



WEINGUT MATTHIAS GAUL

PFALZ

"Und der Wein scheint ihm durch die Adern zu fließen. Solch eine vorgelegte Kollektion verdient den höchsten Respekt (...). Gaul bringt es fertig, seine Weine durch die Bank mit einer passenden Fülle auszustatten (...)", so lautet das Lob des renommierten Weinführers Gault Millau in der aktuellen Ausgabe 2014.

Das kommt nicht von ungefähr. Genügte der Vätergeneration noch eine Ausbildung zum Kellermeister, so hängt Matthias Gaul wie viele andere seiner Generation noch ein wissenschaftliches Studi-

um der Önologie dran. Zusätzliche Lehr- und Wanderjahre im Ausland und in Übersee haben seinen Blick heute deutlich über den dörflichen Tellerrand hinaus. So pflegt er zum Beispiel enge Freundschaft zu einigen der renommiertesten Winzer in Burgund. Und genau das schmeckt man, denn auch seine wohldosiert im gebrauchten Barrique ausgebauten Weiß- und Rotweine zählen zum Besten, was Deutschland zu bieten hat. Und genau hier möchten wir heute ansetzen, denn bei der Verkostung der 2012er Jungweine stießen wir bei ihm im

Keller auf ein Barrique, welches uns absolut faszinierte. Es handelt sich um einen Chardonnay aus einer besonders kalkreichen Parzelle in seinem besten Weinberg in Asselheim. Ursprünglich vorgesehen, um dem 2012er Pas de Deux Blanc, einer Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, den letzten Schliff zu geben, erschien uns dieser Wein dafür einfach zu schade. **Wir haben Matthias Gaul deshalb gebeten dieses Fass exklusiv für uns als „Collection VINISÜD“ abzufüllen.**

■ 2012 Chardonnay „Collection VINISÜD“



(19,73 €/Liter) 14,80 €

Ausgebaut im gebrauchten Barrique des Hauses Lucien Le Moine aus Beaune besitzt der Wein eine wunderbare Reife und exotische Frucht mit Birnen und etwas Ananas. Das Holz ist präsent aber absolut fein und vor allem bestens integriert. Am Gaumen finden wir die für Matthias Gaul typische Saftigkeit und Fülle wieder, die hier perfekt von mineralischen, kalkreichen Terroir ausbalanciert wird. Eine feinziselierte Frische im Abgang rundet das Gesamtbild ab. Das Ganze zu einem absolut fairen Preis.

Inzwischen sind die ersten 2013 von Matthias Gaul bei uns eingetroffen, zudem die 2012er seiner beiden beliebten Pinot Noirs.

■ 2013 Sommertime trocken

(9,73 €/Liter) 7,30 €

Die perfekte Liaison zwischen Weißburgunder, Scheurebe und Rivaner, leicht, feinduftig und beschwingt. Der ideale Sommerwein oder auch als Aperitif.

■ 2013 Grauburgunder trocken

(10,53 €/Liter) 7,90 €

Ein Grauburgunder wie aus dem Bilderbuch. Herrlich aromatisch mit reichlich gelben Früchten, feinen Gewürz- und Röstnoten, saftig und doch wunderbar erfrischend.

■ 2013 Riesling trocken „Terrain Calcaire“

(10,53 €/Liter) 7,90 €

Er wächst, wie der Name schon verrät auf einem steinigen Boden mit feinstem Muschelkalk. Glockenklar in seiner Aromatik von Limetten, Maracuja, Weinbergpfirsich und duftigen Kräutern, die perfekt in eine feine Mineralität eingebettet ist. Ein echter Charakter-Riesling mit Ausdruck, toller Länge und Klasse.

■ 2012 Riesling trocken „Kallstadt“

(12,67 €/Liter) 9,50 €

Der 2012er Riesling aus Kallstadt brilliert mit intensiver Fruchtigkeit und verführt mit einem ausgewogenen Körper und würziger Dichte. Im Abgang erkennt man schön die noble Mineralik der besten Lagen von Kallstadt.

■ 2012 Pinot Noir

(12,67 €/Liter) 9,50 €

Bereits bei diesem Pinot Noir erkennt man unweigerlich die Burgundische Ader, nicht umsonst unterhält Matthias Gaul enge Freundschaften zu Winzern in dieser Region. Klare Spätburgunder-Nase mit kühlen roten Johannisbeeren und etwas Minze und frische Kräuter, unterlegt mit einer ganz zarten Holznote. Am Gaumen mit einer herrlich feinen Burgunderfrucht, das ganze eingepackt in eine elegante Struktur und mit animierender Frische im Abgang.

■ 2012 Pinot Noir „Asselheim“

(17,07 €/Liter) 12,80 €

Ehemals „Stapp & Gaul“! Die Selektion der Trauben basiert auf den ältesten Reben des eigenen Gutes, der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques des Hauses Lucien Le Moine aus Beaune. Heraus gekommen ist ein wunderbar sinnlicher Pinot Noir mit viel Charme und Spiel am Gaumen und das zu einem höchst attraktiven Burgunder-Preis.



Sein Name ist Programm, denn Stefan Steinmetz hat ein besonderes Gespür für alte Weinbergsterrassen an der Mosel und verblüfft uns mit Weinen wie zum Beispiel Veldener Grafschaft Sonneberg oder Wintricher Geierslay, die auch wir vorher nicht kannten. Bei einem Spaziergang zusammen mit Stefan Steinmetz erfährt man jedoch schnell, warum gerade diese kleinen Terrassen so besonders sind. Es sind zum Teil winzige, ultra stei-

le Parzellen, die von der großen Flurbereinigung in den 90er Jahren verschont geblieben sind. Und genau das kommt Stefan Steinmetz entgegen, denn er will unverfälschte Terroirweine machen und nichts anderes! Der Stil seiner Weine ist entsprechend puristisch, hier wird nichts geschönt. Vergoren wird ausschließlich auf den eigenen wilden Hefen und der Ausbau erfolgt in großen Holzfudern im Gewölbekeller aus dem 18. Jahrhundert.

