

Burgund, das Buch mit sieben Siegeln! Wir helfen Ihnen, das Geheimnis zu lüften, damit Sie Geschmack daran zu finden!

Denn in den letzten zehn Jahren hat sich viel getan, vorbei sind die verstaubten Zeiten, als unter dem Deckmantel der „Tradition“ so mancher Mangel vertuscht wurde. Heute, wo eine junge, bestens ausgebildete Generation von Winzern zunehmend das Zepter in Weinberg und Keller übernommen hat ist Burgund zu einem der spannendsten und zugleich innovativsten Weinanbaugebiete der Welt geworden. Dass man hier ausschließlich auf hochwertige und individuelle Weine setzt, ergibt sich aus der Arbeit mit der wohl anspruchsvollsten Rebsorte der Welt, dem Pinot Noir. Auch Chardonnay erwartet höchste individuelle Pflege, soll er sich von den auf Frucht- und Holzaromen setzenden Weinen aus Übersee absetzen und Terroircharakter erlangen, wie bei den besten Winzern in Burgund. Die außergewöhnliche Güte des Terroirs von Burgund ist der Schlüssel für außergewöhnliche Weine, die aber nur entstehen können, wenn der Winzer ohne Mühen und Kosten zu scheuen, dieses komplett ausschöpft.

Viel hat sich in den letzten 20 Jahren getan. Anfang der 80er Jahre setzte in Burgund eine Experimentierfreude ein, wie sie die Region bis dato noch nicht erlebt hatte, alles auf dem Hintergrund, die Qualität der Weine zu steigern. Es begann mit dem Oenologen Guy Accat, der resultierend aus der steigenden Nachfrage aus Übersee Weine mit tiefer, violetter Farbe und Konzentration propagierte. Dass hierbei das wichtigste Talent des Burgunders, die Finesse, auf der Strecke blieb, konnte man bereits nach wenigen Jahren erkennen.

Gerade beim Thema Weinbergsarbeit hat sich in den letzten Jahren viel getan. Nach einer Zeit der hohen Erträge und Vernachlässigung der manuellen Arbeit im Weinberg, haben sich heute viele Winzer zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen und propagieren die schonende, naturnahe Bewirtschaftung ihrer Reben. Die Schaffung eines gesunden und natürlichen Gleichgewichtes in dieser traditionellen Region, in der sich viele Winzer einen einzigen Weinberg teilen müssen, ist eine der wichtigsten Voraussetzungen, um die Qualität zu steigern und Terroircharakter zu gewinnen. Nach den Zeiten von Pestiziden, Herbiziden und Kalidünger in den 70er und 80 Jahren ziehen heute wieder Pferde durch den Weinberg. Die berühmteste Domaine, die Domaine de la Romanée Conti, bewirtschaftet ihre Weinberge inzwischen biologisch, bzw. biologisch-dynamisch ganz nach dem Motto: Nur ein gesunder und lebendiger Boden kann seinen Charakter an die Rebe weitergeben. Hiervon ist Bordeaux leider noch weit entfernt.

Heute profitiert die Region von dieser Experimentierfreude, sie erfährt eine Rückbesinnung auf ihre unverwechselbaren Werte. Finesse heißt die Losung und Pinot Noir ist die Rebsorte par Excellence, die eben dies verkörpert. Hier kommt es nicht so sehr auf die Farbtiefe an. Ein Burgunder soll fein, duftig und elegant in seiner Aromatik sein und seidig über die Zunge laufen, ohne jegliche Schwere. Sein dann doch beachtliches geschmackliches Gewicht bezieht er aus seiner mineralischen Dichte. Eben diese Philosophie verfolgen die von uns angebotenen Domainen.

Mehr als fünfzehn Jahre Erfahrung mit dem Thema Burgund werfen wir an dieser Stelle in die Waagschale und bieten Ihnen nachfolgend ein kleines, sorgfältig ausgewähltes Sortiment. Unser Augenmerk liegt auch hier auf den jungen, noch wenig bekannten, talentierten Winzern. Ganz bewusst verzichten wir auf die großen, renommierten Namen, denn nicht nur für den Burgundernovizen halten unsere Winzer großartige Qualitäten parat.

Thema Wein-Presse: Gerne zieht man die Empfehlungen eines Weinjournalisten zu Rate, aber eben das ist beim Thema Burgund nicht so ganz einfach. Leider haben nur ganz wenige Journalisten die nötige Sensibilität und vor allem auch das fundamentierte Wissen, welches nötig ist, ein verlässliches Urteil zu fällen. Wir kennen derzeit keinen deutschsprachigen Weinjournalisten, den wir uneingeschränkt empfehlen könnten. Auch Robert Parker und sein Wine Advocate ist für unseren Geschmack nicht die richtige Adresse. Der renommierte Klassiker unter den Burgunder-Journalisten, Clive Coats hat sich vor einem Jahr in den wohlverdienten Ruhestand zurückgezogen, er beobachtet jetzt von seiner neuen Heimat aus, dem Maconnais das Geschehen aus rein privater Neugierde. Es sei ihm vergönnt. Wer sich tief greifend mit dem Thema Burgund beschäftigen will, dem seien zwei im Abo erhältlichen Internetzeitungen empfohlen: Der International Winecellar von Stephan Tanzer und Allan Meadows Burghound.com. Ansonsten einfach selber probieren, das macht sicher am meisten Spaß.

Die letzten Jahrgänge in Burgund:

Der Spruch - es gibt nur schlechte Winzer aber keine schlechten Jahrgänge – trifft nirgendwo besser zu als im Burgund. Ein in höchstem Maße seriös arbeitendem Betrieb (und wir interessieren uns nur für solche) kann heute Dank aufwendiger Weinbergsarbeit, bester Klonenselektion (die Auswahl kleinbeeriger, ertragsschwacher Setzlinge) und altem Rebbestand in fast jedem Jahrgang höchsten Qualitätsstandart gewährleisten. Schlichte Jahrgangstabellen geben also keinen wirklichen Aufschluss über das, was man zu erwarten hat. Es sind gerade in Burgund die Jahrgangsbedingten Charakterunterschiede, die die Region so interessant machen. Viele vermeintlich als „mittel“ oder „klein“ betitelten Jahrgänge bieten nämlich zahlreiche Überraschungen.

Jahrgang 2000 – Ein qualitativ guter Jahrgang, sowohl für Rotweine als auch Weißweine. Die besten Weißen haben eine elegante Säurestruktur, die für eine gute Lagerfähigkeit spricht und eine feine Mineralität. Hier sollte man solche Weine wählen, die erst gut eine Woche nach dem Regen vom 12-13. September gelesen wurden. Die Roten gefallen besonders durch ihre klare, offene Pinot-Noir-Aromatik. Es sind Weine mit einer wunderbaren Finesse, sie haben einen mittelmächtigen Körper, eine perfekte Balance und sind schon heute mit Genuss zu trinken. Auch die Weißen überzeugen durch perfekte Balance zwischen Frucht, Frische und Mineralität.

