

# Burgunder-Spezial bei ViniSüd

Burgund ist eines der faszinierendsten, ja wenn nicht sogar das faszinierendste Weinanbaugebiet schlechthin. Unabhängig meiner Tätigkeit als Weinimporteur begleiten mich diese Weine nun seit mehr als 20 Jahren. Viele begeisternde Verkostungen durfte ich erleben, wohl wissend wie viel Enttäuschendes die Region gleichzeitig zu bieten hat. Aber genau das hat mich und meine Mitarbeiter angespornt diesem Thema in unserem Sortiment einen kleinen aber besonderen Platz zu widmen. Dabei liegt das Augenmerk gemäß unserer Firmenphilosophie bei den jungen, noch wenig bekannten Winzern, die bekannten großen Namen sind in Deutschland bereits bestens vertreten. Denn bei genauer Betrachtung ist auch Burgund heute im Aufbruch. Die alten, verkrusteten Strukturen brechen derzeit auf, und zu Tage treten junge, engagierte Winzer, die es verstehen, die Kenntnis modernster Oenologie zu nutzen, um das Potenzial ihrer Region perfekt zum Ausdruck zu bringen. Diese für Sie aufzuspüren haben wir uns zum Ziel gemacht, unser kleines Burgund-Spezial ist unser erster Schritt, dem schon Anfang nächsten Jahres weitere folgen werden.

**Das Maconnais** kann man heute auch als den unterschätzten, kleinen Bruder der Côte de Beaune bezeichnen. Die Region, ganz im Süden Burgunds gelegen, die bis ans Beaujolais angrenzt, ist seit Generationen von Genossenschaften geprägt. Erst jetzt, wo sich eine kleine Gruppe junger, selbstbewusster Winzer mit eigenen Weinen etabliert, wird klar, welches Potenzial für Weißweine in den Weinbergen von Pouilly-Fuisse, Saint Veran und Macon schlummert. Preislich absolut moderat bieten diese Winzer Qualitäten, die so machen renommierten Namen der Côte D'Or in den Schatten stellen.

## Christophe Cordier

Nicht umsonst wurde Christoph Cordier von der renommierten Weinzeitschrift Bourgogne Aujourd'hui zum „Winzer des Jahres 2006“ gekürt. Sowohl im Weinberg als auch im Keller ist er ein absoluter Perfektionist, er reizt das Reifepotential seiner Weinberge optimal aus, so dass keine seiner Weine chaptalisiert werden müssen. Bereits seine Einstiegs-Weine bieten eine derart hohe Qualität, dass sich so mancher Winzer der Côte D'Or dahinter verstecken muss.

### 2005 Macon Villages

„Vieilles Vignes“, weiß (15,73 €/Liter) € 11,80  
Frische und Mineralität steht bei diesem Wein im Vordergrund und macht ihm zum perfekten Begleiter zu Vorspeisen mit Fisch und Krustentieren.

### 2004 Saint Veran, weiß (19,73 €/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, z.B. einen Chassagne-Montrache halten. Unsere besondere Empfehlung!

### 2004 Pouilly Fuissé, weiß (23,33 €/Liter) € 17,50

Die gleiche Krageweite wie der Saint Veran, hier nur mit einer deutlichen Portion feiner Mineralität, die dem Weine zusätzlich eine besondere Eleganz verleiht.

### 2005 Pouilly Fuissé

#### „Vignes Blanches“, weiß (42,67 €/Liter) € 32,00

Von den besonders kalkhaltigen und besten Parzellen des Gutes. Ausladend und reich in seiner Textur. Exotische Früchte und das Toasting bester Barriques verleihen diesem Wein eine eigene Klasse.

### 2002 Pouilly Fuissé

#### „Fine Josephine“, weiß (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.

**Die Côte de Beaune** Das Herzstück der weißen Burgunder, die Geburtsstätte vieler klangvoller Namen wie Montrachet, Meursault und Co. Der besonders

kalkhaltige Boden bieten weltweit einzigartige Voraussetzungen für die Rebsorte Chardonnay. Aus dem Ort Volnay kommen seidige, feminine Rotweine während Pommard für Stoff und Tiefe bürgt.

