

DAFÜR STEHT VINISÜD

Wenn man die bekannten und ausgetretenen Pfade verlässt, findet man spannende Weine, die nach deutlich mehr schmecken, als sie kosten. Wir haben wieder einige echte Trouvaillen für Sie aufgespürt, sowohl Neuentdeckungen als auch neue Jahrgänge von VINISÜD-Klassikern. Sie alle stammen natürlich von kleinen, individuell geführten Familienweingütern. Ganz nach unserem Motto, dass Sie im Alltag nicht an Qualität und Individualität sparen müssen.

Domaine Fontanel • Roussillon

Der 2007er Côtes Catalanes war ein Bestseller bei uns. Die Hälfte der Gesamtproduktion haben wir in Deutschland verkauft. Wir überspringen bewusst den 2008er und bieten ihnen heute mit dem 2009er einen absolut würdigen Nachfolger des 2007er an. Wie immer verbergen sich hinter dem schlichten Etikett die jungen Reben des Weingutes, komplettiert von einem guten Schuss Côtes du Roussillon Villages.

2009 Côtes Catalanes VDP, rot

(8,67 €/Liter) € 6,50

Er ist mehr als ein würdiger Nachfolger des 2007ers. In seiner Frucht und Aromatik noch einen Tick dichter und kühler. Im Mund voll reifer Beerenfrucht, saftig und voll, im Abgang schön abgerundet mit einer feinwürzigen Schokoladennote.

La Ferme du Mont • Rhône

Vor sechs Jahren kaufte Stéphane Vedeau die *Ferme du Mont* in der Gemeinde Courthézon, wohlwissend, dass die Weinberge direkt an die von Châteauneuf-du-Pape angrenzen und somit über ein hohes Potenzial verfügen. Deshalb ist es kein Wunder, dass das, was hier als (schlichter) Côtes du Rhône etikettiert den Keller verlässt, nach deutlich mehr schmeckt, als es kostet.

Das ist natürlich auch Robert Parker nicht entgangen: "Stéphane Vedeau, one of the young, energetic Turks of Châteauneuf du Pape, has emerged from the woodwork to produce stunning wines in 2007 as well as 2008 and 2009. Something about him reminds me of the obsessive-compulsive St.-Emilion proprietor, François Mitjaville. This is a seriously talented winemaker who is quickly emerging as a star of the southern Rhone."

2009 Côtes du Rhône „1ère Côte“, rot

(10,00 €/Liter) € 7,50

Robert Parker Wine Advocate 191, Oktober 2010: „The 2009 Côtes du Rhône Première Côte is an amazingly sexy, lush, full-bodied Côtes du Rhône with loads of black cherry and black currant fruit, a deep, concentrated mouthfeel and a silky finish. It should drink nicely for 2-4 years if you can resist it that long.“ 90 Parker-Punkte.

2009 Côtes du Ventoux „Famille Lubé“, rot

(10,40 €/Liter) € 7,80

Dieses ist der neueste Paukensschlag von Stéphane Vedeau. Die Weinberge sind im Besitz der Familie Lubé. Vom Jahrgang 2009 hat Vedeau die ältesten Rebstöcke selektiert und daraus einen herrlich fruchtigen, saftig-würzigen Rotwein vinifiziert. Bereits in der Nase erwarten einen die Aromen reifer Kirschen, unterlegt mit Aromen von Minze und frischen Kräutern. Am Gaumen mit viel Fleisch, auch hier reife Pflaumen, Tabak und etwas Schokolade. Im Abgang herrlich weich und rund.

Château Jouanin • Bordeaux

Normalerweise machen wir einen Bogen ums Bordelais, denn nur ganz selten überzeugen uns die Weine im unteren Preissegment. Ein altes französisches Sprichwort jedoch sagt: Kaufe in den großen Jahrgängen bei den kleinen Châteaux. Im Traumjahrgang 2009 sind wir in der Tat über ein kleines, noch völlig unbekanntes Château gestolpert, das mit schier unfassbarer Qualität überzeugt.

Das Château Jouanin ist eines der ältesten Weingüter der Region Puisseguin und wird seit dem Jahrgang 2009 von Pierre Taix mit neuer Energie und voller Qualitätsfanatismus geleitet. Auf 32 Hektar werden die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon biodynamisch und unter naturnahen Voraussetzungen kultiviert. Die Arbeitsweise im Keller ist klassisch und die Weine werden anschließend in gebrauchten Barriques ausgebaut. Was wir hier im Glas haben ist mehr als jeden Cent wert.

2009 Château Jouanin • Côtes de Castillon, rot

(11,33 €/Liter) € 8,50

Das Terroir des auf einem kalkhaltigen Plateau gelegenen Château besteht aus schweren Lehmböden und ermöglicht den Reben somit eine perfekte Reifeentwicklung. Die Trauben erlangen so einen saftigen und dichten Fruchtcharakter. Der 2009er zeigt sich voll verschwenderischer Aromen von Brombeeren, reifen schwarzen Johannisbeeren, aber auch reifer, süßlicher Paprika und Tabak. Am Gaumen opulent und klar, voller Kraft und Saft, mit einem harmonischen Abgang. Aktuell verlangt diese Cuvée aus 85 % Merlot und 15 % Cabernet Franc noch etwas Luft oder eine Karaffe. Sie ist bereits heute schon köstlich zu trinken und wird sich aber über die nächsten fünf bis acht Jahre noch prächtig entwickeln. Ein Bordeaux aus einem Top-Jahr, der jeden einzelnen Cent wert ist!