Jahrgang 2001 – Ein absolut unterschätzter Jahrgang. Die Weißweine sind mit einer guten Säure ausgestattet. Wenn die Erträge niedrig waren und das Lesegut reif, werden es in zwei bis drei Jahren echte Terroir-Weine werden, die Kraft, Mineralik und Frucht perfekt miteinander verbinden. Bei den Roten sollte man auf den Erzeuger achten. Die Côte de Nuits und hier besonders die Orte Chambolle, Morey und Gevrey haben in ihren besten Lagen Weine zu bieten, die auf dem Niveau der 2002er liegen. Man muss nur ein wenig warten können, denn zurzeit sind die meisten 2001er noch verschlossen.

Jahrgang 2002 – Ein faszinierender Jahrgang, Benoît Ente sagt: „Hier sieht man mal wieder, dass Gott in Burgund wohnt.“ Nach einem durchwachsenen Witterungsverlauf und Regen in der ersten Septemberwoche klart dann der Himmel doch noch auf, und Sonnenschein und ein leicht kühler Nord-Ostwind bieten dem der warten konnte traumhafte Konditionen. Was dann in den Kellern gärte, rief bei zahlreichen Erzeugern Erinnerungen an den Spitzenjahrgang 1990 wach. In der Tat bieten die besten Winzer großartige Weine, die über alles verfügen, was man von großen Burgundern erwartet. Bei den Rotweinen: Die Pinot-Frucht ist perfekt ausgereift, dabei absolut transparent, die Weine besitzen viel Fleisch und zugleich viel Finesse. Eine reife Säurestruktur und ausgereifte Tannine bürgen für eine hohe Lebenserwartung. Gerade was Tannine und Säure angeht scheinen die 2002er den legendären 1990er sogar noch überlegen. Im Moment sind die meisten Rotweine aber noch recht verschlossen, die Villages werden erst in 1-2 Jahren langsam trinkreif, den besseren 1er Crus und den Grand Crus sollte man aber noch mindestens 5 Jahre Reife gönnen. Die Weißen: Auch die Weißen und hier ganz besonders die Weine aus Puligny-Montrachet bieten Reichtum, einen stattlichen Körper, Mineralität und eine perfekte Säurestruktur, ein Traumjahrgang sozusagen, der sich erst langsam öffnet. Die besten Weißweine werden aber erst in 3-4 Jahren trinkreif. Im Vergleich zu den 2001ern sind sie üppiger und etwas höher im Alkohol, es gilt die besten 2001er nicht zu verpassen.

Jahrgang 2003 – Auch Burgund kam in den Genuss eines ungewöhnlich heißen und trockenen Sommers. Was sicher für viele Weinregionen Grund zur Freude ist, ist in Burgund noch lange keine perfekte Voraussetzung, denn Pinot Noir und auch Chardonnay leben von ihrer Finesse und Eleganz. Diese auch im heißen Jahrgang 2003 zu bewahren erforderte viel Arbeit vom jeweiligen Winzer. Und so ist gerade in diesem Jahrgang die Wahl des Weingutes fast noch wichtiger als die Qualität der Lage. Eine aufwendige Laubarbeit, die eine Beschattung der Traubenzone beinhaltet war unter anderem notwendig. Eine sehr hohe Aufmerksamkeit musste aber der phenolischen Reife der Tannine geschenkt werden, eine zu frühe Lese, birgt die Gefahr unreifer Tannine. Der Zeitpunkt der Lese durfte nicht primär an dem Zuckergehalt der Trauben festgemacht werden. Wir haben leider bereits einige Weine selbst renommierter Betriebe verkostet, die diesem Thema wohl nicht die nötige Wichtigkeit geschenkt haben. Die Zeit muss nun zeigen, wie diese Weine reifen können.

Die Rotweine: Wählt man den richtigen Betrieb erhält man angefangen beim Bourgogne bis hin zu den Grand Crus herrlich konzentrierte und zugleich wohl balancierte Weine. An die Stelle einer feinen Säurestruktur, wie wir sie aus dem Jahrgang 2002 kennen tritt jetzt ein reifes, gut integriertes Tannin. Dank der großartigen, reichen Fruchtfülle lassen viele Rotweine schon heute mit Genuss probieren. Ob man sich für die 2003er oder 2002er entscheidet hängt davon ab, ob man hoch konzentrierte (2003) oder lieber fein ziselierter, klassische Pinot Noirs (2002) bevorzugt. Beide Jahrgänge sind so verschieden und zugleich einzigartig, dass sie eigentlich beide in den Keller gehören.

Die Weißweine: Sie haben sicher am wenigsten vom Jahrgang profitiert. Bei vielen Weinen sind die Säurewerte sehr niedrig, was üppig strukturierte Chardonnays ergibt, die ein wenig an Kalifornien erinnern. Wer aber sensibel im Weinberg gearbeitet hat und sein Lesegut ebenso, mit wenig Battonage und nur einer kleinen Dosis neuer Barriques gepflegt hat, kann, so Benoît Ente, mit schon jetzt herrlich offenen, saftigen Weißweinen aufwarten, die auch über einen Terroircharakter verfügen.

Aber auch im Beaujolais tut sich etwas!

Ob es die inzwischen lange andauernde Absatzkrise ist, warum aktuell eine Hand voll Winzer mit neuen, atemberaubenden Qualitäten auf sich aufmerksam machen, die wir dieser Region gar nicht zugetraut hätten, wir wissen es nicht. Was wir bei unserer Verkostungsreise im Oktober 2004 vor Ort probieren konnten hat uns auf jeden Fall regelrecht verblüfft und ein neues Bild über das Potenzial dieser Region gezeichnet. Aus zum Teil 100-Jahre alten Gamay-Reben gewinnen diese besten Winzer Weine, die nicht ausschließlich wegen ihrer aromatischen Dichte sondern auch wegen ihres einzigartigen Charakters überzeugen. Es sind Qualitäten, die so weltweit nirgendwo anders zu finden sind.

Zwar ist und bleibt das Gros im Beaujolais nach wie vor wenig interessant. Wegen zu hoher Erträge, mangelnder Qualität bei der Weinbergsarbeit und zu wenig Sensibilität im Keller fehlt es diesen Weinen an geschmacklicher Dichte und an Charakter. Wohl deshalb befindet sich das einst so renommierte Anbaugebiet nördlich von Lyon in seiner größten Krise. Man sitzt Jahr für Jahr auf satten 200.000 Hektoliter von unverkauftem Wein.

Die beiden Weingüter, die wir ihnen nachfolgend in unserer Preisliste vorstellen, zählen zu jener Hand voll Ausnahmewinzer, die gegen den allgemeinen Trend arbeiten und sich ganz und gar der Qualität ihrer Weine verschrieben haben. Sie knüpfen an eine schon fast vergessene Tradition an, als die besten Beaujolais noch in einem Atemzug mit den Weinen der Côte D'Or genannt wurden. Auch wir hätten es vorher nicht für möglich gehalten, aber was wir bei diesen beiden Betrieben verkosten können liegt auf dem Niveau feinsten Burgunder.

