

BURGUND 2009

Mit großen Elogen wird der Burgunderjahrgang 2009 aktuell in der Presse angekündigt, dementsprechend hoch sind zu Recht unser aller Erwartungen. Wir haben uns für die Verkostung dieses Jahrgangs sehr viel Zeit genommen und waren insgesamt fünf Mal vor Ort. Unser Fazit lautet: Auch wir sind von der großartigen und durchgängigen Qualität des Jahrgangs 2009 begeistert, der darüber hinaus eine perfekte Ergänzung zu seinem Bruder, dem großen Jahrgang 2005, ist. Während die 2005er wegen ihrer prononcierten Frische, fokussierten Aromatik und ihrem feinkörnigen Tannin noch mindesten 5 bis 10 Jahre Reife benötigen, präsentieren sich die 2009er bereits heute mit hohem Trinkvergnügen. Sie sind in ihrer physiologischen Reife einen Tick höher bei gleichzeitig deutlich niedrigerer Säure. **Die Winzer, welche den richtigen, nicht zu späten Lesezeitpunkt wählten, haben heute 2009er zu bieten, die voller Charme und Trinkfreude sind und gleichzeitig über große Finesse eine präzise Terroirprägung verfügen.**

Der gesamte Witterungsverlauf des Jahrgangs 2009 war derart perfekt, dass gerade beim Pinot Noir die Trauben in allen Lagen, angefangen beim einfachen Bourgogne bis hin zu den Grand Crus, perfekt ausreifen konnten. Fazit: **Gerade in 2009 gibt es im Einstiegs-Preisbereich großartige Qualitäten, die über ein fast unschlagbares Preis-Qualitätsverhältnis verfügen.** Bei den Jahrgängen 2007 und 2008 waren wir mit dem Einkauf von Burgundern im unteren Preisbereich bewusst wählerisch. Witterungsbedingt fehlte es in diesen Lagen gegenüber den besten Villages, 1er Cru- und Grand Cru Weinen meist an der nötigen physiologischen Reife der Trauben, weswegen hier viele Weine zu grün und zu unausgewogen ausfielen. In 2009 sieht die Welt wie gesagt anders aus, die Pinot Noire erreichten in allen Lagen eine perfekte Reife, sowohl im Zuckergehalt als auch bei der physiologischen Reife der Tannine. 2009 ist deshalb ein Jahrgang, bei dem man bereits in der unteren Preisklasse und vor allem in den weniger renommierten Lagen wie zum Beispiel Savigny-lès-Beaune, Sanetnay oder Maranges großartige Weine finden kann. Wir empfehlen Ihnen deshalb in 2009 ganz bewusst also auch die sogenannten kleineren Weine und Lagen, die sogenannten Villages. Denn hier haben wir Qualitäten gefunden, die uns an 2005 oder 1999 erinnern. Es sind allesamt Weine, die in der Regel unter 30 Euro kosten, geschmacklich aber deutlich

mehr bieten und als Pinot Noir in Punkto Preis-Genussverhältnis weltweit zu den Besten zählen.

Auch in 2009 gibt es beide Weintypen, die reifen, runden, jung schon wunderbar zu trinkenden Pinot Noir und die langlebigen Klassiker. Ausschlaggebend für den jeweiligen Charakter ist der Lesezeitpunkt, der jedoch von der individuellen Weinbergsarbeit abhing. Man kann nicht pauschal sagen, wer früher gelesen hat, der hat auch die frischeren Weine im Keller. Auch in 2009 spielten viele Faktoren eine wichtige Rolle, es gilt also jedes Weingut mit seiner Arbeit gesondert zu betrachten. Übrigens, gerade einem normalen Bourgogne, Côte de Beaune oder Village-Wein steht die hohe Traubenreife durchaus gut, denn sie verleiht dem Wein eine feine, hedonistische Frucht und somit gerade in der Jugend zusätzlichen Trinkspaß. Bei den 1er Crus und Grand Crus legen wir auch in 2009 einen hohen Maßstab an, hier legen wir höchsten Wert auf Terroirtreue und vor allem Finesse. Ja, hier gibt es in 2009 durchaus Weine, die mit einer Portion Überreife flirteten und die gehen zu Lasten ihres Terroircharakters und somit der Finesse. Wir haben in dieser Kategorie deshalb penibel selektiert und deshalb auch den ein oder anderen Wein nicht eingekauft. Wer jedoch den Lesezeitpunkt richtig und zwar punktgenau wählte, wobei hier 6 oder 12 Stunden mehr oder weniger gemeint sind, der hatte alles im Keller: Perfekt ausgereifte Trauben, edle Tannine, Frische und Mineralität – sprich GROSSE BURGUNDER!

Die Preise für die 2009er Burgunder bleiben allen Unken zum Trotz stabil. Mit dem Blick nach Bordeaux und den dortigen Kapriolen bei den Jahrgängen 2009 und 2010 haben viele Weinliebhaber auch fürs Burgund Schlimmes befürchtet. Das Gros der Weingüter hat trotz der massiven internationalen Nachfrage die Preise sehr moderat erhöht. Wir dürfen dieses als eindeutiges Signal werten: Die Winzer Burgunds fühlen sich nach wie vor ihren Kunden und Weinliebhabern in Europa verpflichtet und wollen nicht am internationalen Spekulationszirkus à la Bordeaux teilnehmen. Ein paar wenige Ausreißer nach oben gibt's es natürlich auch hier. Diese Weingüter führen wir bewusst nicht in unserem Sortiment, gerade in 2009 gibt es hierzu reichlich preiswertere Alternativen.

Fazit: Und so gibt's es im Jahrgang 2009 im Preisbereich bis 35 Euro pro Flasche Burgunder, die in Punkto Preis-Qualitätsverhältnis geradezu sensationell unschlagbar sind, und das im weltweiten Vergleich.