## Domaine Bachelet

Fast exemplarisch könnte man diese Domaine aufführen, wenn es um die aktuelle Aufbruchsstimmung in Burgund geht. Mit dem Eintritt der jungen Generation, mit Benoît und Jean-Baptiste Bachelet geht es senkrecht bergauf.

Behutsam wird investiert, um beste

Voraussetzungen für eine perfekte Lese und Vinifizierung zu gewährleisten. In den Weinbergen ist Vater Jean-Claude fest mit eingebunden. Er

hat den Grundstock in Form einiger großartiger Weinbergspartellen gelegt, so verfügt die Domaine über vielleicht das beste Stück im Saint-Aubin 1er Cru „Les Murgers des Dents de Chien“, eine Lage, die oberhalb direkt an den legendären „Le Montrachet“ angrenzt. Mit der 1er Cru Lage „Blanchot Dessus“ besitzt man eigentlich schon fast schon ein Stück „Le Montrachet“, denn der Weinberg schließt in süd-westlicher Richtung direkt an den Le Montrachet Grand Cru an und war Anfang des vorigen Jahrhunderts sogar ein Teil dessen. Lediglich dem Desinteresse des damaligen Besitzers zufolge, wurde der Weinberg angeblich bei der Neustrukturierung der AOC in den 20er Jahren nicht mit als Le Montrachet Grand Cru eingestuft.

Der herausragenden Qualität ihrer Lagen unterwerfen die beiden Brüder Bachelet ihr gesamtes Tun, das zum Ziel hat, die jeweilige Lagencharakteristik zum Ausdruck zu geben. So gehen sie bewusst sparsam mit neuen Barriques um. Die wunderbar üppige Frucht- und Mineraldichte ihrer Weine



kommt so noch einmal zum Ausdruck. Es ist schön zu sehen, dass jetzt diese außergewöhnlichen Weinberge ihrem Ruf hier in den Weinen von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet wieder gerecht werden, und das zu Preisen, die man als absolut als zivil bezeichnen muss.

Charakter der Weine

#### 2004 Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru

„Les Charmois“, weiß (25,20 €/Liter) € 18,90

Ein wunderbarer Saint Aubin, der einmal mehr zeigt, dass sich diese Appellation nicht hinter der von Chassagne-Montrachet verstecken muss.

#### 2004 Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru

„Les Murgers des Dents de Chien“, weiß (28,67 €/Liter) € 21,50

Unmittelbar oberhalb des legendären Le Montrachet gelegen gilt diese Saint Aubin Lage als echter Geheimtipp. Herrlich exotische Fruchtbestandteile, unterlegt mit einem feinen Schmelz werden hier in eine ungemein noble Textur gehüllt.

#### 2004 Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru

„Blanchot Dessous“, weiß (64,00 €/Liter) € 48,00

Noch vor 100 Jahren zählte diese kleine Parzelle zur Lage Le Montrachet. Dem Desinteresse des damaligen Besitzers schreibt man heute zu, dass sie in den 20er Jahren, bei der Einführung der AOC nicht als Grand Cru eingestuft wurde. Höchste Komplexität, verbunden mit einer sinnlichen Reife und barocken Tiefe der Aromen zeichnen diesen großen weißen Burgunder aus.

#### 2004 Bienvenues-Batard-Montrachet

Grand Cru, weiß (130,67 €/Liter) € 98,00

Ganze zwei Barriques vinifizieren die beiden Brüder von dieser Rarität. Heraus kommt ein kraftvoller Grand Cru.



