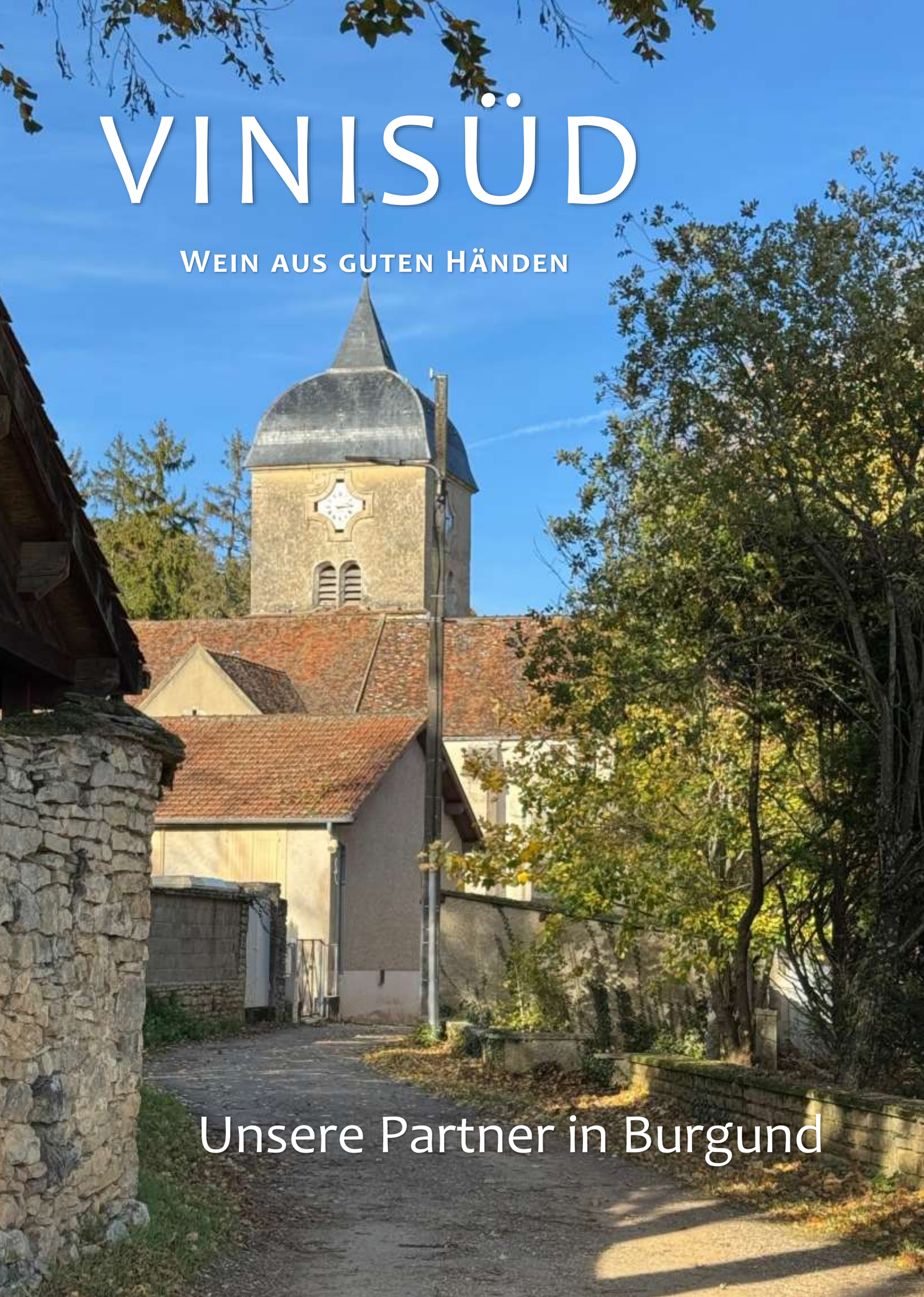
VINISÜD

Wein aus guten Händen



Unsere Partner in Burgund

Burgund, ein außergewöhnliches Terroir

Burgund ist sicherlich die spannendste Weinregion unserer Erde. Ein Weinliebhaber, der einmal einen großen, perfekt gereiften Burgunder im Glas hatte wird ihn nie mehr vergessen. Die Einzigartigkeit dieser Weine beruht auf einer tausendjährigen Tradition und dem in dieser Zeit gewonnenen Wissen um die Besonderheit jeder noch so kleinen Weinbergsparzelle. Heute in Exzellenz ausgeführt von einer jungen und bestens ausgebildeten Winzergeneration, die sich den Herausforderungen unserer Zeit annimmt. Sie haben darüber hinaus die bis dato weniger bekannte Lagen wie zum Beispiel Auxey-Duresses, Saint-Romain, Fixin oder die Hautes Côtes aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt. Hier bekommt man heute auch Chardonnays und Pinot Noir zwischen 30 und 50 Euro, die in Punkto Preis-Genussverhältnis unschlagbar sind. Wir widmen deshalb dieser neuen Winzergeneration unsere besondere Aufmerksamkeit.

Jahrgangsübersicht 2024–2020

2024 –Klar und präzise

Der Jahrgang 2024 war von außergewöhnlich viel Niederschlag und wenig Sonnenschein geprägt. Die Winzer standen vor großen Herausforderungen, insbesondere durch Mehltau und niedrige Erträge aufgrund von Frostschäden. Ein trockener September rettete jedoch die Qualität der Trauben.

Frische, elegante und terroirgeprägte Weine mit moderatem Alkohol und klarer Struktur. Besonders die Weißweine überzeugen durch Spannung und Finesse.

Trinkempfehlung: Trotz der Leichtigkeit und Eleganz sind es eher zugeknöpfte und unnahbare Weine. Geben Sie ihnen etwas Zeit und es wird sicher einer der spannendsten Jahrgänge in Ihrem Keller werden.

2023 – Großzügig, charmant und früh zugänglich

Das wärmste Jahr der Aufzeichnungen brachte gesunde, reife Trauben und außergewöhnlich hohe Erträge. Dank sorgfältiger Arbeit im Weinberg entstanden überraschend ausgewogene und sehr attraktive Weine.

Fruchtbetont, offenherzig und harmonisch. Die Weißweine zeigen reife Frucht und Charme, die Rotweine präsentieren sich saftig, weich und äußerst zugänglich.

Trinkempfehlung: Insbesondere die Bourgogne & Village Weine sind bereits jetzt schön trinkbar. Premier & Grand Crus werden früher als üblich zugänglich sein, dennoch schadet es nicht bis 2030 zu warten.

2022 – Moderne und Perfektion

Trotz großer Hitze und Trockenheit gelang einer der ausgewogensten und erfolgreichsten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte. Die Reben meisterten die Bedingungen erstaunlich gut und lieferten gesunde, perfekt ausgereifte Trauben.

Reife Frucht, feine Struktur, hervorragende Balance und bemerkenswerte Konstanz über alle Appellationen hinweg. Kraft und Eleganz stehen in idealem Verhältnis.

Trinkempfehlung: Anfänglich enorm fruchtbetont und trinkig haben sich die 2022er mittlerweile in den Winterschlaf begeben. Selbst die einfacheren Qualitäten sind bei diesem grandiosen Jahrgang zumeist verschlossen. Mit Geduld werden große Burgunder heranreifen.

2021 – Klassische Eleganz nach schwierigem Jahr

Frost, Regen und hoher Krankheitsdruck reduzierten die Erträge drastisch. Die engagiertesten Winzer konnten dennoch bemerkenswert feine und terroirbetonte Weine erzeugen.

Kühler, filigraner und klassischer als die umliegenden Jahrgänge. Klare Frucht, lebendige Frische und hohe Herkunftspräzision prägen die Weine.

Ein Jahrgang für Liebhaber traditioneller Burgunder mit Eleganz, Frische und moderatem Alkohol.

Trinkempfehlung: Auch wenn die 2021er ähnlich zu den 2010ern eine schöne Entwicklung erwarten dürften und von der lebendigen Säure profitieren, so ist es keine Schande jetzt schon die ein oder andere Flasche zu öffnen.

2020 – Konzentration und Reife

Ein sehr warmes und trockenes Jahr mit früher Lese. Die gesunden Trauben brachten äußerst intensive Weine hervor.

Dicht, konzentriert und aromatisch intensiv. Die Rotweine besitzen Tiefe, die Weißweine verbinden Kraft mit Präzision.

Trinkempfehlung: Allgemein sind die Weine durch ihre Fruchtkonzentration bereits jetzt sehr ansprechend. Bei den höheren Qualitäten lohnt es sich zu warten, da diese erst mit Reife ihre Komplexität zeigen werden. Die Dichte ermöglicht eine lange Lagerung.

Unser Sortiment

Dank unserer inzwischen langjährigen Zusammenarbeit mit den jeweiligen Domainen schätzen wir uns glücklich trotz steigender nationaler und internationaler Nachfrage stets eine solide Allokation zu erhalten. Für alle von uns angebotenen Burgunder sind wir zu 100% Direkt– oder Generalimporteur und können ihnen diese zu fairen, marktgerechten Preisen anbieten. Wir kaufen und verkaufen aus Überzeugung grundsätzlich keine Burgunder auf dem Sekundärmarkt.

Chablis
Domaine Oudin

Mâconnais
Domaine Cornin

Côte Challonaise
Domaine Alain & Raphael Corcia

Côte de Nuits
Domaine Arlaud
Domaine Berthaut-Gerbet
Domaine Fourrier

Côte de Beaune
Domaine Jean-Claude Bachelet
Domaine Pierrick Bouley
Domaine Denis Carré
Chanterêves
Domaine Florence Cholet
Domaine des Croix
Les Horées
Vins Saison

DOMAINE NATHALIE & ISABELLE OUDIN

Nicht die berühmtesten Lagen, aber Chablis von außergewöhnlicher Klasse – authentisch, mineralisch und mit beeindruckendem Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Domaine Oudin befinden sich im Dorf Chichée am rechten Ufer des Flusses Serein, die renommierten Grand Crus von Chablis aber liegen genau gegenüber, am linken Ufer. Deshalb können die Schwestern Nathalie und Isabelle Oudin diese nicht bieten, dafür aber großartige Weine zu einem mehr als fairen Kurs. Mit einer südwestlichen Ausrichtung, die die Nachmittagssonne optimal ausnutzt, haben die beiden einen sensationellen Chablis Villages. Die Böden bestehen hier zudem aus Kimmeridgischem und Portlandischem Kalkstein, mit wenig Mutterboden und vielen Steinen, was die Mineralität und Klasse dieses (kleinen) Chablis nochmal unterstreicht.

Nicht umsonst genießen die Weine aus dem Chablis Weltruhm. Obwohl die Weinberge zum Burgund gehören, nehmen sie doch eine Sonderstellung ein. Das liegt zum einen an ihrer geografischen Lage, denn sie sind nur einen Steinwurf von der Champagne entfernt und zum anderen an ihrem besonderen Terroir. Die Reben stehen hier auf einem 150 Millionenjahre alten puren Gesteinssockel der von einem Urmeer stammt. Kimmeridgium wird dieser Boden genannt der zusammen mit dem kühlen Klima Weine von einer einzigartigen Reinheit, Frische und Mineralität hervorbringt.

Licht und Schatten liegen bei renommierten Namen aber oft dicht nebeneinander. Gerade die sogenannten Chablis Villages, jene Weine die nicht aus den renommierten 1er- oder Grand Cru Lagen stammen, enttäuschen oft durch Belanglosigkeit. Mit der Domaine Oudin legen wir Ihnen ein Weingut ans Herz, welches zwar über keinen Grand Cru Weinberg verfügt, dafür aber mit seiner ganzen Palette, angefangen beim Chablis Villages bis hin zu den beiden 1er Crus, lückenlos überzeugt. Gegründet wurde die Domaine vor gut 25 Jahren, als sich Jean-Claude und Christine Oudin entschlossen dem Leben in Paris den Rücken zu kehren und basierend auf den 2 Hektar Weinbergen des Vaters die ehemalige Familien-Domaine wiederzubeleben. Durch Zukauf von weiteren Parzellen konnte man bereits damals die Rebfläche auf knapp 10 Hektar erweitern. Jean-Claude und Christine Oudin lieferten die Trauben stets an die Genossenschaft von Chablis, erst als ihre beiden Töchter Nathalie und Isabelle sich entschlossen, ins Weingut einzusteigen, begann man peu à peu selbst Chablis zu vinifizieren und abzufüllen.

Vor 25 Jahren waren ihre Eltern mit die Ersten in Chablis, die in ihren Weinbergen auf Herbizide verzichteten und diese ausschließlich manuell mit einem alten Traktor bewirtschafteten. Als wir Nathalie Oudin das erste Mal besuchten, kam Sie gerade mit diesem Traktor aus den Weinbergen. Ein Oldtimer wie dieser machte zwar mehr Arbeit, „ich bin Mechanikerin und Weinbergsarbeiterin in einem“, er sei aber viel leichter als die heutigen Modelle und belastet deshalb den Boden nicht so sehr, erklärt uns Nathalie.

Die Weinberge, die Nathalie und Isabelle von ihren Eltern übernommen haben sind bestens gepflegt, frei von Herbiziden, bestockt mit alten Reben, eines handselektierter Chardonnay-Klon, der wenig Ertrag, dafür aber besonders dichte und mineralische Weine hervor bringt. Im direkten Vergleich zu den Chardonnay, die wir aus Deutschland oder Italien kennen sind hier die einzelnen Beeren deutlich kleiner, ihr Saft konzentrierter und frischer zugleich.

In der Qualität der Weinberge und in den niedrigen Erträgen sieht Nathalie, die für die Vinifizierung der Weine verantwortlich ist, den Schlüssel zu der besonderen Güte ihrer Weine, vor allem auch bei ihrem Chablis Villages. Hier erntet sie nicht selten nur die Hälfte der gesetzlich erlaubten Höchstmenge pro Hektar. Beim Ausbau verzichtet sie bewusst auf Barriques, die ihrer Meinung nach die Klarheit, die Frische und besondere Mineralik des Terroirs von Chablis überdecken würden. Sie setzt vielmehr auf eine spontane, ganz langsame Gärung komplett auf den eigenen Hefen sowie einen mindesten 12 monatigen Ausbau auf diesen. Die Gärung kann bei ihr viele Monate dauern, Nathalie vergleicht diesen Verlauf mit Treppenstufen. Nacheinander übernehmen die unterschiedlichsten natürlichen Weinbergshefen die Gärung, woraus sich ein besonders komplexes Geschmacksprofil ergibt. Weine die so langsam und schonend vergären und reifen, braucht man zudem weder zu Schönen noch zu Filtrieren. So kann Nathalie ihre Chablis ohne jegliche Eingriffe direkt vom Tank abfüllen. Diese Faktoren sind ausschlaggebend dafür, dass wir hier herrlich

authentische, klare und zugleich sehr dichte Chablis gefunden haben, die über eine wunderbar natürliche Balance verfügen – kurzum Chablis wie wir sie schon immer gesucht haben!

Chablis

Allzu selten überzeugen uns die Chablis Villages, sollten sie doch eigentlich das Aushängeschild jeder Domaine sein. Dieser hier ist ohne Wenn und Aber einer der Besten seiner Art! Niedrige Erträge sind auch hier der Schlüssel zur Qualität. In der Nase glockenklar, mit Noten von weißen Blüten, Kernobst, frischen Kräutern, einer feinen Frucht und einer feinen Note von Muschelkalk. Die Textur am Gaumen lässt die besondere Qualität der Trauben gut erkennen. Dieser Chablis ist nicht wuchtig sondern überzeugt durch seine pure Eleganz,unheimlich klar und enorm fein mit einer filigranen Frucht und einer wunderbaren Frische.

Chablis "Les Serres"

Eine Selektion besonders karger und mineralischer Weinbergsparzellen mit bis zu 70 Jahre alten Reben. Der Wein wurde spontan vergoren und bewusst sehr lang über 18 Monate im Stahltank auf den eigenen Hefen ausgebaut. Wie bereits erwähnt baut Nathalie Oudin ihre Chablis ganz bewusst nicht im Barrique aus um die Klarheit der Weine zu erhalten. In der Nase glockenklar und kühl mit den Aromen von herben Zitrusfrüchten und frischer Birne, unterlegt mit einer präzisen mineralischen Note die an Kreide, Blanc de Blancs Champagner und Salz erinnert. Am Gaumen ist der Wein absolut klar und elegant, besitzt hier gleichwohl viel Druck in seinem Kern. Auch hier finden wir feine Zitrusfrüchte, weiße Blüten, das ganze untermalt von einer zart trockenen mineralischen Note und etwas Salz. Der Wein ist perfekt ausbalanciert in seinem Spiel zwischen Frucht, Mineralität und Frische. Ein charaktervoller Chablis, der herrlich ungeschminkt das Terroir dieser Region wiederspiegelt.

Chablis 1er Cru Vaugiraut

Die Lage Vaugiraut liegt auf der linken Flussseite und verfügt über Kalk aber auch ein Ton-Lehmgemisch und ist südöstlich ausgerichtet. Diese Faktoren prägen diesen 1er Cru-Ganz feinziseliert und verspielt in den Aromen, frische Zitrusfrüchte, Minze, Sandelholz, Feuerstein und frische Wiesenkräuter. Am Gaumen strahlt dieser 1er Cru regelrecht. Herrlich klar in seinen Aromen, dabei mit viel Saft am Gaumen, einer feinen, tiefen Frucht, schönem Gripp und einem langen, ganz feinen mineralischen Abgang. Ein 1er Cru ganz auf der eleganten, noblen Seite ,der schon heute großes Vergnügen bereitet.

Chablis 1er Cru Vaucoupins

Die Lage Vaucoupins liegt auf der rechten Flussseite, dem „Rive Droite“, die Reben wurden 1950 vom Großvater mit einer Seleccion Massale, mit besonders kleinbeerigen Chardonnay-Reben bepflanzt. Das Alter der Reben, die Südausrichtung des Weinbergs und der besonders hohe Kalkanteil des Bodens (bereits nach wenigen zehn Zentimeter trifft man auf den Kalksteinfels) prägen den Charakter des Weines. Auf der einen Seite kraftvoll und mit einer gelbfleischigen Frucht (Südausrichtung der Lage) besitzt der Wein viel Spannung dank einer pronouncierten, an Austernschalen erinnernden Mineralik. Das Spiel zwischen der reifen Frucht, der Kraft und der herb-salzigen Mineralik bietet viel Spannung, macht jedoch klar, dass dieser 1er Cru mit 3 Jahren Flaschenreife noch einmal deutlich zulegen wird. Ein von seinem Terroir stark geprägter Chablis 1er Cru, den man eigentlich erst mal im Keller vergessen sollte.

DOMAINE CORNIN

Jahrzehntelange biodynamische Weinbergsarbeit und präzise Vinifikation sorgen für Weine, die das Mâconnais authentisch und unverfälscht widerspiegeln.

The Wine Advocate / William Kelley: "„This fine 10-hectare domaine located in and around Chaintré produces excellent wines from seriously farmed vineyards. The Cornins practice biodynamic methods in a sector where such conscientiousness is far from the norm, harvesting by hand and vinifying in stainless steel, followed by élevage in used barrels and demi-muids for the lieu-dit bottlings. Many of the domaine's vines are very old fully a century old in the case of Les Serreuxdières. The result is fleshy but succulent wines that deliver immense pleasure on release but which are balanced to mature gracefully in the cellar."

Bereits in den letzten Jahren war hier die Entwicklung schön zu erkennen: Die Weine von Romain Cornin werden zunehmend schlanker und kühler. 2022 und 2023 sind hier zwei großartiger Jahrgänge, die Weine besitzen eine Transparenz und eine kühle Mineralik, wie man sie im Mâconnais selten findet.

Bereits seit dem Jahrgang 1998 bewirtschaftet Dominique Cornin seine Weinberge biologisch, seit dem Jahrgang 2003 sogar biodynamisch. „Mein Ziel ist es, dass meine Kinder meine Trauben essen können ohne darüber nachdenken zu müssen. Aus Fürsorge für meine Reben und aus Respekt vor ihrem Terroir und den Jahreszeiten mache ich mir viel Gedanken darüber, wie der Wein aussehen soll, den es ich hieraus gewinne. Es soll ein Wein sein, der meiner Väter Arbeit würdig ist, er soll ein klares Portrait dieses ehrlichen und zugleich großzügigen Landes, dem Mâconnais sein – kraftvoll und elegant zugleich, fein und mit großer Klarheit und Tiefe in der Aromatik! Und das jedes Jahr, jede Flasche, ich möchte dem Weinliebhaber das Beste geben, was mein Land zu bieten hat."

Genau das haben wir in den Weinen von Dominique und Romain Cornin gefunden, bereits als wir sie das erste Mal im Glas hatten. Nach genau solchen Weinen haben wir im Mâconnais gesucht, nach Weinen die eine starke Handschrift besitzen und zugleich authentisch ihre Region wiederspiegeln. Sie tragen die Sonne des südlichen Burgunds in sich, sind aber gleichzeitig wunderbar klar und elegant in ihrer Textur.

