

VINISÜD

Import feiner Weine

Burgund

Ankunftsangebote Jahrgang 2013



Erlangen im September 2015

Burgunderprobe Jahrgang 2013

Wir bieten dieses Jahr zwei kommentierte Proben an. Es handelt sich hierbei nicht um ein Seminar, sondern um die gemeinsame Verkostung des neuen Jahrgangs 2013, der ab diesem Herbst bei uns im Verkauf ist. Da diese Weine noch nicht trinkreif sind, richtet sich diese Verkostung an den interessierten und versierten Burgunderliebhaber und soll eine Hilfestellung für die Entscheidung geben, welcher Burgunder der richtige für den eigenen Geschmack und den eigenen Keller ist.

Freitag, 20. November 18 Uhr

Samstag 21. November 15 Uhr

Ort: Unser Ladengeschäft, Konrad-Zuse-Str. 20, Erlangen

Preis: € 30,- pro Person

Verbindliche Anmeldung bitte nur per Mail an info@vinisud.de

Wir freuen uns auf eine spannende und kommunikative Verkostung mit Ihnen!

Sehr geehrte Kunden,

Burgunder kauft man nicht von der Stange, Burgund ist Haute Couture. In unserer Burgunder Offerte 2013 finden Sie deshalb alle wichtigen Informationen, die beim Kauf eines Burgunders unerlässlich sind. Seit über 20 Jahren bin ich jährlich in Burgund, um den neuen Jahrgang vom Fass zu verkosten, mit einigen Winzern wie zum Beispiel Fourrier oder der Familie Arlaud arbeite ich seit 13 Jahren zusammen. 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 gut sortierten Weinkeller wünschen, der Jahrgang 2013 hat viel zu bieten. Burgunderkauf ist Vertrauenssache, zögern Sie deshalb bitte nicht, mich persönlich zu kontaktieren. Ich berate Sie gerne:

Telefon 09131-27180.

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

EIN EXZELLENTER UND VOR ALLEM EINZIGARTIGER JAHRGANG

Einmal mehr wird Burgund seinem Ruf als die wohl spannendste Weinbauregion der Welt gerecht, denn sowohl qualitativ als auch stilistisch passt hier der Jahrgang 2013 in keine Jahrgangstabelle und in keine Schublade. Die Wetterkapriolen, die bekanntermaßen dem Bordelais heftig zugesetzt haben, haben auch das Burgund nicht komplett verschont. Dass der Jahrgang 2013 hier jedoch qualitativ und stilistisch exzellent ausgefallen ist, liegt an einer Vielzahl von kleinen Details, in deren Genuss eben nur das Burgund gekommen ist.

2013, eine der spätesten Weinlesen, die Burgund in den letzten 25 Jahren gesehen hat, dementsprechend einzigartig sind auch die Weine ausgefallen. Das unterstreichen die Kommentare der Winzer wie auch der renommierten Journalisten:

Allen Meadows / Burghound.com: „...I will say that 2013 is the kind of vintage that I absolutely love. It's a burg geek's vintage par excellence. The best wines are superbly fresh and transparent as the underlying terroir is truly on parade. In fact I would go so far as to say that the terroir is so crystalline in 2013 that if nonbelievers are not persuaded by the transparency of the 2013s then they are never going to be. ... But laser beam-like definition is not all there is, as the wines are strikingly refreshing and while "fun" is often used as a pejorative descriptor when discussing "serious" wines, the 2013s are quite simply fun to drink. In fact, one of my favorite Burgundian sayings when describing especially appealing or interesting wines is that "**le premier verre appelle le deuxième**" or the first glass calls for the second; 2013 is the epitome of that sentiment.“

Eric Rousseau (Domaine Armand Rousseau) über den Jahrgang 2013: „2013 ist wunderbar reif, ohne zu viel Alkohol. Bei einer Saison mit mehr als 100 Tagen (zwischen Blüte und Lese) waren die Trauben nach der Selektion schön und reif. ... Überraschenderweise hatten die Trauben mehr phenolische Reife, als wir es erwartet hatten und das bei durchschnittlichen Alkoholwerten von 12,5 bis 13 %. ... **Ich mag Jahrgänge wie 2013, die nicht so alkoholreich sind**, die Tannine in 2012 waren feiner, doch in 2013 waren sie intensiver. Ich bevorzuge die Tannine von 2013, was längere Aufbewahrung angeht. Ich finde kein vergleichbares Jahr zu 2013 in den letzten zehn Jahren.“

Das Wetter in 2013 hatte es in sich. Auf eine schwache Blüte im Frühjahr folgten eher kühle Temperaturen, dazu zum Teil heftige Niederschläge, insbesondere an der Côte de Beaune. Auf den ersten Blick also alles Indikatoren, die für einen eher mittleren Jahrgang sprechen. Dennoch präsentieren sich die 2013er Burgunder völlig anders. **Die Blüte mit einer starken (sogenannten) Verrieselung sorgte zum einen für extrem lockerbeerige Trauben (noch ausgeprägter als beim Jahrgang 2010), die der kalten und feuchten Witterung trotzen konnten, und für drakonisch niedrige Erträge.** Ein Vergleich der Durchschnittserträge auf der Domaine des Croix verdeutlicht dieses eindrücklich:

2009 = 39 hl/ha

2010 = 30 hl/ha

2011 = 31 hl/ha

2012 = 25 hl / ha

2013 = 17 hl / ha

Die beiden Faktoren, die Lockerbeerigkeit der Trauben und die extrem niedrigen Erträge, ermöglichten es den Winzern, mit der Lese bis

in den Oktober hinein warten zu können, bis die Trauben ihre optimale physiologische Reife erreicht hatten. Ein weiterer wichtiger Nebeneffekt ist die daraus resultierend besonders lange Vegetationsphase welche für **eine besonders ausgeprägte Aromenausbildung** und somit Finesse sorgte.

Die Weine

2013 ist ein Ausnahmejahrgang. Die lange Vegetationsphase mit einem durchweg kühlen Witterungsverlauf hat wie bereits erwähnt die Weine nachhaltig geprägt. 2013 ist deshalb kein Power-Jahrgang wie zum Beispiel 2009. Stilistisch lehnen sich die Weine an kühle Jahre wie zum Beispiel 2010 an, die Säure ist in 2013 jedoch niedriger, die Tannine vielleicht ein wenig präsenter, sie sind aber herrlich feinkörnig und reif.

Sowohl die Weißweine als auch die Rotweine besitzen eine perfekte Balance bei niedrigen Alkoholwerten. Sie sind glasklar in ihren Aromen und zudem voller Energie am Gaumen. Die Frucht ist dank der späten Lese absolut reif und kühl zugleich, sie ist animierend fein und unterlegt mit einer feinen Fruchtsüße. Die Mineralik in den Weinen ist so ausgeprägt wie selten, sodass die jeweilige Herkunft (das Terroir) wunderschön herauszulesen ist.

2013 ist ein Jahrgang für Liebhaber klassischer großer Burgunder: Niedrig im Alkohol, klar in der Frucht und in der Aromatik, mit einer unglaublich schönen aromatischen Finesse und einem lang anhaltenden Abgang. Die 2013er Weißweine sind schon heute ein Hochgenuss, werden in den nächsten 3-5 Jahren aber noch deutlich zulegen. Auch die Rotweine machen dank ihrer wunderbaren Balance bereits heute viel Spaß. Wie Eric Rousseau andeutet, besitzen sie aber auf Grund ihrer besonders feinen Tanninstruktur auch ein exzellentes Alterungspotenzial.