## Domaine Benoît Ente

Schon fast kein Geheimtipp mehr sind die brillanten Weine von Benoît Ente, der in fast puristischer Art und Weise jedes einzelne Terroir zum Ausdruck bringt. In seinen Weinen spielt das Barrique keine nennenswerte geschmackliche Rolle, die Klarheit der Aromen, der kristallklare Ausdruck des Bodens von Puligny-Montrachet, der die feinsten weißen Burgunder hervorbringt ist hier Stil prägend. Eine schöne qualitative Weiterentwicklung finden wir in den 2004ern, denen Benoît Ente im Vergleich zu seinen ersten Jahrgängen mehr Lebendigkeit verliehen hat, was die wunderbare Mineralität noch mehr hervorhebt.

2004 Bourgogne, weiß (23,87 €/Liter) € 17,90

Dahinter versteckt sich alles andere als ein einfacher Bourgogne. Der Jahrgang 2002 kommt gerade erst in seine Hochform und stellt so machen Puligny in den Schatten, schließlich schmiegt sich der Weinberg, aus dem die Trauben stammen, unmittelbar an den Ort Puligny-Montrachet.

2004 Puligny-Montrachet, weiß (46,67 €/Liter) € 35,00

Einer der schönsten Puligny-Montrachets, die wir je verkostet haben. Schon in der Nase ist die reiche und gleichzeitig edle Mineralität unverkennbar. Im Geschmack wunderbar elegant, öffnet sich die feine Aromatik fortwährend. Ein langer mineralischer Abgang trägt diesen beachtlichen Wein.

#### 2004 Puligny-Montrachet

1<sup>er</sup> Cru „Referts“, weiß (82,67 €/Liter) € 62,00

Kraftvoll und doch zugleich nobel kommt der 2004er Referts daher. Ein großartiger Wurf von Benoît Ente.

#### 2004 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Folatières“

- En la Richarde -, weiß (74,67 €/Liter) € 68,00

Der Zusatz „En la Richarde“ ist wichtig, denn beim Blick auf die Karte erkennt man die kleine Parzelle, die rechts oberhalb des Grand Cru „Chevalier-Montrachet“ thronet. Der 2004er ist schlicht sensationell, mineralisch, finessenreich und unendlich lang.

#### 2003 Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru „Folatières“

- En la Richarde -, weiß (90,67 €/Liter) € 56,00

Selbst in diesem so schwierigen Weißwein-Jahrgang brilliert der Folatières. Das herausragende Terroir, die hohe Lage und der besondere Mineralgehalt, bestimmen auch in 2003 den Charakter des Weines, der exemplarisch dafür steht, dass auch dieser Jahrgang große Weißweine zu bieten hat.

## Alix de Montille – Deux Montilles

(Obwohl wir vom Jahrgang 2004 keine einzige Flasche von diesen Weinen mehr zu verkaufen haben wollen wir es doch nicht missen, dieses großartige Haus an dieser Stelle vorzustellen. Schließlich erwarten wir Anfang 2007 die ersten Weine aus dem Jahrgang 2005.)

Niemand wird bezweifeln, dass Alix de Montille eine der allerbesten Oenologen des gesamten Burgund ist. Mit großem Erfolg hat sie die Weine des Großproduzenten Bouisset qualitativ nach oben geführt, inzwischen hat sie unter dem Namen Maison Deux Montille ihr eigenes Unternehmen gegründet.

Wenn Sie ihre Weine das erste Mal im Glas haben werden Sie unsere Begeisterung teilen, denn diese weißen Burgundern funkeln wie Edelsteine. Glasklar und voller Brillanz stahlen Sie die Noblesse ihres jeweiligen Terroirs aus. Ihr unglaublicher mineralischer Reichtum täuscht uns regelrecht darüber hinweg, dass sie in Punkto Alkohol fast leichtfüßig daher kommen, sie sind der beste Beweis dass geschmackliche Dichte nicht mit hohem Alkohol zu tun haben muss.

Alix de Montille ist Negociant, sie besitzt also keine eigenen Weinberge und hat doch nichts mit den geläufigen Handelshäusern gemein: Denn SIE entscheidet, welche winzige Weinbergsparzelle sie interessiert. SIE spricht direkt mit dem Besitzer ob er bereit ist diese nach ihren strengen Vorgaben exakt zu pflegen und mit ihrer eine langfristige Zusammenarbeit anstrebt. Alix de Montille macht keine Kompromisse, nur die allerbesten Parzellen in den besten Lagen interessieren sie. Die Lese führt sie immer mit ihrer eigenen, eingespielten Mannschaft durch.