Seit dem Jahrgang 2012 steht Romain seinem Vater Romain zur Seite. Das Duo harmoniert bestens, Vater Dominique nutzt die zusätzliche Zeit sich noch intensiver um seine Reben zu kümmern: Ich kann mich so mehr unserer vielen kleinen Weinbergsparzelle widmen, versuchen jede einzelne von ihnen besser zu verstehen, um so unsere Arbeit hier noch naturgerechter zu gestalten. Sohn Romain ist für den Keller und somit die Vinifikation verantwortlich. Wie bei seinem Vater, so wird auch sein Arbeiten davon geleitet, authentische und klare Weine zu gewinnen, welche ein ehrliches Abbild des Mâconnais darstellen sollen. Um eben dieses zu erreichen setzt er Barriques ganz bewusst nur sehr sparsam ein. Das spon-

tane Vergären mit den Weinbergs eigenen Hefen, die dank der inzwischen 25 Jahre biologischer Bewirtschaftung sehr gesund und charakterstark sind, ist für Romain Cornin der wichtigste Schlüssel für authentische Weine. Seine Weine vergären vorwiegend in großen Holzfässern und liegen dort lange auf der Feinhefe, bevor sie schonend und mit nur minimaler Filtration abgefüllt werden. Der lange Ausbau auf der Hefe nährt die Weine, verleiht ihnen Rückgrat und Schmelz und stärkt gleichzeitig ihre Frische und Eleganz.

Romain Cornin hat den Weinen in den letzten Jahren zusätzlich Schliff und Klasse verliehen. Aber auch Vater Dominique überzeugte schon mit herausragenden Qualitäten wie eine Verkostung von über 70 Weinen des Jahrgangs 2008 in der Zeitschrift Bourgogne Aujourd'Hui vom April 2016 unterstreicht in der sein 2008er Pouilly-Fuissé „Chevrères" zusammen mit dem Meursault 1er Cru „Genevrières" von Michel Bouzereau und dem 2008er Corton-Charlemagne Grand Cru von Bruno Clair punktgleich auf dem Siegertreppchen steht. Für einen Pouilly-Fuissé ist das eine beachtliche Leistung welche uns darüber hinaus aber auch zeigt, dass sich das Macconnais nicht hinter den renommierten Crus der Côte d'Or verstecken muss, vorausgesetzt der Wein stammt aus der Hand eines herausragenden Winzers wie diesem.

Bourgogne Blanc

Die Reben für den Bourgogne Blanc stehen im Ort Chaintré auf einem feinkörnigen, sandigen und tonhaltigen Boden. Romain Cornin baut den Bourgogne Blanc im Stahltank aus, um die klare und feine Frucht in den Vordergrund zu stellen. Frucht und Stein sind die passenden Attribute, die diesen Wein schön beschreiben. Kein Holz, dafür eine klare und frische Frucht, unterlegt mit einer kühlen Mineralität. In der Nase gelbe Früchte, Limettenzeste, Granny Smith und eine zarte Exotik. Ein fruchtiger Schmelz und feine Zitrusaromen verleihen dem Wein eine schöne Ausgewogenheit und einen schönen langen Abgang. Es ist dieser reine, präzise und feine Stil, der uns begeistert, ein Wein, der genau die richtigen Akzente setzt und sich ideal als Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten eignet.

Macon-Fuissé Les Bruyères

Eine Besonderheit ist der Macon-Fuissé. Wie der Name bereits signalisiert, liegt der Weinberg auf der Grenze zur Appellation Pouilly-Fuissé. Die Parzelle von Romain Cornin ist nach Norden ausgerichtet, der Boden ist hier bläulich gefärbt und verfügt, was hier selten ist, über Schiefer. Die kühle Nordausrichtung und der Schieferboden bringen einen herrlich schlanken und hochfeinen Chardonnay hervor. Während die meisten Weine aus Macon meist fruchtbetont auftreten tritt hier bereits eine deutliche mineralische Prägung mit hinzu. In der Nase kühl mit Noten von dunklem Gestein und frischen gelben Flüchten. Die Familie Cornin bewirtschaftet ihre Weinberge bereits seit über 20 Jahren biodynamisch was den Geschmack ihrer Weine heute unverkennbar prägt. Und so tritt auch dieser Macon-Fuissé sofort mit einer brillanten Mineralität auf die Zunge, erst dann erscheint die feine Frucht, sie ist klar und perfekt die Struktur des Weines eingebunden. Der Ausbau im Holzfass ist ganz fein dosiert. Noten von Orangenzesten und Limette sind eingebettet in feine kreidige Noten.

Pouilly-Fuissé

Eine echte Benchmark ist inzwischen der Pouilly-Fuissé. Die Cornins besitzen eine Vielzahl kleiner Weinbergsparzellen, verteilt auf die besten Terroirs von Pouilly-Fuissé. Es wäre schlicht unmöglich und auch nicht sinnvoll jede davon einzeln auszubauen und einzeln abzufüllen. Ganz bewusst baut Romain Cornin diesen Wein zu 70% im Stahltank und nur zu 30% im Holzfass aus, so kommt die Mineralik des Terroirs, welche hier an Feuerstein erinnert, perfekt zum Ausdruck. Die Nase ist glockenklar, feinziseliert und kühl. Unverkennbar ist in der Nase bereits die Mineralik des Weines. In der Frucht finden wir frische Zitrusfrüchte, reife Äpfel, frische Quitten, auch exotische Früchte, das Ganze ist fein unterlegt mit einem Hauch Anis. Die Kraft und der kühle Fruchtextrakt sind am Gaumen perfekt in die edle Mineralik eingefasst, welche dem Wein Klasse und eine feine herbe Note verleiht. Ein wunderbarer und vor allem ausdrucksstarker Pouilly-Fuissé.

- Pouilly-Fuissé Clos du Roy

Die Parzelle "Clos du Roy" liegt unterhalb des 1er Cru Clos Reyssié. Der Boden ist hier tiefgründig und mit feinen Kalksteinen durchsetzt, die Reben sind fast 90 Jahre alt. Aus dieser Parzelle kommt stets ein konzentrierter, fruchtig-charmanter Pouilly-Fuissé. Der Ausbau erfolgt über 12 Monate in gebrauchten Barriques ohne Battonage und reift weitere 9 Monate im Stahltank. In der Nase reife Quitten, Pfirsich, Eisenkraut und feine Röstaromen, unterlegt mit salzigen Noten und herben Kräutern. Unverkennbar sind die alten Reben, die dem Wein eine schöne Konzentration verleihen. Am Gaumen mit einem feinen Schmelz, vollmundig und konzentriert, zugleich sinnlich und elegant. Die Frucht ist saftig, der Abgang lang und edel. Ein Pouilly-Fuissé mit Klasse, der sich gleichzeitig energiegeladen und rund präsentiert.

- Pouilly-Fuissé Les Plessys

Les Plessys ist eine kühle Ost-Lage, hinzu kommt ein karger, besonders kalkhaltiger Boden. Romain Cornin hat diesen Wein 24 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Fässern ausgebaut. Reinheit, Finesse und Eleganz stehen hier im Fokus. In der Nase kühl und reduktiv, die mineralisch-sehnige Art dieses Weines ist hier bereits schön zu erkennen. Am Gaumen ganz schlank, mit viel Gripp und Salz. Die Frucht ist kühl, geprägt von Zitrusfrüchten, frischer Hefe und Kalkstein. Die Textur am Gaumen ist herrlich schlank, edel und mineralisch. Es ist ein ungemein nobler Pouilly-Fuissé .

- Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Chevrières

Mit dem Jahrgang 2020 wurden in der Appellation Pouilly-Fuissé einige der besten Lagen als 1er Cru klassifiziert, Les Chevrières ist eine von ihnen. Die Lage thront oben am Ort Chaintré, es war seinerzeit ein Steinbruch, die Reben wurzeln hier direkt im Felsen, der Mutterboden ist nur wenige Zentimeter stark. Die Kraft der alten Reben und die steinige Mineralik prägen diesen Wein. Der Extrakt ist enorm, flüssiges Gestein, fest und tief in der Frucht, zugleich ist der Wein aber präzise und lang im Finale. Die Frucht ist dich gewoben, es ist ein Mix aus exotischen Früchten und purem Fels. Es ist ein großartiger Terroirwein, charakterstark und auch ein wenig fordernd, ein großer weißer Burgunder mit einem Reifepotenzial von zehn und mehr Jahren.

DOMAINE ALAIN & RAPHAEL CORCIA

Unsere Neuentdeckung in Burgund. Was für ein großartiges Debut! Raphaël Corcia zeigt bereits mit seinen ersten Jahrgängen eine bemerkenswert klare stilistische Handschrift.

Unser Neuzugang aus dem Burgund. Er kommt nicht aus Vosne-Romanée oder einer anderen prestigeträchtigen Lage, er kommt aus dem noch wenig bekannten Seitental, aus Mercurey; da wo Burgund aktuell am spannendsten ist. Kein neuer (gehypter) Mikro-Negocaint, sondern profunde fünf Hektar eigene Weinberge, alte Reben und ein junger, hochtalentierter und gewissenhafter Winzer. Pures Handwerk, Weine die einen zum Staunen bringen, versprochen.

"Da es sich um ein neues Weingut handelt und ich die Weine im Frühjahr verkostet habe, als sie noch nicht ganz ausgereift waren, bin ich mit meinen Bewertungen zurückhaltend, aber dieses Projekt scheint zweifellos über ein beträchtliches Potenzial zu verfügen, und ich würde Importeuren empfehlen, sich so bald wie möglich damit zu befassen." – William Kelley, Wine Advocate

Der Name Corcia hat in Burgund Gewicht; Alain Corcia, der Vater von Raphaël war ein erfolgreicher Negociant. Vor 40 Jahren gründete er die Firma PGVF (Prestige des Grands Vins de France) in Savigny-lès-Beaune, die auf die Vermarktung großer Burgunder nach Nordamerika und Asien spezialisiert ist und die heute, nach seinem Tod, von seiner Frau Patricia Corcia geleitet wird. Namen wie Coche-Dury und die Domaine Rousseau stehen in ihrem Portfolio.

Im Jahr 2021 bot sich der Familie Corcia die Gelegenheit die Domaine de la Vieille Fontaine in Mercurey zu kaufen. Die insgesamt 5 Hektar Weinberge liegen in Mercurey, ein kleiner Teil davon in Bouzeron. Die Weinberge sind alt, zum Teil sehr alt und wurden zum Beispiel bereits 1947 in der Lage Bourgogne Grillot (gelegen unterhalb des 1er Cru Clos du Roy) und zwischen 1969 und 1972 für die Premiers Crus bepflanzt. Der größte Teil der Reben stammt noch aus einer alten Massale-Selektion. Es sind Reben, welche die Winzer seinerzeit selbst von ihren qualitativ allerbesten Stöcken veredelt haben und die so über ihre einzigartige Genetik verfügen.

Ebenso wie zum Beispiel Auxey-Duresses, Saint-Romain oder Savigny-lès-Beaune tritt auch Mercurey langsam aus seinem Schattendasein hervor. Mercurey, südlich von Rully gelegen, verfügt über eine Vielzahl spannender Terroirs. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 230 bis 320 Metern windgeschützt an den Hängen des sogenannten *Val d'Or*, dem „Goldenen Tal". Auf der Ostseite wachsen sie auf kalkhaltigen und mergelhaltigen Böden. Im Westen liegen kristalline Jura-Gesteine unter einer Kiesschicht.

Raphaël Corcia, der jüngste Sohn der Familie, ist die treibende Kraft dieser neuen Domaine. Nach dem Studium an der Weinbauschule in Beaune arbeitete er einige Jahre auf der Domaine Parent. Bereits sein eigenes Debut, der Jahrgang 2021, sorgte für Aufsehen, denn die Qualität seiner Weine ist beachtlich. Selten haben wir einen jungen Winzer getroffen, der so klar und zielstrebig arbeitet. Raphaël betont, dass ihm die Besuche bei den renommierten Domainen Burgunds, die er bereits in jungen Jahren zusammen mit seinem Vater gemacht hat, geprägt haben. Da ist zum einen die Vielzahl großer Burgunder, die er verkosten durfte, aber auch die Begegnungen mit Menschen wie Eric Rousseau oder Jean-François Coche-Dury. Um große Weine zu machen, braucht es neben Wissen, Können und Fleiß auch eine gewisse Bescheidenheit, das hat er hier gelernt.

Bereits mit dem ersten Jahrgang werden die Weinberge komplette biologisch bewirtschaftet, teilweise biodynamisch. Um die Biodiversität im Boden zu fördern, wird unter anderem mit dem Pferd gepflügt. Alle Arbeiten im Weinberg werden manuell gemacht, der Ertrag bereits mit dem Rebschnitt reduziert. Mit im Schnitt 35 Hektoliter pro Hektar zählen die Erträge hier zu den niedrigsten in der gesamten Côte Chalonnais. Gelesen wird komplett von Hand in kleinen Kisten, um kerngesunde Trauben in den Keller zu bringen. Bei der Vinifikation folgt Raphaël keinem festen Rezept. Die Weißweine werden als ganze Trauben schonend gepresst, der noch trübe Most vergärt anschließend spontan in Holzfässern verschiedener Größen. Die Pinot Noir Trauben werden je nach Jahrgang teilweise entrappt und vergären traditionell im offenen Bottich. Hier arbeitet Raphaël sowohl mit Remontage als auch Pigage. Alles also keine Zauberei und dennoch strahlen die Weine von Raphaël etwas Besonderes aus. Es ist hier die Textur, etwas Natürliches und Lebendiges, was diese Weine so besonders macht. Die Weißweine sind dicht, haben eine frische Frucht und Extrakt und sind doch ungemein fein. Die Rotweine brauchen stets Luft, um sich zu öffnen. Unverkennbar sind hier die niedrigen Erträge und die alten Reben. Sie sind sinnlich, tiefgründig und ungemein komplex. Stilistisch schwer einzuordnen, denn bereits jetzt besitzen diese Weine ihre ganz eigene Handschrift.

Es ist gut verständlich, dass auch **William Kelley vom Wine Advocate diese junge Domaine bereits ins Auge gefallen ist**: „Dieses spannende neue, vier Hektar große Weingut in Mercurey ist das Projekt von Raphaël Corcia; sein Vater Alain ist ein Weinhändler, dessen Auswahl an Weinen aus dem südlichen Rhône-Tal den Lesern von The Wine Advocate bekannt sein dürfte. Raphaël hat nach seiner Zusammenarbeit mit Anne Parent in der Côte Chalonnaise ein ehrgeiziges Projekt gestartet: Er hat von Anfang an auf biologischen Anbau umgestellt, arbeitet mit Zwischenfrüchten, führt die gesamte Laubarbeit von Hand durch und verwendet ausschließlich organischen Kompost. Im Weingut werden einige ganze Trauben beibehalten und die Mazeration dauert lange. Das Portfolio ist interessant und umfasst alte Reben und einen Premier Cru mit beträchtlichem Potenzial, Les Crêts, an den kalkhaltigen Hängen oberhalb von Les Nauges, von dem ich oft gedacht habe, dass es ein beträchtliches Potenzial besitzen muss, das jedoch noch nicht wirklich zur Geltung gekommen ist. **Da es sich um ein neues Weingut handelt und ich die Weine im Frühjahr verkostet habe, als sie noch nicht ganz ausgereift waren, bin ich mit meinen Bewertungen zurückhaltend, aber dieses Projekt scheint zweifellos über ein beträchtliches Potenzial zu verfügen, und ich würde Importeuren empfehlen, sich so bald wie möglich damit zu befassen. – William Kelley, Wine Advocate**

Bourgogne Aligoté Les Potets

Ein richtig spannender Aligoté. Die Trauben stammen jeweils aus einer Parzelle in Mercurey und einer in Bouzeron, werden von Hand geerntet und bereits im Weinberg streng selektiert. Anschließend sanft als ganze Trauben gepresst, vergärt der Wein auf den eigenen, wilden Hefen in gebrauchten Barriques auf der Feinhefe. In der Nase frisch und ausdrucksstark, mit Noten von Limette, grünem Apfel, weißen Blüten und einem kreidigen Anklang. Am Gaumen mit einer feinziselierten Frische, zugleich aber perfekt balanciert. In der Aromatik Zitrusfrüchte, eine subtile Salzigkeit und zupackende Mineralität die für Struktur sorgen. Lang, straff und klar im Abgang. Elegant, prägnant und überraschend komplex.

Bourgogne Blanc les Petits Champs Ronds

Die Parzelle „Les Petits Champs Ronds“ ist gerade mal 0,354 ha groß und liegt am Fuße von Mercurey nahe einem Steinbruch. Die Reben wurden hier 1970 gepflanzt. Der karge Boden, bestehend aus feinstem weißem Kalk und das kühle Mikroklima prägen diesen Bourgogne Blanc. Glockenklar und kühl in der Nase, Limetten-Zeste, Wiesenkräuter und dazu kreidge Noten. Am Gaumen herrlich schlank, strahlend klar in seiner Aromatik, dabei zugleich dicht und feingewoben in seiner Textur, präzise und kühl im Trunk. Raphael Corcia stellt das Terroir mit seinem weißen Kalk hier klar in den Vordergrund, der Ausbau im Barrique ist perfekt integriert. Ein hochfeiner weißer Burgunder, edel und ungeschminkt.

Mercurey Blanc Le Pontot Monopole

Mercurey, im Norden der Côte Chalonnaise gelegen verfügt über ein eigenes Terroir. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 230 bis 350 Metern, der Boden besteht aus weißem Kalk und Mergel. Le Pontot ist die 0,403 Hektar großer Monopole-Lage des Weinguts, die Reben wurden hier 1951 gepflanzt. Die Trauben werden von Hand geerntet und bereits im Weinberg streng selektiert. Sanft als ganze Trauben gepresst vergärt der Wein auf den eigenen, wilden Hefen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern unterschiedlicher Größe.
Ohne Zweifel einer der herausragenden weißen Burgunder der gesamten Côte Chalonnaise. In der Nase eine feine Reduktion, Zitronenzeste, Grapefruit, Tafelkreide, Yuzu und weiße Blüten. Bereits hier eine unglaubliche Energie und Klasse. Ebenso fokussiert geht es am Gaumen weiter. Atemberaubend dicht, mit viel Extrakt und einer schönen Spannung zwischen einer reifen Frucht und einer kreidig, salzigen Mineralität. Ein charaktervoller weißer Burgunder mit viel Energie und einer seidigen Textur am Gaumen.

Mercurey 1er Cru Blanc Les Crêts

Die 1er Cru Lage Les Crêts gilt als eine der besten Lagen des Ortes. Raphael Corcia bewirtschaftet hier 0,23 Hektar bepflanzt mit einem alten Chardonnay-Klon. Die Reben wurden bereits 1949 gepflanzt, es ist eine alte Selektion Massale. In der Nase kraftvoll und mineralisch, Orangenblüten, gelbe Früchte und ein Hauch Vanille geben den Ton an. Mit viel Kraft und Extrakt am Gaumen und einem langen, fein differenzierten Abgang. Ein Wein mit Reifepotential.

Die Rotweine von Raphael Corcia

Mercurey, im Norden der Côte Chalonnaise gelegen verfügt über ein eigenes Terroir. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 230 bis 350 Metern, der Boden besteht aus weißem Kalk und Mergel. Die Pinot Noir aus Mercurey sind geprägt von einem kühlen Mikroklima mit frischen Winden und einem besonders kalkhaltigen, weißen Boden. Sie treten deshalb von Natur aus nie kraftvoll oder gar üppig auf, sondern vielmehr kühlfruchtig, schlank und frisch.

Bourgogne Pinot Noir "Cortechat"

Der Parzelle „Les Cortechats“ von Raphael liegt direkt unterhalb der 1er Cru Lage Clos des Myglands, die Reben wurden hier bereits 1950 gepflanzt. Das Alter der Reben und das Terroir prägen den Wein, der Kraft und Tiefe besitzt, gleichwohl auch etwas Aristokratisches ausstrahlt. Wir empfehlen, den Wein zwei Stunden vorher zu dekantieren.
Die Trauben werden von Hand geerntet und im Weinberg streng selektioniert. Der Wein vergärt im offenen Bottich, anschließend reift der Wein etwa 15 Monate lang in gebrauchten Barriques. Durch die Kombination aus alten Rebstöcken, Kalkboden und einer subtilen Weinbereitung entsteht hier ein Pinot Noir, der sowohl Kraft als auch Eleganz verkörpert. Im Bukett Brombeeren, wilde Himbeeren, ein Hauch Pfeffer, fest und nobel. Am Gaumen dicht und fein gewoben, die Frucht ist kühl und in eine feine kreidige Mineralik eingebettet. Der Wein ist jung, strahlt aber bereits klasse aus. Auch wenn auf dem Etikett schlicht „Bourgogne“ steht, haben wir es hier mit einem profunden roten Burgunder zu tun.

Mercurey Rouge Le Pontot Monopole

Le Pontot ist die 0,403 Hektar großer Monopole-Lage des Weinguts, die Reben wurden hier 1951 gepflanzt. Die Trauben werden von Hand geerntet und bereits im Weinberg streng selektiert. Sanft als ganze Trauben gepresst vergärt der Wein auf den eigenen, wilden Hefen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern unterschiedlicher Größe.
Der Chardonnay aus dieser Lage ist geprägt vom weißen Kalk und brilliert mit Präzision, Eleganz und Strahlkraft. Das gleiche gilt auch für diesen Pinot Noir. In der Farbe eher hell, mit zarten violetten Reflexen. Raphael extrahiert bewusst sehr dezent, denn der kalkhaltige Boden bringt von sich aus eine feine kreidige Mineralik mit, welche die Zunge pudrig belegt. Eleganz und Präzision zeichnen diesen Mercurey aus. Spielerisch tänzelt er über die Zunge, die Frische ist animierend, die

Frucht ist herrlich kühl und unterlegt mit roten Johannisbeeren. Ein roter Burgunder ganz auf der leichten Seite, Eleganz und Trinkgenuss stehen hier klar im Fokus.

