

Drei Languedoc-Klassiker

Wie gut Neuentdeckungen sind, stellt sich immer erst nach ein paar Jahren heraus, nämlich dann, wenn es zum einen gereifte Weine zum Nachverkosten gibt und zum anderen, wenn man sieht, ob das prophezeite Potenzial sich auch heute noch bewahrheitet. Im Languedoc ist inzwischen die anfängliche Euphorie verfliegen, was ja auch ganz normal ist, und Normalität ist eingezogen, wie eben in allen anderen Anbaugebieten auch. Deshalb ist es Zeit für ein kurzes Resümee: Ohne Zweifel verfügt die Region über ein großes Potenzial in Sachen Qualität aber auch Eigenständigkeit. Auffällig ist aber auch, dass viele der noch vor wenigen Jahren mit großem Getöse propagierten Domänen (mit zum Teil stattlichen Preisen) heute nicht mehr den Ton angeben oder anscheinend ganz von der Bildfläche verschwunden sind. Woran liegt das? In vielen Fällen schmecken die Weine heute, wo sie reif werden, einfach nicht so, wie damals prophezeit oder wie man es sich eben vorstellt. Und damit wären wir wieder beim anfänglichen Thema. Umso mehr freut es uns, dass die drei nachfolgenden Languedoc-Weingüter seit ihrem ersten Jahrgang ein fester Bestandteil in unserem Sortiment sind und sich auch heute noch größter Beliebtheit erfreuen. Der Grund: Die gereiften Weine schmecken heute absolut köstlich. Wir haben Ihnen, unseren Kunden, also damals nicht zu viel versprochen.

Château de Valflaunès Er ist zweifelsohne eines der ganz großen Talente im Languedoc und immer noch wenig bekannt. Fabien Reboul hat sich Zeit genommen, ist viele Jahre unterwegs gewesen und hat bei den besten seiner Zunft in Neuseeland, Oregon, Burgund und an der Rhône gearbeitet. Für sein Debüt am Pic Saint Loup kauft er 1988 die notwendige Kellerausrüstung, Gärtanks, Pressen und Fässer auf dem legendären Château Ausone in Saint Emilion.

Klein aber fein, das ist das Motto von Fabien. Gerade mal 20.000 Flaschen Wein erbringen seine 10 Hektar jährlich und es sollen auch nicht mehr werden, denn hier ist und bleibt alles Handarbeit. Niedrigste Erträge von 18-28 hl/ha, eine aufwändige Weinbergsarbeit, aber vor allem eine strenge Lese der ausschließlich reifsten und gesündesten Trauben, sind für ihn der Schlüssel zu konzentrierten und gleichzeitig feinen Weinen. Pic Saint Loup, das ist der Burgunder unter den Languedoc-Weinen und genau das repräsentieren Fabiens Weine wie kaum andere. Trotz ihrer reifen und konzentrierten Frucht besitzen alle seine Weine eine fast burgundische Komplexität und vor allem seidige Tannine. Es sind Weine, die bereits in ihrer Jugend viel Spaß machen, aber zudem wunderbar reifen können, wie uns immer wieder Kunden begeistert berichten.

2005 Coteaux du Languedoc „Espérance“, rot (13,33 €/Liter) € 10,00
Die feinfruchtige Eleganz des Languedoc. Mit seinem 2005er Espérance setzt Fabien Reboul einen Maßstab in puncto Eleganz und nobler Fruchtichte und zeigt wo die Stärken der Region Pic Saint Loup liegen. Der schönste Espérance, den Fabien bis dato produziert hat.

2005 Pic Saint Loup „T'EM T'EM“, rot (22,40 €/Liter) € 16,80
100 % Syrah aus minimalistischen Erträgen. Wunderbar dichte Nase mit reifen roten und schwarzen Beeren, dunklen Kirschen, Cassis, etwas Minze und Blättern von schwarzen Johannisbeeren sowie Sechuanpfeffer. Am Gaumen erlebt man schon heute ein faszinierendes Spiel dieser Aromen. Die große Konzentration ist eingebettet in eine kühle, edle Frucht.