2009 Burgund en Primeur:

Wie bereits in den Jahren zuvor bieten wir Ihnen diese Weine befristet bis zum 15. November 2011 als Ankunfts-offerte an, so lange der Vorrat reicht. Ihre Vorteile liegen wie folgt auf der Hand: Sie ordern en Primeur ohne Umweg oder Lagerkosten zum günstigen Preis. Im Gegensatz zur klassischen Bordeaux-Subskription zahlen Sie jedoch nicht lange im Voraus sondern nach Erhalt der Weine. Wir bitten um Verständnis, dass wir Erstbestellungen ausschließlich gegen Vorkasse oder per Lastschrift ausliefern.

UNSERE PERSÖNLICHEN TIPPS BIS EURO 35:

	Listenpreis	Ankunftsangebote
■ 2009 Bourgogne "Roncevie" – Domaine Arlaud	€ 17,50	€ 16,00
■ 2009 Côte de Beaune Villages – Camille Giroud	€ 19,80	€ 17,80
■ 2009 Beaune 1er cru „Les Cents Vignes“ – Roche de Bellene	€ 29,80	€ 24,80
■ 2009 Volnay „Vieilles Vignes“ – Roche de Bellene	€ 29,80	€ 24,80
■ 2009 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillettes" – Camille Giroud	€ 29,80	€ 26,50
■ 2009 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ – Roche de Bellene	€ 35,00	€ 29,50
■ 2009 Beaune 1er Cru "Les Avaux" – Camille Giroud	€ 34,80	€ 29,80
■ 2009 Volnay 1er cru „Pitures“ – Roche de Bellene	€ 39,60	€ 34,50
■ 2009 Chambolle-Musigny – Domaine Arlaud	€ 36,00	€ 32,00
■ 2009 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ – Domaine Fourrier	€ 37,50	€ 34,50

Unsere schönste Neuentdeckung

NICOLAS POTEL - MAISON ROCHE DE BELLENE

Nicolas Potel ist in Burgund eine feste Größe, unter dem Namen „Maison Nicolas Potel“ hat er sich bereits vor Jahren einen Namen gemacht, mit seinem neuen Projekt, dem Maison Roche de Bellene, schlägt er jetzt ein neues Kapitel auf.

Dass Nicolas Potel bereits Ende 2006 das gleichnamige, von ihm gegründete „Maison Nicolas Potel“ in Nuits-Saint-Georges verlassen hat, das wissen nur die Wenigsten. Vorausgegangen waren Unstimmigkeiten bezüglich der Qualitätsphilosophie mit den mehrheitlichen Eigentümern, den Gebrüdern Cottin vom Handelshaus Laboure-Roi. Den Namen „Nicolas Potel“ musste Nicolas 2006 aus rechtlichen Gründen in Nuits-Saint-Georges zurücklassen. Seine besten Traubenlieferanten konnte er jedoch pünktlich zum Jahrgang 2009 mit in sein neues Maison Roche de Bellene mitnehmen.



Die Weine, welche Nicolas unter dem Namen „Maison Nicolas Potel“ für die Cottin-Brüder bis 2006 vinifizierte, haben uns ehrlich gesagt nie vollkommen überzeugt. Natürlich gab es auch hier gelungene Weine, das Gros aber war doch eher Durchschnitt, zudem fehlte es uns meist an Finesse und einer klaren Handschrift. Mit dem Maison Roche de Bellene schlägt Nicolas Potel jetzt aber ein neues Kapitel auf und hier finden wir jenes Qualitätsstreben bis in kleinste Detail und jene klare, unverkennbare Handschrift, die uns damals in seinen Weinen gefehlt hat. Was hat sich geändert? Statt auf Masse setzt Nicolas heute kompromisslos auf Klasse, so einfach könnte man das Konzept beschreiben. Und das war auch wohl der wichtigste Streitpunkt mit seinen ehemaligen Financiers, den Cottin-Brüdern. Heute gibt's es zum Teil nur noch 1-2 Barriques pro Lage, sprich 300-600 Flaschen pro Jahrgang. Nicolas akzeptiert für Roche de Bellene ausschließlich die allerbesten Trauben von den besten Erzeugern. Dank seiner familiären Beziehungen (sein Vater Gerard Potel war einer der angesehensten Winzerpersönlichkeiten in ganz Burgund) knüpft er enge Banden zu einigen der renommiertesten Domainen. Nach seinen Vorgaben dürfen in den

jeweiligen Weinbergspartellen keine Pestizide oder Herbizide verwendet werden, gepachtete Lagen werden biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet. Alle Trauben vergären traditionell in offenen Bottichen ausschließlich auf den eigenen Hefen. Jegliche Hilfsmittel sind bei ihm tabu, extrahiert wird nur ganz behutsam, um die Subtilität einer jeden Lage zu erhalten. Die komplette Verarbeitung erfolgt ohne jegliches Pumpen, mittels Schwerkraft. Alle Weine liegen und reifen bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe und das weitgehend schwefelfrei, lediglich geschützt durch die eigene Gärkohlenensäure. So können sie, genährt von den eigenen Hefen, ihr feines und komplexes Bukett perfekt entwickeln. Wir kennen das unter anderem von Jean Marie Fourrier. Der extrem kühle Keller der Domaine Roche de Bellene in Beaune bietet hierzu die idealen Bedingungen. Abgezogen wird nur einmal kurz vor der Füllung, die selbstverständlich per Schwerkraft und ohne jegliche Filtration und Schöpfung stattfindet. Endlich, so sagt Nicolas Potel kann er all das umsetzen, was er unter anderem bei seinem Lehrmeister Georges Roumier und seinen Mentoren wie Eric Rousseau oder Silvain Cathiard gelernt hat.