- Mercurey Rouge En Grillot

Die Reben in der Lage 0,53 Hektar großen Lage „En Grillot“ wurden zwischen 1940 und 1950 gepflanzt. Es ist stets der dunkelwürzigere Wein, der sich in der Aromatik klar von den anderen Lagen abhebt. Mehr Waldboden, etwas grüner Pfeffer, Heidelbeeren und ein fester Gaumen mit viel Fleischigkeit. Den geduldigen wird sich die noble Frucht, die in ihm steckt nach ein paar Jahren Lagerung offenbaren. Durch die Saftigkeit und dem druckvollen Abgang ein wunderbarer Speisenbegleiter.

- Mercurey 1er Cru Rouge Les Crêts

Die 1er Cru Lage Les Crêts gilt als eine der besten Lagen des Ortes. Raphael Corcia bewirtschaftet hier 0,547 Hektar. Die Reben wurden bereits 1949 gepflanzt, es ist eine alte Selektion Massale. Ein ungemein eleganter, kühlfruchtiger und im Kern dennoch tiefgründiger Wein. Die Nase ist enorm fein, zeigt rote Johannisbeeren und eine ungemein schöne klare Kirsche. Konzentriert und fest ist die Frucht eingebettet in eine kreidige Mineralik. Intensiv und druckvoll am Gaumen mit einer engmaschigen Textur. Der Wein strahlt Klasse aus, ist nobel, wie anspruchsvoll. Ein großer Wein!

DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET

Understatement auf der einen Seite, Weltklasse-Burgunder auf der anderen. Die Brüder Benoît und Jean-Baptiste Bachelet gehören heute zur absoluten Spitze des weißen Burgunds..

William Kelley l The Wine Advocate 30. Januar 2025: “For several years, readers have heard me sing the praises of Domaine Jean-Claude Bachelet, where brothers Jean-Claude and Benoît have been taking the wines to new heights in recent years. Serious viticulture, carefully chosen harvest dates, long press cycles and extended élevage in wood on the lees, followed by bottling under high-quality natural cork, are the order of the day. … Combined with a very high quality white Burgundy vintage, and the results are magical. I was expecting excellent when I arrived to taste these 2022s, but I wasn't prepared to taste the best set of wines I've ever encountered from the Bachelet brothers! The top cuvées are sadly produced in minuscule quantities, but everything reviewed here comes warmly recommended."

William Kelly bewertet den 2022er Corton-Charlemagne Grand Cru von Coche-Dury und den 2022er Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru von Benoît und Jean-Baptist Bachelet als die zwei besten Weißweine dieses Jahrgangs jeweils mit 100 Punkten.

Dass sich die Weißweine aus Saint-Aubin nicht mehr

hinter denen von Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet und Meursault verstecken müssen, verdankt die Appellation letztendlich einer Hand von Winzern. Es sind Winzer wie Olivier Lamy, die Familie Colin und die Brüder Benoît und Jean-Baptiste Bachelet, die Saint-Aubin ein neues Gesicht gegeben haben. Ihre Weine spielen heute mit in der ersten Liga neben den oben genannten drei großen Namen.

Die Appellation Saint-Aubin liegt einem Seitental, gelegen zwischen Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet. Bedingt durch diese besondere Lage verteilen sich die die Weinberge primär auf drei verschiedene Bereiche. So gibt es südexponierte Lagen wie „En Remilly“ und „Les Murges des Dents de Chien“, die an die Weinberge von Puligny-Montrachet anschließen, nach Osten gerichtete wie „Le Charmois“ die an die Weinberge von Chassagne-Montrachet angrenzen und zu guter Letzt Parzellen, die nach Süden ausgerichtet oberhalb des Ortes tief hinten im Tal liegen. Aus allen diesen drei Bereichen kommen großartige, aber vom Charakter her doch sehr unterschiedliche Weine.

Die Wurzeln der Domaine Jean-Claude Bachelet lassen sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, überliefert ist, dass Pierre Bachelet bereits 1648 Wein in Chassagne-Montrachet angebaut hat. Heute wird die Domaine von den Brüdern Benoît und Jean-Baptist Bachelet geleitet, die Weinberge erstrecken sich über 10 Hektar in den besten Lagen von Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet.´

Seit dem Jahrgang 2004 importieren wir bereits die Weine, damals hatten die Brüdern Benoît und Jean-Baptist die Domaine frisch von ihrem Vater Jean-Claude Bachelet übernommen. Inzwischen hat sich hier viel getan: Ein neuer Keller wurde 2010 gebaut, um Platz für die optimale Vinifizierung der Weine zu haben und um ihnen auch die nötige Zeit beim Ausbau zu geben. Die Bachelets gönnen ihren Weißweinen 18 Monate Reife auf der Feinhefe im Fass, langlebige und charakterstarke sollen es sein, klassische weiße Burgunder im besten Sinne.

Benoît und Jean-Baptist Bachelet haben aber vor allem auch ihre Weinbergsarbeit optimiert. Früh haben Sie begonnen einzelne Parzellen auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Sie haben diese zu Beginn ganz bewusst separat von den übrigen Parzellen vinifiziert, um zu erfahren, wie sich die biologische Bewirtschaftung im finalen Wein bemerkbar macht. Schnell haben Sie gelernt, dass es in der Tat einen unverkennbaren, geschmacklichen Unterschied gibt. Während jene Weine aus den konventionell bestellten Parzellen unmittelbar in ihrer Frucht und ihrem Körper präsent sind, zeigen sich die Weine aus den biologisch bewirtschafteten Weinbergen zuerst zurückhaltender. Die Säure ist hier ein wenig höher, sie wirkt aber reifer und ist besser im Wein eingebunden als beim konventionellen Wein. In den ersten Jahren ist auch die Aromatik bei den Weinen aus den biologisch bewirtschafteten Parzellen immer etwas verhaltener, an der jedoch deutlich feineren und engmaschigeren Textur erkannt man schnell, dass diese Weine in Punkto Finesse und Langlebigkeit klar die Nase vorne haben. Das Experiment ist inzwischen abgeschlossen, alle Weinberge werden inzwischen biologisch und sogar biodynamisch bewirtschaftet.

Das Potenzial der Weinberge von Benoît und Jean-Baptiste Bachelet, die sich über die besten Lagen von Saint-Aubin, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet erstrecken, ist groß und ist dank der hervorragenden Weinbergsarbeit der letzten Jahre enorm gestiegen. Um die Besonderheiten jeder einzelnen Lage perfekt zum Ausdruck zu bringen haben Benoît und Jean-Baptist den Anteil neuer Barriques in den letzten Jahren deutlich gesenkt, einige Weine reifen jetzt auch in größeren Demi-Muid Fässern. Es ist ihre wunderbare Klarheit, eine prononcierte Mineralität, gepaart mit einer großen inneren Dichte und viel Extrakt, was diese Weine so besonders macht. Sie entfalten am Gaumen eine atemberaubende Energie bleiben dabei gleichzeitig elegant und fein ausbalanciert.

Qualitativ zählen die Weißweine von Benoît und Jean-Baptist Bachelet heute zum allerbesten, was Burgund zu bieten hat, das untereichen die wichtigsten Weinpublikationen weltweit. Ihre Weine zieren die Weinkarten von fast allen 3-Sterne Restaurants in Frankreich. Neue Kunden nimmt die Domaine schon lange nicht mehr auf, wir freuen uns deshalb als langjähriger Stammkunde eine alljährliche Allokation zu erhalten.

Saint-Aubin 1er Cru (Bas de Vermarain & Sur Gamay)

Benoît und Jean-Baptist besitzen knapp zehn verschiedene kleine 1er Cru Parzellen in Saint Aubin. Wegen der geringen Größe aber auch auf Grund ihrer Anzahl macht es hier wenig Sinn jeden Weinberg einzeln auszubauen und abzufüllen. Die Trauben für diesen Saint Aubin stammen von den 1er Cru Lagen Sur Gamay und Bas de Vermarin á l'Est. Es sind zwei kühle Steillagen, die tief im Seitental oberhalb von Saint Aubin liegen. Das Mikroklima und der karge Boden prägen diesen Wein, der sich mit seiner stets feingewoben Art und kühlen Finesse von dem etwas kraftvolleren Saint Aubin Charmois unterscheidet.

Saint-Aubin 1er Cru Le Charmois

Die Lage "Charmois" grenzt direkt an die 1er Cru Lage Chassagne-Montrachet "Le Chaumèes" an. Sie ist nach Nordosten ausgerichtet, die Weine besitzen hier deshalb immer eine etwas kühlere Struktur. In der Nase leicht reduktiv mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen vorerst ganz schlank, gewinnt dann aber immer mehr an Intensität und Kraft und endet mit einer schönen gelbfleischigen Frucht.

Chassagne-Montrachet Les Encégnières

Die Lagen Chassagne-Montrachet "Encegnièrs" und Puligny-Montrachet "Les Aubues"liegen nebeneinander und grenzen direkt unterhalb an den Grand Cru Batard-Montrachet. Es sind mit die besten Villages-Parzellen ihres Ortes, welche sie in ihrer jeweiligen Stilistik klar zum Ausdruck bringen. Der Chassagne-Montrachet ist einerseits kühl und griffig, verfügt aber gleichwohl über den feinen, noblen Schmelz von Chassagne-Montrachet. Die Frucht ist hier eingebettet in eine seidig herbe Textur. Der Puligny-Montrachet ist unverkennbar straffer, am Gaumen ganz kühl und glockenklar erinnert er in gewisser Weise an einen feinen Champagner. Der Wein ist erkennbar schlanker, die Mineralik kreidiger. (PS: Den Puligny-Montrachet Les Encégnières als passendes Gegenstück gibt es von Florence Cholet—Seite 20).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles

Die Parzelle „Les Macherelles“ liegt auf der Seite nach Puligny-Montrachet und ist nach Osten ausgerichtet. Es ist dementsprechend ein besonders eleganter Chassagne-Montrachet. Die Nase ist verspielt und duftig, die Struktur am Gaumen fein gewoben. Der Wein besitzt eine prononcierte aber ganz feine Mineralik die ihm eine seidene Textur verleiht. Der Abgang ist komplex und lang.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Boudriotte

Der Archetyp eines Chassagne-Montrachet. Kraftvoll und mit einem feinen Schmelz tritt der Chassagne-Montrachet 1er Cru "Boudriotte" auf. Bereits in der Nase ist er geprägt von gelben Früchten, Orangen und weißen Blüten. Am Gaumen kraftvoll, mit einer dichten Frucht, auch hier Orangen und weiße Blüten. Schön ausbalanciert wird die Kraft durch eine prägnante Säure.

Puligny-Montrachet Les Aubues

Die Weinberge Chassagne-Montrachet "Les Encegnièrs" und Puligny-Montrachet "Les Aubues" liegen nebeneinander und grenzen direkt unterhalb an den Grand Cru Batard-Montrachet. Obwohl sie sich sozusagen berühren, kommt in jeder von ihnen die jeweilige Stilistik ihres Dorfes, auf der einen Seite Puligny-Montrachet und auf der anderen Seite Chassagne-Montrachet, klar zum Ausdruck. Das ist eben Burgund, oft entscheiden nur wenige Meter über den Charakter eines Weines. Die Nähe zum Grand Cru Batard-Montrachet ist in beiden Weinen qualitativ unverkennbar, denn sie verleiht ihnen Kraft und vor allem eine Finesse, die man in anderen Villages-Weinen sonst kaum findet. In der Nase ganz Puligny-Montrachet, glockenklar, frische Zitrusfrüchte und nasser Stein mit einem Hauch frischem Tabak. Am Gaumen ganz schlank gehalten, öffnet sich im Glas, mit einer tiefen Frucht im Kern und einem klaren, langen Abgang.

Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits

Die Parzelle „Sous le Puits“ liegt ganz oben am Hang und profitiert so von einem eher kühlen Mikroklima, der Boden ist karg und steinig. Bereits in der Nase mit viel Frische, fast vibrierend aber durchaus animierend. Am Gaumen glasklar, und schlank, die Frucht ist herb und kühl. Ein mineralischer Puligny-Montrachet voller Energie.

Saint-Aubin 1er Cru rouge Derrière la Tour

Die Rotweine aus Saint-Aubin wirken auf den ersten Blick immer etwas robuster, aber auch genau das macht ihren Charme aus. Denn hier trifft die satte Kirschfrucht der Côte de Beaune auf eine kühlende, steinige Mineralik.

Derrière la Tour ist eine steile Südlage im Seitental oberhalb des Ortes Gamay gelegen. In der Nase eine schöne Melange aus vollreifen roten Waldbeeren und floralen Noten. Auch am Gaumen setzt sich das Spiel aus der tiefen roten Frucht und den feinen Kräuternoten schön fort. Konzentriert und fest zugleich. Im Finale herrlich extraktreich, sinnlich und mit langem Abgang.

Chassagne-Montrachet rouge Le Concis des Champs

Zu Unrecht werden die Rotweine aus Chassagne-Montrachet nicht ausreichend wahrgenommen. Gerade im südlichen Teil der Appellation besitzt der Ort mit seinen etwas tiefgründigeren Lagen perfekte Bedingungen für Pinot Noir. "Concis des Champs" ist eine Parzelle mit 40 - 60 Jahre alten Reben. Die Frucht ist konzentriert und unterlegt Noten von Cassis und Heidelbeeren. Am Gaumen mit viel Kraft und Tiefgang, das Aromenspiel mit feinen Gewürzen und erdigen Nuancen ist herrlich komplex.

Chassagne-Montrachet rouge 1er Cru Boudriotte

Der edelste Rotwein der beiden Bachelets kommt stets aus der Lage Chassagne-Montrachet 1er Cru "Boudriotte". Die Nase ist dicht und konzentriert, Heidelbeeren sind mit Noten von Graphit unterlegt. Am Gaumen mit viel Körper, extraktreich, herrlich komplex, maskulin und mineralisch trocken.

DOMAINE PIERRICK BOULEY

Die Kraft alter Reben, die Frucht perfektionistischer Arbeit und die Eleganz von Volnay.

"Pierrick Bouley, eines der neuen Talente der Côte de Beaune, ist ein Name, von dem man in den kommenden Jahren noch viel hören wird. Bouley sucht das Rampenlicht der Medien nicht so eifrig wie einige seiner Zeitgenossen, er arbeitet lieber hart in den Weinbergen. ... Die Ergebnisse dieses anspruchsvollen Weinbaus und der vernünftigen Weinbereitung sind beeindruckend: nahtlose, vollständige Weine mit hervorragender Konzentration, die durch die Lage schön definiert sind. ... Die Leser sollten nicht zögern, sich mit ihnen vertraut zu machen, solange sie noch können." Wiliam Kelley, The Wine Advocate 30. September 2021

Pierrick Bouley ist Winzer in der 6. Generation, 2014 hat er die Domaine von seinen Eltern Réyane und Pascal Bouley übernommen. Zuvor hatte er unter anderem bei Felton Road in Neuseeland Erfahrung gesammelt.

Pierrick besitzt insgesamt neun Hektar, verteilt auf 41 kleine Parzellen, darunter sechs Premier Cru Lagen in Volnay. Sein Vater und auch sein Großvater haben die Reben hier stets liebevoll gepflegt und so liegt das durchschnittlichen heute bei über 60 Jahren.

Pierrick bewirtschaftet seine Weinberge heute biodynamisch, aber bereits sein Vater Pascal hat schon seit 2003 auf den Einsatz jeglicher Chemikalien im Weinberg verzichtet. Um die Vitalität des Bodens zu stärken und ihn aufzulockern, beschränkt Pierrick den Einsatz von Traktoren auf ein absolutes Minimum. Gepflügt wird deshalb nur ein bis zwei Mal im Jahr, alle anderen Arbeiten werden ausschließlich von Hand gemacht.

Das hohe Alter der Reben ist für Pierrick ein unbezahlbarer Schatz. Um die Vitalität dieser Reben zu erhalten, werden sie im Frühjahr, so wie bei Prieuré Roch und der Domaine Leroy, nach der alten Guyot Poussard Art geschnitten. Es ist eine Schnittart, bei der zwei Saftströme auf jeder Seite der Rebe erhalten bleiben. Die Laubwand wird ebenso wie bei Leroy üblich hoch aufgezogen und im Sommern gewickelt und nicht abgeschnitten. Die Photosynthese wird somit maximiert, zudem erhält man einen Schattenwurf von einer Reihe zur anderen, welcher die Trauben vor zu starker Sonneneinstrahlung schützt. Auf diese Weise erhält man besonders kleine und konzentrierte Trauben.

Gelesen wird selbstverständlich von Hand. Auf Grund der gesunden Böden und der aufwendigen manuellen Pflege der Reben profitiert Pierrick von einer relativ frühen und zugleich perfekten phenolischen Reife der Trauben. Säuregehalt und Zuckergehalt sind so in einem optimalen Gleichgewicht, um elegante und feine Weine zu erhalten. Die alten Reben und die niedrigen Erträge sorgen für eine schöne Konzentration.

Im Keller werden die Trauben vollständig entrappt und über 15 bis 20 Tagen traditionell im offenen Bottich vergoren. Pierrick extrahiert hier sehr sanft und setzt vorwiegend auf ein Überspülen des Mostes. Der Ausbau erfolgt in Barriques, wobei der Neuholzanteil selbst bei den 1er Cru auf maximal 30% begrenzt wird. Während der gesamten Vinifikation verzichtet er auf die Zugabe von Schwefel. Geschützt durch die eigenen wilden Hefen können die Weine so ihre ganze Komplexität entwickeln. Erst vor der Abfüllung erhalten sie zur Stabilisierung ein Minimum von 20mg/L freien Schwefel.

"Ich bin in erster Linie Weinbauer und nicht Winzer", sagt Pierrick Bouley und will damit unterstreichen, wie wichtig ihm die Arbeit im Weinberg ist. Denn Weine, bei denen man im Keller nicht eingreifen muss, die kann man nur aus kerngesunden Trauben herstellen bei denen Zucker und Säure perfekt balanciert sind und die zudem über gesunde eigene Hefekulturen verfügen. Nichtumsonst besitzen die Weine von Pierrick Bouley deshalb eine faszinierende Natürlichkeit, sie sind herrlich elegant und verspielt, zugleich dicht und tiefgründig. Jeder von ihnen spiegelt wunderschön die Besonderheiten seiner Lage wider.

Monthelie

Gerade in den warmen Jahren sind die hochgelegenen Weinberge von Monthelie im Vorteil. Der 2022er Monthelie stammt aus dem Weinberg Monthelie Aux Fournereaux von jüngeren Reben. Pierrick Bouley hat hier eine Parzelle mit einer Selction Massale bepflanzt, einem alten Pinot Klon, der besonders kleinbeerige Trauben hervor bring. Der Wein präsentiert sich im Vergleich zum Aux Fournereaux transparenter und verspielter in seiner Aromatik. Er ist mehr auf der ätherischen Seite, es geht hier um Puristik. Knackfrische Blaubeere, die Frucht ist herrlich konzentriert und doch animierend kühl. In seiner Textur kompakt und feingewoben, Graphit und dunkle Kirsche, viel Mineralik, feinkörnige Tannine, langer Abgang.

Monthélie Aux Fournereaux

Gerade in den warmen Jahren sind die hochgelegenen Weinberge von Monthelie im Vorteil. Die Lage "Aux Fournereaux" liegt oberhalb des Ortes und ist nach Südosten ausgerichtet. Der Mutterboden besteht aus rotem Ton und Mergel und ruht auf einem kompakten Kalkstein.

Ein sinnlich tiefgründiger Pinot Noir, Cassis, Waldbeeren, erdige Noten und Graphit. Der Wein hat Kraft und Tiefe, zugleich ist er perfekt ausbalanciert zwischen der reichen Frucht und einer animierenden Frische. Der Wein tanzt auf der Zunge und hat zugleich den Druck und die Kraft von Monthélie.

Beaune 1er cru Le Clos du Bas des Teurons

Der Boden der nur 0,12 Hektar große Lage ist rot-braun gefärbt, was auf einen hohen Eisnerz-Anteil hinweist. Sie ist zudem mit feinen Kalksteinchen übersäht, der Ertrag lag in 2022 bei 20 hl/ha. Die Besonderheit des Bodens spiegelt sich direkt in der Flasche wider. Der Wein ist reichhaltig strukturiert, fast barock, mit einer tiefgründigen Frucht von roten Beeren und Nuancen von frisch gepflügter Erde. Am Gaumen ist er herrlich delikat, sinnlich konzentriert und tief, seidig und lang im Angang, Die Parzelle hat in 2022 lediglich 300 Flaschen hervorgebracht..