2005 Pic Saint Loup „Un Peu de Toi“, rot (26,00 €/Liter) € 19,50
Obwohl noch viel zu jung, bieten wir den 2005er Un Peu de Toi auf vielfachen Wunsch bereits jetzt an, aber mit der Bitte, diesem noch mindesten 1-2 Jahre Reife zu gönnen. Es ist sicher der beste, den Fabien bis dato abgefüllt hat. Deutlich kühler und feiner als der 2003er liegt gerade hier, in der aromatischen Finesse und Eleganz, seine Stärke, die aber mehr Flaschenreife verlangt als der ausladende 2003er. Wir empfehlen: trinken ab 2009 bis 2015.

Mas des Chimères Es ist die Verbundenheit mit seiner Heimatregion, dem Languedoc, welche für Guilhem Dardé von größter Bedeutung ist. Sein Anliegen sind authentische Languedocweine, die gerade wegen ihrer Eigenständigkeit ihren Platz neben den anderen großen Weinen der Welt verdienen. Zudem setzt Dardé aber auch auf eine seriöse, kundenfreundliche Preispolitik, denn er weiß nur zu gut, dass man mit luxuriösen Spitzencuvées zwar die Zungen einiger weniger Journalisten und Weinfreaks erfreut, den echten Weinliebhaber aber nur selten erreicht. Seine Weinberge liegen auf einem Hochplateau am Lac du Salagou und profitieren hier von einem kühlen Mikroklima. Dieses verleiht seinen Weinen in der Jugend eine eher verhaltene Frucht und feine Säure- und Tanninstruktur. Nach zwei Jahren öffnen sie sich dann aber und bieten viel Raffinesse.

2005 Coteaux du Salagou Vdp, weiß (12,27 €/Liter) € 9,20
Ein hocharomatischer, eleganter Weißwein von den hohen Weinbergsterrassen des Languedoc.

2005 Cuvée Marie et Joseph Vdp, rot (11,33 €/Liter) € 8,50
100% Carignan von knapp 100 Jahre alten Reben. Man kann ihm vielleicht Understatement vorwerfen, denn mit seinen nur 12,5% Alkohol ist dieser Wein die puristische Antwort auf all die mächtigen und überholzten Modeweine der Region. Wem es auch beim Wein auf die inneren Werte ankommt, ist hier aller bestens beraten.

2005 Coteaux du Languedoc, rot (14,47 €/Liter) € 11,00
Die Spitzencuvée von Mas des Chimères wurde inzwischen schon mehrfach, sowohl in Frankreich wie auch in den USA, als einer der besten Rotweine des gesamten Languedoc ausgezeichnet. 70% Syrah und 30 % Grenache verleihen dem Wein ein stattliches Fundament, das wie immer in samtiges Tannin und elegante Gewürznoten eingebettet ist.

2005 Coteaux du Languedoc „Terrasses de Larzac“, rot (18,40 €/Liter) € 13,80
Dieser neue Coteaux du Languedoc ist Guilhem Dardès Hommage an die Terrasses de Larzac, jene auf einem Hochplateau gelegenen Weinberge, die wegen ihres besonders kühlen Mikroklimas immer mehr an Bedeutung gewinnen. Die Rebsorte Syrah tritt hier in den Hintergrund und die alten Sorten wie Carignan, Cinsault und Mourvèdre geben den Ton an. Ein Languedoc, der nicht in die Breite geht sondern auf Raffinesse und Eigenständigkeit setzt.

Domaine de Montcalmès Die Lobeshymnen für die noch junge Domaine häufen sich inzwischen, im *Grand Guide des Vins de France 2008* von Bettane & Desseauve, den früheren Herausgebern der Zeitschrift La

VINISÜD



Vinisüd

a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de





Revue du Vin de France wurde Montcalmès gerade zum Winzer des Jahres 2008 in Frankreich gekürt.