Auf Grund der extrem niedrigen Erträge besitzen seine Weine eine für die Mosel fast ungewöhnliche Dichte und Cremigkeit. Um das ganze Aromenspektrum der 2012er zu erleben empfiehlt Stefan Steinmetz diese 2-3 Stunden vorher zu dekantieren. Die Wirkung ist verblüffend, denn mit zunehmender Belüftung gewinnen seine Weine an Komplexität und Schlift.



■ **2012 Riesling Brauneberg**



(11,33 €/Liter) **8,50 €**

DAS Paradebeispiel eines Moselrieslings: Glockenklare Rieslingnase mit Aromen von Weinbergpfirsich und Frühlingskräutern, unterlegt mit feinsten Schiefernote. Am Gaumen mit einem faszinierendes Spiel zwischen Frische und feiner Frucht. Überaus köstlich und elegant, mit einem hochfeinen Aromenspiel aus Marille und Pfirsich, die feine Schiefernote ist gleichwohl vorhanden und unterstützt ganz zart die Schönheit dieser Aromen. **Topp Preis-Genussverhältnis!**

■ **2012 Riesling Wintricher Geierslay „sur lie“**

(14,67 €/Liter) **11,00 €**

Die Lage Wintricher Geierslay unweit von Brauneberg galt im 19. Jahrhundert als eine der allerbesten an der Mosel und erzielte mit die höchsten Preise. 2009 bot sich Stefan Steinmetz die Gelegenheit, hier eine 1 ha große Parzelle zu erwerben. Neben feinstem Schiefer weist der Boden viel Eisenoxid und Quarzit auf. Dementsprechend fein und elegant ist die Mineralik in diesem Wein, den Stefan Steinmetz bis zur Füllung auf der Feinhefe (sur lie) ausgebaut hat. Dies unterstreicht die Struktur zusätzlich. Am besten öffnen Sie den Wein eine halbe Stunde vorher. In der Nase ungemein fein und dicht zugleich. Die schieferigen Noten sind unterlegt mit Wiesenkräutern und Zitrusfrüchten. Am Gaumen herrlich edel, animierend frisch und lang anhaltend. Ein brillanter Riesling, der erst ganz am Anfang seiner Entwicklung steht.

■ **2012 Riesling Veldener Grafschaft Sonneberg „Alte Reben“**

(16,67 €/Liter) **12,50 €**

Frucht und Exotik pur. Mit satter gelber Rieslingfrucht tritt der Wein auf die Zunge, Aromen von Ananas, Pfirsich und Maracuja sind perfekt unterlegt mit einer feinen, zitronigen Frische. Am Gaumen mit viel Energie und einer animierenden Spannung zwischen der exotischen Frucht und der kühlen Moselfrische. Im Abgang mit einer feinherben Mineralik, die an Zeste von Rosa Grapefruits erinnert.

■ **2012 Riesling Drohner Hofberg „GD“**

(25,20 €/Liter) **18,90 €**

Wie ein Hohlspiegel fängt die Lage Drohner Hofberg jeden Sonnenstrahl ein. Goldgelb und prall gefüllt mit reifer Frucht ist der 2012er. Ein Reichtum, der wunderbar umhüllt wird von einer tiefgründigen Schiefernote, die ihm Halt gibt und zudem eine noble Würze von Szechuanpfeffer und Orangenschale verleiht. Ein großartiger, fast barocker Riesling mit unendlichem Tiefgang.

■ **2012 Riesling Piesporter Falkenberg „Von den Terrassen“**

(26,00 €/Liter) **19,50 €**

Perfekt fokussiert präsentiert sich der 2012er Falkenberg. Wie an einem seidenen Faden reiht sich sein edles Aromenspiel auf. Eine kräuterwürzige, zarte Mineralik, dazu Feuerstein und Schiefer, darin tief eingebunden die hochkonzentrierte und zugleich glockenklare Frucht. Ein Elixier aus feinsten Rieslingfrucht und flüssigem Gestein mit Strahlkraft.

Absolut außergewöhnlich und richtig gut

Spätburgunder von der Mosel, das war eigentlich bei uns nicht auf unserem Plan. Stefan Steinmetz hat in 2011 aber zwei absolut außergewöhnliche Exemplare davon gekeltert. Ausgebaut im gebrauchten Barriques aus Burgund, von Dujac in Morey-Saint-Denis. Auch die Reben stammen aus Burgund, der Ertrag ist drakonisch niedrig. Komplette auf den Rappen vergoren, traditionell im offenen Bottich, ausgebaut auf den eigenen Hefen, abgefüllt unfiltriert direkt vom Fass. Es ist schwer einen Favoriten zu küren, der Herrenberg ist vielleicht etwas feiner, der Paulinsberg hat Kraft und Tiefe. Herausgekommen sind beileibe keine Burgundkopien sondern zwei absolut eigenständige, hochkarätige Pinot Noirs mit klarer Schieferprägung.

■ **2011 Pinot Noir „Kestener Herrenberg“**

(28,67€/Liter) **21,50 €**

■ **2011 Pinot Noir „Kestener Paulinsberg“**

(31,33€/Liter) **23,50 €**

Frühlingsfest bei VINISÜD

Freitag, 23. Mai von 14 bis 19 Uhr & Samstag 24. Mai von 10 bis 16 Uhr

Ein Querschnitt durch unser Sortiment mit dem Schwerpunkt auf den 2013er Weißweinen aus Deutschland und unsere Neuentdeckungen aus Frankreich. Eintritt frei.

Unsere Champagner-Entdeckung in 2013

CHAMPAGNE DANIEL SAVART

CHAMPAGNE

Die Resonanz auf Savart, unsere Champagner-Neuentdeckung vom letzten Jahr ist schier überwältigend. Unter der Vielzahl der heute spannenden Winzerchampagner nimmt Frédéric Savart eine gewisse Sonderstellung ein. Das liegt zu einem an seiner sehr überschaubaren Größe, nur ganze 20.000 Flaschen verlassen jährlich sein kleines Weingut in Ecueil, bei ihm ist noch alles echte Handarbeit, eben Haute Couture. Sowohl im Weinberg, beim Ausbau im Holzfass, bei der Versektung, hier wird jede Flasche noch von Hand gerüttelt und schließlich von Hand

degorgiert. Hinzu kommt die besondere Stilistik seiner Champagner, welche ganz klar einen weinigen, einen burgundischen Charakter besitzen. Das kommt nicht von ungefähr, Frédéric Savart ist unter anderem mit Jeremy Seysses (Domaine Dujac), Pierre-Yves Collin und Rafael Coche-Dury befreundet. Von diesen stammen seine Holzfässer in denen seine Grundweine reifen, diese Winzer haben die Stilistik seiner Champagner nachdrücklich mitgeprägt. Seine Champagner sind dementsprechend glasklar, wie ein Puligny-Montrachet, im Trunk mit einer

kühlen, noblen Frucht, absolut trocken und mineralisch aber nicht sauer, die Perlage ist fein und dezent, um den weinigen Charakter nicht zu stören.