Volnay

Pierrick Bouley bewirtschaftet insgesamt 41 kleine Weinbergsparzellen. Einige von diesen sind zu klein, sodass es wenig Sinn macht, aus diesen einen eigenen Lagen-Wein zu vinifizieren. In seinem Volnay sind neun von diesen hervorragenden Volnay-Lagen vereint, der Ertrag lag bei 30 hl/ha.

Dieser ist ein Paradebeispiel dafür, wie herausragend ein (einfacher) Volnay sein kann und was einen Volnay auszeichnet. Denn in diesem Wein verbindet den Charme und die Sinnlichkeit eines hochfeinen Pinot Noir mit der Eleganz und Tiefe eines großen Terroir-Weins. Mit ausreichender Belüftung zeigt dieser Volnay dann aber erst seine ganze Klasse. Die Frucht tritt zunehmen in den Hintergrund, mineralische und kühlende Nuancen treten hervor. Der Wein wird schlanker, gewinnt an Länge und vor allem an Klasse. Die Textur am Gaumen wird zunehmen nobler. Noch nie haben wir einen Volnay Villages von einer solchen Güte im Glas gehabt - Chapeau Pierrick Bouley.

Volnay Les Pluchots

Der Volnay Les Pluchots stammt von einer 0,5 Hektar großen Parzelle, die sich direkt unterhalb des 1er Cru „Carelles" befindet und von kalkreichen Böden geprägt ist, vergleichbar mit der Lage Clos de Chênes – es ist ein Volnay par excellence. Der Ertrag lag in 2022 bei 22 hl/ha, Pierrick hat den Wein zu einem drittel in neuen Fässern ausgebaut. Hochfeine und noble Nase mit einer tiefen und kühlen Frucht, bereit hier ist die Mineralik der Lage schön erkennbar. Am Gaumen herrlich edel in seiner Textur, ganz Volnay like. Im Kern eine feine Fruchtsüße, sinnlich konzentriert und zugleich schweben fein auf der Zunge. Im Abgang einfasst durch seine Mineralik, kalkige Noten, absolut klassisch und geradlinig.

Volnay 1er Cru Frémiets

Frémiets ist eine der bekanntesten Lagen von Volnay, sie liegt auf der Grenze zu Pommard. Es ist eine karge, mineralische Lage mit hellem Boden, die dem Wein viel Spannung verleiht. Vibrierend und tiefgründig in der Nase. Herzkirschen, Zitronenmelisse und Schwarztee, dazu eine kühle, steinige Mineralik. Der Wein besitzt ein wunderbares Aromenspiel mit roten Waldbeeren, Schwarztee, Rosenblättern und einem Hauch Veilchen. Am Gaumen herrlich saftig und sinnlich in der Frucht, mit einem festen mineralischem Kern. Ein traumhafter, hedonistischer Volnay der Konzentration und mineralische Spannung besitzt.

Volnay 1er Cru Pitures

Die 1er Cru Lage Pitures liegt ganz oben am Hang direkt neben der berühmten Lage „Clos des Ducs" und verfügt über einen sehr hohen Kalkanteil. Das kühle Mikroklima und der besonders kalkhaltige Boden prägen diesen Wein. Der 2022er Volnay 1er Cru Pitures von Pierrick Bouley verbindet die kühle Eleganz der Lage perfekt mit der feinen Frucht und Finesse von Volnay. Die Aromatik ist kühl, frische rote Beeren, frische Kräuter, Feuerstein, eine unglaublich feine und animierende Nase. Am Gaumen kühlfruchtig, anfangs schlank im Auftritt gewinnt der Wein schnell an Tiefe und Komplexität. Die Textur ist fein gewoben, im Abgang mit der zarten Fruchtsüße frischer Johannisbeeren, duftigen Kräutern und feinstem Kalkstein.

Volnay 1er Cru Robardelle

Die Lage Robardelle liegt am Fuße von Volnay auf der Seite nach Meursault, der Ertrag lag in 2022 bei 20 hl/ha. Im Vergleich zum Les Pluchots tritt der Robardelle kraftvoller und opulenter auf. In der Nase Waldhimbeeren und schwarze Jo-

hannisbeeren, unterlegt mit Rosenblättern und wilden Kräutern. Am Gaumen konzentriert in der Frucht und kraftvoll, dennoch hochfein und reintönig in seiner Aromatik. Seidig weich und schmeichelnd in der Textur, mit Noten non Orangenzesten und Gestein im Abgang. Ein konzentrierter und zugleich hochfeiner Volnay.

■ Volnay 1er Cru Santenots

Die 1er Cru Lage Santenots liegt geografisch zwar in der Gemeinde Meursault, die hier angebauten Pinot Noir werden jedoch als Volnay verkauft. Es ist also ein Pinot Noir, der auf einem Weißwein-Terroir wächst, der Boden ist hier besonders steinig, die Mutterbodenauflage ist hier sehr dünn, demensprechend mineralisch und muskulös fallen die Weine hier aus.
Die Parzelle von Pierrick Bouley ist gerade mal 0,09 Hektar groß. In der Nase ist die Mineralität der Lage bereits unverkennbar: Cassis, feine Waldbeeren, Gewürze und herbe erdige Noten. All das ist dicht aber gleichwohl präzise und kühl. Auch am Gaumen einerseits konzentriert, zugleich aber ungemein präzise in seiner Textur, mit einem tiefen Kern aus Frucht und Extrakt. Feinkörnige, seidene Tannine kleiden den Gaumen aus, der Abgang ist herrlich lang und getragen von mineralischen und salzigen Noten. Ein ganz großer Santenots!

■ Volnay 1er Cru Champans

Dieser symbolträchtige Premier Cru liegt im Herzen der Appellation Volnay, direkt oberhalb der Lage „Ronceret" auf einem sehr feinen, lehmhaltigen Boden. Es ist der Archetyp eines Volnay, seidig in seiner Textur, zugleich dicht und mit einem festen, muskulösen Kern und vor allem großem Reifepotenzial.
Die Frucht ist konzentriert, hier aber stets mit herben Gewürzen unterlegt. Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeeren sind unterlegt mit Noten von frischer Vanilleschote, orientalischen Gewürzen und Noten von frischem Waldboden. Die dunkle Frucht und die mineralische Eleganz sind perfekt ineinander verwoben. Trinken sollte man ihn aber erst in 4 bis 10 Jahren.

■ Volnay 1er Cru Les Grands Champs MONOPOL

Die 1er Cru Lage "Les Grands Champs" ist im Alleinbesitz von Pierrick Bouley und befindet sich am Fuße des Hügels von Volnay. Sie ist eigentlich ein Teil der 1er Cru Lage „Mitans", Pierrick Bouley besitzt hier eine in Nord-Süd Richtung bepflanzte 0,24 Hektar große Parzelle. Man findet hier den Stil von Volnay wieder, auf Finesse und schwarzen Früchten aufbauend wie zum Beispiel beim 1er Cru Robardelle, jedoch mit deutlich mehr Mineralität und einer anderen Klasse. Dicht und tief ist die Nase, Heidelbeeren, florale Kräuter, und gemahlenes Gestein. Die Kraft ist beeindruckend, ebenso wie die Komplexität und die hochfeine Textur. Mit einem festen Tannin, ein Wein der einen fordert. Dunkel, dicht und konzentriert. Alles ist da, aber eben gebaut für ein langes Leben.

DOMAINE DENIS CARRÉ

Leidenschaft, Handwerk & Präzision. Großartige Burgunder aus noch wenig bekannten Lagen.

Bill Nanson – burgundy report 1/2026: "What an ultra-impressive range of wines – I was particularly taken by the quality of their reds – such a combination of purity, energy and fluidity – they are really worth your time!!!

Dass die Domaine Denis Carré bis dato erst wenig bekannt ist liegt daran, dass man hier über keine renommierte Grand Cru Lagen verfügt. Die Qualität der Weine ist dennoch großartig.

Die Domaine Denis Carré ist noch relativ jung. 1975 pachtete Vater Denis Carré seinen ersten Weinberg, als Jugendlicher hatte er stets bei der Weinlese mitgeholfen und träumte seitdem von seinem eigenen Wein. Mit gerademal drei Fässern Passetoutgrains startete er damals. Zusammen mit seiner Frau Bernadette hat er inzwischen eine Domaine mit 13 Hektar Weinbergen aufgebaut, verteilt auf acht Appellationen, darunter schöne Parzellen in Auxey-Duresse und Meursault. Heute wird die Domaine von Gaëtane und Martial, den Kindern Denis Carrés geleitet und die beiden geben richtig Gas.

Martial Carré gehört zu den jungen Winzertalenten in Burgund, die mit viel Fingerspitzengefühl und Selbstbewusstsein mineralisch klare und fokussierte Weißweine vinifizieren. Vorbei sind hier die Zeiten der holzbetonten, satten Chardonnays, die Weine Martial Carré sind der pure Ausdruck ihrer Lagen, ihr Vorbild sind nicht umsonst die Weine der Domaine Roulot. Dazu wird der Anteil neuer Barriques bewusst sehr niedrig gehalten, alle Weine vergären spontan auf den eigenen wilden Hefen. Auf eine Battonage, das Aufrühren der Hefen, wird verzichtet, denn die Klarheit und der Charakter der jeweiligen Lage sollen hier letztendlich ungeschminkt zum Ausdruck kommen. Dank niedriger Erträge und einer aufwendigen biologischen Weinbergsarbeit verfügen die Weine gleichwohl über eine feine Konzentration und einer schönen inneren Dichte.

Die junge Generation in Burgund ist heute gut miteinander vernetzt und so sind wir letztendlich auf Empfehlung von Amélie Berthaut in Meloisey bei Gaëtane und Marti-

al Carré gelandet. Und die Kreise schließen sich weiter, denn wie sich herausstellt verbindet Martial mit Benoît Bachelet von der Domaine Jean-Claude Bachelet eine enge Freundschaft, sowohl Equipment als auch Know How tauschen die beiden miteinander aus. Es ist genau diese neue Generation, welche das Burgund heute so spannend macht.

In den berühmten 1er-und Grand Cru-Lagen von Puligny-Montrachet, Chassage-Montrachet und Meursault findet man heute zahlreiche hervorragende Weine. Auf Grund der großen internationalen Nachfrage sind diese Weine inzwischen jedoch sehr teuer. Eine Winzerfamilie wie die Carrés, die ihre Lagen in den Hautes Côte de Beaune und in Auxey-Duresse mit derselben großen Leidenschaft und Akribie bewirtschaftet ist immer noch eine Ausnahme und eine wirklich schöne Entdeckung.

Stilistisch präsentieren sich die Weine von Martial Carré herrlich klar und elegant. Der Anteil neuer Barriques wird bewusst sehr niedrig gehalten, alle Weine vergären komplett spontan auf den eigenen wilden Hefen. Dank niedriger Erträge und einer aufwendigen biologischen Weinbergsarbeit besitzen die Weine Konzentration und eine schöne inneren Dichte.

- Bourgogne Sous la Velle

Der Bourgogne Blanc Sous la Velle stammt von einer Parzelle die an den gleichnamigen Meursault "Sous la Velle“ angrenzt. Es ist unverkennbar, dass dieser Wein im Gegensatz zum hochgelegenen Hautes Côtes de Beaune aus der Ebene kommt.

- Bourgogne Hautes Côte de Beaune

Der Hautes-Côtes de Beaune Blanc präsentiert sich kühlfruchtig und schlank, der Ausbau im Holzfass ist kaum zu erkennen. Die Reben stehen in Meloisey auf 360 Meter Höhe, der Weinberg wurde 1988 mit einer hohen Pflanzdichte von 11.000 Reben pro Hektar angelegt. Diese bewirkt, dass die Reben von Natur aus einem geringen Ertrag erbringen und tief im Gestein wurzeln. Die Lage ist von hohen Kalksteinfelsen umgeben, welche die Weine prägen und ihnen eine schöne Eleganz und kühle Mineralik mitgeben. Der Ausbau erfolgt zu zwei Drittel im gebrauchten Barrique, zu einem Drittel im Stahltank. Ganz feinduftig und klar in der Nase, ein frischer, mineralischer weißer Burgunder mit feinen floralen Noten und zarten Aprikosenfrucht. Nicht umsonst rücken die Weißweine aus der Hautes-Côtes de Beaune immer mehr in den internationalen Fokus. Es ist der beste Beweis für die herausragende Qualität, welche diese Weine besitzen können.

Saint-Romain Le Jarrons

Vor gut fünf Jahren hat Martial begonnen, diese Lage neu mit Chardonnay zu bepflanzen, zuvor stand hier Pinot Noir. Der 2023er war der erste Jahrgang aus dieser Lage und hat uns direkt überzeugt durch die kühle Puristik, die wir an Saint-Romain so sehr schätzen, überzeugt. Birnensorbet, etwas Lemon Custard durchsetzt von einer kristallklaren Steinigkeit. Der Gaumen ist zurückhaltend und straff, wird aber von einem feinen hefigen Schmelz abgerundet. Ein großartiges Debut!

Auxey-Duresses Les Vireux

Der Auxey-Duresses Les Vireux, eigentlich ein verkappter Meursault, ist der Best Buy der Domaine. Die Parzelle Auxey-Duresses Les Vireux schließt direkt an die Lage Meursault "Les Vireux“ an und ist mit Mergel und einem hohen Kalkanteil durchsetzt, der perfekte Boden für elegante Weißweine. Das kühle Mikroklima der hohen Lage sorgt zusätzlich für Präzision. In der Nase ist er noch leicht reduktiv, mit feinen Noten von frischen Haselnüssen, Minze, der Haut einer unreifen Mango, Muschelschalen und Kräutern. Am Gaumen mit einer dichten und doch kühlen Frucht, auch hier ein feines Aromenspiel von frischen Zitrusfrüchten, herben Kräutern und einer zupackenden Mineralik, lang und selbstbewusst trocken ist das Finish. Der Wein besitzt echte Klasse. Die Frische der hohen Lage verbindet sich mit der verspielten Fruch und der zupackenden Mineralik von Meursault.

Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud

Vor ein paar Jahren konnte Martial eine kleine Parzelle in der Lage Saint-Aubin 1er Cru „Les Combes au Sud“ pachten. Es hatte ihn schon immer gereizt, auch einen Saint-Aubin zu vinifizieren. Die Lage „Les Combes au Sud“ schließt direkt an den Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Commes an. Dieser ideal auf 240 m Höhe gelegene, 40 Jahre alte Weinberg besitzt einen ton- und kalkhaltigen Boden, dieser ergibt einen fein ausgewogenen Weißwein, der eine bemerkenswerte Spannung und eine noble Struktur bietet. Kristallklar, mit Noten von Limette, Sternfrucht, Orange, Kreide und Kalk. Dicht und mineralisch, der Wein besitzt viel Druck und Tiefe, die Textur am Gaumen ist nobel. Fruchtextrakt, Mineralität und Säure sind perfekt aufeinander abgestimmt.

Meursault Vieilles Vignes

In Meursault bewirtschaftet Martial Carré zwei Weinberge. Der Meursault Vieilles Vignes stammt von knapp 100 Jahre alten Reben nahe der Lage Meursault "Sous la Velle“. Die Reben stehen auf einem tiefgründigen, lehmhaltigen Boden, der mit feinem Kies durchsetzt ist, sie erbringen nur noch einen sehr geringen Ertrag mit kleinen Trauben. Es ist der klassische, kraftvolle Meursault. Eine edle Nase mit feinen Hefenoten, Zitronenzeste, einem Hauch Vanille und die für einen Meursault so typisch nussigen Aromen. Klar und zugleich dicht am Gaumen, öffnet sich dieser Meursault mit einer reifen Frucht, er besitzt den Extrakt der alten Reben und die Energie eines feinen Terroirs.

Meursault Les Tillets

Der Meursault Les Tillets liegt ganz oben am Hang, oberhalb des berühmten Meursault 1er Crus Les Gouttes d'Or auf 320 Meter Höhe und ist nach Südosten ausgerichtet. Die 40 Jahre alten Rebstöcke stehen auf einem besonders steinigen Boden mit felsigem Untergrund aus extrem hartem Kalkstein. In der Nase salzig und kreidig mit Aromen von weißen Blüten. Eine unglaubliche Energie im Trunk, Limettenschale und frischer Orangensaft und der kalkige Gripp im Abhang. Meursault at it‘s best.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune La Perrière

Immer wieder werden wir nach roten Burgundern im unteren Preisbereich gefragt, der Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge La Perrière ist dafür unsere Empfehlung. Der Wein stammt von einem Weinberg im Ort Meloisey hoch oben in den Hautes-Côtes de Beaune. "La Perrière" ist eine kalkhaltige, nach Süden ausgerichtete Lage. Die Trauben werden komplett entrappt und in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Der "La Perrière" verbindet eine herrlich dichte und komplexe Frucht von Kirschen und Waldbeeren mit einer animierenden Frische. Das Aromenspiel ist duftig und klar, am Gaumen besitzt der Wein eine feine Konzentration, viel Saft und Energie. Ein absolut authentischer und charaktervoller Burgunder für kleines Geld.

Savigny-lès-Beaune Vielles Vignes

Aus dem kühlen Seitental von Savigny-lès-Beaune kommen gerade in warmen Jahrgängen spannende Rotweine hervor. Dieser Savigny-lès-Beaune Vielles Vignes stammt von den Parzellen Planchots und Connardises, die Reben hier sind 50 bis 70 Jahre alt. Der Duft entspricht einem Korb voller reifer roter Beeren unterlegt mit feinen Kräutern, Gewürzen und erdigen Noten. Auch am Gaumen jede Menge Frucht, die alten Reben verleihen dem Wein eine tiefe Fruchtkonzentration. Die Tannine sind feinkörnig und kleiden den Gaumen schön aus. Die perfekte Liaison aus der Kraft der alten Reben und der prononciert männlichen Mineralik von Savigny-lés-Beaune.

Beaune 1er Cru Les Tuvilains

Die Lage Tuvilains liegt auf der Seite nach Pommard, der Boden ist hier kalkhaltig und unterlegt mit rotem Ton. Diese Lage bringt einen 1er Cru hervor, der ganz auf der eleganten Seite ist, reich in der Frucht und nobel in seiner Textur. Er besitzt

einen feinen, floralen Duft. Die Frucht ist sinnlich fein, mit Noten von Kirschen und Brombeeren, die mit einer Würze von frisch gepflügter Erde unterlegt ist. Am Gaumen dicht und tiefgründig, zugleich aber auch frisch, was von der kühlen Lage herrührt. Die Aromatik ist intensiv, seidenweiche Tannine kleiden den Gaumen aus.

Pommard

ist ohne Zweifel einer der klangvollen Namen in Burgund, im Mittelalter galt Pommard sogar als der edelste Wein der Côte de Beaune. Leider ist hier nicht alles Gold was glänzt, denn die Appellation stellt sich als durchaus anspruchsvoll heraus. Viele Pommard besitzen zwar die für die Appellation typische tiefe Frucht, die Tannine sind jedoch häufig etwas rustikal und physiologisch nicht wirklich reif, was zur Folge hat, dass die Weine nicht perfekt reifen. Bei Martial Carré haben wir endlich zwei Pommard gefunden, die unseren Vorstellungen entsprechen und das Potenzial dieses Ortes eindrücklich widerspiegeln. Sie sind konzentriert und tiefgründig, die Tannine sind seidig und in die gesamte Textur der Weine perfekt eingebunden. Zwei Pommard, die wir Ihnen ganz besonders empfehlen.

Pommard Les Noizons

"Les Noizons" liegt auf 290 Meter Höhe oberhalb der beiden berühmten 1er Lagen Pommard Charmots und Pommard Pézerolles. Der Weinberg ist nach Süden ausgerichtet, die Weine von hier gelten als die charmantesten der Appellation. Er besitzt eine intensive rote Farbe und eine wunderbare aromatische Tiefe. Die kieselhaltigen Böden speichern schön die Wärme des Tages, das hier kühlere Mikroklima verleiht dem Wein Eleganz und Frische. Gaëtane Carré beschreibt diesen Wein gerne als "joli", denn es ist stets ein charmanter Pommard. Es ist aber auch ein durchaus kraftvoller Pommard, jedoch mit einer bemerkenswerten Finesse und den für Noizons typischen Aromen von roten, konfitüreartigen Früchten.

Pommard 1er Cru Les Charmots

Der Pommard 1er Cru Les Charmots liegt ideal platziert genau in der Mitte des Hangs. Die nach Süden ausgerichtete Lage bringt stets die elegantesten 1er Cru des Dorfes hervor. Die Reben stehen auf rotem Kalkstein mit Eisenoxiden und einem Unterboden aus Ladoix-Kalkstein. Es ist ein Pommard mit einer seltenen Komplexität und einer bemerkenswerten Finesse. Die warme Mikroklima Klima der Lage sorgt zudem für eine schöne Frucht und für Konzentration. Es ist ein Pommard 1er Cru auf der eleganten und subtilen Seite, der stets 3-4 Jahre Flaschenreife benötigt.

CHANTERÊVES

Das junge, neue Burgund: Mineralisch, puristisch, schlank und ohne Schminke.

Bereits 2010 gründeten Tomoko Kuriyama und Guillaume Bott das Weingut Chanterêves. Da die beiden bei Null angefangen haben und somit keine eigenen Reben besaßen, haben sie ganz bewusst Weinbergsparzellen gesucht, welche vielleicht nicht so renommiert sein mögen, dafür aber über ein besonderes Terroir und alte Reben verfügen. In den Gemeinden Saint Romain, Auxey-Duresses, Pernand-Vergelesses und Ladoix wurden sie unter anderem fündig. Hierauf basierend haben die beiden ganz bewusst ihre Domaine aufgebaut und haben sich damit in den letzten Jahren international einen hervorragenden Ruf erarbeitet.

