

Burgund Spezial 2008

Verkostungsreise Burgund im März 2008

Der Jahrgang 1987 war der erste, den ich vor 20 Jahren, damals als Mitarbeiter eines 2-Sterne Restaurants, vor Ort in Burgund vom Fass verkosten konnte. Unsere diesjährige Verkostungstour im März war also gewissermaßen ein kleines 20-jähriges Jubiläum. Zur Verkostung stand der aktuelle Jahrgang 2006. Im Team haben wir im Rahmen der alle zwei Jahre stattfindenden „Grands Jours de



Bourgogne“ (eine Präsentation für Fachbesucher aus aller Welt) insgesamt weit über 400 Weine verkostet. Eine stattliche Zahl, und wir sind noch lange nicht am Ende; denn diese Reise war nur eine erste Bestandsaufnahme. Die besten dieser ersten Runde haben wir Anfang Juni, während einer zweiten Burgundtour, auf den abschließenden Prüfstand gestellt. Auf den ersten Blick mag dieser Aufwand

vielleicht übertrieben wirken. Burgundkenner werden uns aber sofort beipflichten. Nur so und nicht anders wird man der schier unüberschaubaren Vielfalt, welche die Region heute zu bieten hat, gerecht.

Was dürfen wir vom Jahrgang 2006 erwarten?

Es ist immer wieder das Gleiche: jener Jahrgang, der auf einen sogenannten Jahrhundertjahrgang (hier 2005) folgt, hat es schwer, egal wie gut er auch sein mag. Als Beispiel sei 1991 aufgeführt, der stets im Schatten der hoch gelobten 1990er lange vergessen wurde. Heute aber stellt sich heraus, dass die meisten 1991er den 1990ern in vielen Belangen deutlich überlegen sind. Auch 1993, damals als qualitativ mittel eingestuft, bietet heute wunderbar gereifte, perfekt balancierte Burgunder. Deshalb ist ein detaillierter Blick auf den aktuellen Jahrgang 2006 wichtig, egal was uns die diversen Jahrgangstabellen vorschnell suggerieren. Um es gleich vorweg zu nehmen, das, was 2006 in der Spitze zu bieten hat, ist beeindruckend und muss sich qualitativ nicht hinter den 2005ern verstecken. Der Unterschied zwischen beiden Jahrgängen liegt vielmehr im Charakter und darin, dass die Zahl der guten Weine in 2006 deutlich geringer ausfällt als in 2005. Das ist darauf zurückzuführen, dass dieser Jahrgang in jeder Hinsicht hohe Ansprüche an den Winzer, sei es im Weinberg, bei der Lese oder im Keller gestellt hat. 2005 hat es den Winzern demgegenüber einfach gemacht.

Beginnen wir beim Witterungsverlauf. Signifikant waren in 2006 die zwei extrem heißen und trockenen Monate Juni und Juli. Fast wurden Erinnerungen an den Sommer 2003 wach; denn sie waren im Schnitt nochmals heißer und trockener. Bei derartigen Bedingungen bildeten sich dementsprechend kleine Beeren mit besonders dicker Schale. Als



Kontrastprogramm folgte ein feuchter August. Die Weinberge saugten das Wasser auf, was zu einem Anschwellen der Trauben führte. Eigentlich kein Problem, wäre da nicht die dicke Schale gewesen, die vereinzelt die Beeren zum Platzen brachte. Nun war für den Winzer viel Arbeit angesagt. Wer hochwertige Weine herstellen wollte, musste Tag und Nacht im Weinberg sein, um die beschädigten Trauben herauszuschneiden und um Fäulnis zu vermeiden. Belohnt wurden alle Winzer schließlich mit einem herrlich warmen und trockenen September. Im Vergleich zu 2005 war aber hier die „table de tri“ (Sortiertisch) unabdingbar. Es galt die Beeren herauszulesen, die Botrytis oder eine andere Fäulnis aufwiesen.

Laurent Pillot bringt es auf den Punkt: "Die 2006er sind auf der einen Seite Bilderbuch-Burgunder, die viel Spaß bereiten werden und voll, weich und rund sind. Es ist aber auch ganz klar ein Jahrgang, der den Winzer gefordert hat, was bedeutet, dass man jeden Tag im Weinberg sein musste. War man das nicht, kam die Fäulnis; daraus gab Geheimnis hochwertiger 2006er lag Trauben zu bekommen, was nur durch Laub- und Bodenarbeit möglich war. verbracht wie nie zuvor und haben die Trauben physiologisch reif waren. sorgfältig, was eine Vorsortierung im der „table de tri“ im Weingut Zuckergradationen zwischen 13% und Augusts erstaunlich ist. Im Vergleich zum hohen Alkoholgehalt war jedoch die phenolische Reife nicht auf dem gleich hohen Level. Ich entschied mich also dafür, bei der Vinifizierung eher schonend zu arbeiten und sanft zu extrahieren. Die längste Maischestandzeit dauerte bei uns 18 Tage. Insgesamt haben wir das Untertauchen des Tresterhutes deutlich weniger und sanfter vorgenommen."