Zweimal waren wir zur Verkostung bei ihm vor Ort, denn auf Grund der Ausbauweise und des kalten Kellers brauchten die Weine viel Zeit sich zu entwickeln. Unsere zweite Verkostung fand Anfang März statt. Erst jetzt, also kurz vor der Abfüllung zeigten die Weine ihr komplettes Potenzial. In einem mehrstündigen Marathon haben wir im Team annähernd das komplette Sortiment verkostet und eine Auswahl getroffen, die keine Wünsche offen lässt.

Die 2009er Kollektion von Nicolas Potel ist angefangen beim Volnay Vieilles Vignes bis hin zu den Grand Crus ein absoluter Traum. Alle Weine besitzen eine tiefgründige Konzentration, sind zugleich wunderbar finessenreich und vielschichtig. Der besonders lange und schonende Ausbau komplett auf der Feinhefe und das Vergären zum Teil mit den Rappen haben diesen 2009er eine traumhafte Komplexität verliehen.

Nicolas Potel ist der Spross einer alten, festverwurzelten und hochangesehenen Burgunderfamilie. Der Name Roche de Bellene steht deshalb für Burgunder, die im besten Sinne traditionell erzeugt werden, so wie es sein Vater Gerard getan hat. Deshalb sind zum Beispiel bereits seine beiden Einstiegsweine, der 2009er Volnay „Vieilles Vignes“ und der 2009er Beaune 1er Cru „Les Cent Vignes“ jeder für sich eine kleine Sensation und das zu einem mehr als fairen Preis. Für Nicolas Potel ist das selbstverständlich Ehrensache. Roche de Bellene ist kein neuer Edel-Negociant, keine neue Garagenwinery, hierauf legt Nicolas Potel großen Wert.



Auslieferung der Weine von Roche de Bellene erfolgt ca. Mitte Oktober 2011

	Listenpreis	Ankunftsangebote
<p>□ 2009 Montagny 1er Cru</p> <p>Ganz bewusst baut Nicolas Potel diesen Montagny im Stahltank und nicht im Barrique aus, um die duftige, fruchtig-florale Note des Weins zu bewahren. Am Gaumen herrlich klar in seiner exotischen Frucht, unterlegt mit mineralischer Frische und einem feinen Schmelz im Angang. So gut und auch preiswert kann Burgund sein! Trinken 2011-2016</p>	€ 21,00	€ 18,00
<p>□ 2009 Meursault „Vieilles Vignes“</p> <p>Ein echter Bilderbuch-Meursault von über 60 Jahre alten Reben. Feine Fruchtextotik unterlegt mit steing-nussiger Mineralik und animierender Frische. Kaum zu glauben, dass dieses kein 1er cru ist, so viel Volumen und Länge besitzt der Wein, topp! Trinken 2011-20</p>	€ 36,00	€ 29,50
<p>□ 2009 Puligny-Montrachet 1er Cru „Hameau de Blagny“</p> <p>„Hameau de Blagny“ ist die am höchsten gelegene 1er Cru Lage von Puligny-Montrachet, der Boden ist hier besonders steinig, das Mikroklima besonders kühl. Dementsprechend hat diese Lage vom Jahrgang 2009 profitiert. Ein absolut brillanter und präziser Puligny-Montrachet. Glasklar in seiner Fruchtaromatik, edel und feinziseliert in der Mineralik. Ein hochkarätiger, ausdruckstarker weißer Burgunder. Trinken 2011-20</p>	€ 56,00	€ 49,00
<p>▪ 2009 Beaune 1er cru „Les Cents Vignes“</p> <p>Ein ganz typischer Beaune 1er cru. Reich und dunkelbeerig in der Frucht mit viel Extrakt. Unterlegt mit feinen Sekundäraromen wie Leder, Tabak und Toasting. Viel Volumen und Frucht am Gaumen, herrlich warm und anhaltend im Abgang. Ein echter Charmeur mit sensationellem Preis-Genussverhältnis. Trinken 2012-2025</p>	€ 29,80	€ 24,80
<p>▪ 2009 Volnay „Vieilles Vignes“</p> <p>In diesem Volnay erkennt man sofort die guten Beziehungen, die Nicolas Potel zu den besten Winzern des Ortes besitzt. Ein Bilderbuch-Volnay, köstlich und reich in seiner Beerenfrucht, unterlegt von einer ungemein edlen Struktur am Gaumen. Die Tannine sind absolut pudrig, dieser Volnay ist bereits heute ein absoluter Hochgenuss. Ein unschlagbarer Best Buy des Burgunderjahrgangs 2009! Trinken 2012-2025 Stephen Tanzer: „Medium red. Wild aromas of dark fruits, leather and violet, plus a whiff of mint. Lovely lift and verve to the sweet, juicy flavors of black cherry, licorice and mint. Not fleshy but moderately dense, pure and long. Should make an excellent and well-delineated village wine.“</p>	€ 29,80	€ 24,80
<p>▪ 2009 Volnay 1^{er} Cru „Pitures“</p> <p>Unser Favorite unter Potels 1er Crus aus Volnay. Pitures ist die am höchsten gelegene 1er Cru-Lage des Ortes. Wunderbar reich und köstlich in der Frucht, am Gaumen mit einer feinen Süße, die perfekt balanciert wird durch die mineralische Frische dieser Lage. Das Terroir verleiht dem Wein feinste Noten von weißem Pfeffer, Minze und Feuerstein. Ein großartiger und vor allem spannender Volnay von seltener Güte. Trinken 2014-2025</p>	€ 39,60	€ 34,50
<p>▪ 2009 Pommard 1er Cru „Les Grands Epenots“</p> <p>Ein Epenots der Extraklasse! So nobel und vor allem hoch elegant kann ein Pommard sein, wenn er aus den richtigen Händen kommt. Ungemein reich und tiefgründig im Bukett. Am Gaumen hochelegant, ohne jegliche Bäuerlichkeit, die Pommard nicht selten an den Tag legt und vor allem fein, edel und absolut reif in seinen Tanninen. Nur selten hat uns ein Pommards derart ins Schwärmen gebracht wie dieser, der Rugiens von Montille gehört zu diesen selten Ausnahmen. Die Textur und vor allem Aromatik am Gaumen ist einem Grand Cru ebenbürtig, sie ist ungemein feingewoben und lang. Unser besondere Empfehlung. Trinken 2014-2030 Stephen Tanzer: “Deep red. Liqueur-like candied raspberry and stone on the perfumed nose, complicated by toast and smoke notes. Juicy, intense and sweet, with a sappy, candied quality carrying through the palate. But there are also lovely saline soil tones here. Very chewy, vibrant wine with excellent length—and showing superbly today.”</p>	€ 49,00	€ 44,00
<p>▪ 2009 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Murgers“</p> <p>Ein absolut außergewöhnlicher Nuits-Saint-Georges, hochedel und duftig in der Nase. Klar erkennbar ist die direkte Nachbarschaft dieser Lage zum Ort Vosne-Romanée. Am Gaumen hochelegant und verspielt, mit einer subtilen, tiefgründigen Frucht, großartigen Aromentiefe und Länge am Gaumen. Trinken 2015-2030 Stephen Tanzer: “Good full red. Sexy aromas of crushed raspberry, flowers, minerals and smoky oak. Silky on entry, then firmly built and youthfully folded in on itself in the mouth. A sappy, saline, soil-driven wine with excellent density and a restrained sweetness. This will require a few years of aging but has the structure to last well in bottle.”</p>	€ 54,00	€ 46,00
<p>▪ 2009 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“</p> <p>Ein herrlich traditioneller Gevrey-Chambertin voll reifer und tiefgründiger Waldbeerenfrucht, unterlegt mit feinen Sekundäraromen. Für einen Villages ausgestattet mit sehr viel Kraft und Reife. Schön ausbalanciert durch sein feinkörniges Tannin und zart erdige Noten im Abgang. Ein herrlicher Gaumenschmeichler, viel Burgund fürs Geld. Trinken 2013-2025</p>	€ 35,00	€ 29,50
<p>▪ 2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Laveaux Saint Jacques“</p> <p>Oberhalb des legendären „Clos Saint Jacques“ gelegen wird diese Lage von den kühlenden Winden, die aus dem Lavaux-Tal auf sie herabfallen beeinflusst. In 2009 haben diese Winde für eine willkommene Abkühlung gesorgt. Wunderbar tiefgründig in seiner Frucht von roten Beeren, unterlegt mit etwas Rauch, Süßholz und steingen Mineralien. Am Gaumen herrlich kraftvoll und dunkel in der Armatik mit feinen Gewürznoten, mit hochkonzentrierter Frucht und feinkörnigen Tanninen am Abgang. Ein ganz exzelerter Laveaux Saint Jacques. Trinken 2014-2025</p>	€ 59,00	€ 49,00