DOMAINE SYLVAIN LANGOUREAU

Saint-Aubin

Die qualitative Entwicklung, welche diese Domaine in den letzten Jahren gemacht hat ist beachtlich und ist auch Allen Meadows (Burghound.com) nicht verborgen geblieben: **„As the scores and commentaries suggest this domaine should be added to those of Lamy, Prudhon, Bachelet and Marc Colin for high quality domains based in or near St. Aubin. If you don't know the wines I strongly suggest you check out an example.“**

Die Weine von Sylvain Langoureau sind DER perfekte Einstieg in die Welt der Weißen Burgunder, erfreuen aber auch durchaus jeden erfahrenen Burgunderfreund. Sylvain Langoureau ist ein bescheidener und besonnener Winzer, der seine Arbeit sehr wohl zu bewerten weiß, aber preislich auf dem Teppich bleiben will. Seine Weinbergsarbeit beschreibt er als „lutte raisonnée“ (systematischer Kampf). Herbizide werden hier schon seit langen nicht mehr verwendet, eigentlich arbeitet man biologisch, nur ist man eben noch nicht als ein solcher zertifiziert. Bei Ausbau legt Sylvain Langoureau Wert darauf, die Klarheit und jeweilige Typizität der Lagen herauszuarbeiten. Selbstredend ist deshalb der Einsatz von neuen Barriques auf ein Minimum reduziert.

Die Verkostung seiner 2013er vom Fass hat schnell gezeigt, dass dieser kühle und elegante Jahrgang in die Hände von Sylvain Langoureau spielt. Glasklar und voller Präzision präsentieren sich seine Weine, die Frucht ist reif und unterlegt mit einer animierenden Frische.

Drei verschiedene Saint-Aubin 1er Cru haben wir dieses Jahr ausgewählt: Der **Saint-Aubin 1er Cru „Les Champlots“** ist der kraftvollste der Drei. Er ist herrlich fruchtbetont, gleichzeitig aber klar und

frisch, die Aromen sind geprägt von reifen exotischen Früchten, das Terroir der Lage sorgt für einen charmanten Schmelz und eine ganz feine mineralische Note. Bereits hier erkennt man, wie sensibel Sylvain Langoureau es versteht, mit dem Barrique umzugehen. Die zarten Holzaromen schmiegen sich perfekt in die Textur des Weines ein und sind kaum wahrnehmbar. Bereits dieser Saint Aubin bietet Burgund vom Feinsten!!! Aus der Lage **„En Remilly“** kommt auch dieses Jahr der steinig-mineralische Typ, die Lage ist extrem steil und besitzt wenig Mutterboden, die Reben wurzeln sozusagen direkt im Fels.

Die Säure ist in diesem Wein präsenter und hinterlässt eine animierende Zitrusfrucht, welche zusammen mit der steinigen Mineralik für viel Biss sorgt. Die Finesse und Länge ist beachtlich, der Wein verlangt aber immer 2-3 Jahre Reife. Außergewöhnlich ist dieses Jahr wieder der Saint-Aubin 1er Cru **„Derrière Chez Eduard“**, von einer beeindruckenden Steillage oberhalb des Dorfes in Ostausrichtung. Auch hier erleben wir Mineralik pur, jedoch nicht ganz so Zitrusfrucht geprägt wie beim „En Remilly“, die Frucht ist etwas dunkler und die mineralischen Komponenten wirken etwas weicher und würziger.

Jeweils eine 1er Cru Lage besitzt Sylvain Langoureau in Puligny-Montrachet und in Meursault, beide liegen ganz oben am Hang unterhalb des Hameau de Blagny. Der **Meursault 1er Cru „Blagny la Pièce sous le Bois“** besitzt die Kraft eines Meursault und zugleich eine kühle Note, welche von der Höhe der Lage kommt. Für denjenigen, der die nussige Aromatik und Kraft eines klassischen Meursault aus dem Tal liebt, vielleicht nicht ganz der richtige Typ. Denn auch

bei diesem Wein stellt Sylvain Langoureau Eleganz und Finesse vor Kraft und Schmelz. Der **Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garenne“** ist kühl und finessenreich, die Aromatik ist geprägt von exotischen Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Beide Weine sind ohne

Zweifel exzellente Vertreter dieser hochgelegenen Weinberge, vorausgesetzt man kann auf den „Speck“ verzichten.

Unser Fazit: Mehr Weißwein fürs Geld wird man in Burgund heute kaum finden.

Offertenpreis gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung erfolgt im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
<input type="checkbox"/> 2013 Saint-Aubin 1er Cru „En Remilly“	€ 24,80	€ 19,80
<input type="checkbox"/> 2013 Saint-Aubin 1er Cru „Les Champlots“	€ 24,80	€ 19,80
<input type="checkbox"/> 2013 Saint-Aubin 1er Cru „Derrière Chez Eduard“	€ 24,80	€ 19,80
<input type="checkbox"/> 2013 Meursault 1er Cru „Blagny la Pièce Sous le Bois“	€ 42,00	€ 34,50
<input type="checkbox"/> 2013 Puligny-Montrachet 1er Cru „La Garenne“	€ 42,00	€ 34,50

MAISON CHANTERIVES Tokomo Kuriyama & Guillaume Bott

Beaune

Das japanisch-französische Gespann Tokomo Kuriyama & Guillaume Bott hat sich inzwischen auch international einen Namen gemacht, so wurden ihre 2013er vom Britischen *DECANTER MAGAZINE* in die Liste der best buys in Burgund aufgenommen. Gut 30 Barriques (ca. 9000 Flaschen) umfasst die Produktion der Beiden, schon allein daran erkennt man, dass hier Qualität oberste Priorität hat. Guillaume Bott ist nach wie vor als Winemaker bei der Domaine Simon Bize in Savigny-les-Beaune tätig. Seine hervorragenden Beziehungen sind der Schlüssel zu dem bestem Lesegut, welches seine Frau Tokomo Kuriyama mit japanischer Akribie und viel Fingerspitzengefühl verarbeitet. Tokomo weist bei allen ihren Weinen darauf hin, dass für sie nicht der klangvolle Name der Lage allein, sondern die tatsächliche Qualität des jeweiligen Weinbergs, seine Pflege, das Alter der Reben und letztendlich die Trauben ausschlaggebend sind. Dank der niedrigen Erträge der alten Reben und einer rigorosen Selektion während der Lese besitzen ihre Weine von Natur aus eine wunderbare Konzentration. Deshalb sind bei ihr auch die wenig bekannten Lagen, wie Auxey-Duresses oder Monthélie von ganz besonderer Güte.

Unter dem Etikett **Bourgogne Blanc** bieten Tokomo und Guillaume viel Burgund für kleines Geld. Die Trauben stammen aus einer der besten Lagen der Côte Chalonnaise. Behutsam setzt Tokomo hier das Barrique ein, und so strahlt der Wein mit einer vollreifen, klaren Frucht, feinen Kräuternoten und einer schönen Konzentration am Gaumen, die in einen feinen Schmelz gebettet ist. Ein Bourgogne Blanc wie dieser ist ein perfekter Essensbegleiter. Neu im Sortiment ist der weiße **Auxey-Duresses**. Die Appellation liegt oberhalb von Meursault und bringt Weine hervor, die in der Tat Meursault-Charakter besitzen, wie dieser 2013er beweist. Der Wein stammt von besonders alten Chardonnay-Reben, direkt oberhalb Meursault gele-

gen. Der Miniertag der alten Reben verleiht dem Wein eine geradezu barocke Struktur. Er ist voll und tief in der Frucht, am Gaumen mit einer schönen nussigen Komponente (Meursault), Kraft und einem schönen Schmelz; da steckt eine Menge drin. Tokomos **2013er Meursault** kommt aus einer Parzelle, die direkt unterhalb des steinigen Premier Cru „Poruzot“ liegt. Wie man es von der Lage Poruzot her kennt, ist auch dieser ein absolut anspruchsvoller Meursault. Bereits in der Nase erkennt man, dass Tokoma auf jegliche Schminke verzichtet, puristisch und klar ist die Aromatik. Kühle steinige Noten dominieren, am Gaumen besitzt er viel Struktur, er bleibt aber absolut schlank mit einem edlen Aromenspiel aus Frische, Frucht und Schmelz. Auch der **Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“** ist ein höchst anspruchsvoller Wein. Dicht und konzentriert, zugleich distinguiert und edel. Bereits in der Aromatik finden wir Steine, Kalk und Terroir vom Feinsten, ohne Schminke, gemacht für ein langes Leben und für Liebhaber traditioneller weißer Burgunder.