Binnen weniger Wochen war im vergangenen Jahr unser Kontingent des überragenden 2008er Vintage vergriffen, zu Recht wie wir meinen. Frédéric hat Wort gehalten und wir haben jetzt noch einmal ein kleines Kontingent dieses grandiosen Jahrgangs-Champagners erhalten, zudem die neuen Degorgements der beiden weißen und seines genialen Rosé-Champagners.

■ Champagne Brut „L'ouverture“

(39,73 €/Liter) **29,80 €**

Glasklare, animierend feinduftige Nase mit Noten von Holunder, Cassisblättern, Zitronengras, reifen Quitten und ganz zarten Hefenoten. Am Gaumen herrlich klar und zugleich reif in der Frucht. Auch hier reife Quitten, animierende Zitrusnoten, frische Kräuter, eine feine und kühl strahlende Mineralik im Abgang. Hochfein in der Perlage. In Spiel zwischen Frucht und Frische perfekt balanciert. Ein finessenreicher, edler Champagner der einfach Lust auf mehr macht. Ideal als Aperitif aber auch zu einer Plat de fruits de mer.

■ Champagne Brut „L'accomplie“ 0,375l Flasche

(48,00 €/Liter) **18,00 €**

■ Champagne Brut „L'accomplie“ 0,75l Flasche

(48,00 €/Liter) **36,00 €**

■ Champagne Brut „L'accomplie“ Magnum 1,5l Flasche

(52,00 €/Liter) **78,00 €**

Sehr feine, noble Nase, klar geprägt von der Klasse seines Terroirs. Die Fruchtnoten zeigen feine exotische Anklänge und sind dabei edel und distinguiert. Sie sind unterlegt von kräuterwürzigen Komponenten und der kühlen Note des edlen Gesteins. Am Gaumen kommt die Terroirprägung dieses Champagners noch besser zum Ausdruck. Hochfein, zugleich konzentriert, mit Druck tritt er auf den Gaumen, ist komplex und dichtgewoben. Die Fruchtaromatik ist tiefgründig, sie ist perfekt eingebettet in eine geschliffene Mineralik. Der Abgang ist herrlich lang und finessenreich, wie man es sonst eher aus dem Burgund kennt. Als Aperitif aber auch als perfekter Begleiteter zu feinen Fischgerichten.

■ 2008 Champagne Brut Millesime

(56,00 €/Liter) **42,00 €**

Was für eine Nase! Unweigerlich finden wir uns in Burgund wieder, in einer der besten 1er Cru Lagen von Puligny-Montrachet, in „Les Pucelles“ oder „Les Caillerets“, so fein, so edel und zugleich so dicht ist das Spiel der Aromen. Unverkennbar strahlt die Nase bereits eine besondere Klasse aus, die sich am Gaumen gleichwohl fortsetzt. Hier mit einer wunderbaren Konzentration, dabei hochkomplex und fein mit einem atemberaubenden Spiel zwischen Frucht, Frische und Mineralik. Dies scheint noch minutenlang im Abgang nachzuklingen. Diesem ganz großartigen Jahrgangs-Champagner trauen wir ein Reifepotenzial von 15 bis 20 Jahren zu.

■ Champagne Brut Rosé „Bulle de Rosé“ 0,375l Flasche

(52,00 €/Liter) **19,50 €**

■ Champagne Brut Rosé „Bulle de Rosé“ 0,75l Flasche

(48,00 €/Liter) **36,00 €**

Einer der besten Roséchampagner die wir kennen. Zart lachsfarben, feinduftige Nase mit Noten von frischen roten Johannisbeeren und Rosenblättern. Am Gaumen mit einer herrlich animierenden Fruchtaromatik, ungemein wenig im Charakter, lebendig und genussfreudig. Rosé-Champagner muss Spaß machen, beim Picknick, zum halben Hummer oder einfach nur so. Dieser hier ist ein Traum. So muss ein Rosé-Champagner sein

■ Champagne Brut „Calliope“ (limitiert)

(65,33 €/Liter) **49,00 €**

■ Champagne Brut „La Dame de Cœur“ (limitiert)

(78,67 €/Liter) **59,00 €**



Wein-Plus Convention München

Samstag 12. April von 14 bis 21 Uhr & Sonntag 13. April von 13 bis 19 Uhr

Ort: Alte Kongresshalle an der Theresienwiese, 80339 München)

Im Rahmen der Weinmesse "Wein-Plus.eu Convention" präsentieren wir die Weine von "Barral & friends", eine kleine aber feine, anspruchsvolle Auswahl aus unserem Sortiment. Infos und Ticket-Gutscheine unter info@vinisud.de

Faugères, ein einzigartiges Terroir innerhalb des Languedoc

Jeder der schon mal im Faugères, jener hügligen Weinregion am Mittelmeer war, hat schnell erkannt, dass diese eine besondere Stellung innerhalb des Languedoc einnimmt. Eingebettet in kleine Wälder und auf geschwungenen Hügeln verteilen sich hier die Weinberge idyllisch auf kleine Parzellen. Dieses sorgt für ein ausgeglichenes Mikroklima, hinzu kommt ein mineralischer, schwarzer Schieferboden, der für eine einzigartige Würze in den Weinen sorgt. In diesem Frühjahr haben wir neben Didier Barral auch die Domaine de l'ancienne Mercerie besucht, einen alten Bekannten

DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE

LANGUEDOC

Im Jahr 2000 gründeten Nathalie und François Caumette in dem ehemaligen Kurzwarenladen der Großmutter, der „Ancienne Mercerie“, ihre Domaine de l'ancienne Mercerie. Von Seiten François kamen insgesamt 8 ha Weinberge dazu, von denen 5 ha in den besten Lagen von Faugères liegen. Weitere 1,3 ha in Faugères wurden mit Syrah und Grenache neu bepflanzt, sie sind das Baby der Domaine, wie es Nathalie liebevoll beschreibt.