Laurent Pillot hat höchst vorbildlich gearbeitet, das unterstreicht auch Allen Meadows. Herausgekommen sind wunderbar aromatische, saftige und saubere Rotweine, die schon heute viel, viel Freude bereiten. Sie besitzen Kraft und aromatische Tiefe, und vor allem, die Tannine sind reif und schon heute perfekt integriert. Es sind Weine, die ganz im Gegensatz zu den 2005ern bereits jetzt richtig Spaß machen. Fazit: Die besten 2006er gehören schon deswegen in den eigenen Keller, weil es zum einen richtig gute davon gibt, sie sehr viel Trinkfreude bereiten, und man zum anderen ja auch die nächsten 5 bis 10 Jahre überbrücken muss, bis die 2005er trinkreif werden; denn diese sind im Moment noch völlig verschlossen. Es ist das Los eines großen Jahrgangs wie 2005, dass er viel Zeit benötigt um zu reifen. Es ist der Bonus eines verkannten Jahrgangs wie 2006, dass seine besten Weine bereits in der Jugend ein echter Hochgenuss sind und trotzdem fünf bis zehn Jahre gut reifen können.

Bei den 2006er Weißweinen ergibt sich dementsprechend ein ähnliches Bild. Der oben erwähnte Witterungsverlauf führte auch hier vereinzelt zu Fäulnis, was man heute leider hier und da schmeckt. Im Vergleich zu den Rotweinen war jedoch bei den Weißweinen der korrekte Lesezeitpunkt von allergrößter Wichtigkeit; denn bedingt durch den heißen Juni und Juli verfügten die Trauben bereits Anfang September über hohe Alkoholgradationen. Die Säurewerte demgegenüber sackten fast täglich beängstigend in die Tiefe. Leider versäumte es das INAO („Institut National de l’Origine et de la Qualité“), zuständig für die Festlegung des sogenannten „ban de vendange“ (jenes Datums, ab wann man mit der Lese beginnen darf), mit einem früheren Termin zu reagieren (Côte de Beaune : 18/09 und Côte de Nuits : 20/09); denn eine zu späte Lese hatte Weine mit viel Alkohol und zu wenig Säure zur Folge. Weingüter wie Guy Roulot in Meursault, Alix de Montille von Deux Montille und Benoît Ente aus Puligny Montrachet haben absolut korrekt reagiert. Sie haben beim INAO beantragt, früher mit der Lese beginnen zu dürfen. Sie haben die Genehmigung dazu erhalten und ihre Weißweine je nach Lage bereits Anfang September gelesen. Dementsprechend finden wir in 2006 zwei Arten von Weißweinen. Auf der einen Seite wunderbar reintönige, fassettenreiche Weine mit feinen exotischen Aromen, klarer Mineralität, schöner Terroirprägung, einem feinen Schmelz und einer animierenden Frische. Es sind jene Winzer, die auf niedrige Erträge und vor allem eine gesunde Säure im Vergleich zum Alkohol Wert gelegt haben. Auf der anderen Seite gibt es Weine mit sehr viel Schmelz, Glycerin und Alkohol, denen aber Mineralität, Transparenz in der Aromatik und vor allem die burgundische Finesse fehlt. Nicht selten haben uns große Namen in 2006 in puncto Weißwein bitter enttäuscht. Breit, konturenlos und ohne Spiel waren hier selbst renommierte Grands Crus.



Aber jetzt zu unserer Tour!

Wir begannen am Montag in Chablis. Eine unüberschaubare Zahl von Weinen galt es zu verkosten. Wir teilten uns auf, um zuerst jeder für sich, dann abschließend die jeweiligen Highlights gemeinsam erneut zu verkosten. Insgesamt positiv überrascht waren wir über das homogene hohe Niveau, welches die Appellation zu bieten hat. Die derzeit hochwertigen Weingüter kann man grob in zwei Kategorien oder sagen wir Stilrichtungen einteilen: auf der einen Seite jene, die ihre Weine ausschließlich oder vorwiegend im Stahltank ausbauen, auf der anderen jene, die einen mehr oder weniger prononcierten Barriqueausbau bevorzugen. In beiden Lagern gibt es Spannendes zu entdecken. Es ist wohl mehr eine Geschmacksache, wohin man persönlich tendiert. Natürlich gibt es auch solche, die gekonnt beide Ausbauarten kombinieren. Bei den im Stahltank ausgebauten Weinen gefielen uns eindeutig die von Louis Michel am besten. Sie waren wunderbar präzise, brachten ihr jeweiliges Terroir glasklar zum Ausdruck. Gespalten waren wir ein wenig bei den so hochgelobten Weinen von William Fèvre, die, auch im Stahltank ausgebaut, nicht diese Präzision zu bieten hatten. Geschmacksache wohlgemerkt! Bei den im Barrique vergorenen Weinen brillierte Christian Moreau. Da er ausschließlich über sehr gute 1ers Crus und Grands Crus verfügt, schluckten seine Weine den Holzeinsatz, der stets die Aromatik dominiert. Vier Mal kamen wir aber immer wieder zu dem Stand eines uns bis dato unbekanntem Betriebes, nämlich des von **Jean-Claude Bessin** zurück. Bessin gehört zu denen, die ihre Chablis sowohl im Stahltank als auch im Barrique ausbauen, wobei der Barriqueanteil bei ihm zwischen 10% und 35% angesiedelt ist. Es ist nicht nur die Mischung der beiden Ausbauarten, die uns bei seinen Weinen in den Bann gezogen hat. Bessins Weine haben eine eigene, ganz besondere Ausstrahlung. Das Terroir Chablis steht für einen besonders kalkhaltigen Boden, dazu ein Klima, das kühler als im restlichen Burgund, eher dem der Champagne gleicht. Deshalb faszinieren die besten Chablis auch durch ihre reintonige, steinig-kalkige Art, die von einer an Zitrus und Exotik getragenen Frucht getragen wird. Bei den Weinen von Jean-Claude Bessin haben wir diese Charakteristik am präzisesten und am anspruchsvollsten wiedergefunden. Während uns so mancher hochgelobte Chablis bereits nach dem zweiten Schluck zu langweilen begann, entdeckten wir bei Bessin immer neue Nuancen. Es sind Weine zum Hereinschmecken, zum Entdecken. Er ist für uns schlicht DIE Entdeckung in Chablis, und wir haben deshalb gleich zugeschlagen.