Ebenfalls neu im Sortiment ist der rote **Monthélie**. Die Appellation liegt oberhalb von Volnay, der kalkreiche Boden und die Höhe der Weinberge bringen stets besonders feine Pinot Noirs hervor. Auf Grund der hohen Lage der Weinberge ist die perfekte physiologische Reife der Trauben gerade hier sehr wichtig; denn sonst fallen die Weine hier eher dünn aus. Tokomo ist mit ihrem 2013er ein mustergültiger Monthélie gelungen. In der Nase fein ziseliert, verspielt und frisch, am Gaumen zart und doch mit Tiefgang, einer schönen Fruchtkonzentration und schönen Länge. Auch der **2013er Pommard** ist hier von einer besonderen Güte. Er hat nichts von jener Rustikalität in den Tanninen, welche viele Pommards oft haben und präsentiert sich vielmehr fein differenziert, ja fast feminin. Eben diese Finesse rührt von der Parzelle her, aus der die Trauben stammen: Der Weinberg liegt direkt unterhalb des Premier Cru „Les Epenots“!

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung erfolgt im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
<input type="checkbox"/> 2013 Bourgogne Blanc	€ 19,90	€ 16,00
<input type="checkbox"/> 2013 Auxey-Duresses	€ 32,00	€ 25,00
<input type="checkbox"/> 2013 Meursault	€ 48,00	€ 38,00
<input type="checkbox"/> 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“	€ 75,00	€ 59,00
■ 2013 Monthélie	€ 32,00	€ 25,80
■ 2013 Pommard	€ 48,00	€ 38,00

Benoît und Jean-Baptiste Bachelet haben in den letzten Jahren eine qualitative Steigerung hingelegt, wie man sie in Burgund nur selten findet. Inzwischen werden alle Weinberge biologisch bewirtschaftet, ein Teil befindet sich darüber hinaus in Umstellung zur Biodynamik. Aber auch an der Stilistik ihrer Weine haben die Beiden gefeilt. Wirken ihre Weine bis 2009 eher traditionell und holzgeprägt, so haben diese in den letzten vier Jahren eine gewisse stilistische Kehrtwende vollzogen und haben deutlich an Eleganz und Finesse dazu gewonnen. Diese positive stilistische Entwicklung können wir aktuell in ganz Burgund beobachten. Beeinflusst von der großen Nachfrage aus den USA in den 90er Jahren haben viele Winzer in dieser Zeit einen eher üppigen und holzbetonten Stil gepflegt. Inzwischen besinnt man sich aber wieder ganz auf die naturgegebenen Stärken der Region, denn Boden und Klima bieten weltweit einzigartige Voraussetzungen für hochfeine Weißweine mit Frische und Finesse.

Welchen Einfluss die Art der Weinbergsarbeit auf den finalen Wein hat, das durften wir bei unserem letzten Besuch hier bei den Bachelets erleben. Wir hatten die Möglichkeit die Lage Saint-Aubin „Le Charmois“ blind in zwei Varianten zu verkosten, einmal aus einer Parzelle die biologisch bewirtschaftet wird und einmal aus einer anderen Parzelle die **biologisch-dynamisch** bewirtschaftet wird. Beide Weine wurden exakt gleich ausgebaut und präsentierten sich doch erkennbar unterschiedlich. Der Wein aus dem biologisch bewirtschafteten Weinberg wirkte gelblichgrüner und kraftvoller, der aus der biologisch dynamisch bewirtschafteten Parzelle deutlich feiner, kühler, mineralischer und länger am Gaumen. Solche Versuche machen Benoît und Jean-Baptiste Bachelet schon seit längerem, sie haben dadurch ihre Weine geschmacklich verfeinert. Die Textur und das Mundgefühl ihrer Weine hat sich dadurch verändert. Auf der einen Seite finden wir die wunderbare Frucht und Konzentration, welche von den vollreifen Trauben und niedrigen Erträgen herrührt, die Weine sind heute jedoch klarer, präziser und kühler geworden. Hinzu kommt wie bereits erwähnt eine noch präsentere mineralische Komponente.

Die Erträge waren in 2013 mit 22-28 HI/Ha extrem niedrig. Dank der aufwendigen, rein manuellen Weinbergsarbeit waren die Trauben aber kerngesund. Konzentriert, dabei animierend fein und glockenklar in der Aromatik, so kann man die 2013er von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet beschreiben.

Der **Saint-Aubin 1er Cru** ist auch dieses Jahr wieder eine Cuvée aus den 1er Cru Lagen „Les Frionnes“, „Bas de Vermarain“ und „Sur Gamay“. Die Idee dahinter ist, jeweils die besondere Charakteristik der einzelnen Lagen so zu vermählen, dass sozusagen die Quintessenz eines Saint-Aubin heraus kommt. „Les Frionnes“ liefert den Schmelz, „Sur Gamay“ gibt die Frucht und Reife, Bas de Vermarain Frische und Mineralik dazu. Wunderbar kühl und duftig präsentiert sich der 2013er. Am Gaumen mit viel Struktur, dichter Frucht und einer ausgesprochen animierenden Mineralik im Abgang. Die Reben in der Lage **Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“** sind bis zu 60 Jahre alt. In der Nase herrlich feinziseliert und unterlegt mit einer edlen steinigen Note, das Holz ist perfekt integriert. Am Gaumen konzentriert und zugleich lebendig in der Frucht, mit viel Druck und Länge. Benoît und Jean Baptiste Bachelet hängen mit ihrem „Charmois“ die Messlatte hoch, denn schließlich müssen sie ihren Ruf als einer der besten Saint-Aubin Produzenten verteidigen.

Oberhalb des Grand Cru Le Montrachet thront die Lage **„Murgers des Dents de Chien“**, ihr Name rührt wahrscheinlich von den vielen Steinen her, welche die Form von (Hunde-)Zähnen haben. Es ist der kraftvollste der drei Saint-Aubin, die Frucht ist geprägt von exotischen Früchten, die Textur reich und unterlegt mit deutlich salzigen Komponenten. Zum Aushängeschild der Domaine sind inzwischen der **Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“** und der **Puligny-Montrachet „Les Aubues“** geworden. Beide Parzellen liegen jeweils direkt unterhalb der Grand Cru Lage Bâtard Montrachet, jeweils auf der Chassagne, bzw. Puligny-Montrachet Seite und zählen so zu den besten Villages überhaupt. Die jeweilige Charakteristik ist ganz so, wie man es erwartet, der Puligny-Montrachet schlank, hochfein aber doch mit viel Druck, der Chassagne-Montrachet etwas breitschultriger, mit mehr Schmelz und einer kreidigen Note. Zwei absolut typische und hochkarätige Vertreter ihrer noblen Herkunft.

Die **1er Cru Lage „Les Macherelles“** ist süd-östlicher ausgerichtet und verfügt über einen für Chassagne-Montrachet ungewöhnlich kalkreichen und steinigen Boden, der zudem über einen hohen Anteil an Eisen verfügt. Dieser Boden prägt den Wein nachhaltig und verleiht ihm seinen ausdrucksstarken Charakter, eine Mischung aus Exotik und herbe Würze. Er ist nicht so wuchtig wie andere Chassagne-Montrachet 1er Crus, dafür aber ungemein raffiniert. Der **1er Cru „La Boudriotte“** tritt dem gegenüber klassischer, spricht kraftvoller auf. Die Frucht und die Aromatik sind tiefgründig, am Gaumen besitzt er eine schöne Konzentration, ist dabei aber perfekt balanciert und klar im Abgang.

Eine Besonderheit stellt die Lage **Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“** dar. Es ist einer der am höchsten gelegenen Weinberge, direkt unterhalb des Hameau de Blagny gelegen. Der Boden ist hier extrem karg, Mutterboden wie in den weiter unten liegenden Weinbergen gibt es kaum, auch das Klima ist hier oben kühler. Benoît und Jean Baptiste lieben diese Lage, weisen aber auch darauf hin, dass es um einiges aufwendiger ist, sie zu bearbeiten. Zu schnell fallen die Weine hier oben etwas dünn aus. Deshalb reduzieren sie die Erträge in dieser Lage drakonisch, die Trauben werden in der Regel als letzte gelesen. Das Ergebnis kann sich in 2013 sehen lassen. Ein Puligny-Montrachet mit atemberaubender Präzision, ungemein schlank, mit einem wunderbaren kühlen Fruchtspiel von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Feuerstein. Im Abgang dann mit einem enormen Druck und Länge.