Mas des Chimères • Languedoc

Seit bereits 20 Jahren produziert Guilhem Dardé als einer der ganz wenigen Winzer im Languedoc Weine auf höchstem Niveau, die unabhängig jeder Mode authentisch und unverwechselbar in ihrem Charakter sind. Terroirwein nennt man so etwas heute.

Damals, als das Languedoc noch auf der Suche nach seiner neuen Identität abseits des einfachen Landweins war, haben seine Weine schon so geschmeckt wie heute. Damals hat ihn kaum jemand wahrgenommen, zu bescheiden und zurückgezogen arbeitet er hoch oben in den Terrasses du Larzac. Auch passte der Stil seiner Weine nicht in die damalige Zeit, die nach Syrah geprägten Weinen mit viel Holz und süßer Frucht, ganz nach amerikanischem Vorbild, suchte.

Und heute? Heute preisen sämtliche Journalisten, von Amerika bis Frankreich, Mas des Chimères als einen der besten und vor allem authentischsten Languedocweine überhaupt, ganz aktuell zudem als DEN besten in seiner Preisklasse. Es



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de





ist der verdiente Lohn harter, jahrelanger Arbeit. Für Guilhem Dardé hat sich dennoch wenig geändert. Er ist nach wie vor am liebsten in seinen Weinbergen, die er übrigens stets biologisch gepflegt hat. Seine Weine tragen heute das offizielle Siegel BIO-Wein, weil es seine französischen Kunden gerne sehen. Ansonsten ist alles wie gehabt, das ist auch gut so.

2007 Côteaux du Languedoc, rot

(15,33 €/Liter) € **11,50**

Hoch oben in der Gemeinde Octon, auf den Terrasses du Larzac wächst dieser Wein. Der Boden ist hier rot gefärbt, er ist reich an Erzen und Mineralien. Das Klima ist deutlich kühler als in der Ebene. Bereits die Nase signalisiert unverkennbar, dass wir es hier mit einem völlig eigenständigen Wein zu tun haben. Die Rebsorte Syrah dominiert in diesem Wein mit einer kühlen Frucht und Noten von Veilchen und wilden Kräutern. Herrlich komplex und würzig kleidet er den Gaumen mit einem Mix aus provenzalischen Kräutern, feinherben roten Beeren und feinpudriger Mineralität aus. Ein Grand Vin de Terroir.

Domaine la Martinelle • Rhône

Seit ihrem ersten Jahrgang, dem 2004er, führen wir die Weine von Corinna Faravel in unserem Sortiment. Wie kaum ein anderes Weingut am Mont du Ventoux schafft sie es, die fast unbändige Kraft, welche diese Weine hier von Natur aus besitzen, so elegant zu verpacken, dass sie wie Samt und Seide über die Zunge gleiten.

Auf Martinelle stuft man den Jahrgang 2009 zu Recht als den bis dato besten in der noch jungen Weingutsgeschichte ein. Der Witterungsverlauf war perfekt und im Gegensatz zu 2007 mussten die Reben im August und September keinen Trockenstress leiden. Herausgekommen ist ein ganz typischer Martinelle, reich und dicht in seiner Frucht, mit nobler Würze und einer seidigen, langen Textur am Gaumen.

2009 Côtes du Ventoux“, rot

(12,67 €/Liter) € **9,50**

Im Vergleich zum exzellenten 2007er hat der 2009er nochmals an Finesse und vor allem Balance gewonnen. Dabei ist er fast überbordend in seiner Konzentration. Bereits in der Nase ungemein reich und sinnlich. Ein ganzer Korb roter Beeren ist unterlegt mit der anmutigen Aromatik von Kräutern, frischen Lorbeerblättern und würzigem Thymian. Am Gaumen dann typisch La Martinelle. Nicht schwer oder gar barock tritt der Wein auf die Zunge, sondern hochdelikat und seidenweich.

FRISCH DEGORGIERT

Francis Boulard • Champagne

Das erst im Juni vergangenen Jahres gegründete Haus ist ohne Zweifel DER Senkrechtstarter in der Champagne. Kaum ein Journalist von Frankreich bis Amerika ließ es sich nehmen, die Qualität und Individualität der Champagnes von Francis Boulard zu loben.

So fing alles an: Die drei Kinder von Raymond Boulard, die 1952 ihren ersten Champagner erzeugten, haben 2010 schließlich den Betrieb untereinander aufgeteilt. Francis Boulard, seit längerem für die Vinifikation zuständig hat hieraus zusammen mit seiner Tochter Delphine das eigene Champagnehaus Francis Boulard gegründet. Mit einer Jahresproduktion von ganzen 25.000 Flaschen gehören die beiden zwar zu den kleinen, ganz sicher aber zu den besonders feinen Produzenten. Verarbeitet werden ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen, die in den besten Parzellen der Montagnes de Reims liegen und vorwiegend mit den roten Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt sind. Das Terroir und die roten Sorten sorgen für einen besonders komplexen und feinen Champagne. Champagne entsteht im Weinberg, darauf legt Francis Boulard großen Wert. Das sei aber in der Champagne keine Selbstverständlichkeit, meint Boulard und gibt uns zu bedenken, dass hier immer noch die höchsten Hektarerträge von allen AOC-Weinen Frankreichs eingefahren werden. Eine aufwendige Bodenbearbeitung oder gar biologische Bewirtschaftung der Weinberge, so wie er sie praktiziert, sei hier noch immer selten. Der Ausbau findet beim ihm ganz traditionell in gebrauchten Holzfässern verschiedener Größe statt. Sämtliche Grundweine vergären auf den eigenen, wilden Hefen und werden weder filtriert noch geschönt. Die Dosage ist mit 4 Gramm auf ein absolutes Minimum beschränkt, die Perlage bewusst besonders fein, um den weinigen Charakter dieser Champagnes zu unterstreichen.

