VINISÜD

Wein aus guten Händen

Burgund 2017

Ankunftsofferte

Erlangen im November 2019

Ein im beste Sinne des Wortes klassischer Burgunder - Jahrgang mit exzellenten, hochfeinen und perfekt balancierten Weinen.

Der November ist der perfekte Monat, um in Burgund die Weine des Vorjahres vom Fass zu verkosten. Die malolaktische Gärung ist abgeschlossen, die Weine sind meist bereits einmal abgezogen und zeigen in diesem Stadium schön, was der Jahrgang zu bieten hat. Auch im November letzten Jahres waren wir in Burgund, um die Weine des Jahrgangs 2017 in Ruhe zu probieren und für uns zu bewerten.

Gleich unsere erste Verkostung, die bei David Croix auf seiner gleichnamigen Domaine in Beaune stattfand, zeigte geradezu exemplarisch, wofür der Jahrgang 2017 steht: Unverkennbar haben wir es mit einem qualitativ sehr guten Jahrgang zu tun, der uns stilistisch sinnlich feine, delikate und vor allem perfekt balancierte Weine beschert. Das Besondere und auch Schöne an diesem Jahrgang ist, dass sich die 2017er bereits jung herrlich offen und perfekt ausbalanciert präsentieren. Nur selten haben uns die Fassproben in Burgund so viel Spaß bereitet wie 2017.

Auch 2015 und 2016 sind zwei exzellente Jahrgänge, der sehr warme Jahrgang 2015 steht für konzentrierte, derweil barocke Weine, der eher kühle Jahrgang 2016 für kühlfruchtige, frische und dank extrem niedriger Erträge zugleich für sehr dichte Weine. Zwei großartige Jahrgänge, in ihrer Stilistik absolut konträr, eint sie jedoch, dass die Weine beider Jahrgänge noch Zeit zum Reifen benötigen. Die 2015er- und 2016er-Burgunder werden uns erst in fünf Jahren, die besten 1er- und Grand Cru-Lagen wohl erst in zehn Jahren ihr ganzes Potenzial preisgeben. Es wäre schade, die großen Weine dieser beiden Jahrgänge zu früh zu öffnen.

Die 2017er präsentieren sich da anders. Bereits die Fassproben zeigten uns, dass diese Weine schon in ihrer Jugend herrlich harmonisch und ausbalanciert sind. Die Frucht ist reif und klar zugleich, unterlegt mit einer animierenden Frische, die Tannine sind voll entwickelt und kleiden den Gaumen fein aus. Es sind Weine, die bereits in ihrer Jugend zugänglich sind und ihren Charme ausspielen.

Die Witterungsverhältnisse waren 2017 endlich wieder einmal wohltuend „normal“, so das Zitat eines unserer Winzer. Der Winter war kalt, endlich wieder mit wichtigen Minusgraden, der Frühling warm und trocken. Dementsprechend früh trieben die Reben schon Ende März aus, bereits am 6. April waren die ersten Blätter zu sehen. Frost ist in Burgund um diese Jahreszeit stets ein Problem, 2017 waren es die Nächte vom 27. zum 29. April. Die Winzer konnten jedoch mit Hilfe von lokalen Feuern und speziellen Ventilatoren Schlimmes verhindern. Auch die Blüte setzte bereits Ende Mai früh ein, innerhalb von drei Tagen blühten fast alle Reben und legten somit die Grundlage für eine solide Erntemenge. Der Juni war außergewöhnlich warm und trocken, was für die Ausbildung einer dicken und festen Beerenhaut bei den Trauben sorgte. Genau diese schützte die Trauben während der sommerlichen Regengüsse, welche 2017 partiell in der zweiten Junihälfte herunterkamen. Die Trauben konnten so perfekt heranreifen, ohne Risiko von Falschem Mehltau oder Botrytis. Die Monate Juli und August präsentierten sich ebenfalls trocken und sehr warm, die Reben stellten das Wachstum in ihrer Vegetation ein und steckten ihre ganze Energie in ihre Trauben. Spätestens jetzt war erkennbar, dass wir es mit einer guten Erntemenge und frühen Lese zu tun hatten. Gerade rechtzeitig, bevor die Reben unter Trockenstress leiden konnten, kam in der zweiten Augusthälfte ersehnter Regen. Dieser versorgte die Reben mit dem nötigen Wasser, um die Trauben mittels Photosynthese final vollendet ausreifen zu lassen. **Das Lesegut war 2017 perfekt reif und gesund, sodass nur wenig aussortiert werde musste, wodurch sich die besonders klare und feine Frucht dieser Weine erklären lässt.** So zeichnet die 2017er-Pinot Noir wie auch die 2017er-Chardonnay genau das aus, wofür Burgund steht: Es sind delikate, sinnlich feine Weine mit klarer Frucht und wunderbarer Eleganz.

Qualitative Unterschiede gibt es aber auch 2017. Nach den drei ertragsarmen Jahrgängen 2014, 2015 und 2016 neigten die Reben 2017 dazu, genau das zu kompensieren. Sie bildeten viele Trauben und neigten zu einem höheren Ertrag. Dieses Phänomen ist den Winzern in Burgund bekannt, weswegen die meisten von ihnen die Reben sehr kurz anschnitten und zudem eine sogenannte „Grüne Vorlese“, eine Reduzierung der Erntemenge praktizierten. Deshalb wird es auch 2017 Weine geben, die hinter den Erwartungen bleiben. Diese aber haben in unserem Sortiment nichts verloren.