Domaine du Vissoux

Pierre-Marie Chermette gilt unter Kennern als einer der Profiliertesten Winzer der Region. Er hat es wie kein anderer geschafft, sich vom allgemeinen Image des Beaujolais zu lösen und ein eigenes zu schaffen, den „Chermette-Stil“, wie man ihn gerne bezeichnet. Damit gemeint ist, dass seine Weine zwar einerseits mit ihrer frischen, saftigen Frucht ganz gar „Beaujolais“ sind, gleichzeitig aber über eine großartige Komplexität und ein enormes Reifepotenzial verfügen. Man sollte sich also von der verführerischen Art nicht blenden lassen, in diesen Weinen schlummert ein Kern, der es Wert ist ihm einige Jahre Reife zu gönnen.

Zwei Weine bieten wir Ihnen aktuell an: Der Beaujolais „Les Griottes“ ist wie der Name schon signalisiert ein ganz auf Frucht ausgerichteter Wein, der schon heute viel Trinkvergnügen bereitet. Keine Angst vor Beaujolais, dieser Wein macht richtig Spaß und Lust auf mehr; erleben Sie Beaujolais in Bestform. Mit seiner lebendigen Art, der saftigen Aromatik und den runden Tanninen macht er schon heute viel Spaß und wird sich über die nächsten 2-3 Jahre schön entwickeln.

Der Moulin-à-Vent „Rochegrès“ ist das Paradestück bei Vissoux. Der Wein stammt aus einem der besten Lagen dieser außergewöhnlichen Appellation. Schon im Bukett strömt ein ganzer Korb vollreifer Beeren aus dem Glas. Im Mund auch mit viel Fleisch aber gleichzeitig noch verhalten, zeigt dieser Moulin-à-Vent, dass er erst in 2-3 Jahren sein vielfältiges Aromenspektrum freigeben will.

2004 Beaujolais „Les Griottes“ (23,73 €/Liter) € 7,90

Ein herrlich saftiger, lebendiger Beaujolais mit viel Kirschfrucht, ganz so wie man ihn liebt.

2003 Moulin-à-Vent „Rochegrès“ (23,73 €/Liter) € 14,50

Die Spitzencuvée von Vissoux. Tiefe und komplexe Fruchtaromatik, viel Fleisch und Saft. Macht heute schon Spaß, wird sich aber sicher über weitere 6-8 Jahre wunderbar entwickeln.

Domaine Jean Claude Lapalu „Ohne Zweifel der feinste Beaujolais, den ich je probiert habe, ist

Lapalus 2003er Brouilly „Cuvée des Fous“ schreibt Robert Parker und zückt satte 94 Punkte. Jancis Robinson rief sogar die die britischen Weinhändler auf: „Will some British wine merchant please import these wines!“

Die wenigen tausend Flaschen Brouilly, die den kleinen Keller von Jean Claude Lapalu jedes Jahr verlassen, haben in der Tat wenig mit dem gemeinsam, was man sich zwangsläufig unter Beaujolais vorstellt. Angefangen bei den Weinbergen, die hier noch aufwändig von Hand gepflegt werden, bis hin zum Alter der Reben, die stolze 96 Jahre auf dem Buckel haben, ist hier alles auf höchste Qualität ausgerichtet. Lapalu verzichtet bewusst auf die traditionelle Kohlensäure-Maischegärung à la Beaujolais, die den Weinen eine vordergründige Fruchtigkeit vermittelt, und orientiert sich lieber bei den besten Winzern der Côte d'Or. Behutsam vergärt er die in kleinen Gebinden von Hand verlesenen Trauben in offenen Bottichen über zehn bis vierzehn Tage. Dabei legt er größten Wert auf eine möglichst schonende Extraktion. Es gilt, die reiche und komplexe Frucht und Mineralität der alten Weinberge herauszuarbeiten und auf übermäßige Tanninausbeute zu verzichten. So erfolgt der anschließende Ausbau zwar in Barriques, aber auch dies wohl dosiert. Fielen die 2003er bei Jean Claude Lapalu jahrgangsbedingt ungemein konzentriert aus (einige Cuvées besitzen über 14,5% Alkohol), so präsentieren sich seine 2004er wieder elegant und feinfruchtig.

Wegen der sehr kleinen Produktion (96 Jahre alte Reben gibt es auch im Beaujolais nicht mehr viele) ist die Menge auch dieses Jahr wieder limitiert. Erleben Sie Beaujolais wie aus der guten alten Zeit, als dieser noch zu den renommiertesten Rotweinen der Welt zählte.

2004 Beaujolais Villages „Vieilles Vignes“ (13,07 €/Liter) € 9,80

Der klassischste Beaujolais von Lapalu. Feinste Sauerkirscharomen, elegant und ausgewogen.

2004 Brouilly „Vieilles Vignes“ (15,73 €/Liter) € 11,80

Diese Cuvée aus verschiedenen, besonders alten Parzellen besticht durch ihre mineralische Eleganz.

2004 Brouilly „La Croix des Rameaux“ (22,00 €/Liter) € 16,50

Aus einem der ältesten, leicht nach Südwesten ausgerichteten Weinberge der Appellation.

2004 Brouilly „Cuvée des Fous“ (26,00 €/Liter) € 19,50

Aus einer Parzelle mit hundert Jahre alten Reben, mit einer Pflanzdichte von 14.000 Stöcken pro Hektar. Spektakulär in seiner geschmacklichen Dichte mit zugleich einem unendlichen mineralischen Abgang. Ein Beaujolais, der erst in fünf bis sechs Jahren seine optimale Reife erlangt.

2004 Beaujolais Villages „Le Rang du Merle“ (26,00 €/Liter) € 19,50

Die reifsten Trauben der „Cuvée des Fous“. Beaujolais in einer neuen Dimension.

Chablis – ganz im Norden

Alice und Olivier de Moor - Chablis

Wenn Leidenschaft der Ausschlag für ein eigenes Weingut ist, macht es nichts, wenn man bei der Gründung über nicht eine einzige Rebe verfügt. Das dachten sich Alice und Olivier de Moor, Weinbaustudenten von der Universität Dijon, als sie 1989 ihr Projekt in Chablis starteten. Damals erwarben die beiden nämlich einige Hektar brachliegendes Rebland in Chablis, um dieses neu zu bepflanzen. Als die beiden dann schließlich 1995 ihre kleine Domaine - wenn man den garagenähnlichen Keller so nennen mag – bezogen, hatten sie sich reichlich in Frankreichs junger Weinszene umgesehen. Da das anfängliche Kapital sehr bescheiden war wurde gerade in der Anfangsphase ein beträchtlicher Teil der Produktion an Négociants, d. h. Handelshäusern, verkauft. So kam zum einen recht schnell etwas Geld in die Kasse und zum anderen konnten sie, da sie ausschließlich die besten Partien behielten, sofort allerhöchsten Qualitätsstandard garantieren. Ihr Erfolg ließ dann auch nicht lange auf sich warten und wie so oft waren es die amerikanischen Weinjournalisten, die diese Weine entdeckten und schnell

bekannt machten. In Deutschland liegt das Image des Chablis seit Jahren am Boden, belanglose Billigweine zieren die Regale und hoffen auf Käufer. So gehört, wie uns Kollegen beteuern, eine gute Portion Mut dazu, heute mit Chablis zu beginnen. Wie Sie wissen, scheren wir uns wenig um das pauschale Image eines Weins. Seine tatsächliche Qualität und die Person dahinter, der Winzer, sind für uns einzig und allein ausschlaggebend. So waren wir uns bei den Weinen von Alice und Olivier De Moor nach unserem ersten Besuch im August 2003 sicher: wenn ein Chablis, dann dieser!