Bereits zwei Monate nach Gründung, also im September 2010, war Francis Boulard komplett ausverkauft. Ende Januar hat Francis Boulard jetzt eine neue Tranche degorgiert, die wir Ihnen ab sofort anbieten können.

Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Extra Brut, weiß

(39,33 €/Liter) € **29,50**

Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Extra Brut, weiß 0,375l Flasche

(47,47 €/Liter) € **17,80**

Champagne „Les Murgiers“ Cuvée Réserve Extra Brut, weiß Magnum 1,5l Flasche

(46,00 €/Liter) € **69,00**

70% Pinot Meunier und 30% Pinot Noir aus dem Vallée de la Marne auf Ton und kalkhaltigem Boden. Feinduftige Nase mit Noten von reifen Äpfeln, weißen Blüten, Holunder und feinen, nussigen Komponenten. Am Gaumen trocken, feingliedrig, saftig-weinig und burgundisch in seinem feinen Schmelz. Ein exzellenter Aperitif-Champagne.

Champagne Blanc de Blancs „Vieilles Vignes“ Extra Brut, weiß

(43,33 €/Liter) € **32,50**

100% Chardonnay, von 35 Jahre alten Reben des Massif de Saint Thierry auf kiesig-kalkigem Boden. Wunderbar duftig, lebendig, voller Energie, Spiel und Mineralität, so wie ein feiner Burgunder. Ein herrlicher Mix aus weißen Blüten, Feuerstein und reifen Zitrusfrüchten.

Champagne Grand Cru „Maily“ Extra Brut, weiß

(45,33 €/Liter) € **34,00**

90% Pinot Noir und 10% Pinot Meunier auf stark kalkhaltigem Boden in den Montagnes de Reims. Tiefgründig und edel in seinem Bukett. Am Gaumen kraftvoll, mineralisch, mit feine Röstaromen, viel Substanz und Tiefgang.

Champagne „Patrea“ Réserve perpétuelle Brut Nature

(56,00 €/Liter) € **42,00**

60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Der Wein für diesen Champagne wird in einer Art Solera hergestellt. Jedes Jahr werden den Holzfässern 25% Wein entnommen und durch den neuen Jahrgang aufgefüllt. Den Grundstock bildet der Jahrgang 1997, der jüngste Wein stammt von 2006. Von Gerhard Eichelmann mit der Höchstnote von **5 Sternen** ausgezeichnet. Einzigartig vielschichtig spannt sich das Aroma von jugendlich-exotischer Frucht bis hin zu noblen Reifetönen. Ein hochkomplexer, edler Champagne.

2005 Champagne „Les Rachais“ Brut Nature, weiß

(66,00 €/Liter) € **49,50**

100% Chardonnay von einer Parzelle mit 43 Jahre alten Reben des Massif de Saint Thierry auf kiesig-kalkigem Boden. Der Weinberg wird biologisch dynamisch gepflegt. Von Gerhard Eichelmann ebenfalls mit der Höchstnote von **5 Sternen** ausgezeichnet. Ein großartiger Jahrgangschampagne, noch jugendlich, voll mineralischer Spannung, Kraft und Nachhaltigkeit.



INDIVIDUALIST AUS DEM ELSASS

Domaine Meyer-Fonné • Elsass

Die deutsche Fangemeinde für Elsässer Weine ist zwar aktuell nicht sehr groß, sie wächst aber stetig, denn der Blick über den Rhein lohnt sich heute mehr denn je. In manchen Dingen arbeitet die junge Winzerelite dort nämlich kompromissloser als viele ihre jungen Kollegen in Deutschland. Dieses erkennt man zum Beispiel an den wirklich niedrigen Erträgen, die in Deutschland vielleicht doch noch zu wenig konsequent durchgehalten werden aber vor allem daran, den Weinen Zeit zu geben, sich zu entwickeln. Der lange Ausbau im Holzstückfass auf den eigenen Hefen, so wie es Felix Meyer praktiziert, sorgt dafür, dass die Weine an Komplexität, Mineralik und Reifepotenzial gewinnen.

Natürlich ist das Terroir und das Klima im Elsass anders. Es ist hier im Schnitt sonniger und regenärmer, im Boden herrschen Mergel und Keuper, durchsetzt mit Kalk, vor. Hieraus resultiert, dass die Weine kraftvoller und strukturierter auftreten. So ist es für Felix Meyers selbstverständlich bei seinen Weinen nicht auf Primärfrucht und schnelle Trinkbarkeit zu setzen. Sie sind vielmehr komplexe Essensbegleiter, die ebenso wie große weiße Burgunder eine gewisse Flaschenreife benötigen. Bewusst gibt Felix Meyer deshalb seine 2009er Spitzenrieslinge erst jetzt, also im Februar 2011, in den Verkauf. Heute präsentieren sie sich noch zurückhaltend, man muss ihnen Luft geben, dann aber öffnen sie ihre wunderbar komplexe Aromatik und ihren feinen, tiefen Schmelz. Wie lange seine besten Jahrgänge reifen können, das beweisen die 2007er, die erst jetzt am Anfang ihrer optimalen Trinkreife sind.