Seit 2009 tragen die Weinberge das BIO-Siegel. François Caumette legt großen Wert auf eine aufwendige, traditionelle und manuelle Weinbergsarbeit, schließlich verfügt das Weingut über einen gro-

ßen Bestand an sehr alten Reben, gezogen im klassischen Goblet-Schnitt. Die Reben stehen sozusagen wie kleine Bäumchen in jeweils 2 Meter Abstand. Laub und Bodenarbeiten gehen hier nur per Hand, der Ertrag ist mit 20-25 hl/ha sehr bescheiden. Der alte Goblet-Schnitt sorgt übrigens dafür, dass während der heißen Sommermonate Trauben und Boden beschattet werden. Die Trauben behalten so mehr Frische, der Boden trocknet zudem nicht so stark aus. Die alten Winzer wussten nur zu gut, warum sie diese, zwar arbeitsintensivere Form wählten und nicht die heute populäre Drahtrahmenerziehung. Letztere Weinberge sind zwar maschinell leicht zu pfl-

gen und vor allem ertragsreicher, der Alkoholgehalt schießt hier im Sommer aber unweigerlich in die Höhe und die Tannine bleiben hart, so François Caumette.

Im Keller hat schließlich Nathalie das Sagen. Mit viel Fingerspitzengefühl arbeitet sie das heraus, was ihr die alten Reben liefern. Verwendet werden ausschließlich die eigenen, wilden Hefen, der Ausbau erfolgt in großen Stückfässern oder mehrfach belegten Barriques. Und so strahlen die Weine der Ancienne Mercerie wunderbar die Einzigartigkeit ihres Terroirs, nämlich das von Faugères aus.



■ 2013 Côteaux du Languedoc „Au Bonheur des Dames“

(11,33 €/Liter) **8,50 €**

Grenache Noir gibt in diesem Wein mit seiner satten aber zugleich kühlen Frucht den Ton an. Der 2013er zeigt sich noch jugendlich, mit satten Herzkirschen, sehr saftig und frisch zugleich. Im Angang würzig mit Noten von Lakritze und Unterholz.

■ 2011 Faugères „Les Petites Mains“

(13,07 €/Liter) **9,80 €**

Der Schieferboden prägt den Wein. Tiefdunkel in seiner Frucht, Brombeeren, eingelegte Kirschen, dazu etwas Bitterschokolade. Bei aller Kraft und Konzentration doch wunderbar balanciert und jetzt ein absoluter Hochgenuß.

■ 2012 Faugères „Couture“

(21,07 €/Liter) **15,80 €**

Eine Selektion der besten Syrah- und Carignan-Reben, ausgebaut im gebrauchten Barrique. Die Kraft der alten Reben, der niedrige Ertrag und der wohltdosierte Ausbau im Holzfass bringen einen ungemein kraftvollen

DOMAINE LEON BARRAL

LANGUEDOC

Authentischer und vor allem natürlicher geht's nicht. Die Weine von Didier Barral gehören unbestritten zu den herausragenden in ganz Frankreich. Didier ist einer der Pioniere des sogenannten „vin naturel“. Was grob übersetzt Naturwein bedeutet, beinhaltet im Detail eine komplexe Philosophie, die mit der der Biodynamik vergleichbar ist. Über die Jahre hinweg hat Didier Barral seine Arbeit perfektioniert. Learning by doing heißt seine Devise. Alles was er biodynamisch oder im Sinne des „Vin naturel“ im Weinberg oder Keller tut, das soll auch

qualitativ schmeckbar sein, also dem finalen Wein qualitativ dienen. Damit unterscheidet sich Didier Barral von jenen Dogmatikern, die das Thema „Vin Naturel“ mehr als Religion sehen und nicht mehr neutral auf das achten, was letztendlich als Wein dabei herauskommt. Kurz gesagt: Vins Naturels gibt es heute viele, die von der Güte eines Barrals aber nur verschwindet wenige. Und so spielen die Weine von Didier Barral inzwischen mit einer fast beispiellosen Selbstverständlichkeit in der ersten Liga, wie zum Beispiel der **Platz 1 in der**

aktuellen Languedoc-Verkostung von Wein-Plus zeigt. Mit 95 Punkten ließ hier der 2010er Faugères „Jadis“ selbst einen Spitzenwein wie den 2010er Grange des Peres hinter sich.

Didier Barrals Weine sind ungeschminkt, sie sind kraftvoll, manchmal auch wild, auf Grund ihrer Frische aber immer absolut delikate. Es sind Weine, denen man mit Worten nur schwer gerecht werden kann, denn sie zeigen uns eindrücklich, wie viel Eigenständigkeit und welches Potential im Languedoc noch immer schlummert.

■ **2012 Barral Blanc VDF**

(37,33 €/Liter) **28,00 €**

Vin Nature! Komplette unfiltriert und ungeschwefelt. Ein ungewöhnlicher Weißwein, der in keine Schublade passt. Oxydative Farbe, hochreife Aromen von gelben Früchten, Kräuter, Thymian, Karamell, geröstetem Brot. Ungemein komplexes Mundgefühl, ein echter Naturbursche.

■ **2011 Faugères**

(23,33 €/Liter) **17,50 €**

■ **2011 Faugères Magnum 1,5l**

(26,53 €/Liter) **39,80 €**

Inzwischen hängt Didier Barral die Messlatte mit seinem (einfachen) Faugères schwindelerregend hoch. Kurz gesagt, nur wenige Top-Cuvées der Region reichen qualitativ an diesen Faugères heran. Die Kraft des Jahrgangs ist unverkennbar, tiefdunkel gefärbt ist die Frucht. Das Bukett gibt sich ganz im Barral-Stil, mit reichlich Gewürzen, saftigen roten Beeren, feinen Garrigues-Aromen. Am Gaumen fast explosiv, kraftvoll und frisch zugleich. Unendlich reich und tief ist der Basar an roten Früchten und Gewürzen. Die Tannine sind seidenschweich und rahmen dieses Geschmacksbild wunderbar ein.