Was aber unterscheidet Montcalmès von anderen, ebenfalls sehr guten Domainen im Languedoc?! Es ist hier zum einen das Terroir - die Weinberge von Frédéric Pourtalié und seines Cousins Vincent Guizard liegen in den Gemeinden Puéchabon und Aniane und sind somit die mit am höchsten gelegenen der gesamten Region. Hinzu kommt hier ein ganz besonders karger Boden, der über extrem viel Kalk verfügt. Kalk in dieser Form ist ein wichtiger Bestandteil in den besten Lagen Frankreichs, in Châteauneuf-du-Pape, Hermitage aber auch den Grand Crus Burgunds. In dem Zusammenspiel zwischen der kühlen Geografie und dem kalkhaltigen Boden entstehen hier Weine von ungemein geschliffener Ausprägung. Gleich den besten Lagen in Burgund oder auch im Hermitage sind die Weine von Montcalmès unverkennbar von ihrem Terroir geprägt. Erwarten sie keine Konzentrate wie sie zum Beispiel das Roussillon bietet. Das Duo Pourtalié – Guizard hat mit einem hohen Syrah-Anteil bereits im Weinberg den Grundstock für ungewöhnlich feine Weine gelegt, wie es sie das Languedoc bis dato wenig kennt. Was wir hier im Glas erleben ist die neue Generation des Languedoc, die beweist, wozu die Region tatsächlich fähig ist. Hier ist nicht Konzentration der Maßstab sondern höchste Komplexität, die die Fruchtaromatik bester Syrah mit der geschliffenen Mineralität extrem kalkhaltiger Böden perfekt miteinander verbindet. Die Revue du Vin de France spricht übrigen „von der Geburt eines mediterranen Grand Cru“.

2004 Coteaux du Languedoc, rot (31,33 €/Liter) € 23,50

2004 Coteaux du Languedoc, rot Magnum 1,5l (32,67 €/Liter) € 49,00

Ein maßgeschneiderter Jahrgang für Montcalmès. Bereits der Duft weckt Neugierde, die Melange aus feinstem Holz (die Barriques stammen von der Domaine de la Romanée Conti) und hochkomplexer Gewürzaromatik erinnert an feinste Côte-Rôties. Auch im Mund gibt sich dieser Jahrgang ungemein fein und komplex, mit einer mineralischen Note am Gaumen, die Frucht ist finessenreich und ausgesprochen lang. Für Alle, die aromatische Finesse mehr schätzen als schiere Konzentration.

Noch wenige Kisten verfügbar:

2003 Coteaux du Languedoc, rot (29,33 €/Liter) € 22,00

2003 Coteaux du Languedoc, rot Magnum 1,5l (30,67 €/Liter) € 46,00



Die südliche Rhône wie wir sie mögen

Domaine de la Martinelle Martinelle ist zweifelsohne eine unserer erfolgreichsten Neuentdeckungen und inzwischen einer der beliebtesten Weine in unserem Sortiment. Corinna Kruse ist Quereinsteigerin, stammt aus München und merkte schnell, dass Wein ihre eigentliche Leidenschaft ist. Infiziert vom Virus Wein trieb es sie nach Frankreich. Fortan war es um sie geschehen. Eine Ausbildung zur Weinbautechnikerin an einer Önologie-Schule in der Provence folgte, während sie gleichzeitig wissbegierig Erfahrung bei alten Hasen, wie Sylvian Fadat in Montperoux und Marcel Richaud in Cairanne sammelte. Ihre ehrliche Leidenschaft für Wein schmeckt man heute in ihren Côtes du Ventoux, die alles andere als Einheitsweine sind.

2006 Côtes du Ventoux, rot (13,07 €/Liter) € 8,50

Fast verschwenderisch offenbart der 2006er Côtes du Ventoux sein verführerisches Fruchtbukett. Schwarze Herzkirschen, vollreif und üppig unterlegt mit dem Duft frischer Oliventapenade kleiden schmeichlerisch den Gaumen aus. Aromen von provenzalischen Kräutern und ein samtiges Tannin unterstreichen die Klasse dieses Weines. Selten haben wir einen so herzerfrischend authentischen Provenzalen gefunden und das zu einem fairen Preis. Solch eine Qualität hat natürlich seine Gründe, die in besten Lagen am Fuße des Mont de Ventoux liegen. Ausschließlich von Hand verlesenes Lesegut verarbeitet Corinna Kruse möglichst schonend, wobei sie bewusst auf einen Ausbau im Barrique verzichtet, was die herrliche Fruchtaromatik des Weines unterstreicht. Abgefüllt wird völlig unfiltriert, wodurch der Wein vielleicht nicht ganz hell ist, dafür aber sein ganzes Aromenspektrum behält.

