



Winzerchampagner: Spannend, individuell & anders...

BOULARD | GUIBORAT | SAVART | LARMANDIER-BERNIER

Vergleichbar mit jener Entwicklung, die in Burgund bereits vor über 20 Jahren eingesetzt hat, kommt jetzt auch die Champagne dank einer neuen, jungen Winzergeneration qualitativ in Bewegung. Auch hier übernehmen immer mehr junge und gut ausgebildete Winzer das Erbe ihrer Väter. Sie lösen ihre Lieferverträge mit den renommierten Handelshäusern, die in der Champagne nicht Bouchard oder Latour, sondern z.B. Moët&Chandon oder Bollinger heißen und stellen inzwischen lieber ihre eigene Champagner her. Was seinerzeit im Burgund für einen enormen Qualitätsschub sorgte, das bewirkt Gleiches jetzt auch in der Champagne.

Was aber kann die neue Generation in der Champagne was z.B. Bollinger, Krug und Co. nicht auch könnten? Sie bringt mit dem Begriff „Terroir“ eine neue Dimension, nämlich eine besondere Herkunft oder Lage zusätzlich mit ins Spiel. Mit maßvollen Erträgen und einer gezielten Rekultivierung der einzelnen Lagen mittels aufwendiger, biologischer und manueller Bodenbearbeitung kitzelt die neue Winzergeneration in der Champagne heute Geschmackserlebnisse ins Glas, die nicht von ungefähr weißen Burgundern gleichen. Penibel, wie die Elite Burgunds ihre Grand Cru Lagen wie einen Garten hegt und pflegt, so arbeiten viele junge Champagne-

Winzer heute auch in ihren Weinbergen. Denn nur so kann man dem Boden seine Besonderheiten, eben sein „Terroir“, abgewinnen. Nicht das Verschneiden möglichst vieler verschiedener Lagen und Jahrgänge bestimmt deshalb die Arbeit dieser jungen Winzer, sondern das Herausarbeiten und Herausstellen ihrer besonderen Lagen. So entstehen in der Champagne ganz neue Geschmackserlebnisse.

Nicht „besser“, sondern „anders“, so se-

hen die Winzer ihren Champagner im Vergleich zu den großen renommierten Marken. Dabei pflegen sie bewusst den sehr trockenen Stil „Extra Brut“.

Wir importieren die Champagner von vier grundverschiedenen Winzern. Die jeweilige Lage und eine besondere Handschrift prägen jeden dieser Champagner und machen ihn zu einem einzigartigen Erlebnis. Alle Champagner sind Extra Brut, also selbstbewusst trocken.

Das Probierpaket „Winzer-Champagner“



- **Champagne "Les Murgiers" Extra Brut**
Delphine Boulard 39,00 €
100% Pinot Meunier aus den Petite Montagne de Reims, 3 Gramm Dosage.
- **Champagne "Thetys 15" Extra Brut**
Guiborat 34,00 €
Ein Blanc de Blancs aus Grand Cru-Lage der Côtes de Blancs, 4,5 Gramm Dosage.
- **Champagne "Accomplie" Extra Brut**
Frédéric Savart 42,00 €
80% Pinot Noir & 20% Chardonnay aus den 1er Cru Lagen der Montagne de Reims, 5 Gramm Dosage.
- **Champagne "Latitude" Extra Brut**
Larmandier-Bernier 39,80 €
100% Chardonnay aus der Côte de Blancs.

Das 4er Paket mit je 1 Flasche statt 154,80 € für 139,00 €

Das wunderbare Comeback des Sancerre

DOMAINE MATTHIEU DELAPORTE



Matthieu Delaporte ist aktuell DER Senkrechstarter in Sancerre schlechthin. In der großen Sancerre-Verkostung der Zeitschrift „La Revue du Vin de France“ belegten bereits sein 2014er Sancerre „Monts Dames“ und sein roter 2014er Sancerre rouge „Cul de Beaujeu“ jeweils die höchste Punktzahl. Jens Priewe wählte den 2016er Sancerre „Silex“ letztes Jahr im FEIN-SCHMECKER zu einem der „10 Schätzen“ des Jahres: „Einer der großen Sancerre des Jahres 2016 aus einer kleinen Domaine. Das Gegenbeispiel zu den modischen Paprika- und Stachelbeer-Sauvignons.“ schreibt Jens Priewe.

Die Liste der Auszeichnungen ist inzwischen lang. Die jetzt bei uns eingetroffenen 2017er sind großartig. Perfekt kommt in jedem Wein das Terroir zum Vorschein, im Sancerre „Chavignol“ der kalkhaltige Boden des Dorfes Chavignol und im Sancerre „Silex“ der Feuersteinboden dieser besonderen Weinbergspartellen. Limitiert verfügbar ist jetzt auch wieder

der 2017er Sancerre aus der berühmten Einzellage „Les Monts Damnés“. Nur ganz selten haben wir Sancerre-Weine im Glas gehabt, bei denen die Aromatik der Rebsorte Sauvignon Blanc so fein und elegant (eben nicht laut), so seidig und klar ist, wie bei

Loire | Frankreich

den Weinen von Matthieu Delaporte. Die Textur der 2017er am Gaumen ist absolut edel, perfekt ist die Balance zwischen Frische und Frucht. Bei diesen Weinen wird eindrücklich klar, warum gerade Sancerre als das weltweit beste Terroir für Sauvignon Blanc gehandelt wird.