Sie merken, der Winzer hat unsere Entscheidung bestimmt, und in diesem Fall war es das Ehepaar de Moor, das uns mit seinen Weinen begeisterte. Das kann natürlich nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Masse der Weine dieser Appellation als belanglos zu bezeichnen ist. De Moors Chablis aber besitzen alles, was wir uns von einem Terroir-Wein erwarten: Durch den stark kalkhaltigen Boden geprägt, entstehen hier Weißweine mit besonders ausgeprägter Mineralnote. Es sind Weine mit Charakter, die nur mit besten Jahrgangschampagnern vergleichbar sind.

2002 Chablis „Rosette“

(23,73 €/Liter)

€ 17,80

„This is very ripe yet retains superb, and powerful acidity, with distinct lemon and grapefruit nuances followed by dense, indeed almost thick flavors underpinned by serious structure and excellent length. Stunning quality at this level that will require time in the bottle to fully realize. (2007-2010+)“ Allen Meadows' burghound.com

Domaine Cordier & Maison Christophe Cordier

Zwar besitzt Christophe keine der berühmten Lagen in Meursault oder Puligny, probiert man aber seine Weine, wird einem schnell klar, dass sie keineswegs schlechter als ihre berühmten Nachbarn sind. Nein, sie sind sogar besser! Das haben auch inzwischen Journalisten wie Robert Parker, aber auch Michel Bettane von der Revue du Vin de France erkannt, die diese Weine höher bewerten als die meisten Grands Crus von der Côte-d'Or. Wie kommt's? Bei Christophe wird das umgesetzt, womit Kollegen wie Dominique Lafon aus Meursault, die Domaine Leflaive aus Puligny-Montrachet aber auch die Domaine de la Romanée Conti ihre Qualität in den vergangenen Jahren enorm steigern konnten. Es ist die Weinbergarbeit, und hier die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Mehrfach war Christophe in den vergangenen Jahren bei Dominique Lafon und auf Romanée Conti, um Wissen zu sammeln. Das schmeckt man heute in seinen Weinen, die über einen großen mineralischen Reichtum verfügen, konzentriert sind, aber gleichzeitig ein präsenten Säurerückgrat besitzen und sich so von den plumpen und schwerfälligen weißen Burgundern alter Machart unterscheiden. Jede einzelne Lage kommt in diesen Weinen mit ihrer ganz eigenen Charakteristik zur Geltung. Angefangen beim Macon aus der Lage „Au Bois d'Allier“ bis hin zu den raren Spitzen, von denen nur wenige Kisten nach Deutschland kommen.

Neu ist auch die Négociant-Line „Christophe Cordier“, für die er Trauben in den besten Maconnais-Lagen bei befreundeten Winzern selber erntet; von den einzelnen Crus gibt es jeweils ganze drei bis fünf Barriques. Gerne beraten wir Sie persönlich bezüglich der einzelnen Crus.

2002 Macon „Au Bois d'Allier“

(18,00 €/Liter)

€ 13,50

„Very ripe, intense and expressive peach and apricot notes lead to lush, rich, bright, lemon and citrus -infused flavors of solid length and a touch of finishing warmth. There isn't much in the way of complexity, but this is a pretty wine all the same.(Now) Allen Meadows' burghound.com

2002 Saint Veran „Clos a la Côte“

(32,67€/Liter)

€ 24,50

„More obviously oaked than the En Faux and hints of vanilla, pain grillé and a touch of leesy aromas frame very ripe and rich floral and citrus notes followed by sappy, dramatic and intense flavors and fine length. The wood rounds and sweetens this and it is clearly not a background component.(2004-2008)“ Allen Meadows' burghound.com

2002 Pouilly Fuissé „Fine Josephine“

(52,67 €/Liter)

€ 39,50

Vielleicht das Beste, was Christophes Keller bis dato verlassen hat. Eine Selektion der besten und schönsten Trauben. Dabei wurde darauf geachtet, dass keine Überreife dabei war. Ungemein reich und mineralisch. Eine ausladende Fruchtextotik. Ganz groß.

2003 Macon Milly „En Baranjou Vieilles Vignes“

(26,00 €/Liter)

€ 19,50

Mineralische, von Feuersteinen und Zitrusfrüchten geprägte Aromatik. Perfekter Barrique-Einsatz, unterlegt mit einer eleganten Säurestruktur. Auf dem Niveau bester Pouilly-Fuissé. (2004-2008)

2003 Viré - Clessé „La Vercherre Vieilles Vignes“

(32,00 €/Liter)

€ 24,00

Großer aromatischer Reichtum sind die Merkmale dieses Viré-Clessé. Aus vollreichem Lesegut stammt dieser voll Fruchtdichte und Cremigkeit strotzender Wein. Wir empfehlen ihn zwei bis drei Stunden vorher zu dekantieren, denn erst dann gibt der Wein den in seinem Kern schlummernden Aromenreichtum preis. (2004-2012)

2004 Macon Villages „Vieilles Vignes“

(18,00 €/Liter)

€ 11,80

Dieser herrlich mineralische Macon bietet mit seiner feinen Zitrusaromatik und seinem feinen Schmelz im Abgang einen tollen Einstieg in das Thema Burgund und das zu einem sehr fairen Preis.

2004 Saint Veran

(18,00 €/Liter)

€ 14,80

Feinste Burgundernase, exotische Früchte, zartes Toasting bester Barriques und mineralische Noten. Blind probiert würde man diesen Saint Veran sicher für einen wesentlich teureren Wein, einen z.B. einen Meursault halten. Unsere besondere Empfehlung!

2004 Pouilly Fuissé

(18,00 €/Liter)

€ 17,50

Die gleiche Kragenweite wie der Saint Veran, hier nur mit einer deutlichen Portion feiner Mineralität, die dem Weine einen feinen Biss verleiht.

2004 Pouilly Fuissé „Vignes Blanches“

(18,00 €/Liter)

€ 26,00

In 2004 absolute Spitze. Ausdruck und Kraft sind perfekt in die Mineralität verpackt. Ein der besten Pouilly Fuissé, die wir bis dato verkostet haben.