Weiter ging es an die Côte de Nuits, dort stand Marsannay, Gevrey Chambertin, Morey Saint Denis, Chambolle Musigny, Vosne Romanée und Nuits-Saint-Georges auf dem Programm. Marsannay mausert sich so langsam. Inzwischen gibt es hier eine Hand voll junger Winzer, die spannende Qualitäten zu bieten haben. Bereits letztes Jahr konnten wir die 2006er von **Olivier Guyot** vom Fass



probieren. Frisch abgefüllt unterstreichen sie unseren hohen Eindruck noch einmal. Olivier Guyot führt die großartige Qualität seiner 2006er auf die vor zehn Jahren begonnene biologische Bewirtschaftung in seinen Weinbergen zurück. Diese würden ihm heute, gerade in anspruchsvollen Jahrgängen wie 2006, in denen es einmal zu trocken und dann wieder zu feucht ist, mit gesunden Trauben belohnen. Sie haben eine hohe Zuckergradation, ausreichend Säure und vor allem gute Extraktwerte. Deshalb sind Guyots 2006er vielleicht ein Ausnahme, weil sie sehr dicht, mineralisch und vor allem lagerfähig sind. Man könnte sie durchaus mit den 2005ern verwechseln. Sein 2006er Chambolle Musigny 1er Cru „Les Charmes“ wurde nicht umsonst von der Revue du Vin de France zum besten Chambolle des Jahrgangs gekürt!

Auch **Jean-Marie Fourier** hat wiederum eine ganz ausgezeichnete Kollektion im Keller. Seine Weine präsentieren sich in bester 2006er Manier, sind saftig und sinnlich in Frucht und Aromatik, Weine, in die man sich sofort verlieben kann. Es scheint, als werde er von Jahr zu Jahr besser, feilt weiter an seinem eigen Stil, der eine präzise kühle Frucht perfekt mit den mineralisch-kalkigen Noten der jeweiligen Lage wunderschön vereint und so seinen Weinen Griff verleiht. Bei den **Arlauds** in Morey geht es in 2006 ungemein sinnlich zu. Sie arbeiten wie Olivier Guyot rein biologisch, beide Domainen pflügen ihre Weinberge inzwischen mit einem Pferd. In Arlauds Weinen entdecken wir hochreife Beerenfrüchte, subtile Gewürznoten, viel Komplexität, feine Holznoten und seidenweiche Tannine. Es sind im direkten Vergleich zu Fourier und vor allem Guyot richtige Schmeichler.



Silvain Pitiot befindet sich derzeit auf einem wahren Höhenflug. Unter seiner Leitung erreicht der **Clos de Tart** ein Niveau, das von Michel Bettane inzwischen auf eine Stufe mit dem La Tache gestellt wird. Der 2006er Clos de Tart ist einzigartig, ein Unikat, das sich jeglicher Vergleiche mit anderen Grands



Crus entzieht. Kann man zum Beispiel beim benachbarten Clos de Lambrays stets eine feines Toasting, eine spezielle Holz- und damit Gewürzaromatik wahrnehmen oder beim Clos de la Roche von Hubert Lignier eine herrlich barocke Statur erkennen, im Clos de Tart ist alles eng und fest miteinander verwoben. Hier steht nichts im Vordergrund, wie es sich für einen ganz großen Klassiker gehört. Der 2001er gilt heute als Maßstab für diesen Jahrgang, der 2006er könnte dies ebenfalls für den seinen werden.