2020 konnten Tomoko und Guillaume ein weiteres, neues Kapitel in der noch jungen Geschichte von Chanterêves aufschlagen, sie konnten 4,7 Hektar Weinberge kaufen: 3 Hektar in Fussey in den Hautes Côtes de Beaune, bepflanzt mit Chardonnay und Aligoté, sowie 0.2 Hektar Chorey-les-Beaune „Champs Longs“ und 0.85 Hektar Savigny-les-Beaune „Dessus de Montchenevoy“.

Es sind nicht unbedingt die raren Premier- und Grand Cru-Lagen, welche das Burgund heute so spannend machen, sondern viel mehr Weine aus den weniger bekannten Appellationen. Denn gerade diese Weine entfalten in den Händen von einigen wenigen hochtalentierten Jungwinzerinnen und Jungwinzern eine bis dato unbekannte Spitzenqualität. Wenn man also auf klangvolle Namen verzichtet, dann ist das Burgund heute eine wahre Fundgrube für absolut handwerklich hergestellte Pinot Noir und Chardonnay mit einer klaren Terroir-Prägung und das mit großartigen Preis-Genussverhältnis.

Jeder Winzer, der sich mit den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay beschäftig, weiß: Das A und O sind alte Klone, die ganz bewusst auf niedrigen Ertrag und somit für höchste Qualität veredelt wurden. In Burgund sind diese Reben nicht nur zu Hause, sondern auch in einer großartigen genetischen Vielfalt und zum Teil in biblischem Alter von 60 oder 100 Jahren vorhanden. Solche Reben findet man nicht nur in den renommierten Premier- und Grand Cru-Lagen, gerade an der Côte de Beaune gibt es hiervon noch wahre Schätze zu entdecken.

Zusammen mit ihrem Mann Guillaume Bott hat Tomoko Kuriyama im Jahr 2010 Chanterêves gegründet. Tomoko stamm aus Japan, ihre Großmutter war Kochlehrerin und hatte eine eigene Kochsendung im Japanischen Fernsehn, ihr Vater war ein großer Burgunder-Liebhaber, Wein wurde ihr sozusagen bereits in die Wiege gelegt. Neben dem Önologie-Studium in Geisenheim arbeitete sie unter anderem bei Paul Fürst, Peter Jakob Kühn und Georg Breuer.

Guillaume wuchs in Beaune auf, sozusagen im Herzen Burgunds, wo er das Lycée Viticole besuchte. Sein erster Job führte ihn zu Gérard Boudot von der Domaine Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet. Während seiner sieben Jahre bei Sauzet sammelte Guillaume wichtige Erfahrung in der Vinifizierung von Chardonnay. 2002 wechselte er schließlich zur Domaine Simon Bize et Fils nach Savigny-les-Beaune, um Patrick Bize zu assistieren. Guillaume und Tomoko lernten sich hier 2005 kennen, als sie als Erntepraktikantin zu Simon Bize kam.

Es wäre vermessen, ihre Weine mit den renommierten Grand Crus von der Côte de Nuits oder aus Puligny-Montrachet zu vergleichen. Das Terroir von Saint Romain oder Ladoix ist ein ganz anderes, die besondere Qualität der Reben, aber auch der Aufwand und die Akribie mit der Tomoko und Guillaume diese pflegen und daraus ihre Weine vinifizieren, die unterscheidet sich in keiner Weise von den renommierten Spitzen-Domainen. Aus diesem Grund entlocken die beiden ihren Weinbergen Weine, die man hier bis dato nicht für möglich gehalten hat. Ihr vermeintlich einfacher Bourgogne Blanc ist alles andere als einfach und das beste Beispiel für die herausragende Arbeit der beiden.

Der Stil der Weine: Absolut pur und reintönig soll das jeweilige Terroir im Wein zum Ausdruck kommen. Deshalb reduzieren Tomoko und Guillaume ihre Arbeit und das Eingreifen im Keller auf ein Minimum. Die Trauben für die Weißweine werden von Hand leicht angequetscht und anschließend ganz sanft abgepresst. Der Most vergärt mit den eigenen, wilden Hefen und ohne Schwefel in gebrauchten Barriques. Dabei achtet Tomoko darauf, dass der Ausbau in den kleinen Holfässern nur ansatzweise zu erkennen ist. Abgefüllt wird ohne jegliche Filtration oder Schönung. Wie ein grüner Faden zieht sich hier

eine herrlich kühle und klare Frucht durch alle Weine. Wunderschön kommt so die jeweilige Mineralität zum Ausdruck, wie zum Beispiel die steinig-kühle von Pernand-Vergelesses oder die würzig-erdige von Marsannay.

Bei ihren Rotweinen verzichten die beiden inzwischen weitgehend auf das Entrappen der Trauben. Als sogenannte „Whole-cluster“, vergären die ganzen Trauben im offenen Holzbottich mit den eigenen Hefen und ohne Schwefel. Auf eine Pigage, das Unterstoßen des Tresterhutes verzichtet man inzwischen komplett, sie wollen auch hier die Frische und Finesse ihrer Weinberge klar zum Ausdruck bringen. Obwohl die beiden ihre Trauben nicht entrappen, sind die Tannine bei ihren Rotweinen seiden und kleiden den Gaumen ganz fein aus. Hieran sieht man zum einen, wie hochwertig und perfekt ausgereift die Trauben dank der besonderen Reben sind und zum anderen, wie sensibel die beiden insgesamt im Keller arbeiten. Auch hier erfolgt der Ausbau ausschließlich im gebrauchten Barrique, das Holz soll aber auf keinen Fall die Klarheit der Aromen beeinträchtigen. So präsentieren sich ihre Rotweine eher hell in der Farbe. Ihre Klasse entfalten sie aber im Bukett und vor allem am Gaumen, wo sie eine tolle Energie und große Komplexität besitzen.

- Bourgogne Blanc uta yume
- Bourgogne Aligoté Bas des Es
- Bourgogne Aligoté Maibey
- Bourgogne Aligoté Les Chagniots
- Bourgogne Aligoté Miarlons du Bas
- Hautes Côtes de Beaune Mainbey
- Hautes Côtes de Beaune Les Monts de Fussey
- Hautes Côtes de Beaune Mainbey élevage prolongé
- Hautes Côtes de Beaune Les Monts de Fussey élevage prolongé
- Savigny-les-Beaune Dessus de Montchenevoy
- Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot
- Corton-Charlemagne Grand Cru
- Bourgogne Rouge Côte d'Or La Combe
- Chorey-les-Beaune Champs Longs
- Savigny-les-Beaune Dessus de Montchenevoy
- Ladoix 1er Cru Les Joyeuses
- Beaune 1er Cru Blanches Fleurs
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes
- Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Chagniots
- Corton Bressandes Grand Cru

DOMAINE FLORENCE CHOLET

Leise Töne, große Weine – präzise Burgunder mit feiner Mineralität und eigener Handschrift.

Offiziell gegründet wurde die Domaine bereits 1976 von Florence Vater unter dem Namen Domaine Christian Cholet-Pelletier. Zum Jahrgang 2019 hat Florence die Leitung der Familien-Domaine übernommen, die seitdem ihren Namen trägt.

Burgund ist aktuell eine der dynamischsten Weinbauregionen weltweit. Das hat mit einer jungen Generation von bestens ausgebildeten Winzerinnen und Winzern, wie zum Beispiel mit Florence Cholet, zu tun, die sich mit Leidenschaft den historischen Lagen annehmen. Die Veränderungen, welche die Region dadurch in den letzten 10 Jahren in den Weinbergen und im Keller erlebt hat, sind enorm. Immer mehr Domainen bewirtschaften ihre Weinberge heute biologisch, im Keller gilt es so wenig wie möglich einzugreifen, damit die Weine sich ganz natürlich entwickeln können. Winzerinnen wie Florence Cholet verstehen es perfekt, die tiefe Tradition Burgunds zu pflegen, gleichzeitig aber auch neue Erkenntnisse in sie einfließen zu lassen.

Florence ist studierte Önologin und hat in den letzten Jahren als solche in Morey-Saint-Denis in Burgund gearbeitet. Der berufliche Werdegang dieser jungen Frau ist beeindruckend: Sie hat unter anderem bei Chapoutier an der Rhône, auf Pibarnon in Bandol und Walla Walla in Washington State gearbeitet. Insgesamt 5 Hektar umfasst ihr eigenes Weingut, angefangen bei einem wunderbaren Aligoté und Bourgogne blanc über Lagen in Saint-Romain, Auxey-Duresses, Meursault und Puligny-Montrachet.

Als junge und ehrgeizige Winzerin hat Florence sowohl bei der Weinbergsarbeit als auch beim Ausbau der Weine viel verändert. Die Weinberge werden heute biologisch bewirtschaftet, um hocharomatische, gesunde und mineralstoffreiche Trauben zu ernten.

Die Weinlese erfolgt in kleinen Kisten, die Weißweine werden ganz langsam und schonend über mehrere Stunden gepresst und vergären anschließend spontan auf den eigenen wilden Hefen. Der Anteil neuer Fässer wird mit 20% bewusst niedrig gehalten, zudem bevorzugt Florence schwach getoastete Barriques, die Eleganz und Mineralität jeder einzelnen Lage soll im Vordergrund stehen. Bei ihren Weißweinen verzichtet Florence zudem bewusst auf eine Battonage, dem aufrühren der Hefe, was den Weinen Speck und Schmelz verleihen würde, sie bevorzugt stattdessen einen langen Ausbau über 14 Monate auf der Feinhefe. Dieses verleiht den Weinen zum einen eine feine Struktur, sie behalten gleichzeitig ihre Klarheit und Finesse.

Für die Rotweine werden die Trauben nach der Lese über drei Wochen im offenen Bottich sanft und kühl eingemaischt. Ihre Pinot Noir Weinberge liegen in den hohen Lagen, in den Hautes Côtes de Beaune, in Saint-Romain und Auxey-Duresses. Der Boden hier oben ist karg und das Mikroklima eher kühl. Deshalb achtet Florence darauf, besonders sanft zu extrahieren, um die Duftigkeit der Rebsorte Pinot Noir und die klare und kühle Mineralik dieser Lagen in den Fokus zu stellen. Ihre Rotweine richten sich, ebenso wie ihre Weißweine, an Burgunderliebhaber, die klare, fokussierte und mineralische Weine suchen.

Florence Cholet ist eine ganz wunderbare Entdeckung, denn ihre Weine repräsentieren genau das, wofür die neue Generation in Burgund heute steht: Für charakterstarke, intensive und zugleich subtile Weine, die sich tänzerisch auf dem Gaumen bewegen und herrlich mineralisch, frisch und elegant enden.

Sie beweist mit ihren Weinen zudem eindrücklich, welch großartiges Potenzial in den Lagen der Hautes Côtes de Beaune, in Saint-Romain und in Auxey-Duresses schlummert.

Bourgogne Aligoté

Jahrzehntelang verkannt, so gibt es heute eine echte Fangemeinde für Aligoté aus dem Burgund. Man darf Aligoté nicht mit Chardonnays vergleichen, ein Aligoté ist stets trockener, kühler, fester im Trunk. Nach wie vor stehen in Burgund in den besten Lagen alte Aligoté-Reben, die neue Winzer-Generation hat sich mit Leidenschaft daran gemacht uns zu zeigen, was die Rebsorte alles kann. Florence hat einen wunderschönen Aligoté, der nach würzigen Äpfeln, Quitten, herben Wiesenkräutern und Steinobst duftet und am Gaumen viel Spannung und Energie besitzt. Ganz klar und frisch im Trunk, die Frucht ist kühl, mineralisch, schlank und präzise im Abgang.

Bourgogne Côte d'Or Blanc

Der Bourgogne von Florence Cholet stammt von insgesamt vier Parzellen, die sich perfekt platziert nahe Puligny-Montrachet und Meursault befinden. Der Wein wurde auf der Feinhefe, aber ohne Bâtonnage ausgebaut, was ihm eine schlanke Komplexität verleiht. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 35 Jahre alt. In der Nase ganz klar, ein Hauch Butterscotch, frische Birnen und feine weiße Blüten. Am Gaumen glockenklar und zugleich saftig und mit einem feinen Schmelz. Auch hier frische Birnen, tänzerisch fein und verspielt, mit einem feinen mineralischen Druck im Finish. Die perfekte Liaison zwischen den beiden Terroirs, Puligny-Montrachet mit seiner feinen steinigen Note und dem zarten Schmelz von Meursault.

Auxey-Duresses blanc

Die Weinberge von Auxey-Duresses liegen oberhalb von Meursault, es ist eine Appellation, die man unbedingt im Auge halten sollte. Die hochgelegenen Weinberge profitieren aktuell von den steigenden Temperaturen in den vergangenen Jahren. Der Boden ist hier feinstrukturiert, mit Mergel und einem hohen Kalkanteil durchsetzt. Dieser Auxey-Duresses stammt von einem Weinberg, der direkt auf der Grenze zu Meursault liegt. Der Boden ist hier reich an Kalkstein, die Lage ist zudem leicht nach Osten ausgerichtet. Superfeine Nase mit Noten von Zitrone, gelben Pflaumen und Feuerstein. Feinziseliert in seiner Frucht, die mit kühlen mineralischen Noten unterlegt ist. Am Gaumen elegant und voller Spannung. Der Wein ist fein ausbalanciert zwischen seiner Frucht und Frische. Der Abgang ist lang und nobel.

Puligny-Montrachet

Florence Cholet besitzt in der Appellation Puligny-Montrachet mehrere, jedoch sehr kleine Weinbergsparzellen. Letztendlich ist nur die Lage Les Enseignères groß genug, um sie einzeln auszubauen und separat abzufüllen. Dieser Puligny- Montrachet stammt von drei verschiedenen kleinen Parzellen in Herzen der Appellation, er repräsentiert perfekt das, was einen Puligny-Montrachet so besonders mach. Er ist ungemein subtil und nobel, besitzt zugleich aber auch mineralische Kraft, eine herrlich noble Textur und einen langen Abgang. Florence Cholet verzichtet bei diesem Wein bewusst weitgehend auf neue Barriques (nur 10%) und baut den Wein lieber in gebrauchten Fässern aus. Zudem ist das Toasting der Fässer sehr schwach, das Holz soll sich hier der Eleganz und den klaren und feinen Aromen des Weines unterordnen. So bleiben die noble Mineralität der Weinberge und die subtilen und blumigen Aromen dieser Appellation perfekt erhalten. Ein Puligny-Montrachet vom Feinsten!

Puligny-Montrachet Les Enseignères

Die Parzelle Les Enseignères bringt stets einen für die Appellation eher kraftvollen Puligny-Montrachet hervor, denn sie liegt unterhalb des Grand Cru Bâtard-Montrachet. Die Reben von Florence sind hier 80 Jahre alt. Es ist ein Puligny- Montrachet mit Tiefe, Spannung und der Konzentration dieser prestigeträchtigen Parzelle. Die Frucht ist klar und dicht, sie ist mit Noten von Weinbergpfirsich, Zitrusfrüchten und Orangenzesten unterlegt. Im Abgang mit einer schönen Mineralität, dicht und ganz zarten, feinen buttrigen Noten.

Bourgogne Côte d'Or Rouge

Dieser schlicht als „Bourgogne“ etikettierte Wein ist für Florence Cholet eine Visitenkarte ihres Hauses, denn der Wein trägt stilistisch ihre Handschrift. Er stammt von Parzellen, die unterhalb von Puligny-Montrachet liegen, also eigentlich von einem Weißwein Terroir. Der Boden ist hier besonders fein und kalkhaltig, was den Wein absolut prägt, es ist ein dementsprechend femininer Pinot Noir. Die Nase ist herrlich einladend, rote Waldbeeren, eine feine Frucht-Konzentration, dazu der kühle Stein von Puligny-Montrachet und frische Kräuter. Am Gaumen besitzt der Bourgogne eine animierend frische rote Beerenfrucht, diese ist unterlegt mit Kräutern und leicht erdigen Noten. Die Textur am Gaumen zeugt von der Güte der Lagen, der Wein ist nobel, die Textur am Gaumen fein gewoben und perfekt ausbalanciert.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge

Der Hautes-Côtes de Beaune stammt von einer Weinbergsparzelle, die direkt oberhalb des Dorfes Pommard liegt und nach Südwesten ausgerichtet ist, die Reben sind hier 50 Jahre alt. Hier oben ist der Boden karg, zudem streicht stets eine feine Briese das Tal hinab. Es ist ein Wein, der klar von seiner Lage geprägt ist. Die dichte und konzentrierte Beerenfrucht verbindet sich mit zarten Veilchenaromen, einem Hauch Rosenblätter und Noten von frisch gepflügter Erde. Am Gaumen fein ausbalanciert, mit einer reichen und zugleich kühlen Frucht, geschmeidig und mit feinkörnigen Tanninen. Elegant, mineralisch und lange ist das Finale.

Saint Romain Rouge Sous la Velle

Saint-Romain ist ein Ort, der noch bis vor kurzem bei den Weinliebhabern zu Unrecht zu wenig Beachtung fand. Es ist die höchstgelegene Gemeinde der Côte d'Or und profitiert dank des ihres kühlen Mikroklimas und dem steinigen Boden von den warmen Sommern der letzten Jahre. Nicht nur die Weißweine von hier haben in den letzten Jahren für Aufsehen gesorgt, auch die Rotweine rücken immer stärker in den Fokus. Florence Cholet beweis, was hier möglich ist. Wie alle Weine von Florence, so spiegelt auch dieser perfekt seine Herkunft wider. In der Nase dunkle Herzkirschen, konzentriert aber zugleich hinterlegt mit einer herben, steinigen Note. Auch am Gaumen ist die Frucht dicht und sinnlich, gleichwohl ist sie klar und kühl. Hier baut sich ein schönes Aromenspiel aus der saftigen Frucht und feinen, herben, floralen Noten auf. Herrlich animierend, sinnlich und lebendig im Trunk. Die Spannung zwischen der tiefen Pinot-Frucht und der kühlen Mineralik der hohen Lage ist hier einfach großartig.

Auxey-Duresses Rouge

Auxey-Duresses liegt direkt oberhalb von Meursault. In den letzten Jahren hat die Appellation vor allem mit den Weißwein auf sich Aufmerksam gemacht aber auch die Rotweine sollte man unbedingt im Auge behalten. Die hohe Lage verleiht den Pinot Noir hier eine schöne Eleganz. Der Wein braucht Luft, öffnen sie ihn rechtzeitig oder dekantieren sie ihn. Dunkelbeerig im Duft, Heidelbeeren, Pflaume, dazu Kakao, Rosenblätter und Orangenzeste. Am Gaumen mit viel Druck, er ist dicht und schlank zugleich. Die Verspieltheit des Jahrgangs 2023 ist schön eingefasst in die Mineralik und Frische von Auxey-Dureses. Der Wein hat Energie, pudrige Gerbstoffe kleiden den Gaumen aus. Lang und vibrierend im Angang. Auxey-Duresses Terroir in Reinform.

Auxey-Duresses Rouge 1er Cru Les Ecussaux

Auxey-Duresses verfügt über insgesamt acht 1er Cru Lagen, Les Ecussaux liegt direkt auf der Grenze zu Meursault. Auch dieser ist dunkelbeerig, hinzu kommt hier aber noch eine mineralische Frische, ein gewisser Gripp, der sich wie ein Faden durch den Gaumen zieht. Die Lage ist komplett nach Süden ausgerichtet, Kraft und Mineralität gehen hier perfekt ineinander einher.

DOMAINE DES CROIX

Die Kunst der Finesse - State of the art aus Beaune

William Kelley - The Wine Advocate Januar 2022: "Der wohlverdiente Ruf von Croix als eines der führenden Talente seiner Generation an der Côte de Beaune beruht also auf harter Arbeit im Weinberg. Während ich es kaum erwarten kann, seine 2021er zu probieren, war dieser Besuch den Jahrgängen 2020 und 2019 gewidmet. Wie die begleitenden Notizen belegen, haben sich beide hervorragend entwickelt: Der 2019er ist parfümiert, üppig und umhüllend, ein Jahrgang von großem Charme, und der 2020er ist konzentriert, lebhaft und fast primär, selbst nach einem Jahr der Lagerung. Beide Weine sind vom Stil her unterschiedlich, aber von der Qualität her sehr ähnlich und sollten von Burgunderliebhabern nicht verpasst werden."

Wie alles begann: Ende 2004 wurde David Croix die Domaine Duchet mit insgesamt 5 Hektar Weinbergen in den besten 1er Cru Lagen von Beaune und im Grand Cru Corton zum Kauf angeboten. Weinberge sind in Burgund heute annähernd unerschwinglich, nur in den noch nicht so renommierten Lagen wie eben in Beaune oder im Corton kann man einen Kauf noch bewältigen. Dass insbesondere die Corton-Lagen im Gesamtkontext von Burgund noch unterbewertet sind erkennt man daran, dass jüngst die Domaine de la Romanée-Conti hier 2 Hektar gekauft hat. Aubert de Vilaine hätte sich zweifelsfrei auch eine andere, sprich renommiertere Grand Cru Lage leisten können. Aber gerade Corton mit seinem einzigartigen, vielschichtigen und ganz klar unterschätzen Terroir reizte Aubert de Villaine, so seine Aussage.