2006 Le 6ème VDT, rot (13,07 €/Liter) € 11,50

90% Grenache Noir von 80 Jahre alten Stöcken der Gemeinde Beaumes-de-Venise, komplementiert mit 10% Syrah aus ihrem Weinberg an den Côtes du Ventoux. Deshalb, weil hier zwei verschiedene Appellationen zu einem Wein assembliert wurden, darf dieser per Gesetz nur als Vin de Table vermarktet werden. Das stört Corinna Kruse wenig, denn dieser Wein verbindet die nobelsten Charaktereigenschaften alter Grenache Noir, wie man sie eigentlich nur in Châteauneuf-du-Pape findet, mit der feinen Würze bester Syrah. Ein Geheimtipp!!!



Domaine de la Bouïssière Kenner diskutieren heftig darüber, wer nun die Nummer Eins in Gigondas ist, ist es Saint Cosme oder ist es doch Santa Duc? Dabei übersieht man gerne die Domaine de la Bouïssière, die von den Brüdern Thierry und Gilles Faravel geleitet wird. Thierry, der für Vinifizierung und Vermarktung zuständig ist, ist von eher stiller, nachdenklicher Natur, weswegen es ihm fremd ist, sich ins Rampenlicht zu stellen. In den vergangenen Jahren hat er zusammen mit seinem Bruder, ohne viel Aufhebens darum zu machen, die Qualität seiner Weine enorm gesteigert. Die Weinberge von La Bouïssière liegen auf einem Hochplateau unterhalb der Dentelles de Montmirail und sind im Schnitt 45 Jahre alt. Das Alter der Reben und vor allem die kühle Höhenlage sorgen für besonders dichte und zugleich elegante und kühle Weine. Sie unterscheiden sich deutlich von den breiter angelegten Gigondas von Santa Duc, die in der Ebene wachsen. Alle Weine besitzen hier eine animierende Fruchtdichte, sind dabei aber gleichzeitig perfekt balanciert und eindeutig die feinsten, die es heute in der Appellation Gigondas gibt. Die 2005er sind großartig ausgefallen, mit einem Wermutstropfen: Bei knapp 40% weniger Ertrag ist die Menge leider limitiert, von der Spitzencuvée Font de Tonin wurden lediglich ca. 1000 Flaschen produziert. Endlich ist es uns auch gelungen, die beiden Vacqueyras zu erhalten, die wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen möchten.

2006 Les Amis de la Bouïssière VdP, rot (10,93 €/Liter) € 8,20

Der Einstiegswein ist eine Cuvée aus Merlot, Syrah und Grenache und bietet viel Charakter zu kleinem Preis.

2005 Vacqueyras „Bel Air“, rot (19,73 €/Liter) € 14,80

Welch ein Trinkvergnügen. Die herrlich saftige Frucht ist eingebettet in einen ungemein feinen und komplexen Körper. Das feine Toasting bester Barriquefässer unterstreicht die Gesamtaromatik, die Tannine sind edel und reif. Ein sinnlicher Vacqueyras.

2005 Vacqueiras „La Ponche“, rot

(21,33 €/Liter) € 16,00

Verhaltener in seiner Aromatik, dafür aber edel und tiefgründig, präsentiert sich der La Ponche, der immer 1-2 Jahre mehr Reife benötigt.

2005 Gigondas, rot

(23,33 €/Liter) € 17,50

Wunderbar intensive Nase mit dunklen Früchten, feinem Garriguearoma und Noten von Tabak. Auch am Gaumen ein Ansturm frischer schwarzer Beeren, konzentriert, nachhaltig, zugleich transparent und edel. Einer der schönsten Genussweine der gesamten südlichen Rhône und deshalb unser persönlicher Tipp!