Mit dem Neubau ihres Kellers haben Benoît und Jean-Baptiste Bachelet ihre Rotweinproduktion auch komplett neu aufgestellt. Ein neuer Entrapper trennt die Beeren jetzt absolut schonend von den Stängeln und Stielen, sodass die ganzen Beeren behutsam im offenen Bottich vergoren werden können. Hier beschränkt man sich vorwiegend auf ein gelegentliches Untertauchen des Tresterhutes. Es gilt die Feinheiten herauszuarbeiten, nicht zu stark zu extrahieren und vor allem weiche Tannine zu erhalten.

Saint-Aubin 1er Cru „Derrière la Tour“: Fruchtbare Noten von Himbeeren und Preiselbeeren, dazu feine erdige Nuancen. Am Gaumen nicht dick, sondern fein und duftig, mit einer animierend feinen Fruchtsüße in der Zungenmitte und feinen Gewürznoten. **Der Chassagne-Montrachet rouge „Vieilles Vignes“** tritt kraftvoller auf, die Frucht ist dunkler, die Aromen erdiger und etwas wilder. Er ist auch wieder in 2013er ein echter Charakterkopf für kleines Geld.

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
<input type="checkbox"/> 2013 Bourgogne Aligoté	€ 13,80	€ 10,00
<input type="checkbox"/> 2013 Saint-Aubin 1er Cru *	€ 35,00	€ 28,00
<input type="checkbox"/> 2013 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“ *	€ 35,00	€ 28,00
<input type="checkbox"/> 2013 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“ *	€ 47,00	€ 38,00
<input type="checkbox"/> 2013 Puligny-Montrachet „Les Aubues“ *	€ 48,00	€ 38,40
<input type="checkbox"/> 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Macherelles“ *	€ 55,00	€ 44,00

□ 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“ *	€ 62,00	€ 49,60
□ 2013 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“ *	€ 69,00	€ 55,00
□ 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot-Dessus“	€ 98,00	€ 79,00
□ 2013 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru	€ 185,-	€ 158,00
■ 2013 Saint-Aubin 1er Cru „Derrière la Tour“	€ 26,50	€ 21,00
■ 2013 Chassagne-Montrachet „Vieilles Vignes“	€ 30,00	€ 24,00
■ 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“	€ 48,00	€ 38,40

CAMILLE GIROUD

Beaune

Qualität auf allerhöchstem Niveau, angefangen beim einfachen Bourgogne bis hin zu den raren Grand Crus, das ganze ohne modischen Schnickschnack, handwerklich hergestellt, im besten Sinne burgundischer Tradition, dafür steht der Name Camille Giroud. Nichtumsonst wird das Haus im *Le Guide des Meilleurs Vins de France 2015* zu den besten Produzenten Burgunds gezählt.

Die Grundlage für die herausragende Qualität dieser Weine ist neben den besten Lagen mit alten Reben und der manuellen Weinbergsarbeit der aufwendige und penible Ausbau der Weine im traditionellen Sinn. Gleich zweimal werden alle Trauben an der sogenannten Table de Tri aussortiert, einmal die ganzen Trauben und ein weiteres Mal die einzelnen Beeren nach dem Entrappen. Je nach Jahrgang und Lage verwendet David Croix bis zu 30% der ganzen Trauben inklusive Rappen. Die Gärung findet im offenen Maischebottich statt, wobei man hier ganz bewusst sehr behutsam arbeitet und vorsichtig extrahiert. Ziel ist es, primär die Feinheiten der einzelnen Lagen herauszuarbeiten. Gerade im Einstiegsbereich gibt es im Sinne von traditionellen Burgundern kaum etwas Besseres fürs Geld, denn nur wenige Weingüter leisten sich bereits bei ihren Einstiegsweinen einen so hohen manuellen Arbeitsaufwand.

David Croix wartet lang und begann erst am 4. Oktober mit der Lese, bis alle Trauben eine optimale phenolische Reife hatten. Der Ertrag lag bei 17 hl/ha im Durchschnitt, was 30% unter dem von 2012 ist. Gerade wegen des geringen Ertrags, da ist sich David Croix heute sicher, sind die 2013er auf Camille Giroud so gut ausgefallen und beschreibt sie wie folgt: „Ich mag den Stil der 2013er sehr, sie sind herrlich lebendig. Sie haben eine animierende Frische wie zum Beispiel in 2008 zudem aber eine wunderbare Konzentration und ein schönes Aromenspiel, wie wir sie von den 2010ern kennen.“

In 2013 kommen die Trauben für den **Bourgogne Blanc** komplett von Weinbergen die unterhalb der beiden Dörfer Puligny-Montrachet und Meursault liegen. Es ist ein herrlich eleganter weißer Burgunder, vorsichtig dosiert im Barrique ausgebaut, der bereits eine gewisse Klasse mitbringt. Neu im Sortiment ist der **Auxey-Duresses**. Die Weinberge liegen oberhalb von Meursault, und so verbindet dieser Wein die kraftvolle nussig-steinige Charakteristik eines Meursault mit der Frische der hoch gelegenen Weinberge. Das bereits ist richtig viel Burgund fürs Geld. Von besonderer Güte ist in 2013 der **Chassagne-Montrachet 1er Cru „Tête du Clos“**, der neben der Kraft und dem Schmelz, welche ein Chassagne-Montrachet besitzt, ein besonders edles Aromenspiel und eine perfekte Balance mitbringt.

Der **Bourgogne rouge** stammt wie in 2012 aus einem Weinberg, der unterhalb von Pommard liegt. Es ist ein saftiger, herzhafter Einstieg mit dunkler Beerenfrucht, Würznoten und mürben Tanninen. Eben kein geschminkter Pinot Noir, sondern ein grundehrlicher Bourgogne traditioneller Machart.

Den **Marsannay „Langerois“** bezeichnen wir gerne als den Gevrey-Chambertin des kleinen Mannes. Er ist herrlich dunkelbeerig, hat Kraft, hinzu gesellen sich feine erdige Nuancen. Deutlich mineralischer und auf den ersten Blick schlanker kommt der **Santenay** daher.

Ganz im Süden, an der Côte de Beaune gelegen sind die Weinberge hier kalkiger und auch steiniger, das Klima etwas kühler. All das prägt diesen Wein in seiner Textur und Mineralik. Auch in 2013 stecken in dem (einfachen) Santenay wieder eine gute Portion Trauben der Lage 1er Cru „La Comme“. Eine Steigerung zu diesem, sowohl in qualitativer als auch mineralischer Hinsicht, stellt der **Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“** dar. Es ist in seiner Jugend immer etwas verschlossen und erwartet deshalb auch in 2013 3-5 Jahre Flaschenreife. Auch der **Maranges 1er Cru „Les Croix aux Moines“** kommt vom südlichen Teil der Côte de Beaune. Die Steillage ist vom Boden her tiefgründiger und vor allen südlich ausgerichtet, weswegen dieser Wein deutlich fruchtbetonter auftritt. Dunkle Waldbeeren, Gewürze, eine feine Fruchtsüße am Gaumen und feine, reife Tannine sind die Charaktereigenschaften dieses 2013ers.

Wegen der extrem geringen Erntemenge gib es in 2013 nur einen **Beaune 1er Cru**, in dem die 1er Cru Lagen „Les Avaux und Au Cras vereint sind. Wegen der Miniertträge (Au Cras lag bei 3,5 hl/ha) ist der 2013er besonders konzentriert ausgefallen. Sehr viele dunkle Beeren, viel Mineralik, feinkörnige Tannine und eine enorme Länge. Man sollte diesem Beaune auf jeden Fall 10 Jahre Flaschenreife gönnen. Wer einen **Gevrey-Chambertin** der feinen Art sucht, der ist bei Camille Giroud absolut richtig. Dicht und reif in der Frucht, dabei spielerisch fein und perfekt balanciert und mit seidenweichen Tanninen, so ist der 2013er Gevrey-Chambertin. Der **Vosne-Romanée** trägt in diesem Jahr die Lagenbezeichnung „Les Chalandins“, die Reben sind stolze 80 Jahre alt und ergeben Jahr für Jahr einen charaktervollen Vertreter dieser edelsten Appellation. David Croix hat 40% der Rappen mitvergoren. Der Wein besitzt alle Eigenschaften eines Bilderbuch Vosne-Romanée: eine herrlich duftige Nase mit Noten von Veilchen und frischen roten Beeren, am Gaumen vielschichtig, kraftvoll, tiefgründig und lang am Gaumen.