Gerade an der Côte de Nuits sind uns während dieser Verkostungsreise einige noch kaum bekannte Betriebe positiv aufgefallen. Wir haben acht davon im Juni noch einmal persönlich besucht, zum Beispiel **Yves Bizot**, noch gänzlich unbekannt aber hoch spannend. Nach abgeschlossenem Studium und anschließender Mitarbeit bei Henri Jayer hat Bizot Mitte der 90er Jahre die 2,5 Hektar Weinberge seiner Mutter übernommen. Seine 2006er präsentieren sich herrlich reintönig und mineralisch. Es sind hochfeine, finessenreiche Weine, die ihre Kraft aus der Mineralität ihrer Lagen schöpfen. In Chambolle-Musigny haben wir **Michel Digoia** besucht. Mit seinen 2 Hektar Chambolle zählt auch er zu den mengenmäßig ganz kleinen. Auch beim ihm wird Handwerk groß geschrieben. Seine Weine stahlen etwas Authentisches aus, sie sind kraftvoll, besitzen viel Fruchtsüße und wirken so fast barock, es sind wunderbare Burgunder klassischer Machart.

Ein absoluter Geheimtipp ist die **Domaine Georges Lignier** in Morey-Saint-Denis. Ligniers gibt es mehre in Morey, ihre Wurzeln gehen auf das Jahr 1930 zurück, als das Elternhaus auf drei Geschwister aufgeteilt wurde: Hubert Lignier, Domaine Lignier-Michelot und Georges Lignier. Hubert Lignier ist seit Jahren ein weltweit seit ca. vier Jahren ein war bis dato nichts zu hören. Unter Domaine noch vor 15 oder 20 Jahren 1985er Clos da la Roche bewies dieses Raritätenprobe, wo er als klarer Sieger Lignier in allen Belangen deutlich von Georges Lignier kein Interesse einzusteigen, bot Georges vor sechs dieses an. Er hat sowohl Chemie als verdanken, dass das Weingut binnen kürzester Zeit eine 180 Grad Wende in Richtung Qualität vollzogen hat. Die Schwächeperiode der letzten Jahre ist inzwischen Geschichte und man knüpft wieder lückenlos an die Qualitäten von 1985 an. Die 2005er sind ein Gedicht, herrlich konzentriert, wunderbar tiefgründig in der Aromatik, finessenreich und edel in der Tanninqualität. Das ist zwar bis dato keinem Journalisten, weder Meadows, noch Tanzer, schlicht niemandem aufgefallen. Nicht ganz, seit Jahren kauft der derzeit angesagteste High End Negociant hier seine Grand Crus, die in 2005 von



Tanzer, über Parker bis Meadows lückenlos zwischen 93 und 96 Punkten bewertet wurde. Lieferverträge zwischen Weinbergsbesitzern und Negociant werden in Burgund immer nur per Handschlag besiegelt und unterliegen der Verschwiegenheit, weswegen auch wir an dieser Stelle verzichten Namen zu nennen. Die 2006 konnten wir alle kurz vor der Abfüllung vom Fass probieren. Sie zählen klar zum Besten, was wir in 2006 bis dato probiert haben. Wir haben von Benoît Stehly noch ein paar wenige Kisten seiner 2005er ergattern können!!!

Weiter ging es nach Beaune. Diverse Handelshäuser hatten zur Verkostung geladen. Hier tut sich angeblich ja etwas. Insgesamt ist das Niveau inzwischen hoch. Am überzeugendsten waren die Weine des Hauses Bouchard Père et Fils. Hier machen sich gerade in 2006 zwei Aspekte sehr positiv bemerkbar: Zum einen kann man auf 130 Hektar eigene Weinberge zurückgreifen, also optimal auf die Witterung auch selber eingehen. Zum anderen bietet die neue Cuivrerie in Savigny-les-Beaune optimale Voraussetzung dafür, jede auch noch so kleine Parzelle zu lesen und punktgenau zu verarbeiten. Ganz eigen in der Stilistik und vor allem unabhängig vom Jahrgang auf allerhöchstem Niveau sahen wir bereits im März die Weine des Hauses **Camille Giroud**. Im Juni haben wir dann David Croix, den neuen Betriebsleiter noch einmal persönlich besucht. Großartig, was der Vier-Mann-Betrieb in 2006 und 2007 zu bieten hat. Offiziell ist Camille Giroud ein Handelshaus, mit einer jährlichen Gesamtproduktion von gerade mal 60.000 Flaschen verteilt auf 38 Appellationen absolut Haut Couture und deshalb nicht zu vergleichen mit Bouchard, Jadod oder Boisset, deren Produktion jenseits der Millionen Flaschen liegt. Kein Wunder, dass die Nachfrage die kleine Produktion deutlich überschreitet, dennoch will David Croix ein kleines Kontingent für uns freischaufeln, da es für Deutschland noch keinen Importeur gibt.



Auf ging's nach Pommard uns überaus positiv inzwischen einige

Auch scheint die Zeit der überextrahierten, harten Weine so langsam zu Ende zu gehen. Ein wenig enttäuscht waren wir dagegen von Volnay, hatte die Appellation im August doch den wenigsten Regen der gesamten Côte de Beaune abgekommen. Hier kommen uns die Worte von Laurent Pillot in den Sinn, der feststellte: „Im Vergleich zum hohen Alkoholgehalt war jedoch die phenolische Reife nicht auf dem gleich hohen Level. Ich entschied mich also dafür, bei der Vinifizierung eher schonend zu arbeiten und sanft zu extrahieren.“ Viele Weine, auch die von hoch renommierten Domänen erschienen uns unbalanciert. Nicht selten ist die zarte Frucht des Jahrgangs 2006 von unreifen, überextrahierten Tanninen völlig überdeckt. Ohne Zweifel ist das Attribut der besten 1er Crus Volnay ihre einzigartige, kalkige Mineralität. Wir haben aber Zweifel, ob so mancher gelobte 2006er Volnay je eine perfekte Balance finden wird. Etwas weniger (Extraktion, Tannine, Kalknoten) wäre hier unserer Meinung nach mehr.

und Volnay. Pommard hat überrascht. Es gibt interessante Betriebe.