■ **2011 Faugères „Jadis“**

(34,00 €/Liter) **25,50 €**

■ **2011 Faugères „Jadis“ Magnum 1,5l**

(39,33 €/Liter) **59,00 €**

■ **2011 Faugères „Jadis“ Jeroboam 3l**

(42,67 €/Liter) **128,00 €**

Ein GRAND VIN DU TERROIR. Die ältesten Carignan-Reben bilden das Fundament dieses Weines. Reichhaltig, tiefgründig und absolut einzigartig mit einem Mix aus satten Fruchtaromen, noblen Mineralnoten und Sekundäraromen. Am Gaumen kraftvoll, fast ausladend, vielschichtig und doch absolut edel. In den letzten Jahrgängen hat der Faugères „Jadis“ deutlich an Klasse gewonnen. Seine Qualität und sein höherer Preis gegenüber dem normalen Faugères rechtfertigt er nicht durch mehr Konzentration, sondern über seine besondere Raffinesse. Es ist seine Mineralik, die Feinheit der Tannine und die besondere Länge am Gaumen, die ihm eine einzigartige noble Ausstrahlung verleihen. Didier Barral empfiehlt, diesen Jadis unbedingt 2-3 Stunden vorher zu dekantieren! Der 2010er war wie bereits erwähnt der glorreiche Sieger der großen Languedoc-Verkostung bei Wein-Plus.

■ **2011 Faugères „Valinière“**

(56,00 €/Liter) **42,00 €**

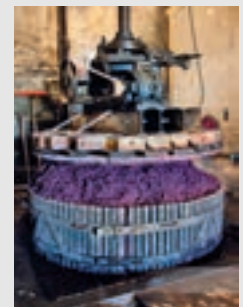
■ **2011 Faugères „Valinière“ Magnum 1,5l**

(65,33 €/Liter) **98,00 €**

■ **2011 Faugères „Valinière“ Jeroboam 3l**

(59,67 €/Liter) **179,00 €**

80% Mourvèdre und 20 % Syrah von einem Weinberg mit nördlicher Ausrichtung. Die 20% Syrah verleihen dem Wein das gewisse Extra, seine Frische, so Didier Barral. Nicht umsonst gilt der Faugères „Valinière“ inzwischen als einer der allerbesten Mourvèdre weltweit, manche behaupten sogar er sei der beste. Denn nur wenige Winzer meistern die Tücken dieser hochanspruchsvollen Rebsorte so meisterlich, wie Didier Barral. Hier öffnet die Rebsorte ein unvergleichlich feines und hochkomplexes Aromenspiel, für das sie immer gerühmt wird. Er ist ultradicht, ultrakomplex und ultrafein zugleich. Ein Elixier von Wein! Bitte 2-3 Stunden vorher dekantieren.



Diese alte Korbpresse ist jedes Jahr im Einsatz

Unsere neuen Entdeckungen an der Rhône

Unsere Verkostungsreise im März führte uns an die südliche Rhône. Wieder haben wir uns abseits der bekannten und ausgetretenen Pfade, abseits von Robert Parker und Co. bewegt, gezielt auf der Suche nach den wirklich spannenden, den authentischen Weinen in dieser Region. Es hat uns zwar einiges an Zeit und an die 350 Proben gekostet, dafür haben wir aber zwei wirklich einzigartige Weingüter neu für Sie entdecken können. Hier sind sie, die zwei schönsten Entdeckungen unserer diesjährigen Rhône-Tour auf die wir übrigens selber ziemlich stolz sind.

DOMAINE JEAN DAVID

Auf unseren Verkostungsreisen bekommen wir unzählige Weine ins Glas. Wir probieren, vergleichen, wägen ab und kommen schließlich zu einer Bewertung. Gut gemachte Weine gibt es heute richtig viele. Es gibt jedoch hier und da Weine, die sind anders, das schmeckt man sofort. Sie stechen aus der Masse heraus, nicht weil sie lauter oder konzentrierter sind, sie sind einfach anders als die Anderen. Sie hinterlassen so ein Bauchgefühl, welches zu beschreiben schwer fällt, man weiß aber sofort, da steckt mehr drin als

im ganzen Rest. Beim Probieren der Weine von Jean David erging es uns so, als berührten diese Weine unsere Seele. Die Revue du Vin de France schreibt: „Jean Davids Grenache-Weine besitzen einen weiblichen Charme.“ Das beschreibt es unserer Meinung nach nur zum Teil, denn zu dem besonderen Charme, welchen die Weine von Jean David besitzen kommt eine seltene Natürlichkeit und Ausgewogenheit mit hinzu. Die Weine besitzen ein Spiel und eine Tringigkeit, wie wir sie an der südlichen Rhône

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

ne bis dato kaum gesehen haben. Konzentriert sind sie absolut, gleichwohl sind keine sogenannten Parker-Weine, in ihrer Textur ungemein subtil schlummern hier viele leise Töne.

Die Liebe zur Rebsorte Grenache Noir hat Jean David von seinem Großvater geerbt. „Am Sonntag, wenn ein besonderer Wein auf den Tisch kommen sollte, dann hat mein Großvater stets einen feinen Châteauneuf-du-Pape geöffnet“, erinnert sich Jean David heute. Sein Großvater war es auch, der den Grund-

stock der Domaine mit heute über 100 Jahre alten Grenache Noir legte. Seit über 25 Jahren werden die Weinberge der Familie David, die in Seguret und damit in einem der besten Terroirs für Côtes du Rhône Villages liegen, kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Was den Ausbau angeht, so pflegt Jean David einen durch und durch traditionellen, handwerklichen, ja fast burgundischen Stil. Als ganze Trauben wird die Lese hier von Hand ganz behutsam in offenen

Holzbottichen vergoren, wobei er nur ganz zart extrahiert, also auf eine Pigage weitgehend verzichtet. So erhält man die volle Frucht und die vielschichtige Aromatik, welche die bis zu 120 Jahre Grenache-Reben liefern, so Jean David. Ausgebaut wird ausschließlich in großen, traditionellen Stückfässern oder im Betoncuves und das komplett ohne Schwefel. So können die Weine auf den eigenen, wilden Hefen reifend ihr komplexes und subtiles Aromenspiel voll entwickeln. So

hat es bereits sein Großvater gemacht. **Es ist die Reduzierung aufs Wesentliche, was diese Weine so besonders macht und weswegen sie aus der Masse herausragen.** Alte Weinberge, von einem der besten Terroirs der südlichen Rhône, liebevoll von Hand und im Einklang mit der Natur gepflegt. Ausgebaut mit viel Fingerspitzengefühl und mit großer Erfahrung.



