



# Burgund

## Jahrgang 2011



Sehr geehrte Burgunder-Freunde, liebe VINISÜD-Kunden,

Burgunder kauft man nicht von der Stange, Burgund ist Haute Couture. In unsere Burgunder-Offerte 2011 finden Sie deshalb alle wichtigen Informationen, die beim Kauf eines Burgunder unerlässlich sind.

Seit über 20 Jahren bin ich jährlich in Burgund um den neuen Jahrgang vom Fass zu verkosten. Meine Auswahl treffe ich basierend auf dieser langjährigen Erfahrung mit großer Sorgfalt und ausschließlich nach eingehender, persönlicher Probe aller Weine. Dabei liegt mein Augenmerk neben den renommierten Lagen und Namen ganz besonders bei den Weinen mit dem besten Preis-Genussverhältnis. Bei dem hohen qualitativen Niveau, welches Burgund heute bietet, findet man nämlich bereits im unteren Preisbereich großartige Weine.

Egal ob Sie nach einem sinnvollen Einstieg in das Thema Burgund suchen oder einen ausgefallenen Spitzenwein für Ihren gutsortierten Weinkeller wünschen, der Jahrgang 2011 hat viel zu bieten. Burgunderkauf ist Vertrauenssache, zögern Sie deshalb bitte nicht mich persönlich zu kontaktieren, ich beraten Sie gerne.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und würde mich freuen, wenn ich sie für diese einzigartigen Weine begeistern kann.

Herzliche Grüße aus Erlangen

Ihr Norbert Ehret

## Burgund heute

Das Erscheinungsbild Burgunds hat sich in letzten Jahren stark gewandelt. Seit nunmehr zwanzig Jahren bin ich regelmäßig in Burgund und habe im Laufe dieser Zeit so manche Entwicklung miterlebt. Was hier in den letzten zehn Jahren aber qualitativ passiert ist, das ist absolut einzigartig. Von der Bandbreite an hochklassigen Weinen, welche wir heute in Burgund vorfinden, konnte man vor zwanzig Jahren nur träumen. Diese Qualitätssteigerung verdanken wir der jungen Winzergeneration Burgunds, die es versteht die reiche Tradition ihrer Region und das Know How der alten Generationen mit dem neusten Stand der Wissenschaft sensibel zu verknüpfen.

Einer der wichtigsten Schritte hier ist die Rückbesinnung auf eine manuelle und naturnahe Weinbergsarbeit. Der Verzicht auf Herbizide, die in den 80er Jahren auch in Burgund Einzug hielten, gilt heute als wichtiger Schlüssel zur Gewinnung hochwertiger Trauben. Kurz gesagt, manuelles Unkrautjäten und Unterpflügen wie vor einhundert Jahren ist in Burgund heute wieder angesagt. Dazu werden nichtumsonst wieder Pferde eingesetzt. All das kann man heute hautnah bei einem Spaziergang durch die Weinberge in Burgund erleben. Jene Aussagen, dass gerade in Burgund dem Weinberg zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird, die gehören heute zweifelsfrei der Vergangenheit an. Bereits vor 15 Jahren haben die renommiertesten Domainen, allen voran Romanée-Conti, Leroy, Leflaive und Comtes Lafon pionierhaft den Weg des kontrollierten biologischen oder

biodynamischen Weinbaus eingeschlagen, wohlwissend, dass sie eine Vorbildfunktion für die gesamte Region ausüben. Heute folgen so gut wie alle jungen Winzer diesem Vorbild. Deshalb können wir heute zufrieden feststellen, dass inzwischen alle von uns angebotenen Burgunder entweder aus kontrolliertem biologischem Anbau stammen oder zumindest diese Anforderungen erfüllen.

Aber auch im Keller hat sich einiges getan. In den letzten Jahren haben die Domainen viel investiert wobei diese Investitionen darauf abzielen, die Trauben so schonend wie möglich und traditionell ohne jegliche Manipulation zu verarbeiten. Mittlererweile verfügt fast jedes Weingut über einen Sortiertisch mit Vibrationfunktion bei dem Insekten und eingetrocknete Trauben automatisch abgeschüttelt werden und einen Entrapper, der annähernd so schonend arbeitet als würde man die Beeren von Hand von den Stengeln zupfen. In Burgund wird modernste Technik nicht zur Rationalisierung der Arbeit, sondern zur Verbesserung des Weines eingesetzt.

Deshalb sind die Burgunderweine heute qualitativ so gut, angefangen beim Villages bis hin zum Grand Cru. Die heutige Qualität der Weinbergsarbeit, die sensible Verknüpfung des Know Hows der alten Generationen mit dem neusten Stand der Wissenschaft, dazu ein großartiges Terroir, bestockt mit autochthonen Burgunderklonen, das sind wie oben erwähnt die Gründe dafür.

Save the date...

## DIE GROSSE BURGUNDERPROBE

Ort: VINISÜD, Konrad-Zuse-Strasse 20, 91052 Erlangen

Freitag, 6. Dezember 2013 - 15.00 bis 19.00 Uhr

Samstag, 7. Dezember 2013 - 10.00 bis 16.00 Uhr

Inzwischen DER Klassiker unter unseren Veranstaltungen. Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen wieder die Möglichkeit den Jahrgang 2011 aus Burgund in einer großen Breite selber zu Verkosten. Kostenbeitrag € 20/Person.

## Die Domainen im Überblick

Maison Chanterives	lieferbar	Domaine Dublere	ab 12/2013
Domaine Jean-Louis Chavy	lieferbar	Camille Giroud	ab 12/2013
Domaine Sylvain Langoureau	lieferbar	Domaine Georges Noëllat	ab 12/2013
Domaine Jean-Claude Bachelet	ab 2/2014	Domaine Hudelot-Noëllat	ab 12/2013
Domaine Leflaive	lieferbar	Domaine Arlaud	ab 12/2013
Domaine de Croix	ab 2/2014	Domaine Fourrier	ab 12/2013

## Ankunftsangebote Burgund 2011

Wie bereits in den Jahren zuvor bieten wir Ihnen die Weine des aktuellen Jahrgangs 2011 befristet bis zum 31. November 2013 als Ankunftsangebote an. Im Gegensatz zur klassischen Bordeaux-Subskription zahlen Sie jedoch nicht lange im Voraus sondern nach Erhalt der Weine. Im Rahmen dieser Ankunftsangebote profitieren Sie auch dieses Jahr wieder von absolut attraktiven Preisen, wie sie auf dem Markt inzwischen eher selten geworden sind. **Probieren können Sie einen großen Querschnitt unserer 2011er Burgunder am 6. und 7. Dezember.**

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. Auch dieses Jahr sind einige Weine wiederum nur stark limitiert verfügbar. Wir bitten um Verständnis, dass wir hier bei einer Zuteilung gegebenenfalls langjährige Stammkunden bevorzugen müssen. Zögern Sie aber bitte nicht uns Ihre Wunsch zu äußern, wir sind stets bemüht auch Neukunden zu berücksichtigen.

## Der Jahrgang 2011

„Trés gourmand“, so beschreiben die Winzer in Burgund den Jahrgang 2011. Denn sowohl die 2011er Rot- als auch die 2011er Weißweine besitzen all das, was man von einem erstklassigen Burgunder erwartet und was Burgund weltweit so einzigartig macht. Sie sind wunderbar reif in ihrer Frucht, zugleich betörend fein in ihrer Aromatik und geschliffen elegant in den Tanninen. Bei niedrigen Alkoholgraden von 12% bis 13% besitzen die 2011er zudem eine wunderbar kühle Präzision. Deshalb hat es sich schnell herumgesprochen, dass sich die 2011er keineswegs hinter den 2009ern und 2010ern verstecken müssen.

Vergleiche mit anderen Jahrgängen hinken bekannter Weise, doch sie helfen uns, einen neuen Jahrgang besser einzuordnen. Und so wird von vielen Winzern gerne das Jahr 2007 genannt, nur eben in einer deutlich dichteren Form. In ihrem feinen Aromenspiel ähneln die 2011er in der Tat den 2007ern, sie besitzen aber deutlich mehr Konzentration, sie sind phenolisch reifer, zudem

reintöniger und niedriger in der Säure und deshalb einfach perfekt ausbalanciert.

Der Vorstellung, dass nur Jahrgänge wie z.B. 2005, 2009 und 2010, also Jahrgänge mit konzentrierten, teilweise üppigen Weinen in Burgund besondere Beachtung verdienen, schenkt uns die Natur als uns wachrüttelnden Gegenbeweis den Jahrgang 2011. Dass die 2011er in Punkto Konzentration nicht alle an die Jahrgänge 2005ern, 2009ern und 2010ern heranreichen, das ist unverkennbar. Dafür besitzen die 2011er aber bereits heute jenen unwiderstehlichen Charme und jene spielerische Finesse, welche die 2009er und 2010er erst nach Jahren der Flaschenreife entwickeln werden. Finesse und Trinkfreude, das macht schließlich auch einen großen Burgunder aus und genau das besitzen die 2011er in reinsten Form.

Sich einzulassen auf die Besonderheiten und die Einzigartigkeit eines Jahrgangs, herausgearbeitet und feinunterstrichen von der Handschrift eines talentierten Winzers, das macht den Reiz und die Vielfalt Burgunds aus. Denn gerade in Burgund erleben wir abseits des

heutigen Trends nach immer mehr Technik im Keller und Weinberg noch echtes Winzerhandwerk, sprich Handarbeit in seiner schönsten Form. Die von uns selektierten 2011er Burgunder sind Weine mit Seele, welche die Handschrift ihres Winzers tragen, das macht sie neben ihrem besonderen Terroir so einzigartig.

Was die Langlebigkeit der 2011er angeht, so sollte man diese auf keinen Fall unterschätzen. Trotz ihres bereits erwähnten jugendlichen Charmes besitzen die Weine viel Extrakt, sodass sie ebenfalls über ein beachtliches Alterungspotenzial verfügen, nur schmecken sie halt bereits jetzt in ihrer Jungen verführerisch gut.

## Das Wetter in 2011

Dass das Wetter in Burgund immer wieder zu Kapriolen neigt, von dieser Regel weicht auch der Jahrgang 2011 nicht ab. Der Witterungsverlauf weist Ähnlichkeiten mit dem Jahrgang 2007 auf, wobei in 2011 dank des wärmeren Frühlings die Blüte deutlich früher einsetzte. Auf Grund eines extrem trockenen Winters fiel der Fruchtansatz in 2011 mit besonders kleinen Trauben wieder einmal gering aus. Die beiden Faktoren, die frühe Blüte und die kleinen Trauben sind letztendlich ein wichtiger Schlüssel für die finale Qualität des Jahrgangs. Nach dem fulminanten Start von April bis Juni folgte ein eher verregneter Juli. Hier erwiesen sich die Trauben dank ihrer festen Beerenhaut und der kühlen Temperaturen (der April war trockener

und wärmer als der Juli) resistent gegen die Anfälligkeit von Rebkrankheiten. Dennoch war gerade in dieser Zeit sehr viel Aufmerksamkeit in Form von Laub- und Bodenarbeit gefordert, um den Trauben ein gleichmäßiges Ausreifen zu ermöglichen.

Der August zeigte sich dann wieder von seiner sonnigen Seite, sodass die Winzer bereits Ende des Monats, bzw. in der ersten Septemberwoche, also genau 100 Tage nach der Blüte mit der Lese beginnen konnten. Die Zahl 100 ist für die Winzer in Burgund eine magische Zahl, denn diese verhältnismäßig lange Zeitspanne zwischen Blüte und Lese ist wichtig, damit die Pinot Noir Trauben ihre einzigartig feine Aromatik entwickeln können.

