



Newsletter Dezember 2016

BURGUND

Domaine Hubert Lignier

Morey St. Denis

Kaum etwas dokumentiert die Rückkehr der *Lignier* Weine zu alter Größe mehr als eine Probe des Jahrgangs 2014. Genau diese fand während der *Grands Jours* im März in den Kellern der *Ligniers* statt. Die Atmosphäre war nur auf das Probieren ausgelegt, alle Weine waren in den verschiedenen Kellern an drei Plätzen auf Fässern angestellt, jeweils daneben drei Vertikale der *Lignier*-Benchmarks *Morey VV*, *Clos de la Roche* und *Charmes Chambertin*. Angesichts der *Lignier*-typischen Bescheidenheit und Zurückhaltung zeigt die fast puristische Präsentation der Probe umso mehr die großartige Verfassung der Weine, die unserer Meinung nach zu den filigransten und feinsten Burgunds zählen. Waren die Weine zu Beginn aufgrund der kühlen Keller noch verschlossen, öffneten sie sich nach mehreren Stunden und zeigten den verführerischen Charme des Jahrgangs und seine Tiefe, Komplexität und Feingliedrigkeit, die so Pinot Noir-gemäß sind wie kaum zuvor seit 1999. Vor allem die älteren Jahrgänge, die zurückreichten bis 1976, gaben einen Eindruck von der unglaublichen Alterungsfähigkeit der *Lignier*'schen Weine. Auch wenn das noch nicht bei so vielen Weinliebhabern, Weinjournalisten und Kritikern angekommen ist, der Jahrgang 2014 bei *Lignier* ist ein Ereignis, das niemand, der Pinot Noir schätzt und liebt verpassen sollte. Jeder Wein für sich ist eine Sünde wert, dennoch gibt es natürlich aufgrund der Qualität einzelner Lagen in allen Appellationen Highlights wie diese:

Gevrey Chambertin Village: herzhaft, feinwürzig, saftiger Mix aus Frucht und floralen Aromen

Nuits St. Georges Poisets: dicht, mit würziger Frucht und Spannung

Morey 1er Cru Chaffots: kraftvoll, komplex, feinwürzig

Chambolle Musigny 1er Cru Les Baudes: seidig, voller Finesse

Gevrey Chambertin 1er Cru Perrières: mineralisch, komplex

Clos de la Roche Grand Cru: unglaublich subtil und elegant, dennoch tief und kraftvoll



Domaine J.F. Mugnier

Chambolle Musigny

Die Weine von *Frédéric Mugnier* gehören seit nunmehr fast zwei Jahrzehnten zum erlauchten Kreis der burgundischen Superstars und trotz der inzwischen stattlichen Preise sind seine Weine gefragt wie nie zuvor. *Monsieur Mugnier* beschreibt seine 2014er als frisch und balanciert, ansprechend in der Jugend aber auch mit gutem Alterungspotenzial. Gegenüber 2013 zeigen sich seine Weine etwas weniger konzentriert, dafür aber auch harmonischer und nicht so *austere*. So findet sich auch in 2014 in seinen *Chambolles* wieder jene einzigartige Finesse, eine kongeniale Verbindung aus *Frédéric's* Talent mit der Frische und umwerfenden floralen Charme der Chambolle-Frucht. In den Händen eines Meisters wie *Mugnier* werden diese Weine zum Inbegriff eines großen Burgunders. 2014 besitzt jene Frische und Detailgenauigkeit verbunden mit reintöniger Frucht und Duftigkeit, die einen einfach nur sprachlos macht. Die Qualität und auch der Preis steigen eher exponentiell als linear entsprechend der Gemarkungen an, aber es gibt eine Ausnahme: die *Mugnier-Magie* gibt es auch schon für eine Bruchteil seiner Top-*Chambolles*, sein *Clos de la Maréchale* ist die vielleicht eleganteste Variante eines *Nuits St. Georges* und völlig zu Unrecht im Schatten seiner Geschwister aus *Chambolle*.

Domaine Dujac

Morey St. Denis

Jeremy Seysses brachte bei unserem Besuch sein Erstaunen zum Ausdruck, dass er in 2014 trotz zwei schwerer Hagelstürme annähernd normale Erträge einbringen konnte. Auch die Qualität überzeugt: die Weine zeigten sich frisch, reif und ausgewogen, mit tendenziell eher dunklen, vollmundigen Fruchtaromen. Der ungewöhnlich hohe Anteil an mitvergorenen Stielen (85 %) ist nur bei vollreifem Lesegut sinnvoll und sollte dem Wein eine positive mittellange Entwicklung ermöglichen. Anders als die 2013er werden die 2014er *Dujac's* auch schon in der Jugend Freude bereiten, wir raten aber trotzdem dazu, die Weine mindestens eine Stunde vor dem Genuss zu öffnen und zu belüften. Aufgrund der sehr homogenen Qualität des Jahrgangs bei *Dujac* fällt es schwer einzelne Weine hervorzuheben, dennoch sei je ein Wein pro Kategorie besonders empfohlen: bei den *Villages* haben es uns besonders die beiden *Chambolles* angetan, die *Père & Fils Variante* riecht betörend nach Lavendel, Schwarzkirschen und Veilchen, während die *Domaine Dujac* Füllung sich deutlich rotfruchtiger und würzig präsentiert. Der *Morey St. Denis 1er Cru* (aus 70% *Ruchots* sowie dem Rest aus *Clos Sorbé*, *Millandes* und *Charrières*) besticht mit wilden erdigen und schwarzfruchtigen Pinotaromen sowie unglaublicher innerer Spannung. Wundervoll! Bei den *Grand Crus* gefiel uns besonders der *Charmes Chambertin* mit seiner großen Frische und Lebhaftigkeit. Ein großer Burgunder mit unglaublichen Fokus.