■ **2013 Côtes du Rhône Blanc**

(19,33 €/Liter) **14,50 €**

Zwei Weißweine hat Jean David im Sortiment die für uns zu den schönsten zählen, die wir seit langem an der südlichen Rhône probiert haben. Dieser hier ist eine Cuvée aus 50% Rousanne & 50% Bourboulenc. Die traditionelle Rebsorte Rousanne steht für würzige, saftig fruchtige Weißweine mit Schmelz im Abgang. Die 50% Bourboulenc verleihen Frische und eine animierende Lebendigkeit im Trunk.

■ **2013 Côtes du Rhône „Rousanne“**

(19,33 €/Liter) **14,50 €**

100% Rousanne, ein Weißwein von beachtlicher Statur. Von der Substanz her auf dem Niveau eines weißen Châteauneuf-du-Pape, reich an Fruchtaromen, würzige Noten, Kraft und Länge im Abgang. Im Vergleich zum obigen der voluminösere und weichere Typ.

■ **2012 Côtes du Rhône**

(13,07 €/Liter) **9,80 €**

Von bis zu 20 Jahre alten Reben aus den Weinbergen von Seguret. Die Rebsorte Grenache Noir gibt hier den Ton an, komplementiert durch Counoise, Cinsault, Syrah, Mourvèdre und Carignan. Ganz bewusst pflegt Jean David auch diese alten Sorten, denn gerade sie verleihen der Rebsorte Grenache Noir eine zusätzliche Duftigkeit und vor allem Finesse. In der Frucht wunderbar saftig und konzentriert, reife Herzkirschen, sinnlich und ausgewogen. Bereits hier erkennt man wunderschön die handwerkliche Seele, welche alle Weine von Jean David auszeichnet. Es ist die Textur seiner Weine, die irgendwie besonders ist. Einerseits saftig und sinnlich konzentriert, jedoch nie überbordend, sondern immer trinkfreudig und elegant.

■ **2012 Seguret Côtes du Rhône Villages**

(18,00 €/Liter) **13,50 €**

Von bis zu 80 Jahre alten Reben. herrlich barock, hochkonzentriert in der Frucht und mit viel würziger Substanz am Gaumen. Dabei wunderbar ausgewogen, feinkörnig in den Gerbstoffen und edel im Abgang. Eine Referenz in dieser Preisklasse.

■ **2012 Seguret Côtes du Rhône Villages „Beau Nez“**

(22,00 €/Liter) **16,50 €**

„Beau Nez“, auf Deutsch „schöne Nase“ beschreibt diesen Wein absolut treffend. Zu der betörend feinen Frucht der Grenache Noir, die hier in perfekter Reife gelesen wurde, gesellt sich die seltene Rebsorte Counoise hinzu. Das Ergebnis ist umwerfend, bereits in der Nase hochreife rote Beeren, dabei aber sinnlich und duftig wie eine Blumenwiese. Am Gaumen betörend, gezuckerte rote Beeren, Kräuter, Minze und ein Hauch Garrigues. Der „Beau Nez“ ist der sinnlichste Côtes du Rhône, den wir seit langen getrunken haben.

■ **2012 Seguret Côtes du Rhône Villages „Les Levants“**

(24,00 €/Liter) **18,00 €**

Eine Parzelle mit bis zu 100 Jahre alten Reben in Westausrichtung. Ein kraftvoller, stoffiger Seguret, ungemein würzig, mit Noten von eingelegten Kirschen und Waldhimbeeren. Im Angang lang anhaltend, warm und mit einem sehr feinen Tannin.

■ **2011 Seguret Côtes du Rhône Villages „Les Couchants“**

(26,40 €/Liter) **19,80 €**

Von einer Parzelle mit bis zu 100 Jahre alten Reben in Ostausrichtung. Der mineralische, elegante Typ. Sehr feine und komplexe Nase, am Gaumen nobel mit Aromen von frischen Feigen, roten Beeren, etwas Lakritze, Süßholz und weißem Pfeffer.

DOMAINE ABBE D'INE

Es ist der erste Jahrgang von Nathalie Reynaud über den bereits Frankreichs renommierte Weinzeitschrift, **die Revue du Vin de France titelte: „Schade, dass sie nur so wenige Flaschen davon hat.“**

Nach dem Studium arbeitet Nathalie Reynaud als Personalchefin in einer re-

nommierten Firma; ein gut bezahlter Job. Dennoch wurde der Wunsch selbst Wein zu machen immer größer, Vater Reynaud bewirtschaftet schließlich gut 10 Hektar in den besten Lagen um Courthezon gelegen. Seit 1880 sind die auf unzählige kleine Parzellen verteilten Weinberge im Familienbesitz, Vater Reynaud verkaufte

CHÂTEAUEUF-DU-PAPE

die Trauben aber stets an die örtliche Genossenschaft. Zu Jahrgang 2012 hat Nathalie die ältesten Weinberge von ihrem Vater übernommen, es sind liebevoll gepflegte kleine Parzellen, die jeweils eher einem Garten ähneln und mit 90 bis 120 Jahre alten Grenache-Reben bestockt sind. Ihr Côtes du Rhône Villages Wein-

berg grenzt unmittelbar an Châteauneuf-du-Pape und ist mit Rollkieseln übersät. Der Châteauneuf-du-Pape Weinberg liegt direkt beim Château Rayas, der Boden hier ist sehr sandig, was einen besonders feinen Wein hervorbringt.