## Die 2011er Weine

Ein wichtiges Augenmerk mussten die Winzer in diesem Jahrgang auf die Frische der Weine richten. Auf Grund des kühlen Julis entwickelten sich der Zuckergehalt und damit der potenzielle Alkoholgehalt nur langsam, ganz im Gegensatz zu der übrigen Reife der Trauben. Ende August erreichten die Trauben nämlich die übrigen gewünschten Werte wie PH-Wert, Säure und die komplette phenolische Reife, mit der die Winzer die Reife der Tannine, der Anthocyane und der wichtigen Geschmacksstoffe beschreiben. In 2007 haben einige Winzer aus Sorge vor einem zu niedrigem Alkoholgehalt zu spät geerntet, was ihre Weine heute etwas breit und konturenlos erscheinen lässt. Die meisten Winzer haben aus 2007 gelernt und mit der Lese in 2011 nicht zu lange gewartet. Ein Burgunder muss keine 13,5% Alkohol aufweisen, um ausgewogen zu schmecken. Wie sich herausstellt verleiht gerade der niedrige Alkoholgehalt, verbunden mit der faszinierend transparenten Aromenvielfalt den 2011er Burgundern

ihren ganz besonderen Reiz. Die 2011er Burgunder spiegeln somit perfekt das wieder, was Burgund weltweit so einzigartig macht: Es sind Weine, die einerseits niedrig im Alkohol und dennoch reich im Geschmack sind, die über eine sinnliche Frucht verfügen, die aber kühl und elegant ist und die über eine unvergleichliche Finesse verfügen.

In 2011 haben die Winzer, wie schon in 2010, im Schnitt 1/3 weniger Wein geerntet, was sich wiederum beim Jahrgang 2012 fortsetzt. In den letzten drei Jahrgängen hat man also zusammengerechnet eine komplette Ernte verloren. Bei einer weltweit steigenden Nachfrage nach Burgundern, vor allem aus Asien und den USA, was auf dem weltweit einzigartigen Charakter der Weine beruht, sind inzwischen Engpässe vorprogrammiert. Dank unserer langjährigen, direkten Beziehungen zu unseren Winzern konnten wir uns dennoch ein gutes Kontingent für den deutschen Markt sichern.

## Unsere Verkostungseindrücke

Burgunder sind Diven und das ganz besonders bei frühen Fassproben. Beim Bordeaux lässt sich schon im frühen Stadium erkennen, wohin die Reise geht. Burgunder brauchen Zeit im Fass, sich zu entwickeln und zusammenzufinden. Deshalb tun sich wohl auch die meisten Journalisten mit dem Thema Burgund schwer. Wir waren für die Verkostung der 2011er insgesamt drei Mal vor Ort und konnten so wunderschön miterleben, wie sich der Jahrgang während des Ausbaus zunehmend entwickelte, formte und zu einem Ganzen reifte. Journalisten, die sich ebenso Zeit ließen und den Jahrgang nicht früh und schnell durchprobieren wollten, so wie

Allen Meadows oder Neal Martin vom Wine Advocate kommen zu dem Ergebnis, dass die besten 2011er durchaus an die besten 2010er heranreichen, wohl aber von einer anderen Stilistik sind. Sie sind nicht so barock und konzentriert wie die 2009er, nicht so feststrukturiert und säurebetont wie die 2010er. Die 2011er sind dafür verführerisch, verspielt und voller Finesse, seidig am Gaumen und voller Spannung. Dank des niedrigen Alkoholgehalts und der Klarheit in der Aromatik kommen in diesem Jahrgang sowohl die einzelnen Lagencharakteristika als auch die jeweilige Handschrift des Winzers wunderschön zum Ausdruck. Das Verkosten

dieses Jahrgangs vor Ort hat uns viel Freude bereitet, konnte man doch wunderbar das Talent eines einzelnen Winzers wunderschön in seinen Weinen wiederfinden.

Unserer Klassiker wie Fourrier, Camille Giroud und Arlaud brillieren in 2011 mit konstant exzellenter Qualität. Bei unseren jungen Partnern wie G. Noellat, de Croix und Dublere konnten wir sogar eine weitere Verfeinerung in der Arbeit und somit in den Weinen feststellen. Mit am beeindruckendsten war die Verkostung bei Maxime Cheurlin (Domaine G. Noellat), der mit den 2011er, seinem zweiten Jahrgang Weine von atemberaubender Brillanz und Finesse im Keller hat. Ein neues Weingut können wir Ihnen dieses Jahr ebenfalls präsentieren, es ist die Domaine Hudelot-Noellat, die unter der Leitung von Charles Van Canneyt, dem Enkel von Alain Hudelot sich

binnen weniger Jahre in die absolute Spitze der Côte Nuits katapultiert hat.

Bei einem Weingut konnten wir uns dieses Jahr nicht zum Kauf entschließen, auch das wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. Es ist das Maison Roche de Bellene. Vielleicht waren wir mit unserer Verkostung zu früh, durch die Bank waren die Weine vor sehr hoher Qualität, im Gegensatz zu den Jahren zuvor fehlte es aber an Spitzen, die herausragen. Da Nicolas Potel zudem als Negociant unter den steigenden Traubenpreisen leidet, musste er seine Preise gegenüber dem Vorjahr zum Teil um 20% anheben. Da unser Burgundsortiment inzwischen sehr vielfältig und groß ist, haben wir uns entschlossen in 2011 auf seine Weine zu verzichten.

## Die 2011er mit dem besten Preis-Genussverhältnis

Die weltweite Nachfrage nach den namenhaften Domainen und renommierten Appellationen ist ungebrochen hoch. Wer also auf der Suche nach Burgundern mit bestem Preis-Genussverhältnis ist, der sollte Ausschau nach den neuen Namen halten. Das Niveau der jungen Winzergeneration in Burgund ist heute so hoch wie noch nie, sodass wir bereits in den Randgebieten wie Marsannay, Santenay oder Maranges heute Weine finden, von denen wir vor zehn Jahren nicht

gewagt haben zu träumen. Für 1 Flasche renommierten Vosne-Romanée 1er Cru bekommt man heute gerne 3-4 Flaschen eines Santenay. Und da ist dann noch Beaune mit seinen diversen 1er Cru Lagen. David Croix treibt hier sowohl bei Camille Giroud als auch bei seiner eigenen Domaine de Croix die Qualität dieser Weine auf die Spitze. Alles in Allem haben wir in 2011er viele hundert Weine intensiv verkostet und darauf basierend unser Sortiment zusammengestellt.

## Unsere persönlichen Tipps bis Euro 36

Offerte gültig bis 15. Dezember 2013 – Auslieferung Ende November 2013 / Februar 2014

	Listenpreis	Offerte
<b>Weißweine</b>		
Hinter dem „schlichten“ Namen <i>Bourgogne Blanc</i> verbergen sich bei Chanterives und vor allem bei Camille Giroud und Dublere besten platzierte Weinberge nahe Meursault und Puligny-Montrachet.		
<input type="checkbox"/> 2011 Bourgogne Blanc Chanterives	€ 16,00	€ 13,50
<input type="checkbox"/> 2011 Bourgogne Blanc Camille Giroud	€ 18,50	€ 14,80
<input type="checkbox"/> 2011 Bourgogne Blanc “Millerandes” Domaine Dublere	€ 19,80	€ 15,90
<input type="checkbox"/> 2011 Saint-Aubin 1er Cru „Champlots“ Domaine Langoureaux		€ 23,50
<input type="checkbox"/> 2011 Puligny-Montrachet Domaine Jean Louis Chavy	€ 28,00	€ 24,50
<input type="checkbox"/> 2011 Savigny-Les-Beaune 1er Cru „Aux Vergelesses“ Domaine Dublere	€ 33,00	€ 26,50
<input type="checkbox"/> 2011 Meursault Chanterives	€ 36,00	€ 29,90
<b>Rotweine</b>		
Bei den Rotweinen empfehlen wir Ihnen auch in 2011 wieder zu den noch wenig bekannten Lagen, aber ausgebaut von den besten Winzern Burgunds.		
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Hautes Côte de Beaune “Crétôt” Camille Giroud	€ 19,50	€ 15,80

	Listenpreis	Offerte
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Marsannay “Longerois” Camille Giroud	€ 23,50	€ 18,90
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Santenay (50% Villages & 50% 1er Cru) Camille Giroud	€ 23,50	€ 18,90
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Maranges 1er cru “La Croix aux Moines” Camille Giroud	€ 28,50	€ 22,80
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Santenay 1er Cru “C. Rousseau” Camille Giroud	€ 29,00	€ 23,50
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Savigny-lès-Beaune 1er Cru “Les Peulettes” Camille Giroud	€ 32,00	€ 25,80
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Beaune 1er „Les Cent Vignes“ Domaine de Croix	€ 34,00	€ 27,00
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Beaune 1er Cru „Les Blanches Fleurs“ Domaine Dublere	€ 34,50	€ 27,80
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Beaune 1er Cru “Les Avaux” Camille Giroud	€ 36,00	€ 28,80
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Gevrey-Chambertin “Les Cras” Camille Giroud	€ 37,00	€ 29,80
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Beaune 1er Cru „Pertuisots“ Domaine de Croix	€ 39,00	€ 31,00
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Volnay 1er Cru „Pitures“ Domaine Dublere	€ 39,80	€ 31,50
<input checked="" type="checkbox"/> 2011 Chambolle-Musigny Domaine Hudelot-Noëllat	€ 44,00	€ 34,00

# 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 15. Dezember 2013 als Ankunfts-offerte an.** Im Rahmen dieser Ankunfts-offerte profitieren Sie auch dieses Jahr wieder von sehr kundenfreundlichen Preisen, wie sie auf dem Markt inzwischen eher selten geworden sind. Wir werden aber auch in Zukunft an dieser guten alten Tradition, unserer Burgunder-Ankunfts-offerte festhalten. Auch dieses Jahr sind einige Weine wiederum nur stark limitiert verfügbar. Wir bitten um Verständnis, dass wir hier bei einer Zuteilung gegebenenfalls langjährige Stammkunden bevorzugen

müssen. Zögern Sie aber bitte nicht uns Ihre Wunsch zu äußern, wir sind stets bemüht auch Neukunden zu berücksichtigen. 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.

**Weitere Infos zu den jeweiligen Weingütern finden Sie auf unserer Website [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)**

## MAISON CHANTERIVES

TOKOMO KURIYAMA & GILLAUME BOTT

Klasse statt Masse lautet das klar gesteckte Ziel von Tokomo Kuriyama & Guillaume Bott. Dabei bedeutet bei Chanterives Klasse keineswegs wie klangvoll ein Lagename ist, sondern letztendlich wie hochwertig die Qualität der Arbeit in eben dieser, wie alte die Reben, wie niedrig die Erträge und wie perfekt letztendlich jede einzelne



Trauben ist. Deswegen gibt es auch in 2011 wieder nur drei Weißweine in ihrem Portfolio. Ihre 2010 waren von absolut beachtlicher Qualität: Glasklar in ihrer Aromatik, perfekt fokussiert auf ihr jeweiliges Terroir und mit viel mineralischen Druck. Um diese Qualität in 2011 weiter zu steigern haben die Beiden drakonisch selektiert, deshalb auch weniger Wein im Keller. Die Klarheit und Frische des jeweiligen Terroirs steht auch in 2011er wieder ganz klar im Vordergrund. Im Vergleich zu den 2010ern besitzen die 2011er mehr Energie im Trunk, was ihnen zusätzliche Länge verleiht. Mit dem Ausbau der 2011er zeigt Tokomo Kuriyama großes Fingerspitzengefühl und viel Talent. Offerte gültig bis 30. November 2013 – die Auslieferung erfolgt im November 2013

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013** Listenpreis Offerte

□ **2011 Bourgogne Blanc** ~~€ 16,00~~ € 13,50

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“.

□ **2011 Meursault** ~~€ 39,00~~ € 29,90

Von einem Weinberg direkt unterhalb des Meursault 1er Cru „Poruzot“ 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 Poruzot hindeutet.

□ **2011 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“** € 56,00 € 44,00

Während der Bourgogne Blanc und der Meursault bereits heute viel Trinken Genuss 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 distinguiert 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.

# DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVY



Jean-Louis Chavy ist der Spross einer seit 1820 in Puligny ansässigen Winzerfamilie. Bis vor 20 Jahren verkaufte die Familie Chavy ihre Trauben ausschließlich an renommierte Négociants in Beaune. Erst seit 1986 füllt Vater Gérard zusammen mit seinen beiden Söhnen Alain und Jean-

Louis Wein unter seinem eigenen Namen selbst ab. Nach einigen Jahren gemeinsamer Arbeit hat Jean-Louis im Jahr 2003 seinen Erbteil an den Weingärten übernommen und daraus seine eigene Domaine Jean-Louis Chavy gegründet. Was wir in 2010 bei ihm verkostet haben ist absolut brillant, ist Puligny-Montrachet in Bestform. Ganz bewußt konzentriert er sich auf das Wesentliche, die Stärke der Appellation Puligny-Montrachet. Die liegt in dem besonders steinigen Terroir, denn die Lagen verfügen im Gegensatz zu den Nachbargemeinden Meursault und Chassagne-Montrachet nur über eine sehr dünne Mutterbodenaufgabe. Es sind zum Teil nur 20 Zentimeter, die auf dem Kalkplateau liegen. Und das ergibt, wir hier bei Jean-Louis Chavy, Weine, die hochfein, gleichzeitig aber

dicht am Gaumen sind und über viel Spannung, Spiel und Finesse im Abgang verfügen. **Weininfos unter [www.vinisud.de](http://www.vinisud.de)**

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013** Listenpreis Offerte

□ **2011 Bourgogne Blanc** € 13,80 **€ 12,50**

Aus einer Parzelle beim Ort Puligny-Montrachet. Ein hocheleganter, feiner Bourgogne blanc mit glasklarer Aromatik, einer feinen Zitrusfrucht, animierenden Frische und kühler Mineralik im Trunk. Ein best buy!

□ **2011 Puligny-Montrachet** € 28,00 **€ 24,50**

Ein großartiger Puligny-Montrachet. Bereits in der Nase pure Burgunder-Finesse, exotische Zitrusfrüchte vermischen sich mit Aromen von Zitronenmelisse und feinsten Mineralik. Am Gaumen voller Strahlkraft, mit viel mineralischem Extrakt, einer herrlich kühlen Fruchtdichte und einem noblen, langen Abgang.

□ **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Perrières“** € 39,50 **€ 35,00**

Wie der Name „Perrières“ bereits andeutet ist dieses ein von seiner besonderen Mineralik seiner Lage. Laserstrahlartig fokussiert liegt der Wein am Gaumen, wie ein Elixier aus flüssigem Gestein und exotischen Früchten gleitet der über die Zunge. Erleben Sie die Besonderheit des Terroirs von Puligny-Montrachet in seiner Reinform.

□ **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Folatières“** € 39,50 **€ 35,00**

Die Lage Folatières steht für Kraft aber auch Finesse. In seiner Textur wunderbar reich und voll, kleidet er den Gaumen doch herrlich kühl und nobel mit seiner pudrigen Mineralität aus.

# DOMAINE SYLVAIN LANGOUREAU



Im Mai haben wir Ihnen diese Entdeckung vorgestellt. Bereits seit mehreren Jahren verkosten wir regelmäßig der Domaine Sylvain Langoureaux, mit dem Jahrgang 2011 haben diese jetzt ein derart hohes Niveau erreicht, dass wir nicht umhin kamen, sie neu in unser Sortiment

aufzunehmen. Nicht nur qualitativ, auch stilistisch sind die Weine zudem eine echte Bereicherung für unser Sortiment, denn sie unterscheiden sich von den Saint Aubin der Domaine Jean-Claude Bachelet. Penibel wacht Sylvain Langoureaux darüber, den perfekten Lesezeitpunkt zu erwischen. So verbindet sich die klare Frucht der perfekt auf den Punkt ausgereiften Chardonnay-Trauben mit der Klarheit und Brillanz des Terroirs von Saint Aubin. Maximal 15-20% neue Barriques verwendet Langoureaux, der Charakter des jeweiligen Weinbergs soll ausschließlich den Charakter des Weine formen. Was wir bei ihm im Januar im Keller probieren konnten hat uns regelrecht fasziniert. Glasklar, mit einer hochfeinen, saftigen feinziselierten und zugleich animierenden Frische präsentieren sich seine 2011er. Es ist ein Jahrgang, den Sylvain Langoureaux stilistisch zwischen 2009 und 2010 ansiedeln kann, denn die Weine haben zum einen die reife Frucht der 2009er, zugleich aber die animierende Frische der 2010er. Wer auf der Suche nach eleganten und finessenreichen weißen Burgundern ist, der wird mit diesen 2011er absolut glücklich. Auch Allen Meadows hat inzwischen die Domaine entdeckt und ihr bereits einen euphorischen Artikel gewidmet.

Einführungspreis

□ **2011 Saint-Aubin** € 17,50

Nicht üppig, sondern vielmehr elegant und feinziseliert präsentiert sich der 2011er Saint-Aubin. Sylvain Langoureaux verzichtet hier beim Ausbau komplett auf neue Barriques, um dem Wein seine kühle, exotische Fruchtaromatik und animierende Frische zu bewahren. Ein herrlich verspielter und feiner weißer Burgunder.

□ **2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „En Remilly“** € 23,50

Der mineralischste der beiden 1er Cru. Die Lage „En Remilly“ thront oberhalb des Grand Cru Chevalier-Montrachet auf der Seite von Puligny-Montrachet. Nur 20-30 Zentimeter Boden bedecken hier den nackten Fels. Bereits in der Nase ungemein fein und zugleich differenziert. Gelbe Früchte vermischen sich mit Noten von Kreide und Feuerstein. Am Gaumen hochelegant, nicht breit sondern vielmehr eine Mischung aus kühlen exotischen Früchten und feinsten Mineralik. Mit großer Präzision gleitet der Wein über die Zunge.

□ **2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „Les Champlots“** € 23,50

Steil ragt die Lage Champlot in südwestlicher Richtung oberhalb des Ortes Gamay heraus. Von hierher kommt einer der kraftvollste Saint-Aubin von Sylvain Langoureaux. Bereits in der Nase erkennt man die reife Frucht, die von einer kräuterigen Würze unterlegt ist. Eine herrlich animierende Mischung aus gelber Frucht, frischen Kräutern, steinigen Komponenten und einem feinen Schmelz. Am Gaumen absolut klar, mit einer saftigen Frucht die mit einer mineralischen Frische unterlegt ist. Er ist animierend und reich, ohne wuchtig zu wirken. Ein Saint-Aubin mit viel Trinkvergnügen.

□ **2011 Meursault 1<sup>er</sup> Cru „Blagny la Pièce Sous le Bois“** € 39,00

„La Pièce sous le Bois“ ist eine der am höchsten gelegenen 1er Cru Lagen von Meursault, unterhalb von Blagny gelegen. Der Boden ist hier extrem steinig, das Mikroklima eher kühl. Dementsprechend fein fallen die Weine hier aus, die zuweilen eher an einen 1er Cru aus Puligny-Montrachet erinnern. Feinziseliert in der Nase mit Aromen von frischem Pflersich, Akazie und Zitruschale. Am Gaumen voller Strahlkraft, herrlich kühl und zugleich konzentriert in der Frucht, die perfekt eingewoben ist in die kühle Mineralik der Lage. Haftet lang am Gaumen. Ein hochedler Meursault 1er Cru.

# DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET



Seit dem Jahrgang 2004 arbeiten wir inzwischen mit Benoît und Jean-Baptiste Bachelet zusammen. Damals steckten die beiden sozusagen noch in den Kinderschuhen. Vinifiziert wurde in fünf verschiedenen alten

Kellern im Dorf Gamay unter sehr bescheidenen Bedingungen. Zum Jahrgang 2010 haben die beiden schließlich ihr neues Weingut am Orteingang von Gamay bezogen. Endlich ist alles an einem Ort. Das erleichtert den beiden deutlich die Arbeit, hier lässt es sich deutlich präziser arbeiten, so Benoît.

Probiert man heute die 2004er der beiden, so manifestieren diese klar, dass die Domaine schon damals zu den besten der Côte de Beaune gehört. Seit dem hat sich aber viel getan. Wer Benoît und Jean-Baptiste schon einmal persönlich erlebt hat spürt sofort mit welcher Energie und welchem Willen die beiden letztendlich ganz nach oben wollen. Und genau das schmeckt man in den nachfolgenden Jahrgängen auch eindrücklich. Neben den Verfeinerungen bei der Vinifizierung liegt der Hauptschlüssel für die heute Qualität ihrer Weine aber ganz eindeutig in der Weinbergsarbeit. Schon immer haben die beiden mit drakonisch niedrigen Erträgen gearbeitet, die deutlich unter dem gesetzlichen Limit liegen. Deshalb brillieren die 2004er hier auch wie kaum wo anders. Einen wichtigen Schritt haben Benoît und Jean-Baptiste vor vier Jahren eingeschlagen, indem sie begonnen haben ihre Weinberge sukzessive auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Warum und warum gerade biologisch-dynamisch, das erklärt und Jean-Baptiste wie folgt. Ziel eines jeden Winzers ist es letztendlich möglichst reife und zugleich gesunde Trauben zu ernten. In einer Monokultur wie dem Weinbau ist das langfristig, so Jean Baptiste nur auf biologische Art und Weise möglich. Mittels Chemie im Weinberg behandle man zwar kurzfristig ein Problem, schaffe sich aber meisten gleich ein neues. Dass die beiden gleich den Weg zur Bionomie einschlagen erklären die beiden damit, dass sie auch auf die klassische und im Bio-Anbau zugelassene Bordelaiser Blühe (Kupfersulfat) verzichten wollen. Schließlich ist auch das ein Schwermetall, welchem im Boden nicht abgebaut wird.

Wie sich die neue Weinbergsarbeit geschmacklich in den Weinen widerspiegelt können wir wunderbar an ihren 201ern erkennen. Jahrgangsbedingt und wegen der niedrigen Erträge sind diese herrlich konzentriert und extraktreich, gleichzeitig aber perfekt ausbalanciert durch eine reife, klare Säurestruktur. Diese verleiht den Weinen Spannen und Gleichgewicht. Perfekt ausgereifte Trauben, die gleichzeitig über so gute Säurewerte verfügen, das erzielt man nur auf biologisch gesunden Böden.

Deshalb kann man bei den Weinen von Benoît und Jean Baptiste Bachelet ab dem Jahrgang 2010 von einer neuer Ära reden die sich mit dem Jahrgang 2010 eindrücklich fortsetzt.