Die Verkostung: Pinot Noir und Chardonnay, Burgund par excellence, so kann man 2017 umschreiben. Schon beim ersten Reinriechen ziehen einen diese Weine regelrecht in ihren Bann. Rote Beeren, ganz delikat, reif, aber nicht

Burgund Probe Jahrgang 2017

Samstag, 30. November 2019 - Infos unter www.vinisud.de

überreif, prägen das Bukett der Rotweine. Auch die Textur am Gaumen ist absolut edel, glockenklar kommt in der feinen Frucht das jeweilige Terroir klar zum Ausdruck. Die Tannine sind reif und vor allem schon jetzt wunderbar eingebunden. Klar und voller Facetten präsentieren sich die Weißweine, unterlegt mit einer animierenden Frische. Bezüglich der Weißweine sprechen die Winzer bei 2017 sogar von einem „großen“ Jahrgang. Bei so viel Charme fällt es schwer ein Manko zu finden. Wenn es eines geben mag, dann vielleicht das, dass die 2017er en gros nicht jenes Reifepotenzial von 15, 20 und mehr Jahren haben wie die 2015er und 2016er. Blickt man heute auf die Trilogie der Jahrgänge 2015, 2016 und 2017, so kann man voller Genugtuung feststellen, dass jeder von ihnen ganz besonders ist und seine Stärken besitzt. Vor allem aber ergänzen sie sich perfekt, die 2017er werden uns über die nächsten fünf bis zehn Jahre viel Freude bereiten, während die 2015er und 2016er noch reifen dürfen.

Pouilly-Fuissé von seltener Eleganz und außergewöhnlicher Langlebigkeit

ROMAIN & DOMINIQUE CORNIN

Zu Recht wird das Maconnais inzwischen als wahre Fundgrube für weiße Burgunder der Spitzenklasse gehandelt. Inzwischen gibt es mehr als eine Hand voll Winzer, die die Appellation Pouilly-Fuissé aktuell zu neuem Ansehen führen. Man geht davon aus, dass die INAO in Paris bereits in Kürze einige Lagen hier offiziellen als 1er Cru einstufen wird. Es ist der Lohn jahrelanger, harter Arbeit, auch von Romain Cornin.

Bereits seit dem Jahrgang 1998 bewirtschaftet Romain Cornin seine Weinberge biologisch, seit dem Jahrgang 2003 sogar biologisch-dynamisch. Die Weinberge liegen in Chaintré und verfügen über besonders kalkreiche Böden, was für eine besondere Finesse sorgt. Die meisten Pouilly-Fuissé wachsen auf lehmhaltigen Böden oder auf Schiefer und sind deshalb mehr auf Konzentration gebaut, aus Chaintré kommen stets die eleganten Vertreter. Seit dem Jahrgang 2012 steht Dominique Cornin seinem Vater Romain zur Seite, er ist für die Vinifizierung verantwortlich. Inzwischen haben die Weine hier eine Präzision und Klarheit gewonnen, wie sie im Maconnais selten sind. Dominique Cornin hat in den letzten Jahren ganz bewusst den Anteil neuer Barriques weiter reduziert und baut seine Weine inzwischen auch in Stückfässern der Tonnellerie Stockinger aus Österreich aus. Man verfügt auf der Domaine über einen wahren Schatz an alten Reben. Die im Saint Veran "Les Serreuxdières" sind inzwischen 100 Jahre alt, die im Pouilly-Fuissé im Schnitt 75. Die einzigartige Mineralik, welche diese alten Reben liefern, perfekt und klar im Wein zum Ausdruck zu bringen, das ist Dominiques Herausforderung. Dass er das inzwischen perfekt meistert, unterstreicht auch William Kelley vom The Wine Advocate: "**As I wrote last year, this fine ten-hectare domaine located in and around Chaintré deserves to be better known.** Synthetic herbicides are rejected in favor of working the soils, and the Cornins practice biodynamic methods in a sector where such conscientiousness is far from the norm. The harvest is by hand, with fermentation 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 Serreudières. The result is fleshy but succulent wines that deliver immense pleasure on release but which are balanced to mature gracefully in the cellar. This is a serious estate, and Romain Cornin's commitment to his vineyards is just as evident as his diligence in the cuverie and cellar. All these 2017s come warmly recommended."

Den **2018er Macon Chaintré** hat Dominique Cornin komplett im Stahltank ausgebaut. Er präsentiert sich herrlich saftig, voll gelbfleischiger Frucht, mit einem feinen Schmelz und animierender Frische. Es ist ein absolut hochwertiger und vor allem bereits charaktervoller weißer Burgunder mit einem geradezu unschlagbaren Preis-Genussverhältnis.

Der **2017er Saint Veran "Les Serreuxdières"** stammt von bereits 100 Jahre alten Reben. Ganz im Süden Burgunds, angrenzend an das Beaujolais, liegt die Appellation Saint Veran. Nur wenige hundert Flaschen gewinnen die Cornins aus der Parzelle „Les Serreuxdières“, welche dank ihrer hohen Lage und ihres kargen Bodens als eine der besten dieser Appellation gilt. Heraus kommt ein reifer, saftiger und kraftvoller weißer Burgunder, der die Mineralik seiner Lage mit dem für einen Saint Veran typischen fruchtigen Schmelz schön miteinander verbindet. Auch bei diesem Wein setzt Dominique Cornin das Barrique nur ganz sparsam ein, um die saftige und exotische Frucht dieses Burgunders perfekt zum Ausdruck zu bringen.