- **2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cazetières“** € 68,00 € 59,00
 Zusammen mit dem Clos Saint Jacques zweifelsfrei eine der allerbesten 1er cru Lage des Ortes. Hochedel und verspielt tritt dieser 2009er auf, besitzt einerseits die Tiefe des benachbarten Clos Saint Jacques, gleichzeitig aber auch die Finesse und den Charme der Grand Crus des Ortes. Ein großer Wurf. Trinken 2015-2030
 Stephen tanzer: "Good full red. Redcurrant, cherry and rose petal on the perfumed, slightly candied nose. Juicy, fine-grained and high-pitched, with superb intensity and energy to the tangy raspberry and floral flavors. The tactile, palate-saturating finish titillates the taste buds without leaving any impression of weight."
- **2009 Vosne-Romanée 1er Cru „Malconsorts“** € 99,00 € 89,00
 Unverkennbar ist hier die direkte Nachbarschaft zum Grand Cru la Tache, an den die Lage Malconsorts angrenzt. Ein ganz typischer und großartiger Vosne-Romanée, hochfeine und zugleich hocharomatische Nase mit einem ganzen Füllhor an Aromen, einem Mix aus Himbeeren, etwas Orange und vor allem mit viel pudrigen und feinsten Terroirnoten. Die herrlich Aromen- und Fruchtfülle ist perfekt eingebettet in feinste Mineralien und hochedle, samtige Tannine. Prädikat ganz großartig. Trinken 2015-2030
 Stephen Tanzer: "Medium red. Subdued but aromatic nose combines raspberry, blood orange, crushed stone and sweet oak. Deep, densely packed and tactile, with lovely tangy berry and mineral flavors. Plenty of stuffing here to support the oak component. Finishes very long, with captivating perfume."
- **2009 Clos de la Roche Grand Cru** € 120,- € 105,00
 Ein großer Clos de la Roche so wie er sein muss. Bereits in der Nase reichlich dunkle Beeren, wilder Kräuter und dunkle Gewürze. Am Gaumen fast unergründlich tief und barock. Schwarze Kirschen, Minze, Tabak und Leder, unterlegt mit der typisch steingen Mineralik, welche die Tiefe und Kraft des Weines nochmals unterstreicht. Ausgestatt mit viel Reserven für die Zukunft und herrlich ausdrucksstark und lang im Abgang. Trinken 2015-2030+
 Stephen tanzer: "Good deep red. Medicinal aromas of crushed black cherry, wild herbs and brown spices. Thicker on entry than the Clos Saint-Denis, then sweet, thick and powerful in the middle, with terrific medicinal reserve to the dark berry and licorice flavors. Densely packed and very backward today, even more dominated by its powerful backbone than the Clos Saint-Denis. 92-95 points"
- **2009 Bones Mares Grand Cru** € 180,- € 155,00
 Gesamtproduktion 300 Flaschen. Die Sinnlichkeit des sogenannten "Terres Blanches", des weißen Bodens der Lage kommt hier wunderschön zum Ausdruck. Ungemein verspielt und edel in seiner Frucht, zugleich duftig und fast luftig in seinen Aromen mit viel frischen Kräutern, getrockneten Blüten, Minze und etwas Rauch, ganz und gar der Chambolle-Typ. Am Gaumen wie Samt und Seide, mit einer herrlich viskosen Fruchtsüße, noblen Aromen von Unterholz, kleidet den Gaumen reich und sinnlich aus. Ein hocheleganter, großer Bones Mares. Trinken 2015-2030
 Stephen Tanzer: "Good deep red. Fascinating soil-inflected nose combines raspberry, dried flowers, spices and a hint of cotton candy. Texture like liquid velvet: plush, fat and smoky, with palate-staining flavors of raspberry, brown spices and underbrush. Wonderfully broad and long on the aftertaste. Not an austere style of Bonnes-Mares. 92-95 points."
- **2009 Grands Echezeaux Grand Cru** € 230,- € 200,00
 Gesamtproduktion 300 Flaschen. Ein absolut exemplarischer Grands Echezeaux. Die perfekte Balance aus edelster Mineralik und hedonistischem Aromenreichtum, dafür stehen die besten Grand Cru-Lagen von Vosne-Romanée. All das ergibt einen in Punkto Komplexität und Raffinesse nicht mehr zu toppendes Weinerlebnis. Trinken 2015-2030+
- **2009 Richebourg Grand Cru** € 450,- € 395,00
 Produktion 1 Barrique – 240 Flaschen. Ein wahres Elixier von sinnlicher Tiefe, Aromenreichtum und Konzentration, gepaart mit seidener Finesse. Ein ganz großer, seltener Wein, der minutenlang am Gaumen haftet. Wenn man so will, der „Petrus“ aus Burgund oder einfach nur zum Niederknien. Trinken 2015-2030+