Aber es gab auch Highlights: Die Weine der **Domaine Hubert de Montille**, glasklar in ihrer Frucht und Aromatik und, wie wir es bei Montille erwarten, messerscharf in ihrer Mineralität, reduziert auf das Wesentliche. Das sind alles andere als Blender oder gar Parkerweine. Sie sind kompromisslos, anspruchsvoll, etwas für den fortgeschrittenen Burgunderliebhaber. Das ist Burgund pur! Endlich wieder auf hohem Niveau befinden sich die Weine der Domaine de la Pousse d'Or. Freilich hat sich nach der Übernahme durch die Familie Landanger der Stil verändert. Wir haben stets die Weine des verstorbenen früheren Besitzers Gérard Potel geschätzt. Sein 1990er Volnay 1er Cru „Caillerets Clos des 60 ouvrées“ ist zur Zeit sublim. Die 2006er von Pousse D'Or muss man wieder zum Besten zählen, was Volnay heute zu bieten hat.

Springen wir zu den Weißweinen nach Puligny Montrachet, nach Chassagne Montrachet, nach Meursault und nach Saint Aubin. Wie bereits zu Beginn erwähnt, auch hier haben die Wetterkapriolen in 2006 ihre Spuren hinterlassen. Das erfahren wir bereits in Puligny Montrachet, wo wir zwei renommierte Betriebe parallel nebeneinander verkosten können. Bei dem einen Erzeuger kommen alle Weine, angefangen beim Puligny Montrachet bis hin zu den Grands Crus breit, mit viel Schmelz, Glycerin und Alkohol ins Glas. Wir tun uns schwer Lagencharakteristika zu erkennen. Demgegenüber präsentiert sich bereits der Einstieg des anderen Betriebes, der Puligny Montrachet Villages mit einer regelrecht animierenden Präzision, dass uns das Herz aufgeht. Hier erkennen wir bei jeder weiteren Lage eine klare Steigerung in Mineralität und Komplexität, ohne jegliche Schwerfälligkeit. Sie erkennen ohne Zweifel, dass wir zu dem mineralisch feinen, eher schlanken und präzisen auf Terroir fixierten Stil tendieren. Auf dieser Linie finden sich auch die 2006er von **Benoît Ente**. Die Lese so früh wie möglich anzupeilen (vor dem offiziellen „ban de vendange“), erwies sich als goldrichtig. Seine 2006er besitzen ausreichend Frische, Lagencharakteristik und Mineralität. Schmelz haben alle 2006er Weißweine in Burgund ausreichend; denn einen hohen Alkohol erreicht man unabhängig davon wie hoch der Ertrag im Weinberg ist. Mineralität gab es in 2006 aber nur durch eine strikte Ertragsreduzierung, die notwendige Frische durch den richtigen Lesezeitpunkt.



Auf höchstem Niveau sehen wir die Weine von **Deux Montille**. Hier stimmt einfach alles. Der 2006er Rully 1er Cru besitzt bereits viel frische Mineralität und eine schöne Exotik im Abgang. Neu im Sortiment ist der Auxey Duresses, der bereits mit der Qualität und dem Charakter eines richtig erwachsenen Meursault aufwartet. Alix de Montille hat ein echtes Händchen dafür, spannende Parzellen in wenig bekannten Lagen ausfindig zu machen. Ihre beiden Saint Aubins haben in 2006 noch mal an Ausdruck gewonnen. Großartig auch wieder die drei Meursaults, der Casse Tête wie immer präzise, edel und lang anhaltend am Gaumen, der 2006er Charmes mit, wie der Name schon sagt, viel Charme und der Poruzot mit einer unglaublichen, steinigen und superpräzisen Mineralität.

Man schmeckt all diesen Weinen förmlich an, wie penibel Alix in 2006 jede einzelne Parzelle selektiert hat, weswegen die Mengen auch deutlich geringer ausgefallen sind als in 2005. Auch wir müssen uns deswegen leider mit einem kleineren Kontingent begnügen.

Schwierigkeiten auf eine ganz andere Art hatten wir bei der Verkostung der 2006er der **Domaine Jean-Claude Bachelet**, was jedoch nichts mit der Qualität zu tun hatte. Vor ihrem kleinen Stand hatte sich nämlich binnen kürzester Zeit eine große Menschentraube gebildet, während es bei den Nachbarn eher beschaulich zuging. Aus dem ehemaligen ist inzwischen eine angesagte Domaine geworden. Das was Baptiste und Benoît Bachelet zu verkosten gaben, war angefangen beim Saint Aubin 1er Cru „Charmois“ bis hin zu Jeder Wein spiegelt präzise sein Terroir wider. Ersterer gleitet mit feiner Zitrusnote und Feuerstein über die Zunge, der Montrachet „Les Enseigners“ dann mit zart kalkiger, hefiger Note. Großartig! Die weltweite Nachfrage nach ihren inzwischen riesig. Nicht nur, weil der Preis im Vergleich zu den Qualitäten der Kollegen zum Teil 30-40% niedriger ist. Die ganz einfach was auf dem Kasten!