Der **2017er Pouilly-Fuissé** stammt von insgesamt 36 verschiedenen kleinen Parzellen, die Reben sind im Schnitt 75 Jahre alt. Ausgebaut wurde der Wein zu 85% im Stahltank, 15% reiften im Barrique. Dominique Cornin verzichtet auch bei diesem Wein weitgehend auf den Ausbau im Holzfass. Das Ergebnis ist schlichtweg sensationell. Die Nase ist glockenklar und edel.

Unverkennbar ist in der Nase die Mineralik des Weines, sie erinnert mit ihrer feinen kreidigen Art an einen Chablis oder auch Blanc des Blancs-Champagner. In der Frucht finden wir frische Zitrusfrüchte, reife Äpfel, frische Quitten und auch exotische Früchte. Das Ganze ist fein unterlegt mit einem Hauch Anis. Die Kraft und der Fruchtextrakt sind am Gaumen perfekt in die edle Mineralik eingefasst, welche dem Wein Klasse und eine feine herbe Note verleiht. Ein ganz wunderbarer und vor allem ausdrucksstarker Pouilly-Fuissé.

Beim Ausbau seiner Lagen-Weine setzt Dominique Cornin inzwischen auf eine Mischung verschieden großer Holzfässer. **Pouilly-Fuissé "Les Plessys"** ist eine kühle Ost-Lage, dazu ein karger, kalkhaltiger Boden. Das ergibt einen Pouilly-Fuissé mit der Eleganz eines Puligny-Montrachet. Perfekt ist das Aromenspiel von reifer gelber Frucht, animierender Frische und edler Mineralik. Der 2017er duftet nach konfierter Zitrone und Weinbergpfirsichen. Die Textur am Gaumen ist herrlich kühl, er ist mineralisch und besitzt eine beachtliche Länge. Die Reben im **Pouilly-Fuissé "Clos Reyssié"** wurden bereits 1936 gepflanzt. Der Weinberg verfügt über einen tiefgründigen Boden und bringt stets fruchtbetonte und ausdrucksstarke Weine hervor. Die herrlich exotische Frucht entwickelt hier zusammen mit einer herben Mineralik, welche an Feuerstein und getrocknete Blumen erinnert, viel Energie und Spiel am Gaumen. Ein komplexer Pouilly-Fuissé mit Kraft am Gaumen. Beim 2017er **Pouilly-Fuissé „Les Chevrières“** lassen wir William Kelley vom The Wine Advocate zu Wort kommen: „The 2017 Pouilly-Fuissé Les Chevrières is superb, unfurling in the glass with aromas of crisp yellow apples, mandarin, pastry cream and frangipane. On the palate, it's medium to full-bodied, elegantly textural and incisive, with racy acids, impressive reserves of structuring dry extract and a long, precise finish. The most tensile and tight-knit of Cornin's 2017s, this is beautifully balanced and built for the cellar – though impatient readers will find plenty of immediate gratification if they pull corks now too.“

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Macon Chaintré	16,90 €	**14,80 €**
2017 Saint Veran "Les Serreuxdières"	22,80 €	**19,80 €**
2017 Pouilly-Fuissé	25,50 €	**21,50 €**
2017 Pouilly-Fuissé "Clos Reyssié"	29,90 €	**25,50 €**
2017 Pouilly-Fuissé "Les Plessys"	29,90 €	**25,50 €**
2017 Pouilly-Fuissé "Les Chevrières"	29,90 €	**25,50 €**

Glockenklare weiße Burgunder mit sensationellem Preis-Genussverhältnis

DOMAINE SYLVAIN LANGOUREAU

Die Gemeinde Saint Aubin mausert sich immer mehr zum echten Geheimtipp. Die Weinberge, oberhalb von Puligny- und Chassagne-Montrachet gelegen, verfügen wie diese über ein hervorragendes Terroir, welches inzwischen eine ganze Reihe von Winzern perfekt nutzt. Seit 1989 zeichnet sich Sylvain Langoureau für die neun Hektar große Familien-Domaine in Saint-Aubin verantwortlich. Zusammen mit seiner Frau Nathalie hat er seitdem einiges umgekrempelt: Die Weinberge werden inzwischen komplett biologisch bewirtschaftet, der Ausbau erfolgt in einem bestens gepflegten, blitzsauberen Barrique-Keller. Inzwischen zählen seine Weine zu den besten von Saint-Aubin. Eines aber hat sich nicht verändert, Sylvain Langoureau ist nach wie vor ein bescheidener, zurückhaltender Winzer. Und so sind auch seine Preise nach wie vor mehr als fair. Die Behauptung, dass Burgunder teuer sind, kann man mit den Weinen von Langoureau gut widerlegen. Wer also auf der Suche nach erstklassigen weißen Burgundern ist, der ist hier an der richtigen Adresse.

Von Sylvain Langoureau bieten wir Ihnen in dieser Offerte den Jahrgang 2018 an, die Domaine füllt ihre Weine turnusgemäß immer relativ früh ab. Sylvain Langoureau baut seine Weine nur knapp ein Jahr im Barrique aus, den Anteil neuer Fässer hält er hier ganz bewusst niedrig. Seine Weine präsentieren sich dadurch frisch und fruchtbetont, der Ausbau im Barrique ist

dezent, die Aromatik bleibt so herrlich klar und fein. Es sind weiße Burgunder, die bereits jung viel Vergnügen bereiten, aber auch perfekt reifen.