Die Kollektion des Jahres

MAISON CAMILLE GIROUD

Die qualitative Entwicklung, die das Haus Camille Giroud unter der Leitung von David Croix in den letzten Jahren vollzogen hat ist schon beeindruckend und sie ist den wichtigen Weinjournalisten nicht entgangen. Bereits vor Jahren bemerkte Clive Coats: „Here the genius is the 26 year old David Croix“ und die Zeitschrift Bourgogne aujourd’hui wählte David bereits 2007 zum Winzer des Jahres. Der 2006er Chambertin wurde vom Decanter Magazine zum Burgunder des Jahres gewählt, das gleiche tat Michel Bettane mit dem 2008er Chambertin.

Was David Croix in 2009 jetzt abgefüllt hat scheint aber all das noch einmal zu toppen. Bereits zum Jahrgang 2006 hatte David Croix die Gesamtproduktion zugunsten der Qualität verringert. In 2009 setzt er diese Politik konsequent fort. Penibel hat er den Lesezeitpunkt jeder einzelnen Weinbergspartelle auf die Stunde genau kontrolliert und so finden wir hier ausschließlich Burgunder, wo jeder für sich messerscharf sein jeweiliges Terroir widerspiegelt. Bei der Vinifikation hat David den Anteil der Rappen erhöht, was den Weinen zusätzlich eine kühle Eleganz verleiht. Zudem ist David Croix ein regelrechtes „Trüffelschwein“ wenn es darum geht, wenig bekannte aber überaus spannende Weinbergspartellen ausfindig zu machen. Ihm geht es nicht in erster Linie um den klangvollen Namen oder Crus-Status des jeweiligen Weinbergs. Die tatsächliche Qualität der Parzelle und vor allem das Alter und die Qualität der Reben und ganz besonders die Weinbergarbeit sind für ihn wichtig. So findet man in seinem Portfolio eine ganze Reihe sogenannten kleiner Burgunder. Hinter dem schlichten Namen Côtes de Nuits Villages verbirgt sich zum Beispiel ein Weinberg im Ort Ladoix mit fast 100 Jahre alten Reben. Sein Maranges 1er cru "La Croix aux Moines" und der Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" genießen in Insiderkreisen inzwischen höchstes Ansehen. Die Trauben von den renommierten 1er oder Grand Crus kauft er ausschließlich bei absoluten Spitzen-Domänen.



The Wine Advocate – Robert Parker zu den 2009er von Camille Giroud: „I was very impressed with the wines I tasted at Camille Giroud. While top selections are hugely successful, readers should also pay attention to the village wines, which deliver plenty of character at accessible prices.“