Der **Corton Clos du Roy Grand Cru** ist seit Jahren ein Klassiker bei Camille Giroud, er wird biodynamisch bewirtschaftet. Auch in 2013 beweist David Croix, dass sich ein Corton nicht hinter den renommierten Grand Crus der Côte de Nuits verstecken muss. In der Nase dunkel gefärbt mit erdigen Noten und einer tiefen Frucht. Am Gaumen finden sich neben der Konzentration eben jene aromatische Tiefe und eine klare Mineralität, die ihn als Corton so besonders macht. Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru „Lavaut Saint-Jacques“** verbindet in 2013 wunderschön die kühle Textur der Lage Lavaut Saint-Jacques mit der feinen und tiefen Fruchtkonzentration der hier vorhandenen alten Reben. In der Aromatik sehr intensiv mit roten Beeren, Kräutern und Mineralien, vereint sich in diesem Wein perfekt die Finesse der Lage mit der typischen Kraft eines Gevrey-Chambertin.

Neu im Sortiment ist der **Clos Vougeot Grand Cru**. In 2013 bot sich David Croix die Gelegenheit, die Trauben einer der besten Parzellen dieser Lage, direkt neben dem alten Kloster gelegen, zu bekommen. Gerade beim Clos Vougeot ist die jeweilige Parzelle ungemein wichtig, diese hier gehört zu den allerbesten. Das erkennt man bereits

in der Nase, die von ihrer Intensität und zugleich Feinheit an beste Lagen aus Vosne-Romanée erinnert. Zu der tiefen Frucht gesellen sich hier Aromen von Minze, getrockneten Blüten und feine erdige Nuancen. Ungemein dicht und elegant. Am Gaumen mit einer wunderbaren Konzentration, klassisch, fast archaisch, lang und intensiv. Ein Clos Vougeot den man mindesten 6-8 Jahre reifen lassen sollte. Auch der **Charmes-Chambertin Grand Cru** ist von edler Herkunft, die schmalen Rebzeilen dieses Weines liegen direkt unterhalb des Chambertin Grand Cru, nur die schmale Route des Grands Crus teilt

diese Parzelle vom Nachbarn. Auf der einen Seite voller Charme schlummert hier doch unverkennbar das eiserne Herz eines Chamber-tin im Inneren.

Aushängeschild bei Camille Giroud ist der **Chambertin Grand Cru**, wir haben noch ein paar wenige Flaschen vom 1971er im Klimaschrank, der erst jetzt so langsam seinen Höhepunkt erreicht. Der 2013er besitzt ein großartiges Spektrum an Aromen, eine unglaubliche Energie und unvergleichliche Komplexität. Das Ganze straff verpackt in viel Mineralik und ein nobles Tannin.

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung erfolgt im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
<input type="checkbox"/> 2013 Bourgogne Blanc	€ 18,00	€ 14,50
<input type="checkbox"/> 2013 Auxey Duresses	€ 27,80	€ 22,50
<input type="checkbox"/> 2013 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Tête du Clos“	€ 76,00	€ 59,00
■ 2013 Bourgogne rouge	€ 18,00	€ 14,50
■ 2013 Marsannay „Les Langerois“	€ 26,80	€ 21,50
■ 2013 Santenay*	€ 25,80	€ 21,00
■ 2013 Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“ *	€ 32,80	€ 26,50
■ 2013 Maranges 1er Cru „La Croix aux Moines“ *	€ 29,90	€ 24,00
■ 2013 Beaune 1er Cru (aus den Lagen Les Avaux & Au Cras)	€ 48,00	€ 38,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin	€ 44,00	€ 35,00
■ 2013 Vosne-Romanée „Les Chalandins“ **	€ 60,00	€ 48,00
■ 2013 Corton Clos du Roi Grand Cru *	€ 89,00	€ 72,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Lavaut-Saint-Jacques“ *	€ 89,00	€ 72,00
■ 2013 Clos Vougeot Grand Cru *	€ 150,00	€ 120,00
■ 2013 Charmes-Chambertin Grand Cru *	€ 155,00	€ 125,00
■ 2013 Chambertin Grand Cru *	€ 258,00	€ 198,00

DOMAINE DES CROIX

Beaune

Wir kennen und schätzen David Croix als Winemacher bei Camille Giroud. Ende 2004 wurde ihm die Domaine Duchet mit insgesamt 5 Hektar Weinbergen in den besten 1er Cru Lagen von Beaune und im Grand Cru Corton zum Kauf angeboten. Weinberge sind in Burgund heute fast unerschwinglich, nur in den noch nicht so renommierten Lagen wie eben in Beaune oder im Corton kann man einen Kauf noch bewältigen.

Binnen weniger Jahre hat David Croix seine noch junge Domaine zu einer der ersten Adressen in Beaune gemacht. Mit seinen Weinen aus Beaune und aus dem Corton-Berg beweist er eindrucksvoll, dass diese sich keineswegs hinter den renommierten Lagen aus Volnay oder Gevrey-Chambertin verstecken müssen.

Inzwischen ist die Domaine zertifiziert als BIO-Weingut. Gerade bei der Weinbergsarbeit ist David Croix extrem penibel. Aufwendig werden hier die alten Reben ausschließlich von Hand gepflegt, die Erträge sind drakonisch niedrig (siehe Seite 2). Die alten Reben, die extrem niedrigen Erträge und eine schonende aber absolut traditionelle Verarbeitung prägen dementsprechend die Weine.

So wie David Croix weder im Weinberg noch im Keller Kosten und Mühen scheut, ebenso kompromisslos ist auch der Stil dieser Weine. Es sind traditionelle Burgunder im besten Sinne des Worte, zeitlos und einzigartig. Sie sind ungemein dicht mit einem Touch ins Barocke, dabei aber nie überreif in ihren Aromen. Sie sind tiefgründig und ohne jegliche Schminke. Es sind Weine die Zeit brauchen sich zu

entfalten. Die 2013er sollten je nach Lage noch 5 bis 10 Jahre reifen.

2013 Aloxe-Corton „Les Boutières“ - Die Lage Aloxe-Corton „Les Boutières“ liegt in der Ebene am Fuße des Corton-Berges und ergibt stets einen fruchtbetonten, vollen und runden Burgunder. Ein schöner Einstiegsburgunder, der bereits in seiner Jugend immer gut zu trinken ist.

2013 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Les Peuillets“ - Zum Jahrgang 2012 konnte David Croix eine schöne Parzelle in Savigny-les-Beaune in der 1er Cru Lage „Les Peuillets“ erwerben. Die nach Osten ausgerichtete Lage ist für besonders feine Savigny-les-Beaune Weine bekannt. David Croix arbeitet auch hier mit drakonisch niedrigen Erträgen, dementsprechend konzentriert ist die Frucht. Am Gaumen hoch im Extrakt, dunkle Beeren, dazu die griffige Mineralik von Savigny-les-Beaune in Form von Kalk und tiefgründigen, erdigen Noten. Ein ganz großer Savigny-les-Beaune!. Unsere ganz besondere Empfehlung.

2013 Beaune - Wenn David Croix schlicht „Beaune“ auf sein Etikett schreibt, dann bekommt man hier um Längen mehr als der Name es verspricht, denn dieser Wein ist die Visitenkarte seiner Domaine. Der 2013er tritt mit viel Frucht und Spiel auf. Wunderbar differenziert ist das Aromenspiel, saftig und rund das Mundgefühl, ein Paradebeispiel für einen Beaune-Wein. Ein best buy!