Nach den beiden kühlen Jahrgängen 2016 und 2017 präsentiert sich 2018 sonniger. Trotz mehr Frucht und Saft, verfügen die 2018er gleichzeitig über eine gute Säure, welche den Weinen neben ihrer saftigen Konzentration viel Energie verleiht. Wir fanden bereits die 2017er von Sylvain Langoureau richtig stark, seine 2018er schließen hier lückenlos an, mit noch etwas mehr Konzentration und Fruchtextrakt.

Sylvain Langoureau besitzt verschiedene 1er Cru-Lagen in Saint -Aubin. Er bietet diese alle zum gleichen Preis an, da er der Meinung ist, dass sich diese nicht in ihrer Qualität, sondern vielmehr in ihrem Charakter voneinander unterscheiden.

Der **2018 Saint-Aubin 1er Cru "Frionnes"** ist stets der feinste Wein der Domaine. Feinduftig, verspielt und elegant präsentiert sich dieser Wein. Der Boden dieser Lage ist bräunlich gefärbt und durchsetzt mit vielen Steinen. Es ist ein Saint-Aubin, der nicht auf Kraft, sondern vielmehr auf Finesse und leise Töne setzt.

Ganz anders ist da der **2017er Saint-Aubin 1er Cru "Bas de Vermarain à l'Est".** Die Lage liegt im Tal von Gamay und ist gen Osten ausgerichtet. Der Boden ist reicher an Lehm, was dem Wein Körper verleiht. Die feinen Kalksteinadern im Boden und die Ausrichtung gen Osten sorgen aber gleichzeitig für Mineralik und Struktur. Die Frucht ist extraktreich, der Abgang ist trocken und mineralisch.

Die Lage **„En Remilly"** ist südöstlich ausgerichtet, Sylvain Langoureau besitzt hier eine schöne Parzelle in ihrem steilsten Teil. Hier ist der Boden karg, die Reben wurzeln direkt im Felsen. Es ist der Saint-Aubin bei Langoureau, der immer zwei bis drei Jahre Reife benötigt, um sich zu entfalten. Die gelbfleischige Frucht besitzt viel Saft, ist zugleich aber eingebettet in eine feste Mineralik.

Die Lage **„Derrière Chez Eduard"** ist eine steile Ost-Lage direkt oberhalb des Dorfes. Die Lage bringt stets ausdrucksstarke Weine hervor. Der 2018er besitzt eine herrlich exotische Frucht mit Noten von Ananas und Maracuja, einen feinen Schmelz und einen schönen trockenen, mineralischen Abgang.

Ein Klassiker bei Langoureau ist der **Chassagne-Montrachet "Houillères"**. Der 2018er präsentiert sich herrlich klar und elegant. Er besitzt den feinen Schmelz eines Chassagne-Montrachet sowie gleichzeitig Eleganz und Präzision.

Die qualitative Spitze der Domaine bilden zwei 1er Cru-Lagen, eine in Meursault und die andere in Puligny-Montrachet gelegen. Beide 1er Crus liegen jeweils ganz oben am Hang, direkt unter dem Wald und bringen besonders feine und präzise Weine hervor. Der Boden ist hier besonders karg und steinig, das Mikroklima kühl. Der **2018er Meursault-Blagny 1er Cru "La Pièce sous le Bois"** präsentiert sich edel und schlank. Im Kern besitzt er gleichzeitig große mineralische Konzentration und viel Fruchtextrakt. Ein nobler Meursault, geprägt von seinem mineralischen Boden. Edel und kühlfruchtig tritt der **2018 Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne"** auf. Die Frucht ist glockenklar, mit Noten von exotischen Früchten. Am Gaumen ganz präzise öffnet er in seinem Kern ein elegantes Spiel aus Fruchtextrakt und nobler Mineralik. Ein edler Puligny-Montrachet bester Machart.

Der Name Langoureau steht nicht umsonst bei vielen Burgunder-Liebhabern für besonders feine und elegante Weine mit bestem Preis-Genussverhältnis.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2018 Saint-Aubin 1er Cru "Frionnes"	27,50 €	**23,50 €**
2018 Saint-Aubin 1er Cru "Bas de Vermarain à l'Est"	27,50 €	**23,50 €**
2018 Saint-Aubin 1er Cru "Derriere Chez Eduard"	27,50 €	**23,50 €**
2018 Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"	27,50 €	**23,50 €**
2018 Chassagne-Montrachet "Houillères"	35,50 €	**29,50 €**
2018 Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne"	48,00 €	**39,80 €**
2018 Meursault-Blagny 1er Cru "La Pièce sous le Bois"	48,00 €	**39,80 €**

Das ist Burgund mit Leidenschaft

MAISON CHANTERÊVES Tomoko Kuriyama & Guillaume Bott

Es sind durchaus die ganz kleinen Weingüter wie Chantereves die Burgund heute so spannend machen. Nur wenige tausend Flaschen werden hier jedes Jahr abgefüllt. Ihnen mag durchaus eine renommierten Grand Cru-Lage fehlen, was hier dafür bereits beim einfachen Bourgogne, ob in weiß oder rot, geboten wird, besitzt Individualität und höchstes Niveau. Denn bereits diese, die vermeintlich einfachsten Weine in der Hierarchie, werden hier mit größter Sorgfalt gepflegt und mit viel Liebe zum Handwerk ausgebaut.

