

BURGUND 2010 BEI VINISÜD

Probieren Sie einen Querschnitt unserer 2010er Burgunder
am 22, 23. & 24. November 2012 in unserem Laden in Erlangen

2010 - EINER DER BESTEN JAHRGÄNGE DER LETZTEN 20 JAHRE

“2010 may be the most surprising vintage in the last 20 years and that is no small statement when one considers just how many harvests there were in this decade alone where victory has been narrowly snatched from the jaws of potentially truly awful vintages...2010 is an Exciting and Ultra-Classic Vintage of Refinement, Balance and Superb Transparency.” Allen Meadows | bourghound.com

Nach dem exzellenten Jahrgang 2009 hatte niemand gewagt in 2010 auf eine ebenso herausragende Qualität zu hoffen. Der Witterungsverlauf war im Gegensatz zu 2009 von einem eher kühlen Klima geprägt, trotzdem aber kamen im September Trauben von allerbesten Güte und mit perfekten Analysewerten wie Zucker, Extrakt und Säure in die Kelter. Die Natur hatte nämlich an entscheidenden Punkten die Weichen für einen großen, vielleicht sogar einzigartigen Jahrgang gestellt. Das unterstreichen inzwischen die wichtigen Weinjournalisten, Allen Meadows zum Beispiel schreibt: **„I’m here to confirm that they are not only excellent but there are any number that are indisputably better than their 2009 counterparts. In fact, I will even go so far as to say that once people have a chance to taste a sufficient number of them that they will indeed start asking just how good is good because the 2010s are genuinely excellent.”**

DAS WETTER

Während der Jahrgang 2009 an Hand seines Witterungsverlaufs schnell erkennen ließ, dass es sich um einen sehr guten Jahrgang handeln wird, war dieses beim 2010er nicht auf Anhieb möglich. Der Jahresbeginn von Januar bis Mai zeigte sich überdurchschnittlich kalt, erst Anfang Juni, rechtzeitig zur Blüte kam mit einer Schönwetterfront Optimismus auf. Diese wurde jedoch immer wieder von Unwettern durchkreuzt. Genau hier wurde jedoch ein wichtiger Grundstein für die besondere Güte des Jahrgangs gelegt, denn wegen der wechselhaften Witterung kam es zur sogenannten Verrieselung der Blüte. Das von den französischen Winzern als „Millerandage“ bezeichnete Phänomen ist sehr willkommen, wird dadurch der Ertrag pro Rebstock von Natur aus bereits im frühen Stadium reduziert. Vom 21. Juni bis zum 11. Juli kam endlich ein richtiges Sommergefühl auf während der August sich wieder durchwachsener zeigte. Die Lese begann unter kühlen aber trockenen Bedingungen um den 22. September und dauerte bis in den Oktober. Obwohl die Trauben einen optimalen Reifezustand aufwiesen wollte zum Zeitpunkt der Lese verständlicherweise noch kein Winzer beschwören, dass 2010 ein großer Jahrgang ist. Während des Ausbaus jedoch zeigte sich zusehends, dass hier ein außergewöhnlicher, vielleicht sogar einzigartiger Jahrgang heranreift. Was wir heute im Glas haben ist absolut großartig, sowohl in Weiß als auch in Rot, und so sucht man verständlicherweise nach einer finalen Erklärung. Ein wichtiger Schlüssel für die außergewöhnliche Qualität der 2010er liegt wie schon oben geschrieben in der sogenannten Millerandage, der Verrieselung der Blüte. Dadurch wurde der Ertrag bereits zu Beginn um satte 30-50% reduziert, die wenigen verbleibenden Trauben hatten sehr kleine Beeren mit wenig Saft und wenigen Kernen. Da die Rebe deshalb ihre Energie auf eine deutlich kleinere Menge an Trauben verteilen musste, konnten diese trotz des kühlen Witterungsverlaufs perfekt ausreifen. Wie wir heute wissen ist der kühle Witterungsverlauf sogar maßgeblich dafür verantwortlich, dass die 2010er eine derart außergewöhnliche Brillanz besitzen und auch die Tannine sind perfekt ausgereift. Es zeigt sich einmal mehr, dass für die Rebsorte Pinot Noir nicht in erster Linie besonders warme Temperaturen, sondern vielmehr Licht- und Sonnenstrahldauer wichtig sind und die gab es in 2010 in der genau richtigen Dosis. Heute wissen wir, dass die Verkettung vieler glücklicher Umstände der Grund für die besondere Güte und die perfekte Balance der 2010er Burgunder ist. Der natürliche Alkohol liegt zwischen 12,5 bis 13,5%, wegen des geringen Ertrags besitzen die Weine sehr hohe Extraktwerte, der PH-Wert ist mit ca. 3,5g/l perfekt (gemessen nach der malolaktischen Gärung).



UNSERE VERKOSTUNGSEINDRÜCKE

Allen Meadows: "2010 – An Exciting and Ultra-Classic Vintage of Refinement, Balance and Superb Transparency."

Auch wir haben inzwischen weit über einhundert Burgunder des Jahrgangs 2010er verkostet und sind von der herausragenden Güte und dem einzigartigen Charakter dieser Weine begeistert. Das aber schmälert unser Urteil zurückblickend über den Jahrgang 2009 keineswegs. 2009 ist ein von der Sonne verwöhnter Jahrgang mit herrlich reichen, kraftvollen, tiefgründigen und sinnlichen Weinen. Auch die von Jay Milly auf Robert Parkers Website veröffentlichten Nachverkostungen der 2009er vom April diesen Jahres unterstreichen das. Die hohen Bewertungen, seinerzeit vergeben für die Fassproben der 2009er, bestätigen sich heute bei den gefüllten Weinen komplett. Wir haben es also vielmehr mit zwei großen Jahrgängen zu tun, die sich jedoch von ihrem Charakter her deutlich voneinander unterscheiden.

Was die 2010er so einzigartig macht ist ihre elegante Art, ihre Klarheit und ihre perfekte Balance zu der sich eine große innere Konzentration gesellt. Es sind Weine die man im besten Sinne des Wortes als klassisch bezeichnen kann, denn ihre Textur ist wunderbar kühl. Sie sind voll reintoniger Frucht, die Mineralität der Lagen kommt kristallklar zum Ausdruck, sie sind schlichtweg perfekt balanciert. Ein besonderes Merkmal des Jahrgangs ist zudem die einzigartige Energie, denn ohne schwer zu wirken strahlen die Weine regelrecht von innen heraus. All diese Charakterzüge ziehen sich wohltuend durch die gesamte Qualitätshierarchie, beginnend beim einfachen Bourgogne, über die Villages, bis hin zu den 1er- und Grand Crus. Auch das ist eine gute Nachricht für alle Burgunderliebhaber, denn auch in 2010 bieten bereits die Basisweine wieder höchsten Genuss.

DER WERMUTSTROPFEN: BIS ZU 50% WENIGER WEIN

Die Lobeshymnen für den Jahrgang 2010 werden inzwischen von allen renommierten Weinjournalisten um die Welt getragen. Im Gegensatz zum Bordelais, wo die renommierten Weingüter inzwischen lieber nach Asien und Übersee verkaufen (wo höhere Preise gezahlt werden), pflegen viele Winzer in Burgund bewusst alte, langjährige Kundenbeziehungen in Europa. Davon profitieren auch wir bei der Verteilung und können Ihnen heute eine große Vielfalt der begehrten 2010er Burgundern anbieten. Trotz der Ernteeinbußen von bis zu 50%, der oben erwähnten internationalen Nachfrage und dem zunehmenden Interesse des asiatischen Marktes bleiben die Preise bei unseren Burgunderweingütern auch in 2010 erfreulich stabil. Dass eine derart solide Preispolitik nicht unbedingt selbstverständlich ist, dafür gibt es auch in Burgund inzwischen genügend Beispiele. Deshalb gilt unser besonderer Dank unseren Winzern für ihre seriöse und wie wir meinen weitsichtige Politik. Bei den uns zugeteilten Mengen müssen auch wir leider auch Einbußen hinnehmen, teilen Sie uns deshalb bitte rechtzeitig Ihre Wünsche mit. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns bei einigen Weinen eine Limitierung vorbehalten müssen.

BILL NANSONS UND UNSERE KAUFEMPFEHLUNGEN FÜR 2010

Die großen En Primeur Verkostungen in London, jeweils im Januar und Februar, sind das wichtigste Stimmungsbarometer für einen aktuellen Burgunder-Jahrgang. Auf Grund der enormen Vorschusslorbeeren wunderte sich dieses Jahres deshalb keiner über die große internationale Nachfrage, die sogar noch einmal der 2009er übertraf. Hinzu kam jetzt noch das steigende Interesse der Asiaten, die den 2011er Bordeaux trotz sinkender Preise den Rücken kehren und die Burgunder für dich entdecken. Die extrem kleine Ernte stellt deshalb Winzer auch wie Händler vor das Problem, dass die verfügbaren 2010er Mengen bei weitem nicht reichen werden, um dieser Nachfrage gerecht zu werden. Als erste Konsequenz sehen wir bereits die Preise für die großen Namen und gesuchten Grand Crus auf den sogenannten Sekundärmärkten, zum Beispiel in London wo sich viele Händler aus den USA und Asien bedienen, explodieren. Bill Nanson, Betreiber des unabhängigen Burgunderportals www.burgundy-report.com und Sprachrohr des privaten Burgunderliebhabers meint dazu: „Wir alle sahen die Preise bei den 2010er En-Primeur Tastings in London. Aber noch während wir miteinander diskutierten welche Wein wir uns kaufen wollen, mussten wir bereits feststellen, dass diese bereits ausverkauft sind. Was tun? Dann kaufen wir eben Weine von weniger angesagten Erzeugern.“ Bill Nansons, der nicht nur in London viele 2010er Burgunder verkostet hat, hat treffend erkannt, was die neuen Märkte wie Asien zum Glück noch nicht registriert haben: **Es sind heute nicht mehr ausschließlich die altbekannten und renommierten Domänen, welche große Burgunder produzieren. Inzwischen gibt es eine kleine aber feine Zahl von jungen, weniger bekannten Domänen, die Weine zu bieten haben, die sich hinter den großen Namen nicht mehr verstecken müssen. Diese neue Winzergeneration ist für den großen Qualitätsanstieg verantwortlich, den wir aktuell in Burgund erleben. Da diese Weingüter zum Glück noch nicht im Fokus der asiatischen Märkte stehen, gibt es auch in 2010 wieder sehr viele großartige Weine zu absolut fairen Preisen.**