Auslieferung der Weine von Camille Giroud erfolgt ca. Anfang November 2011

	Listenpreis	Ankunftsofferte
□ 2009 Bourgogne Blanc	€ 17,50	€ 15,50
Aus einer Parzelle beim Ort Puligny-Montrachet gelegen. Ein hocheleganter, feiner Bourgogne blanc mit mit glasklarer Aromatik, einer feinen Zitrusfrucht, animierenden Frische und kühler Mineralik. Trinken 2011-2018		
▪ 2009 Hautes Côte de Beaune "Au Cretot"	€ 18,90	€ 16,80
Oberhalb der 1er Cru Weinberge von Beaune gelegen, sozusagen gerade außerhalb der Gemeindegrenze. Ein extrem steiler und steiniger Weinberg, der von dem besonders warmen Jahrgang 2009 profitiert hat. Minerlich und kühl liegt der Wein am Gaumen, besitzt die Kraft eines guten Beaune zur der sich eine steinige, herbwürzige Mineralik gesellt. Ein charaktervoller Burgunder mit klarer Terroirprägung zum kleinen Preis. Trinken 2014-2025		
▪ 2009 Côte de Beaune Villages	€ 19,80	€ 17,80
Hinter diesem schlicht als Côtes des Beaune Village etikettierten Wein verbirgt sich in Wahrheit ein ein Ladoix „Les Chaillots“, der Wein ist sozusagen ein Understatement von David Croix. In der Nase eine feine, herbe Würze mit viel Kirsche, Cassis und einem feinen Toasting. Am Gaumen zupackend, mit dunkler Beerenfrucht, viel Cassis, einer würzig-kühlen Struktur und feinen rauchigen Komponenten. Ein herrlich charaktervoller und konzentrierter Côte de Beaune Villages mit Tiefe. Trinken 2014-2025		
▪ 2009 Maranges 1er cru "La Croix aux Moines"	€ 25,00	€ 22,50
Dass Davids Gespür ein außergewöhnliches Gespür für wenig bekannte aber qualitativ umso herausragende Weinberge hat beweist er mit diesem Maranges 1er Cru. Maranges liegt im südlichen Zipfel der Côte de Beaune. Bereits in der Nase wunderbar komplex, auf der einen Seite tief konzentriert in seiner Beerenfrucht, auf der anderen Seite aber auch ungemein fein und charmant. Am Gaumen herrlich viel Fruchtkonzentration zu der sich eine mineralische Finesse und zarterdige Nuancen gesellen. Bereits heute herrlich ausgeglichen, die Tannine sind weich und edel. Im Abgang feinwürzige Aromen. Ein charaktervoller Charmeur und Must-Buy mit Entwicklungspotenzial. Trinken 2013-25		
▪ 2009 Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"	€ 28,00	€ 24,50
Und noch ein Geheimtipp von David Croix. Im direkten Vergleich zum obigen Maranges ist dieser Santenay 1er Cru steiniger, kühler und mineralischer in der Stilistik. Die Frucht geht mehr in die Richtung von Blaubeeren und Cassis und ist unterlegt mit einer schönen Frische. In der Aromatik finden wir Menthol, Blüten und ein feines Toasting, die Tannine sind präsent aber wunderbar reif. Im Angang getragen von einer feinen, kalkigen Minerlik die eine kühle Finesse Verleiht. Trinken 2015-2025.		
▪ 2009 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Les Peuillettes"	€ 29,80	€ 26,50
Ein ungemein kraftvoller, fast barocker Savigny-les-Beaune mit dunkler Beerenfrucht, der typisch erdigen Note und schönen Gewürzaromen. Auch am Gaumen mit viel Fruchtfleisch und tiefgründig. Klar erkennbar ist der Jahrgang 2009, der diesem Savigny neben seiner Kraft eine schöne Sinnlichkeit verleiht, die Tannine sind außergewöhnlich edel für diese Appellation. Trinken 2015-2025		
▪ 2009 Beaune 1er Cru "Les Avaux"	€ 34,80	€ 29,80
In 2009 unser Favorit unter den Beaune von Camille Giroud. Ein großartiger 1er Cru, intensiv, zugleich klar und edel in seiner Frucht. Am Gaumen mit viel Spannung, mineralischer Klasse und einer schönen Vielschichtigkeit. Sinnlich und fein in seinem Abgang. Ein hochedler Beaune 1er Cru aus einem großen Jahrgang. Trinken 2014-2028		
▪ 2009 Gevrey-Chambertin "Les Crais"	€ 35,00	€ 29,80
Ein absolut edeler Gevrey-Chambertin. Wunderbar duftig und animierend in seinem Bukett, am Gaumen sehr fein in seiner Frucht, nicht zu dick sondern auf der eleganten Seite, ganz wie es sich für die Appellation gehört. Der Name „les Crais“ deutet auf den besonders kreidehaltigen Boden dieser Lage hin, der dem Weine seinen Charme und einen edlen Abgang verleiht. Trinken 2012-2025		
▪ 2009 Vosne-Romanée	€ 45,00	€ 39,00
Der Klassiker aus dem Hause Camille Giroud. Die Trauben stammen von zwei Parzellen mit zum Teil 100 Jahre alten Reben. Bereits in der Nase ganz und gar Vosne-Romanée mit einem Mix aus reifer, edler Beerenfrucht und feinsten, mineralischen Gewürznoten. Füllt den Gaumen mit seiner Frucht aus Cassis und Blaubeeren reich aus und bleibt dabei distinguiert und kühl. Die ganze Aromatik ist herrlich dunkel und tiefgründig mit Noten von Sternanis, Zimt und viel mineralischem Graphit. Wunderbar dicht, edel und lang im Abgang. Ein absolut hochkarätiger Vosne-Romanée traditioneller Machart mit hoher Lebenserwartung. Trinken 2016-2030		
▪ 2009 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru „Les Vaucrains“	€ 56,00	€ 49,00
Die Reben in diesem Weinberg sind gut 90 Jahre alt, heraus kommt ein absolut außergewöhnlicher Nuits-Saint-Georges. In 2009 ist es einer der herausragenden Weine bei David Croix. Hier ist nichts von jener gewissen Strenge zu erkennen, welche die Weine von Nuits-Saint-Georges öfters besitzen. Jahrgangsgemäß hochkonzentriert besitzt der Wein zugleich eine unvergleichliche Finesse. Der Trinkfluß ist hochedel, wie an einer Schnur reihen sich feine Frucht- und Gewürzaromen auf. Nur ganz selten besitzt ein Nuits-Saint-Georges diese Klasse. 2019-2035		