Domaine Mugneret-Gibourg

Vosne Romanée

Die Schwestern Marie Andrée und Marie Christine, die seit 1988 die Domaine leiten, sind äußerst zufrieden mit dem Jahrgang 2014 spiegelt er doch prototypisch ihre Persönlichkeiten wider: zurückhaltende Eleganz, souveränes Können und diskreter Auftritt. In Weinsprache ausgedrückt schlägt sich dies in samtigen Tanninen und einer wundervollen Balance zwischen Reife, Säure und Struktur nieder. Bei der Verkostung springt einen diese Klarheit geradezu an, die pure Frucht gepaart mit einer ästhetischen Anmut der Strukturen. Die Konsequenz ist eine weitere superbe Kollektion, ganz so, wie wir sie seit Jahren von hier kennen. Der *Vosne Romanée* gewohnt verführerisch Essenz aus Pflaume, Kirschen, Veilchen mit betont würzigen Aromen. Seidigkeit ist das Hauptmerkmal des *Chambolle Feusselottes*, gepaart mit Harmonie, Finesse und tiefgründiger Granantapfelfrucht. Die drei *Nuits St. Georges (Vieilles Vignes, Vignes Rondes, Chaignots)* zeigen die Spannbreite der Stile in *Nuits St. Georges*, keineswegs nur spröde, erdig und rustikal sondern seidig, mit betörender, satter Kirschfrucht. *Echezeaux* präsentiert sich voluminös und großzügig mit reifen Aromen von Schwarzkirsche und Pflaumen, sowie Gewürzen, mit viel Extrakt und mineralischem Abgang. Der *Ruchottes Chambertin* ist seiner Natur entsprechend kühler, fester und dichter und tritt dennoch einmalig leichtfüßig auf, energiegeladen, fokussiert und detailliert. Echte *Grand Cru* Qualität. Der *Clos Vougeot* stammt aus einer der besten Parzellen dieser großen Lage nach des *Chateau de Clos de Vougeot* und ist reichhaltig in einer einzigartig opulent gezügelten Art, die geradezu unverschämt cool daherkommt. Am Gaumen erlebt man den Druck und spürt dem Aromenpaket nach, das im Finish geradezu explodiert.



FEINKOST

Kaviar und Bachmanns Biolachs

Gerne bieten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder unsere Kaviar sowie Bio-Lachs Klassiker an.

Der Kaviar kommt hierbei vom Kaviarspezialisten Caviarbrücke. Alle Kaviarsorten sind leicht gesalzen (malossol) und werden in traditionellen Stülpdeckeldosen der Größen 30, 50, 125 und 250 Gramm geliefert. Der Versand erfolgt direkt, gekühlt, zuverlässig per UPS innerhalb von 24 Stunden bzw. zu dem von Ihnen gewünschten Termin, jedoch vor Weihnachten bis spätestens bis 16.12.2016. Die Versandkosten betragen 10,- Euro pro Lieferung.

Bachmanns Bio Lachse kommen aus garantiert biologischer Aufzucht vom schottischen Clare Island, wo sie 18 Monate mit entsprechendem Futter und größtmöglicher Bewegungsfreiheit aufgezogen werden. Hier gibt es optimale Strömungsverhältnisse für Lachse und hervorragende Wasserqualität mit Wassertemperaturen, die dem natürlichen Lebensraum der Wildlachse entsprechen. Die Verarbeitung erfolgt bei Peter Bachmann biologisch-energetisch, mit eigener Holzmischung werden die Lachse nach alter Tradition geräuchert. Unglaublich harmonisch im Geschmack und zart schmelzend auf der Zunge, zeigt er, wie herausragend edler Lachs wirklich sein kann. Genuss pur! Natürlich mit Slow Food-Siegel.

Jeder Lachs wird Ihnen in Isolierbox mit Kühlelementen frisch zugestellt und ist gekühlt bei 6°C 10-14 Tage haltbar. Für Weihnachten geben Sie Ihre Bestellung bitte bis spätestens 16.12.2016 auf, um eine fristgerechte Zustellung sicherzustellen. Für den Transport direkt von Bachmanns Lachsmanufaktur zu Ihnen nach Hause berechnen wir Ihnen pro Lieferung 13,50 Euro. Der Preis richtet sich nach dem Gewicht, dieses ist bei jedem Stück unterschiedlich, angegeben werden daher Kilopreise.

Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an. Wir bestellen die Delikatessen individuell für Sie.