2009 Gentil d'Alsace, weiß

(10,60 €/Liter) € 7,95

Natürlich gibt es auch einen wunderbaren Einstieg in Felix Meyers Weine. Der Gentil ist die klassische Cuvée aus Pinot Blanc, Riesling, Muscat und einem Schuss Gewürztraminer. Er ist herrlich aromatisch und feinduftig, am Gaumen beschwingt lebendig und leicht.

2009 Muscat „Vignoble de Katzenthal“, weiß

(15,33 €/Liter) € 11,50

Das Katzenthal gilt als das beste Terroir für Muscat, der Muscat von Felix Meyer sogar als einer der drei besten im gesamten Elsass. Die Aromatik ist fein und delikat, es duftet nach Orangenblüten und reifen Trauben. Am Gaumen wunderbar nobel, getragen von einem zarten Fruchtextrakt und einer animierenden Frische. Ein hocheleganter Muscat.

2008 Pinot Gris „Réserve“, weiß

(18,40 €/Liter) € 13,80

Er stammt zur Hälfte vom Grand Cru Kaefferkopf und präsentiert sich mit einer reichen und komplexen Nase, die getrocknete Früchte, Gewürze und Rauchnoten miteinander verbindet. Im Mund herrlich strukturiert und lang. Er ist der Archetyp des Elsässer Pinot Gris.

2009 Gewürztraminer „Réserve“, weiß

(18,40 €/Liter) € 13,80

Die Nase bietet eine wahre Aromenexplosion und ist gleichzeitig nobel und feinduftig. Am Gaumen ganz typisch mit einer herrlich saftig-fleischigen Frucht, Aromen von Rosenblättern, Ananas und Gewürzen. Die wunderbar ausdrucksstarke Aromatik wird perfekt balanciert von einer fein ziselierten Frische und ganz zarter Restsüße.

2008 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum Vieilles Vignes“, weiß

(31,33 €/Liter) € 23,50

Ein hoch delikater Gewürztraminer aus dem Grand Cru Furstentum, eine der besten Lagen für diese Rebsorte im Elsass. Diese verleiht dem Wein eine besonders elegante und subtile Note, sowie einen feinen trockenen, mineralischen Akzent. Nicht ausladend, sondern von unnachahmlicher Raffinesse und Klasse.

2009 Riesling „Pfoeller“, weiß

(28,00 €/Liter) € 21,00

Die Lage „Pfoeller“ nimmt im Elsass eine Sonderstellung ein, denn sie ist eine der ganz wenigen mit reinem Muschelkalk. Ganze vier gibt es davon im Elsass, die berühmteste ist der Clos Saint Hune der Familie Trimbach. Dieses Terroir verleiht dem Wein eine ungemein noble Nase mit Noten der Schale von Zitrusfrüchten und Kalkstein, fast wie wir sie aus dem Burgund kennen. Im Mund ist der Wein fein ziseliert und rassig zugleich, die Aromen sind verwoben wie in einem seidenen Tuch. Ein großartiger Riesling, der sich an den anspruchsvollen Weinliebhaber wendet und noch 3-4 Jahre Reife benötigt.

2009 Riesling Grand Cru „Schoenenbourg“, weiß

(31,73 €/Liter) € 23,80

Als Perle des bekanntesten Winzerdorfs Riquewihir steht diese reine Südhanglage auf den grünen Mergeln des Keuper. Die Nase ist anfangs noch zurückhaltend, lässt aber bereits feine exotische, florale und würzige Noten durchscheinen. Im Mund wechselt er zwischen seinem Volumen und dem mineralischen Griff mit einer feinen Salzigkeit im Abgang. Ein herrlich ausdrucksstarker Riesling, der lange am Gaumen anhält mit seinem Aroma von exotischen Früchten und seinem feinen Schmelz.

2009 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“, weiß

(33,07 €/Liter) € 24,80

Der Kaefferkopf ist einer der bekanntesten Grand Crus des Elsass. Der lehmig-kalkige Sandstein-Untergrund gibt dem Wein viel Körper, Kraft und eine besondere Struktur. Im Mund präsentiert er sich mit viel Reinheit, Mineralität und edlen Noten von Orangenschale und frischem Ingwer. Er ist ungemein fleischig, hat viel Spannung und Mineralität (mit einer leicht salzigen Note wegen des Sandsteins). Der Archetyp des Elsässer Rieslings.



Weinproben & Termine

Burgunder-Tasting Jahrgang 2008

17, 18 & 19 März zu den Ladenöffnungszeiten

Drei Tage lang bieten wir Ihnen die Gelegenheit eine breite Auswahl der 2008er der Domainen J.C. Bachelet, Arlaud und Fourrier in unserem Laden zu verkosten. Probenbeitrag € 15 / Person – Anmeldung nicht erforderlich.

