

Liebe Kunden, liebe Weinfreunde,

Um einen Wein wirklich beurteilen zu können, muss man den Erzeuger besuchen, mit dem Winzer degustieren und diskutieren. Nur so erfährt man die notwendigen Details, die eine qualitative Einordnung überhaupt möglich machen. In diesem Punkt sind wir bei VINISÜD Traditionalisten und auch dieses Frühjahr wieder für Sie unterwegs. Bereits im Januar waren wir in Spanien, im Februar in Südfrankreich, im März steht Burgund, die Champagne und Deutschland auf dem Kalender, Italien folgt dann im April. Bereits jetzt haben wir unzählige Weine verkostet und gerade in Spanien einige Neuentdeckungen gemacht, über die wir Sie in diesem Keller Kurier brandaktuell informieren wollen. Während unserer Frankreichtour hat sich einmal mehr gezeigt, dass unsere Auswahl, gerade was das Thema Languedoc und Rhône angeht, zum Allerbesten zählt, was die jeweilige Region zu bieten hat. Darüber hinaus haben wir aber auch hier ein paar wunderbare neue Weingüter aufgetan. (demnächst noch mehr zu diesem Thema). Aus Frankreich sind heute die neuen 2006er von Laurent Combier aus Crozes-Hermitage dabei. Aus Italien gesellt sich eine kleine Deutschlandpremiere dazu, nämlich die besonders hochwertigen Proseccchi von der Azienda Marsuret, ausgezeichnet auf der VinItaly 2007 als bester Prosecco von ganz Italien.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und vor allem mit unseren Weinen
Ihr Norbert Ehret & Team

2005 Gourt de Mautens

Ab sofort in Subskription



Lange hat er sich Zeit gelassen. Immer wieder erwiderte Jérôme unsere Frage, wann denn sein 2005er endlich verfügbar sei, schlicht mit den Worten: „Der Wein braucht noch Zeit!“ Winzer können ganz schön stur sein, wenn es um ihren eigenen Wein geht, manche sogar sehr ausgeprägt, aber das zeichnet sie auch aus. Jérôme Bressy ist so ein Querkopf, der uns manchmal an den natürlich wesentlich älteren Henri Bonneau erinnert, und in der Tat tauschen sich beide nicht selten aus. Für Jérôme ist die Erfahrung des Grand Seigneurs eine wichtige Bereicherung, während Henri Bonneau jüngst einige gebrauchte Barriques von Jérôme übernahm. Aufgeräumt und stets freundlich sind beide, aber wenn es dann um den eigenen Wein geht, sind sie stur und besessen, lassen nur das Allerbeste zu, als seien es ihre kleinen Kinder. Jérôme Bressy, den wir seit seinem ersten Jahrgang als Importeur begleiten, hat eine spektakuläre Entwicklung hinter sich. Begonnen hat alles mit einem unendlich barocken 1998er, gewonnen aus Miniertträgen von 12 hl/ha, gemacht ohne jegliche

Konzession an den internationalen Weingeschmack. Es folgte ein leichterer 1999er, ein herrlich tiefgründiger 2000er, bis er schließlich 2001 den Weg zu mehr Finesse einleitete, ohne jedoch die hedonistische Tiefe in seinem Wein aufzugeben. Mit seinem 2004er beweist Jérôme wie kaum ein Anderer an der südlichen Rhône, wie man höchste Konzentration und eine betörend sinnliche Aromentiefe perfekt in einen Wein verpacken kann, so dass dieser wie Samt und Seide über die Zunge gleitet. Ein Meisterstück in diesem Jahrgang, wie es nur ganz wenige an der Rhône gibt. Wie 2004 so ist auch 2005 von Hause aus kein ganz einfacher Jahrgang - Jahrgangstabellen mögen da ein anderes, plakativeres Bild vermitteln. Denn im Gegensatz zu den 2004ern, die sich ad hoc offen in ihrer Aromatik und feifruchtig, aber dafür, wenn man nicht acht gab, zu dünn präsentieren (eine extrem strikte Ertragsreduzierung war unabdingbar), lauerte beim 2005er die Gefahr, zu strenge und ausgezehrte Weine zu gewinnen. Eine späte Lese, die viel Nerven kostete, war unabdingbar, damit die Trauben und somit die Tannine auch wirklich physiologisch reif sind. Und auch beim Ausbau war viel Fingerspitzengefühl und vor allem Geduld notwendig. Aus diesem Grund entschied sich Jérôme immer wieder, die turnusmäßige Abfüllung dieses Ausnahmejahrgangs zu verschieben. In 2005 galt es, der Routine und vor allem auch der Nachfrage des Marktes, die schon früh nach diesen Weinen rief, zu widerstehen und auf eigene Intuition zu vertrauen. Wohl deshalb gibt es in 2005 Licht und Schatten wie in kaum einem anderen Jahrgang. Wer hier nach Lehrbuch arbeitete, den strafte die Natur, die schließlich keinen strengen Regeln folgt. Fast 27 Monate reifte der 2005er Gourt de Mautens, erst in großen Stückfässern und dann im ausgekleideten Zementtank. Wie richtig Jérôme in seinem Tun liegt, können wir heute erstmals probieren in Form eines Gourt de Mautens, den wir Ihnen voller Überzeugung als den bis dato besten anbieten.

Subskriptionspreis € 31,00 / Fl. 0,75l (später € 35,00 / Fl.), zahlbar bis zum 15.4.2008. Die Auslieferung erfolgt ca. Juni 2008.

2005 Gourt de Mautens Rasteau, rouge 0,75l

Subskription (41,33 €/Liter) **€ 31,00**

2005 Gourt de Mautens Rasteau, rouge Magnum 1,5l

Subskription (44,00 €/Liter) **€ 66,00**

Nehmen Sie sich Zeit, wenn sie diesen Wein das erste Mal im Glas haben, denn schließlich ist er gemacht, auch in 20 Jahren noch allerhöchsten Genuss zu bieten. Das heißt aber nicht, dass er nicht bereits heute ein Erlebnis ist, denn in der Nase geizt er in keiner Weise. Mit seiner verführerischen tiefen und satten Frucht, den feinen Graphitnoten, die das eisenerzhaltige Terroir von Rasteau widerspiegelt, den feinen Gewürzen mit Thymian und etwas Zimt lädt er unweigerlich zum ersten Schluck ein. Mit großartiger, fast süßer Konzentration trifft er auf die Zunge, gewinnt schon im zweiten Augenblick an Transparenz und Aromentiefe, so dass sich seine wunderbare aromatische Dichte fast explosionsartig auf der Zunge verteilt, bleibt aber - nobel eingekleidet durch sein pudriges Tannin - perfekt in seiner Balance. Ein Weinunikat wie dieses in Worte zu kleiden, bleibt immer ein schwieriger Versuch. Ihn selber im Glas zu haben, ist die beste Wahl; denn in einem solchen Wein schlummert eine derart vielschichtige und tiefe Aromatik, dass ein jeder Verkoster etwas anderes herauschmeckt. Gemeinsam kommen sie aber ganz sicher zu dem Schluss: Der 2005er Gourt de Mautens ist eines der ganz großen Weinerlebnisse, die es aktuell zu kaufen gibt.



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de