2013 Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“ - Ein Beaune ganz auf der feinen Seite, wie man es von der Lage „Les Cent Vignes“ auch erwar-

tet. Bereits in der Nase wunderbar differenziert, subtile florale Noten vermischen sich mit einer überaus klaren Pinot Noir Frucht. Am Gaumen strahlt der Wein förmlich, wie an einem seidigen Faden reihen sich feinste Aromen auf wie Perlen an einer Schnur. Ein durch und durch sinnlicher Beaune voller Finesse und mit seidigen Tanninen.

2013 Beaune 1er Cru „Pertuzot“ - „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. Herausgekommen ist ein Beaune-Wein 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 konzentrierter Fruchtsüße, im Abgang eine edle Tiefe. Macht richtig Spaß. Trinken ab 2015

2013 Beaune 1er Cru „Bressandes“ - Der kraftvolle, konzentrierte Beaune. Tiefgründig in seinem Bukett aus dunkel gefärbter Pinot Noir Frucht. Auch am Gaumen mit einer herrlichen Konzentration, betörenden Noten von Veilchen und Gewürzen. Kraftvoll kleidet er den Mund aus, der Abgang ist lang und dicht, die Tannine edel und reif. Ein Beaune mit viel Entwicklungspotenzial.

2013 Beaune 1er Cru „Grèves“ - Die Quintessenz der Lagen von Beaune. Fruchtdichte, Kraft und vor allem die besondere Finesse sind die Merkmale dieser Lage.

2013 Corton Grand Cru „La Vigne au Saint“ - 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

2013 Corton Grand Cru „Grèves“ - Aus einer Parzelle mit über 60 Jahre alten Reben auf besonders steinigem, trockenem 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

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung im November 2015	Listenpreis	-20% Offerte
■ 2013 Aloxe-Corton „Les Boutières“	€ 29,80	€ 23,50
■ 2013 Savigny-les-Beaune 1er Cru „Les Peuillets“	€ 42,00	€ 32,80
■ 2013 Beaune	€ 29,50	€ 24,00
■ 2013 Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“	€ 37,00	€ 29,80
■ 2013 Beaune 1er Cru „Pertuzot“	€ 45,00	€ 36,00
■ 2013 Beaune 1er Cru „Bressandes“ *	€ 47,00	€ 38,00
■ 2013 Beaune 1er Cru „Grèves“ **	€ 54,00	€ 45,00
■ 2013 Corton Grand Cru „La Vigne au Saint“ **	€ 86,00	€ 69,00
■ 2013 Corton Grand Cru „Grèves“ **	€ 89,00	€ 75,00

DOMAINE ARLAUD

Morey-Saint-Denis

In den letzten Jahren hat sich hier viel getan, souverän spielt man heute in der ersten Liga Burgunds, auf Augenhöhe mit den großen Namen. Aus dem Le Guide des Meilleurs Vins de France 2015: „Mit dem Einzug der neuen Generation gilt die Domaine Arlaud als DIE aufsteigende Domaine in Morey-Saint-Denis. ... Die aufwendige Weinbergsarbeit trägt heute ihre Früchte, der Ausbau gelingt Jahr für Jahr feiner, das Holz ist bestens integriert, so sind die Weine heute von einer großen Reinheit, fein und äußerst elegant.“

Die Geschwister Cyprien, Hervé und Bertille Arlaud haben nicht nur die Qualität ihrer Weine auf oberstes Niveau angehoben, ihre Weine besitzen heute einen eigenen, unverwechselbaren Stil. Suchte man in den ersten Jahren noch ein wenig nach Kraft, so brillieren die Weine heute durch ihre innere Energie. Sie zählen zweifelsfrei zu den feinsten und vielschichtigsten in ganz Burgund, ohne dass es ihnen an Konzentration fehlt.

Mit ihrer inneren Energie erinnern sie ein wenig an die Weine der Domaine Rousseau, nie üppig, sondern stets fein und delikate im Trunk. Ebenso wie diese benötigen die Weine von Arlaud stets zwei bis drei Jahre um sich zu öffnen. Wir empfehlen unseren Kunden

jetzt den 2010er Bourgogne Roncevie zu öffnen, denn sowohl qualitativ als auch stilistisch beweist bereits dieser, in welcher Klasse Arlaud heute spielt.

Mit dem Jahrgang 2012 ist die Domaine zertifiziert als biodynamischer Betrieb. Cyprien, Hervé und Bertille Arlaud sehen in der biodynamischen Bewirtschaftung ihrer Weinberge einen wichtigen Schlüssel, damit jede Lage ihren spezifischen Terroircharakter entfalten kann. Der Ausbau der Weine ist heute schonender als früher. Weniger Extraktion, ein längeres Hefelager, mehr Zeit. Heraus kommen so Weine, die schlichtweg brillant und zudem einzigartig sind.

2013 Bourgogne „Roncevie“: Aus einem Weinberg, direkt neben dem Gevrey-Chambertin "Clos de la Justice" gelegen, stammt der Bourgogne „Roncevie“. Es ist einer der feinsten roten „Bourgogne“ die wir kennen und repräsentiert klar die Handschrift der Arlauds. Die Klarheit der Aromen, die Reintönigkeit im Geschmack steht hier an erster Stelle. Besonderes Fingerspitzengefühl beweist man beim **2013er Gevrey-Chambertin**. Hier finden wir die dichte und zugleich feine Frucht, die so typisch für die Appellation ist, aber ohne die festen Tannine, welche die Villages hier oft besitzen. Ein Gevrey-

Chambertin mit viel Charme und Finesse.

Chambolle-Musigny ist ein einzigartiges Terroir. Nirgendwo anders als hier in Chambolle-Musigny erreicht Pinot Noir eine so faszinierende Reinheit und sinnliche, feminine Ausstrahlung, der 2013er von Arlaud ist der beste Beweis dafür. Kühlfruchtig und doch mit einer feinen Fruchtsüße, absolut pur in seinen Aromen, am Gaumen fast leicht wirkend und doch voller Präzision und Spannung. Als eine Art Liaison aus dem Chambolle-Musigny und dem Gevrey-Chambertin kann man den **Morey-Saint-Denis** beschreiben. Auf der einen Seite finden wir die dunkle Beerenfrucht wie im Gevrey-Chambertin, unterlegt mit erdigen Nuancen. Am Gaumen dann mit viel Energie und einer mineralischen Komponente wie man sie vom Chambolle-Musigny her kennt.

Der **2012er Chambolle-Musigny 1er Cru "Noirots"** bringt dann jenes Quäntchen mehr an Dichte und gleichzeitig Finesse mit, das man sich von der Lage erwartet. Die Aromatik ist verspielt, zugleich lang und edel. Die ältesten Reben der Familie Arlaud stehen im Weinberg **Morey-Saint-Denis 1er Cru "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 erst-

klassiger Morey-Saint-Denis, in dem die betörend sinnliche Frucht mit einer kühlen und steinigen Mineralik verschmilzt. Nicht umsonst genießt die Lage **Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“** bei Burgunderliebhabern höchstes Ansehen, sie ist eingerahmt von den beiden Grand Cru Lagen Latricières Chambertin und Clos de la Roche. Der Aux Combottes von Arlaud besitzt jene faszinierend feine und steinige Mineralik, welche wir von der Nachbarlage Clos de la Roche her kennen, hinzu gesellen sich hier die feinen erdigen Nuancen und der Duft nach getrockneten Blüten, wie wir ihn von Gevrey her kennen. Beim **2013er Clos de la Roche** kommt auch Allen Meadows so richtig ins Schwärmen: „A discreet application of wood frames intensely earthy and somewhat sauvage aromas of violet, tea and spicy black pinot fruit. There is excellent volume to the powerful and muscular yet seductively textured big-bodied flavors that deliver very fine depth on the beautifully long finish. This is a big but not rustic effort though there is an ample amount of youthful austerity present that suggests this is unlikely to drink well without at least 6 to 8 years of bottle age.“

Auf Grund der kleinen Erntemengen sind der Clos Saint Denis und der Bonnes Mares dieses Jahr nur als Einzelflaschen verfügbar.