- **2017 Sancerre "Chavignol"** (22,40 €/Liter) **16,80 €**
Die Assemblage der steilen Weinbergspartellen aus Chavignol bietet Sancerre auf allerhöchstem Niveau. In seiner Farbe mit zartgrünen Reflexen, im Bukett herrlich intensiv und komplex. Die Aromenpalette ist herrlich aufgefüllt, frische Zitrusfrüchte, rosa Grapefruit, Limette und ein Hauch Ananas. Dazu feine herbe Kräuter, frischer Rhabarber, Zitronenmelisse und Zeste von Orangen. Am Gaumen ganz fein, fruchtig, saftig und frisch. Von großer Reinheit, mit einer fast seidigen Balance und großer Länge. Eine Referenz für Sancerre!
- **2017 Sancerre "Silex"** (31,74 €/Liter) **23,80 €**
Von 50 Jahre alten Reben auf Feuerstein-Boden, der Ausbau erfolgt auf den eigenen Hefen im 600 Liter Holzfass. Der Boden prägt diesen Wein auf besondere Weise: Kühlfruchtig, ganz intensiv, zugleich edel und glasklar präsentiert sich der Wein mit seine Noten von weißen Blüten. Sie sind unterlegt von mineralischen, Aromen, die an Feuerstein und Austernschalen erinnern. Die Fruchtigkeit der Rebsorte Sauvignon Blanc tritt hier klar in den Hintergrund, das besondere Terroir, der Feuersteinboden, prägen diesen Wein auf eine ganz besondere Art und Weise. Am Gaumen einerseits reich und konzentriert, zugleich jedoch ganz klar und edel, prononciert trocken und mineralisch schlank. Ein großartiger Terroir-Wein.
- **2017 Sancerre "Les Monts Damnés"** (39,73 €/Liter) **29,80 €**
Die berühmte Einzellage wurde bereits im 10. Jahrhundert von den Benediktiner-Mönchen der Abtei Saint-Satur angelegt, der Boden ist übersät mit versteinerten Muscheln und Austernschalen, das Mikroklima dank seiner Süd-West-Ausrichtung geradezu perfekt.
- **Das Sancerre - Loire Paket** statt 114,80 € **100,- €**
Drei Klassiker von der Loire: 2 Flaschen 2017 Sancerre „Chavignol“, 2 Flaschen 2017 Sancerre „Silex blanc“ und 2 Flaschen wunderbaren Vouvray Brut Crémant de Loire (16,80 €/Fl.) von Céline Champalou.

Unsere neu eingetroffenen Weine finden Sie online unter www.vinisud.de

Comblair - Crozes-Hermitage | Yves Gangloff - Côte-Rôtie | Elodie Balme - Rhône | Champalou - Vouvray | Barral - Faugères | Montcalmès - Languedoc | Chemarin - Beaujolais & Morgon | Guiborat & Boulard - Champagne | 4Monos - Madrid | Corzano e Paterno - Chianti...

Ab sofort auf unserer Website unter www.vinisud.de

ANKUNFTSOFFERTE BURGUND JAHRGANG 2016



VINISÜD BURGUND 2016
Ankunftsangebote
Erlangen im November 2016

„SMALL IS BEAUTIFUL“ ALLEN MEADOWS / „TORMENT BUT TRIUMPH“ THE WINE ADVOCATE
Eine der köstlichsten Entdeckungen der letzten drei Jahre sind die kleinen Métras burgundigen großen Jahrgang, auf Ausbeute zum Jahrgang 2015 sind doch ganz anders.

Die Fußstapfen sind groß, die der Jahrgang 2015 hinterlassen hat, wie soll ein Nachfolgejahrgang hier bestehen können? 2016 kann es, weil die Weine vom Charakter her anders sind. Auch qualitativ können sich die 2016er durchaus mit den 2015ern messen. „Small is Beautiful“ schreibt Allen Meadows, „Torment But Triumph“ (eine Tortur, aber ein Triumph) titelt Neil Martin im Wine Advocate über den Jahrgang 2016.

Die Erntemengen sind klein, die Arbeit im Weinberg war eine Tortur – das Ergebnis jedoch, die Weine, die können sich sehen lassen, wie die Bewertungen der wichtigsten Burgund-Kritiker zeigen, die diese gleichauf mit den 2015ern sehen, einige sogar noch knapp darüber.

Download unter www.vinisud.de

Die Fußstapfen sind groß, die der Jahrgang 2015 hinterlassen hat, wie soll ein Nachfolgejahrgang hier bestehen können? 2016 kann es, weil die Weine vom Charakter her anders sind. Auch qualitativ können sich die 2016er durchaus mit den 2015ern messen. „Small is Beautiful“ schreibt Allen Meadows, „Torment But Triumph“ (eine Tortur, aber ein Triumph) titelt Neil Martin im Wine Advocate über den Jahrgang 2016.