In einer Nacht- und Nebelaktion kaufte David Croix zusammen mit stillen Teilhabern schließlich die Domaine Duchet, wohlwissend, dass sich eine solche Gelegenheit nicht ein zweites Mal bieten wird. Ein besonderer Schatz der Domaine liegt in den Weinbergen selbst, denn dort stehen ausschließlich alte, vor 60 und mehr Jahren noch von Hand veredelte Pinot Noir Reben. Diese erbringen zwar nur wenig Ertrag, dafür aber besonders kleine, hochkonzentrierte Beeren. Umgehend hat David Croix deshalb die Weinberge auf biologische Bewirtschaftung umgestellte, da er nur so seinen alten Reben das volle Potenzial abgewinnen kann. Man schmeckt förmlich, dass seine Weinberge in einem perfekten, natürlichen Gleichgewicht sind, so dicht, zupackende und zugleich ausbalanciert präsentieren sich seine Weine. Wir kennen nur ganz wenige Weine aus Beaune und Corton, die auf der einen Seite so tief und komplex in ihrer Frucht sind, gleichzeitig dabei aber über eine derart atemberaubende Finesse und edle Tannine verfügen. Davids Streben zu beweisen, dass weder die 1er Cru Lagen von Beaune und schon gar nicht die Grand Cru Weinberge des Corton zweitklassige Burgunderlagen sind, ist in seinen Weinen inzwischen komplett aufgegangen.

David Croix besinnt sich bei seinen Weinen ganz bewusst auf die Tugend der traditionellen Burgunder von früher bei denen stets die Finesse und Eleganz im Vordergrund stand. Back to the roots, so lautet seine Philosophie. Beste Lagen, biologisch gepflegt und mit bis zu 100 Jahren alten Reben. Die Trauben werden penibel von Hand selektiert und inzwischen mit einem Teil ihren Rappen im offenen Holzbottich vergoren. Bei der Maischegärung extrahiert David Croix ganz bewusst sehr schonend, allein die Kraft und Raffinesse der alten Reben und der jeweiligen Lage prägen den Wein. Auch auf eine Schwefelung des Mostes verzichtet er inzwischen komplett, die wilden Hefen sollen komplett zur Entfaltung kommen. Der Anteil neuer Fässer wird bewusst gering gehalten, nichts soll die Aromatik und den Geschmack der alten Reben und der Lagen beeinträchtigen.

Das Ergebnis ist schlicht herausragend. Eher hell in der Farbe, verströmen diese Weine eine Sinnlichkeit und Komplexität, wie man sie so nur in Burgund und hier nur bei den besten Winzern findet. Der weltweite Ruhm Burgunds beruht seit Jahrhunderten auf der einzigartigen Raffinesse und Eleganz seiner Weine, David Croix gereicht diesem mit seinen Weinen zur Ehre.

Saint-Romain Combe Bazin

Zum Jahrgang 2020 konnte David Croix eine kleine Parzelle mit sehr alten Chardonnay-Reben in Saint-Romain kaufen. Saint-Romain liegt oberhalb von Meursault, noch hinter dem Ort Auxey-Duresses in einem Seitental. Hohe Felswände ragen hinter den Weinbergen auf, das Klima ist eher kühl und perfekt für mineralische Weißweine. Die Erträge sind aufgrund der alten Reben Jahr für Jahr minimal. In der Nase Noten von frischen Birnen und Zitrusfrüchten, am Gaumen mit einer schönen Spannung zwischen der reifen Frucht und einer kühlen, prononciert steinigen Mineralität. Ebenso wie Auxey-Duresse, so ist auch Saint-Romain eine Appellation, auf die man in Zukunft ein Auge haben sollte, denn die hohen Lagen profitieren von den warmen Sommern.

Corton Charlemagne Grand Cru

Die Charlemagne-Parzelle von David Croix liegt auf der Aloxe-Seite und ist somit bestens exponiert. Bereits in der Nase empfängt uns dieser Corton-Chalemagne mit einem betörenden Mix aus exotischen Früchten und feinstem Feuerstein, der fast süchtig macht. Am Gaumen dicht, kühl und auch konzentriert, voll reifer Frucht, zugleich perfekt ausbalanciert durch seine noble Mineralik und integrierte Frische. Ein wahres Elixier mit großer Konzentration und zugleich von perfekter Harmonie und Balance.

Beaune

Understatement pur. Die Trauben stammen aus den Lagen Point de Tuvilains, Blanchisserie und 1er Cru Bas de Teurons. Hell in der Farbe. Kalter Weihrauch und ein feiner Duft von frischen Johannisbeeren sowie Blaubeeren, unterlegt mit zarten floralen Nuancen von Pfingstrosen, klar und frisch. Der Ausbau im Barrique ist ganz zart erkennbar. Am Gaumen mit einer seidigen Textur, fast schwebend, betörend fein in seiner Frucht und im Aromenspiel. Der Wein ist perfekt ausbalanciert, die Tannine sind seidenweich.

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets

Die nach Osten ausgerichtete Lage ist für besonders ausdrucksstarke und mineralische Savigny-les-Beaune Weine bekannt. Erwartungsgemäß präsentiert sich der 1er Cru Les Peuillets dunkler und etwas fester. In der Nase rote Waldbeeren, ein Hauch Flieder und feine herbe Nuancen. Am Gaumen dicht und mit einer tiefen, dunklen Frucht, dazu eine ausdrucksstarke, kalkige Mineralik mit tiefgründigen, erdigen Noten. Ein großartiger Savigny-les-Beaune der eindrücklich beweist wie unterschätzt die besten Lagen dieses Ortes sind.

Beaune 1er Cru Tuvilains

Die Reben sind stolze 80 Jahre alt, der Mutterboden reich an braunen Ton und Eisen und ruht auf einem Sockel von Mergel. Tuvilains liegt auf der Seite nach Pommard, die alten Reben und der Boden verleihen diesem Beaune eine archaische Statur aber auch eine ganz eigene Mineralik. In der Nase tief und konzentriert, zugleich fest und mineralisch. Am Gaumen mit einer männlichen Statur, dunkle Beeren, gepflügte Erde, dazu Eisen und eine salzige Mineralität. Ein durch und durch barocker aber auch auf seine Art nobler Beaune 1er Cru.

Beaune 1er Cru Les Cent Vignes

Der Klassiker aus Beaune! Die Lage Les Cent Vignes steht mit seinen sinnlichen, feinen und verspielten Weinen exemplarisch für diesen Ort. Was für ein Bukett, feinste rote Beeren, sinnlich und dicht zugleich. Das Ganze unterlegt mit Noten von Rosenblättern, feinen Gewürzen und Orangenzesten. Zudem entströmt dem Glas dunkelwürzige Sojasauce und balsamische Noten. Die Verbindung von hochfeiner Frucht und edlen Gewürznoten ist großartig und ähnelt in der Tat einem feinen Chambolle-Musigny. Die Textur am Gaumen ist schmelzend zart, die Aromatik getragen von großer Noblesse, seidenweiche Tannine kleiden den Gaumen aus. Der Grund für die nochmal komplexere Struktur ab dem Jahrgang 2023, so sagt David, sei das Wickeln der Triebe.

Beaune 1er Cru Le Bas de Teurons

Die Lage "Teurons" gilt als einer der besten 1er Cru von Beaune, David Croix hat 47 der ganzen Trauben hat er hier verarbeitet. Ganz kühl und präzise im Bukett mit dunklen Waldbeeren und Noten von Pfingstrosen. Am Gaumen nobel in der Textur, im Kern eine sinnliche Beerenfrucht, aber auch frisch und dicht gewoben. Im Abgang mit einem betörend feinen Aromenspektrum, lebendig und mit feinkörnigen Tanninen.

Beaune 1er Cru Bressandes

Die Parzelle von David liegt ganz oben am Hang, ist steil, der Boden ist hier steinig. Eine der steilsten und mit 300 Metern eine der höchstgelegenen 1er Cru Lagen von Beaune. David Croix besitzt hier zudem die oberste Parzelle, der Boden ist besonders fein und reich an Kalk. Der Bressandes ist stets der tiefgründige Beaune bei David. In der Nase dunkle Waldbeeren mit einem tiefen Fruchtkern, Noten von Waldboden, Feuerstein und Orangenzesten. Am Gaumen sinnlich, tief und auch samtig. Weißer Pfeffer, weihnachtliche Gewürze und ein hauch Schokolade schwingen mit. Vielschichtig in der Textur, lang und mineralisch im Abgang, mit einer brillierenden Säure. Ein anspruchsvoller Burgunder mit Reifepotential.

- Beaune 1er Cru Pertuisots

Der Boden ist rot gefärbt und reich an oxidiertem Eisen, diese Lage neigt sich in Richtung Pommard. Ein Drittel der ganzen Trauben wurden hier mitvergoren. In der Nase Waldhimbeeren und dunkle Kirschen, ein herrliches Bukett mit viel Frucht und Tiefe. Am Gaumen mit einer großartigen Energie, auch hier viel Frucht, dabei aber ganz klassisch kühl und fest in der Textur. Im Abgang feine Noten von Grafit .

- Beaune 1er Cru Grèves

"Grèves" gilt als die beste Lage von Beaune, manche schreiben ihr sogar Grand Cru Niveau zu. Hier vereinen sich Kraft, Mineralität und Eleganz miteinander wie in keiner anderen Lage von Beaune. Es ist jedoch ein Wein, der auch immer Flaschenreife verlangt und erst nach 5 bis 10 sein komplettes Niveau offenbart. Ein absolut aristokratisches Bukett, exotische Gewürze, getrocknete Rosenblätter, dunkle, süße rote Beeren. Auch Noten von nasser Erde, Lorbeerblättern und Wildbrät offenbaren sich. Am Gaumen hochfein, vielschichtig, lebendig und zugleich fest. Unverkennbar ist die Klasse dieser 1er Cru Lage. Die noble Opulenz wird ausbalanciert von einer kühlen Frische, mit einem langen, mineralisch, salzigen Abgang.

Die Grand Cru Lage Corton

ist verhältnismäßig groß, ebenso vielfältig ist hier auch das Terroir, bzw. unterschiedlich die einzelnen Parzellen. Ist es bei den Handelshäusern, den Négociants-Éleveurs die den Löwenanteil dieser Lage ausbauen, üblich alle Parzellen zusammen vinifiziert und daraus einen Corton abgefüllt, so vinifizieren Winzer wie David Croix ihre jeweiligen Parzellen separat. Das macht Sinn, denn die Charakteristik der einzelnen Crus reicht von kraftvoll über elegant bis verspielt. David Croix besitzt drei Parzellen im Corton-Berg: Eine für Weißwein im Corton-Charlemagne und zwei im Rotweinbereich, im Corton la Vigne au Saint und im Corton les Grèves. Die beiden Rotweine zeigen schon die Vielfalt dieses Terroirs, der la Vigne au Saint ist stets der elegante und verspielte Corton während der les Grèves kraftvoll und Tannin betonter auftritt.

- Corton La Vigne au Saint Grand Cru

In dieser Parzelle La Vigne au Saint stehen besonders alte Reben einer hervorragenden, kleinbeerigen Selection Massal. Sehr komplex und edel in der Nase, vollreife Waldhimbeeren, Teeblätter und Graphit – fokussiert und klar. Vielschichtig, kraftvoll und mit einer kühlen Kirsche und Johannisbeeren am Gaumen, die Tannine sind feingewoben, der Abgang ist lang und edel.

- Corton Grèves Grand Cru

60 Jahre alte Reben stehen im Cortone Grèves, hier vergärt David Croix immer nur einen kleinen Teil an ganzen Trauben, da die Lage von Hause aus Kraft und Tannin mitbringt. In der Nase dunkle Beeren, orientalische Gewürze und Waldboden, ein ganz klassisches, barockes und zugleich nobles Bukett. Am Gaumen rote Waldbeeren, konzentriert und tiefgründig in der Frucht. Noble Corton-Tannine kleiden den Gaumen aus. Es ist ein breitschultriger Corton mit Tiefgang und Klasse.

LES HORÉES - CATHARINA SADDE

Am Anfang einer großen Geschichte – Catharina Sadde und die junge Domaine Les Horées.

Das Burgund hat sich in den letzten Jahren zu einer dynamischen Weinbauregion entwickelt. Der Generationswechsel bei vielen alteingesessenen Familien-Domainen sorgt bei diesen für neuen Schwung und darüber hinaus tauchen hier zunehmend junge Winzern*innen mit großartigen und charakterstarken Weinen scheinbar aus dem Nichts auf.

Nicht nur für Weinliebhaber*innen, auch für Winzer*innen strahlt das Burgund etwas Mystisches aus. Da sind zum einen die Rebsorten, Aligoté, Chardonnay und allem voran der Pinot Noir. Er ist die Diva unter den roten Sorten, denn kaum eine Rebsorte reagiert so sensibel auf das Tun aber auch Lassen des Winzers. Hinzu kommt hier in Burgund ein über viele Jahrhunderte gewobener Flickenteppich von kleinen Weinbergsparzellen. Dieser mag auf den ersten Blick unübersichtlich erscheinen, er erweist sich aber letztendlich als die Keimzelle all dieser hochindividuellen Weine.

Es ist eben diese besondere Anziehungskraft, weswegen es auch Catharina Sadde ins Burgund verschlagen hat. Ihr Werdegang ist zudem so ungewöhnlich wie außergewöhnlich. Vielleicht erklärt aber auch genau das, warum ihre Weine aus dem Stand heraus so großartig sind, obwohl sie nicht aus berühmten Lagen stammen.

Catharina stammt aus Deutschland, genau gesagt aus Dresden. Sie ist gelernte Köchin und hatte geplant, in der gehobenen Gastronomie Karriere zu machen, arbeitete bei renommierten Köchen unter anderem in Berlin und auf Sylt. Es folgte ein Studium und nebenbei jobben im Weinhandel. Das Thema Wein interessierte sie immer mehr, warum also nicht ein Praktikum bei Schäfer-Fröhlich an der Nahe machen. Hier merkte sie schnell, dass Weinmachen ihre eigentliche Leidenschaft ist, es folgten sechs weitere Monate auf der Domaine Chevrot in Burgund. Hier wurde ihr zudem klar, dass nicht nur das Thema Wein, sondern auch das Burgund sie besonders reizte. Sie begann ihr Studium der Oenologie in Geisenheim, welches sie in Montpellier mit dem Master abschloss. Ihr Ziel, Wein in Burgund zu machen, ließ sie dabei nie aus den Augen. Als dann die Zusage für ein

sechs monatiges Praktikum auf der Domaine de la Romanée-Conti kam, war klar, wo ihr Lebensmittelpunkt in Zukunft sein wird. Es folgten weitere Stationen unter anderem bei Drouhin, Comtes de Vogüé und der Domaine Marquis d'Angerville, wo sie als Außenbetriebsleiterin tätig war. Hier hat sie sich intensiv mit dem Thema der biodynamischen Weinbergpflege beschäftig, welche heute in ihrem eignen Weingut eine wichtige Rolle spielt. Drei Jahre lang war Catharina anschließend die rechte Hand von Cecile Tremblay in Vosne-Romanée, als ihr 2018 eine kleine Weinbergsparzelle in Beaune zum Kauf angeboten wurde.

Unabhängigkeit ist Catharina wichtig, schließlich möchte sie bei ihrem eigenen Wein in Punkto Qualität keinerlei Kompromisse eingehen. Deshalb gründete sie basierend auf dieser kleinen Weinbergsparzelle zusammen mit ihrem Mann Guilhem, der aus Dijon stammt, Les Horées. Eigentlich wollte sie die kleine Parzelle nur neben ihrer Arbeit in Vosne-Romanée mitbewirtschaften. Als ihr aber 2019 weitere Weinberge angeboten worden, wagte Sie zusammen mit ihrem Mann den finalen Sprung in die Selbständigkeit und gründete basierend auf 1,3 Hektar Les Horées.

Der Name Les Horées gründet in der griechischen Mythologie, als les horées bezeichnete man in der Antike jene Feste, mit denen man den Wechsel der Jahreszeiten zelebrierte. Der Name soll die tiefe Verbundenheit mit der Natur widerspiegeln, welche Catharina in ihrer Arbeit und ihren Weinen sucht.

Die 1,3 Hektar Weinberge liegen auf die Gemeinden Beaune, Pommard und Volnay verteilt. Bewirtschaftet werden diese Lagen biologisch dynamisch und komplett von Hand, darauf legt Catharina großen Wert. Der Keller für die erste Vinifikation der Trauben wurde in Pommard eingerichtet, zur Lese 2021 zieht sie dann nach Beaune. Ein paar kleine neue Holzcuves zum Vergären der Trauben, eine Korbpresse, dazu diverse Barriques bester Herkunft, mehr braucht es nicht. Catharina beschreibt ihre Arbeitsweise als „low intervention", ihre Weine sollen ehrlich und ungeschminkt ihre Herkunft jeweilige repräsentieren, angefangen beim Bourgogne Aligoté über den Coteaux Bourguignon (ein Cuvée aus Gamay und Pinot Noir) bis hin zu ihrem Beaune „Prévolles". Die aufwendige, rein manuelle und naturnahe Weinbergspflege sind die Basis für vollreife und gesunde Trauben. Bereits im Weinberg werden diese während der Lese penibel aussortiert. Pinot Noir und Gamay werden nur teilweise entrappt, der mittlere Stängel er Traube wird von Hand vorsichtig herausgeschnitten sodass einzelne kleine Trauben entstehen. Diese vergären anschließend im offenen Bottich auf den eignen Hefen. Hier bevorzugt Catharina ein sanftes überspülen des Mostes, unterstützt von einigen wenige Pigages mit den Füßen. Während der gesamten Vinifikation verzichtet Catharina bewusst auf die Zugabe von Schwefel. Sie weiß um die Kraft der eignen wilden Hefen, die letztendlich für die Mineralik und Komplexität der Weine verantwortlich sind. Der Ausbau der Weine erfolgt ausschließlich in gebrachten Barrique-Fässern, hier sollen die Weine reifen und sich entwickeln, ohne dass sie ein spürbaren Holzaroma anzunehmen. Catharina liebt möglichst naturbelassene Weine, legt aber gleichzeitig großen Wert auf saubere Weine und schwefelt deshalb ganz leicht erst nach der malolaktischen Gärung. Abgefüllt wird ohne Filtration, auch bei der Auswahl ihrer Korken ist sie penibel. Diese stammen von alten Korkeichen aus einem Naturpark nahe Lissabon und sind besonders hart und dicht und werden außen nur mit Bienenwachs behandelt.

Katharina besitzt keine berühmten 1er Cru oder Grand Cru Lagen und dennoch strahlen ihre Weine etwas ganz Besonderes aus. Sie sind ungemein dicht und versprühen einen geradezu umwerfenden Aromenreichtum. Obwohl sie auf den ganzen Trauben, also mit den Rappen vergärt, sind die Tannine in ihren Weinen absolut seidig und ganz feinkörnig. Das erreicht sie dadurch, indem sie bei jeder Traube in aufwendiger Handarbeit die dicke Mittelrappe herausschneidet. Ihre Weine besitzen eine sinnlich tiefe und reife Frucht und ein betörendes Aromenspiel. Bereits ihr vermeintlich einfacher Bourgogne bietet eine Qualität, die man in diesen Lagen nicht erwartet, vielleicht sogar nicht für möglich hält.

Es sind eben junge Winzer *innen wie Catharina Sadde, die uns zeigen, wieviel Potenzial hier in den Weinbergen von Burgund noch schlummert, sie müssen eben nur in die richtigen Hände gelangen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen diese neue Domaine vorstellen zu können und als Importeur den ersten Jahrgang von Catharina Sadde in Deutschland anbieten zu dürfen. Obwohl es der erste Jahrgang von Catharina ist, waren ihre Weine bereits im Vorfeld schnell ausverkauft. Den Grund hierfür findet man zu einen in dem außergewöhnlichen Werdegang, den diese junge Winzerin vorweisen kann aber eben auch der außergewöhnlichen Qualität ihrer Weine.

- Bourgogne Aligoté En Coulezain
- Bourgogne Blanc Aganippe
- Côte de Beaune Blanc Les Monsnieres
- Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne
- Coteaux Bourguignons Au plus près
- Coteaux Bourguignons Mon Poulain
- Bourgogne Rouge Des six Ifs
- Savigny-les-Beaune Les Plaisirs et Les Jours
- Beaune Les Prèvolles
- Volnay Le Matin Blanc
- Pernand Vergelesses 1er Cru Les Fichots
- Beaune 1er Cru Cent Vignes
- Pommard 1er Cru Saussilles

VINS SAISON - LOÏC LAMY

Ein außergewöhnliches Gespür für Burgunder – Loïc Lamy und sein bemerkenswertes Kleinprojekt.