Unsere Fassproben im Februar zeigten dieses eindrücklich. Die Weine wirken jetzt kühler ohne an Kraft und Extrakt einzubüßen. Absolut souverän gehen die beiden ihren Weg. Dem Stil eines der großen Namen, sei es Coche-Dury, Comtes Lafon oder Leflaive nachzueifern, das ist nicht im Sinne der beiden. Vielmehr sind sie inzwischen auf dem besten Wege ihre Domaine zu einer der allerersten Adressen in ganz Burgund zu machen und das mit ihrem

ganz eignen Stil. Ihr 2011er sind schlichtweg grandios. Die Kraft und Konzentration der niedrigen Erträge und der alten Reben ist in eine kühle und noble Mineralik verpackt dass die Weine wie ein flüssiges Elixier aus Samt lange am Gaumen liegen. Perfekt kommt hier jede einzelne Lage zum Ausdruck, ganz besonders die beiden Puligny-Montrachet sind in 2011 hier hervorzuheben.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

- | <u>Auslieferung Februar 2014</u>  | <u>Listenpreis</u> | <u>Offerte</u> |
|---|--------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Bourgogne Aligoté</b>  | € 11,50            | € 9,50         |
| Ein Aligoté auf höchstem Niveau. Die alten Aligoté-Stöcke stehen auf Chassagne-Montrachet Boden. Ausgebaut komplett in alten Barriques überzeugt dieser Aligoté mit einer wunderbaren Reinheit. Zur saftigen Apfel- und Birnenfrucht tritt eine brillante Mineralik, die Weine Klasse verleiht. Ein richtig anspruchsvoller, hochkarätiger Aligoté.   |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b>   | € 28,00            | € 24,00        |
| Seit dem Jahrgang 2010 verzichten Benoît und Jean Baptiste Bachelet darauf, die Trauben ihrer flächenmäßig kleinen 1er Cru Parzellen „Les Frionne“, „Bas de Vermarain“ und „Sur Gamay“ separat abzufüllen. Zum Teil füllen diese gerade einmal ein Barrique. Heraus kommt jetzt sozusagen die Essenz eines Saint-Aubin, in der sich die Besonderheiten dieser drei Lagen wunderbar ergänzen. So gibt Sur Gamay die Frucht und Reife, Bas de Vermarain Frische und Mineralik dazu. Wunderbar kühl und duftig präsentiert sich der 2011er. Am Gaumen mit viel Struktur, dichter Frucht und einer ausgesprochen animierenden Mineralik im Abgang. So macht Burgund Spaß. |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b><br><b>„Le Charmois“</b>   | € 29,80            | € 26,50        |
| Eine steile Lage in Ostausrichtung, schließt direkt an Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chamées“ an. Ein anspruchsvoller Saint-Aubin mit klarer Terroir-Prägung. Dichtgepackt voll kühler Steine, tief und kraftvoll und mit viel Gripp. Es wäre schaden den 2011er zu jung zu genießen. Gönnen Sie diesem Terroirwein 3-4 Jahre Reife.   |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b><br><b>„Murgers des Dents de Chien“</b>  | € 36,00            | € 32,50        |
| Auf einer Kuppe oberhalb des Chevalier-Montrachet gelegen. Dieser Weinberg profitiert zum einen von seinem warmen Mikroklima als auch von dem steinigem Boden. Nicht umsonst haben die Winzer den Steinen hier den Namen „Hundezahn“ gegeben, so spitz und zahlreich sind sie. Kraft und Mineralik gehen hier in Perfektion ineinander.   |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Chassagne-Montrachet</b><br><b>„Les Encégnières“</b>   | € 38,00            | € 32,50        |
| Die Parzelle „Les Encégnières“ der Bachelets schließt direkt an den Grand Cru Bâtard Montrachet an. Deshalb ist das, was hier im Glas passiert, weit mehr, als man von einem Chassagne-Montrachet Villages normalerweise bekommt. Kraftvoll wie ein kleiner Bâtard-Montrachet liegt der Wein im Glas. In 2011 kommt jetzt noch eine Klasse in Form kühler Steine, Kräuter und Mineralien hinzu. Mit viel Gripp im Abgang.   |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Puligny-Montrachet</b><br><b>„Les Aubues“</b>  | € 39,00            | € 33,00        |
| Im Wine Advocate vom August 2013 ist zu lesen: „You would be hard pressed to find many better Puligny Village than the 2010 Puligny-Montrachet from Jean-Claude.“<br>Auch diese Parzelle liegt direkt unterhalb des Grand Cru Bâtard Montrachet. Im Vergleich zum Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“ besitzt dieser aber die Klarheit und Finesse von Puligny-Montrachet. Im Kern erkennt man darüber hinaus schön die Kraft und Klasse der benachbarten Grand Cru Lage. Im Abgang aber kühl wie ein Gebirgsbach, edel und lang. Was schrieb der Wine Advocate im Oktober 2013 weiter: Ist das wirklich nur ein Villages?   |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b><br><b>„Les Marechelles“</b>  | € 45,00            | € 38,00        |
| Der Archetyp des 1er Cru aus Chassagne-Montrachet. Wunderbar reiche Nase mit Aromen von Orangen, Pfirsichen und Zesten. Am Gaumen herrlich extraktreich. Die dichte Frucht wird begleitet von einem feinen Schmelz. Das Ganze ist eingepackt in eine beeindruckt Mineralik. Ein Chassagne-Montrachet 1er Cru wie er kaum besser sein kann.  |                    |                |
| <input type="checkbox"/> <b>2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b><br><b>„La Boudriotte“</b>  | € 49,80            | € 42,00        |
| Kraftvoll und dennoch klar in seiner Aromatik. Am Gaumen mit einer vibrierenden, steinigem Energie, viel Spiel und Tiefgang und einem richtig langen, kraftvollen Abgang.   |                    |                |

- **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Sous le Puits“** € 58,00 € 48,00  
 „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.
- **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Blanchot-Dessus“** € 79,00 € 69,00  
 In den letzten Jahren haben die beiden viel Arbeit in die Pflege dieser Parzelle gesteckt, was man heute eindrucklich im Glas wiederfindet. Ihr Blanchot-Dessus hat deutlich an Klarheit und Finesse dazugewonnen. Wie ein kleiner „Le Montrachet“, so brilliert auch dieser „Blanchot-Dessus“ nicht allein durch seine Kraft sondern durch seine noble, fast tänzerische Art. Einzelflaschen auf Anfrage. Stark limitiert.
- **2011 Bienvenues-Batard-Montrachet**  
**Grand Cru** € 155,- € 135,-  
 Auf der Seite Puligny-Montrachet Seite gelegen, ein Bienvenues, der die Kraft des Batard mit der Finesse von Puligny vereint. Einzelflaschen auf Anfrage. Stark limitiert.
- **2011 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Derrière la Tour“** € 22,00 € 17,90

Ein roter Burgunder zu einem mehr als zivilen Preis der zeigt, wie Preiwert die Region im Vergleich zum Rest der Welt sein kann, vorausgesetzt man verzichtet auf einen renommierten Namen. Herrlich dichte und elegante Kirschfrucht. Am Gaumen mit viel Fruchtfleisch, eine feinen konzentrierten Fruchtsüße, feinen Gewürznoten und einem dichten, langen Abgang. So gut kann ein roter Saint-Aubin sein.

- **2011 Chassagne-Montrachet**  
**„Vieilles Vignes“** € 25,00 € 21,00  
 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 2011er Vieilles Vignes 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.
- **2011 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**  
**„La Boudriotte“** € 39,00 € 33,00  
 Die wahrscheinlich beste Parzelle für Rotwein in Chassagne. Nur 1 Barriques, sprich 300 Flaschen haben von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet von diesem Elixier abgefüllt. Deshalb stark limitiert.

## DOMAINE LEFLAIVE

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. Seitdem 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 Dorflage 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.

**Offerte gültig bis 15. Dezember**      Listenpreis      **Offerte**  
 □ **2011 Puligny-Montrachet** € 68,00 € 59,00

Allen Meadows Burghound.com: „A similar if less expressive nose is trimmed in just enough wood to notice. There is really lovely purity of expression to the energetic and beautifully well-detailed medium weight flavors that are notably tighter and better focused before terminating in a lightly mineral-inflected, dry and persistent finish. This should also be lovely with a few years of bottle age.“

□ **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Folatières“** € 129,- € 108,-

Allen Meadows Burghound.com: „This is also notably riper but slightly fresher with its aromas of acacia blossom, lemon zest and mineral

reduction. There is both good energy and volume to the stony medium-bodied flavors that are relatively generous yet retain a good sense of detail on the naturally sweet, intense and lingering finish. I like the complexity and this should age well over the mid-term.“

□ **2011 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Les Pucelles“** € 175,- € 155,-

Allen Meadows Burghound.com: „A broad-ranging nose is comprised of honeysuckle, anise, clove, lemongrass, brioche and pear. There is an appealing sense of volume to the beautifully delineated, serious, textured and energetic flavors that are both classy and stylish, all wrapped in a hugely long yet impeccably balanced finish where a touch of wood influence surfaces. A classic Pucelles of generosity and refinement that should amply reward up to a decade of cellaring.“

□ **2011 Bienvenues-Batard-Montrachet** € 275 € 250,-

Allen Meadows Burghound.com: „Very fresh aromas of honeysuckle, oak nuances and mandarin orange possess really lovely purity and complexity. The sleekly muscled and palate coating flavors possess good size and weight as well as an excellent sense of focus and precision on the delicious, long and stylish finish. A lovely Bienvenues that offers both length and depth as well as the same silkiness as the Combettes. This should drink well young but also reward 10 to 12 years of cellar time.“

□ **2011 Batard-Montrachet Gr. Cru** € 295,- € 270,-

Allen Meadows Burghound.com: „This is even more expressive and more aromatically complex though ever-so-slightly less elegant and refined with a very fresh and layered nose of white flowers, citrus and perfectly ripe yellow orchard fruit aromas. Like the Bienvenues and the Combettes there is the same silky texture that adds interest to the tautly muscled and powerful big-bodied flavors that explode on the palate staining and notably dry finish. This is impressive but not necessarily more so than the Bienvenues, which is to say that they are qualitative peers.“

□ **2011 Chevalier-Montrachet Gr. Cru** € 390 € 360,-

Allen Meadows Burghound.com: „An ultra-elegant, pure and strikingly expressive nose of airy and intensely spicy acacia blossom, wet stone, lemon peel and various white-fleshed fruit aromas. There is a lilting mouth feel to the gorgeously intense, precise and cuts-like-a-knife medium weight plus flavors that brim with mineral and an abundance of dry extract that coats the palate on the hugely long finish. The balance is impeccable and this will be one of the relatively few 2011s that should amply reward longer-term cellaring.“



# DOMAINE DES CROIX



David Croix hat seine noch junge Domaine binnen kürzester Zeit zum einem Fixstern für Beaune und Corton gemacht. Er ist heute einer der wichtigen Gesichter von Burgunds neuer Generation. Er verfügt über eine wissenschaftlich

fundierte Önologie-Ausbildung und viel praktische Erfahrung bei einigen der besten Weingütern. Was ihn darüber hinaus auszeichnet ist seine fürs traditionelle Burgund außergewöhnliche Offenheit. David Croix tauscht seine Erfahrungen inzwischen mit einer Vielzahl von jungen Winzern in ganz Burgund aus. Hier soll jeder von jedem lernen, dabei wird kein Blatt vor den Mund genommen. Es geht zum Beispiel um die Vorteile der biologischen Weinbergarbeit aber auch sensible Themen wie Korkschmecker oder *prematured oxidation*. Seine Weinbergarbeit ist aufwendig manuell, biologisch und auf höchstem Niveau, sowohl hier als auch im Keller finden wir die sensible Verknüpfung des Know Hows der alten Generationen mit dem neusten Stand der Wissenschaft, hinzu kommt ein großartiges Terroir, bestockt mit autochthonen Burgunderklonen. Das Ergebnis seiner Arbeit kann sich sehen lassen.

Den Stil seiner Weine kann man als dicht und zugleich klar beschreiben. David Croix führt dieses auf die biologische Weinbergspflege zurück, die ihm zum einen besonders reife und konzentrierte Trauben liefert, die gleichzeitig aber kerngesund sind und über eine gute Frische verfügen. Bei unserer Burgunderprobe im letzten Jahr fielen deshalb auch seine Weine besonders durch ihre Konzentration auf, wobei die Frucht und Aromatik dabei absolut klar und kühl ist. Es sind alles andere als moderne Weine und brauchen dementsprechend auch immer etwas Zeit. Heute, ein Jahr später, kann man sich aber schon an seinen Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“ wagen. Der öffnet sich gerade wunderschön und zeigt wie viel in ihm steckt.

Herrlich würzig, reich und sinnlich ist das Bukett. Am Gaumen herrlich konzentriert in der Frucht, dabei mit einer feinen, seidigen Struktur, viel Charme und noch Potenzial für viele Jahre. Kraft und Finesse, das verbinden die Weine von David Croix auf wunderschöne Art und Weise.