2005 Gigondas „Font de Tonin“, rot

(36,67 €/Liter) € 27,50

Von über 70 Jahre alten Reben, gelegen auf einem Hochplateau, ausgebaut in neuen und einjährigen Barriquefässern aus Burgund. Der 2005er besitzt einen hohen Mourvèdre-Anteil. Der Wein ist schwarz in seiner Farbe, ebenso dicht ist sein Bukett, dunkle Beeren, würzige Erdigkeit und unendlich tief. Am Gaumen von herrlich barocker Statur. Stark limitiert!

Mit sensationellem Preis-Genussverhältnis

Clos la Coutale Heute schließen wir eine Lücke in unserem Sortiment; denn nicht selten wurden wir nach Weinen aus dem Südwesten Frankreichs gefragt und konnten hierauf keine Antwort geben. Mit Clos la Coutale haben wir bewusst einen Klassiker in unser Sortiment aufgenommen. Im Gegensatz zu den Senkrechtstartern wie z. B. das Château du Cèdre ist Philippe Bernède ein alter Hase, der auf bezahlbare Weine setzt. Dabei geht es ihm nicht darum in Konkurrenz zu den jungen Stars seiner Appellation zu treten, sondern authentischen Cahors zu einem fairen Preis zu bieten. Und genau das ist sein 2005er Clos la Coutale, der mit seiner kühlen, würzigen Frucht, zugleich reifen Struktur und erstaunlich weichen Tanninen ein unschlagbares Preis-Genussverhältnis bietet. Im Bordelais zahlt man für solch eine Qualität locker den doppelten Preis.

2005 Cahors „Clos la Coutale“, rot

(9,20 €/Liter) € 6,90

Es ist die kühlfruchtige Eleganz, welche die Weine aus dem Südwesten Frankreichs auszeichnet. Der 2005er Clos la Coutale hat reichlich davon. Schwarze Johannisbeeren mischen sich mit Minze und Gewürzen. Im Gegensatz zu den meisten jungen Cahors besticht der 2005er Clos la Coutale mit weichen Tanninen, so dass er schon heute ein echter Genuss ist.

Best of - Weiße Burgunder

Gerade bei den Weißweinen hat sich in Burgund in den vergangenen Jahren viel getan. Dabei möchten wir Ihre Aufmerksamkeit an dieser Stelle nicht nur auf die großartigen Crus aus dem Hause Deux Montille lenken, sondern auch auf die charaktervollen Weine von François Curis aufmerksam machen, der eindrücklich den imposanten Aufstieg des Maconnais repräsentiert. Hier gibt es nämlich zur Zeit großartige Weine zu ungemein fairen Preisen.

Domaine Curis

Die fabelhaften Weißweine von Frédéric Curis sind der beste Beweis dafür, dass Burgunder nicht zwangsläufig teuer sein müssen. Nach wie vor ist das Mâconnais, ganz im Süden Burgunds gelegen, noch ein Geheimtipp in Sachen Weißwein und hier besonders die Lagen von Saint Véran. Das haben inzwischen auch einige Winzer der Côte d'Or bemerkt und begonnen, hier Rebland zu erwerben.

Frédéric Curis hatte ursprünglich nicht vor, die kleine Familiendomaine zu übernehmen, er war erfolgreich als Journalist und Buch-Autor in Lyon tätig. Als jedoch der Ruhestand des Vaters näher rückte, entschied er sich, das elterliche Gut zu übernehmen. 2004 konnte er darüber hinaus die Weinberge des Château des Chailloux mit zum Teil 80 Jahre alten Reben in der besten Lage von Saint Véran, den sogenannten Terres Noires, übernehmen.

Frédéric Curis bearbeitet seine Weinberge nach der Methode des integrierten, umweltschonenden Anbaus und stellt sukzessive auf biologische Bewirtschaftung um. Hier sieht er einen wichtigen Schlüssel für die Qualität und vor allem für Terroir geprägte Weine. Deshalb geht Frédéric Curis im Keller auch sparsam mit Barriques um; denn er will die klare Frucht und Mineralität, die den Weinen der Region ihre Raffinesse verleiht, herausarbeiten. 2006 war im Mâconnais ein ganz hervorragender Jahrgang, Frédéric Curis ist hier ein toller Wurf gelungen. Das unterstreicht auch jüngst die Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui, die ihm und seinen 2006ern einen eigenen Artikel widmet.