Die Erntemengen sind klein, die Arbeit im Weinberg war eine Tortur – das Ergebnis jedoch, die Weine, die können sich sehen lassen, wie die Bewertungen der wichtigsten Burgund-Kritiker zeigen, die diese gleichauf mit den 2015ern sehen, einige sogar noch knapp darüber.

Jetzt trinkreif

Burgund steht für feine, finessenreiche Weine, wer Kraft und Konzentration sucht tut sich derweil schwer. Der 2014er Bourgogne „Roncevie“ von Cyprien Arlaud steht geradezu exemplarische dafür, wieviel Subtilität und Sinnlichkeit Burgund selbst im Einstiegsbereich zu bieten hat. 12,5 % leicht, ganz zart, dafür umso delikater in seiner Aromatik und im Geschmack. Der Jahrgang 2014 verleiht ihm eine animierende Frische.



■ **2014 Bourgogne „Roncevie“**
Domaine Arlaud (11,87 €/Liter) **21,00 €**

Von der Sonne verwöhnt und doch hochfein und elegant

DOAMINE DE LA BOUÏSSIÈRE



Thierry und Gilles Faravel sind die Meister des edlen und eleganten Gigondas. Sie haben sich nie dazu verleiten lassen, ihre Weine dem amerikanischen Geschmack anzupassen und das ist gut so. In den vergangenen Jahren haben die beiden ohne viel Aufhebens darum zu machen die Qualität ihrer Weine nochmal enorm gesteigert, sie zählen heute ohne Zweifel zur absoluten Spitze der südlichen Rhône. Thierry, für die Vinifizierung zuständig, ist von eher stiller, nachdenklicher Natur, weswegen es ihm fremd ist sich zu den anderen Winzern ins Rampenlicht zu stellen.

Die Weinberge von La Bouïssière gehören zu den ganz wenigen, die hoch oben unterhalb der Dentelles de Montmirail gelegen, von einem kühlen Mikroklima und besonders steinigen Boden profitieren. Auch bei der Weinbereitung geht Thierry eigene Wege, er ist der einzige Spitzenbetrieb, der die Trauben noch nach alter Tradition zum

Teil unentrappt, als sogenannte „vendange entière“ in offen Holzbottichen vergärt. Diese, aus dem Burgund stammende Arbeitsweise, verleiht den Weinen eine besonders edle und kühle Textur. Die Frucht bei den Weinen von La Bouïssière ist zwar hoch konzentriert, jedoch niemals marmeladig, wie man es häufig bei den von

Südliche Rhône | Frankreich

Robert Parker hochdekorierten Gigondas findet. Die Textur der Bouïssière-Weine ist für die südliche Rhône außergewöhnlich kühl. Auch die Tannine sind bei diesen Weinen anders, sie sind fein und lang, unterlegt mit einer klar erkennbaren mineralischen Note und das macht diese Weine einzigartig.



■ **2017 "Les Amis de la Bouïssière"** (12,40 €/Liter) **9,30 €**

In der Nase leicht herbes Zedernholz mit Minze, Veilchen, Brombeeren und Herzkirschen. Absolut dichte, konzentrierte und sogleich saftige Frucht, welche den Gaumen harmonisch auskleidet. Perfekt ausbalancierte, feinkörnige und reife Tannine gepaart mit dieser Dichte bieten ein Top Preis- Genussverhältnis.

■ **2015/16 Beaume de Venise** (21,07 €/Liter) **15,80 €**

Beaume de Venise ist ein warmes Terroir, die Rebsorte Grenache Noir entwickelt hier eine herrlich reife und tiefe Frucht. Thierry Faravel baut den Wein zu Hälfte in gebrauchten Holzfässern, zur anderen Hälfte im Beton-Cuve um die saftige Frucht zu bewahren und seidene Tannine zu erhalten. Herrlich tief und sinnlich in der Frucht, dunkle Herzkirschen, wilde Kräuter, Thymian und ein Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen mit viel Kraft, warm und würzig.

■ **2016 Vacqueyras** (26,40 €/Liter) **19,80 €**

Grenache Noir, Mourvèdre & Syrah. Ausbau zu 50% im gebrauchten Barrique & 50% Tank. In seiner Jugend stets zugänglicher als der Gigondas von Thierry Faravel. Herrlich konzentriert und zugleich fein in seinem Bukett. Am Gaumen mit einer reichen Frucht, edlen Garriguesnoten und für die Appellation feinen Tanninen, ein Charmeur.

■ **2016 Gigondas** (28,67 €/Liter) **21,50 €**

Wunderbar intensive Nase mit dunklen Früchten, feinem Garriguearoma und Noten von Tabak. Auch am Gaumen frische schwarze Beeren, konzentriert, nachhaltig und zugleich transparent und edel. Die Tannine sind weich, der stattliche Körper perfekt balanciert. Ein Gigondas in purer Harmonie. Samtig und seidig bei überragender Frische und Klarheit in der Frucht. Die feine Textur rührt von der hohen Lage der Weinberge und von der sensiblen Vinifizierung.