DIE 2010ER MIT DEM BESTEN PREIS-GENUSSVERHÄLTNIS

Wer auf der Suche nach Burgundern mit bestem Preis-Genussverhältnis ist und, wie erwähnt, auf die ganz großen Namen verzichten kann, der wird auch in 2010 wieder fündig. Zwar kann nicht jede der jungen, aufstrebenden Domänen mit einem der klangvollen 1er- oder Grand Crus aufwarten, aber in ihren Weinbergen in Beaune, Volnay oder Aloxe-Corton beweisen sie, zu welchen Qualitäten auch diese Lagen fähig sind. Hier stehen, ebenso wie in den renommiertesten Grand Crus, alte und vor 60 und mehr Jahren von Hand geschnittene Pinot Noir Reben der sogenannten Selection Massale. Das Terroir ist auch hier von allererster Güte, nur wurde dieses Potenzial bis dato noch nicht komplett ausgeschöpft. Mit der gleichen Akribie und dem gleichen Know-how mit der die renommiertesten Domänen zum Beispiel ihre Lagen in Vosne-Romanée oder Gevrey-Chambertin pflegen, bearbeiten David Croix oder Blair Pethel ihre Parzellen in Beaune und im Corton. Sinnlich reich und delikater präsentieren sich ihre 2010er. Die Cortons von David Croix und Camille Giroud haben eine Klasse und Finesse erreicht, wie man sie man es sonst nur bei einem Echezeaux Grand Cru oder Clos Vougeot Grand Cru findet. Nicht umsonst sind die weltweit wichtigsten Weinjournalisten inzwischen genau darauf aufmerksam geworden. Die exzellenten Bewertungen für die 2010er der Domaine de Croix, Domaine Dublere und Camille Giroud beweisen das eindrucklich.

Es gibt also auch in 2010 neben den altbekannten, gesuchten Namen wieder viele spannende Neuentdeckungen. Man muss also nicht zwangsläufig 100 Euro pro Flasche ausgeben, um einen der ganz großen Burgunder im Glas zu haben. In der Preisklasse zwischen 20 und 36 Euro bietet Burgund heute dank seiner neuen Winzergeneration unschlagbaren Genuss. Unsere Favoriten haben wir für Sie zu besseren Übersicht separat aufgelistet.

DIE KONDITIONEN

Burgunderkauf ist Vertrauenssache. Über 20 Jahre Erfahrung mit dem Thema Burgund werfen wir auch dieses Jahr wieder in die Waagschale. Unsere Auswahl haben wir wie immer mit großer Sorgfalt nach mehrfacher Verkostung vor Ort zusammengestellt. **Wie bereits in den Jahren zuvor bieten wir Ihnen nachfolgende Weine befristet bis zum 30. November 2012 als Ankunfts-offerte an.** Ihre Vorteile liegen wie folgt auf der Hand: Sie ordern „en Primeur“, ohne Umweg oder Lagerkosten zum günstigen Preis. Im Gegensatz zur klassischen Bordeaux-Subskription zahlen Sie jedoch nicht lange im Voraus sondern nach Erhalt der Weine. Wir bitten um Verständnis, dass wir an Neukunden ausschließlich gegen Vorkasse oder per Lastschrift ausliefern. Auf Grund der extrem kleinen Ernte ist unser Kontingent dieses Mal kleiner ausgefallen als gewohnt, teilen Sie uns deshalb bitte rechtzeitig Ihre Wünsche mit. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns bei einigen Weinen eine Limitierung vorbehalten müssen. Burgund ist ein komplexes Thema, zögern Sie bitte nicht uns zu kontaktieren, wir beraten Sie gerne persönlich. **Selbst probieren können Sie einen Querschnitt unserer 2010er Burgunder am 22., 23. & 24. November in unserem Laden in Erlangen.**

DIE DOMAINEN IN DIESER OFFRTE AUF EINEN BLICK:

Chanterives | Tokomo Kuriyama & Gillaume Bott

Domaine de Croix

Domaine Dublere

Camille Giroud

Roche de Bellene

Domaine Georges Noëllat

Domaine Arlaud

Domaine Fourrier

Mengen und Preise für die folgenden Domainen gibt es an November

Domaine Jean-Claude Bachelet

Domaine & Héritiers des Comtes Lafon

Domaine Leflaive

Domaine Hudelot-Noëllat

UNSERE PERSÖNLICHEN TIPPS BIS EURO 36:

Wie bereits erwähnt gib es in 2010 wieder eine ganze Reihe spannender Best Buys. Hier unsere Favoriten bis 36 Euro.

	Listenpreis	Offerte
□ 2010 Bourgogne Blanc Chanterives	€ 14,80	€ 12,50
□ 2010 Bourgogne Blanc Camille Giroud	€ 18,50	€ 15,80
□ 2010 Montagne Blanc 1er cru Roche de Bellene	€ 19,80	€ 16,80
□ 2010 Meursault Chanterives	€ 36,00	€ 29,90
▪ 2010 Marsannay "Longerois" Camille Giroud	€ 23,00	€ 19,80
▪ 2010 Santenay (50% Santenay Villages & 50% Santenay 1 ^{er} Cru „La Comme“) Camille Giroud	€ 23,00	€ 19,80
▪ 2010 Savigny-lès-Beaune „Les Planchots du Nord“ Domaine Dublere	€ 23,50	€ 19,80
▪ 2010 Maranges 1er cru "La Croix aux Moines" Camille Giroud	€ 26,50	€ 22,50
▪ 2010 Alox-Corton „Les Boutières“ Domaine de Croix	€ 27,80	€ 23,50
▪ 2010 Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" Camille Giroud	€ 29,00	€ 24,80
▪ 2010 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillettes" Camille Giroud	€ 29,80	€ 25,80
▪ 2010 Beaune 1er „Les Cent Vignes“ Domaine de Croix	€ 32,00	€ 27,50
▪ 2007 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“ Domaine Dublere	€ 32,00	€ 27,50
▪ 2010 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“ Domaine Dublere	€ 32,00	€ 27,50
▪ 2010 Beaune 1er Cru "Les Avaux" Camille Giroud	€ 34,50	€ 29,50
▪ 2010 Gevrey-Chambertin Camille Giroud	€ 35,00	€ 29,80
▪ 2010 Beaune 1er Cru „Bressandes“ Domaine de Croix	€ 39,50	€ 33,50
▪ 2010 Nuits-Saint-Georges Domaine Georges Noëllat	€ 44,00	€ 35,00
▪ 2010 Volnay 1er Cru „Les Taillepieds“ Domaine Dublere	€ 42,50	€ 36,00

MAISON CHANTERIVES ♦ TOKOMO KURIYAMA & GILLAUME BOTT

Eine der schönsten Neuentdeckungen, die man aktuell in Punkto Weißer Burgunder machen kann ist das Maison Chanterives. Der Jahrgang 2010 ist das Debut dieser vielversprechenden Kooperation zwischen Tomoko Kuriyama und Guillaume Bott. Tomoko Kuriyama ist Japanerin, sie hat in Geisenheim Oenologie studiert und war unter anderem bei Paul Fürst, Georg Breuer, Peter Jakob Kühn und schließlich für das Weingut Altenkirch in Lorch tätig. Guillaume Bott ist gebürtiger Franzose, groß geworden ist er in Beaune, wo er auch die Lycee Viticole, die Weinbauschule besucht hat. Danach zog es ihn in die Provence, wo er für die Domaine Vannieres in Bandol tätig war. Burgund aber ist seine Leidenschaft und so kehrte er bald zurück, um für die Domaine Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet zu arbeiten. Inzwischen ist er Winemaker bei Simon Bize in Savigny-les-Beaune. Zusammen mit Tomoko Kuriyama hat er 2010 das Masion Chanterives gegründet. Guillaume Botte besitzt zwar keine eigenen Weinberge, da er aber mit einigen der heute angesagten Winzern bereits in die Schule gegangen ist oder die Lycee Viticole von Beaune besucht hat, verfügt er über beste Beziehungen. Das Maison Chanterives ist ein Mini-Negociant, die Trauben stammen ausschließlich von befreundeten Winzern, die Produktion beträgt jeweils nur wenige Barriques.

Klasse statt Masse lautet hier das klar gestecktes Ziel. Dabei geht es den Beiden nicht um den klangvollen Namen der Lage sondern vielmehr um die perfekte Qualität der jeweiligen Trauben. In 2010 haben sie bei befreundeten Winzern Trauben aus den Appellationen Bourgogne Blanc, Meursault und Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“ für sich auswählen dürfen. Wer die drei Weine probiert der schmeckt sofort, dass sowohl das Lesegut als auch die jeweilige Parzelle von allerster Güte sind. Auch bei der Vinifizierung wurde mit viel Fingerspitzengefühl gearbeitet, hier erkennt man die Handschrift von Tomoko Kuriyama, die jedem Wein eine besondere Natürlichkeit und Klarheit belässt. Sensibel geht sie mit dem Barrique um und so strahlt bereits ihr Bourgogne Blanc voll reifer und zugleich frischer Zitrusfrucht, das etwas prononciertere Toasting beim Meursault wiederum unterstreicht ganz zart seine nussige Aromatik. Vom Jahrgang 2010, ihrem Debut, gibt es drei wunderschöne Weißweine, wir dürfen aber in Zukunft sicher noch einiges mehr von den Beiden erwarten.


Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

	Listenpreis	Offerte
□ 2010 Bourgogne Blanc Unter dem Etikett „Bourgogne Blanc“ bieten Tokomo und Guillaume viel Burgund für kleines Geld. Die Trauben stammen aus einer der besten Lage der Côte Chalonaise. Behutsam haben die Beiden das Barrique eingesetzt und so strahlt der Wein mit einer vollreifen Frucht, die von einer klaren und animierenden Mineralik unterlegt ist. Am Gaumen mit viel Struktur, einem schönen Spiel aus Frische, Frucht und Schmelz. Ein großartiger „kleiner“ weißer Burgunder mit Charakter, ein wirklicher „best buy“. Trinken 2012-2017	€ 14,80	€ 12,50
□ 2010 Meursault Von einem Weinberg direkt unterhalb des Meursault 1er Cru „Porozot“ gelegen, es ist einer der besten Meursault Villages, die wir in 2010 verkostet haben. Wunderbar präsent in der Nase mit reifen gelben Früchten, einer zart nussigen Meursault-Mineralik und animierenden Frische. Auch am Gaumen mit sinnlicher Konzentration und feinem Schmelz, hinzu kommt hier eine kühle Finesse und Strahlkraft, die unverkennbar auf die Herkunft, die Nachbarschaft zum 1er Cru Porozot hindeutet. Trinken 2012-2020	€ 36,00	€ 29,90
□ 2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru „Morgeot“ Während der Bourgogne Blanc und der Meursault bereits heute viel Trinkgenuss bieten, ist dieser Chassagne-Montrachet aus einem anderen Holz geschnitzt, denn deutlich verhaltener präsentiert sich dieser und verlangt noch nach 2-3 Jahren Flaschenreife. Ungemein distiguiert und edel präsentiert sich die Aromatik, Mineralik pur, flüssige Steine und Terroir vom feinsten, ohne Schminke, gemacht für ein langes Leben und für Liebhaber traditioneller weißer Burgunder. In der Tiefe schlummert die erdige Konzentration von Chassagne-Montrachet, in der Textur gibt die Finesse ganz klar den Ton an. Trinken 2014-2025	€ 49,80	€ 39,80

DOMAINE DES CROIX ♦ zertifiziert Bio

Wir kennen und schätzen David Croix bereits als Weinmacher bei Camille Giroud. Ende 2004 wurde ihm die Domaine Duchet mit insgesamt 5 Hektar Weinbergen in den besten 1er Cru Lagen von Beaune und im Grand Cru Corton zum Kauf angeboten. Weinberge sind in Burgund heute annähernd unerschwinglich, nur in den noch nicht so renommierten Lagen wie eben in Beaune oder im Corton kann man einen Kauf noch bewältigen. Dass insbesondere die Corton-Lagen im Gesamtkontext von Burgund sogar eher unterbewertet sind, erkennt man daran, dass jüngst auch die Domaine de la Romanée-Conti 2 Hektar im Corton Grand Cru gekauft hat. Aubert de Villaine hätte sich zweifelsfrei auch eine andere, sprich renommiertere Grand Cru Lage leisten können. Aber gerade der Corton mit seinem einzigartigen, vielschichtigen und ganz klar unterschätzen Terroir reizte Aubert de Villaine, so seine Aussage.

In einer Nach- und Nebelaktion kaufte David Croix zusammen mit stillen Teilhabern schließlich die Domaine Duchet, wohlwissend, dass sich eine solche Gelegenheit nicht ein zweites Mal bieten wird. Der besondere Schatz der Domaine liegt in den Weinbergen selbst. Dort stehen ausschließlich alte, vor 60 und mehr Jahren noch von Hand veredelte Pinot Noir Reben.

Diese erbringen zwar nur wenig Ertrag, dafür aber besonders kleine, hochkonzentrierte Beeren. Umgehend hat David Croix diese Weinberge auf biologische Bewirtschaftung umgestellte, wohlwissend, dass er nur so seinen alten Reben ihr ganzes Potenzial abgewinnen kann. Mit dem Jahrgang 2010 ist ihm jetzt ein ganz großer Wurf gelungen. Mein schmeckt förmlich, dass seine Weinberge in einem perfekten, natürlichen Gleichgewicht sind, so dicht und zugleich ausbalanciert präsentieren sich die Weine. Die Erträge sind wegen der alten, handveredelten Reben von Hause aus sehr niedrig, der Jahrgang 2010 hat dazu noch sein Übriges getan. Mengenmäßig ist das zweifelsohne schmerzhaft für David, qualitativ gesehen aber ein Lottogewinn. Wir kennen kaum einen Beaune oder Corton Grand Cru, der auf der einen Seite so tief und komplex in der Frucht ist, gleichzeitig aber über so viel Finesse und edle Tannine verfügt.

Zu wenig hat man sich, Davids Meinung nach, in den letzten Jahrzehnten um diese beiden Appellationen gekümmert. Mit viel Fleiß und Fingerspitzengefühl hat er inzwischen die Domaine de Croix zum Fixstern für die Appellationen Beaune und Corton gemacht. Sein Bestreben uns allen zu beweisen, dass sich weder die 1er Cru Lagen von Beaune und schon gar nicht die Grand Cru Weinberge des Corton hinter den ganz großen Namen verstecken müssen, ist mit seinen 2010ern absolut aufgegangen. Das unterstreichen die geradezu euphorischen Bewertungen von Allen Meadows und Robert Parkers Wine Advocate.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

	Listenpreis	Offerte
▫ 2010 Corton Charlemagne Grand Cru	€ 94,00	€ 79,80
Die Charlemagne-Parzelle von David Croix liegt auf der Aloxe-Seite und ist somit bestens nach Süden exponiert. Bereits in der Nase empfängt uns dieser Corton-Charlemagne mit einem betörenden Mix aus exotischen Früchten und feinstem Feuerstein, der fast süchtig macht. Am Gaumen hoch konzentriert und voll reifer Frucht, zugleich perfekt ausbalanciert durch seine noble Mineralik und integrierte Frische. Ein wahres Elixier an weißem Corton von großer Konzentration und zugleich von perfekter Harmonie und Balance. Trinken ab 2017 und durchaus bis 2030		
■ 2010 Aloxe-Corton „Les Boutières“	€ 27,80	€ 23,50
Dieser Aloxe-Corton ist der beste Beweis dafür, dass Burgund bereits zu einem solchen Preis echte Klasse zu bieten hat. Tief und konzentriert ist das Bukett mit Noten von roten Beeren und Pflaumen. Am Gaumen mit viel Tiefgang, auch hier finden wir sie wieder, die herrlich sinnliche Beerenfrucht, die mit erdigen Nuancen und Gewürznoten unterlegt ist. Ein absolut sinnlicher, kraftvoller Burgunder, einfach lecker. Trinken 2015-2025		
■ 2010 Beaune 1er „Les Cent Vignes“	€ 32,00	€ 27,50
Ein Beaune ganz auf der feinen Seite, wie man es von der Lage „Les Cent Vignes“ auch erwartet. Bereits in der Nase wunderbar differenziert, subtile florale Noten vermischen sich mit einer überaus klaren Pinot Noir Frucht. Am Gaumen strahlt der Wein förmlich, wie an einem seidigen Faden reihen sich feinste Aromen auf wie Perlen an einer Schnur. Ein durch und durch sinnlicher Beaune voller Finesse und mit seidigen Tanninen. Trinken 2015-2025		
■ 2010 Beaune 1er Cru „Bressandes“	€ 39,50	€ 33,50
Der kraftvolle, konzentrierte Beaune. Tiefgründig in seinem Bukett aus dunkelgefärbter Pinot Noir Frucht. Auch am Gaumen mit einer herrlichen Konzentration, betörenden Noten von Veilchen und Gewürzen. Kraftvoll kleidet er den Mund aus, der Abgang ist lang und dicht, die Tannine edel und reif. Ein Beaune mit viel Entwicklungspotenzial. Trinken ab 2018-2030		
■ 2010 Corton Grand Cru „La Vigne au Saint“	€ 76,00	€ 64,50
Vorbei sind die Zeiten als ein Corton als Grand Cru 2. Klasse galt. Tief, zugleich edel und vielschichtig ist das Bukett. Feinste Beerenaromen sind unterlegt mit edlen Kräuternoten, unverkennbar ist bereits in der Nase ist die Klasse dieses Weines. Am Gaumen fast schwebend und doch so tief und facettenreich, wie es eben nur ein Grand Cru kann. Die Kraft des Corton-Bergs ist eingebettet in eine hochfeine Textur. Ein Corton, ganz auf der eleganten, finessenreichen Seite. Trinken 2018-2030+		
■ 2010 Corton Grand Cru „Les Grèves“	€ 78,00	€ 66,50
Der kraftvolle, maskuline Corton. Im Bukett ein Mix aus reifen roten Waldbeeren, unterlegt mit Minze und mineralischen Noten von Graphit und Torf. Am Gaumen mit einer beeindruckenden Fruchtkonzentration, dunklen Gewürznoten und einem feinkörnigen Tannin. Haftet lang am Gaumen. Der ist gemacht für ein langes Leben. Trinken ab 2020-2030+		

NEU IM PROGRAMM

DOMAINE DUBLERE ♦ naturnah

Eine der schönsten Neuentdeckungen, die man aktuell in Burgund machen kann! Blair Pethel ist gebürtiger Amerikaner, als politischer Journalist war er zu Zeiten von Bill Clinton im Weißen Haus tätig. Schon damals galt seine Leidenschaft dem Wein und hier ganz besonders dem Burgunder. Seine Urlaube nutzte er, um bei einem befreundeten Winzer in Nuits-Saint-Georges bei der Weinlese zu helfen. Als er im Jahr 2000 nach einer beruflichen Verschnaufpause suchte, heuerte er für ein ganzes Jahr als einfacher Weinbergarbeiter bei einer der renommiertesten Domainen in Burgund an. Von da an hatte ihn der Burgund-Virus komplett infiziert, wie er uns heute erzählt. Und als er den Entschluss fasste, den USA den Rücken zu kehren und nach Burgund zu ziehen, fand er bei seiner Frau und den beiden Kinder Unterstützung. Auf die Frage, warum er nicht in den USA, in Oregon oder Santa Barbara seinen Traum verwirklicht hat, antwortet Blair unmissverständlich: „Wer große Pinot Noir und Chardonnays machen will der muss nach Burgund kommen. Nur hier ist das bis ins letzte Detail möglich!“ 2005 konnte Blair schließlich zwei Weinbergspartellen in Beaune und Savigny-les-Beaune erwerben, die Domaine Dublere war gegründet. „Zuerst haben mich die alten Winzer misstrauisch beäugt“, sagt Blair heute. „Als sie aber gesehen haben, das ich es selber bin, der täglich auf dem Traktor sitzt, die Reben schneidet, im Boden wühlt, das Unkraut jätet und das Laub schneidet, haben sie mich schnell in ihr Herz geschlossen. Sie hatten einfach Sorge, einen schnöseligen amerikanischen Investor unter sich zu haben.“

Auch wir möchten hier gerne herausstellen dass Blair Pethel keiner jener neuen Edel-Negociants oder Edel-Winzer ist, wie man sie auch in Burgund zunehmend findet. Seine finanziellen Mittel sind durchaus beschränkt. Es ist seine tiefe Leidenschaft fürs Burgund, die Weine aber auch die Menschen hier, die ihn antreibt und genau das schmeckt man in seinen Weinen. Deshalb hat er von der Pike auf bei zwei hochrenommierten Domainen als schlichter Weinbergarbeiter begonnen, ein solides Oenologiestudium in Beaune draufgesattelt und wie gesagt 2005 seine kleine Domaine geründet. Seine bescheidene Art und persönliche Nähe zu den Weinbauern vor Ort hat ihm inzwischen so manche Türe geöffnet. So konnte er weitere kleine Parzellen in Nuits-Saint-Georges, Morey-Saint-Denis, Volnay und Chassagne-Montrachet dazu pachten. Blair Pethel will nicht schlicht Trauben kaufen und daraus Wein vinifizieren, so wie es aktuell vielerorts Mode ist. In seiner Lehrzeit als Weinbergarbeiter hat er gelernt wie wichtig gerade diese Arbeit ist. Hier legt er den Grundstein für die Qualität und den

besonderen Charakter seiner Weine, wie er uns versichert. Läuft man mit Blair durch seine Weinberge, erkennt man in ihm den liebevollen Gärtner der sofort erkennt welche einzelne Rebe kerngesund und welche seine besondere Aufmerksamkeit erfordert. Deshalb hat er in den letzten Jahren viel Arbeit in seine Reben investiert, unter anderem mit einer ausgeklügelten Düngung mit Kompost und Mist. Sein Ziel ist es, jeden Weinberg in sein eigenes Gleichgewicht zu bringen, damit die Reben auf natürliche Weise einen niedrigen Ertrag und gesund, reife Trauben hervorbringen.

