

Domaine Georges Noellat - Vosne-Romanée



2010 war sein erster Jahrgang und bereits dieser wurde von der Fachpresse euphorisch gefeiert, Maxime Cheurlin ist ein echtes Phänomen. Dabei sucht man nach einer Erklärung für diesen rasanten Aufstieg; gerne werden hier die Gene des jungen Winzers genannt, er ist ein Neffe des legendären Henri Jayer. Wir kennen und importieren die Weine von Maxime Cheurlin seit seinem ersten Jahrgang, die herausragende Qualität seiner Weine hat unserer Meinung nach mehrere Erklärungen.

Ein wichtiger Schlüssel sind die bis zu 90 Jahre alten Reben und die hervorragenden Parzellen. Großvater Georges Noëllat hat seinerzeit ein außergewöhnliches Portfolio an Parzellen erworben. Maxime Cheurlin ist ein eher stiller Charakter, jedoch hochsensibel und vor allem qualitätsorientiert. 2015 ist inzwischen sein sechster Jahrgang, man erkennt hier schön, dass er jedes Jahr dazugelernt hat. In Emmanuel Rouget hat er seinerzeit einen exzellenten Lehrmeister gehabt. Die Weine der eigenen Domaine tragen aber inzwischen seinen ganz persönlichen Stil, ein weiterer Beweis für sein besonderes Talent. Stilistisch kann man die Weine von Maxime Cheurlin als die Quintessenz eines Vosne-Romanée

beschreiben. Nicht umsonst genießen die Lagen dieses Ortes das höchste Ansehen von ganz Burgund. Konzentration, Komplexität und Finesse gehen hier perfekt einher, fast schwebend wirken die Weine und besitzen doch eine große Konzentration am Gaumen. All das spiegeln die Weine von Maxime Cheurlin perfekt wider. Die 2015er von Maxime Cheurlin sind auf der kraftvollen, konzentrierten Seite, ohne dass es ihnen jedoch an Finesse mangelt. Heute in ihrem jugendlichen Stadium wirken sie barock, man sollte ihnen 3 - 5 Jahre Reife gönnen, um sich zu harmonisieren.

Der **Nuits-Saint-Georges** stammt von den Liets-Dits Parzellen Au Bas de Combe und Aux Barrières. Die Aromatik ist herrlich konzentriert, der Wein hat viel Kraft und zugleich die herbe, erdige Würze eines Nuits-Saint Georges.

Zwei 1er Cru Lagen bewirtschaftet Maxime Cheurlin in Nuits-Saint-Georges. Die Lage **Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Au Cras“** verfügt, wie der Name bereits andeutet, über einen hohen Kalkanteil. Der 2015er hat eine opulente Nase mit viel Blaubeere, roten Früchten und feinen Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll, mit einem soliden Tanningerüst und einer deutlichen, mineralischen Komponente, die vom Kalk im Boden herrührt. Kraft und Finesse gehen hier perfekt miteinander einher.

Im **Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots“** schlagen in 2015 zwei Herzen: das des Ortes Nuits-Saint-Georges mit seiner saftigen, frischen Frucht und das von Vosne-Romanée mit seiner tiefgründigen und edlen Art, denn der Weinberg grenzt direkt an die Lage Vosne-Romanée 1er Cru „Malconsorts“. In der Frucht findet man reichlich dunkle Kirschen, aber auch Orangenschale und frische Kräuter. Am Gaumen mit viel Energie und Kraft, aber auch mineralisch herbe Komponenten. Im Vergleich zum „Au Cras“ ist der „Les Boudots“ auch in 2015 wieder eher auf der barocken Seite.

Ein Benchmark für die Appellation ist wie immer der **Vosne-Romanée**. Er stammt von vier verschiedenen Parzellen im Ort, Les Jacquines, Champs Perdrix, Hautes-Maizières und Les Vigneux. Er ist konzentriert und zugleich hochfein und differenziert in seinen Aromen. Die Frucht ist reif, aber auch frisch, sie ist unterlegt mit Noten von Veilchen, Sandelholz und Gewürzen. Die Textur am Gaumen ist herrlich edel, die Tannine feinkörnig. Ein Vosne-Romanée mit Kraft, Finesse und viel Tiefgang.

Auf der feinen, edlen Seite ist auch der **2015er Vosne-Romanée 1er Cru „Les Chaumes“**. In der Nase dicht in seiner Frucht, zugleich aber auch frisch und klar. Eine feine, herbe Mineralität prägt die Textur am Gaumen, die Frucht ist dunkel gefärbt, im Gangzeit der Wein viel Energie und Länge.

Den **2015er Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaux Monts“** hat Maxime Cheurlin zu 100% im neuen Holz ausgebaut. Bereits die Nase ist ein betörender Mix aus Frucht, Kräutern, Gewürzen und herb-mineralischen Noten. Am Gaumen unvergleichlich komplex, tiefgründig

und vielschichtig. Ein großer „Les Beaux Monts“ ohne Wenn und Aber.

Sowohl der **Echezeaux** als auch der **Grands Echezeaux** wurde in 2015 komplett im neuen Holz ausgebaut. Der Echezeaux ist regelrecht ein Blockbuster, gewaltig dicht, hochkonzentriert in seiner Frucht. Der Grands Echezeaux verhüllt sich aktuell noch komplett in seinem edlen Kleid aus Frucht, Mineralien und Gewürzen. Einen Wein dieses Kalibers sollte man mindestens 10, wenn nicht sogar 15 - 20 Jahre Reife gönnen.

Fazit: Nach den zwei Jahrgängen 2013 und 2014, die bei

Maxime Cheurlin ganz klar auf der feinen, eher kühlen Seite waren, präsentieren sich die 2015er hier konzentriert und barock. Es ist hier nicht nur der Jahrgang 2015, der die Stilistik der Weine prägt. Maxime Cheurlin hat bewusst die „pigages“, die Extraktion während der Maischegärung, erhöht, die Qualität der Frucht und vor allem der Tannine war seiner Meinung nach in 2015 dafür geradezu prädestiniert. Das jedoch bedingt, dass seine 2015er im Vergleich zu den Jahrgängen zuvor mehr Flaschenreife benötigen, um sich zu entfalten.

Die Verteilung der 2015er von Maxime Cheurlin ist nicht einfach, unserer überschaubaren Allokation steht wie schon in den Jahren zuvor eine deutlich größere Nachfrage gegenüber. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche per Mail mit, wir sammeln alle Bestellungen bis zum 12. März 2018 und bemühen uns um eine möglichst faire Zuteilung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Domaine Georges Noëllat

■ <u>2015 Nuits-Saint-Georges</u>	<u>56,00 €</u>
■ <u>2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots“</u>	<u>118,00 €</u>
■ <u>2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Au Cras“</u>	<u>118,00 €</u>
■ <u>2015 Vosne-Romanée</u>	<u>65,00 €</u>
■ <u>2015 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Chaumes“</u>	<u>120,00 €</u>
■ <u>2015 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaux Monts“</u>	<u>165,00 €</u>
■ <u>2015 Echezeaux Grand Cru</u>	<u>215,00 €</u>
■ <u>2015 Grands Echezeaux Grand Cru</u>	<u>350,00 €</u>



VINISUD | Konrad-Zuse-Straße 20 | 91052 Erlangen
Tel (09131) 27180 | Fax (09131) 27183 | info@vinisud.de | www.vinisud.de

Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.