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung erfolgt im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
■ 2013 Bourgogne "Roncevie"	€ 21,00	€ 16,80
■ 2013 Morey Saint Denis	€ 45,00	€ 36,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin	€ 45,00	€ 36,00
■ 2013 Chambolle-Musigny	€ 47,00	€ 38,00
■ 2013 Morey Saint Denis 1er Cru „Aux Cheseaux“	€ 59,00	€ 48,00
■ 2013 Morey Saint Denis 1er Cru „Les Ruchottes“	€ 67,00	€ 54,00
■ 2013 Chambolle-Musigny 1er Cru "Noirots" *	€ 67,00	€ 54,00
■ 2013 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers" *	€ 72,00	€ 59,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“ *	€ 72,00	€ 59,00
■ 2013 Clos de la Roche Grand Cru **	€ 128,00	€ 100,00
■ 2013 Clos Saint Denis Grand Cru **	€ 178,00	€ 145,00
■ 2013 Bonnes Mares Grand Cru **	€ 228,00	€ 185,00

DOMAINE FOURRIER

Gevrey-Chambertin

2001 war der erste Jahrgang, dem wir von Jean-Marie Fourrier direkt importiert haben. Mit Fleiß, großem Sachverstand und viel Fingerspitzengefühl hat er die elterliche Domaine inzwischen zu einer der allerersten Adressen in Burgund gemacht. Angefangen bei der Weinbergarbeit bis hin zum schwefelfreien Ausbau, seine Weine tragen heute eindeutig seine Handschrift.

Wie es bei den Top Burgunder-Domains Usus ist, erhalten wir als Stammkunden alljährlich eine Allokation. Haben wir damals noch redlich für seine Weine geworben, so ist es auf Grund der großen Nachfrage inzwischen schwierig geworden, diese fair zu verteilen. Wir bitten deshalb um Verständnis, dass wir die beiden raren Spitzenweine Clos Saint Jacques und Griotte Chambertin aktuell nur an langjährige Stammkunden abgeben können.

Nachfolgend die Verkostungsnotizen von Allen Meadows—Burghound.com: **2013 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“**: „A ripe

and very fresh mix of red berries, warm earth and soft tea nuances leads to relatively full-bodied and delicious middle weight flavors that possess a suave and round mouth feel, all wrapped in a balanced and lingering finish. This is not especially complex at present yet the underlying material is present such that more will almost certainly develop.“ **2013 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“**: „There is a hint of reduction that is enough to push the fruit to the background though the earth and savage elements are still discernible. There is excellent richness to the full-bodied and sleekly powerful flavors that possess a firm core of ripe tannins that shape the lightly mineral-inflected finish. This is very Gevrey in character yet it's not especially rustic or austere. Excellent quality here and this is very much worth your attention.“ **2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“**: „There is just enough reduction present to push what appears to be ripe fruit to the background. The round and succulent but powerful

middle weight plus flavors possess a seductive mouth feel before terminating in a suave, vibrant, naturally sweet and solidly persistent

finish. The supporting tannins are sufficiently firm to suggest that this should benefit from 7 to 10 years of cellaring.“

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung ab Ende Oktober 2015

	Listenpreis	-15% Offerte
■ 2013 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“	€ 49,00	€ 42,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“	€ 54,00	€ 48,00
■ 2013 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“ *	€ 96,00	€ 82,00

DOMAINE GEORGES NOËLLAT

Vosne-Romanée

Es scheint ein wenig unwirklich, in welcher kurzen Zeit (2010 war sein erster Jahrgang) Maxime Cheurlin die elterliche Domaine an die Spitze von Vosne-Romanée geführt hat. Einen vergleichbar kometenhaften Aufstieg hat man in Burgund zuvor bei der Domaine Vicomte Liger Belair sehen können. Das ist inzwischen auch sämtlichen Journalisten weltweit aufgefallen, so auch Allen Meadows: „New life has been breathed into this old-line 5.5 ha domaine by the young, and clearly very talented, Maxime Cheurlin. I reported this last year but it's worth repeating for those who may not know the domaine's background. Georges Noëllat was the nephew of the famous Charles Noëllat who was once the proprietor of one of Vosne's greatest domaines. ... For a 20 year period Domaine Georges Noëllat sold their production to the big merchant houses of Louis Jadot and Joseph Drouhin. However when those contracts expired in 2010, Cheurlin took over from his grandmother who had been running the domaine since the death of her husband. Cheurlin was only 20 when he took over but winemaking is in his blood as he is a nephew of the Mayer family and is the cousin of Emmanuel Rouget's sons.“

War es der richtige Riecher oder doch auch etwas Glück? Wir hatten wohl von beidem etwas als wir vor knapp vier Jahren nicht eine Sekunde zögerten und die 2010er von Maxime Cheurlin importierten. Die Geschwindigkeit, mit der Maxime die Domaine an die Spitze katapultiert hat, erklären einige Journalisten damit, dass Maxime schließlich ein Neffe des legendären Henri Mayer ist. Ob es wirklich die Gene seines legendären Onkels sind, das wissen wir nicht. Wir kennen Maxime Cheurlin nun vier Jahre und haben unzählige Male mit ihm zusammen seine Weine verkostet. In diesen Jahren haben wir ihn als einen sensiblen und wissbegierigen jungen Winzer kennengelernt, der keine Mühen scheut, das Beste aus seinen Weinbergen herauszuholen. Das aber trifft auch auf viele andere junge Winzer in Burgund zu. Dass gerade seine Weine hier herausstechen, das muss in der Tat wohl etwas mit Talent zu tun haben.

Bereits der **2012er Bourgogne** zeigt, worauf es Maxime Cheurlin ankommt. Er will feine, duftige fast schwebende Burgunder erzeugen, die ihre Kraft aus den hervorragenden Lagen beziehen. Er wirkt leicht, dieser Bourgogne, und ist dabei alles andere als simpel. **Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots“**: Im diesem Wein schlagen zwei Herzen, das des Ortes Nuits-Saint-Georges mit seiner saftigen, frischen Frucht und das von Vosne-Romanée mit seiner tiefgründigen und edlen Art, denn der Weinberg grenzt direkt an die Lage Vosne-Romanée 1er Cru „Malconsorts“. Dementsprechend dicht und gleichzeitig edel präsentiert sich dieser Wein am Gaumen, mit einer festen, präsenten Mineralik, viel aromatischem Spiel, Tiefgang und feinkörnigen Tanninen im Abgang.

Was gibt's Neues bei Maxime Cheurlin? Mit dem Jahrgang 2013 ist die Lage **Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Au Cras“** hinzugekommen. Wie der Name „Cras“ bereits andeutet, verfügt der Weinberg über einen hohen Kalkanteil, dieser macht den Wein schlank und ungewöhnlich fein, er ist somit eine schöne Ergänzung zum Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots“. Der 2013er **Vosne-Romanée** stammt von verschiedenen Parzellen im Ort, er ist herrlich geschliffen und schwebt fast auf der Zunge. Unwillkürlich erkennt man hier die niedrigen Erträge, die sich in der herrlich konzentrierten Frucht und sinnlich feinen und reifen Aromatik widerspiegeln.

2012 Vosne-Romanée 1er Cru „Chaumes“: 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. Die Weine aus den Lagen **Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaux Monts“**, **Echezeaux Grand Cru** und **Grands Echezeaux Grand Cru** können wir nur flaschenweise zuteilen, bitte sprechen Sie uns bei Interesse direkt darauf an.

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung erfolgt im November 2015

	Listenpreis	-15% Offerte
■ 2013 Bourgogne *	€ 24,00	€ 20,50
■ 2013 Nuits-Saint-Georges *	€ 48,00	€ 42,00
■ 2013 Vosne-Romanée *	€ 62,00	€ 54,00
■ 2013 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots“ *	€ 94,00	€ 79,00
■ 2013 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Au Cras“ *	€ 98,00	€ 82,00
■ 2013 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Chaumes“ **	€ 89,00	€ 76,00
■ 2013 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaux Monts“ **	€ 120,00	€ 102,00
■ 2013 Echezeaux Grand Cru **	€ 170,00	€ 145,00
■ 2013 Grands Echezeaux Grand Cru **	€ 240,00	€ 205,00

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 Alain Hudelot für das Familienweingut verantwortlich, mit dem Jahrgang 2008 hat er 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 auf einem natürlichen Gleichgewicht. Als „lutte raisonnée“ bezeichnet er seine Arbeit, womit so natürlich wie möglich gemeint ist; 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 möglichst reife und gesunde Trauben zu ernten, die „Triage“, also das Aussortieren während der Lese im Weinberg ist inzwischen rigoros. Für die Weinbereitung wurde in eine neue Table de Tri 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.