Dieses Streben nach Natürlichkeit setzt sich auch in seiner Weinbereitung fort. Penibel sortiert er die Trauben gleich zweimal, erst im Weinberg und ein zweites Mal im Keller. Bewusst traditionell, behutsam und komplett manuell ist der Ausbau. Auf ein Minimum beschränkt er die Extraktion, um der Finesse des jeweiligen Weinbergs den Vorrang zu lassen. So entstehen auf wohlthuende Art und Weise herrlich feinduftige, animierende und verspielte Weine an denen wirklich alles pure Natur ist.

Blairs 2010 Kollektion ist schlichtweg eine Wucht. Die Frische und Eleganz des Jahrgangs kommt in diesen Weinen brillant zum Ausdruck, sie besitzen viel Tiefe ohne jedoch schwer zu wirken, ist Textur ist wie Samt und Seide. Blair Pethel hat Recht behalten, solche Weine kann man nur in Burgund machen.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

	Listenpreis	Offerte
<p>▣ 2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chaumées“</p> <p>Ein ganz großartiger Chassagne-Montrachet voller Energie, wunderbar differenziert und edel. Bereits in der Nase hochelegant und verspielt mit Aromen von Zitrusfrüchten und Feuersteinen. Am Gaumen mit einer wunderbaren Konzentration, dabei hochkomplex und fein mit einem wunderbaren Spiel zwischen Frucht, Frische und Mineralik. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 54,00	€ 45,00
<p>▣ 2010 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chenevottes“</p> <p>Der kraftvolle Chassagne-Montrachet. In der Nase mit einem betörenden Mix aus reifen gelben Früchten, zart-rauchigen Noten und Kräutern. Am Gaumen herrlich kompakt, voll reifer Frucht und Tiefe und mit viel Griff im Abgang. Ein Chassagne-Montrachet zum entdecken, bei dem sich mit jedem Schluck neue Fassetten auftun. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 54,00	€ 45,00
<p>▣ 2010 Corton-Charlemagne Grand Cru</p> <p>Von den besten Parzellen im „Le Charlemagne“ und „En Charlemagne“. Es ist ein Corton-Charlemagne, der ein richtiges Aromenfeuerwerk entfacht. Einerseits herrlich reich und konzentriert, so wird das Aromen- und Geschmacksfeuerwerk doch perfekt durch die klare und feste Mineralik ausbalanciert. Das ist höchste Grand Cru Qualität und dieser Klasse einzigartig. Trinken ab 2016-2030</p>	€ 98,00	€ 82,00
<p>■ 2010 Savigny-lès-Beaune „Les Planchots du Nord“</p> <p>Bewusst verzichtet Blair Pethel darauf einem besonders tieffarbenen Savigny-les-Beaune zu machen, wohlwissend, dass man mit diesem kühlen und vor allem gebstoffreichen Terroir vorsichtig umgehen muss. Zu schnell extrahiert man rustikale Tannine denen nicht die nötige Frucht und Substanz gegenüber steht. Dieser hier ist hochfein, zart und voller Charme, so schön und lecker kann ein Savigns-les-Beaune sein. Schon jetzt sind die Tannine schmelzend zart und ummanteln die animierend duftige, feine Frucht. Trinken 2014-2025</p>	€ 23,50	€ 19,80
<p>■ 2010 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“</p> <p>Direkt neben dem Beaune „Clos du Roi“, also im Norden gelegen. Ein Beaune voller Finesse, Frische und Charme. In der Nase regelrecht betörend in seinem Duft von Herzkirnschen, Johannisbeeren, Minze und floralen Aromen. Wunderbar feminin und charmant. Am Gaumen seidig, mit einer feinen und dennoch tiefgründigen Fruchtkonzentration, einer edlen Gewürzaromatik, seiden Tanninen und viel Präzision im Abgang. Kein Kraftprotz, sondern ein Charmeur, dessen besondere Klasse in der Finesse und aromatischen Tiefe liegt. Burgund in Reinstform! Trinken ab 2016-2025</p>	€ 32,00	€ 27,50
<p>■ 2007 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“</p> <p>Durch einen glücklichen Zufall konnten wir noch ein paar Kisten von diesem 2007er kaufen. Der Wein präsentiert sich heute in Topform und ist jetzt wunderbar zu trinken. Hochfein in seinem Bukett, am Gaumen wie Samt und Seide, auch hier delikat in seiner Frucht und Aromatik. Einer der schönsten 2007er Beaune, die wir kennen. Ganz im Stil des Jahrgangs kein Kraftprotz sondern ein Charmeur par Exzellece. Trinken jetzt-2017</p>	€ 32,00	€ 27,50
<p>■ 2010 Volnay 1er Cru „Les Taillepieds“</p> <p>Volnay ist ein anspruchsvolles Terroir. Der hohe Kalkanteil und das kühle Mikroklima verleihen den Weinen schnell einen etwas kargen Charakter. Hier ist viel Fingerspitzengefühl nötig, um die Duftigkeit und die besondere Finesse dieses Terroir voll zur Geltung zu bringen. Der 2010er Volnay 1er Cru „Taillepieds“ von Blair Pethel ist einer der schönsten Volnay, die wir in den letzten Jahren verkostet haben. Einerseits wunderbar reif, zugleich edel und kühl ist die Frucht, die glasklare Volnay-Mineralik ist darin wunderbar eingebunden. Auch am Gaumen absolut brillant, mit einer hochfeinen Pinot Noir Frucht, hochfeinen steinigen Noten und viel Energie im Abgang. Ein Volnay wie im Bilderbuch. Trinken ab 2018-2030</p>	€ 42,50	€ 36,00
<p>■ 2010 Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru „Les Blanchards“</p> <p>Satt und sinnlich ist die Nase mit schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, Gewürzen und feinen erdigen Nuancen. Am Gaumen wunderbar konzentriert und raffiniert im Spiel der Aromen, die Frucht ist betörend und reich, die Tannine sind edel und reif. Ein durch und durch sinnlicher Morey-Saint-Denis. Trinken ab 2016-2030</p>	€ 48,00	€ 39,50
<p>■ 2010 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Aux Bousselots“</p> <p>Die Lage „Aux Boisselots“ liegt auf der Vosne-Romanée-Seite von Nuits-Saint-Georges. Dementsprechend edel und distinguiert präsentiert sich bereits die Nase mit feinen floralen Nuancen. Die Frucht ist kühl und raffiniert, die Aromatik edel und dichtgewoben, die Tannine absolut subtil. Ein hochfeiner Nuits-Saint-Georges mit der Kraft und Finesse eines Vosne-Romanée. Trinken ab 2017-2030</p>	€ 58,00	€ 48,00



Mit ca. 50.000 Flaschen Jahresproduktion gehört Camille Giroud mengenmäßig zu den ganz kleinen, qualitativ aber zu den ganz großen Négociants von Burgund. David Croix ist hier der federführende Kopf, unter seinen Händen entstehen im besten Sinne des Wortes klassische Burgunder. Clive Coats bemerkt: „Here the genius is the 26 year old David Croix“ und die Zeitschrift *Bourgogne aujourd'hui* wählte David bereits 2007 zum Winzer des Jahres.

David Croix ist ein regelrechtes „Trüffelschwein“, wenn es darum geht spannende Weinbergspartellen ausfindig zu machen. Dabei geht es ihm in erster Linie nicht um klangvolle Namen oder Grand Crus. Die tatsächliche Qualität der Parzelle, das Alter der Reben und vor allem die Weinbergarbeit sind für ihn wichtig. So findet man in seinem Portfolio eine ganze Reihe preiswerter Burgunder, die geschmacklich viel zu bieten haben. Hinter dem schlichten Namen *Côtes de Beaune Villages* verbirgt sich zum Beispiel ein Weinberg im Ort Ladoix mit fast 100 Jahre alten Reben, in dem schlicht als Santenay etikettierten Wein steckt die Hälfte 1er Cru „La Comme“ mit drin.

Die 2009er Kollektion von David Croix, angefangen beim *Bourgogne* bis hin zu den Grand Crus, war bereits ein großer Wurf. Die 2010er sehen wir auf gleichem Niveau, hier und da sogar mit einer leichten Steigerung wie zum Beispiel beim *Gevrey-Chambertin*, der dieses Jahr an Substanz und Klasse dazugewonnen hat. Zwei neue Weine gibt es zudem: Aus dem Nachbarort von *Gevrey-Chambertin* kommt ein *Marsannay „Longerois“* mit geradezu überragendem Preis/Genußverhältnis. Mit dem 2010er *Volnay 1er Cru „Caillerets“* greift David jetzt auch in *Volnay* nach den Sternen, es ist ein grandioser „Caillerets“, fein und verspielt, mit großem geschmacklichem Reichtum und unglaublicher mineralischer Präzision.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