Master-Tasting Jura

Freitag, 8. April – Beginn 19.00

Eine hoch anspruchsvolle und zugleich spannende Verkostung: Die Weine des Jura sind heute fast gänzlich aus dem Fokus der Weinliebhaber verschwunden. Zu altmodisch, oxydativ und zu kompliziert erscheinen diese Weine in unserer heutigen Welt. Aber verbirgt nicht genau das einen Schatz voller Spannung und Originalität, welche in einer immer uniformeren Weinwelt zu selten ist. Kosten 50 Euro pro Person / **Anmeldung erforderlich.**

Frühlingsfest bei VINISÜD

Samstag, 7. Mai von 10 bis 16 Uhr

Zeit für frische Weißweine, duftige Rosé und unsere neusten Entdeckungen in Rot. Wir laden Sie auch dieses Jahr herzlich ein, den neuen Jahrgang in unkomplizierter Atmosphäre bei uns zu entdecken. Anmeldung nicht erforderlich.

2008er Burgunder en primeur

Mit einem vorschnellen Urteil über einen Jahrgang sollte man sich gerade in Burgund eher zurückhalten. Eine seriöse Bewertung ist hier letztendlich erst nach der Abfüllung möglich, denn während des Ausbaus unterliegen die Weine zu großen, jahrgangsabhängigen Entwicklungsschwankungen. Der Jahrgang 2008 ist hier das beste Beispiel. Während der Fassproben von den meisten Journalisten als guter aber nicht herausragender Jahrgang eingestuft, revidieren heute alle ihr Urteil und werten die 2008er Weine kräftig auf. So auch Allen Meadows, der diese in seiner neusten Burghound-Ausgabe inzwischen fast euphorisch bewertet und nachträglich auf eine ähnliche Stufe stellt mit den bereits mit Vorschusslorbeeren überhäuften 2009ern.

2008 war ein Jahr voller Turbulenzen. Bis Juni sah alles noch nach einem Jahrhundertjahrgang aus. Ein kühler Frühling und die sogenannte Verrieselung sorgten für kleine Trauben mit hochkonzentrierten, kleinen Beeren. Juli und August machten dann jedoch alle Hoffnungen zunichte. Es regnete stetig, die Winzer taten im Weinberg ihr Bestes, um dem Wetter zu trotzen. Dann passierte das, was die Winzer hier „le miracle bourguignon“ nennen. Am Ende der zweiten Septemberwoche stoppt der Regen, und der Himmel klart auf. Es folgen ausschließlich sonnige Tage und kühle Nächte, also optimale Bedingungen für die letzten Wochen. Die Trauben saugen die Sonnenstrahlen regelrecht auf, die kühlen Nächte sorgen dafür, dass sie weitgehend gesund bleiben und vor allem stabil in der Säure. Ende September können die Winzer schließlich kleine, hochkonzentrierte, perfekt ausgereifte Trauben ernten. Es ist das qualitative Herzstück, das im Frühling verheißungsvoll gelegt wurde. Auf Grund eines sehr kalten Winters 2008/09 verliefen der gesamte Ausbau der Weine und die malolaktische Gärung sehr langsam. Und auch das ist ein Zeichen für die besondere Güte eines Jahrgangs. Nur war es deshalb fast unmöglich, die Weine während dieser Ausbauphase wirklich treffend zu bewerten.

Das Warten jedoch hat sich gelohnt, so spricht die Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui jetzt von einer „göttlichen Überraschung“. Denn die 2008er Burgunder, die wir heute probieren können, präsentieren sich ungemein reintonig, präzise kommt jede Lage zum Ausdruck. Sie besitzen Kraft und zugleich eine animierende Frische. In ihrer Art erinnern sie uns an die 1996er, die heute zu den schönsten Weinen der 90er Jahre gehören.

Im Rahmen unserer Ankunftsangebote kommen sie wieder in den Genuss eines Rabatts von bis zu 20%.



Domaine Jean-Claude Bachelet

Bereits 2008 verlieh die renommierte Weinzeitschrift „Bourgogne Aujourd'hui“ den Brüdern Benoît und Jean-Baptiste Bachelet die Auszeichnung „Winzer des Jahres“. Die Konsequenz, mit der sie das elterliche Weingut binnen weniger Jahrgänge an die qualitative Spitze der Region geführt haben, bezeichneten die Juroren als herausragende Leistung. Auf welchem Niveau die beiden heute angelangt sind, demonstrieren sie in der großen Jahrgangverkostung dieser Zeitschrift im November 2010. Nicht nur, dass sie mit ihrem 2008er Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot-Dessus“ unter allen Weinen den Platz 1 belegen. In der Gesamtbewertung rangiert ihre Kollektion zudem in erster Reihe zusammen mit uns bestens bekannten Namen wie Comtes Lafon, Coche-Dury und Leflaive.

2008 ist ein Jahrgang, der den beiden wie auf den Leib geschneidert ist. Sie sind Späternter, die risikobereit sind und ihren Trauben jedes Quäntchen Sonne gönnen. Im Keller geben sie ihren Weinen zudem Zeit, sich langsam auf den eignen Hefen zu entwickeln. Herausgekommen sind in 2008 wahre Weißweinklassiker, die zum einen ausdrucksstark in ihrer Frucht sind und gleichzeitig über eine animierende Frische und herrlich fokussierte Mineralik verfügen.