Die 2011er zeigen sich wie erwartet erstaunlich konzentriert. Auch in 2011 hat ihm die biologische Bewirtschaftung der Weinberge wieder geholfen, gesunde und zugleich physiologisch reife Trauben zu ernten. Auf Grund der besonderen physiologischen Reife in 2006 hat er bei einigen Weinen den Anteil an ganzen Trauben, also der Rappen, während der Maischegärung leicht erhöht. Es ging ihm darum der hohen Reife des Jahrgangs Struktur und Finesse mitzugeben. Seine 2011er gehören zweifelsfrei zum Besten was man an der Côte de Beaune finden kann.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung im Februar 2014**      Listenpreis      **Offerte**

□ **2011 Corton Charlemagne GC**      € 96,00      **€ 76,00**

Die Corton-Charlemagne-Parzelle von David Croix liegt auf der Aloxe-Corton-Seite und ist somit bestens nach Süd-Osten exponiert. In der Nase mit einem betörenden Mix aus reifen gelben Früchten, würzigen

Kräutern und Feuerstein. Am Gaumen mit viel Substanz, die Kraft der Grand Cru Lage ist mit einer feinziselierte Frische unterlegt und wird perfekt durch eine noble Mineralik ausbalanciert. Ein ganz typischer Corton-Charlemagne der Kraft und Finesse perfekt miteinander vereint. Auch in 2011er wieder ein Corton-Charlemagne auch allerhöchstem Niveau und mit viel Klasse und Tiefgang. Trinken ab 2015

## ■ 2011 Aloxe-Corton

„Les Boutières“

€ 28,50      **€ 22,80**

Aloxe-Corton gehört zu den unterschätzten Appellationen und kann wie in diesem Fall herrlich sinnliche und feine Burgunder hervorbringen, die sich bereits in ihrer Jugend schön präsentieren. Der 2011er „Les Boutières“ hat eine betörende Pinot Noir Frucht, am Gaumen ist er sinnlich fein, durchaus mit Tiefgang und einer feinen Gewürznoten im Abgang. Auch in 2011 wieder ein wunderbarer Einstiegswein.

## ■ 2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru

„Les Cent Vignes“



€ 34,00      **€ 27,00**

Ein Beaune ganz auf der eleganten Seite, wie man es von der Lage „Les Cent Vignes“ auch erwartet. Der Boden ist eher sandig und besitzt eine besonders gute Drainage. David Croix hat 15% der Rappen mitvergoren. Bereits in der Nase subtil mit duftigen Cassisaromen und feinen floralen Nuancen. Am Gaumen mit einer wunderbar eleganten Pinot-Frucht, seidig in der Textur. Wie an einem seidigen Faden reihen sich die Aromen auf wie Perlen an einer Schnur. Ein durch und durch sinnlicher Beaune voller Finesse und mit seidigen Tanninen.

## ■ 2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Pertuzot“

€ 39,00      **€ 31,00**

„Pertuzot“ liegt oberhalb des Ortes in Richtung Pommard. Es ist eine kühle Lage mit sehr guter Wasserversorgung. Die Lese findet hier immer etwas später statt. Herauskommen ist ein Beaune-Weine mit besonders konzentrierter Frucht, viel Struktur und mineralischer Finesse. Der 2011er besitzt reichlich dunkle Cassisbeeren, dazu feinste Graphitnoten. Am Gaumen herrlich saftig, im Kern mit viel konzentrierte Fruchtsüße, im Abgang eine edle Tiefe. Mach richtig Spaß. Trinken ab 2015

## ■ 2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Bressandes“

€ 42,00      **€ 33,50**

Der kraftvolle, konzentrierte Beaune. Tiefgründig in seinem Bukett aus dunkelgefärbter Pinot Noir Frucht, dazu mineralische, kalkige Nuancen. Am Gaumen hochelegant, die konzentrierte Frucht ist eingepackt in die noble Mineralik, sozusagen eingefasst in das steinige Terroir so dass der Wein schon fast wieder schlank wirkt. In seinem Kern herrlich komplex und klar, der Abgang ist lang und dicht, die Tannine edel und reif. Ein hochkomplexer Beaune mit viel Entwicklungspotenzial. Trinken ab 2016

## ■ 2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Grèves“

€ 47,50      **€ 38,00**

Die wohl berühmteste Beaune-Lage. David Croix besitzt hier eine Parzelle mit alten Reben im obersten Teil, komplett auf dem Kalksteinfels. Wir notierten: Dunkle Cassisbeeren, viel Mineralik, Graphit, Kreide, dazu feinduftige Kräuter, Minze. Am Gaumen von großer Klasse, konzentriert und zugleich kühl, dichtgewoben in den Aromen, viel Kraft und Tiefe. Eingebettet in ein nobles Tannin und eine grandiose Mineralik. ganz lang im Abgang. Trinken ab 2016

## Nichtumsonst gilt David Croix inzwischen als der Meister des Grand Cru Corton

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 wichtigen Weinjournalisten inzwischen genau darauf aufmerksam geworden.

## ■ 2011 Corton Grand Cru

„La Vigne au Saint“

€ 78,00      **€ 62,50**

Ein Corton Grand Cru voller Finesse. Betörend duftig, edel und vielschichtig ist das Bukett. Feinste Beerenaromen sind unterlegt mit edlen Kräuternoten, unverkennbar ist bereits in der Nase 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 ab 2017

## ■ 2011 Corton Grand Cru „Grèves“

€ 79,-      **€ 63,50**

Aus einer Parzelle mit über 60 Jahre alten Reben auf besonders steinigem, trocken Boden. Der kraftvolle, maskuline Corton. Im Bukett ein Mix aus reifen roten Waldbeeren, unterlegt mit Minze und mineralischen Noten von Graphit und Schokolade. 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 2018

# DOMAINE DUBLERE



Als puren Burgunder-Genuss, so kann man besten die Weine von Blair Pethel beschreiben. Bewusst verzichtet er auf jegliche Manipulationen, ein Chaptalisieren oder Extrahieren. Seine Weißweine sind von einer seltenen Brillanz und Klarheit in

ihrer Aromatik, die Rotweine eher hell in der Farbe, dafür aber umso fassettenreicher im Geschmack. Seine 2011er Kollektion ist schlichtweg eine Wucht. Die Frische und Eleganz des Jahrgangs kommen in diesen Weinen brillant zum Ausdruck, sie besitzen viel Tiefe, ohne jedoch schwer zu wirken, die Textur ist wie Samt und Seide. Hinzu kommt eine innere Energie die den Weinen eine große Länge verleiht und Lust auf mehr macht. Um diese Klarheit perfekt auf die Flasche zu bringen hat Blair Pethel in 2011 auf jegliche Schönung oder Filtration verzichtet, sämtliche Weine haben sich in den Zeiten der Mondphasen selber geklärt und wurden dann sozusagen behutsam aus dem Barrique „dekantiert“. Wie herausragend die 2011er Kollektion von Blair Pethel ist, das beweist unter anderem die sensationelle Bewertung von David Schildknecht im Wine Advocate, der dem Chablis Grand Cru „Les Preuses“ mit 95 Punkten die höchste Punktzahl in diesem Jahr zuschreibt.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013**    Listenpreis    **Offerte**

## □ 2011 Bourgogne Blanc

„Les Millerands“    ~~€ 19,80~~    **€ 15,90**

Zur Hälfte aus Bourgogne-Lagen von Meursault, die andere Hälfte von Bourgogne-Lagen aus Puligny-Montrachet. Ganz im Stil der Domaine zeigt sich der Wein ungemein klar und feinziseliert. Ein Wein der auf Frische und die edle Mineralik seiner Weinberge baut. Zitrus-Noten, frische Kräuter und feine steinige Nuancen geben hier den Ton an, unterlegt von einem edlen Schmelz. Ein herrlich puristischer weißer Burgunder der selbstbewusst auf Schminke verzichtet. Trinken ab 2013

## □ 2011 Savigny-Les-Beaune 1er Cru

„Aux Vergelesses“    ~~€ 33,00~~    **€ 26,50**

Der ganz besondere Tipp für Liebhaber ausdruckstarker und mineralischer Weißweine. Ein Wein mit den Charakterzügen eines Corton-Charlemagne. Von einer Parzelle im „Aux Vergelesses“ mit stark kreidehaltigem Boden. Eben dieser prägt den Wein auf eine ganz besondere Art. Herrlich klare und fokussierte Nase mit Aromen von rosa Grapefruit und viel Kreide. Am Gaumen eine kühle Frucht mit viel Kernobst, Birnen und Quitten. Viel Strahlkraft, eine wunderbar fokussierte Aromatik und ein langer, frischer Abgang. Trinken ab 2014

## □ 2011 Chassagne-Montrachet 1er Cru

„Les Chenevottes“    € 57,00    **€ 45,00**

Der klassische, 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. Trinken ab 2015

## □ 2011 Chassagne-Montrachet 1er Cru

„Les Chaumées“    € 57,00    **€ 45,00**

Unser Lieblingswein: Ein ganz großartiger Chassagne-Montrachet der nicht in die Breite geht, sondern vollgepackt mit Energie ist. Bereits in der Nase hochkomplex mit Aromen von Zitrusfrüchten und Feuersteinen.

Am Gaumen mit einer enormen Konzentration, dabei wunderbar differenziert und edel, hochkomplex und fein. Mit einem wunderbaren Spiel zwischen Frucht, Frische und Mineralik. Trinken ab 2015

## □ 2011 Chablis Grand Cru

„Les Preusses“    € 58,00    **€ 46,00**

Ein großartiger Chablis Grand Cru mit Noten von Austernschalen, Jod und frische Zitrusfrüchten. Schlank und doch vollgepackt mit Energie, baut sich am Gaumen richtig auf und endet in einem langen, mineralischen Abgang. Nichtumsonst hat Jean-Marie Raveneau Blair Pethel bei der Vinifizierung dieses Weines beraten. Robert Parker 95 Punkte / höchste Bewertung in 2011 überhaupt. Trinken ab 2015

## □ 2011 Corton-Charlemagne Gr. Cru € 98,00    € 79,00

Die besten Corton Charlemagne vereinen Kraft und Finesse derart perfekt miteinander wie kaum ein anderer Grand Cru in Burgund. Der 2011er von Blair Pethel verkörpert dieses in Bestform. Von den besten Parzellen im „Le Charlemagne“ und „En Charlemagne“. Auch in 2011 wieder ein Corton-Charlemagne, der ein richtiges Aromenfeuerwerk entfacht, dabei aber schlank und edel auf der Zunge liegt. Einerseits herrlich reich und konzentriert, so wird das Aromen- und Geschmacksfeuerwerk doch perfekt durch die klare und feste Mineralik ausbalanciert. Das ist allerhöchste Grand Cru Qualität. Trinken ab 2016

## ■ 2011 Beaune 1er Cru

„Les Blanches Fleurs“    ~~€ 34,50~~    **€ 27,80**

Direkt unterhalb des Beaune „Clos du Roi“, also ganz im Norden am Fuße des Hangs gelegen. Ein Beaune voller Charme und Trinkfreude. In der Nase feine Himbeeraromen, Duftig und animierend, ganz klar auf der eleganten Seite. Am Gaumen mit einer betörend klaren Burgunderfrucht, feinen Gewürzaromatik und viel Charme im Trunk. Kein Kraftprotz, sondern ein Charmeur, dessen Klasse in der Finesse und dem Aromenreichtum liegt. Trinken ab 2016

## Die Volnay von Blair Pethel

Volnay ist ein anspruchsvolles Terroir. Der hohe Kalkanteil und das kühle Mikroklima prägen die Weine, die nicht selten etwas karg ausfallen. Hier ist viel Fingerspitzengefühl nötig, um die Duftigkeit und die Klarheit, für die dieses Terroir auch steht auch zur Geltung zu bringen. Blair Pethel hat wie nur wenige Winzer das richtige Händchen hierfür.