	Listenpreis	Offerte
<p>▫ 2010 Bourgogne Blanc</p> <p>Aus einer Parzelle beim Ort Puligny-Montrachet gelegen. Auch in 2010 wieder ein hocheleganter, feiner Bourgogne Blanc mit glasklarer Aromatik, einer feinen Zitrusfrucht, animierenden Frische und kühler Mineralik. Trinken ab 2012-2016</p>	€ 18,50	€ 15,80
<p>■ 2010 Côte de Beaune Villages</p> <p>Hinter dem schlicht als <i>Côtes de Beaune Villages</i> etikettierten Wein verbirgt sich in Wahrheit ein Ladoix aus der Lage „Les Chaillots“ mit fast 100 Jahre alten Reben. In der Nase eine feine, herbe Würze mit viel Kirsche, Cassis und einem feinen Toasting. Am Gaumen zupackend, mit dunkler Beerenfrucht, viel Cassis, einer würzig-kühlen Struktur und feinen rauchigen Komponenten. Ein herrlich charaktervoller und konzentrierter <i>Côte de Beaune Villages</i> mit Tiefe. Trinken ab 2014-2020</p>	€ 19,50	€ 16,80
<p>■ 2010 Marsannay „Longerois“</p> <p>Marsannay, nördlich von <i>Gevrey-Chambertin</i> gelegen ist der Ort mit einer beachtlichen Qualitätssteigerung in den letzten Jahren. Wie gut diese Weine sein können, das beweisen inzwischen eine Hand voll Winzer. Der 2010er von Camille Giroud ist so konzentriert und sinnlich wie ein <i>Gevrey-Chambertin</i>. Am Gaumen herrlich barock, mit dunklen Waldbeeren, Süßholz, feinen erdigen Nuancen und schmelzend-weichen Tanninen. Trinken ab 2016-2025</p>	€ 23,00	€ 19,80
<p>■ 2010 Santenay (50% Santenay Villages & 50% Santenay 1^{er} Cru „La Comme“)</p> <p>Santenay liegt ganz im Süden der <i>Côte de Beaune</i>. Das kühle Mikroklima und der sandig-kalkige Boden von Santenay verleiht diesem Wein eine herrlich kühle, saftig-fleischige Kirschrucht. Am Gaumen mit viel Energie, nicht breit sondern fein und schlank im Trunk. Die 50% 1er Cru „La Comme“ geben dem Weine eine schöne Tiefe und zusätzliche aromatische Dimension. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 23,00	€ 19,80
<p>■ 2010 Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“</p> <p>Ein würzig, steinig-kühler Santenay 1er Cru. Die Frucht geht in die Richtung von Blaubeeren und Cassis und ist unterlegt mit einer feinen Fruchtsüße. In der Aromatik finden wir Menthol, Blüten, Waldbeeren und ein feines Toasting, die Tannine sind wunderbar reif und weich. Im Abgang wird der Wein von einer kühlen und femininen Finesse getragen. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 29,00	€ 24,80
<p>■ 2010 Maranges 1er Cru „La Croix aux Moines“</p> <p>Auch die Appellation <i>Maranges</i> liegt ganz im Süden der <i>Côte de Beaune</i>. Im Vergleich zu Santenay fallen die Weine hier zwar nicht ganz so fein, dafür etwas konzentrierte aus. Bereits in der Nase herrlich sinnlich in seinem Mix aus reifen roten Beeren, Unterholz und floralen Noten. Mit viel Fruchtstruktur am Gaumen, feinen Minz- und Kräuternoten und einem schönen, runden Abgang. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 26,50	€ 22,50
<p>■ 2010 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Les Peulettes“</p> <p>In 2010 gelingt David Croix mit seinem <i>Savigny-les-Beaune</i> eine wunderbar elegante Interpretation dieses Terroirs. Bereits in der Nase erkennt man die perfekte Reife der Trauben. Am Gaumen mit einer saftigen und zugleich kühlen Frucht, Aromen von Pflaume, etwas Erde und Veilchen. Insgesamt herrlich klar, mit viel Spiel und für einen <i>Savigny-les-Beaune</i> herrlich reifen und feinen Tanninen. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 29,80	€ 25,80
<p>■ 2010 Beaune 1er Cru „Les Avaux“</p> <p>Dieser 2010er bietet wieder <i>Beaune 1er Cru</i> vom Feinsten: Sinnlich und edel in seiner Beerenfrucht, intensiv und zugleich klar in seiner Aromatik. Am Gaumen mit viel Spannung, einer schönen Dichte, mineralischer Klasse und einer schönen Vielschichtigkeit. Sinnlich und fein in seinem Abgang. Ein hochedler und zugleich konzentrierter <i>Beaune 1er Cru</i> aus einem großen Jahrgang. Trinken ab 2016-2026</p>	€ 34,50	€ 29,50
<p>■ 2010 Gevrey-Chambertin</p> <p>In 2010 hat uns der <i>Gevrey-Chambertin</i> richtig gut gefallen. David Croix hat neben der Parzelle „Les Crais“ nun auch ein Parzelle im „Croix des Champs“ dazubekommen. „Les Crais“ sorgt für die Finesse und Frische, die Trauben aus „Croix des Champs“ verleihen dem Wein zusätzlich Konzentration, Tiefe und eine feine Gewürzaromatik. Ein ganz wunderbarer <i>Gevrey-Chambertin</i>, betörend in seiner Frucht, sinnlich in seiner Aromatik und mit viel Charme im Abgang, ein echtes Vergnügen. Trinken ab 2015-2025</p>	€ 35,00	€ 29,80
<p>■ 2010 Volnay 1^{er} Cru „Caillerets“</p> <p>Neu im Sortiment: Die Lage „Caillerets“ ist eine der besten und spannendsten von <i>Volnay</i>, denn hier kommt die feingliedrige Art und mineralische Finesse von <i>Volnay</i> perfekt zum Ausdruck. Bereits in der Nase ungemein nobel und feinduftig mit frischen roten Beeren, unterlegt mit der <i>Volnay</i> typischen Mineralik von Kreide und frischen Kräutern. Auch am Gaumen überaus köstlich und elegant, mit einem hochfeinen Aromenspiel und einem noblen, langen Abgang. Ein <i>Volnay 1er Cru</i> in Bestform. Trinken ab 2017-2030</p>	€ 52,00	€ 44,50
<p>■ 2010 Vosne-Romanée</p> <p>Der Klassiker aus dem Hause Camille Giroud. Die Trauben stammen von zwei Parzellen mit zum Teil 100 Jahre alten Reben. Bereits in der Nase ganz und gar <i>Vosne-Romanée</i> mit einem Mix aus reifer, edler Beerenfrucht und feinsten, mineralischen Gewürznoten. Füllt den Gaumen mit seiner Frucht aus Cassis und Blaubeeren reich aus, bleibt dabei aber distinguert und kühl. Die ganze Aromatik ist herrlich dunkel und tiefgründig mit Noten von Sternanis, Zimt und viel mineralischem Graphit. Wunderbar dicht, edel und lang im Abgang. Ein absolut hochkarätiger <i>Vosne-Romanée</i> traditioneller <i>Machart</i> mit hoher Lebenserwartung. Trinken ab 2017-2030</p>	€ 47,00	€ 39,90

- **2010 Corton Rognets Grand Cru** € 76,00 € 65,00
 Bereits mit dem 2009er hat David Croix bewiesen, zu welcher Klasse und Feinheit diese Corton-Lage fähig ist. Allen Meadows schreibt über den 2010er: „Croix indicated that this was vinified with 30% whole clusters. There is a touch of wood present on the otherwise densely fruited, spicy and overtly floral nose of black berry, earth and anise aromas. The exceptionally rich, powerful and prominently muscular broad-shouldered flavors possess an impressive concentration of dry extract that imparts a velvety texture to the long, serious and strikingly long finish. But what makes this wine so impressive is just the sheer complexity and at least at this early juncture, it is easily the most complex wine in the range.“ Trinken ab 2020-2035
- **2010 Corton Clos du Roi Grand Cru** € 76,00 € 65,00
 Im direkten Vergleich zum Rognets präsentiert sich der Clos du Roi auch dieses Jahr weder maskuliner. Er ist sozusagen der Aristokrat unter den Cortons, der distinguierte und tiefgründige Typ, seine große Kraft ist wunderbar verpackt in eine edle, seidige Textur. Der gesamte Trinkfluss ist geprägt von einer noblen Mineralik. Ein Klassiker, gebaut für eine lange Zukunft. Trinken ab 2020-2035
- **2010 Charmes-Chambertin Grand Cru** € 104,- € 89,-
 Neu im Sortiment ist auch dieser Charmes-Chambertin zu dem Allen Meadows treffend notiert: A cool, pure and relatively elegant nose features a perfumed mélange of red currants, soil tones and a hint of underbrush. The detailed and energetic middle weight plus flavors possess finegrained tannins that contribute to the sense of refinement on the balanced, precise and driving finish. This is excellent and should amply reward mid to long-term cellaring.“ Trinken ab 2020-2035

MAISON ROCHE DE BELLENE

Nicolas Potel ist in Burgund eine feste Größe, unter dem Namen „Maison Nicolas Potel“ hat er sich bereits vor Jahren einen Namen gemacht, mit seinem neuen Projekt, dem Maison Roche de Bellene, schlägt er jetzt ein neues Kapitel auf. Dass Nicolas Potel bereits Ende 2006 das gleichnamige, von ihm gegründete „Maison Nicolas Potel“ in Nuits-Saint-Georges verlassen hat, das wissen nur die Wenigsten. Vorausgegangen waren Unstimmigkeiten bezüglich der Qualitätsphilosophie mit den mehrheitlichen Eigentümern, den Gebrüdern Cottin vom Handelshaus Laboure-Roi. Seine besten Traubenlieferanten konnte er jedoch pünktlich zum Jahrgang 2009 mit in sein neues Maison Roche de Bellene mitnehmen.

Für seine 2009er Kollektion konnte Nicolas Potel bereits die ersten Lorbeeren sammeln und auch in 2010 brilliert seine Kollektion. Auf Grund der extrem kleinen Erntemenge sind jedoch die Traubenpreise für einige seiner Weine stark gestiegen. Da er nur Pächter und nicht Besitzer dieser Lagen ist musste er insbesondere für die Trauben der Grand Crus zum Teil bis zu 100% mehr bezahlen als noch in 2009. Wir haben uns deshalb entschieden, in diesem Jahr bei ihm auf die renommierten Grand Crus zu verzichten zumal seine besten 1er Crus ohnehin kaum schwächer sind.



Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

- | | Listenpreis | Offerte |
|--|-------------|---------|
| <p>□ 2010 Montagne Blanc 1er cru</p> <p>In 2010 hat Nicolas Potel erstmals einen Teil der Trauben im Barrique vergoren, das verleiht dem Wein zusätzlich Kraft und Schmelz. In der Nase herrlich duftig, mit fruchtig-floralen Nuancen. Am Gaumen herrlich klar in seiner exotischen Frucht, unterlegt mit mineralischer Frische und einem feinen Schmelz. So gut und auch preiswert kann Burgund sein! Trinken ab 2012-2017</p> | € 19,80 | € 16,80 |
| <p>■ 2010 Volnay „Vieilles Vignes“</p> <p>Bei dem 2010er Volnay „Vieilles Vignes“ erkennt man wieder die guten, alten Beziehungen, die Nicolas Potel zu den besten Winzern des Ortes pflegt. Es ist ein Bilderbuch-Volnay, ungemein fein, mit frischer Beerenfrucht, unterlegt von einer femininen Mineralstruktur am Gaumen. Trinken ab 2016-2025</p> | € 32,00 | € 27,50 |
| <p>■ 2010 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Laveaut Saint-Jacques“</p> <p>Oberhalb des legendären „Clos Saint Jacques“ gelegen liegt die Lage im Einfluss der kühlen Winde, die aus dem Lavaux-Tal auf sie herabfallen. In 2010 hat Nicolas Potel penibel darauf geachtet, den perfekten Reifegrad der Trauben zu erwischen. Die Frucht ist herrlich konzentriert und tiefgründig, es ist ein ganzer Korb reifer roter Beeren, unterlegt mit Süßholz, Gewürzen und feinsten Mineralien. Auch am Gaumen kraftvoll und hochkonzentriert, in der Aromatik dunkel gefärbt mit feinen Gewürznoten, die Tannine sind feinkörnig und edel. Ein ganz exzellenter Laveaut St.-Jacques. Trinken ab 2018-2030</p> | € 69,00 | € 59,00 |
| <p>■ 2010 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cazetièrs“</p> <p>Zusammen mit dem Clos Saint-Jacques zweifelsfrei eine der allerbesten 1er cru Lage des Ortes. Hochedel und verspielt tritt der 2010er auf die Zunge, besitzt einerseits die Tiefe eines Clos Saint-Jacques, gleichzeitig aber auch die Finesse und den Charme der Grand Crus des Ortes. Ein Gevrey-Chambertin voller Energie, Kraft und Finesse. Trinken 2018-2030</p> | € 76,00 | € 65,00 |
| <p>■ 2010 Vosne-Romanée 1^{er} Cru „Petits Monts“</p> <p>Herrlich kühle, duftige Vosne-Romanée-Nase mit dunklen roten Johannisbeeren, feinen steinigen Nuancen den so typischen, edlen Vosne-Romanée-Gewürzen. Ein überaus aristokratischer, klassischer Vosne-Romanée, kraftvoll und vielschichtig am Gaumen, feinziseliert in seiner Mineralik und betörend fein in seinem Abgang. 2018-2030</p> | € 76,00 | € 65,00 |
| <p>■ 2010 Vosne-Romanée 1^{er} Cru „Aux Malconsorts“</p> <p>Unverkennbar ist die direkte Nachbarschaft zum Grand Cru „La Tache“. Ein von seinem herausragenden Terroir geprägter Vosne-Romanée mit einem ganzen Füllhorn hochfeiner und zugleich hochkomplex Aromen und Nuancen. Tiefdunkel in seiner Cassisfrucht, am Gaumen kraftvoll und viel Tiefgang, die ganze Aromen- und Fruchtfülle ist perfekt eingebettet in feste, steinige Mineralität, auch die Tannine sind absolut edel.. 2018-2030</p> | € 120,- | € 98,00 |

DOMAINE GEORGES NOËLLAT

Ganze drei Generationen hat es gedauert bis Maxime Cheurlin, der Urenkel von Georges Noëllat, mit dem Jahrgang 2010 das Familienweingut aus seinem Dornröschenschlaf erweckte. Das Lagenportofolio der Domaine ist herausragend, den Erbteil von Charles Noëllat, einem Cousin von Georges, kaufte 1988 Madame Lalou Bize-Leroy und gründete hieraus Ihre Domaine d'Auvernavy. Zum Glück hielt Marie-Thérèse Noëllat, die Großmutter von Maxime Cheurlin ihren Erbteil so lange festgehalten bis jetzt mit dem Jahrgang 2010 ihr Enkel alt genug war um das Weingut zu übernehmen.

Die Qualität der Weinberge ist, wie bereits erwähnt, herausragend. Aber nicht nur die einzelnen Lagennamen lesen sich wie das Who is Who von Vosne-Romanée, auch beim Begehen erkennt man, dass sie alle mit besonders alten Reben bestockt sind. Zudem sind die einzelnen Zeilen innerhalb der Lagen bestens exponiert, so schließen die Reben im Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru „Les Boudots“ ohne Unterbrechung direkt an die des Vosne-Romanée 1er Cru „Les Malconsorts“ an.

Pünktlich zum Jahrgang 2010 ist Maxime Cheurlin ins Weingut eingestiegen. Vorab hat er eine hochwertige önologische Ausbildung absolviert und unter anderem praktische Erfahrung bei der Domaine Gros gesammelt. Sein Nachbar Comte Louis-Michel Liger-Belair steht ihm heute beratend zur Seite. Drakonisch hat Maxime Cheurlin in 2010 die Erträge reduziert, der Jahrgang tat das Seinige dazu. Auf Grund der großen Konzentration der Trauben hat er diese komplett entrappt und während der Maischegärung bewusst sehr behutsam extrahiert. So brilliert sein erster Jahrgang mit hochkonzentrierten, fast barocken Weinen die in ihrer Fruchtkonzentration und in ihrem aromatischen Reichtum fast ein wenig an die des Altmeisters Henri Jayer erinnern. Deshalb wurde Maxime Cheurlin bereits während der Grands Jours de Bourgogne im Februar dieses Jahres als DER neue Senkrechtstarter von Vosne-Romanée gehandelt.

Für die Zukunft hat sich Maxime viel vorgenommen: Bei der Weinbergsarbeit will er auf sukzessive auf naturnahe Bewirtschaftung umstellen und in der Vinifikation mehr ganze Trauben mit verarbeiten, um den Weinen neben ihrer Kraft, die sie hier dank der alten Reben von Natur aus besitzen, noch mehr Raffinesse mitzugeben. Seine 201er sind großartige Weine ganz im Stil traditioneller Burgunder, die Preise sind angesichts der gebotenen Qualität höchst attraktiv. Wir freuen uns, dass Maxime Cheurlin uns als einer seiner zwei Exklusiv-Importeure für Deutschland ausgewählt hat.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

	Listenpreis	Offerte
■ 2010 Nuits-Saint-Georges	€ 44,00	€ 35,00

In den letzten Jahren beweisen immer mehr Winzer welches Potenzial in den Lagen von Nuits-Saint-Georges steckt. Die Hangneigung ist hier etwas geringer, was sich darin ausdrückt, dass die Weine etwas weniger kraftvoller ausfallen als im benachbarten Vosne-Romanée. Die Weinberge, die jedoch auf der Seite nach Vosne-Romanée liegen, besitzen zudem klare Affinitäten zu ihrem berühmten Nachbarn. Dank extrem niedriger Erträge hat Maxime Cheurlin in 2010 einen grandiosen Nuits-Saint-Georges abgefüllt. Obwohl es nur ein Villages ist, ist der Wein extrem dicht und konzentriert und voll reifer Frucht, die von einer noblen Mineralik unterlegt ist. Die Tannine haben Griff und Klasse, ebenso wie in Vosne-Romanée. Trinken 2017-2028

■ 2010 Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru „Les Boudots“	€ 62,00	€ 49,00
--	---------	---------

Im diesem Wein schlagen zwei Herzen, das des Ortes Nuits-Saint-Georges mit seiner saftigen, frischen Frucht und das von Vosne-Romanée mit seiner tiefgründigen und edlen Art. Wie bereits erwähnt, flankieren die Reben von Maxime Cheurlin direkt die des Vosne-Romanée 1er Cru „Malconsorts“, der ja wiederum nach Norden direkt an den Grand Cru La Tache grenzt. Dementsprechend dicht und gleichzeitig edel präsentiert sich dieser Wein am Gaumen, mit einer festen, präsenten Mineralik, viel aromatischem Spiel, Tiefgang und feinkörnigen Tanninen im Abgang. Hat man da vielleicht doch schon einen Vosne-Romanée 1er Cru „Les Malconsorts“ im Glas? Trinken ab 2018-2030

■ 2010 Vosne-Romanée	€ 48,00	€ 39,00
----------------------	---------	---------

Herrlich geschliffen und charaktervoll präsentiert sich der Vosne-Romanée, der von den besten Parzellen des Ortes stammt. Unwillkürlich erkennt man die niedrigen Erträge, die sich in der herrlich konzentrierten Frucht und sinnlich feinen und reifen Aromatik widerspiegeln. Das Ganze ist in eine fest und zugleich noble Mineralstruktur eingebettet. Ein herrlich traditioneller Vosne-Romanée, der uns zwar heute bereits betört, wohl aber erst in 5-10 Jahren seinen ganzen Reichtum preisgeben wird, so viel steckt auf jeden Fall in ihm drin. Trinken 2017-2028

Maxim Cheurlin bietet drei verschiedene 1er Crus aus Vosne-Romanée an, bei denen es objektiv schwer fällt einen Favoriten zu benennen. Jeder dieser Wein hat seinen eigenen Charme und so ist es eher eine Frage des persönlichen Geschmacks, welchen der drei man favorisiert.

■ 2010 Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru „Les Chaumes“	€ 76,00	€ 59,00
--	---------	---------

Im 1er Cru „Les Chaumes“ mischt sich zum typischen Vosne-Romanée-Kalk eine feine Lehmschicht dazu, diese verleiht dem Wein mehr Körper. Die Parzelle von Maxime Cheurlin liegt im oberen Teil der Lage, die direkt an den Grand Cru „La Tache“ anschließt. So vereint dieser Wein wunderschön die Kraft und konzentrierte Frucht vom „Les Chaumes“ mit dem feinen, steinig-mineralischen Spiel von Vosne-Romanée. Trinken ab 2018-2030

■ 2010 Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru „Les Petits Monts“	€ 76,00	€ 59,00
---	---------	---------

„Der kleine Berg“ liegt direkt oberhalb der Grand Cru Lage Richebourg und ist sozusagen die etwas leichtere Version seines berühmten Nachbarn. Atemberaubend an diesem Wein ist die spielerische und betörende Aromatik und Finesse, fast schwebend liegt er am Gaumen, in seiner Struktur ist er angenehm kühl. Es ist sozusagen die feminine Variante des Richebourg. Trinken ab 2018-2030

■ 2010 Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru „Les Beaux Monts“	€ 85,00	€ 69,00
--	---------	---------

Er verbindet all die außergewöhnlichen Eigenschaften, welche die besten 1er Crus aus Vosne-Romanée besitzen. Hier ist zum einen die herrliche Konzentration, zum anderen die hochfeine und tiefgründige Mineralik. Dieses Zusammenspiel, in dem sich Kraft und Finesse perfekt miteinander vereinen, machen den „Les Beaux Monts“ zu einem besonderen Erlebnis. Trinken ab 2018-2030