Geheimtipp uns Jean-himmlich, den Spitzen. zum Beispiel Chassagne mineralisch-Weinen ist gleichen Jungs haben

Wir haben noch unzählige weitere Weine probiert, wollen aber hier Schluss machen; denn schließlich soll dieser Reisebericht Ihnen nur einen Überblick geben und vor allem Appetit machen auf das, was wir im Laufe dieses Jahres alles aus Burgund importieren werden.

Weiter Informationen zum Thema Burgund

Immer wieder werden wir gefragt, welche Literatur in Punkto Burgund zu empfehlen ist. Die Zahl der kompetenten Journalisten ist immer noch sehr klein. Anzuführen ist Allen Meadows' mit seinem Newsletter Burghound.com (<http://www.burghound.com>). Er bietet einen guten Überblick und Einsicht in die Charakteristika eines Jahrgangs. Sarah Marsh, die in die Fußstapfen von Clife Coates tritt, bietet in Punkto Jahrgangsanalyse noch mehr Schärfe (<http://www.sarahmarsh.com>). Ihre Verkostungsnotizen sind vielleicht etwas pointierter. Beide berücksichtigen in ihren Artikeln, die man online gegen eine Gebühr erhält, vorwiegend die altbekannten, renommierten Namen. Echte Entdeckungen oder Newcomer sind hier wenig vertreten, dazu muss man selbst verkosten. Das ist auch immer noch die beste Schule sich ins Burgund einzuarbeiten!

Aktion 10% Rabatt auf Ihre Vorreservierung

Auf die jeweils gekennzeichneten Weine gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 10% in der so genannten „Vorreservierung“ an. Für verbindliche Reservierungen, die wir von Ihnen bis zu dem jeweils angegebenen Termin erhalten und die von uns schriftlich bestätigt werden, gewähren wir einen Rabatt von 10% auf den angegebenen Listenpreis, zahlbar sind die Weine nach Erhalt der Ware. Ihre Reservierung tätigen Sie bitte per Mail, telefonisch oder auf dem beiliegenden Fax-Bestellzettel. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Unser Burgundersortiment 2008

Burgund ist ein breit gefächertes Thema. Zögern Sie nicht uns persönlich zu kontaktieren, sollten Sie noch Fragen zu dem ein der anderen Wein haben.

Beaujolais

Domaine Jean-Claude Lapalu

2006 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“, rot	€ 11,80
2006 Brouilly „Vieilles Vignes“, rot	€ 13,90
2006 Brouilly „Les Croix des Rameaux“, rot	€ 19,50
2006 Brouilly „Cuvée des Fous“, rot	€ 23,00
2006 Beaujolais Villages „Rang du Merle“	€ 25,00
2005 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“, rot	€ 11,80
2005 Brouilly „Les Croix des Rameaux“, rot	€ 20,00
2005 Beaujolais Villages „Rang du Merle“	€ 25,00

Chablis

Domaine Jean-Claude Bessin

2006 Chablis „Vieilles Vignes“, weiß	€ 14,90
2006 Chablis 1er Cru „La Foret“, weiß	€ 21,00
2006 Chablis 1er Cru „Fourchaume piece au comte“	€ 24,50
2006 Chablis Grand Cru „Valmur“, weiß	€ 34,90

Maconnais

Domaine Curis

2006 Macon-Davayé, weiß	€ 7,90
2006 Saint-Veran „Terres Noires“, weiß	€ 11,80
2006 Pouilly-Fuissé, weiß	€ 14,50

Domaine Cordier - Christophe Cordier

2006 Saint Veran „Vieilles Vignes“, weiß	€ 16,90
2006 Vire Clessé „Vieilles Vignes“, weiß	€ 17,90
2006 Viré Clessé „La Vercherre“, weiß	€ 24,00

Côte Chalonnais

Domaine Erell Ninot

2007 Rully „Chaponnière“, weiß	ab September	€ 13,90
2007 Rully 1er Cru „Grésigny“, weiß	ab September	€ 15,80
2006 Rully „Chaponnière“, rot		€ 13,90
2005 Mercurey „Vieilles Vignes“, rot		€ 15,80
2005 Mercurey 1er Cru „Le Crêts“, rot		€ 18,00

Côte de Beaune

Domaine Bernard Bachelet et Fils

2005 Maranges „Vieilles Vignes“, rot		€ 14,90
2005 Maranges 1er Cru „La Fussièrè“, rot		€ 17,90
2005 Santenay, rot		€ 18,50