Domaine Benoît Ente

Es gibt Weine, um die reißen sich Weinhändler und Weinliebhaber regelrecht. Die wenigen Flaschen, die Benoît Ente seit gerade mal vier Jahren herstellt, gehören dazu. Kult hin, Kult her, bereits bei seinem „Kleinen“, dem Bourgogne beginnt der Spaß und man versteht, warum sich alle Welt um die wenigen Flaschen reißt. Nichts ist dick aufgetragen,verhalten mineralisch liegt der Wein Glas und öffnet sich mit jedem Schluck ein wenig mehr. Der 2001er wird jetzt erst langsam trinkreif und konkurriert mit seiner Mineralität schon fast mit echten Pulignys. Benoît, der jüngere der beiden Brüder einer alten Winzerfamilie, hat mit dem Jahrgang 1999 die Weinberge des Großvaters übernommen, Arnaud, der ältere Bruder, bewirtschaftet die Meursault-Lagen seiner Schwiegereltern. Dass beide sich binnen kürzester Zeit in die absolute Spitze Burgunds katapultierten, liegt vor allem an drei Faktoren. Dies sind zum einen exzellente Parzellen mit besonders alten Reben, der ungebändigte Wille zur absoluten Qualität und die Tatsache, dass beide vom Wissen eines der bedeutendsten Winzer in Burgund partizipieren können, nämlich von Jean-Francois Coche-Dury. War bei den Jahrgängen 1999 und 2000 der Barrique-Einsatz noch etwas ben uns für die Weine von Benoît entschieden, hat dieser mit seinen Parzellen in Puligny-Montrachet die interessantesten Lagen. Mit gerade mal 1,3 Hektar gehört das Weingut sicher zu den kleinsten des Ortes, aber gerade das ist es, was Benoît bevorzugt. Bei eben dieser Größe kann er gewährleisten, dass jede Flasche, die sein Weingut verlässt - angefangen beim Rebschnitt bis zur Abfüllung - perfektionierte Handarbeit von ihm selbst ist. Wohl wissend, dass er über die besten und ältesten Weinberge des Ortes verfügt, liegt der Fokus seiner Arbeit ganz auf diesem einzigartigen Terroir. Dieses optimal in seinen Weinen zum Ausdruck zu bringen, ist sein Anliegen. Deshalb hat er zum Jahrgang 2001 den Holzeinsatz reduziert und die Anzahl des „bâttonages“ (Aufrühren der Hefe während des Ausbaus) verringert. Auf der Zunge schmeckt man eindrücklich diese Schritte. Bereits der Bourgogne besitzt jene für Entes Weine typische Brillanz. Kein Holzaroma spürbar, keine Hefenoten, was einem aus dem Glas entgegenströmt sind feinste Fruchtaromen und Mineralität. Auf der Zunge dicht, ohne schwerfällig zu sein, seidig in der Textur und lang im Abgang, getragen von feinsten Mineralität. Wenn hier auf der Flasche Puligny-Montrachet stünde, würde daran auch niemand zweifeln. Dementsprechend klettern wir in der Geschmackshierarchie empor, sobald wir den Puligny Villages im Glas haben. Drei 1er Crus hat Benoît Ente in seinem Portofolio, und alle drei präsentieren sich mit einem ganz eigenen Charakter. „Champ-Gain“ verfügt über besonders alte Reben und bietet deshalb die wohl ausdrucksstärkste und mächtigste Mineralstruktur der drei, in der Lage „Referts“ steht ein Klon, der extrem kleine und konzentrierte Beeren hervorbringt und seine Parzelle im „Folatières“ ist exakt jene, die direkt an die Grand Cru Lage „Chevalier-Montrachet“ grenzt. So fällt es hier wirklich schwer, einen Wein besonders hervorzuheben. Bei einer Produktion von im Schnitt 900 Flaschen pro Cru bleibt uns an dieser Stelle nur darauf hinzuweisen, dass die verfügbaren Mengen eher als winzig zu bezeichnen sind.

Weißweine

2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“ (52,67 €/Liter) **€ 39,50**
Der eleganteste unter den 1er Crus. Die Mineralität präsentiert sich hier zart und ist mit einer feinen Säure unterlegt. Der Wein besitzt einen wunderbaren Abgang. (2005-2010)

2001 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“ (60,00 €/Liter) **€ 45,00**
Diese Parzelle ist mit einem alten Klon bepflanzt, der sehr kleine, hochreife Beeren hervorbringt. Das schmeckt man in jedem Jahrgang. So ist dies der konzentrierteste 1er Cru aus diesem Keller. Ein ungemein reicher und doch ganz im Stil von Benoît Ente eleganter Wein. (2005-2010)

2002 Bourgogne (22,00 €/Liter) **€ 16,50**
“(from Puligny vines). High-toned, chardonnay fruit aromas wrapped in the barest trace of wood are liberally laced with hints of wet stone and ripe orchard fruits lead to round, delicious and bright flavors, all underpinned by firm acidity. There is plenty of fat here and the effect is one of fine balance. Very good quality at this level.(Now)” Allen Meadows' burghound.com

2002 Puligny Montrachet (42,67 €/Liter) **€ 32,00**
Eine der schönsten Puligny Villages, die wir je verkostet haben. Schon in Nase ist die reiche und gleichzeitig edle Mineralität unverkennbar. Im Mund, auf der eleganten Seite, öffnet sich die feine Aromatik fortwährend. Ein langer mineralischer Abgang trägt diesen beachtlichen Wein.

2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“ (65,33 €/Liter) **€ 49,00**
“A substantial notch up in quality with pungent aromas of citrus and obvious minerality that lead to rich, nicely detailed flavors that offer good complexity and fine intensity plus solid if not sensational density. A very stylish effort that displays a certain nervous quality and very good finishing persistence.(2006-2012)” Allen Meadows' burghound.com

2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“ (65,33 €/Liter) **€ 49,00**
“Quite a deep yellow with more overall size, weight and richness if not quite the same degree of elegance, yet the sheer depth of material and power is excellent. To be sure, this is very ripe yet for all the sappy, succulent, mouth coating richness, the flavors don't lose their focus or detail and while this doesn't have the acid spine necessary for the long haul, there is so much extract that one can't help but admire it.(2005-2009)” Allen Meadows' burghound.com

2002 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“ (74,67 €/Liter) **€ 56,00**
“The barest hint of honeysuckle frames white fruit and intense citrus aromas introducing tight, dense, incredibly pure flavors underpinned by ripe but driving acidity further underscored by forceful mineral notes and indeed, the finish is chalky and almost Chablis-like. The big, wonderfully rich flavors maintain their focus by virtue of the perfect acid/fruit balance and this is one seriously good wine with length to burn.(2005-2010)” Allen Meadows' burghound.com

Der Jahrgang 2003 bei Benoit Ente: Während wir insgesamt eher etwas Zurückhaltens bezüglich der Weißweine des Jahrgangs 2003 sind haben und die von Benoit Ente absolut überzeugt. Ente hat im Weinberg richtig reagiert aber auch seine Philosophie im Keller, wo er auch zu viel neue Barriques aber auch die sogenannte Battonage verzichtet zählt sich in diesem Jahrgang voll aus. Wären viele Weißweine des Jahrgangs 2003 eher zu breit und Plump wirken sind diese wirklich exzellent definiert. Da die Erträge zum Teil weniger als 50% des Vorjahrgangs betragen haben wir leider nur sehr wenige Kosten zugeteilt bekommen.