■ 2010 Echezeaux Grand Cru	€ 120,-	€ 98,00
----------------------------	---------	---------

Die Echezeaux-Parzelle von Maxime Cheurlin ist bestens exponiert im Bereich „Les Cruots“, wie auch im Clos Vougeot gibt es im Echezeaux große Qualitätsunterschiede. Und so verbindet sich in diesem Wein die wunderbar tiefe Fruchtkonzentration von Vosne-Romanée mit einer ungemein edlen aromatischen Tiefe und Vielschichtigkeit zu einem unvergleichlichen Erlebnis, welches eindrücklich und lange am Gaumen verweilt und so nur bei den allerbesten Grand Crus in Burgund zu finden ist. Trinken ab 2020-2035

■ 2010 Grands Echezeaux Grand Cru	€ 175,-	€ 139,-
-----------------------------------	---------	---------

Was kann der Grands Echezeaux mehr, was der Echezeaux nicht vermag. Es ist diesen Quäntchen mehr an Mineralik, an kühlen Steinen, an Griff und noch mehr Terroir und damit auch an Alterungspotenzial. Trinken ab 2020-2035



Bereits Anfang 2000, also kurz nachdem die Geschwister Bertille, Herve und Cyprien Arlaud die Leitung der elterliche Domaine übernommen hatten, wurden sie als DER Aufsteiger an der Côte de Nuits gefeiert. Mit ihren delikaten, duftigen und stets fruchtbetonten Weinen hatten sie sich schnell weltweit einen sehr guten Ruf aufgebaut. Wie Cyprien Arlaud heute zurückblickend feststellt war dieses jedoch noch die Zeit der Suche, der Suche nach dem eigenen Stil. „Ich habe mich damals bei den renommierten Domainen umgesehen, habe versucht hier viel zu lernen. Heute haben wir unseren eigen Stil gefunden.“ In der Tat kann man mit dem Jahrgang 2008 noch einmal einen echten Qualitätsschub und vor allem eine spürbare Verfeinerung in der Stilistik der Weine erkennen. Was den ersten Jahrgängen vielleicht fehlte ist eine gewisse Frische und mineralische Präzision. Auf ihre Art sind diese absolut sinnlich und charmant, es fehlt ihnen aber die gewisse Spannung, die sie wirklich zu großen Burgundern macht. Und genau diese Spannung haben die Weine von Arlaud ab dem Jahrgang 2008 gewonnen. Nach wie vor finden wir in ihnen die sinnlich reife Pinot Noir-Frucht, die absolut seiden Tannine. Was jetzt noch hinzukommt ist eine mineralische Geschmacksdimension, die sich wie ein seidener Faden durch alle Weine zieht. Sie verleiht das Quäntchen Extra in Form einer herrlich kühlen

Spannung am Gaumen, sodass jeder neue Schluck ein neues Erlebnis ist. Wir haben uns ehrlich gesagt etwas gewundert, dass diese für uns so klare Qualitätssteigerung zum Beispiel beim Jahrgang 2009 kaum einem Journalisten aufgefallen ist. Das holt Allen Meadows dafür jetzt mit seinen geradezu euphorischen Bewertungen für die 2010er nach.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

■ **2010 Bourgogne „Roncevie“**

Listenpreis	Offerte
€ 18,50	€ 15,80

Aus einem Weinberg, direkt neben dem Gevrey-Chambertin "Clos de la Justice" gelegen, stammt der Bourgogne „Roncevie“. Es ist einer der feinsten roten „Bourgogne“ die wir kennen und repräsentiert klar die Handschrift der Arlauds. Die Klarheit der Aromen, die Reintönigkeit im Geschmack steht hier an erster Stelle. In 2010 präsentiert sicher der Wein animierend kühlfruchtig und elegant, er besitzt eine schöne Konzentration, ist harmonisch und für einen Bourgogne schon richtig edel. Trinken ab 2014-2022

■ **2010 Chambolle-Musigny**

€ 42,00	€ 36,00
---------	----------------

Chambolle-Musigny ist ein einzigartiges Terroir. Nirgendwo anders als hier in Chambolle-Musigny erreicht Pinot Noir eine so faszinierende Reinheit und sinnliche und feminine Ausstrahlung, der 2010er von Arlaud ist der beste Beweis für das. Kühlfruchtig und absolut pur in seinen Aromen, am Gaumen fast leicht wirkend und doch voller Präzision und Spannung. Trinken ab 2016-2026

■ **2010 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Sentières“**

€ 62,00	€ 53,00
---------	----------------

Der Weinberg „Les Sentières“ liegt direkt an der Grenze zu Morey-Saint-Denis. Dieses verleiht ihm Muskeln ohne dass er jedoch seinen sinnlich femininen Chambolle-Charkter einbüßt. Am Gaumen mit viel Spiel, einer sinnlich kühlen Aromatik und viel Energie. Trinken ab 2018-2030

■ **2010 Morey Saint Denis 1^{er} Cru „Les Ruchottes“**

€ 62,00	€ 53,00
---------	----------------

Die ältesten Reben der Familie Arlaud stehen im Weinberg "Les Ruchottes" der direkt unterhalb des legendären Clos de Tart liegt. Die Aromatik ist kühl und konzentriert zugleich. Am Gaumen reich und sinnlich in seiner Fruchtsüße, die in ein feinkörniges Tannin eingebettet ist. Ein erstklassiger Morey-Saint-Denis, der die betörend, sinnliche Frucht eines Gevrey-Chambertin mit der femininen Art eines Chambolle-Musigny verbindet. Trinken ab 2018-2030

Mit Fleiß, großem Sachverstand und Fingerspitzengefühl hat Jean-Marie Fourrier die elterliche Domaine zu einer der ersten Adressen in Burgund geführt. Angefangen bei der Weinbergsarbeit, über den Ausbau bis hin zur Abfüllung, ist Jean-Marie Fourrier Perfektionist in allen Details. Hinzu kommt, dass seine Weine eine klare Handschrift, nämlich seine Handschrift tragen. Die Frucht ist stets herrlich tief und reintonig zugleich, am Gaumen trägt eine feine Mineralität, und das Terroir, die jeweilige Lage, ist klar erkennbar.

Offerte gültig bis 30. November 2012 – die Auslieferung erfolgt im November 2012

■ **2010 Morey Saint Denis „Clos Solon“**

Listenpreis	Offerte
€ 37,50	€ 32,00

Allen Meadows: "(from .55 ha parcel planted in 1961). Reduction knocks down the nose though there is good energy to the precise, pure and lightly mineral-inflected middle weight flavors that possess good length on the ever-somildly austere finish." Trinken ab 2016-2030

Von den nachfolgenden Domainen haben wir zum Zeitpunkt des Drucks noch keine exakte Allokation erhalten. Wir notieren gerne Ihre Bestellung und bestätigen diese nach Bestätigung seitens der Weingüter.

So langsam hat es sich herumgesprochen, dass hier eine neue Spitzendomaine heranwächst. Was Benoît und Jean-Baptiste Bachelet seit der Übernahme der Domaine vor acht Jahren alles geleistet haben ist großartig. In den ersten Jahren lag ihr besonderes Augenmerk in der Weinbergsarbeit. Durch eine extrem zeitaufwendige, manuelle Bodenbearbeitung und naturnahe Pflege haben sie ihre Reben heute in ein perfektes, ökologisches Gleichgewicht geführt. Belohnt werden Sie heute mit perfekt ausgereiften und gesunden Trauben. Wir kennen keine anderen weißen Burgunder, die auf so sinnliche Art und Weise eine vollreife Frucht perfekt mit einer animierend feinen Säure und tiefgreifender Mineralik verbinden.

Dabei war der Start für Benoît und Jean-Baptiste alles andere als einfach. Zwar konnten Sie auf insgesamt 10 Hektar familieneigener Weinberge zurückgreifen, es fehlte jedoch an den notwendigen Räumlichkeiten für den Ausbau. Ihre Barriques waren auf sage und schreibe sechs Keller verteilt, einige von diesen verfügten über keinen Strom. Mit einer kleinen Kopflampe,

ausgestattet wie Grubenarbeiter, werkten die beiden unter erschwerten Bedingungen. Zum Jahrgang 2010 haben sie sich schließlich ihren Traum vom eigenen, großen Keller verwirklicht, funktional und ohne Schnickschnack präsentiert sich dieser. Jetzt können Sie auch bei der Weinbereitung mit der gleichen Akribie arbeiten, wie sie es im Weinberg tun. Und so hat man das Gefühl, dass ihre 2010er förmlich noch einmal einen Qualitätsschub nach oben machen, denn sie haben noch einmal an Frische, vor allem aber Brillanz und Finesse gewonnen haben. Nach wie vor verführen sie mit ihrer reifen Frucht, die Mineralik der jeweiligen Lagen kommt jetzt vielleicht noch etwas deutlicher zum Ausdruck. Bereits ihr Saint Aubin 1er Cru ist ein großer Wurf, über die gesamte Kollektion geht dieses ohne Ausnahme so weiter. Mit unseren Lobeshymnen müssen wir uns jedoch zurückhalten, denn schon jetzt übersteigt die internationale Nachfrage die Produktion um ein Vielfaches. Wir schätzen uns glücklich Benoît und Jean-Baptiste Bachelet bereits vor acht Jahren entdeckt zu haben und somit ein kleines aber feines Kontingent für Deutschland zu erhalten. Dennoch müssen wir um Verständnis bitten, dass wir auch dieses Jahr wiederum die Weine nur limitiert zuteilen können, die Fangemeinde wächst auch bei uns verständlicher Weise Jahr für Jahr.

Da wir zum Zeitpunkt des Drucks dieser Burgunder Offerte 2010 noch keine exakte Allokation von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet erhalten haben, können wir dementsprechend noch keine verbindlichen Zusagen machen, wir notieren aber gerne Ihre Wünsche und bestätigen Ihnen diese umgehend.