2006 Mâcon-Davayé, weiß

(10,53 €/Liter) € 7,90

Glasklare Fruchtaromen von reifen Birnen und Quitte verbinden sich mit einer animierenden Mineralität. Am Gaumen herrlich saftig und mit einer animierenden Frische und hohem Leckerheitsfaktor. Soviel Charakter für so kleines Geld ist höchst selten!

2006 Saint-Véran „Terres Noires“, weiß

(15,73 €/Liter) € 11,80

Das Aushängeschild der Domaine, von einem der besten Weinberge der Appellation. Auch hier steht die Klarheit der Aromen im Vordergrund, Vielschichtig und zugleich elegant gleitet der Wein über die Zunge. Im Abgang getragen von einer feinen Komplexität, die in eine steinige Mineralität eingebettet ist und sich in 1-2 Jahren voll entfalten wird.

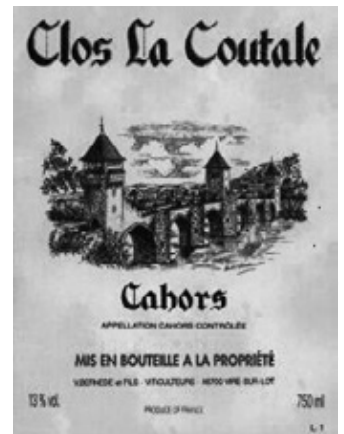
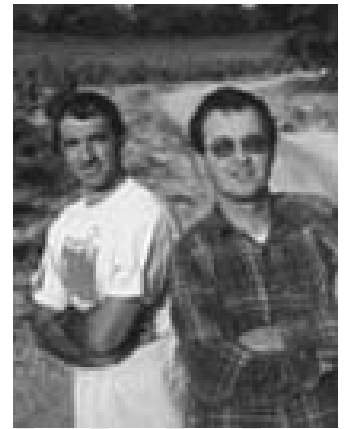
2006 Pouilly-Fuissé, weiß

(19,33 €/Liter) € 14,50

Ein herrlich authentischer und ausdrucksstarker Pouilly-Fuissé, der das kalkhaltige Terroir dieser Lage präzise auf die Zunge weitertransportiert. Die Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Komponenten verbinden sich in diesem Wein perfekt mit mineralischen Noten von Feuerstein in einer zart-cremigen Textur. Ein brillanter Pouilly-Fuissé!

Maison Deux Montille Nicht umsonst wird das Maison Deux Montille weltweit als DER GEHEIMTIPP

in puncto Weiße Burgunder gehandelt, denn Alix und Etienne de Montille gehören zu einer kleinen aber feinen Gruppe von Winzern, die dabei ist, die Qualität der Weißweine in Burgund neu zu definieren. Lasst das Terroir sprechen ist ihr Credo, und sie haben deshalb unter anderem den seit den 90er Jahren propagierten Einsatz neuer Barriques deutlich reduziert. Lagentypizität, Mineralität und Finesse stehen in ihren Weinen an oberster Stelle. Sicher ist die Dominanz der amerikanischen Weinjournalisten nicht ganz unschuldig daran, dass weiße Burgunder heute mit neuem Holz versehen und mittels Battonnage, dem Aufrühren des Hefesatzes, mit viel Kraft und Schmelz ausgestattet werden. Auch im Alkoholgehalt sind die Weine heute deutlich höher angesiedelt. Alix und Etienne de Montille geht es um eine Rückbesinnung auf die traditionellen Werte, auf das natürliche und einzigartige Potenzial, welches die Region Burgund zu bieten hat. Maison Deux Montille heißt ihr Projekt, in dem





sie ihr großes Können präsentieren. Ausschließlich allerbeste Weinbergparzellen haben sie hierfür selektiert, die vom jeweiligen Besitzer nach ihren strengen Vorgaben bewirtschaftet werden. Die Lese führt Alix selbst mit ihrer kleinen eingespielten Mannschaft durch. Nur wenige Barriques gibt es von jedem einzelnen Cru. Präzise spiegelt hier jeder Wein sein Terroir wieder. Moderat im Alkoholgehalt (12,5 bis 13 %) und mit einem Anteil von nur 15-20% neuer Barriques, kann man hier deshalb von echten „grands vins de terroir“ sprechen.