Diese Ankunftsangebote sind befristet bis zum 13. März 2011

2008 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“, weiß (Ankunftsangebot statt € 24,00) (26,40 €/Liter) € **19,80**

Auch in 2008 ein „Hammerwein“ fürs Geld. Reife gelbe Früchte, eingebettet in eine zartrauchige Mineralik, dazu feinstes Toasting und ein zarter Schmelz im Abgang. Die Appellation Saint Aubin gilt zurecht als DER Geheimtipp für weiße Burgunder.

2008 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers des Dents de Chien“, weiß (Angebot statt € 32,00) (35,33 €/Liter) € **26,50**

Die Weine dieser spätreifenden, extrem mineralischen Lage oberhalb des legendären Le Montrachet Grand Cru sind eigentlich kein Geheimtipp mehr. Die Bachelets besitzen hier die vielleicht beste Parzelle. Ein außerordentlich kraftvoller aber zugleich nobler weißer Burgunder. Leider wie immer nur stark limitiert verfügbar.

2008 Puligny-Montrachet, weiß (Ankunftsangebot statt € 34,50) (36,67 €/Liter) € **27,50**

Puligny-Montrachet, das ist Burgund in seiner feinsten, edelsten und klarsten Form. Die Familie Bachelet besitzt hier zwei hervorragend platzierte Parzellen. Ein Puligny-Montrachet, der in puncto Klarheit, Finesse und Präzision kaum noch zu toppen ist.

2008 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“, weiß (Ankunftsangebot statt € 45,00) (52,00 €/Liter) € **39,00**

Ganze 2 Barriques, sprich 600 Flaschen produzieren die beiden von diesem grandiosen 1er Cru, der seine Klasse nicht in lauten Tönen, sondern subtil und differenziert offenbart, wie sein großer Nachbar, der Montrachet.

2008 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“, weiß (Ankunftsangebot statt € 34,50) (36,67 €/Liter) € **27,50**

„Les Encégnières“ liegt direkt unterhalb dem Grand Cru Bâtard Montrachet. Was hier im Glas passiert, ist weit mehr, als man von einem Villages erwartet. Sinnlich und betörend wie ein kleiner Bâtard-Montrachet liegt der Wein im Glas, ein Korb reifer gelber Früchte, dazu herrlich viel Schmelz im Abgang. Was will man mehr?

2008 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Boudriotte“, weiß (Angebot statt € 45,00) (52,00 €/Liter) € **39,00**

Die Lage Boudriotte steht für Chassagne-Montrachet at its best. Während Meursault die kraftvollen und Puligny-Montrachet die mineralisch-schlanken Weine hervorbringt, steht dieser Chassagne-Montrachet für Charme par excellence. In seiner Textur wunderbar reich und voll, kleidet er den Gaumen perfekt mit einer noblen, pudrigen Mineralität aus.

2008 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Blanchot Dessus“, weiß (Angebot statt € 72,00) (82,67 €/Liter) € **62,00**

Ganze 3 Meter trennen die Rebzeilen der Bachelets vom legendären Montrachet. Wie der legendäre Nachbar braucht auch dieser Blanchot-Dessus mindestens vier, wenn nicht gar zehn Jahre, um sich voll zu entwickeln. Der Sieger in der großen 2008er Verkostung der Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui. **Stark limitiert.**

2008 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru“, weiß (Ankunftsangebot statt € 139,00) (160,00 €/Liter) € **120,00**

Komplett auf dem Terroir von Puligny-Montrachet bietet der Bienvenues nicht die Opulenz wie sein Nachbar Bâtard, dafür aber mehr Finesse und mineralische Klasse. **Stark limitiert.**



Domaine Fourrier

Der 2001er war der erste Jahrgang, den wir von Jean-Marie Fourrier importiert haben. Seitdem hat sich viel getan. Über die Jahre hinweg durften wir bei unseren Verkostungen und gemeinsamen Gesprächen vor Ort miterleben, wie sich Jean-Marie Fourrier zu einer echten Winzerpersönlichkeit Burgunds entwickelt. Sein Auftreten und seine Preispolitik ist gemessen an seinem heutigen internationalen Renommee nach wie vor bescheiden.

Aus seinen anfänglichen Visionen ist heute eine klare, unverwechselbare Handschrift geworden, welche seinen Weinen eine besondere Klasse verleiht. Das Fundament seiner Qualität sieht Jean-Marie Fourrier vor allem in den seit Generationen ausschließlich von Hand gepflegten Weinbergen. Diese sind komplett mit handgeschnittenen Pinot Noir Reben, der sogenannten „sélection massale“ bestockt und stolze 60 bis 100 Jahre alt. Dieses Erbe zu erhalten, darauf liegt sein Augenmerk, weswegen bei ihm wie bereits bei seinen Vorfahren jegliche Pestizide oder Herbizide im Weinberg nichts verloren haben. Auch im Keller fühlt sich Fourrier der Natur verpflichtet. Hier reifen seine Weine absolut naturbelassen, ohne jegliche Reinzuchthefen oder andere Hilfsmittel. Auch auf die Verwendung von Schwefel verzichtet er während des Ausbaus und nutzt lieber die reduktive Wirkung der eigenen Gärkohlenensäure. Heraus kommen Weine mit sinnlich verschwenderischer Aromatik, welche die noble Frucht des Pinot Noir perfekt zum Ausdruck bringen und mit einer feinen, mineralisch-steinigen Note ihres jeweiligen Terroirs perfekt verbinden.