▫ **2010 Saint-Aubin 1^{er} Cru** **November**

Aus den 1er Cru Lagen „Les Frionne“, „Bas de Vermarain“ und „Sur Gamay“ – die Erntemengen waren für einen jeweiligen separaten Ausbau einfach zu gering. Wie ein Elixier liegt der Wein im Glas, wunderbar die Fruchtkonzentration mit viel Exotik, sinnlich reif, seidig und mit einem herrlichen Schmelz im Abgang. Dazu eine animierende Frische, das macht richtig Spaß. Trinken ab 2012-2020

▫ **2010 Saint-Aubin 1^{er} Cru „Les Champlots“** **November**

In 2010 der frischste und schlankste Saint Aubin der beiden, mit feinen Noten von Ananas, Steinobst, einer klaren, ungemein femininen Mineralik und einer herrlich animierenden Säurestruktur. Grazil und doch voller Spannung liegt der Wein auf der Zunge. Trinken ab 2014-2024

▫ **2010 Saint-Aubin 1^{er} Cru „En Remilly“** **November**

Kraftvoll und konzentriert tritt der Saint Aubin „En Remilly“ auf. Seine Struktur ist geprägt von einer dunkel gefärbten Aromatik, einer großen Tiefgründigkeit und feinen, erdigen Noten. Satt und reif auch im Abgang. Trinken ab 2014-2024

▫ **2010 Saint-Aubin 1^{er} Cru „Charmois“** **November**

Oberhalb von Puligny-Montrachet thront diese Parzelle, der Mutterboden ist hier nur 50cm tief, ist rötlich gefärbt, darunter liegt blanker Fels. Auch in 2010 ist der „Charmois“ der elegante, verspielte, fast tänzerische Saint Aubin. Unverkennbar ist seine Nachbarschaft zur Gemeinde Puligny-Montrachet. Trinken ab 2014-2024

▫ **2010 Saint-Aubin 1^{er} Cru „Les Murgers des Dents de Chien“** **November**

In der Nase frische Minze, Kräuter und feinste Mineralien. Am Gaumen geballte Kraft, Mineralik, flüssige Steine, Exotik, Schmelz, perfekt in seinem Spiel aus Kraft und Eleganz. Ein „Murgers des Dents de Chien“ vom feinsten. Trinken ab 2016-2030

▫ **2010 Puligny-Montrachet „Les Aubues“** **November**

Die Parzelle „Les Aubues“ liegt unterhalb des Grand Cru Batard Montrachet auf der Ortsseite von Puligny-Montrachet. Perfekt arbeiten Benoît und Jean-Baptiste hier die Klarheit und Finesse von Puligny-Montrachet, im Kern erkennt man darüber hinaus schön die Kraft und Klasse der benachbarten Grand Cru Lage. Trinken ab 2015-2025

▫ **2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“** **November**

„Sous le Puits“ ist die am höchsten gelegene 1er Cru Lage von Puligny-Montrachet. Extrem karg und steinig ist hier der Boden, das Mikroklima besonders kühl. Ein Puligny-Montrachet mit atemberaubender Präzision, ungemein schlank, mit einem wunderbaren kühlen Fruchtspiel von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Feuerstein. Im Abgang herrlich klar und mit viel mineralischem Druck und Länge. Trinken ab 2016-2028

▫ **2010 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“** **November**

Die Parzelle „Les Encégnières“ schließt direkt an den Grand Cru Batard-Montrachet an. Unverkennbar ist die Kraft und der Schmelz vom benachbarten Batard-Montrachet. Ein herrlich klassischer Chassagne-Montrachet, sinnlich, konzentriert, reif und mit einem feinen Schmelz. Trinken ab 2014-2026

▫ **2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru „Boudriotte“** **November**

Kraftvoll und dennoch klar in seiner Aromatik von Weinbergpfirsichen, Feuerstein und wilden Blumen. Am Gaumen mit einer vibrierenden, steinigen Energie, viel Spiel und Tiefgang und einem richtig langen, kraftvollen Abgang. Trinken ab 2016-2028

▫ **2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru „Blanchots-Dessus“** **November**

Benoît und Jean-Baptiste besitzen genau die Parzelle, die direkt an den Le Montrachet Grand Cru anschließt. In den letzten Jahren haben die beiden viel Arbeit in die Pflege dieser Parzelle gesteckt, was man heute eindrücklich im Glas wiederfindet. Ihr Blanchot-Dessus hat deutlich an Klarheit und Finesse dazugewonnen. Wie ein „Le Montrachet“, so brilliert auch dieser „Blanchot-Dessus“ nicht allein durch seine Kraft sondern durch seine noble, fast tänzerische Art. Dieser 2010er kommt seinem großen Nachbarn schon etwas näher. Einzelflaschen auf Anfrage. Trinken ab 2018-2030

▫ **2010 Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru** **November**

Auf der Seite Puligny-Montrachet Seite gelegen, ein Bienvenues, der die Kraft des Batard mit der Finesse von Puligny vereint. Allen Meadows: „Moderately prominent wood serves as a backdrop for the honeysuckle, peach and mango suffused nose that introduces opulent and concentrated flavors that are blessed with impressive reserves of acid-buffering dry extract that bestows a succulent and seductive texture. The explosive and intense finish really fans out on the tension-filled finish. This is ripe to the point of displaying a certain exoticism yet the balance is perfect. Note that this will need plenty of time to arrive at its full apogee.“ Einzelflaschen auf Anfrage. Trinken ab 2018-2032

Die Rotweine von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet

Benoît und Jean-Baptiste haben in den letzten Jahren viel Zeit und Geld in die Verfeinerung ihrer Rotweine investiert. Die Erträge wurden deutlich reduziert, die Lese ist inzwischen rigoros. Im Keller extrahieren Sie heute sehr behutsam, um die klare Frucht zu bewahren und nicht zu Tannin zu extrahieren. Die 2010er Rotweine sind von absolut beachtlicher Qualität und inzwischen nicht minder gesucht.

■ **2010 Saint-Aubin 1er Cru „Derrière la Tour“** **November**

Herrlich dichte und saftige Kirschrucht. Am Gaumen mit viel dunklem Fruchtfleisch, eine feinen konzentrierten Fruchtsüße, feinen Gewürznoten und einem dichten Abgang. So gut kann ein roter Saint-Aubin sein. Trinken ab 2015-2025

■ **2010 Chassagne-Montrachet 1^{er} cru „La Boudriotte“** **November**

Noch vor 30 Jahren war Chassagne-Montrachet vorwiegend bekannt für seine hervorragenden Rotweine, die damals auch den Löwenanteil der örtlichen Produktion ausmachten. Im Vergleich zu Puligny-Montrachet ist der Boden von Chassagne-Montrachet tiefgründiger und lehmreicher und somit für Pinot Noir bestens geeignet. Die weltweit steigende Nachfrage nach weißen Burgundern jedoch veranlasste viele Winzer ihre Pinot Noir Reben rauszureißen und durch Chardonnay zu ersetzen. Die Bachelet-Brüder verfügen noch über alte Pinot-Noir Reben und wollen mit ihren Rotweinen an das alte Image des Chassagne-Montrachet rouge anknüpfen. Ihr 2010er Boudriotte ist ein großartiger Pinot Noir. Tief und würzig in seiner Frucht, das Terroir von Chassagne finden wir in seiner mürben Tanninstruktur und feinen erdigen Würze wieder. Trinken ab 2015-2030

HERITIERS & DOMAINE DES COMTES LAFON ♦ zertifiziert Bio

Bereits seit 1984 liegen die Geschicke dieser traditionsreichen Familien-Domaine in den Händen von Dominique Lafon. Mit großer Zielstrebigkeit hat er das Weingut damals schnell in der Spitze Burgunds etabliert. Seit den 1990er Jahren genießt Comtes Lafon deshalb den Ruf als DIE Referenz für kraftvolle und reiche Burgunder. Einen wichtigen Schritt machte die Domaine jedoch vor ca. 10 Jahren als die Weinberge konsequent auf biologisch Bewirtschaftung umgestellt wurden. Auch hat Dominique Lafon an seiner Kellertechnik geübt und verzichtet inzwischen weitgehend auf die so genannte Battonage, dem regelmäßigen Umrühren der Hefen im Fass, die den Weinen mehr Konzentration verleihen soll. Vielmehr sucht er heute die mineralische Finesse, die seine prächtigen Lagen reichlich zu bieten haben. Seit dem Jahrgang 2004 haben seine Weine eine Klasse erreicht, die ihn für uns zur aktuellen Nummer 1 der Weißweinwinzer in Burgund macht.

- **2010 Macon-Milly-Lamartine** Dezember
- **2010 Mâcon-Uchizy "Les Maranges"** Dezember
- **2010 Mâcon-Milly-Lamartine "Clos du Four"** Dezember
- **2010 Viré-Clessé** Dezember
- **2010 Meursault** Dezember
- **2010 Meursault „Clos de la Barre“** Dezember
- **2010 Meursault 1^{er} Cru „Charmes“** Dezember
- **2010 Volnay 1er Cru „Santenots du Millieu“** Dezember

DOMAINE LEFLAIVE ♦ zertifiziert Bio

Kaum eine andere Domaine im Burgund verfügt über einen so reichen Schatz an großen Weißweinlagen an der Côte d'Or, ganze 22 Hektar sind es hier im Herzen von Puligny-Montrachet. Geleitet wird die Domaine heute von Anne-Claude Leflaive, als Winemaker steht ihr Pierre Morey unterstützend zu Seite. Der wohl wichtigste Schritt von Anne-Claude Leflaive war die Domaine auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Seit dem haben die Weine an Brillanz und Energie dazugewonnen. Bereits der Bourgogne Blanc ist eine Klasse für sich und auf einem Niveau, welches die meisten anderen Erzeuger als Dorfage anbieten. Mit Ihrem exzellenten Puligny Montrachet, den grandiosen 1er Crus Clavaillon, Folatières, Combettes und Pucelles, sowie nicht zuletzt den magischen Grand Crus Bienvenues-Bâtard Montrachet, Bâtard Montrachet und Chevalier Montrachet beweist Anne-Claude Leflaive daß weiße Burgunder vielleicht anders, aber kaum besser und authentischer sein können.

- **2010 Bourgogne Blanc** November
- **2010 Puligny-Montrachet** November
- **2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Folatières“** November
- **2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Combettes“** November
- **2010 Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Pucelles“** November
- **2010 Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru** November
- **2010 Batard-Montrachet Grand Cru** November
- **2010 Chevalier-Montrachet Grand Cru** November

NEU IM PROGRAMM

DOMAINE HUDELLOT-NOËLLAT

Hudlot-Nöllat ist eine der renommiertesten Domainen an der Côte de Nuits mit bemerkenswerten Lagen in Vougeot, Nuits-Saint-Georges und Vosne-Romanée. Seit dem Einstieg von Charles Van Canneyt, dem Schwiegersohn von Alain Hudlot, haben die Weine deutlich an Raffinesse und Klarheit gewonnen.

- **2010 Chambolle-Musigny** November
- **2010 Vougeot 1^{er} Cru „Les Petites Vougeots“** November
- **2010 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru „Les Murgers“** November

Nicolas Potel und die Equipe von Roche de Bellene