Ursprünglich wollten Loïc nur etwas Wein für den Eigengebrauch und ein paar Freunde machen. Loïc war bei der Domaine de Montille tätig, heute organisiert er diverse Events, u.a. HipHop im Clos Vougeot. Connections hat er demnach zur Genüge und viel Wein sollte es auch nicht werden. Von einem befreundeten Winzer aus Saint-Veran bekam er Chardonnay-Trauben, von zwei anderen Winzern jeweils Pinot Noir aus Santenay und Savigny-les-Beaune, insgesamt 7 Barriques waren es vom Jahrgang 2019.

All das klingt jetzt erst einmal nicht besonders aufregend, die Qualität der Weine aber ist es und genau das hat sich blitzschnell in Insiderkreisen auch herumsprach. Sieben Barriques, das sind 2000 Flaschen, die eigentlich für Freunde, ein paar Weinbars und den eignen Verbrauch bestimmt waren.

Die Weine vinifiziert er im alten Keller unter seinem Wohnhaus in Meloisey. Viel an Equipments gibt es hier nicht zusehen, ein paar kleine Stahltanks, sieben Barriques, das wars auch schon. Mehr muss es auch nicht sein um guten Wein zu machen, davon sind die beiden überzeugt. Auf die Qualität der Trauben kommt es an und die ist hier exzellent. Der Chardonnay stammt von einer der besten Weinberge von Saint-Veran, der bereits seit Jahren biodynamisch bewirtschaftet wird. Das gleiche gilt auch für die Rotweine.

Die Weißweintrauben werden ganz sanft über einen langen Zeitraum gepresst. Der trübe Most vergärt anschließend ohne Schwefel auf den eigenen Hefen im gebrauchten Barrique. Über einen Zeitraum von 11 Monaten wurde der Wein auf der Hefe in den Holfässern ausgebaut. Auf eine Battonage, das Aufrühren der Hefen, verzichtet er bewusst, um die Frische im Wein zu bewahren. Für weitere 5 Monate reifte der Saint-Véran im Stahltank. Erst vor der Abfüllung wurde minimal ge-

schwefelt, abgefüllt wurde ohne jegliche Schönung und Filtration.

Auch bei den beiden Rotweinen arbeitet Loïc minimalistisch. Einen Entrapper besitzt er nicht, das würde sich für diese kleine Produktion auch nicht lohnen. Die Trauben werden bereits im Weinberg penibel sortiert, nur perfektes Lesegut kommt hier in den Gärbottich. 100% Rappen, also die ganzen Trauben mit Stil und Stängel, das heißt es sanft mit der Maische zu hantieren. „Ich vertraue auf die Natur und glaube an die Vorzüge der Verwendung ganzer Trauben. Ich muss dem Wein letztendlich nur helfen, seinen Weg zu finden. Das heißt, die Gärung beginnt mit den natürlichen, weinbergseigenen Hefen. Ab und zu ein paar Eimer Saft über den Tresterhut zum Feuchthalten, am Ende der Gärung eventuell ein paar Pigages (mit den Füßen).“ So beschreibt er seine Philosophie. Ca. 20 Tage dauert die Maischegärung, danach reift der Wein für weitere 12 Monate komplett ohne Schwefel in gebrauchten Barriques. Auch die Rotweine werden erst vor der Füllung leicht geschwefelt, abgefüllt wurde auch diese ohne jegliche Schönung und Filtration.

Das kleine Projekt Vins Saisons von Loïc Lamy zeigt uns einmal mehr, dass Weinmachen subtiles Handwerk ist. Zudem gibt es kaum andere Rebsorten als Pinot Noir und Chardonnay, die so sensibel auf das jeweilige Winemaking reagieren. Als wir die 2019er von Loïc das erste Mal im Glas hatten, spürten wir sofort, dass die beiden ein goldenes Händchen haben müssen.

- Jacquêre (Savoyen)
- Aligoté

Die Trauben für den Aligoté stammen aus dem Maconnais und das macht sich positiv bemerkbar, denn die sonst sehr zurückhaltende Rebsorte kann ruhig etwas mehr Reife abhaben und behält dabei dennoch die frische Säure. Noten von Mirabellen und Lebkuchen entströmen dem Glas, weniger klar dafür schön wild und hefig-würzig. Auf der Zunge salzig mit einem wunderbaren Gripp.

- Saint-Véran

Der Chardonnay stammt von einer der besten Weinberge von Saint-Véran, aus der Lage „Les Cornillaux“ in Leynes. Der Weinberg wird bereits seit vielen Jahren biodynamisch bewirtschaftet. Es ist eine Südwest-Lage mit hartem Kalkstein und einer dünnen Mutterbodenauflage aus grauem Liassic-Mergel. Loïc Lamy presst die Trauben schonend und ganz langsam in einer Korbpresse. Der Most vergärt anschließend ohne Schwefel komplett auf den eigenen Hefen in gebrauchten Barriques unterschiedlicher Größe. Abgefüllt wird der Weine ohne Filtration und Schönung und mit nur minimaler Schwefelzugabe. Der Wein vereint schön die Spannung zwischen der reifen Exotik des Saint-Véran und der lebendigen Mineralität dieser besonderen Lage. In der Nase verführerisch in seinen Aromen von Zitrusfrüchten, Maracuja, Feuerstein und weißen Blüten. Am Gaumen komplex und tiefgründig, feine exotischen Früchten, zart rauchige Nuancen, etwas Hefe und eine lebendige Frische, im Finish mit einer schönen Mineralität und zarten, salzigen Noten. Ein großartiger weißer Burgunder mit einem starken, eigenen Charakter. Abseits des Mainstreams, ein echter Geheimtipp!.

- Bourgogne Côte du Couchois

Zusammen mit seinem Freund Bastian Wolber erhält Loic Trauben von der Côte du Couchois, es ist eine kleine Appellation mit gerade einmal 250 Hektar Rebfläche nahe der Stadt Chalon-sur-Saône. Die Besonderheit ist die Lage an den Bergen des Morvan, die Böden bestehen hauptsächlich aus Kalkstein, Lehm und Mergel, was den Weinen ihren mineralischen Charakter verleiht. Loic vergärt die Trauben mit den Rappen im offenen Bottich auf den eigenen Hefen und verzichtet weitgehend auf eine Pigage (Untertauchen des Tresterhutes) um die Duftigkeit und das feine Fruchtspiel dieser Lage in Gänze zum Ausdruck zu bringen. Abgefüllt ohne Filtration und ohne Schönung und mit nur minimaler Schwefelzugabe. Ganz verspielt und feinduftig in der Nase, ein Hauch Naturwein, Kräuter, frische Johannisbeeren, feinziseliert, saftig und Komplex am Gaumen.

- Côtes de Nuits Village
- Hautes Côtes de Beaune
- Savigny-lês-Beaune

Aus der Lage Dessus Les Vermots auf 320 Meter Höhe, eine Südwestlage mit weißem, felsigem Boden, die Reben wurzeln hier direkt im Stein. Loic vergärt die Trauben mit den Rappen im offenen Bottich auf den eigenen Hefen und verzichtet weitgehend auf eine Pigage (Untertauchen des Tresterhutes) um hier die Pinot-Frucht zum Ausdruck zu bringen, denn Mineralität bringt die Lage reichlich mit. Abgefüllt wird ohne Filtration und ohne Schönung und mit nur minimaler Schwefelzugabe. Ein hochfeiner Savigny-les-Beaune, tief in der Frucht und mit einer festen Mineralität im Kern. Die Nase ist sehr ausdrucksstark mit großzügiger Beerenfrucht und einem zarten erdigen Touch, kombiniert mit attraktiven floralen Noten und Gewürzen. Saftig und würzig am Gaumen, dunkle Kirschen, Waldhimbeeren, Kräuter, Minze und ein Hauch Süßholz. Der Abgang ist lang und fest.

DOMAINE ARLAUD - CYPRIEN ARLAUD

Burgund in Vollendung – die hohe Kunst des Purismus.

Die Gründung der Domaine Arlaud geht auf das Jahr 1942 zurück als Joseph Arlaud, Renée Amiot, die Tochter einer alten Winzerfamilie aus Chambolle-Musigny heiratete. In den nachfolgenden Jahrzehnten erwarb Joseph weitere Weinberge in Gevrey-Chambertin, Morey-Saint Denis und Chambolle-Musigny, welche heute das Fundament der Domaine bilden. 1983 übernahm Hervé Arlaud zusammen mit seiner Frau Brigitte die Leitung der Familien-Domaine. Sie erwarben weitere Weinbergsparzellen und stellten bereits 1998 als eine der ersten Weingüter in Burgund auf die biologische Bewirtschaftung ihrer Weinberge um. Mit der Übernahme der Leitung durch Cyprien Arlaud ab 2010 erlebte die Domaine einen qualitativen Aufschwung, der sie heute zu einer der besten Weingüter von Burgund macht.

Burgund steht für feine, finessenreiche Weine! Die Weine von der Arlaud stehen geradezu exemplarische für diese Aussage. Wer diese Weine das erste Mal verkostet, erlebt eine Klarheit und Feinheit, wie sie selbst in Burgund so selten anzutreffen ist. Cyprien Arlaud verzichtet bei seinen Weinen auf jegliche Schminke. Kein erkennbares Holz, keine üppige Frucht, in ihrer Jungend eher zurückhalten, im Körper eher zart, die Aromen nicht laut sondern subtil und leise, die Textur am Gaumen ist seidig und fein. Es sind Weine bei denen man ein wenig hinhören muss, die jedoch nach 3 bis 5 Jahren beginnen sich wunderbar zu entfalten. Dann öffnet sich die Frucht und hervor tritt eine feine und vielfältige Aromatik, die Platz macht für feinste Terroirnoten. Hoch komplex und fein gewoben ist dann ihre Textur.

Eine puristische Stilistik wie diese setzt perfekt ausgereifte und zugleich kerngesunde Trauben voraus. Cyprien Arlaud sieht in den inzwischen seit zwei Jahrzehnte biologisch bewirtschafteten Weinbergarbeit DEN Schlüssel für die heutige Qualität seiner Weine. Die alten Reben sind über die Jahre widerstandsfähiger geworden, sie wurzeln tief und können so Trockenheit im Sommer besser bewältigen. Die Mineralstoff Aufnahme hat sich über die Jahre deutlich verbessert, so kommen Lagenunterschiede heute deutlicher in jedem Wein zum Ausdruck. Aber nicht nur die Reben haben sich über die Jahre positiv entfaltet. Cyprien Arlaud, der für die Vinifizierung verantwortlich ist, sagt, dass er selbst über die Jahre viel dazu gelernt hat. Es geht ihm darum, jeden seiner Weinberge optimal zu verstehen, um final die Vinifizierung sensibel anzupassen, damit das jeweilige Terroir perfekt zum Ausdruck kommen kann.

Die Grundidee bei der Vinifikation ist, sowenig wie nur möglich einzugreifen. Je nach Lage und Jahrgang verwendet er einen Anteil ganzer Trauben einschließlich deren Rappen. In Chambolle-Musigny und Vosne-Romanée sind die Rappen in der Regel reifer, weswegen er hier den Anteil leicht erhöht. Die Trauben von Gevrey-Chambertin bringen von Hause aus eher mehr Tannin mit, weswegen er den Anteil der Rappen hier gering hält. Der Ausbau der Weine ist heute noch schonender als früher. Weniger Extraktion, ein längeres Hefelager, mehr Zeit. Das ergibt schlichtweg brillante, natürliche und einzigartige Weine. Weniger ist mehr, heißt im Keller die Devise. Cyprien Arlaud sieht in der biodynamischen Bewirtschaftung der Weinberge letztendlich den Schlüssel dafür, dass jede Lage ihren spezifischen Terroircharakter entfalten kann

■ Bourgogne Roncevie

Die Lage liegt im unteren Teil der Appellation Gevrey-Chambertin, ist jedoch nur als Bourgogne klassifiziert. Jahr für Jahr bringt dieser Weinberg einen Bourgogne hervor, der zum allerbesten gehört, was man in Burgund in diesem Bereich findet. Ein Burgunder mit einer tiefen und konzentrierten schwarzen Kirschfrucht, mit viel Kraft und Tiefgang und einer animierenden Frische. Ein feinkörniges Tannin kleidet den Gaumen aus und sorgt für die richtige Balance. Ein anspruchsvoller Bourgogne rouge, den man erst einmal 2-3 Jahre im Keller vergessen sollte, denn der Roncevie ist weit mehr als ein einfacher, kleiner Burgunder.

Hautes Côtes de Nuits

Vor einigen Jahren konnte Cyprien Arlaud ein paar schöne Weinbergsparzellen in Vosne-Romanée und eine Parzelle direkt oberhalb von Vosne-Romanée in den Hautes Côtes de Nuits langfristig pachten. Die Reben hier oben sind stolze 60 Jahre alt. Sie stehen auf einem besonders kargen und steinigen Terroir und sind in einer hohen Pflanzdichte von 12.000 Stöcken/Hektar zudem niedrig erzo-gen. Anzumerken ist, dass Cyprien Arlaud auch bei diesen Parzellen alles, angefangen von der biodynamischen Weinbergsar-beit bis hin zur Vinifikation identisch macht, wie bei seinen eigenen Lagen. Die hohe Lage und das steinige Terroir nutzt Cyprien Arlaud und so präsentiert sich dieser Bourgogne komplett anders als der verspielte Roncevie. Dieser ist herrlich dicht in der Frucht aber auch hier bereits unverkennbar mineralischer und fester. Er hat Kraft und Saft, diese sind in ein feines aber auch erkennbares Tannin eingehüllt. Kühl und mineralisch ist der Abgang. Im Vergleich zum stets feinen und verspielten Roncevie tritt der Hautes Côtes de Nuits kraftvoller und maskuliner auf. So hat Cyprien Arlaud jetzt zwei hervorragende Bourgogne rouge im Portfolio, beide aber ganz unterschiedlich.

Côtes de Nuits Villages

Die hohe Lage und das steinige Terroir prägen diesen Wein, er unterscheidet sich deutlich vom Bourgogne "Roncevie", er ist schlanker und auch männlicher in seiner Statur. Kühl und mineralisch präsentiert sich der Wein in seiner Nase. Am Gaumen ist die Cassisfrucht, steinige Noten prägend, hinzukommen Nuancen von Lehm und Eisen. Im Abgang dicht mit einem feinkörnigen Tannin.

Morey-Saint-Denis

Von den Parzellen "En Sevrey" und "Clos Solon". Tiefdunkel in seiner Aromatik mit den für Morey-Saint-Denis typischen feinen erdige Noten, etwas Graphit und im Duft ein Hauch Veilchen. Die Frucht ist ausladend duftig, geprägt von dunklen Herzkirschen und Preiselbeeren, betörend tief und sinnlich. Am Gaumen fein ausbalanciert und mit feinkörnigen, noblen Tanninen und zudem schöner Saftigkeit.

Gevrey-Chambertin

Der Gevrey-Chambertin stammt von Parzellen die unterhalb des Dorfes gelegen einen feinkörnigen, sandigen, kalkhaltigen Boden aufweisen. Die Weine aus diesem Bereich zeichnen sich durch ihre elegante Textur uns feinen Tannine aus. Tief und konzentriert in der Frucht dominieren Heidelbeere, sowie Unterholz und Wildfleischaromen. Am Gaumen edel und perfekt ausbalanciert, Noten von schwarzem Pfeffer, etwas Tabak, feine griffige Tannine.

Chambolle-Musigny

Der Chambolle-Musigny stammt von den vier verschiedenen Parzellen "Buissière", "Les Herbues", "Les Chardanes" und "Les Gammaires", gelegen im Norden des Dorfes, nahe Morey-Saint-Denis. Die Weine aus Chambolle-Musigny sind berühmt für ihre besonders feine Textur. Es ist bei Cyprien Arlaud einerseits der femininste der drei Villages, zugleich auch der mineralischste. Die Frucht ist hell und kirschig, sie ist unterlegt mit Noten von Sandelholz und weißem Pfeffer. Am Gaumen elegant in der Textur, kernig, saftig und mit feinen, kreidigen Tanninen untermalt. Der diskreteste und präzisteste Village.

Vosne-Romanée

Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Cheseaux

Als absolut natürlich und sinnlich kann man den Stil dieser Weine bezeichnen, kein neues Holz, kein Toasting ist hier erkennbar, die Vinifikation wird penibel dem jeweiligen Terroir untergeordnet. Auf der Seite nach Gevrey-Chambertin gelegen grenzt „Aux Chezeaux“ direkt an Mazoyères-Chambertin. Die Reben sind 35 Jahre alt und bringen stets einen ganz sinnlichen, fruchtbetonten Wein hervor. Bereits in der Nase wunderbar verspielt und duftig. Am Gaumen dicht und reif in der Frucht, warm und würzig in seiner Textur, edel und sinnlich im Abgang.

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots

Der Morey-Saint Denis 1er Cru Les Ruchots stammt von 40 Jahre alten Reben und liegt unterhalb des Grand Cru Clos de Tart, es ist der deutlich maskulinere und mineralisch festere Wein. Die Aromatik ist zart rauchig, sogar eine Spur rostig, die Frucht tiefgründig und kompakt, mit einer feinen Süße im Kern. Trotz seiner Kraft und enormen Intenstität, die sich am Gaumen ausbreitet, besitzt der Wein eine feine Textur, die sich im nicht enden wollenden Abgang, begleitet von einem Hauch Süßholz, fortsetzt.

Chambolle-Musigny 1er Cru Noirots

Auch in Chambolle-Musigny bewirtschaftet Cyprien Arlaud zwei 1er Cru - Lagen, beide sind vom Charakter her ganz auf der edlen, feinen Seite. Der Chambolle-Musigny 1er Cru "Noirots" ist der superfeine, zarte und charmante Typ. Der Charakter von Chambolle-Musigny kommt hier perfekt zum Ausdruck. Bereits in der Nase ganz klar und edel, kühler Weihrauch mit frischen Waldhimbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen ganz subtil und seidig in der Textur, mit einem tiefen Fruchtkern, feinduftigen floralen Noten und Gewürzen. Ein Charmeur par Excellence mit Klasse und Tiefgang.

- Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentièrs

Der Chambolle-Musigny 1er Cru "Sentièrs" ist der kraftvolle, aristokratische Chambolle-Muisgny. Die Aromatik ist dicht und konzentriert, die Textur am Gaumen ist nobel. Seine besonderen Qualitäten ruhen noch fest verschlossen in seinem Kern. Wer die nötige Geduld mitbringt wird mit der für Chambolle so typischen hellen und saftigen Kirschfrucht in seiner schönsten Form belohnt werden.

- Gevrey-Chambertin 1er Cru Combottes

Nicht umsonst genießt die Lage "Aux Combottes“ bei Burgunderliebhabern/-innen höchstes Ansehen, sie ist eingerahmt von den beiden Grand Cru- Lagen Latricières Chambertin und Clos de la Roche. Der "Aux Combottes“ ist ein eleganter und feiner Vertreter dieser Lage. Obwohl er aus Gevrey-Chambertin kommt, ist er hier vom Charakter ganz klar auf der femininen Seite. Die Frucht ist verspielt und feinduftig mit eher hellen Noten von Pfingstrosen, roten Johannisbeeren, frischen Kirschen und Kräutern. Er ist ganz sinnlich und fein, fast schwebend am Gaumen. Die gesamte Textur ist nobel, mit seidenen Tanninen und einer animierenden Frische im Abgang. Die Energie die dieser Wein ausstrahlt ist unvergleichlich.

- Clos Vougeot Grand Cru
- Clos de la Roche Grand Cru

Auch der Grand Cru Clos de la Roche von Arlaud zählt zu den Feinsten seiner Art. Die Grand Cru Lage verfügt über eine unterschiedliche Bodenformation. Im Mittelteil der Lage dominiert ein felsiger Untergrund, die Parzellen nahe der Gemeinde Gevrey-Chambertin, wo die die Familie Arlaud ihren Weinberg hat, ist etwas tiefgründiger, was einen etwas femininen Clos de la Roche Typ hervor bringt. Um das zu unterstreichen, verzichtet Cyprien Arlaud auf eine starke Extraktion während des Ausbaus, denn von Haus aus bringt die Lage Tiefe und Konzentration mit. Seine Kraft bezieht der Wein vielmehr aus seiner Mineralik, welche ihm eine wunderbare Fokussierung auf der Zunge verleiht. Kein Blockbuster also, sondern vielmehr ein hochfeiner, mineralisch dichter Wein mit phänomenaler Länge.

- Clos Saint Denis Grand Cru
- Bonnes MaresGrand Cru

DOMAINE BERTHAUT - GERBET

Vom Geheimtipp zur Referenz – Amélie Berthaut zeigt das verborgene Potenzial von Fixin.

Dank einer jungen, gut ausgebildeten neuen Winzergeneration ist die Qualität der Burgunder heute eine ganz andere, deutlich höhere als noch vor zehn Jahren. Insbesondere bei der Weinbergsarbeit hat sich inzwischen viel getan, ein nicht unbeträchtlicher Anteil der Weinberge wird heute biologisch bewirtschaftet, auch das haben wir den jungen Winzern hier zu verdanken.