## ■ 2011 Volnay 1er Cru „Pitures“    € 39,80    € 31,50

Volnay in Reinstform. Kühle, hochfeine Nase. Am Gaumen edel und schlank, die Frucht ist eingefasst in feinste Mineralik, man schmeckt fast den puren Fels auf der Zunge. Dazu ein feines Aromenfeuerwerk im Abgang. Ein Volnay voller Strahlkraft und Mineralik, absolut pur, so wie man es bei Blair Pethel erwartet. Ab 2016

## ■ 2011 Volnay 1er Cru

„Les Taillepieds“    € 44,00    **€ 35,00**

Die Lage „Taillepieds“ steht im Vergleich zu „Pitures“ für Frucht und Körper. Die Aromatik ist hier dunkler und von einer höheren Traubenreife geprägt. Die zupackende, schlanke Volnay-Mineralik tritt dabei etwas in den Hintergrund, zart erdige Nuancen und dunkle Beeren treten an ihre Stelle. Ein Volnay mit Kraft und Tiefgang. Trinken ab 2017

## ■ 2011 Morey-Saint-Denis 1er Cru

„Les Blanchards“    € 49,00    **€ 39,80**

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

## ■ 2011 Nuits-Saint-Georges 1er Cru

„Aux Bousselots“    € 59,00    **€ 49,00**

Die Lage „Aux Bousselots“ 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

# Camille Giroud

Mit ca. 50.000 Flaschen Jahresproduktion gehört Camille Giroud mengenmäßig zu den ganz kleinen, qualitativ aber zu den ganz feinen Negociants 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 die raren Grand Cru. Die tatsächliche Qualität der Parzelle, das Alter der Reben und vor allem die Weinbergsarbeit sind für ihn wichtig. Mit der gleichen Akribie mit der er seine Grand Crus pflegt und ausbaut, hegt er auch seine preislich kleinen Weine. Nichtumsonst werden sein




Marsannay“Langerois“, seinen beiden Santenay, der Maranges 1er Cru Clos Rousseau“ und der Savigny-les-Beaune 1er Cru „Les Peulettes“ inzwischen weltweit als „best buys“ und Maßstab für ihre Appellation gefeiert. Denn bereits diese sind großartige Terroirweine, die geschmacklich weit über das ansonsten bekannte herausgehen.

Die 2011er Kollektion von Camille Giroud ist angefangen beim Bourgogne Blanc bis hin zu den raren Grand Crus wieder vom Allerfeinsten. Die Weine besitzen Substanz und Tiefgang, mit viel Fingerspitzengefühl hat David Croix die Mineralik jeder einzelnen Lage perfekt herausgearbeitet. Die sinnlich reiche und reintönige Pinot Noir Frucht der Weine signalisiert, mit welcher Akribie hier wieder jede einzelne Traube, sowohl bei den kleinen wie auch den großen Weinen, auf dem Table de Trie penibel herausgelesen wurde. Ein Aufwand, den sich viele Weingüter nur bei ihren teuren 1er Crus und Grand Crus leisten. Bei Camille Giroud ist das von A bis Z selbstverständlich.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013**

Listenpreis	Offerte
-------------	---------

□ **2011 Bourgogne Blanc**  € 18,50 **€ 14,80**


Bereits seit Jahren einer der beliebtesten Weißweine in unserem Sortiment. Der beste Beweis dafür, wie viel Wein man in Burgund heute für sein Geld bekommen kann. Aus einer Parzelle beim Ort Puligny-Montrachet gelegen. Auch in 2011 wieder ein hocheleganter, feiner Bourgogne Blanc mit glasklarer Aromatik, einer feinen Zitrusfrucht, animierenden Frische und kühler Mineralik. Trinken ab 2014

#### ■ 2011 Hautes Côte de Beaune

**“Au Crétôt”**  € 19,50 **€ 15,80**

In einem schmalen Tal oberhalb der 1er Cru Weinberge von Beaune gelegen, sozusagen gerade außerhalb der Gemeindegrenze. Ein extrem steiler und steiniger Weinberg. Mineralisch kühl und elegant liegt der Wein am Gaumen, besitzt dabei eine wunderbar feine, konzentrierte Frucht zu der sich eine würzige Mineralik gesellt. Ein echter Terroir-Wein und verdammt viel Burgund fürs Geld. Trinken ab 2016

■ **2011 Marsannay “Longerois”** € 23,50 **€ 18,90**

 Marsannay, welches nördlich an Gevrey-Chambertin grenzt, ist wohl der Ort mit der beachtlichsten Qualitätssteigerung in den letzten Jahren. Die besten Weinberge des Ortes gelten zu Recht als Anwärter für den geachteten 1er Cru Status. Wie gut diese Weine sein können, das beweisen inzwischen eine Hand voll Winzer. Der 2011er von Camille Giroud ist so sinnlich wie ein Gevrey-Chambertin. Am Gaumen herrlich barock, mit dunklen Waldbeeren, Süßholz, feinen erdigen Nuancen und schmelzend-weichen Tanninen. Trinken ab 2016

■ **2011 Santenay**  € 23,50 **€ 18,90**

(50% Santenay Villages & 50% Santenay 1<sup>er</sup> Cru „La Comme“) - Santenay liegt ganz im Süden der Côte de Beaune. Das kühle Mikroklima und der kalkreiche Boden von Santenay verleiht diesem Wein eine ganz feine Mineralische Note. Am Gaumen mit viel Energie, nicht breit sondern fein und schlank im Trunk. Die Frucht ist herrlich fleischige, die 50% 1er Cru „La Comme“ geben dem Weine eine schöne Tiefe und zusätzliche aromatische Dimension. Trinken ab 2016

#### ■ 2011 Santenay 1<sup>er</sup> Cru

**“Clos Rousseau”**  € 29,00 **€ 23,50**

Ein Burgunder mit echter Klasse aber zum kleinen Preis. Der Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Ein würziger, hochfeiner 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 reif. Ein Burgunder mit einer langen, edlen Struktur. Im Angang wird der Wein von einer noblen und mineralischen Finesse getragen. Hat echte Klasse. Trinken ab 2016

#### ■ 2011 Maranges 1<sup>er</sup> Cru

**“La Croix aux Moines”**  € 28,50 **€ 22,80**

Auch die Appellation Maranges liegt ganz im Süden der Côte de Beaune. Im Vergleich zu Santenay fallen die Weine hier konzentrierter und fruchtbetonter aus. Bereits in der Nase herrlich sinnlich in seinem Mix aus reifen roten Beeren, Unterholz, Gewürzen und floralen Noten. Mit viel Fruchtstruktur am Gaumen, feinen Minz- und Kräuternoten und einem bereits schon heute abgerundeten Abgang. Trinken ab 2016

#### ■ 2011 Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru

**“Les Peulettes”**  € 32,00 **€ 25,80**


Wegen der Lage im Seitental fallen die Weine von Savigny-les-Beaune oft etwas bäuerlich und rustikal in ihrer Tanninstruktur aus. David Croix beweist, dass es auch anders geht. In der Lage „Les Peulettes“ stehen alte Reben in Süd-Ost Ausrichtung. In 2011 gelingt David Croix mit seinem Savigny-les-Beaune wieder eine wunderbar elegante Interpretation dieses Terroirs. Bereits in der Nase erkennt man die perfekte Reife der Trauben. Am Gaumen mit einer hochfeinen und zugleich konzentrierten Frucht, Aromen von Pflaume, etwas Erde und Veilchen. Insgesamt herrlich klar, mit viel Spiel und für einen Savigny-les-Beaune herrlich reifen und feinen Tanninen. Trinken ab 2015

■ **2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru “Les Avaux”** € 36,00 **€ 28,80**

Ein tiefgründiger Boden mit hohem Lehmanteil. Das verleiht diesem Beaune eine herrlich tiefgründige und satte Frucht. Sinnlich und edel, intensiv und zugleich klar in seiner Aromatik. Am Gaumen mit dunkler Kirschfrucht, einer schönen Dichte, mineralischer Klasse und Vielschichtigkeit. Ein hochedler und zugleich konzentrierter Beaune 1er Cru. Trinken ab 2016

■ **2011 Beaune 1<sup>er</sup> Cru “Aux Cras”** € 41,50 **€ 33,20**

Eine Parzelle mit purem Kalkstein und nur minimaler Mutterbodenauflage. Bereits in der Nase hochfein, subtil und edel. Am Gaumen seidig in der Textur, nicht ausladend sonder differenziert, fein und lang. Im Abgang eine florale Aromatik und viel Mineralik. Das ist ein Beaune der Königsklasse für Liebhaber feiner Burgunder. trinken ab 2018

■ **2011 Gevrey-Chambertin**  € 37,00 **€ 29,80**

In 2011 wieder zu 100% aus dem Cru „Les Crais“. Die Lage „Les Crais“ steht für Finesse und Frische. Ein ganz wunderbarer Gevrey-Chambertin, betörend in seiner Frucht, sinnlich in seiner Aromatik und mit viel Charme im Abgang, ein echtes Vergnügen. Trinken ab 2016

■ **2011 Volnay 1<sup>er</sup> Cru “Caillerets”** € 54,00 **€ 42,00**

Die Lage „Caillerets“ ist eine der besten und spannendsten von Volnay. Hier kommt die feingliedrige Art und mineralische Finesse von Volnay perfekt zum Ausdruck und wird perfekt getragen von einer tiefgründigen Fruchtstruktur. Bereits in der Nase ungemein nobel und feinduftig mit frischen roten Beeren, unterlegt mit der Volnay typischen Mineralik von Kreide und frischen Kräutern. Auch am Gaumen überaus köstlich und elegant, mit einem hochfeinen Aromenspiel und einem noblen, langen Abgang. Ein Volnay 1er Cru in Bestform. Trinken ab 2017

■ **2011 Vosne-Romanée** € 48,00 **€ 38,50**

Der Klassiker aus dem Hause Camille Giroud. Die Trauben stammen von zwei Parzellen mit zum Teil 100 Jahre alten Reben. David Croix hat 60% der Rappen mit vergoren. Bereits in der Nase ganz und gar Vosne-Romanée 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 distinguiert 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 Vosne-Romanée traditioneller Machart mit hoher Lebenserwartung. Trinken ab 2017

■ **2011 Corton Rognets Grand Cru** € 79,00 **€ 65,00**

Vergoren mit 30% ganzen Trauben inklusive Rappen. Das unterstreicht zusätzlich die einzigartige Finesse und das aromatische Spiel, welches die Weine aus der Parzelle „Rognets“ besitzen. Bereits in der Nase sehr verführerisch, rund und seidig. Am Gaumen mit einer gewaltigen Tiefe, einer tollen Eleganz, Präzision und großer Länge. Leider läuft mit dem Jahrgang 2011 der Pachtvertrag mit dem Eigentümer aus, da die Domaine de la Romanée-Conti ab 2012 diese Parzelle gekauft hat. Es ist also der letzte Corton Rognets bei Camille Giroud. Trinken ab 2017

■ **2011 Corton Clos du Roi Grand Cru € 79,00 € 65,00**

Im direkten Vergleich zum Rognets präsentiert sich der Clos du Roi auch dieses Jahr wieder maskuliner. Er ist sozusagen der männliche Aristokrat unter den Cortons, der distinktierte 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 2018

■ **2011 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru  
"Lavaut-Saint-Jacques" € 85,00 € 68,00**

Neu bei Camille Giroud. Von sehr alten Reben, Gesamtproduktion 3 Barriques, ca. 900 Flaschen. Ein absolut nobler Lavaut-Saint-Jacques, der die tiefgründige und edle Fruchtstruktur von Gevrey-Chambertin mit der einzigartig kühlen Finesse dieser Lage perfekt miteinander verbindet. Eine wunderbar reintonige, edle Textur, reife rote Waldbeeren und feinste mineralische und florale Aromen. Am Gaumen hochfein, präzise und gewaltig lang. Ein Lavaut-Saint-Jacques vom Allerfeinsten. Trinken ab 2016

■ **2011 Charmes-Chambertin Gr. Cru € 118,- € 95,00**  
Von einer Parzelle direkt unterhalb des „Chambertin“ gelegen. Ungemein verführerisch in seiner Frucht, verspielt und voller Facetten, dabei tief

und lang am Gaumen, mit einer aristokratischen Klasse und schmelzend feinen Tanninen. Ein Charmes-Chambertin mit der besonderen Klasse des Chambertin im Kern. Trinken ab 2020

■ **2011 Latricières-Chambertin Gr. Cru € 140,- € 120,-**  
Im Vergleich zum Charmes-Chambertin kühler, die Mineralik verleiht dem Wein viel Gröpp. In der Aromatik herrlich ätherisch und kühl in der Frucht. Sehr lang und fein im Abgang. Trinken ab 2020,