2003 Bourgogne	(22,00 €/Liter)	€ 16,50
2003 Puligny Montrachet	(42,67 €/Liter)	€ 32,00
2003 Puligny Montrachet 1er Cru „Champ-Gain“	(65,33 €/Liter)	€ 49,00
2003 Puligny Montrachet 1er Cru „Referts“	(65,33 €/Liter)	€ 49,00
2003 Puligny Montrachet 1er Cru „Folatières“	(74,67 €/Liter)	€ 56,00

Domaine Laurent Pillot

Laurent Pillot steht exemplarisch für die neue Winzergeneration in Burgund, dafür, dass die verstaubten Zeiten endgültig zu Ende sind und dass ein neues, spannendes Zeitalter angebrochen ist. 2001 war sein erster Jahrgang, mit seinen 2002ern zeigt uns Laurent Pillot mit welcher Sensibilität er Veränderungen und Verbesserungen durchgesetzt hat, die allesamt nur ein Ziel kennen, seine Weine an die Spitze in Burgund zu führen, was man bereits heute geschmacklich auf der Zunge nachvollziehen kann. Für ihn zählt nicht allein die Konzentration, sondern die Vielschichtigkeit in der Frucht, die Komplexität und die Eleganz der Tannine. Es sollen Weine sein, die über ihre aromatische Finesse begeistern, die Spaß machen zu trinken, die komplex und seidig über die Zunge gleiten. Und genau das ist ihm mit seinen 2002ern großartig gelungen.

Welches Talent in Laurent Pillot schlummert kann man aber auch am Jahrgang 2003 erkennen, der auch so manchen alten Hasen vor eine große Herausforderung gestellt hat. Pillot meistert diesen mit großer Selbstverständlichkeit. Seine Pommards sind herrlich konzentriert ohne Finesse zu verlieren, die Tannine sind perfekt ausgereift. Vergleicht man seine Preise (z.B. Pommard „Tavannes“ oder Beaune „Boucherottes“) mit denen so manchen deutschen Rotweinwinzers so konnte man fast von einem Schnäppchen sprechen.

Laurent Pillot steht erst am Anfang seiner Tätigkeit, wir dürfen also gespannt sein, was er uns in Zukunft noch zu bieten hat.

Weißwein

2002 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“ (€ 45,33/Liter) **€ 34,00**

Ein wunderschöner Chassagne: die reiche, ausdrucksstarke und zugleich elegante Mineralität ist perfekt in das feine Toasting der Barriques eingebunden. Komplex und elegant läuft dieser Wein über die Zunge, besitzt genau die richtige Dosis Frische, einen herrlichen Kräuterduft und einen feinen Schmelz im Abgang. Vom Jahrgang 2004 werden wir sicher mehr verschiedene Weißweine von Laurent Pillot in Sortiment aufnehmen.

Rotweine

2002 Bourgogne Pinot Noir (€ 13,07/Liter) **€ 9,80**

Ein wunderschöner Bourgogne, der ganz auf Eleganz setzt. Die Trauben stammen aus einer Parzelle zwischen Beaune und Pommard gelegen. Laurent Pillot setzt bei diesem Wein ganz bewusst auf Leichtigkeit und Transparenz. Trinkbar ab Ende 2006 bis 2010.

2002 Volnay (€ 26,00/Liter) **€ 19,50**

Ein Traum von Volnay! Ein Drittel des Weines stammt aus den 1er Cru Lagen „Les Brouillards“ und „Roncerets“, der Rest aus verschiedenen Lieux-Dits-Parzellen. Noch gibt sich der Wein zugeknöpft, man kann aber schon erkennen, dass hier ein großartiger Volnay schlummert, hochfein und komplex in der Fruchtaromatik und mit zugleich seidiger Textur und langem Finale. Trinkbar ab Ende 2006 bis 2015.

2002 Beaune 1er Cru „Boucherottes“ (€ 32,00/Liter) **€ 24,00**

Der Charmeur: Ein Korb reifer, roter Früchte und feinsten Gewürze prägen den balsamischen, langen Abgang. Ein Paradebeispiel für einen sinnlichen und weichen Burgunder. Die Reben in dieser Lage zählen stolze 80 Jahre. Er ist derzeit der zugänglichste Wein von Laurent Pillot. Trinken ab Ende 2006 bis 2015.

2002 Pommard 1er Cru „Rugiens“ (€ 64,00/Liter) **€ 48,00**

Der Sieger unter 298 Weinen in der großen Pommard-Verkostung der Zeitschrift BOURGOGNE AUJOURD'HUI No 60. Für uns eine neue Dimension in punkto Pommard. Schon das Bukett ist absolut überwältigend und derart vielschichtig und tief, dass es einen nicht loslassen will. Im Mund offenbart der Wein ein gewaltiges Aromenspektrum ohne die für Pommard sonst so typische Rustikalität. Einer der ganz großen 2002er, die wir verkostet haben. Trinken ab 2008 bis 2020.

2003 Beaune 1er Cru „Boucherottes“ (€ 32,00/Liter) **€ 24,00**

Der fruchtigste und üppigste 2003er von Pillot. Ein wunderbar saftiger, sinnlicher Burgunder bester Machart. Erleben Sie den Jahrgang 2003 at it's best! Trinken ab Ende 2006 bis 2012.

2003 Pommard „Tavannes“ (€ 64,00/Liter) **€ 19,80**

Eine herrlich sinnliche, konzentrierte Frucht prägt diesen Pommard, hinzukommen Gewürznoten und ein reifes Tannin. Was für ein Einstieg in den Burgunderhimmel!!!! Ein Paradebeispiel für das, was in 2003 Möglich ist. Trinken ab 2006 bis 2012.

2003 Pommard 1er Cru „Les Charmots“ (€ 64,00/Liter) **€ 32,00**

Ein großer nach vorne Schritt in Punkto Finesse. Perfekt verpackt Pillot die sinnliche Frucht in eine glasklare Finesse. Ein der schönsten Pommards die wir kennen. Trinken ab 2007 bis 2015

2003 Pommard 1er Cru „Rugiens“ (€ 64,00/Liter) **€ 48,00**

Ein schlummernder Riese. Deutlich kraftvoller als der „Les Charmots“ und gleichzeitig noch deutlich verschlossener. Hinter einen noch fest verschlossenen Vorhang erahnen wir den großen Aromenreichtum und die Tiefe dieses Weines. Sicher wieder einer der Allerbesten Rotweine des Jahrgangs von der Côte de Beaune, der aber erst einmal reifen möchte. Trinken ab ca. 2010 bis 2025.