Jeweils 3000 Flaschen Cotes du Rhône Villages und Châteauneuf-du-Pape hat Nathalie Reynaus in 2012 selbst ausgebaut und abgefüllt. Im Gegensatz zu vie-

len anderen Châteauneuf-du-Pape sind ihre Weine absolut sinnlich, man kann sogar sagen regelrecht burgundisch in ihrer Textur. Hier wurde nicht extrahiert, im Mittelpunkt stehen einzig und allein die 100 Jahre alten Grenache-Reben, die einen wahrhaft sinnlichen und feinen Saft hervorbringen. Diesen absolut unverfälscht auf die Flasche zu bringen, das ist Nathalies Credo. Das einzigartige Terroir,

auf welchem die Reben hier stehen gibt die Klasse hinzu. Und so haben wir hier im Glas, wonach jeder Weinliebhaber mit wachsender Trinkerfahrungen zunehmend sucht: Nach zeitlosen Weinen, deren Klasse sich einzig und allein durch das hohe Alter der Reben und das einzigartige Terroir definiert. Weine dieser Art wollen vorher dekantiert und aus einem Burgunder-Glas genossen werden.

■ 2012 Côtes du Rhône Villages

(19,73 €/Liter) **14,80 €**

Der Weingarten mit seinen 98 Jahre alten Grenache-Reben grenzt bei Courthezon direkt an die Appellation Châteauneuf-du-Pape an und ist wie diese mit Rollkieseln übersät. Burgundisch fein und duftig in der Nase. Am Gaumen seidig, feinste Fruchtsüße, Waldhimbeeren, betörend fein und verspielt. Der Abgang weich und warm, nicht dick oder marmeladig, sondern voller Energie, Eleganz und Finesse. Für Liebhaber von Weinen mit burgundischer Finesse.

■ 2012 Châteauneuf-du-Pape

(42,67 €/Liter) **32,00 €**

120 Jahre alte Reben auf sandigem Boden nahe dem Château Rayas gelegen. Hochfein in der Nase, edle Würzaromen, Lorbeer, Süßholz, subtile Fruchtsüße. Am Gaumen seidig, baut sich zunehmen auf und gewinnt an Volumen. Ein Wein der auf leisen Sohlen beginnt und mit jedem Schluck an Volumen, Raffinesse und Klasse dazugewinnt. Kurzum, ein durch und durch traditioneller Châteauneuf-du-Pape, der uns nicht umsonst an Rayas erinnert. Nicht laut, sondern eher leise, ungeschminkt, edel, der pure Ausdruck alter Reben und eines großen Terroirs.



Zwei Aristokraten von der nördlichen Rhône

Anscheinend kommen zunehmend auch die Amerikaner jetzt auf diesen Geschmack, denn jüngst hat Robert Parker einen großen und euphorischen Bericht über die Nordrhône veröffentlicht. Das unsere Winzer hier blendend beschrieben werden liegt wohl auch daran, dass Robert Parker seinen neuen Rhône-Verkoster Jeb Dunnuck zu umfassenden Recherchen vor Ort an die Rhône geschickt hat. Mit den Weinen von Pierre Gonon und Berna Faurie stellen wir Ihnen heute zwei Traditionalisten dieser spannenden Region vor.

DOMAIN PIERRE GONON

Vor 15 Jahren haben Pierre und Jean mit einigen wenigen Hektar Reben von ihrem Vater begonnen und das Weingut inzwischen auf 7,5 Hektar in den allerbesten Lagen von Saint Joseph erweitert. Es sind allesamt Terrassenlagen in den besten Parzellen von Mauves, Saint Jean de Muzol und Tournon. Der Boden besteht hier ebenso wie im legendären Hermitage aus feinsten Granit. Daraus ergibt sich, dass ihr Saint Joseph wie auch der Hermitage ein Terroir-Wein par excellence ist. Das pflegen Pierre und Jean Gonon ganz bewusst und wurden deshalb nicht umsonst im aktuellen *Guide des Meilleurs Vins de France 2014* der renommierten Zeitschrift La Revue du Vin de France zum „Producteur de l'Année 2014“ an der Rhône gekürt. Die Jury

stellt den 2011er Saint Joseph von Gonon auf ein Stufe mit dem 2011er Hermitage „Le Meal“ von Charpoutier oder dem 2011 Cornas von August Clape. Für Liebhaber ausdrucksstarker Terroir-Weine, für Liebhaber großer Bordeaux und Liebhaber großer Burgunder sind diese Weine von Gonon ein Muss, denn sie repräsentieren die nördliche Rhône wie kaum ein Anderer, sie sind ungeschminkt, pur und doch kraftvoll, voller Mineralik, handwerklich hergestellt, mit großem Ausdruck und klaren Konturen. Jean und Pierre Gonon pflegen eine Tradition wie sie sonst zum Beispiel nur noch bei Jean-Louis Chave oder Jamet zu finden ist. Es gibt bei ihnen immer nur einen Wein, also einen Saint Joseph. Ihr Wein ist immer eine Assemblage ver-

SAINT-JOSEPH

schiedenster Parzellen. Die Idee dahinter ist so simpel wie alt und vor allem bewährt: Jeder Weinberg trägt mit seiner eigenen Charakteristik zum Gesamtbild des Weines bei, das Ergebnis ist somit ein komplexerer Wein. Und so sieht das im Einzelnen aus: Die Terrassen aus Tournon ergeben stets einen Wein die kühler Cassisfrucht und einer feine Mineralik im Abgang, die an Graphit erinnert. Die Parzelle aus Mauves verleiht viel Charme und Seidigkeit, und die bis zu 90 Jahre alten Reben aus Saint Jean de Muzol mit Südausrichtung geben Konzentration, Finesse und Tiefgang dazu. Das Ergebnis ist ein Saint Joseph, der alle diese Komponenten in sich vereint.