Klasse statt Masse lautet hier das klar gesteckte Ziel. Dabei geht es Tomoko Kuriyama und Guillaume Bott nicht um den klangvollen Namen der Lage, sondern vielmehr um die perfekte Qualität der jeweiligen Trauben. Begonnen mit dem Jahrgang 2010 haben sie bei befreundeten Winzern Trauben aus den Appellationen Bourgogne Blanc, Saint Romain, Chassagne-Montrachet 1er Cru „Morgeot“, Monthelie, Volnay und Pommard für sich auswählen dürfen. Wer diese Weine probiert, der schmeckt sofort, dass sowohl das Lesegut als auch die jeweilige Parzelle von allererster Güte sind. Auch bei der Vinifizierung wird mit viel Fingerspitzengefühl gearbeitet, hier erkennt man die Handschrift von Tomoko Kuriyama, die jedem Wein eine besondere Natürlichkeit und Klarheit belässt. Sensibel geht sie mit dem Barrique um und so strahlt bereits ihr Bourgogne Blanc voll reifer und zugleich frischer Zitrusfrucht. Das etwas prononciertere Toasting beim Chassagne-Montrachet wiederum unterstreicht ganz zart seine nussige Aromatik. Bei den Rotweinen hat sie den Anteil der ganzen Trauben deutlich erhöht, gleichzeitig aber besonders sensibel extrahiert. Diese präsentieren sich voller Raffinesse, mit einer ganz dichten und zugleich feinen Frucht im Kern und einem sehr feinkörnigen Tannin. Eine wunderbare Kollektion auf höchstem Niveau und zugleich mit einer charaktervollen Handschrift.

2017 Bourgogne Chardonnay: 70% der Trauben stammen aus Maranges, der Rest aus der Lieu-Dit-Parzelle „Pierres Dorées“ aus dem südlichen Burgund. Behutsam setzt Tomoko hier das Barrique ein. Die Nase ist feinziseliert, frisch und fruchtbetont. Am Gaumen wunderbar saftig, die Frucht mit ihren feinen exotischen Noten und einem Hauch Zitrone und Ananas steht im Fokus. Frucht, Frische und Körper sind perfekt aufeinander abgestimmt. Weiße Blüten und eine zarte Mineralik begleiten den Abgang. Viel authentischer Weins für den Preis.

2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot": Der Weinberg wird inzwischen seit zehn Jahren biologisch bewirtschaftet. 2016 gab es auf Grund des Frostes im Frühjahr keinen Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot", doch 2017 gibt es wieder einen. Es ist ein nobler Chassagne-Montrachet, der nicht, wie so viele, breit angelegt, sondern vielmehr subtil, fein und lang am Gaumen ist. Die Aromatik ist verspielt und nicht laut, die Textur am Gaumen subtil, ein Chassagne-Montrachet mit Präzision und Länge.

Der **2017er Bourgogne Rouge** stammt zum Teil von einem granithaltigen Weinberg in den Hautes Côtes de Beaune sowie von 70 Jahre alten Reben unterhalb von Puligny-Montrachet. Die granithaltigen Lagen der Hautes Côtes de Beaune verleihen dem Wein eine konzentrierte Frucht und eine prononcierte Mineralität, die wir in dem feinen Gripp im Abgang wiederfinden. Die Lagen aus der Ebene bei Puligny-Montrachet sorgen für Charme und Feinduftigkeit. Tomoko bietet auch 2017 mit ihrem Bourgogne Rouge wieder einen charakterstarken Einstieg. Der Anteil der ganzen Trauben ist selbst bei diesem Wein hoch, es ist dementsprechend kein kommerzieller, einfacher roter Burgunder, sondern vielmehr anspruchsvoller Stoff bester Machart. Viel Frucht, feine Gewürznoten, dazu Graphit, Struktur und Biss. Ein Bourgogne für den anspruchsvollen Weintrinker.

Neu im Portfolio von Chantereves ist der **2017 Ladoix "Les Bricottes"**. Die Lage unterhalb des Corton Berges bringt einen ganz besonders feinen Pinot Noir hervor. Eher hell in der Farbe, im Duft frische rote Waldbeeren, unterlegt mit floralen Noten. Am Gaumen ganz edel, fast schlank wirkend, gleichzeitig betörend feinduftig, spielerisch, mit einem dichten, kühlen Kern. Ein Ladoix voller Finesse.

Auch einen **Volnay "Les Lurets"** gibt es 2017 wieder. Volnay steht für feine und zugleich mineralische Weine. Bereits die Nase ist absolut typisch für einen Volnay in ihrer Mischung aus kühler, nobler Beerenfrucht und Anklängen von Kalkstein. Am Gaumen ganz feinziseliert und edel in der Textur, verspielt und duftig, mit einem .

Mit ihrem **2017 Nuits St.Georges 1er Cru „Les Damodes“** ist Tomoko einer der besten Nuits-Saint-Georges des Jahrgangs gelungen. Aus 100% ganzen Trauben hat sie den Wein behutsam im offenen Bottich vergoren, das ist bereits in der Nase schön erkennbar. Diese ist absolut verführerisch, dicht, verspielt, tief und fein gewoben. Die Textur am Gaumen ist einzigartig. Trotz all seiner Kraft liegt der Wein plüschig weich und seidig auf der Zunge, in sanften Wellen öffnet sich sein Aromenspiel, absolut edel und vielschichtig ist dieses. Die Tannine haben Klasse und kleiden den Gaumen seidig aus, ein großer roter Burgunder!