Domaine Olivier Guyot

Ein Pferd ziert Oliviers Etikett, es soll auch gleichzeitig signalisieren, dass hier noch von Hand gearbeitet wird. Und in der Tat erledigt Olivier Guyot einen beträchtlichen Teil der Weinbergsarbeit mit seinem Pferd, so wie es der legendäre Claude Dugat in Gevrey tut. Nicht nur Oliviers Pferd ist mit dem von Claude Dugat befreundet, die beiden, eher zurückhaltenden Charaktere verstehen sich auch sehr gut. So erfüllt Dugat für Olivier seit seiner ersten Ernte, dem Jahrgang 1999, eine Art Vorbildfunktion. Der Rebe ein möglichst gesundes Umfeld zu schaffen, dass ihre Früchte die Trauben optimal und gesund ausreifen können, so kann man das Herzstück der Philosophie auch von Olivier Guyot beschreiben. So ist es für Guyot in erster Linie nicht wichtig, dass seine meisten Weinberge abseits der berühmten Lagen in Marsannay stehen. Der Eifer seiner Arbeit und der unbändige Wille, beste Burgunder zu produzieren, kompensiert eine ganze Menge, wie man bei seinen 2002ern eindrücklich schmecken kann. So konnte Olivier dank hervorragender Weinbergsarbeit vollreife, gesunde Trauben ernten, die er, traditionell auf der Maische vergoren, dann in besten Barriquefässern ausbaute. So verströmt schon der Einstiegswein, der 2002er Bourgogne, ein tiefes, und reiches Bukett mit feinen roten Beeren. Satt in seiner Fruchtaromatik und perfekt balanciert liegt der Wein auf der Zunge. Der Ausbau im Holz ist wohldosiert. Was für ein Einstieg! Der Marsannay zeigt sich zurzeit noch etwas verschlossener, feine Mineralien unterlegen den Wein, der in zwei bis drei Jahren ein wahrer Genuss sein wird. In Gevrey-Chambertin besitzt Olivier eine kleine Parzelle, die er wie einen Garten pflegt. Neben einer großartigen Tiefe und Konzentration erkennt man sofort das großartige Terroir, das dem Wein eine unglaubliche Tiefe und Finesse vermittelt. Geben Sie diesem Wein mindestens vier Jahre Reife. Die wird er benötigen, um sich in perfekter Balance zu präsentieren. Für Aufsehen gesorgt haben bereits seine beiden Grands Crus, die er seit dem Jahrgang 2002 ausbaut. Die Parzellen hat er von einem renommierten Winzer aus Morey pachten können. Was er jeweils aus den mit alten Reben bestockten Parzellen vinifizieren konnte, misst sich mit dem der renommierten Konkurrenten wie Ponsot, Lignier oder Dujac. Leider beschränkt sich die Produktion dieser beiden Weine auf jeweils 800 Flaschen.

2002 Marsannay „Favières“	(€ 26,00/Liter)	€ 19,50
Die Qualität dieses großartigen Marsannay basiert auf besonders alten Reben. So erinnert die Kraft und Mineralität stark an einen Gevrey-Chambertin. Der Wein besitzt einen tiefen, ausdrucksstarken Fond. (2005-20012)		
2002 Marsannay „Favières“	(€ 26,00/Liter)	€ 19,50
Die Qualität dieses großartigen Marsannay basiert auf besonders alten Reben. So erinnert die Kraft und Mineralität stark an		
2003 Bourgogne Pinot Noir	(€ 19,33/Liter)	€ 14,50
Saftig runder Pinot Noir. Die Hälfte des Weines wurde im Barrique ausgebaut, die andere Hälfte im großen Stückfass, um die klare Fruchtaromatik herauszuarbeiten. Ein super-leckerer Einstiegs- und Alltagsburgunder. (2005-2010)		
2003 Marsannay „La Montagne“	(€ 26,00/Liter)	€ 19,50
Die Qualität dieses großartigen Marsannay basiert auf besonders alten Reben. So erinnert die Kraft und Mineralität stark an		
2003 Gevrey-Chambertin „Les Champs“	(€ 52,67/Liter)	€ 39,50
Guyot verfügt in Gevrey über eine kleine Parzelle, aus der er einen ungemein kraftvollen, mit reicher, süßer Frucht unterlegten Pinot erzeugt, der im Alter schöne Tabaktöne aufweist. (2007-20015)		
2003 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru „Champeaux“	(€ 52,67/Liter)	€ 39,50
Guyot verfügt in Gevrey über eine kleine Parzelle, aus der er einen ungemein kraftvollen, mit reicher, süßer Frucht unterlegten Pinot erzeugt, der im Alter schöne Tabaktöne aufweist. (2007-20015)		
2003 Clos Saint-Denis „Grand Cru“	(€ 106,67/Liter)	€ 78,00
Von La Revue du Vin de France mit dem „Coup de Cœur“ als Vorzeigewein aus dieser Lage ausgezeichnet. Ein großartiger Grand Cru, der trotz seiner Kraft die feine Mineralität dieser kleinen Lage schön präsentiert. (2007-2020)		

Domaine Jean-Marie Fourrier

Schließen Sie die Augen und riechen Sie erst einmal. So ein Bukett, das findet man nur in Burgund. Fein und gleichzeitig vielschichtig tritt ein ganzer Korb roter Beeren einem entgegen, balsamisch und perfekt balanciert verströmt schon die Nase dieser Weine allerhöchste Noblesse. Auch der erste Eindruck im Mund ist geprägt von der komplexen und eleganten Fruchtdichte, die alles andere als vordergründig ist und sich mit jeder Sekunde weiter im Mund entwickelt. Es kommen Gewürzaromen, etwas Kirsche, Tabak hinzu und endet lang in einer balsamisch noblen Textur. Das ist Burgund auf höchstem Niveau. Das ist Burgund, perfekt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant wirkend, aber trotzdem mit großer innerer und mineralischer Konzentration, und hier wird einem sofort der Unterschied zu den besten Pinots aus Deutschland, aus Oregon oder dem Rest der Welt klar. Nicht Konzentration ist in Burgund das Zauberwort, nicht die tiefe Farbe, die Extraktion und das Barriquearoma, sondern Finesse in ihrer allerhöchsten Güte, so dass einem beim Hinunterschlucken der Abgang in seiner seidigen Art in Form einer Gänsehaut den Rücken herunter läuft. Schauen wir auf die Farbe von Jean-Marie Fourriers Weinen: diese ist hell, ja sogar verblüffend hell für all das was wir hier im Glas erleben. Fourrier, der sein Handwerk beim Altmeister Henri Mayer gelernt hat, ist Purist, was seine Weine angeht. Diese stammen ausschließlich von alten Rebstöcken, wobei alt hier fünfzig bis sechzig und mehr Jahre bedeutet und sie spiegeln die Einzigartigkeit ihrer jeweiligen Lage, das Terroir, wieder. Dieses herauszuarbeiten, letztendlich den Charakter des Weines bestimmen zu lassen, das ist Fourriers Ziel. Burgunder der neomodischen Art, die sich mit ihrer Konzentration und Holzaromen hervorheben, lehnt er kategorisch ab. So bieten alle seine Weine authentischen Burgunder-Genuss, vorausgesetzt, man kann zuhören.