Fourriers 2008er besitzen eine herrlich saftige und zugleich feine Pinotfrucht, am Gaumen werden sie getragen von einer großen inneren Dichte, die auf den hohen Trockenextrakt der Trauben hindeutet. Die Aromatik ist ungemein nobel, das Terroir jeder einzelnen Lage kommt hier wunderbar zum Ausdruck. Ankunftsangebote sind befristet bis zum 13. März 2011

2008 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“, rot (Ankunftsangebote statt € 29,50) (32,00 €/Liter) € **24,00**

Ein ganz typischer Morey-Saint-Denis mit viel roten Waldbeeren, sehr fleischig und dicht in der Frucht, mit feinen Kaffee- und Röstaromen, zart erdigen Noten und einem langen, feinen Abgang.

2008 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot (Ankunftsangebote statt € 34,00) (38,67 €/Liter) € **29,00**

Von 100 Jahre alten Reben. Ein richtig nobler Gevrey-Chambertin mit satter Kirschfrucht, feinsten Aromen von Orchideen und zarterherben Gewürzen. Herrlich edel und samtig in seiner Tanninstruktur.

2008 Vougeot 1er Cru „Les Petits Vougeots“, rot (Ankunftsangebote statt € 49,00) (52,00 €/Liter) € **39,00**

Der Petits Vougeots avanciert immer mehr zum Geheimtipp unter Fourriers Weinen. Die Parzelle ist bestens platziert: Linker Hand sehen wir Clos Vougeot, oberhalb thront Le Musigny Grand Cru. Les Petits Vougeots ist kein normaler 1er Cru, hier verbindet sich die steinige Mineralität des Musigny mit der distinktierten Komplexität eines Clos Vougeot. Jean-Marie Fourrier hat in den letzten Jahren viel Zeit in diesen Weinberg investiert, was man heute schön in der deutlichen Konzentrationssteigerung erkennen kann. Es ist ein Wein, der immer 3-4 Jahre Reife benötigt, dann aber eine ganz eigenständige Klasse besitzt.

2008 Gevrey-Chambertin 1er cru „Cherbaudes“, rot (Ankunftsangebote statt € 54,00) (60,00 €/Liter) € **45,00**

Direkt neben den Grands Crus Chapelle und Charmes-Chambertin gelegen. Ein 1er Cru voller Finesse und Charme, anmutig und seidig in seiner Textur. Eben wie ein (kleiner) Charmes-Chambertin.

2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“, rot (Ankunftsangebote statt € 58,00) (64,00 €/Liter) € **48,00**

Die legendäre Steillage im Laveauxtal bringt stets mit die kraftvollsten, tiefgründigsten und lagerfähigsten Weine des Ortes hervor. Die Mineralik ist hier stets steiniger, die Frucht dunkler gefärbt als im benachbarten Clos Saint Jacques.

2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos Saint Jacques“, rot (Ankunftsangebote statt € 89,00) (100,- €/Liter) € **75,00**

Die Spitzen 1er Cru-Lage des Ortes. Zu Recht zählt der Clos Saint Jacques von Jean-Marie Fourrier neben dem von Rousseau zu den gesuchtesten weltweit. Einzelflaschen auf Anfrage.

Domaine Arlaud

„Man muss die Natur respektieren, die Erde und die Rebe, nur so erhält man von ihr die beste Frucht. Das ist unsere feste Überzeugung.“ So beschreiben Vater Hervé und seine Kinder Cyprien, Romain und Bertille Arlaud ihre Philosophie. Seit 2004 bearbeiten Sie ihre Weinberge ausschließlich biologisch und sind inzwischen als ein solcher Betrieb zertifiziert.

Perfekt ausgereifte, gesunde Trauben, die besonders schonend im Keller verarbeitet werden, das ist ihr Markenzeichen. Reif in ihrer Frucht und zugleich subtil präsentieren sich ihre Weine, bei denen wir mit dem Jahrgang 2007 eine weitere qualitative Steigerung erkennen können. Zu ihrer wunderbar seidigen und eleganten Aromatik und Textur gesellt sich jetzt eine innere mineralische Dichte, die den Weinen eine zusätzliche Klasse und Länge im Abgang verleiht. Es sind kleine Verbesserungen im Keller, aber vor allem ist es unser Engagement im Weinberg, womit uns Mutter Natur heute belohnt, so Cyprien Arlaud. Diese Ankunftsangebote sind befristet bis zum 13. März 2011

2008 Bourgogne „Roncèvie“ (Ankunftsangebote statt € 16,50) (19,33 €/Liter) € **14,50**

Hinter diesem Bourgogne verbirgt sich in Wahrheit ein ausgewachsener Gevrey-Chambertin, denn die Trauben stammen von der Parzelle „Clos de la Justice“. Sicher derzeit einer der besten Bourgognes.

2008 Chambolle-Musigny, rot (Ankunftsangebote statt € 32,00) (35,33 €/Liter) € **26,50**

Die Appellation Chambolle-Musigny steht für die delikatesten und feinsten Burgunder überhaupt. Hier vereint sich die saftige reife Frucht vom Terroir Morey-Saint-Denis mit der Finesse von Vosne-Romanée. Dieser 2008er ist wieder ein echtes Vorzeigexemplar.