Was Alix und Etienne de Montille im Jahrgang 2005 heute präsentieren, ist absolut hinreißend und wird zu Recht vom Burgunderspezialisten wie Allen Meadows zur absoluten Spitze des Jahrgangs gezählt. Es sind Weine, die Eleganz und mineralische Kraft perfekt miteinander vereinen, die aber wie die 2004er etwas Zeit zum Reifen verlangen.

Der Jahrgang 2004 war bei uns binnen weniger Wochen ausverkauft, dem 2005er eilen bereits reichlich Lobeshymnen voraus. Dank an Alix de Montille, die uns, als ihren Deutschlandimporteur, bei diesem großartigen Jahrgang mit einem etwas größeren Kontingent bedacht hat. Dennoch bitten wir bei Interesse, nicht zu lange zu warten. Kenner wissen: die Mengen sind klein, dafür aber umso begehrt. Wir bieten Ihnen die 2005er bis zum 25.11.07 als Ankunfts-offerte an, natürlich mit dem Vorbehalt: solange der Vorrat reicht.

	Listenpreis	Offerte
2005 Rully 1er Cru „Les Clous“, weiß	statt € 26,50	€ 23,80

Rully, an der Côte Chalonnais gelegen ist noch ein Geheimtipp in puncto weißer Burgunder. Ein herrlich strukturierter Chardonnay mit feinem Schmelz, klarer Aromatik und Kraft im Abgang. Trinken ab 2007 - 2015

2005 Saint Aubin 1er Cru „Sur Gamay“, weiß	statt € 29,80	€ 26,80
--	---------------	---------

Die Aufsteiger-Appellation in Burgund schlechthin. Die steilen Lagen, in einem Seitental hinter Chassagne-Montrachet gelegen, bieten Weine mit ausdrucksstarker Mineralität und gleichzeitig aromatischem Reichtum. Der 1er Cru Sur Gamay, eine Steillage zum Dorf Gamay hingewandt, ist noch ein echter Geheimtipp! Trinken ab 2007 - 2017

2005 Saint Aubin 1er Cru „Les Dents de Chien“, weiß	statt € 32,80	€ 29,50
---	---------------	---------

Die berühmteste 1er Cru Lage des Ortes liegt auf der Rückseite des Grand Cru le Montrachet. Trinken 2007 - 2017

2005 Pernand Vergelesses 1er Cru „Sous Frétielle“, weiß	statt € 32,80	€ 29,50
---	---------------	---------

Die Lage „Sous Frétielle“ kann man als eine Verlängerung des Grand Cru Corton Charlemagne betrachten. Nussig, unterlegt mit einer feinen Säurestruktur und kerniger Mineralität. Trinken 2008 - 2018

2005 Meursault „Casse -Tête“, weiß	statt € 38,00	€ 34,00
------------------------------------	---------------	---------

Ein Bilderbuch-Meursault: Die elegante Fruchtaromatik ist eingebettet in einen rein tonigen, eleganten Körper. Feine Haselnussaromen prägen den Abgang. Trinken ab 2009 bis 2020

2005 Meursault 1er Cru „Les Charmes“, weiß	statt € 64,00	€ 57,50
--	---------------	---------

Eine Assemblage von zwei unterschiedlichen Parzellen dieser renommierten 1er Cru Lage. Der eine Teil aus dem am höchsten gelegenen Teil des Weinberges mit besonders kargem Boden sorgt für Finesse und eine feinziselierte Säure. Der zweite Teil, aus dem Kern der Lage, sorgt für Kraft und Charme, wie der (doppeldeutige) Name (le charme bedeutet auch ‚die Weißbuche‘) schon sagt. Trinken ab 2010 bis 2025

2005 Meursault 1er Cru „Les Poruzots“, weiß	statt € 64,00	€ 57,50
---	---------------	---------

Produktion: 1 Barrique. Poruzot ist die steinigste und kargste Lage von ganz Meursault. Dementsprechend benötigen die Weine immer eine gewisse Reife, denn zupackend und fesselnd ist ihre Mineralität in der Jugend, die dem Wein aber ein großes Alterungspotenzial und dann unglaubliche Finesse und Länge verleiht. Trinken 2012 - 2030

2005 Chassagne Montrachet 1er Cru „Les Chaumées“, weiß	statt € 62,00	€ 55,50
--	---------------	---------

Die Lage Les Chaumées ist der steilste Weinberg von Chassagne. Dementsprechend dünn ist hier die Mutterbodenauflage. Der feine Schmelz von Chassagne-Montrachet ist hier mit einer anmierenden Exotik und Eleganz unterlegt.