Entstanden ist so eine feine Auswahl verschiedener Appellationen, von denen zum Teil nur wenige Barriques abgefüllt werden.

Wie schon zu Anfang angedeutet erwarten wir im Frühjahr 2006 den neuen Jahrgang, den 2005er von Alix de Montille. Bei Interesse informieren wir Sie gerne.



## Domaine Laurent Pillot

Die Weine von Laurent Pillot haben vielen unserer Kunden den Glauben an das Burgund wieder gegeben. Aromatisch und elegant im Schmelz präsentieren sich Pillots Weißweine und seine Roten, angefangen beim Pommard Tavnans besitzen viel Saft und Trinkvergnügen und das zu Preisen, die keinen weltweiten Vergleich scheuen müssen. Laurent Pillot, dessen Lehr und Wanderjahre ihn bis nach Kalifornien brachten, ist ein zurückhaltender, hochintelligenter junger Mann. Blitzsauber und perfekt ausgestattet präsentiert sich sein Weingut, in dem nichts an die verstaubten alten Zeiten des Burgunds mehr erinnert. Zugleich sieht Pillot in diesen Hilfsmitteln stets nur das Werkzeug, um das jeweilige Terroir perfekt zum Ausdruck zu bringen. Deshalb extrahiert Pillot steht sehr behutsam, seine Pommards besitzen deshalb einen Charme, wie er in dieser Appellation selten zu finden ist. Gleich zweimal in Folge, mit dem Jahrgang 2002 und 2003 belegt er in der großen Pommard-Verkostung von Bourgogne Aujourd'hui den 1. Platz von über 250 Weinen, darunter auch die renommiertesten Weine der Appellation wie Comtes Armand und Co.

**2004 Chassagne-Montrachet**, weiß (32,67 €/Liter) € 24,50

**2005 Chassagne-Montrachet**, weiß (35,33 €/Liter) € 26,50  
Perfekt vinifiziert bietet Pillots Chassagne Village die optimale Symbiose aus Frucht, feinzartem Schmelz und belebender Frische. Der 2004er gibt sich etwas lebendiger, während 2005 mit viel Kraft daherkommt.

**2004 Chassagne-Montrachet**

**1<sup>er</sup> Cru „Morgeot“**, weiß (48,00 €/Liter) € 36,00  
Exemplarisch steht dieser Morgeot für Chassagne. Viel Schmelz aber dennoch transparent in seiner Aromatik.

**2004 Chassagne-Montrachet**

**1<sup>er</sup> Cru „Vide Bourse“**, weiß (53,07 €/Liter) € 39,80  
Die Lage Vide-Bourse schmiegt sich unterhalb an den Batard-Montrachet. Dementsprechend kraftvoll, fast maskulin gibt sich der 2005er, der in 2-3 Jahren ein Gedicht sein wird.

**2003 Pommard „Tavnans“**, rot (26,40 €/Liter) € 19,80  
Noch wenige Kisten dieses sensationellen Einstiegsommards konnten wir ergattern, im Frühjahr folgt der Jahrgang 2005.

**2003 Pommard 1<sup>er</sup> Cru**

**„Rugiens“**, rot (64,00 €/Liter) € 48,00  
Ganz großes Orchester dürfen Sie hier bei diesem Rugiens erwarten, von dem wir noch drei Kisten ergattern konnten. Ganz im Stile der Domaine ist es kein klassischer Kraftprotz, wie man es sonst von Pommard erwartet. Pillot interpretiert die sicher beste Lage Pommards vielmehr mit einem herrlich vielschichtigen, noblen Pinot.