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	Offerte
2017 Bourgogne Chardonnay	21,00 €	**17,80 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"	75,00 €	* **64,00 €**
2017 Bourgogne Pinot Noir	21,00 €	**17,80 €**
2017 Ladoix "Les Bricottes"	32,00 €	* **27,00 €**
2017 Volnay "Les Lurets"	52,00 €	* **44,00 €**
2017 Nuits St. Georges 1er Cru "Les Damodes"	85,00 €	* **72,00 €**

Perfektion, Charakter und pure Mineralität

DOMAINE JEAN-CLAUDE BACHELET

Nicht mehr viel trennt die Brüder Benoît und Jean-Baptist Bachelets von den großen Namen Leflaive, Coche-Dury und Roulot. Die Revue du Vin de France verleiht den beiden deshalb in ihrem Classement den zweiten Stern. Das Potenzial der Weinberge, welche sich über die besten Lagen von Saint-Aubin, Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet erstrecken, ist enorm und ist dank der hervorragenden Weinbergsarbeit der letzten Jahre weiter gestiegen. Inzwischen werden alle Weinberge biodynamisch bewirtschaftet. Um die Besonderheiten jeder einzelnen Lage perfekt zum Ausdruck zu bringen, haben Benoît und Jean-Baptist Bachelet den Anteil neuer Barriques in den letzten Jahren deutlich gesenkt. Einige Weine reifen auch in größeren Demi-Muid-Fässern. Es ist ihre wunderbare Klarheit, gepaart mit einer großen inneren Dichte und viel Extrakt, was diese Weine so besonders macht. Sie entfalten am Gaumen eine atemberaubende Energie und bleiben dabei gleichzeitig elegant und fein ausbalanciert.

Premox, die vorzeitige Oxidation, kennt man hier nicht. Alle Jahrgänge, die unter der Ägide der beiden Brüder vinifiziert wurden, präsentieren sich in Bestform und das seit 2004.

Nach der verheerend kleinen Ernte 2016 konnten Benoît und Jean-Baptist Bachelets 2017 wieder normale Mengen ernten. 2017 ist bei den beiden ein großer Jahrgang, bereits der **Saint-Aubin 1er Cru** ist ein Maßstab für seine Lage. Er stammt von den 1er Cru-Parzellen „Bas de Vermarin“ und „Sur Gamay“. Glockenklar, kühl und feinziseliert in seiner Aromatik. Ebenso klar und frisch am Gaumen, dicht, und hochelegant im Trunk. Der Ausbau im Barrique ist nur ganz dezent zu erkennen und fügt sich perfekt in die feine Mineralik des Weines ein.

Saint Aubin 1er Cru "Charmois" ist die Parade-Lage bei den Bachelets, hier besitzen sie eine schöne Parzelle. Es ist der Weinberg, den sie als ersten auf biologische und schließlich biodynamische Bewirtschaftung umgestellt haben. Prägend ist hier die kühle, mineralisch steinige Aromatik in der Nase. Am Gaumen glockenklar, kühl in seiner Frucht, Ananas und ein Hauch Maracuja, ganz edel und fein gewoben. Frisch, lang und mineralisch im Abgang. Der **Saint-Aubin 1er Cru "Murgiers des Dents de Chien"** liegt auf einem Plateau oberhalb des Grand Cru Chevalier-Montrachet. Es ist eine warme Lage, der Boden ist übersäht mit spitzen Kalksteinen. Dents de Chien, übersetzt „Hundezähne“, deutet auf die zahlreichen spitzen Steine hin. Der Wein besitzt viel Kraft und Extrakt, welche von einer prononcierten Mineralik, die an Feuerstein erinnert, fein ausbalanciert wird. In seinem Spiel aus Kraft, Extrakt und steiniger Mineralik gemahnen diese Weine nicht nur von ungefähr an den benachbarten Chevalier-Montrachet.

Die Lagen **Chassagne-Montrachet "Encegnièrs" und Puligny-Montrachet "Les Aubues"** liegen direkt nebeneinander und grenzen direkt unterhalb an den Grand Cru Batard-Montrachet. Es sind mit die besten Villages-Parzellen ihres Ortes. Obwohl die Weinberge direkt nebeneinander liegen, kommt in jeder Lage die Stilistik ihres Dorfes klar zu Ausdruck. 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.

Zwei 1er Cru-Lagen bewirtschaften Benoît und Jean-Baptist Bachelet in Chassagne-Montrachet. **Chassagne-Montrachet 1er Cru "Macherelles"** ist eine nach Osten ausgerichtete Lage. Von hier kommt ein feiner und schlanker, fast femininer Chassagne-Montrachet. Der 2017er besitzt eine wunderbar frische und exotische Frucht, in die feine Kräuter eingewoben sind. Am Gaumen ganz klar, frisch und voller Energie, im Finish edel und lang. Deutlich kraftvoller und mit dem typischen Schmelz tritt der **2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Boudriotte"** auf. Bereits in der Nase voluminöser, am Gaumen mit einem stattlichen Körper, gleichzeitig aber doch klar und kühl. Eine steinige Mineralik sorgt für einen langen, festen Abgang. Zwei sehr unterschiedliche Chassagne-Montrachet.