Hinter diesen so klar und transparent definierten Weinen steckt Perfektionsstreben par excellence. So hat Jean-Marie Fourrier z. B. begonnen, die penibel von Hand gelesenen Trauben in einem Kühlwagen zum Weingut zu transportieren. Hier werden die in kleinen Wannen gelesenen Trauben auf 8 Grad heruntergekühlt und bei

gleicher Temperatur weiterverarbeitet. So kann Fourrier eine schonende Extraktion gewährleisten. Auch sein Keller ist inzwischen voll klimatisiert, denn er verzichtet schon seit Jahren auf jegliche Beigabe von Schwefel während des Ausbaus. Erst kurz vor der Füllung, die selbstverständlich ohne Filtration und Schöpfung stattfindet, wird eine kleine Menge Schwefel zugesetzt. Vielmehr füllt Fourrier seine Weine mit einer kleinen Dosis Gärkohlenäure, die hilft, die feine Fruchtaromatik seiner Weine zu bewahren. Aus diesem Grund empfiehlt er bei allen seinen Weinen, diese eine halbe Stunde vor dem Genuss zu dekantieren.

Wohl wissend, dass diese puristische Art von Wein nicht jeder Journalist versteht, verzichtet er ganz bewusst darauf, dass seine Weine von Robert Parker verkostet und bewertet werden. Sie werden ohnehin von den wichtigsten Journalisten, was das Thema Burgund angeht, von Clive Coats, Stephen Tanzer und Allen Meadows in den höchsten Tönen gelobt und zur absoluten Elite gezählt.

Rotweine

2001 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“ (€ 52,67 /Liter) **€ 39,50**

Charakteristisch das Bindeglied zwischen dem stets fruchtbetonten Cherbaudes und dem ungemein kraftvollen Clos Saint Jacques. Als eigentlich ein klassischer Gevrey höchster Güte. Ein Wein, den man frühestens 2007 trinken sollte, denn er hat das Zeug ganz groß zu werden. Unsere besondere Empfehlung. (2007-2015)

2002 Chambolle Musigny Vieilles Vignes (€ 37,33/Liter) **€ 28,00**

"Classic Chambolle aromas of elegant, pure and precise red fruit aromas that introduce firmly structured but sappy flavors that display an intense and beautifully balanced finish. This is really very pretty and a wine that should come around fairly quickly(2007-2012)." Allen Meadows' burghound.com

2002 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (€ 33,33/Liter) **€ 25,00**

"(100% from Champerrière on the northern end of Gevrey near Brochon with the same vine age as the Aux Echézeaux). Earthier, richer and more reserved than the Aux Echézeaux with more classically structured flavors that display excellent old vine intensity and a finish that completely coats the palate with an intense sappiness.(2006-2012)" Allen Meadows' burghound.com

2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“ (€ 48,00/Liter) **€ 36,00**

"Fairly strong reduction makes the nose very difficult to read. The flavors though are considerably finer than the previous Gevrey villages wines with excellent precision and impressive complexity, sappiness and a dusty, mouth coating, palate staining finish. Given how fleshy and generous the flavors are, it's remarkable how precise this is.(2008-2013)" Allen Meadows' burghound.com

2002 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“ (€ 60,00/Liter) **€ 45,00**

"A fascinating mix of vibrant, indeed even racy red fruit aromas and pungent wet earth notes lead to linear, frank and direct flavors that are fuller, richer and denser than those of the Champeaux but ultimately less complex and not quite as deep on the backend. Still, this is delicious and striking in its way.(2008+)" Allen Meadows' burghound.com

2003 Morey Saint Denis „Clos Solon“ (€ 32,00/Liter) **€ 24,00**

A combination of ripe pinot fruit and cassis aromas are followed by exceptionally rich, full-bodied and sweet flavors that offer excellent punch and ample power. This is really quite an elegant wine with none of the usual rusticity plus better precision and detail than any of the prior wines. 2008+ Allen Meadows' burghound.com

2003 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes (€ 33,33/Liter) **€ 25,00**

An earthy, sweet, plummy and distinctly gamy nose gives way to supple, delicious, forward and notably complex flavors that are beautifully well balanced. This is really quite a nice wine and while it's not classically styled, there is absolutely no rusticity. It should drink well young and old. 2007+ Allen Meadows' burghound.com

2003 Vougeot 1er Cru „Le Petit Vougeot“ (€ 48,00/Liter) **€ 36,00**

Very ripe and perfumed on the nose with rich, sweet and full-bodied flavors that offer exceptionally good concentration and fine finishing length. There is real freshness here with a touch of warmth and interestingly, the tannins seem more refined than usual with this cru. 2008+ Allen Meadows' burghound.com

2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“ (€ 48,00/Liter) **€ 36,00**

The barest hint of wood spice frames pretty if very ripe red pinot fruit aromas and rich, sweet and low acid but not flabby medium full flavors that are generous and accessible. It is sufficiently dense to coat the mouth and it lingers nicely on the palate. This should be approachable early. 2008+ Allen Meadows' burghound.com

2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“ (€ 60,00/Liter) **€ 45,00**

This is less expressive and while it is clearly ripe, there is a more masculine and earthy reserve present. The powerful and muscular flavors are not particularly elegant or complex but the concentration and raw punch are impressive and I suspect this will benefit more than most of this range from a few years in bottle to find its center as the raw material is first rate. 2008+ Allen Meadows' burghound.com

2003 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos St. Jacques“ Reserviert für Stammkunden

2003 Griotte-Chambertin Grand Cru Reserviert für Stammkunden

Domaine du Clos deTart

Bereits im 19. Jahrhundert galt der Clos de Tart als eine der besten Lagen in ganz Burgund. Die im Besitz des Hauses Mommessin befindliche Lage machte in den 70er und 80er Jahren eine qualitative Schwächephase durch, die mit dem Einstieg von Sylvain Pitiot als neuem Direktor Mitte der 90er Jahre in kürzester Zeit beendet war. Mit großer Sensibilität investiert Pitiot seitdem in Veränderungen und Verbesserungen, die allesamt nur ein Ziel kennen, Clos de Tart wieder an die Spitze in Burgund zu führen, neben den besten Lagen wie Richebourg oder Musigny. Herauszustellen ist hier neben der Komplexität der vorgenommenen Veränderungen aber vor allem auch die Sensibilität, mit der Monsieur Pitiot diese durchführt und die man bereits heute geschmacklich auf der Zunge nachvollziehen kann. Angefangen im Weinberg, der in sechs bis acht verschiedene Parzellen, gemäß der jeweiligen Bodenformation, unterteilt ist, bis hin zur Arbeit im Keller, wo auf einem Sortiertisch mehrfach nur die besten Trauben für den Clos de Tart herausgelesen werden. Die Qualität dieser Arbeit können wir bereits heute schmecken, denn Clos de Tart zählt, laut La Revue du Vin de France, heute wieder zu den fünf besten Weingütern der Côtes de Nuits. Sylvain Pitiot aber sieht sich erst am Anfang seiner Tätigkeit. Wir dürfen gespannt sein, was uns diese großartige Lage in Zukunft noch zu bieten hat.