2008 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchottes“, rot (Ankunftsangebote statt € 45,90) (52,00 €/Liter) € **39,00**

„Les Ruchottes“, unterhalb des Grand Cru Clos de Tart gelegen ist DER Vorzeigewein der Domaine Arlaud. Der 2008er verbindet die satte Kirschfrucht und Würzigkeit eines Morey mit der Kraft und Tiefe eines kleinen Clos de Tart.

2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“, rot (Ankunftsangebote statt € 45,90) (52,00 €/Liter) € **39,00**

„Aux Combottes“ wird unter Insidern zu Recht als Geheimtipp gehandelt. Die Lage ist nämlich komplett von den Grands Crus Latricières- und Charmes-Chambertin, sowie Clos de la Roche umgeben. Stilistisch ist „Aux Combottes“ ganz klar der Gevrey-Chambertin-Typ. Betörend in der Frucht, zugleich fein, seidig und charmant. Ohne Zweifel eine der besten 1er Cru Lagen des Ortes.

2008 Clos de la Roche Grand Cru, rot (Ankunftsangebote statt € 69,00) (78,67 €/Liter) € **59,00**

Das Aushängeschild des Ortes. Ein Wein von barocker Statur, die mineralische Note am Gaumen weist auf das Terroir, den felsigen Untergrund (la Roche) hin.

2008 Bonnes Mares Grand Cru, rot (Ankunftsangebote statt € 105,00) (116,00 €/Liter) € **87,00**

Die Grand Cru Lage Bonnes Mares ist wegen ihres unvergleichlichen Spiels und ihres Charmes einer unserer Lieblinge in Burgund.



Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

	Domaine Fontanel	
	2009 Côtes Catalans VDP, rot	6,50
	La Ferme du Mont	
	2009 Côtes du Rhône „1er Côte“, rot	7,50
	2009 Côtes du Ventoux „Famille Lubé“, rot	7,80
	Château Jouanin	
	2009 Château Jouanin · Côtes de Castillon, rot	8,50
	Mas des Chimeres	
	2007 Côteaux du Languedoc, rot	11,50
	Domaine la Martinelle	
	2009 Côtes du Ventoux“, rot	9,50
	Francis Boulard	
	Champagne „Les Murgiers“ Extra Brut, weiß	29,50
	Champagne „Les Murgiers“, weiß 0,375l Flasche	17,80
	Champagne „Les Murgiers“, weiß Magnum 1,5l Fl.	69,00
	Champagne Blanc de Blancs „Vieilles Vignes“, weiß	32,50
	Champagne Grand Cru „Mailly“, weiß	34,00
	Champagne „Patre“ Réserve perpétuelle, weiß	42,00
	2005 Champagne „Les Rachais“, weiß	49,50
	Domaine Meyer-Fonné	
	2009 Gentil d'Alsace, weiß	7,95
	2009 Muscat „Vignoble de Katzenthal“, weiß	11,50
	2008 Pinot Gris „Réserve“, weiß	13,80
	2009 Gewürztraminer „Réserve“, weiß	13,80
	2008 Gewürztraminer Grand Cru „Furstentum“, weiß	23,50
	2009 Riesling „Pfoeller“, weiß	21,00
	2009 Riesling Grand Cru „Schoenenbourg“, weiß	23,80
	2009 Riesling Grand Cru „Kaefferkopf“, weiß	24,80

	Ankunftsangebote befristet bis zum 13. März 2011	
	Domaine Jean-Claude Bachelet	
	2008 Saint-Aubin 1er Cru „Le Charmois“, weiß	19,80
	2008 Saint-Aubin 1er Cru „Murgers D.de Chien“, weiß	26,50
	2008 Puligny-Montrachet, weiß	27,50
	2008 Puligny-Montrachet 1er Cru „Sous le Puits“, weiß	39,-
	2008 Chassagne-Montrachet „Les Encégnières“, weiß	27,50
	2008 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Boudriotte“, weiß	39,-
	2008 Chassagne-Montrachet 1er Cru „Bl. Dessus“, weiß	62,-
	2008 Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru“, weiß	120,-
	Ankunftsangebote befristet bis zum 13. März 2011	
	Domaine Fourrier	
	2008 Morey-Saint-Denis „Clos Solon“, rot	24,-
	2008 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rot	29,-
	2008 Vougeot 1er Cru „Les Petites Vougeot“, rot	39,-
	2008 Gevrey-Chambertin 1er cru „Cherbaudes“, rot	45,-
	2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „C. aux Moines“, rot	48,-
	2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Clos St. Jacques“, rot	75,-
	Ankunftsangebote befristet bis zum 13. März 2011	
	Domaine Arlaud	
	2008 Bourgogne „Roncevie“	14,50
	2008 Chambolle-Musigny, rot	26,50
	2008 Morey-Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchots“, rot	39,-
	2008 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Aux Combottes“, rot	39,-
	2008 Clos de la Roche Grand Cru, rot	59,-
	2008 Bones Mares Grand Cru, rot	87,-

Hiermit bestelle ich:

_____	_____	_____
Name	PLZ/Ort	Straße
_____	_____	_____
Name der Bank	Kontonummer	BLZ
Zahlungswunsch	<input type="checkbox"/> Bankeinzug mit 2% Skonto	_____
	<input type="checkbox"/> Gegen Rechnung	Unterschrift