Mit der Lage **Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits"** besitzen Benoît und Jean-Baptist eine der am höchsten gelegenen Weinberge des Ortes. Das Mikroklima hier oben ist eher kühl, der Boden besonders karg und steinig. Benoît und Jean Baptiste lieben diesen Weinberg, denn er liefert einen Puligny-Montrachet mit atemberaubender Präzision, ungemein schlank, mit einem wunderbaren kühlen Fruchtspiel von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Feuerstein.

Waren die Rotweine in den ersten Jahren noch ein wenig robust, so haben Benoît und Jean Baptiste doch auch hier inzwischen viel zu bieten. Der **2017 Saint Aubin 1er Cru "Derrier la Tour"** besitzt eine schöne tiefe Farbe. In der Nase herrlich konzentriert, reife Kirschen und Blaubeeren. Am Gaumen mit viel Frucht, konzentriert und tiefgründig, mit feinen Gewürznoten und mineralisch im Abgang. Der **2017 Chassagne-Montrachet Rouge "Vieilles Vignes"** stammt, wie der Name schon verrät, von alten Reben. Die Frucht ist konzentriert, aber zugleich fein, Heidelbeeren sind unterlegt mit floralen Noten. Am Gaumen viel Frucht, Gewürzaromen, erdige Noten, trocken und warm im Abgang. Der edelste Rotwein der beiden kommst 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 und mineralisch trocken.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Saint Aubin 1er Cru (Bas de Vermarin & Sur Gamay)	39,80 €	**32,00 €**
2017 Saint Aubin 1er Cru "Charmois"	45,00 €	**38,00 €**
2017 Chassagne-Montrachet "Encegnièrs"	56,00 €	**47,00 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Marechelles"	68,00 €	*** 57,00 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Boudriotte"	78,00 €	*** 66,00 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Blanchot Dessus"	128,00 €	*** 108,00 €**
2017 Puligny-Montrachet "Les Aubues"	56,00 €	**47,00 €**
2017 Puligny-Montrachet 1er Cru "Sous le Puits"	85,00 €	*** 72,00 €**
2017 Bienvenues-Batard-Montrachet Grand Cru	295,00 €	*** 250,00 €**
2017 Saint Aubin 1er Cru "Derrier la Tour" rouge	34,00 €	**29,50 €**
2017 Chassagne-Montrachet rouge "Vieille Vigne"	38,00 €	**32,50 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Boudriotte" rouge	59,00 €	**49,50 €**

Burgunder in bester handwerklicher Tradition

CAMILLE GIROUD

Der Jahrgang 2017 ist das Debüt von Carel Voorhuis als Regisseur bei Camille Giroud, wobei David Croix nach wie vor öfters vorbeischaut, denn die beiden verbindet eine lange Freundschaft. 2016 haben hier beide zusammen vinifiziert.

Die Fußstapfen, die David Croix hinterlässt, sind freilich groß. Die Verkostung der 2017er aber lässt keinen Zweifel daran, dass Carel diese ausfüllt, denn die komplette Kollektion ist aus einem Guss und auf absolutem Topniveau. Qualitativ bleibt hier also alles beim Alten. Ohne zu euphorisch zu sein, sehen wir im Detail sogar noch eine kleine Steigerung, denn stilistisch geht Carel Voorhuis den von David Croix eingeschlagenen Weg weiter: Das jeweilige Terroir gibt bei jedem Wein den Ton an, es prägt jeden einzelnen Wein. Nur wenige Winzer in Burgund bieten das in dieser Bandbreite und Klarheit. Camille Giroud gilt deshalb nicht umsonst als Maßstab für Spitzenqualität, gerade bei den weniger bekannten, preiswerteren Appellationen. Mustergültig kann man hier die Diversität der verschiedenen Terroirs von Burgund erleben.

Eine Weiterentwicklung bzw. eine weitere Verfeinerung sehen wir bei Carel Voorhuis in der Vinifikation, die in unseren Augen eine feine qualitative Steigerung mit sich bringt. Die Vinifizierung der Rotweine ist jetzt noch mehr auf Finesse und Eleganz ausgerichtet. Die Lese erfolgt wie gewohnt punktgenau, selektiv und rigoros, angefangen bei einfachen Bourgogne bis hin zum Grand Cru. Noch subtiler ist jetzt die Extraktion während der Maischegärung. Carel Voorhuis hat den Anteil der

ganzen Trauben, somit also der Rappen, erhöht, verzichtet dafür aber auf einen Teil der Pigages, dem Unterstoßen des Tresterhutes. Die Gärung beginnt so interzellulär, sozusagen in den intakten Beeren, zum Ende der alkoholischen Gärung wird sanft untergetaucht. Im Resultat sind die Rotweine jetzt zwar etwas heller in der Farbe, dafür aber definitiv feiner, die Textur am Gaumen subtiler und die Tannine seidiger. Pinot Noir aus Burgund steht für Finesse, diese kommt so noch schöner zum Ausdruck. Die Weine gewinnen an Länge und Delikatesse.

Gerade bei einem Jahrgang wie 2017, einem Jahr, das durch seine Finesse und betörende Frucht überzeugt, zahlt sich genau das aus. Auf den ersten Blick mag vielleicht der ein oder andere 2017er hier etwas leichter wirken als ein 2015er oder 2016er. Am Gaumen entwickeln die 2017er jedoch eine wunderbare Energie und Länge, die einen unweigerlich in ihren Bann ziehen. In der Regel hatten wir bei Camille Giroud je nach Jahrgang gewisse Favoriten. 2017 aber fällt es uns fast schwer, einzelne Weine besonders hervorzuheben, denn die 2017er-Kollektion präsentiert sich hier aus einem Guss.