Deux Montilles

2005 Saint-Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß		€ 29,80
2005 Saint-Aubin 1er Cru „Dent de Chien“, weiß		€ 32,80
2005 Pernand Vergelesses 1er C, „Sous Frêtillè“, weiß		€ 32,80
2005 Meursault 1 ^{er} Cru „Les Porusots“, weiß		€ 64,00
2005 Chambolle Musigny „La Babillères“, rot		€ 47,00

Die 2006er sind ab Oktober verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.10.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Rully 1er Cru „Le Clous“, weiß	€ 24,50	€ 27,50
2006 Saint Romain „Les Jarrons“, weiß	€ 25,50	€ 28,50
2006 Saint-Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß	€ 29,50	€ 32,80
2006 Saint-Aubin 1er Cru „Dent de Chien“, weiß	€ 29,50	€ 32,80
2005 Pernand Vergelesses 1er C, „Sous Frêtillè“, weiß	€ 31,00	€ 34,50
2006 Meursault „Casse Têtes“, weiß	€ 38,50	€ 43,00
2006 Meursault 1 ^{er} Cru „Les Charmes“, weiß	€ 61,00	€ 68,00
2006 Meursault 1 ^{er} Cru „Les Porusots“, weiß	€ 61,00	€ 68,00
2006 Chassagne - Montrachet 1er Cru Chaumées“, weiß	€ 59,00	€ 66,00
2006 Batard Montrachet Grand Cru, weiß		a. A.
2006 Chevalier Montrachet Grand Cru, weiß		a. A.
2006 Chambolle Musigny „La Babillères“, rot	€ 42,00	€ 47,00

Domaine Hubert de Montille

Die 2006er sind ab Oktober verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.10.2008:

2006 Beaune 1er Cru „Les Grèves“, rot	€ 39,80	€ 45,00
2006 Volnay 1er Cru „La Carelle“, rot	€ 45,00	€ 49,50
2006 Volnay 1er Cru „Les Mitans“, rot	€ 52,00	€ 58,00
2006 Pommard 1er Crus „Les Rugiens“, rot	€ 72,00	€ 79,00
2006 Corton Pougets Grand Cru, rot	€ 69,00	€ 76,00
2006 Corton Clos du Roy Grand Cru, rot	€ 79,00	€ 87,00
2006 Vosne Romanée 1er Cru „Les Malconsorts“, rot	€ 110,00	€ 120,00
2006 Puligny Montrachet 1er Cru „Le Cailleret“, weiß	€ 79,00	€ 89,00

Domaine Benoît Ente

2004 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Les Referts“, weiß	€ 62,00
2004 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Folatières“, weiß	€ 68,00
2005 Bourgogne, weiß	€ 17,90
2005 Puligny-Montrachet, weiß	€ 35,00
2005 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Champ-Gain“, weiß	€ 59,00
2005 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Les Referts“, weiß	€ 62,00

Die 2006er sind ab November verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.11.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Bourgogne, weiß	€ 16,00	€ 17,90
2006 Puligny-Montrachet, weiß	€ 31,50	€ 35,00
2006 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Les Refers“, weiß	€ 55,00	€ 62,00
2006 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru „Folatières“, weiß	€ 61,00	€ 68,00

Selection Nerthus - Pascal Roblet

2005 Bourgogne Chardonnay, weiß	€	13,50
2005 Puligny-Montrachet, weiß	€	34,00

Die 2006er sind ab August verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.8.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Bourgogne Chardonnay, weiß	€ 12,90	€ 14,50
2006 Auxey-Duresses 1er Cru „Le Val“, weiß	€ 23,40	€ 26,00
2006 Puligny-Montrachet, weiß	€ 35,00	€ 39,50

Domaine Jean-Claude Bachelet

2005 Saint-Aubin 1 ^{er} Cru „Les Charmois“, weiß	€	21,00
2005 Saint-Aubin 1 ^{er} Cru „M. Dents de Chien“, weiß	€	24,50
2005 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“, weiß	€	29,80
2005 Puligny-Montrachet, weiß	€	29,80
2006 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Blanchot-Dessus“, weißt	€	58,00

Die 2006er sind ab November verfügbar – 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.11.2008:

2006 Saint-Aubin 1 ^{er} Cru „Les Charmois“, weiß	offen
2006 Saint-Aubin 1 ^{er} Cru „Mugers des Dents de Chien“, weiß	offen
2006 Puligny-Montrachet, weiß	offen
2006 Puligny-Montrachet 1er cru „Sous le Puits“, weiß	offen
2006 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“, weiß	offen
2006 Chassagne-Montrachet 1er Cru Boudriotte“, weiß	offen
2006 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Blanchot-Dessus“, weißt	offen
2006 Bienvenues-Bâtard Montrachet G. Cru, weiß	offen

Domaine Laurent Pillot

2006 Chassagne-Montrachet, weiß	€	27,80
2006 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Morgeot“ weiß	€	36,00
2006 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Vide-Bourse“ weiß	€	44,00
2006 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru „Grands-Ruchottes“ weiß	€	48,00
2006 Volnay, rot	€	21,50
2006 Pommard „Tavannes“, rot	€	23,00
2006 Beaune 1 ^{er} Cru „Boucherottes“, rot	€	26,50
2006 Pommard 1 ^{er} Cru „Les Charmots“, rot	€	36,50
2006 Pommard 1 ^{er} Cru „Rugiens“, rot	€	49,00