Neu: Ein roter Burgunder bei Deux Montille!!!

2005 Chambolle-Musigny „Les Babillères“, rot	statt € 47,00	€ 42,00
--	---------------	---------

Lange hat Alix de Montille nach einer passenden Pinot Noir Parzelle gesucht, der ihr Sortiment mit einem charaktervollen Rotwein abrunden soll. Dass ihre Wahl auf Chambolle-Musigny fällt, ist gut verständlich, bietet diese Appellation doch mit die feinsten und zudem vom kalkhaltigen Boden mineralisch geprägtesten Weine der gesamten Côte de Nuits. Der Wein stammt aus einer Lieu-dit Parzelle direkt unterhalb der 1er Cru Lage "Les Charmes". Wunderbar saftige Kirschnoten, etwas Pflaume und feine violette Aromen. Am Gaumen typisch Frucht betont und zugleich aber unterlegt mit einer feinen, Chambolle-Musigny typischen, noblen Mineralität. Hervorragende Tiefe und Komplexität im Abgang, perfekt getragen von der feinen, kalkigen Chambolle-Musigny Mineralität. Ein ganz exzellenter Chambolle-Musigny!!! Trinken 2010-2025



Spanien at it's best!

Bodegas Iturria Moral – Ribera del Duero

Iturria Moral ist sicher eine der spannendsten Neugründungen, die die Region Ribera del Duero in den letzten Jahren gesehen hat, und es mehren sich zunehmend euphorische Stimmen, die Jorge Morals Weine in einem Atemzug mit den legendären Pingus von Peter Sissek nennen. Um es hier gleich vorweg zunehmen, das Niveau eines Pingus haben Jorge's Weine (noch) nicht, schließlich kosten sie ja auch nur einen Bruchteil, den Flor de Pingus haben sie aber vielleicht schon gut eingeholt. Warum der Name Iturria Moral gerne neben den von Peter Sissek gestellt wird, hat einen Grund: Jorge arbeitet unter anderem für Sissek, und Pingus ist deswegen nicht von ungefähr ein Vorbild. Deshalb ist ohne Zweifel eine stilistische Artverwandtschaft zu finden, die sich in der irrsinnig reichen, tiefen, stets zugänglichen und komplexen Fruchtliche widerspiegelt. Ach ja, die Barriques kommen schließlich auch vom Pingus.

Was gibt's Neues zu berichten? Eigentlich nicht viel. Die Weinbergfläche beschränkt sich noch immer auf wenige Hektar, einen in San Bernardo, der quasi die Fortsetzung der Weinberge von Hacienda Monasterio ist, hier wächst der „Antonio Moral“. In La Horra steht eine Parzelle mit sehr sehr alten Reben, deren Alter nicht mehr genau bestimmbar ist, aus der kommt der „Vallejondo“, der als 2004er leider bereits komplett ausverkauft ist. Gerade in unserem Lager eingetroffen ist der 2005er Antonio Moral, der eigentlich keine Lobeshymnen mehr benötigt.

2005 Ribera del Duero „Antonio Moral“, rot	(25,20 €/Liter)	€ 18,90
--	-----------------	---------

Welche Verführung der Sinne, in der Nase eine betörende Fruchtdefinition ohne jegliche marmeladigen Noten. Ein Wolf im Schafspelz, denn nach 2-3 Stunden Luft gibt der Weine seine enorme Aromentiefe preis. Noten von dunklen Früchten, getrockneten Kräutern, frisch gepflügter Erde, komplexen Gewürz- und Lakritzaromen sowie feine Röstnoten wie Espresso bieten einen ganz Basar voller Genuss.