**Die Côte de Nuits**, die Heimat der nobelsten Pinot Noir der Welt. Dabei reicht das Spektrum von herzhaft, kraftvollen Roten bis hin zu fast filigran, zerbrechlichen Klassikern. Hier spielt Burgund die Klasse aber auch die enorme Vielfalt seines Terroirs aus.

Die von uns angebotenen Appellationen von Süd nach Nord: Vougeot – besonders feine, durch eine kalkige Mineralität geprägte Weine.

Chambolle-Musigny – Eine saftige Kirschfrucht, feine Säurestruktur und kalkige Tanninstruktur verleiht diesem Wein eine vornehme Klasse.

Morey-Saint-Denis – Eingezwängt zwischen den Orten Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin tragen die Weine von Morey-Saint-Denis ein wenig von beiden Nachbarn in sich. Die saftig, fröhliche Frucht aus Gevrey und die vornehme Finesse aus Chambolle.

Gevrey-Chambertin – Noble und zugleich Frucht betonte Pinots, die im Alter perfekte Balance zeigen.

Marsannay – Ein wenig ab vom Schuss macht diese ganz im Norden gelegene Appellation seit einigen Jahren mit ihren wunderbar konzentrierten und herzhaften roten Pinots zu fairen Preisen auf sich aufmerksam.

## Domaine Olivier Guyot

Obwohl Olivier Weine aus Gevrey-Chambertin und sogar zwei Grand Crus aus Morey-Saint-Denis vinifiziert, ist er in seiner Seele ein Marsannay-Winzer. Handarbeit wird bei ihm bewusst groß geschrieben, die Weinbergsarbeit verrichtet er mit einem Pferd. Im Keller ist der Einfluss seines erst kürzlich verstorbenen Freundes Denis Mortet unverkennbar. Eine lange Maischegärung sorgt für fleischig, intensive Pinots, denen es nicht an Finesse mangelt. Bereits sein einfacher Bourgogne hat eine solides Niveau, sein Top-Marsannay „La Montagne“ ist fast schon ein barocker Trinkgenuß.

**2003 Bourgogne Pinot Noir**, rot (19,33 €/Liter) € 14,50  
Ein herrlich saftiger, kirschfruchtiger Pinot Noir.

**2003 Marsannay**

**„La Montagne“**, rot (32,00 €/Liter) € 24,00  
Die alten Reben und die besondere Ausrichtung der Lage nach Süden verleihen diesem Rotwein seinen barocken Charme.

**2003 Gevrey-Chambertin**

**„Les Champs“**, rot (44,00 €/Liter) € 33,00  
Aus einer Parzelle mit 90 Jahre alten Reben. Ein sagenhaft dichter und konzentrierter Gevrey.

**2003 Gevrey-Chambertin**

**1<sup>er</sup> Cru „Champeaux“**, rot (52,67 €/Liter) € 39,50  
Unterhalb der Lage Combe aux Moines im Laveaux-Tal gelegen bietet dieser 1er Cru Fruchtextrakt, Stoff und das nötige Tannin für eine verheißungsvolle Zukunft.

## Domaine Humberts Freres

Unscheinbar gelegen im Laveaux-Tal liegt der zweckmäßige, kleine Keller der beiden Brüder Frédéric und Emmanuel Humbert. Gerade mal 400 Meter entfernt residiert ihr Onkel, Claude Dugat, einer der gesuchten Winzer überhaupt. Wie Ihr Onkel verfügen die beiden über exzellente Villages- und 1er Cru-Parzellen in Gevrey-Chambertin aber nur ganz wenig Grand Cru. Die beiden Humberts suchen den optimalen Ausdruck des jeweiligen Terroirs und Finesse in ihren Weinen, wie auch Jean-Marier Fourrier mit dem sie gut befreundet sind. Fast puristisch präsentieren sich ihre 2002er, bei denen man Barriquearomen oder üppig Frucht-komponenten vergeblich sucht. Deshalb benötigen diese Weine auch immer ihre Zeit, um sich voll zu entwickeln, der 2002er Gevrey-Chambertin wird seinen Höhepunkt erst in 4-5 Jahren erreichen.