- **2009 Corton Rognets Grand Cru** € 72,00 € 65,00
 Eine absolute Überraschung ist für uns der 2009er Corton Rognets. Die Lage liegt direkt auf der Genze zum Corton Charlemagne. David Croix hat den Wein mit 30% seiner Rappen vergoren. Wir können uns nicht erinnern jemals einen so duftigen und würzigen Corton im Glas gehabt zu haben. Bereits die Nase verströmt einen ganzen Basar orientalischer Gewürze, die Frucht ist wunderbar spielerisch mit Noten von Veilchen und frischen roten Beeren. Am Gaumen ist der Wein fast tänzerisch und feminin. Er schwebt förmlich, die Tannine sind pudrig und unterstreichen die noble Ausstrahlung. Trinken 2015-2030
- **2009 Corton Clos du Roi Grand Cru** € 76,00 € 69,00
 Der Clos du Roi tritt im Gegensatz zum Rognets deutlich maskuliner auf, eben so wie man es von der Lage kennt. Die gesamte Aromatik ist dunkler gefärbt, die Frucht fast barock. Am Gaumen ausgestattet mit viel Karft und Konzentration, erdigen Nuancen und feinen floralen Aromaaen. Tiefgründig aber verschlossen in seinem Abgang. Hat das Zeug zum barocken Klassiker. Trinken 2015-2035
- **2009 Clos Vougeot Grand Cru** € 105,- € 90,00
 Ein großer Clos de Vougeot der beweist wieviel Finesse in dieser Lage stecken kann. Vergoren zum Teil mit den eigenen Rappen. Bereits in der Nase ungemein delikat und fein in seinen Aromen und zugleich mit einer wunderbaren Frische. Am Gaumen hochelegant, transparent und edel, sodass man fast die große innere Konzentration übersehen könnte. Ein großer, zeitloser Burgunder von beispielhafter Reintönigkeit und Finesse. Trinken 2018-2040
- **2009 Chambertin Grand Cru** € 159,- € 138,00
 Der Aristokrat unter den Burgundern. Unendlich reich und kraftvoll, und doch so kühl und legegant. Ein echter Bilderbuch-Chambertin aus einem großen Jahr, der wohl 20 Jahre Reife verlangt, um seinen Höhepunkt nahezukommen. Trinken 2010-2050.

In 2009 voller Finesse und mineralischer Frische

DOMAINE ARLAUD

Seit der Übernahme des Familienweingutes durch die Geschwister Cyprien, Romaine und Bertille vor 10 Jahren werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet. Dieser Schritt war den dreien sehr wichtig, wurde doch gerade in Burgund in der



Vergangenheit mit Pestiziden und Herbiziden nicht gezeit. „Mittels der naturnahen Bewirtschaftung erhalten wir Trauben mit klar erkennbarem Terroirgeschmack, denn nur eine gesunde Natur kann auch ihren gesamten Aromenreichtum an die Trauben weitergeben“, sagen die drei heute. Ihr Erfolg stellte sich schnell ein und zu Recht wurden ihre Weine schnell von den wichtigsten Weinjournalisten in den höchsten Tönen gepriesen. Herausragendes Merkmal der Weine sind ihre reife und zugleich elegante Frucht und ihre besonders feinen Tanninstruktur. Seit dem Jahrgang 2007 liegt ein weiterer wichtiger Fokus der drei darauf, das jeweilige Terroir noch deutlicher zum Ausdruck zu bringen. Dazu achtet man bei der Wahl des richtigen Lesezeitpunkts verstärkt auf die Säurewerte, um den Weinen mehr Frische und vor allem Lagerfähigkeit zu geben. Der Ausbau erfolgt inzwischen ohne Schwefel, selbstverständlich komplett auf den eignen Hefen, abgezogen wird nur noch einmal, kurz vor der Abfüllung. Somit stellt der Jahrgang 2009 in gewisser Weise einen kleinen Stilwandel, eine Verfeinerung dar. Nach wie vor besitzen die Weine ihren wunderbar reifen und fruchtigen Charme, zugleich treten sie

jetzt aber kühler und frischer auf. Sie besitzen jetzt deutlich mehr mineralische Lagentypizität und dadurch mehr geschmackliche Länge am Gaumen. Mit den 2009ern präsentieren die drei heute zweifelsfrei den derzeitigen Höhepunkt Ihrer Laufbahn.

Auslieferung der Weine von Arlaud erfolgt ca. Ende November 2011

- | | Listenpreis | Ankunftsangebote |
|--|-------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <p>▪ 2009 Bourgogne "Roncevie" € 17,50 € 16,00
 Aus einem Weinberg, direkt neben dem bekannten Gevrey-Chambertin "Clos de la Justice" gelegen. Für einen sogenannten "einfachen" Bourgogne auch in 2009 wieder eine echte Benchmark, genau das wollen die Arlauds. Elegant in seiner Aromatik aus dunklen Beeren, unterlegt mit einer feinen erdigen Note. Er besitzt eine schöne Konzentration, ausgewogene Harmonie und gute Länge. Klar erkennbar ist seine noble Herkunft. Trinken 2013-2020</p> <p>▪ 2009 Chambolle-Musigny € 36,00 € 32,00
 Für uns der schönste Villages-Wein bei den Arlauds. Herrlich reintonig, dicht und kühl zugleich in seiner Frucht. Auch am Gaumen ungemein feinfruchtig und konzentriert, dabei elegant und kühl zugleich, wie es sich für einen Chambolle-Musigny gehört. Perfekt verbindet dieser Wein die hedonistische Beerenfrucht mit der feinherben Mineralik seiner Appellation. Trinken 2014-2025</p> <p>▪ 2009 Chambolle-Musigny 1er Cru "Sentières" € 49,50 € 45,00
 Wir freuen uns Ihnen ab 2009 diesen Chambolle-Musigny 1^{er} cru von Arlaud mitanbieten zu können. Er schließt eine wichtige Lücke in unserem Sortiment. Auf der einen Seite konzentrierter als obiger Village besitzt der 1er Cru „Sentières“ die klar erkennbare Klasse seines Terroirs. Er wird am Gaumen getragen von einer spielerischen, ungemeinen subtilen und zugleich tiefgründigen Mineralik, die dem Wein eine unvergleichliche Balance und Länge verleiht. Trinken 2015-2030</p> <p>▪ 2009 Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Ruchottes" € 49,50 € 45,00
 Die ältesten Reben der Familie Arlaud stehen im Weinberg "Les Ruchottes" direkt unterhalb des legendären Clos de Tart. Erwartungsgemäß ist er auch in 2009er wieder der kraftvollste und konzentrierteste 1er Cru bei den Arlauds. Dunkel und konzentriert in seiner Beerenfrucht, die wunderbar unterlegt ist mit einer kraftvollen Mineralik mit viel dunklen Gewürzen, einer zart edrigen Note und reifen Tanninen. Ein großartiger Morey-Saint-Denis. Trinken 2015-2030</p> <p>▪ 2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Aux Combottes" € 49,50 € 45,00
 Die Lage "Aux Combottes" ist komplett unrahmt von den Grand Crus Clos de la Roche, Latricières- und Charme-Chambertin. In seiner Aromatik ungemein duftig und charmant mit einem Mix aus Gewürzen, frischen Wiesenkräutern, dunklen Waldbeeren und warmem Gestein. Auch am Gaumen herrlich edel, subtil kleidet er den Gaumen aus. Trinken 2015-2030</p> | | |