■ 2012 Saint Joseph

(39,33 €/Liter) **29,50 €**

Der Jahrgang 2012 gilt an der nördlichen Rhône als ein sehr guter Jahrgang mit klassischer Ausprägung. Gemeint ist damit, dass die Weine eine konzentrierte und zugleich Kühle Struktur besitzen. Der 2012er Saint Joseph präsentiert das perfekt. Dunkle Beeren vermischen sich mit Aromen von Gestein, dunklen Gewürzen und Cacao. Am Gaumen extraktreich, mit großer Tiefe. Die Aromatik ist komplex und zugleich hohfein. Ein absolut edler und zugleich barocker Nordrhône-Syrah mit großem Alterungspotenzial.



Insiderkreisen gilt der Hermitage von Faurie zusammen mit dem von Jean-Louis Chave als der letzte noch absolut traditionell, sogar altmodisch hergestellte seiner Art. Er wird vergoren in offenen Holzbottichen, ausgebaut in zum Teil 50 Jahre alten Holzfudern und abgefüllt von Hand ohne jegliche Schönung oder Filtration. Dass die Weine von Faurie außerhalb Frankreichs nahezu unbekannt sind liegt schlicht an der zurückhaltenden Art des inzwischen 65 Jahre alten Faurie, der zum Beispiel kein Schild an seinem kleinen unscheinbaren Weingut anbringt. Anfragen von Journalisten ignoriert er ohnehin. Insgesamt 1,6 Hektar bewirtschaftet Ber-

nard Faurie in den besten Parzellen des legendären Hermitage-Bergs, die jährlich ca. 5000 Flaschen ergeben, welche penibel auf eine langjährige Stammkundschaft verteilt werden.

Wie bei Gonon, so hat man auch hier Nordrhône-Syrah in seiner reinsten Form im Glas, geprägt vom Granitboden, der dem Wein eine steinige, kühl und distinguiert noble Ausstrahlung verleiht. Die Weine von Bernard Faurie wirken in unserer heutigen Zeit fast wie eine Provokation, so altmodisch und schnörkellos treten sie auf. 2012 ist sein letzter Jahrgang Saint Joseph, der Weinberg wird ab 2013 komplett von Fauries Schwiegersohn, von Emmanuel Darnaud bewirt-

schaftet. Seine 1,6 Hektar Hermitage will Bernard Faurie aber noch ein paar Jahre selber pflegen und selber ausbauen. Wir hoffen auf ein paar Jahre länger, denn mit ihm geht dann eine kleine Ära zu Ende.

Die große Hermitage Probe in der aktuellen La Revue du Vin de France vom April unterstreicht die herausragende Qualität dieser Weine, denn **hier teilt sich Bernard Faurie zusammen mit Jean-Louis Chave und Michel Chapoutier (Le Pavillon und Le Meal) das Siegerpodest.** Zitat RVF: „Mit 65 Jahren ist Bernard Faurie nahe am Ruhestand. Es ist jedoch niemals zu spät um seine großartigen Rotweine zu entdecken.“



■ **2011 Saint Joseph (goldene Kapsel)**

(39,33 €/Liter) **29,50 €**

Es ist unverkennbar, hier geht es noch absolut traditionell zu, hier wird alles noch von Hand gemacht. Schnörkellos, glasklar, fein und zugleich aber auch dicht präsentiert sich der 2011er Saint Joseph. Die kühle, reintönige Charakteristik dieses Weines ist absolut einzigartig. Man muss sich Zeit nehmen, hinhören und hineinschmecken, es ist ein Wein, der Aufmerksamkeit erfordert. Das Leise und Edle steht hier klar im Vordergrund.

■ **2012 Saint Joseph (goldene Kapsel)**

(42,67 €/Liter) **32,00 €**

2012 ist der letzte Jahrgang, den Bernard Faurie von diesem Wein vinifiziert. In der Nase kühl und edel. Am Gaumen noch verhalten, die gesamte Aromatik schlummert noch in einer festen Struktur und differenzierten und kühlen Frucht. Trinken ab 2015.

■ **2011 Hermitage (weiße Kapsel)**

(65,33 €/Liter) **49,00 €**

Elegant und duftig in der Nase. Granit, schwarze Johannisbeeren, dazu weißer Pfeffer. Am Gaumen noch absolut jugendlich, der Wein steht gerade am Anfang seiner Entwicklung. Klar und edel, mit einer feinen Fruchtsüß am Gaumen, wunderbar balanciert, dazu unterlegt mit der kühlen, noblen Mineralik des Hermitage-Bergs. Ein ganz typischer Hermitage. Trinken ab 2016

■ **2012 Hermitage (weiße Kapsel)**

(74,67 €/Liter) **56,00 €**

Ein hocheleganter Hermitage, die perfekte Liaison der Parzellen Bessard du Greffieux. Bessard verleiht Kraft und Tiefe, die Trauben aus der Parzelle Greffieux die Duftigkeit und feine Frucht. Der 2012er hat eine betörende Cassisfrucht, schwarze Kirschen und eine feine rauchige Note.

■ **2011 Hermitage (goldene Kapsel)**

(78,67 €/Liter) **59,00 €**

Der kraftvolle der beiden Hermitage. Dunkel gefärbt in seinem Aromenspiel, tief in der Frucht, prononciert in Mineralik und dicht Tannin. Am Gaumen vermischen sich die dunkle Frucht und kühle, steinige Textur perfekt miteinander. Der Wolf im Schafspelz. Trinken ab 2018.

■ **2012 Hermitage (goldene Kapsel)**

(86,67 €/Liter) **65,00 €**

Abosolut verschlossen präsentiert sich dieser 2012er Hermitage. Kraft, Tiefe, Mineralik und Tannin. Gebaut für ein langes Leben und zu trinken am besten erst ab 2020.

Die Jahrgänge 2011 und 2012

Von ihrer Charakteristik gleichen sich beide Jahrgänge, ihre Textur ist auf der edlen und differenzierten Seite. Im aktuellen Wine Advocate schneiden im Schnitt die 2011er vielleicht etwas besser ab was aber wohl daran liegt, dass diese jung besser zu trinken sind. 2012 ist dagegen ein Jahrgang der etwas mehr Geduld und Flaschenreife benötigt.

Bestellungen unter:

VINISÜD | Konrad-Zuse-Strasse 20 | 91052 Erlangen

Fon (09131)27180 | Fax (09131)27183 | info@vinisud.de | www.vinisud.de