**2002 Gevrey-Chambertin**, rot (32,67 €/Liter) € 24,50  
Aus besten Lieux Dits Parzellen oberhalb des Ortes. Bereits in der Nase ungemein fein sogar fast verhalten. Am Gaumen mit einer animierenden Mineralität, die dem Wein viel Griff verleiht, fast schlank wirken lässt aber gleichzeitig zeigt, dass er erst am Anfang seiner Entwicklung steht.

**2002 Gevrey-Chambertin**

**1<sup>er</sup> Cru „Poissenot“**, rot (52,67 €/Liter) € 39,50  
Oberhalb des Clos Saint Jaques gelegen liegt diese kleine Parzelle direkt unterhalb des Waldes. Die große Konzentration ist eingebettet in einen Basar feinsten Gewürze, edelste Tannine begleiten das lange Finale. Ein Burgunder, der seine Klasse aus einem großartigen Terroir zieht und dieses perfekt widerspiegelt.



## Domaine Fourrier

Jean-Marie Fourrier, der sein Handwerk beim Altmeister Henri Jayer 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.

Nicht Konzentration ist bei Fourrier das Zauberwort, nicht die tiefe Farbe, die Extraktion und das Barriquearoma, sondern Finesse in allerhöchster Güte, so dass einem beim Hinunterschlucken die vielschichtige Aromatik lange begleitet.

Rechtzeitig vor der Lese hatte Jean-Marie Fourrier bereits einen neuen Sortiertisch geordert, der mittels Rütteltechnik die von Hagel beschädigten Beeren aussondert. Per Hand wurde zudem jede Traube einzeln verlesen. Heraus kam ein Ertrag, der dem von 2003 entspricht, also gerade die Hälfte eines normalen Jahrgangs. So ist es kein Wunder, das Allan Meadows Fourriers 2004er sogar noch höher einstuft als die exzellenten 2003er.

### 2004 Morey Saint Denis

„Clos Solon“, rot (€ 32,00/Liter) € 24,00

2004 Gevrey-Chambertin, rot (€ 33,33/Liter) € 25,00

### 2004 Vougeot

1<sup>er</sup> Cru „Le Petit Vougeot“, rot (€ 48,00/Liter) € 36,00

### 2004 Gevrey-Chambertin

1<sup>er</sup> Cru „Cherbaudes“, rot (€ 50,67/Liter) € 38,00

### 2004 Gevrey-Chambertin

1<sup>er</sup> Cru „Combe aux Moines“, rot (€ 58,67/Liter) € 44,00

Von nachfolgenden 2003er sind noch wenige Flaschen verfügbar:

2003 Gevrey-Chambertin, rot (€ 33,33/Liter) € 25,00

### 2003 Gevrey-Chambertin

1<sup>er</sup> Cru „Cherbaudes“, rot (€ 48,00/Liter) € 36,00

### 2003 Gevrey-Chambertin

1<sup>er</sup> Cru „Combe aux Moines“, rot (€ 60,00/Liter) € 45,00

## Domaine Arlaud

Diese Neuentdeckung möchten wir Ihnen wärmstens ans Herz legen!

Während der Grand Jour de Bourgogne stellten die besten Domainen des Ortes Morey-Saint-Denis ihre Grand Cru Lagen einem handverlesenen Publikum in drei verschiedenen Jahrgängen vor. Nur selten hat man die Gelegenheit Grand Crus, wie Clos de la Roche, Clos Saint Denis und Bonnes-Mares im direkten Vergleich zu verkosten. Eine Probe, bei der so manch renommierter Name bitter enttäuschte, aber ein neuer, nämlich die Domaine Arlaud begeisterte.