Die Weinbeschreibungen stammen jeweils von Allen Meadows – Burghound.com:

2013 Bourgogne: „Hudelot always seems to outperform with their Bourgogne and 2013 is no exception. The cool, pure and very pretty nose is composed of assorted red berries, violets and soft earth wisps. There is fine detail to the vibrant, delicious and silky-textured flavors that possess lovely balance on the dusty, refreshing and inviting finish. This is a very fine example of the genre and offers great value.“

2013 Chambolle-Musigny: „Here the nose of black pinot fruit and floral aromas is more elegant though only slightly more complex. There is good punch and delineation to the more refined medium-bodied flavors that terminate in a dusty and sappy finish. The sense of refinement is enhanced by the fine-grained tannins and this should be enjoyable young if desired.“

2013 Vosne-Romanée: „There is enough reduction to flatten the nose but the underlying fruit does appear to be ripe. In the same fashion as the Chambolle villages this possesses a refined mouth feel along with plenty of punch on the medium-bodied flavors that deliver notably better depth and length on the delicious and well-balanced finale. A quality Vosne villages.“

Die Lage **Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeot“** liegt zwischen dem Musigny Grand Cru und dem Clos Vougeot Grand Cru und verdient unserer Meinung nach mehr Aufmerksamkeit. Ebenso wie seine beiden berühmten Nachbarn verlangt ein „Les Petits Vougeot“ aber auch eine gewisse Flaschenreife, 4-5 Jahre würden wir diesen 2013er auf jeden Fall reifen lassen. Allen Meadows: „An airy and elegant nose features aromas of black cherry, pomegranate and pretty violet hints. There is a very sleek and refined mouth feel to the lightly mineral-inflected medium weight flavors that possess good balance

on the dusty if ever-so-slightly rustic finish.“

2013 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Murgers“: “There is excellent size, weight and density to the medium-bodied flavors that possess a really lovely mouth feel thanks to the abundant dry extract as well as the quality of the tannins which are finer than usual. Even so the Nuits roots are in evidence as the lingering finish does display a touch of rusticity as well as an interesting hint of blood orange. This is well worth considering provided that you have at least a modicum of patience.“

2013 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes“:“This is the first wine in the range to display any appreciable amount of wood influence though it remains relatively subtle as the very fresh, cool and elegant aromas of spicy high-toned red berry fruit scents are allowed to shine. There is fine volume to the utterly delicious and seductively textured medium-bodied flavors that possess a lacy mouth feel before culminating in a balanced and lingering finish. This is very Chambolle in style and character.“

2013 Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots“: “Here the nose is slightly riper than that of the Beaux Monts but otherwise largely similar. There is a bit more volume if less minerality to the generously proportioned medium-bodied flavors that possess plenty of structure-buffering dry extract, all wrapped in a highly persistent and better balanced finale. Textbook Suchots that should amply reward 7 to 10 years of cellar time.“

2013 Vosne Romanée 1er Cru "Les Beaumonts“: „A notably floral nose exhibits plenty of spice elements on the fresh and airy nose of pomegranate and red currant aromas. I like the detail, intense minerality and punch of the vibrant and beguilingly textured medium weight flavors that also possess a hint of blood orange on the persistent if slightly edgy and drying finish.“

2013 Clos de Vougeot Grand Cru: “This combines excellent richness with very fine detail that adds to the appeal of the medium weight plus flavors that deliver outstanding length on the moderately austere and beautifully well-balanced finish. While not imposingly structured this will still need all of 12 to 15 years of bottle age to realize its full potential.“

2013 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru: “The nose was completely reduced though in this case the underlying fruit did seem ripe. The sleek and ultra-refined mouth feel adds substantially to the sense of elegance and class as the tannins are super fine if sufficiently dense to suggest that this will also need at least 12 to 15 years of cellaring to be at its best. I very much like the balance and in particular the explosive finish. In short this is textbook RSV.“

2013 Richebourg Grand Cru: “There are no issues with reduction here as the overtly spicy nose features cool and ultra-pure notes of essence of red currant, violets and a touch of plum, all of which is trimmed is subtle hints of sandalwood. The intense, muscular and large-scaled flavors exude a fine bead of minerality and while there is ample power and punch this is a Richebourg of relative refinement. Note that though this is quite firmly structured it is the epitome of what I like to describe as power without weight.“

Offerte gültig bis 15. Dezember 2015 / Auslieferung im November 2015

	Listenpreis	-20% Offerte
■ 2013 Bourgogne	€ 21,50	€ 17,50
■ 2013 Chambolle-Musigny	€ 48,00	€ 36,50

■ 2013 Vosne-Romanée *	€ 54,00	€ 44,00
■ 2013 Vougeot 1er Cru "Les Petits Vougeot"	€ 79,00	€ 59,00
■ 2013 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Murgers“	€ 89,00	€ 69,00
■ 2013 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes"	€ 115,00	€ 89,00
■ 2013 Vosne Romanée 1er Cru " Les Suchots"	€ 125,00	€ 94,00
■ 2013 Vosne Romanée 1er Cru "Les Beaumonts"	€ 115,00	€ 89,00
■ 2013 Vosne Romanée 1er Cru "Les Malconsorts" Magnum 1,5l ***	€ 650,00	€ 520,00
■ 2013 Clos de Vougeot Grand Cru **	€ 165,00	€ 128,00
■ 2013 Romanée-Saint-Vivant Grand Cru **	€ 440,00	€ 350,00
■ 2013 Richebourg Grand Cru **	€ 490,00	€ 390,00



Die Familie Arlaud im Weinberg

„Die Zukunft der besten Weinberge im Burgund liegt in der aktuellen Rückbesinnung auf die Vergangenheit.“ schreibt Jancis Robinson. Wie hier auf der Domaine Arlaud arbeiten inzwischen viele unserer Winzer biologisch oder biodynamisch in ihren Weinbergen. „Grands Vins de Terroir“, denn nur ein gesunder Boden, ein gesundes Terroir, gibt seinen Charakter an die Trauben weiter.

Die Preise dieser Ankunftsangebote gelten für alle Bestellungen, die wir bis einschließlich dem 15. Dezember 2015 erhalten. Danach berechnen wir den Listenpreis. Bitte beachten Sie, dass viele Weine nur in stark limitierter Menge verfügbar sind.

Die aktuelle Verfügbarkeit:

* - limitiert verfügbar

** - nur als Einzelflaschen verfügbar

€ ~~78,00~~ - dieser Wein ist leider bereits ausverkauft

Zeichenerklärung:

□ Weißwein

■ Rotwein

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 oben stehende Weine befristet bis zum 15. Dezember 2015 als Ankunftsangebote an. Im Rahmen dieser Ankunftsangebote 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-Ankunftsangebote, festhalten. Auch dieses Jahr sind einige Weine wiederum nur stark limitiert verfügbar. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei einer Zuteilung gegebenenfalls langjährige Stammkunden bevorzugen müssen. Zögern Sie aber bitte nicht, uns Ihre Wünsche zu äußern, wir sind stets bemüht auch Neukunden zu berücksichtigen. Ihre Vorteile liegen 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. An Neukunden können wir leider nur 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. Bei einigen Weinen müssen wir uns zu unserem Bedauern eine Limitierung vorbehalten. Burgund ist ein komplexes Thema, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren, wir beraten Sie gerne persönlich. Die Auslieferung der Weine erfolgt im November 2015.

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

Nachname _____

Vorname _____

Straße _____

Bestellschein für die Anknunftsofferte Burgund 2013

PLZ & Ort _____

Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus.
Ansonsten pauschal 6,50 € Versandkosten.

Unterschrift _____

Menge		Preis