Amélie ist die Tochter von Denis Berthaut und Marie-Andrée Gerbet. Zum Jahrgang 2013 hat sie die Leitung von ihrem Vater übernommen, seine Weinberge liegen in Fixin, also nördlich von Gevrey-Chambertin und im benachbarten Gevrey-Chambertin. Von ihrer Mutter sind einige Parzellen aus Vosne-Romanée hinzugekommen, insgesamt ein sehr spannendes Lagenportfolio. Mit Lagen in Gevrey-Chambertin und Vosne-Romanée verfügt Amélie zweifelsfrei über zwei der renommiertesten Namen schlechthin. Ein besonderes Anliegen sind ihr aber ihre Weinberge in Fixin. Diese, nördlich von Gevrey-Chambertin gelegen, sind zwar weniger bekannt, verdienen ihrer Meinung nach aber deutlich mehr an Beachtung. Den Beweis hierfür tritt Amélie bereits mit ihrem Fixin Villages an, es ist ein phantastischer Wein, dicht in der Frucht und mit viel Charme, Eigenständigkeit und einen geradezu sensationellen Preis-Genussverhältnis. Es sind nicht nur die renommierten Crus aus Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny oder Vosne-Romanée, sondern eben Weine wie dieser, aus vermeintlich schwächeren Lagen, die in den Händen von einer so talentierten Winzerin wie Amélie Berthaut zu neuer Größe heranreifen und das Burgund heute so spannend machen.

Amélie ist nicht unvorbereitet ins elterliche Weingut eingestiegen. An der renommierten Universität von Bordeaux hat sie Önologie studiert, zusammen mit Mathilde Grivot von der Domaine Grivot und Charles Van Canneyt von der Domaine Hudelot-Noellat. Warum gerade Bordeaux und nicht Dijon haben wir sie gefragt: Um etwas anderes zu sehen und zu lernen, schließlich werde ich noch lange genug hier in Burgund Wein machen, erklärt sie uns. Danach hat sie auch aus diesem Grund in Neuseeland und in den USA gearbeitet und dort Pinot Noir vinifiziert. Dann ging es noch nach Bandol bevor sie schließlich zum Jahrgang 2012 zurück nach Fixin kam, um hier mit ihrem Vater zu arbeiten. Zum Jahrgang 2013 hat sie die Leitung der Domaine übernommen. 15 Hektar sind es insgesamt, ihr Mann, Nicolas Faure, steht ihr zur Seite. Nicolas war zuvor bei der Domaine de la Romanée-Conti und bei Henry Frédéric Roch, dem Co-Eigentümer der Domaine de la Romanée-Conti tätig. Von dort bringt er wichtige Erfahrungen was die biodynamischen Bewirtschaftung von Weinbergen angeht mit.

Was unterscheidet die Weine von Amélie und Nicolas von de-

nen der anderen jungen Winzer aus dem Burgund, was macht sie so besonders? Wer die beiden persönlich trifft merkt schnell, dass diese beiden jungen Winzer neben ihrer fundierten Ausbildung und dem Willen große Weine zu machen auch eine große Sensibilität und vor allem eine Bescheidenheit mitbringt. Binnen kürzester Zeit haben sie zum Beispiel die langjährigen Mitarbeiter des Vaters, nicht nur von ihren Ideen überzeugt, sondern regelrecht mitgerissen. Inzwischen werden alle Weinberge naturnah oder biologisch bewirtschaftet.

Auch im Keller hat sich viel geändert. Die Trauben werden jetzt penibel sortiert damit nur kerngesundes Lesegut in die Kelter wandert. Nach einer Kaltmazeration von vier bis sechs Tagen vergären die Trauben ausschließlich auf den eigenen Hefen über zwei Wochen ganz schonend und traditionell in offenen Bottichen. Danach werden sie über 15 bis 18 Monate im gebrauchten Barriques ausgebaut und anschließend ohne Schönung oder Filtration gefüllt. Alles aus heutiger Sicht eigentlich nichts Ungewöhnliches und dennoch schmecken ihre Weine anders. Hier kommt eben etwas zu tragen, was mit Worten nur schwer zu beschreiben ist: Talent und Fingerspitzengefühl. Auf ungewöhnlich natürliche Art und Weise schmeckt man in diesen Weinen die besondere Qualität der Trauben, welche Amelie und ihr Mann Nicolas mit viel Fleiß bei der Weinbergsarbeit gewinnt und anschließend mit viel Fingerspitzengefühl im Keller zu Burgundern von beeindruckender Finesse und mit Klarheit in der Aromatik ausbaut.

Mit unserer Euphorie sind wir wie bereits erwähnt nicht alleine, auch Neil Martin vom Wine Advocate und Allen Meadows schwärmen bereits in höchsten Tönen. Neil Martin im Wine Advocate Dezember 2015: „There is nothing more exhilarating than feting a young winemaker whose wines just tick all the boxes, whose circumstances all point to a winemaker destined for a future so bright, best pack wraparounds. You know what? Given the choice of visiting such a grower as Amélie Berthaut and an established name in Gevrey-Chambertin or Vosne-Romanée, I'd hop in my car and drive north to Fixin to this domaine. ... As I said, these wines were intermittently thrilling."

Fixin Blanc Champs des Charmes

Im Jahr 2009 hat Amélies Vater eine 0,5 Hektar große Parzelle in der Lage "Champs des Charmes" mit Chardonnay bepflanzt. Er hat für diesen Wein eine besonders kalkhaltige Parzelle mit weißem Boden innerhalb Fixin ausgewählt. Der Wein vergärt spontan auf den eigenen Hefen und wird im gebrauchten Barrique ausgebaut. Die Weißweine der Côte de Nuits unterscheiden sich stets von den Weißweinen der Côte de Beaune. Der Fixin Blanc "Champs des Charmes" präsentiert sich frisch und mineralisch, er besitzt feine Reduktionsaromen, mit einer wunderschönen Frucht von Honigmelone und reifer Birne, im Körper ist er dicht und kraftvoll zugleich. Dank der besonderen Mineralik geradlinig und prononciert trocken. Es ist ein herrlich charaktervoller weißer Burgunder der nicht mit der Côte de Beaune konkurrieren will, sondern vielmehr die unverfälschte Landschaft von Fixin in seiner robusten Art widerspiegelt.

Bourgogne Les Prielles

Der Bourgogne "Les Prielles" stammt von einem ein Hektar großen Weinberg unterhalb des Ortes Fixin, dessen Reben 1980 gepflanzt wurden. Amélie geht es bei ihrem Bourgogne nicht darum, einen langlebigen und anspruchsvollen Burgunder zu vinifizieren. Bewusst verzichtet sie deshalb bei diesem Wein auf den Ausbau im Barrique, auch die Maischestandzeit ist hier kürzer gehalten, um die Duftigkeit und Frucht der Rebsorte Pinot Noir in den Vordergrund zu stellen. In der Nase fein und verspielt. Am Gaumen mit einer klaren, frischen Pinot Noir Frucht, saftig und mit einer feinen Würze.

Hautes Côte de Nuits

Der Hautes Côtes de Nuits stammt von einem Weinberg, den Amélies Großvater François Gerbet vor 50 Jahren oberhalb von Vosne-Romanée, in den Hautes Côtes de Nuits, auf einem besonders kargen und steinigen Terroir angelegt hat. Anders als in den Hautes Côtes üblich wählte er schon damals eine extrem hohe Pflanzdichte von 12.000 Stöcken pro Hektar (üblich sind 4000 Stöcke) und zudem eine niedrige Reberziehung, so wie sie in Vosne-Romanée üblich ist. Es ist ein Weinberg, der nicht maschinell, sondern ausschließlich per Hand gepflegt und von Hand geerntet werden muss, das war seiner Zeit hier nicht üblich. Die alten Reben, welche nur einen geringen Ertrag hervorbringen, sowie das steinige Terroir und vor allem auch die kühle, hohe Lage erweisen sich heute als wahrer Schatz. Violett in der Farbe. Bereits in der Nase ist die hohe Lage dieses Weinbergs schön erkennbar. Die Frucht ist konzentriert und geprägt von dunklen Beeren, Sauerkirschen, gleichzeitig aber auch frisch und kühl. Und genau die Spannung findet man auch am Gaumen wieder, fleischige Sauerkirschen, reif und fest zugleich, eine zarte Holznote, der steinige Boden verleiht dem Wein Gripp und ein feines Tannin.

Fixin

Amelie Berthaut bewirtschaftet in Fixin eine Vielzahl kleiner Weinbergsparzellen. Diese jeweils einzeln auszubauen, machten schon wegen der geringen Größe wenig Sinn, zusammen aber ergeben sie einen wunderbaren Burgunder, in dem sich die Charaktereigenschaften der einzelnen Lagen perfekt miteinander verbinden. Der Fixin ist stets eine Assemblage aus den Parzellen Fixey (0,87 Hektar), Le Village (0,5 Hektar), Le Pré (0,5 Hektar), La Sorgentière (0,6 Hektar) und La Vionne (0,1 Hektar). Vorwiegend vom tiefgründigen, lehmhaltigen Boden. Der tiefgründige Boden sorgt dafür, dass die satte Frucht im Vordergrund steht, ein Wein, der Körper und Volumen besitzt, wobei die Tannine rund eingebunden sind. Es erwartet uns eine sinnlich parfümierte Nase mit Aromen von Veilchen, Sauerkirsche und Kakaonibs. Eine schöne Konzentration am Gaumen und zugleich ein kühler Trunk. Die Tannine sind reif und schmiegen sich perfekt in die Frucht ein. Das Aromenspiel ist weit aufgefächert und reicht von Sauerkirschen bis hin zu edlen Gewürzen, anhaltend und lang ist der Abgang, ein Fixin mit Klasse; ein Burgunder mit geradezu unschlagbarem Preis-Genussverhältnis.

Fixin Le Clos

Bereits geologisch gesehen ist die Lage Le Clos äußerst komplex. Die Geologin Francoise Vannier hat allein in diesem Weinberg sechs Verwerfungen festgestellt. Diese Verwerfungen haben das darunter liegende Gestein neu geordnet, so dass die große Parzelle von Amelie mindestens vier verschiedene Gesteinsarten enthält. Der obere, nördlichste Teil der Parzelle liegt auf einer Mischung aus dem Mergel und härteren Premeaux-Kalkstein. Weiter südlich stehen die Reben auf dem fossilen Crinoidal-Kalkstei. Der Boden im gesamten Weinberg ist durchsetzt mit vielen Kieselsteinen und fossilen Kalkstein-Ablagerungen. Die Reben sind hier bis zu 90 Jahre alt. Amélie hat den Wein zu 25% im neuen Barrique über 20 Monate ausgebaut. Die Kraft der alten Reben ist hier eingebettet in eine prononcierte Mineralik. In seiner Jugend ist er stets verhalten und benötigt immer 3-5 Jahre um seine komplexe Aromatik und Vielschichtigkeit preiszugeben.

Fixin Le Crais

"Les Crais" leitet sich vom Gallischen "Caracos" ab, was so viel bedeutet wie "steiniger Hügel" oder "heruntergefallene Steine". Die besondere Mineralität des Bodens lässt den Wein auf der einen Seite schlank erscheinen, auf der anderen Seite aber auch komplex, raffiniert und fest in seiner Struktur. Die Parzelle verfügt sowohl über sehr alte, als auch über jüngere Reben. Die alten Reben verleihen dem Wein seine sinnlich barocke Frucht und Tiefe, die jungen Reben geben Frische, Feinduftigkeit und Finesse dazu. Amélie Berthaut hat 20% ganze Trauben mitverarbeitet, der Ausbau erfolgte in Barriques, davon waren 20% neue Fässer. Unverkennbar ist hier die Mineralik der Lage, die sich in Form einer feinen Kreidenote am Gaumen widerspiegelt. Die Frucht ist edel, einerseits konzentriert, zugleich klar und kühl. Die gesamte Aromatik ist geprägt von würzigen Noten.

Fixin En Combe Roy

Die Lage Combe Roy liegt direkt unterhalb des 1er Cru Les Arvelets. Der Boden besitzt die gleiche Mineralik wie auch die gleichen Steine. Und dennoch gibt es klare Unterschiede. Etwas tiefer gelegen ist hier die Mutterbodenauflage etwas stärker ausgebildet, die Reben sind 60 Jahre alt. Amélie Berthaut hat hier 35% ganze Trauben mit Rappen mitverarbeitet. Es ist der mineralischste und auch maskulinste Fixin in ihrem Keller. Die Nase ist dunkel gefärbt, schwarze Kirschen und Cassis dominieren die Frucht, unterlegt mit herben Gewürzen und Wildbret. Am Gaumen Heidelbeersaft, Orangenschale und eine kraftvolle Säure. Trotz seiner fleischigen, wilderen Art bleibt er äußerst samtig.

Fixin 1er Cru Les Arvelets

Der Ort Fixin verfügt über insgesamt fünf Premier Cru Lagen, Amélie hat in zweien davon jeweils eine kleine Parzelle, im Arvelets und Hervelets. Beide Lagen grenzen direkt aneinander und liegen am oberen Teil von Fixin. Im Arvelets steht ein alter Pinot Noir Klon, der stets extrem kleine Beeren hervorbringt, weswegen dieser immer konzentrierter ausfällt als der Hervelets. Die Frucht ist leise, zurückgenommen, gleichzeitig konzentriert wie fein. Die präsente Säure steht in Harmonie zur Seidigkeit die sich auf die Zunge legt.

Fixin 1er Cru Les Hervelets

Der Ort Fixin verfügt über insgesamt fünf Premier Cru Lagen, Amélie hat in zweien davon jeweils eine kleine Parzelle, im Arvelets und Hervelets. Beide Lagen grenzen direkt aneinander und liegen am oberen Teil von Fixin. Im Hervelets sind seit diesem Jahr auch die jüngeren in 2016 gepflanzeten Reben Bestandteil. Er präsentiert sich etwas wilder, mit einer wunderschönen Nase von Holunderbeere und Lakritz. Das Mundgefühl ist sandig-samtig mit einer akkuraten Struktur.

Gevrey-Chambertin

Die Weinberge von Gevrey-Chambertin erstrecken sich hoch oben vom Lavaut-Tal bis in die Ebene unterhalb des Dorfes. Dabei kann man nicht unbedingt sagen, dass die oberen Lagen besser sind als die in der Ebene. Der Grund hierfür liegt in der besonderen Geologie des Ortes. Während der Eiszeit hat eine Moräne feinsten Kalk aus dem oberen Teil des Tals bis in die Ebene transportiert. So verfügen in Gevrey-Chambertin die Weinberge in der Ebene über einen ganz feinen, sandig-kalkigen Boden, der besonders feine Weine hervorbringt, während der steinige Boden im oberen Teil zusammen mit der Hangneigung kraftvolle, aber auch robustere Weine hervorbringt. Gevrey-Chambertin ist eben nicht gleich Gevrey-Chambertin und es lohnt sich hinzusehen, aus welcher Parzelle der jeweilige Wein stammt. Ihr Gevrey-Chambertin stammt primär aus den beiden Parzellen Les Crais und La Burie, die eine mit dem ganz feinen sandig-kalkigen Boden, die andere mit mehr Ton und Mergel. Sinnlich reif in der Frucht, gleichzeitig ganz feinduftig und verspielt, zeigt er ätherische Noten von Eukalyptus und Cassis, zudem auch eine gewisse Rauchigkeit. Am Gaumen ganz subtil, mit einer betörend feinen und tiefgründigen umami-lastigen Frucht, herrlich verspielt, voller Finesse und mit seidenen Tanninen im Abgang. Wer beim Gevrey-Chambertin die feine Frucht und die Finesse liebt, der liegt hier richtig.

Vosne-Romanée

Von den Parzellen "Aux Réas" und "Rivière", die Reben sind 60 bis 90 Jahre alt. Ungemein verführerisch ist bereits die Nase. Konzentriert, aber nicht zu laut, eben ganz fein differenziert. Frische Johannisbeeren, Kirschen und florale Noten sind unterlegt mit einem Hauch Weihrauch. Am Gaumen herrlich verschwenderisch und reich, fein gewoben in seiner Textur, mit einem konzentrierten Kern aus Frucht und Mineralik. Lang im Abgang mit schmelzend feinkörnigen Tanninen. Unverkennbar ist hier die Klasse von Vosne-Romanée und das Ganze zu einem fairen Preis!

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Plantes

Ganz im Stil eines Chambole-Musigny zeigt sich der Wein edel und zugleich zurückhaltend. Die Nase ist herrlich kühl, frische rote Waldbeeren unterlegt mit feinen floralen Nuancen, feine Gewürze und etwas Sandelholz. Am Gaumen herrlich kühlfruchtig, dabei hoch konzentriert, kraftvoll, ganz dicht gewoben, mineralisch und unendlich lang. Ein Chambolle-Musigny allererster Güte.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

Im gleichnamigen Lavaut-Tal gelegen ist die Lage einerseits südlich ausgerichtet, aber auch gleichzeitig von den kühlen Winden bedacht, welche von oben aus dem Tal herunterwehen. Hiervon profitiert der "Lavaut Saint Jacques" in warmen Jahren ganz besonders.

Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts

Direkt oberhalb des berühmten Grand Crus Richebourg gelegen, profitiert die kühle Lage von eisen- und tonreichen Böden. Pinot Noir mit florale Eleganz, seidigen Tannine und nobler Mineralität.

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

Der noble, klassiche Vosne-Romanée. Les Suchots liegt zwischen den Grand Crus Richebourg, Romanée-Saint-Vivant und Échézeaux.

Echezeaux Grand Cru

Clos Vougeot Grand Cru

DOMAINE FOURRIER

Schönheit und bemerkenswerte Tiefe – Jean-Marie Fourrier und die Vollendung des Pinot Noir.

Fourrier, der sein Handwerk unter anderem bei Henri Jayer und bei Drouhin in Oregon gelernt hat, ist Purist was seine Weine angeht. Diese stammen ausschließlich von alten Rebstöcken, wobei alt hier fünfzig und mehr Jahre bedeutet. Es sind Weine, welche die Einzigartigkeit ihrer jeweiligen Lage wunderschön widerspiegeln. Dieses herauszuarbeiten, letztendlich allein das jeweilige Terroir den Charakter des Weines bestimmen zu lassen, das ist Fourriers oberstes Ziel. Burgunder der neumodischen Art, die sich mit ihrer Konzentration und Holzaromen hervorheben, lehnt er kategorisch ab. So bieten alle seine Weine authentischen Burgunder-Genuss.

Hinter diesen so klar und transparent definierten Weinen steckt Perfektionsstreben par excellence. So hat Jean-Marie Fourrier als einer der ersten begonnen, die penibel von Hand gelesenen Trauben in einem Kühlwagen zum Weingut zu transportieren. Hier werden die in kleinen Wannen gelesenen Trauben auf 8 Grad heruntergekühlt und bei gleicher Temperatur weiterverarbeitet und kann so eine schonende Extraktion gewährleisten. Auch sein Keller ist inzwischen voll klimatisiert, denn er verzichtet schon seit Jahren auf jegliche Beigabe von Schwefel während des Ausbaus. Alle Weine liegen so bis vor der Abfüllung auf den eigenen Hefen. Erst kurz vor der Füllung, die selbstverständlich ohne Filtration und Schönung stattfindet, wird eine kleine Menge Schwefel zugesetzt. Vielmehr füllt er seine Weine mit einer kleinen Dosis Gärkohlensäure, die hilft, die feine Fruchtaromatik seiner Weine zu bewahren. Aus diesem Grund empfiehlt er bei allen seinen Weinen, diese eine halbe Stunde vor dem Genuss zu dekantieren.

Der Charakter der Weine: Fein und gleichzeitig vielschichtig tritt ein ganzer Korb roter Beeren einem entgegen, balsamisch und perfekt balanciert verströmt schon die Nase dieser Weine allerhöchste Noblesse. Auch der erste Eindruck im Mund ist geprägt von der komplexen und eleganten Fruchtdichte, die alles andere als vordergründig ist und sich mit jeder Sekunde weiter im Mund entwickelt. Es kommen Gewürzaromen, etwas Kirsche, Tabak hinzu und endet lang in einer balsamisch noblen Textur. Das ist Burgund auf höchstem Niveau und eine perfekte Interpretation der Appellation Gevrey-Chambertin. Das ist Burgund, perfekt in seiner seidigen Transparenz, zart und elegant wirkend, aber trotzdem mit großer innerer und mineralischer Konzentration.

Die Weine von Jean Marie Fourrier zählen zu den beliebtesten und gesuchtesten Burgundern weltweit. Aufgrund der geringen Mengen und der großen Nachfrage werden die Weine hier nicht angeboten sondern gerecht per Allokation unter unseren langjährigen Stammkunden verteilt.

- Morey-Saint-Denis "Clos Solon"
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
- Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes"
- Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combe aux Moines"

Die Verfügbarkeit

Dank unserer inzwischen langjährigen Zusammenarbeit mit den Domainen schätzen wir uns glücklich jeweils eine gute Allokation zu erhalten. Bei einigen Weinen, insbesondere bei den raren 1er Cru und Grand Cru, übersteigt die Nachfrage die uns seitens den Weingütern zugeteilten Mengen. Deshalb können wir manche Weine nur limitiert pro Kunde anbieten. Darüber hinaus sind die besonders raren Weine ausschließlich für unsere langjährigen Stammkunden reserviert.

Die jeweilige Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Bestellliste.

Dieses Angebot ist freibleibend und gilt nur solange der Vorrat reicht. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

VINISÜD Wein aus guten Händen

I Konrad-Zuse-Straße 20 I 91052 Erlangen
Fon +49(0)9131-27180 I Fax +49-(0)9131-27183 I Mail info@vinisud.de I www.vinisud.de