Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7366713	Meursault Genevrières 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7024513	Meursault Goutte d'Or 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7371313	Puligny Montrachet Foliatières 1er Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7367113	Meursault Perrières 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7367513	Corton Charlemagne Grand Cru	2013	0.75	185,33	139,00
● 7367613	Bâtard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	466,67	350,00
● 7228813	Criots Bâtard Montrachet Grand Cru	2013	0.75	466,67	350,00
● 7367713	Chevalier Montrachet Grand Cru	2013	0.75	600,00	450,00
● 7371413	Montrachet Grand Cru	2013	0.75	920,00	690,00

... Maison Lucien Le Moine

				Literpreis	Einzelpreis
● 7353313	Bourgogne rouge	2013	0.75	39,87	29,90
● 7024313	Volnay Carelles Sous la Chapelle 1er Cru	2013	0.75	83,33	62,50
● 7228913	Volnay Chanlin 1er Cru	2013	0.75	83,33	62,50
● 7027813	Beaune Clos des Mouches 1er Cru	2013	0.75	92,00	69,00
● 7027613	Morey St. Denis Genavrières 1er Cru	2013	0.75	100,00	75,00
● 7009813	Volnay Santenots 1er Cru	2013	0.75	100,00	75,00
● 7044013	Chassagne Montrachet Morgeot rouge 1er Cru	2013	0.75	105,33	79,00
● 7043813	Pommard Clos de Verger 1er Cru	2013	0.75	105,33	79,00
● 7043713	Pommard La Chanière 1er Cru	2013	0.75	105,33	79,00
● 7353013	Gevrey Chambertin Cazetieres 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7368413	Gevrey Chambertin Lavaux St. Jacques 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7024213	Nuits St. Georges Clos des Argillières 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7368113	Nuits St. Georges Vaucrains 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7368013	Pommard Grands Epenots 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7027713	Pommard Rugiens 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7366613	Volnay Caillerets 1er Cru	2013	0.75	118,67	89,00
● 7009913	Corton Renardes Grand Cru	2013	0.75	132,00	99,00
● 7368613	Chambolle Musigny Hauts Doix 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7229013	Chambolle Musigny Les Baudes 1er Cru	2013	0.75	150,00	112,50
● 7368713	Vosne Romanée Suchots 1er Cru	2013	0.75	173,33	130,00
● 7382213	Vosne Romanée Petits Monts 1er Cru	2013	0.75	198,67	149,00
● 7368813	Vosne Romanée Malconsorts 1er Cru	2013	0.75	212,00	159,00
● 7353113	Charmes Chambertin Grand Cru	2013	0.75	240,00	180,00
● 7369113	Clos de la Roche Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7369013	Clos St. Denis Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7369213	Clos Vougeot Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7312113	Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	265,33	199,00
● 7024413	Latricières Chambertin Grand Cru	2013	0.75	333,33	250,00
● 7369313	Bonnes Mares Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7368913	Chambolle Musigny Amoureuses 1er Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7820813	Griotte Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7312213	Mazis Chambertin Grand Cru	2013	0.75	366,67	275,00
● 7369413	Clos de Bèze Grand Cru	2013	0.75	400,00	300,00
● 7353213	Grands Echézeaux Grand Cru	2013	0.75	466,67	350,00

Für alle, die von seinen Weinen noch ältere Jahrgänge besitzen, sind hier noch ein paar kurze Zustandsbeschreibungen vom Meister, sofern die Weine in Kellern bei normalen Bedingungen gelagert waren:

2005: Überraschend, einige Crus haben sich gut entwickelt, sodass man beginnen kann, sie zu öffnen, meistens Rote, einige Weiße, speziell Chassagne, weniger Meursault und Puligny, Grands Crus noch Jahre vergessen.

2006: noch liegen lassen, können schon Spaß machen, sofern man sie ausreichend dekantiert, zeigen Körper, einer von Mounirs bevorzugten Jahrgängen.