Die Domaine wird heute von den drei Geschwistern Cyprien, Romain und Bertille geleitet. Während Cyprien die oenologische Leitung hat kümmern sich Romain und Schwester Bertille vorwiegend um die Weinberge, die zum Teil mit dem eigenen Pferd gepflügt werden. Und genau hier liegt der Grundstock für die Qualität ihrer Weine. Es sind die allerbesten Lagen, die die Côte de Nuits zu bieten hat und das in topgesundem Zustand. Bei der Vinifizierung extrahiert Cyprien Arlaud behutsam, eine kurze Kaltmazeration sorgt jedoch für eine brillante Farbe.

### 2004 Bourgogne „Roncevie“, rot (18,53 €/Liter) € 13,90

Die Besonderheit dieses vermeintlich „einfachen“ Bourgogne liegt in seiner Herkunft. Die Trauben stammen nämlich aus einem Weinberg unterhalb der RN 74 von Gevrey-Chambertin. Eigentlich dürften die Arlauds ihn sogar als solchen betiteln, die tatsächliche Qualität der Lage ist ihnen persönlich aber nicht entsprechend. Am Gaumen erwartet einen ein ausdrucksstarker Pinot Noir, der viel Schliff besitzt und gut 1-2 Jahre Reife benötigt.

### 2004 Chambolle-Musigny, rot (37,33 €/Liter) € 28,00

Perfekt arbeitet Cyprien Arlaud hier die Subtilität der Lagen von Chambolle heraus. Feindeftig, dabei mineralisch und mit einem feinkörnigen Tannin unterlegt.

### 2004 Morey-Saint-Denis

1<sup>er</sup> Cru „Les Ruchottes“, rot (52,67 €/Liter) € 39,50

Der Geheimtipp schlechthin ist dieser 1er Cru „Les Ruchottes“. Unterhalb des Clos de Tart gelegen besitzt dieser Wein nicht zuletzt wegen des hohen Alters der Reben schon fast Grand Cru Niveau.

### 2004 Gevrey-Chambertin

1<sup>er</sup> Cru „Aux Combottes“, rot (52,67 €/Liter) € 39,50

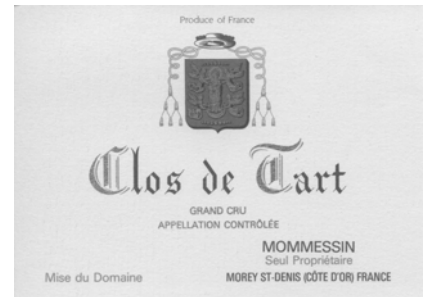
Besonders angetan hat es uns auch dieser Aux Combottes. B. Arlaud arbeitet die herrlich barocke Kraft der Lage heraus ohne seine Handschrift, die der geschliffenen, feinen Pinots zu verlassen.

### 2004 Clos de la Roche, rot (78,67 €/Liter) € 59,00

Ein Hochgenuss ist dieser Clos de la Roche, aus dem B. Arlaud in 2004 bewusst die feinen Nuancen herausgearbeitet hat.

## Clos de Tart

Jahrelang schlummerte das große Potenzial dieser Monopollage, die in alten Karten stets als einer der besten neben Romanee-Conti und Musigny geführt wird, bevor Silvain Pitiot Mitte der 90er als Regisseur von der Familie Mommessin gewonnen werden konnte. 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, was ihm auch zweifellos bereits gelungen ist. Herauszustellen möchten wir an dieser Stelle vor allem die Sensibilität, mit der Monsieur Pitiot die Domaine führt, was man heute auch 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 durchschnittlichen Erträge sind die niedrigsten, die heute in ganz Burgund gelesen werden.

Die Qualität dieser Arbeit können wir heute eindrucksvoll schmecken und auch die Revue du Vin de France zählt Clos de Tart heute zu den fünf besten Weingütern der Côtes de Nuits. Der Jahrgang 2004 hat hier wiederum einen im besten Sinnen „klassischen Burgunder“ hervorgebracht, den Silvain Pitiot Qualitativ zwischen seinem 2001er und 2002er einstuft.

2004 Clos de Tart Grand Cru, rot (32,66 €/Liter) € 110,--

2004 Clos de Tart Grand Cru, rot Magnum € 225,--