▪ **2009 Clos de la Roche Grand Cru**

€ 89,00

€ 78,00

Ein ungemein feiner, mineralischer Clos de la Roche, der Fokus dieses Weines liegt ganz und gar auf seinem Terroir. Auch am Gaumen herrlich frisch, die Frucht ist konzentriert zugleich aber angenehm kühl, die Textur eingepackt in eine feinkalkige Mineralik. Trinken 2018-2030

Beweist auch in 2009 seine Klasse

DOMAINE FOURRIER

Gut 10 Jahre ist es inzwischen her, dass Jean-Marie Fourrier die Leitung des Gutes von seinem Vater übernommen hat. Heute zählen die wichtigsten Weinjournalisten seine Domaine zur Elite in Burgund. Inspiriert unter anderem vom Altmeister Henry Mayer, bei dem er in die Lehre ging, hat er diese Zeit genutzt akribisch an der Qualität seiner Weine zu feilen. Dabei hat er nie versucht, den Stil seines legendären Lehrmeisters zu kopieren, sondern bewußt seinen ganz eigenen Stil entwickelt. Dieser ist geprägt von den zum Teil 100 Jahre alten Reben, allesamt eine "Seleccion Massale", seiner Zeit von Hand geschnittene Edelreißer, die er von seinem Vater übernehmen konnte. Diese alten Reben haben besonders kleinbeerige Trauben mit hochkonzentriertem Saft, den es gilt möglichst natürlich im Keller auszubauen. Deshalb verzichtet Jean-Marie Fourrier ganz bewußt auf eine übermäßige Extraktion und schwört auf einen besonders langen und natürlichen Ausbau auf den eigenen Hefen, ganz ohne Schwefel, allein konserviert durch die eigene Gärkohlenensäure. Abgezogen wird der Wein nur einmal, kurz vor der Abfüllung. Schwierige Jahrgänge wie 2003 mit ihrer übermäßigen Hitze aber auch 2004 mit eher mangelnder physiologischer Reife hat Jean-Marie mit großer Bravour gemeistert. Seine Weine dieser Jahrgänge gelten heute zu Recht als die besten in ganz Burgund. Und so ist es selbstredend, dass Jean-Marie Fourrier auch in 2009 nicht dem Glauben verfallen ist, einen einfachen Jahrgang vor sich zu haben. Mit höchster Akribie hat er den exakten Lesezeitpunkt jeder einzelnen Parzelle gewählt, mit dem Ziel, möglich viel Frische bei gleichzeitig perfekter physiologischer Reife einzufangen. Und so zählt das, was er in 2009 auf die Flasche gefüllt hat zum Besten, Feinsten und Entwicklungsfähigsten, was der Jahrgang zu bieten hat. Inzwischen übersteigt jedoch die internationale Nachfrage bei weitem seine Produktion. Seit nun 9 Jahren arbeiten wir mit Jean-Marie zusammen und dürfen uns deshalb auch in 2009 über eine solide Allokation freuen.



Auslieferung der Weine von Fourrier erfolgt ca. Anfang Dezember 2011

▪ **2009 Morey Saint Denis „Clos Solon“**

Listenpreis

Ankunftsangebote

€ 37,50

€ 33,00

Wine Advocate.com: "The 2009 Morey St. Denis Clos Solon is classy and elegant. Bright red fruits melt into flowers as this inviting, graceful wine opens up in the glass. Though understated, there is plenty of underlying material here. The finish is long and substantial. This is a terrific entry-level Burgundy. Anticipated maturity: 2017-2024."

▪ **2009 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“**

€ 39,80

€ 34,50

Inzwischen gilt der Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" von Jean Marie Fourrier als einer der Allerbesten überhaupt. Ein hochfeiner Burgunder, bereits in der Nase erkennt man die herrlich kühle Fruchtaromatik und zarttrachige Mineralik. Am Gaumen absolut klar und edel, mit zunehmender Belüftung entfaltet sich die Frucht und zeigt ihre wunderbare Tiefe. Ein absolut perfekt balancierter Gevrey-Chambertin mit großem Potenzial. Trinken 2017-2029

▪ **2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Cherbaudes“**

€ 65,00

€ 59,00

Die Lage Cherbaudes grenzt direkt an die Grand Cru Chapelle, bzw. Charmes-Chambertin. Wie seine berühmten Nachbarn steht er für Sinnlichkeit und Balance oder sagen wir Gevey-Chambertin at its best. In 2009 besitzt der Cherbaudes eine beachtliche Konzentration, tiefdunkel ist seine Frucht, absolut beachtlich die Amromenkonzentration. Absolut perfekt fügen sich alle Komponenten zusammen und hinterlassen einen unvergesslichen Eindruck der perfekten Symbiose aus Fruchtkonzentration und Charme. Trinken 2016-2030

Nicolas Potel und die Equipe von Roche de Bellene