■ **2011 Chambertin Grand Cru € 190,- € 148,-**  
Chambertin, das ist der Aristokrat unter den Burgundern. Es ist ganz typisch für diese einzigartige Lage, dass sich die Weine in den ersten Jahren verschlossen und zurückhaltend in ihrer Aromatik zeigen. Weine aus der Nachbar-Lage Chambertin Clos de Beze hingegen besitzen bereits in ihrer Jugend viel Charme. Dementsprechend sollte man auch dem Chambertin von Camille Giroud mindesten fünf, wenn nicht gar zehn Jahre Reife gönnen. In der Nase erwartet einen eine tiefgründige Aromatik von roten Waldbeeren. Am Gaumen mächtig, Brombeeren, schwarze Kirschen, etwas Schokolade. Eine gewaltige Struktur aber eben noch zugeknöpft. Einer der ganz großen Weine dieses Jahrgangs. Trinken ab 2020

## DOMAINE ARLAUD



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

charmanten und fruchtbetonten Weinen hatten sie sich schnell einen sehr guten Ruf aufgebaut. Wie Cyprien Arlaud heute zurückblickend feststellt, war das jedoch noch die Zeit der Suche, der Suche nach dem eigenen Stil. „Ich habe mich damals bei den renommierten Domainen umgesehen. Ich habe versucht hier viel zu lernen und sicher auch das ein oder andere kopiert um letztendlich aber zu erkennen, dass wir unseren eigen Stil finden müssen.“

Wenn es bei den ersten Jahrgängen von Cyprien Arlaud zurückblickend etwas zu kritisieren gibt, dann dass es etwas an Frische, an Energie im Trunk und an Reifepotenzial fehlte. Mit dem Jahrgang 2008 haben die Geschwister aber ein neues Kapitel aufgeschlagen. Die Weine besitzen jetzt viel Spannung. Nach wie vor finden wir in ihnen die sinnliche Pinot Noir-Frucht, sie ist jetzt aber deutlich feiner und frischer, die Tannine sind dabei absolut seiden. Was heute als weitere Dimension hinzukommt ist eine Mineralik, 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 Schluck ein neues Erlebnis ist. Die heutige Stilistik der Weine bringt mit sich, dass sie in ihrem ersten Jahr nach der Abfüllung schlanker wirken. Gönnst man ihnen aber 2-3 Jahre Reife, dann beginnen sie ihr großes Potenzial bereits preiszugeben.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013** Listenpreis **Offerte**

■ **2011 Bourgogne "Roncevie" € 19,60 € 16,50**

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 Reintonigkeit 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 2015

■ **2011 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

■ **2011 Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru  
"Les Sentières" € 59,80 € 49,80**

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-Charakter einbüßt. Am Gaumen mit viel Spiel, einer sinnlich kühlen Aromatik und viel Energie. Trinken ab 2018

■ **2011 Morey Saint Denis 1<sup>er</sup> Cru  
„Les Ruchottes“ € 59,80 € 49,80**

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

■ **2011 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru  
„Aux Combottes“ € 59,80 € 49,80**

Die Lage „Combottes“ liegt genau auf der Grenze zu Morey-Saint-Denis zwischen den beiden Grand Crus-Lagen Clos de la Roche und Latricières-Chambertin. Die Reben sind über 70 Jahre alt. Ein hochfeiner Gevrey-Chambertin, in der Aromatik ungemein duftig, mit floralen Nuancen, in seiner Textur seidig und voller Spannung. Ein Bilderbuch „Aux Combottes“, der den Ruf als einer der feinsten 1er Crus von Gevrey-Chambertin genießt. Trinken ab 2017

■ **2011 Clos de la Roche Grand Cru € 100,- € 85,00**

Die Geschwister Arlaud haben in den letzten drei Jahrgängen die Qualität ihres Clos de la Roche gewaltig gesteigert. Die Lage Clos de Roche ist einer der größeren Grand Cru Lagen Burgunds und schon aus diesem Grund nicht homogen. Die Parzelle der Arlauds liegt im „Les Mochamps“, die Reben sind zwischen 25 und 40 Jahre alt. Grundsätzlich ist die Lage Clos de la Roche bekannt für seine kraftvollen, zuweilen auch maskulinen Weine. Die Parzelle „Les Mochamps“ nimmt hier jedoch eine Sonderstellung ein, denn aus ihr kommen außergewöhnlich feine Weine. In den ersten Jahren haben die Arlauds versucht ihrem Clos de la Roche möglichst viel Kraft und Extrakt zuzugeben. Seit 2008 erkennt man, wie sie der Besonderheit ihrer Parzelle Vorrang geben und einen herrlich feinen und delikaten Clos de la Roche ausbauen. In der Nase herrlich verspielt, hier vereinen sich die klassischen Clos de la Roche Noten wie dunkle Gewürze, frisch gepflügte Erde und eine steinige Mineralik mit einer feinziselierten Frucht und animierenden Frische. Am Gaumen reich ohne schwer zu wirken. Hier baut sich der Wein zunehmend auf und endet in einem langen, komplexen Abgang. Trinken ab 2018

■ **2011 Clos Saint Denis Grand Cru € 145,- € 120,-**

■ **2011 Bones Mares Grand Cru € 180,- € 150,-**

# DOMAINE FOURRIER



Nein, die Weine von Jean-Marie Fourrier kann man inzwischen nicht mehr als Geheimtipp bezeichnen. Gut, das war eine Untertreibung. Vielmehr ist richtig, dass seine Weine inzwischen zu den weltweit gesuchtesten Burgundern überhaupt zählen. Wir schätzen uns glücklich bereits seit über 10 Jahren eng mit ihm zusammenzuarbeiten und erhalten deshalb auch heute wieder ein kleines aber feines Kontingent von ihm.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013** Listenpreis **Offerte**

■ **2011 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“** € 42,00 **€ 35,00**

Allen Meadows' Burghound.com: „A very pretty and attractively fresh nose of primarily red berries trimmed in subtle earth notes leads to rich yet refined middle weight flavors that possess good detail and punch before terminating in a balanced and solidly persistent effort. An understated and harmonious wine.“

■ **2011 Gevrey-Chambertin** € 43,70 **€ 36,00**

Allen Meadows' Burghound.com: „There is enough reduction present to knock down the nose. By contrast there is good verve to the naturally sweet, ripe and solidly concentrated flavors that possess a textured mouth feel that delivers excellent length on the ever-so-mildly rustic finale.“

■ **2011 Vougeot 1<sup>er</sup> Cru**  
„Les Petites Vougeot“ € 67,00 **€ 59,00**

Allen Meadows' Burghound.com: „As is typically the case, this is almost more Chambolle than Chambolle with its wonderfully refined aromas of red berries, stone, spice and floral hints. There is real sophistication to the tannins supporting the medium-bodied flavors that possess wonderful intensity on the impeccably well-balanced and harmonious finish. This is flat out terrific and as good a young Petits Vougeots as I can remember. This should amply repay 6 to 9 years of cellar time.“

■ **2011 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru**  
„Cherbaudes“ € 74,00 **€ 63,00**

Allen Meadows' Burghound.com: „An attractively fresh and layered nose of both red and dark pinot fruit is laced with plenty of pungent Gevrey-style earth, humus and underbrush notes. There is a touch of the sauvage to the bigger and more powerful flavors that display fine complexity but not nearly the finesse. I do like the richness and this too should repay up to a decade of cellar time.“

■ **2011 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru**  
„Combe aux Moins“ € 89,00 **€ 79,00**

Allen Meadows' Burghound.com: „Soft but not invisible wood weaves through the beautifully well-layered red berry, plum, wet stone and sauvage scents. There is a similar appealing texture here to the lush, indeed even opulent medium weight plus flavors that display a subtle minerality on the precise, firm and impressively persistent finish. This is a big but not especially rustic or muscular Combe Aux Moines.“

# DOMAINE GEORGES NOËLLAT



Das Debut von Maxime Cheurlin mit dem Jahrgang 2010 war absolut beeindruckend und das hat sich inzwischen weltweit herumgesprochen. Maxime Cheurlin wird nichtumsonst von zahlreichen Insidern und Journalisten als einer der verheißungsvollsten Jungwinzer

in ganz Burgund angesehen. Ob Jancis Robinson, John Guilmán oder die Revue du Vin de France, sie alle sind voll des Lobes. Im stetigen Austausch mit seine Freund Guillaume Rouget, der zusammen mit seinem Vater Emanuel das Erbe des Onkels Henri Mayer weiter-führen, hat Maxime Cheurlin weiter an seinen Weinen gefeilt. Und so waren wir sehr gespannt, was er in 2011 zu bieten hat. Um es gleich vorweg zu nehmen: Die Verkostung seiner 2011er vom Fass war ein absolutes Highlight. Brillierten die 2010er mit einer ungläublichen Dichte, so besitzen seine 2011er jetzt noch eine beeindruckende Finesse dazu. Die Erträge in 2011 waren bei ihm drakonisch niedrig, sodass wir im Februar in einem nicht einmal zu einem Drittel gefüllten Keller standen.

Maxime Cheurlin hat zum Jahrgang 2011 einiges verändert. Da ist zu einem die Weinbergarbeit die er als „lutte raisonnée“ beschreibt, zu Deutsch als „integrierten Landbau“. Er ist als auf dem Weg zur biologischen Bewirtschaftung. Zudem bringe ihm jedes Jahr ein immer präziseres Verständnis dafür, wo die Besonderheiten seiner einzelnen Weinbergparzellen liegen. Bei der Maischegärung hat Maxime Cheurlin in 2011 deutlich mehr ganze Trauben und auch einen Teil der Rappen mitverarbeitet. Die gesamte Extraktion hat er ein wenig reduziert. Beim Ausbau im Barrique setzt er zunehmend auf die reduktive Wirkung der eigenen Hefen und kann so

den Schwefelgehalt verringern. Herausgekommen sind Weine, die nur so voller Energie und Finesse strotzen. Sie repräsentieren perfekt das Terroir von Vosne-Romanée, den sie verbinden höchste Frucht- und Aromendichte mit einer unvergleichlichen Finesse und Länge.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013** Listenpreis **Offerte**

■ **2011 Bourgogne** € 18,00 **€ 14,50**

Von der Lage „Les Champs d'Argent“ südliche von Vosne-Romanée gelegen. Maxime Cheurlin baut seinen Bourgogne mit der selben Sorgfalt aus, wie seine Lagenweine. Der Ausbau erfolgt ausschließlich in gebrauchten Barrique-Fässern um die Fruchtigkeit dieses Weines komplett zu behalten. Ein hervorragender Bourgogne zum kleinen Preis. Trinken ab 2014

■ **2011 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 flacher, das Mikroklima daraus resultierend etwas kühler, was sich darin ausdrückt, dass die Weine etwas weniger kraftvoller ausfallen als im benachbarten Vosne-Romanée. Hierauf gilt es bei der Vinifizierung Rücksicht zu nehmen. Die Weinberge, die auf der Seite nach Vosne-Romanée liegen, besitzen in ihrer Mineralik klare Affinitäten zu ihrem berühmten Nachbarn. Als Vosne-Romanée-Winzer schätzt sich Maxime Cheurlin hier glücklich einige bestens platzierte Parzellen. Dank extrem niedriger Erträge hat er in 2011 einen wunderbaren Nuits-Saint-Georges zu bieten. Die Aromatik ist hochfein, wunderbar kommt die Frische und feinziselierte Mineralik von Nuits-Saint-Georges zum Ausdruck. Im Kern dann mit einer vollen, reifen Pinot-Frucht, einer wunderbar feinduftigen Aromenvielfalt und seidenen Tanninen, die Griff und Klasse besitzen. Trinken ab 2016

■ **2011 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru**  
„Les Boudots“ € 74,00 **€ 59,00**

Im diesem Burgunder schlagen zwei Herzen, das des Ortes Nuits-Saint-Georges mit seiner eleganten, frischen Frucht und das von Vosne-Romanée mit seiner tiefgründigen und edlen Art. Die Parzelle von Maxime Cheurlin flankiert den Vosne-Romanée 1er Cru „Mamlconsorts“, der wiederum nach Norden direkt an den Grand Cru La Tache grenzt. Dementsprechend dicht und gleichzeitig edel präsentiert sich dieser Nuits-Saint-Georges 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