2007: heute geöffnet und schön zu trinken, pur und mit Klasse, gut trinkbar ab sofort oder bis in 3 Jahren

2008: verschlossen, wie 2010, brauchen viel Zeit in der Karaffe, bestimmte "big boys" wie Mazis und Bonnes Mares verschlossen, Weiße öffnen sich mit Karaffe, großes Alterungspotenzial, Tannine und Säure

2009: noch liegen lassen, viele Weine, besonders Weiße, zur Zeit unbalanciert, warten

2010: beginnen sich zu verschließen, zwei Stunden Karaffe oder im Keller vergessen

2011 und 2012: noch in der zweijährigen jugendlichen Phase, während der sie mit Genuss getrunken werden können, nach 1-2 Jahren (ab jetzt) oder warten für 10 oder mehr Jahre

RHÔNE

Rotem & Mounier Saouma

Orange

Das kleine Weingut (ca. 8000-10000 Fl.) der beiden Besitzer des inzwischen bekannten Maison Lucien Le Moine in Beaune wurden nun erstmals von der Weinpresse (v.a. der amerikanischen, Parker, Winespectator, Tanzer, etc.) wahrgenommen, obwohl es nunmehr mit dem dritten Jahrgang auf dem Markt erscheint. Mounir wollte keine Proben versenden, sondern wartete bis die Journalisten zu ihm kamen. Dies spielte insofern keine Rolle, da die wenigen Flaschen unter seinen Importeuren weltweit ihre Abnehmer fanden. Auch wir waren von Anfang an von den ungewöhnlichen Weinen überzeugt.

Aus 2013 kommen zwei Weine, der weiße Magis, eine Cuvée aus 85 % Grenache blanc, Roussanne und Bourboulenc und der rote Omnia, aus 80 % Grenache und 20 % Mourvèdre. Ungewöhnlich ist hier die Ausbauweise, die fast identisch ist mit Mounir`s Burgundern: 24 Monate auf der vollen Hefe in neuen 500 l-Fässern, kein Abzug, Oxidationsschutz per CO₂, behutsames Schwefeln vor der Füllung. Der Magis entwickelt wirklich magische Eigenschaften. Seine aromatische Komplexität und Textur stehen auf einer Stufe mit einem großen Corton Charlemagne, reifer Pfirsich, Brioche, salzige Mineralität, leicht hefige Nase, extrem fokussiert. Ein absolutes Unikat. Der Omnia präsentiert in sich in einer Weise wie wir es nie zuvor bei einem Châteauneuf probiert haben. Wäre es nicht Grenache, man glaubte einen Cote rotie oder zumindest einen Hommage à Perrin im Glas zu haben. Feingliedrig, kühle Kirsch- und Himbeerfrucht, Marzipannoten, die Textur kann man ohne Zögern burgundisch nennen, ein wunderbar süffiges Elixier, dem Henri Bonneau, zu dem Mounir freundschaftlichen Kontakt pflegt, klassischen Châteauneuf-Charakter attestiert.

Der dritte Wein im Bunde ist der Arioso aus dem gewaltigen Jahrgang 2012, ausgebaut in demi muid Fässern (500 l), 100 % Grenache aus 70jährigen Reben vom Sand-Schiefer-Terroir von Pignan. Arioso ist ein unglaubliches Konzentrat, ein sanfter Riese, Kaschmir am Gaumen, wilde Erdbeeren, tiefdunkle, ultrareife Himbeeren, Waldboden, gegrilltes Brot, Sattelleder, kompakt und tief, Textur ähnlich eines Chambolle Amoureaux, ein Kuriosum und an der Luft eine aromatische Wundertüte voller Überraschungen. Kein Châteauneuf im Sinne der Appellation, ein "Saouma", einfach einzigartig.

Auch auf diese Weine erhalten Sie 15 % Rabatt bei Zahlung bis 15. Mai 2015.

				Literpreis	Einzelpreis
● 7821113	Châteauneuf-du-Pape blanc Magis	2013	0.75	105,33	79,00
● 7821213	Châteauneuf-du-Pape rouge Omnia	2013	0.75	100,00	75,00
● 7821312	Châteauneuf-du-Pape rouge Arioso (Le Clos)	2012	0.75	198,67	149,00

Es gilt weiterhin unser Rabatt 12/11 bei Bestellung von 3 x 12 Flaschen aus unserem Sortiment erhalten Sie pro Karton 1 Flasche gratis, 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.