Côte de Nuits

Maison Camille Giroud

Offerte 10% Rabatt auf die 2006er bis 15.10.2008:

2006 Côte de Baeuane Villages	€	15,00	€	17,00
2006 Savigny-les –Beaune 1er Cru „Les Peuillets“, rot	€	23,50	€	26,50
2006 Beaune 1er Cru „Cent Vignes“, rot	€	28,00	€	31,50
2006 Volnay 1er cru „Les Taillepiets“, rot	€	40,00	€	45,00
2006 Vosne-Romanée, rot	€	37,50	€	42,00
2006 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les vaucraïns“, rot	€	48,00	€	54,00
2006 Corton „Clos du Roi“ Grand Cru, rot	€	64,00	€	72,00
2006 Latricieres-Chambertin Grand Cru, rot	€	88,00	€	98,00
2006 Chambertin Grand Cru, rot	€	135,00	€	150,00

ab Okt.

Domaine Jean-Yves Bizot

Die genauen Mengen, die uns Yves Bizot geben kann stehen aktuell noch nicht fest.

2006 Vosne-Romanée, rot	ab Nov.
2006 Vosne-Romanée „Vieilles Vignes, rot	ab Nov.
2006 Vosne-Romanée „Les Jachées“, rot	ab Nov.
2006 Vosne-Romanée „Les Reas“, rot	ab Nov.
2006 Vosne-Romanée 1er Cru, rot (deklassierter Echezeaux)	ab Nov.
2006 Echezeaux Grand Cru, rot	ab Nov.

Domaine Digoia-Royer

Die 2006er sind ab September verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 15.10.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Bourgogne Aligoté, weiß	€ 7,10	€ 7,90
2006 Bourgogne Passetougrain, rot	€ 7,10	€ 7,90
2006 Chambolle-Musigny, rot	€ 28,50	€ 32,00
2006 Cambolle-Musigny „Vieilles Vignes, rot	€ 37,50	€ 42,00

Domaine Georges Lignier

Die 2005er sind ab August verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 24.8.2008:

	Offerte	Listenpreis
2005 Morey Saint Denis, rot	€ 24,50	€ 27,50
2005 Morey Saint Denis 1er Cru „Clos des Ormes“, rot	€ 35,00	€ 39,50
2005 Gevrey Chambertin 1er Cru „Les Combottes“, rot	€ 53,00	€ 59,00
2005 Charmes Chambertin Grand Cru, rot	€ 82,00	€ 92,00
2005 Clos Saint Denis Grand Cru, rot	€ 71,00	€ 79,00
2005 Clos de la Roche Grand Cru, rot	€ 80,00	€ 89,00
2005 Bones Mares Grand Cru, rot	€ 103,50	€ 115,--

Clos de Tart

Die 2006er sind ab Oktober verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 30.9.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Clos de Tart Grand Cru, rot	€ 220,00	€ 245,--
2006 Clos de Tart Grand Cru, rot Magnum	€ 445,00	€ 498,--

Domaine Arlaud

2004 Morey Saint Denis 1er Cru „Les Ruchottes“, rot	€ 39,50
2004 Gevrey-Ch. 1 ^{er} Cru „Aux Combottes“, rot	€ 39,50
2004 Clos de la Roche Grand Cru, rot	€ 59,00
2005 Morey Saint Denis 1er Cru „Aux "Chesaux"“, rot	€ 39,80

Die 2006er sind ab Oktober verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 30.9.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Bourgogne "Roncevie", rot	€ 14,80	€ 16,50
2006 Chambolle Musigny, rot	€ 28,50	€ 32,00
2006 Morey Saint Denis 1er Cru „Les Ruchottes“, rot	€ 41,00	€ 45,90
2006 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru „Aux Combottes“, rot	€ 43,00	€ 47,90
2006 Clos de la Roche Grand Cru, rot	€ 66,50	€ 74,00

Domaine Fourrier

2005 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot	€ 29,80
---	---------

Die 2006er sind ab Oktober verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 30.9.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Morey St-Denis „Clos Solon“, rot	€ 30,50	€ 34,00
2006 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot	€ 30,50	€ 34,00
2006 Vougeot 1 ^{er} Cru „Le Petit Vougeot“, rot	€ 44,00	€ 49,50
2006 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru „Cherbaudes“, rot	€ 48,00	€ 54,00

Domaine Olivier Guyot

Die 2006er sind ab September verfügbar – Offerte 10 Rabatt auf Vorreservierungen bis zum 30.9.2008:

	Offerte	Listenpreis
2006 Bourgogne Pinot Noir, rot	€ 16,00	€ 17,80
2006 Marsannay „La Montagne“, rot	€ 26,50	€ 29,50
2006 Gevrey-Chambertin „Les Champs“, rot	€ 35,00	€ 39,50
2006 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru „Champeaux“, rot	€ 44,00	€ 49,50
2006 Chambolle-Musigny 1er cru „Les Charmes“, rot	€ 58,00	€ 65,00

Stand 14.7.08

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