■ **2011 Vosne-Romanée** € 54,00 € 42,00

Von über 60 Jahre alten Reben aus den Parzellen Hautes Maizieres, Vigneux, Champerdrix und Jacques en Prés de la Folie. 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 sinnlichen Frucht und der feinen und reifen Aromatik widerspiegeln. Das Ganze ist in eine noble Mineralstruktur eingebettet. Ein wunderschöner Vosne-Romanée der Sinnlichkeit, Kraft und Finesse perfekt miteinander vereint. Bereits in seiner Jugend betörend schön und doch ausgestattet mit einem Potenzial für 10 und mehr Jahre. Trinken ab 2017

■ **2011 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru „Les Chaumes“** € 78,00 € 62,00

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

■ **2011 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru „Les Petits Monts“** € 82,00 € 65,00

„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

■ **2011 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru „Les Beaux Monts“** € 86,00 € 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. Brombeeren, schwarze Kirschen, Kakaopulver, dazu eine wunderbar florale Vosne-Romanée Aromatik. Dieses Zusammenspiel, in dem sich Kraft und Finesse perfekt miteinander vereinen, machen den „Les Beaux Monts“ zu einem besonderen Erlebnis. Trinken ab 2018

■ **2011 Echezeaux Grand Cru** € 120,-- € 96,00

Die Echezeaux-Parzelle von Maxime Cheurlin ist bestens exponiert im Bereich „Les Croots“, 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. Vom Jahrgang 2011 hat Maxime Cheurlin nur ein einziges Barrique (100% neues Holz) von diesem Wein im Keller. Bereits das Bukett ist überwältigend, ungemein tiefgründig und würzig mit Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Zedernholz, orientalischen Gewürzen und steinigen Noten. Am Gaumen mit einem kraftvollen Körper, tiefgründig und elegant zugleich. Im Abgang mit einer großen aromatischen Länge. Ein großer, klassischer Echezeaux. Trinken ab 2018

■ **2011 Grands Echezeaux Gr. Cru** € 175,-- € 145,--

Von über 80 Jahre alten Reben. Eine tiefgründige, ganz klassische Vosne-Romanée-Nase allererster Güte. Am Gaumen edel, tiefgründig, ausladend und doch aristokratisch. Groß. Trinken ab 2020

## DOMAINE HUDELOT-NOËLLAT



Die Domaine Hudelot-Noëllat ist eine der renommiertesten Domainen an der gesamten Côte de Nuits mit bemerkenswertem Besitz in Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée und Chambolle-Musigny. Seit 1954 zeichnet sich Alain Hudelot für das

Familienweingut verantwortlich, mit dem Jahrgang 2008 hat die Leitung an seinen Enkel Charles Van Canneyt übergeben. Unter seiner Leitung sehen wir jetzt eine ganz beachtliche Steigerung in der Qualität der Weine.

Viel Arbeit hat Charles Van Canneyt inzwischen in die Weinberge investiert, dabei liegt sein besonderes Augenmerk hier auf einem natürlichen Gleichgewicht. Als „Lutte Raisonnée“ bezeichnet er seine Arbeit, was so viel bedeutet wie „so natürlich wie möglich“, es ist für ihn der Schritt in Richtung der rein biologischen Bewirtschaftung. Das beinhaltet eine natürliche Ertragsbegrenzung bereits beim Rebschnitt, zudem eine aufwendige Laub- und Bodenarbeit, um möglich reife und gesunde Trauben zu ernten, die „Triage“, also das Aussortieren während der Lese im Weinberg ist inzwischen rigoros. Für die Weinbereitung wurde in einem neuen Table de Trie und in einen neuen Entrapper investiert, der jetzt ganze, unverletzte Beeren per Schwerkraft in den Gärbottich befördert. Damit kann Charles Van Canneyt während der klassischen Maischegärung im offenen Holzbottich jetzt deutlich schonender Extrahieren, die gesunde, vollreife Frucht bleibt so komplett erhalten, zudem werden so weniger Tannine extrahiert. Den Anteil neuer Barriques hält Charles van Canneyt bewusst niedrig, auch hier setzt er ganz auf die Qualität seiner Lagen die letztendlich alleine den Charakter der Weine bestimmen sollen. Was wir in 2011 bei ihm probieren konnten, das hat uns komplett

überzeugt. Wir freuen uns sehr, dass wir trotz der großen internationalen Nachfrage ab dem Jahrgang 2011 ein kleines Kontingent für den deutschen Markt erhalten.

**Offerte gültig bis 15. Dezember 2013**

**Auslieferung Ende November 2013**

Listenpreis	Offerte
-------------	---------

■ **2011 Bourgogne** € 19,80 € 16,80

Wunderbar feine und betörende Burgunder-Nase. Am Gaumen reif, seidig und köstlich. Ein ganz exzellenter Bourgogne. Trinken ab 2016

■ **2011 Chambolle-Musigny** € 44,00 € 34,00

Ausgezeichnete Fruchtdichte, wunderbar klare Aromatik und eine feine Mineralik. Viel Finesse und Energie am Gaumen, dazu eine verführerische Fruchtsüße im Abgang. Ein Chambolle-Musigny der schönsten Art. Trinken ab 2015

■ **2011 Vougeot 1<sup>er</sup> Cru „Les Petits Vougeot“** € 68,00 € 54,00

Dank Jean-Marie Fourier sind wir auf diese Lage aufmerksam geworden haben sie inzwischen schätzen gelernt. Sie liegt direkt unterhalb des Grand Cru Musigny, zur linken grenzen die besten Parzellen des Clos Vougeot Grand Cru an. Der Boden besitzt eine ähnliche mineralische Zusammensetzung wie Musigny, die Lage ist aber insgesamt kühler, weswegen die Weine hier etwas schlanker ausfallen. Der 2011er hat eine wunderbar feinduftige, kühlfruchtige Nase in der bereit die Mineralik von Kieselsteinen erkennbar ist. Am Gaumen setzt sich diese feine Eleganz fort, er ist sehr harmonisch in seinem Spiel aus Frucht, Frische und seidenen Tanninen. Ohne Zweifel auf dem Niveau bester Chambolle-Musigny 1er Crus. Trinken ab 2015

■ **2011 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru „Les Murgers“** € 79,00 € 64,00

Die 1er Cru Lage „Aux Murgers“ liegt oberhalb des Ortes und ist Vosne-Romanée zugewandt. Nichtumsonst weisen die Weine dieser Lage eine hohe Ähnlichkeit zu den 1er Crus aus Vosne-Romanée auf. Ungemein würzige und verführerische Nase. Dunkle Beeren, zart erdige Nuancen und Veilchen. Viel Kraft, dabei große mineralische Klasse und eine wunderbare aromatische Vielfalt. Im Abgang absolut edel, lang und perfekt ausbalanciert. Trinken ab 2017

■ **2011 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru „Les Suchots“** € 96,00 € 77,00

Herr tief und konzentriert in seiner Frucht und Aromatik, unterlegt mit dem feinen Toasting bester Barrique-Fässer. Kleidet den Gaumen wunderschön aus und besitzt gleichzeitig die unverwechselbare feine florale Aromatik von Vosne-Romanée. Im Abgang herrlich lang und absolut edel. Ein großartiger „Les Suchots“. Trinken ab 2017

■ **2011 Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru**  
**„Les Beaumonts“** € 96,00 € 77,00

Der „Les Beaumonts“ wirkt im Vergleich zum „Le Suchots“ diskreter. Die Lage ist vom Mikroklima her kühler, der Boden etwas rötlicher gefärbt. Herrlich feinduftige, zart florale Aromatik. Am Gaumen superfein, getragen von der kühlen Mineralik der Lage und einer delikaten Pinot-Frucht. Im Abgang ungemein lang und mit schmelzend feinen Tanninen. Trinken ab 2018

■ **2011 Clos de Vougeot Grand Cru** € 135,-- € 110,--

Eine ungemein dichte und komplexe Aromatik empfängt uns bereits in der Nase. Dunkle rote Beeren, feinstes Toasting, dazu feine erdige Nuancen. Am Gaumen herrlich kraftvoll, mit wunderschöner Aromendichte und Aromenvielfalt. Klingt lange und absolut edel nach. Ein außergewöhnlich verführerischer und edler Clos de Vougeot Grand Cru. Trinken ab 2018

■ **2011 Romanée-Saint-Vivant G Cru** € 358 € 298,--

Die Königsklasse aus Vosne-Romanée. Unübertrefflich in seiner Eleganz und Finesse. Perfekt in seiner Balance aus Frucht, vielschichtiger Aromatik, edelster Mineralik und feinsten Tannine. Gleitet wie Samt und Seide über die Zunge. Trinken 2020

■ **2011 Richebourg Grand Cru** € 420,-- € 360,--

Allen Meadows Burghound.com: „Here the equally broad ranging nose is actually similar to that of the Romanée St. Vivant but it's both cooler and even more restrained with a bit more floral influence as well. The intensely mineral-driven broad-shouldered flavors are an exercise in refinement with tremendous depth of material that pushes the very firm tannic spine to the background on the palate staining, explosive and stunningly precise finish. This has fabulous upside potential.“

## Vom Jahrgang 2010 sind aktuell noch nachfolgende Weine verfügbar

**Maison Chanterives**

□ 2010 Bourgogne Blanc € 14,80

**Domaine Jean-Claude Bachelet**

□ 2010 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Sous le Puits“ € 55,00

□ 2010 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Les Marechelles“ € 44,00

□ 2010 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Boudriotte“ € 49,80

■ 2010 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru „Derrière la Tour“ € 22,00

■ 2010 Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“ € 25,00

**Maison Chanterives**

□ 2011 Bourgogne Blanc €16,00 € 13,50

**Comtes Lafon**

□ 2010 Macon-Milly-Lamartine € 17,90

□ 2010 Mâcon-Milly-Lamartine "Clos du Four" € 24,50

□ 2010 Viré-Clessé € 24,50

□ 2010 Meursault € 78,00

□ 2010 Meursault „Clos de la Barre“ € 98,00

□ 2010 Meursault 1<sup>er</sup> Cru „Charmes“ € 148,-

■ 2010 Volnay 1<sup>er</sup> Cru „Santenots du Millieu“ € 108,-

**Domaine des Croix**

■ 2010 Aloxe-Corton „Les Boutières“ € 27,80

■ 2010 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Les Cent Vignes“ € 32,00

■ 2010 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Bressandes“ € 39,50

■ 2010 Corton Grand Cru „Vigne Aux Saint“ € 76,00

**Domaine Dublere**

■ 2010 Savignys-les-Beaune „Les Planchots du Nord“ € 23,50

■ 2010 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru „Les Blanchards“ € 45,00

■ 2010 Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru „Aux Bouselots“ € 54,00

**Camille Giroud**

■ 2010 Santenay € 23,00

■ 2010 Maranges 1<sup>er</sup> Cru „La Croix aux Moins“ € 26,50

■ 2010 Santenay 1<sup>er</sup> Cru „Clos Rousseau“ € 29,00

■ 2010 Savigny-les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Les Peuillets“ € 29,80

■ 2010 Beaune 1<sup>er</sup> Cru „Les Avaux“ € 34,50

■ 2010 Volnay 1<sup>er</sup> Cru „Caillerets“ € 49,00

**Domaine Arlaud**

■ 2010 Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru „Les Rochots“ € 58,00

**Roche de Bellene / Nicolas Potel**

■ 2010 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru „Les Cazetières“ € 76,00

**Dieses Angebot ist freibleibend, solange der Vorrat reicht. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen**

Bestellung per Fax 09131 / 27183  
oder per Post an

**VINISÜD**  
**Konrad-Zuse-Strasse 20**  
**91052 Erlangen**

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ & Ort \_\_\_\_\_

Rechnung       Bankeinzug

Name der Bank \_\_\_\_\_

BLZ \_\_\_\_\_

Kontonummer \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_

Menge		Preis

Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.