Auch bei den Weißweinen sehen wir, dass Carel Voorhuis den von David Croix eingeschlagenen Weg weiter geht. Hier spielt zudem der Jahrgang ganz klar ins Carels Hände, denn 2017 wird zu Recht mit 2014 verglichen. Wir haben es hier mit einem großen und klassischen Jahrgang für Chardonnay zu tun. Die Präzision und klare Mineralität der Weine ist wunderbar, bereits die kleinen Appellationen wie Mercurey, Santenay, Saint -Romain und Auxey-Duresses liefern großartige Terroirweine, subtil sowie perfekt vinifiziert und eine echte Nachhilfestunde in puncto wenig bekannte Appellationen. Die renommierten 1er Cru und Grand Cru sind 2017 groß!

Camille Giroud ist für uns ein wichtiger Partner in Burgund. Hier können wir Ihnen, unseren Kunden, eine wunderbare Vielfalt an Weinen verschiedenster Terroirs und auch Preisklassen anbieten. Deshalb freut es uns ungemein, dass hier nicht nur die Arbeit von David Croix fortgeführt, sondern sogar noch qualitativ weiterentwickelt wird. Außerdem hat David Croix jetzt mehr Zeit für seine eigene Domaine, die Domaine des Croix. Das hat sich ausgezahlt, wie seine 2017er zeigen!

2017 Bourgogne Blanc: Die Trauben stammen von Weinbergen in Corpeaux, dem Maconnais und den Hautes Côtes de Beaune. Wie gewohnt präsentiert sich der Wein glasklar in seiner Aromatik, der Ausbau im Barrique ist bewusst nur ganz dezent zu erkennen. Kühlfruchtig, frisch und lebendig am Gaumen. Animierend und delikat im Trunk.

2017 Mercurey Blanc „En Mussineaux“: Die Appellation Mercurey, südlich der Côte de Beaune gelegen, bietet eine ganze Reihe spannender Terroirs. Das kühle Mikroklima und der kalkhaltige Boden bieten beste Voraussetzungen für charaktervolle Weißweine. Carel Voorhuis hat hier 2017 einen absolut spannenden Weißwein vinifiziert. Bereits in der Nase ist die ausdrucksstarke und präzise Mineralik dieser Lage schön erkennbar. Feuerstein, Kalk und frische Kräuter erinnern fast an einen feinen Chablis. Am Gaumen glockenklar, kühl und elegant in der Frucht, frisch, lang und ausdrucksstark. Ein weißer Burgunder mit Strahlkraft.

2017 Meursault "Les Vireuils": Ein großartiger Meursault, einerseits extraktreich und tief in seiner Aromatik, zugleich mineralisch und kühl in seiner Textur. Wunderschön ist die nussig steinige Aromatik, die so typisch ist für Meursault, die hier aber nicht laut, sondern edel und fein auftritt. Ein einerseits kraftvoller und doch hocheleganter, nobler Meurault. Top!

Neu im Portfolio von Camille Giroud ist der **2017er Chassagne-Montrachet 1er Cru "Vergers"**. Es ist ein brillanter Chassagne-Montrachet, kühl, mineralisch und mit Finesse. Herrlich dicht und zugleich elegant, mit Noten von weißem Pfirsich und frischen Birnen. Am Gaumen eindrucksvoll, eine reife Frucht, viel Extrakt, Steine, Kräuter und Schmelz.

2016 Corton-Charlemagne Grand Cru: Der Corton-Charlemagne war schon immer eine Herzensangelegenheit bei Camille Giroud - seiner Zeit für David Croix und nicht minder jetzt für Carel Voorhuis. Ihnen liegt am Herzen zu zeigen, dass diese Grand Cru-Lage sich nicht hinter einem Bartard- oder Bienvenues-Batard-Montrachet verstecken muss. Hierfür kann Carel Voorhuis auf drei Parzellen innerhalb dieser Grand Cru-Lage zurückgreifen: zwei im Zentrum der Lage, südöstlich ausgerichtet, was für Kraft und Struktur sorgt, und eine bei Pernand-Vergelesses, die Frische dazugibt. In der Nase feine Reduktionsaromen, Zitrusfrüchte, kühle Mineralik. Am Gaumen herrlich edel, zugleich dicht und konzentriert. Getragen von einer noblen Struktur, feinster Kalk, viel Energie und Klasse. Glockenklar sind die Aromen, edel ist die Textur. Das Ganze endet mit einem wunderschönen, langanhaltenden Finish. Ein großer Corton-Charlemagne.

Der **2017 Bourgogne Rouge** stammt, wie auch in den Jahren zuvor, zum einen Teil aus Givry und zum anderen aus einer Lage unterhalb von Pommard. Carel Voorhuis bietet mit diesem Wein einen durchaus anspruchsvollen, dafür aber auch höchst seriösen Bourgogne. Dunkle Beeren, Cassis und Blaubeeren, etwas Pflaume, dazu herbe Erd- und Gewürznoten. Am Gaumen saftig in der Frucht, mit einer soliden Konzentration, kraftvoll und selbstbewusst trocken.

Die drei Satelliten-Appellationen von Camille Giroud, Marsannay, Maranges und Santenay, präsentieren sich in 2017 absolut charakterstark. Bei diesen drei Weinen kommt die Vinifizierung, die jetzt noch mehr auf Finesse und Eleganz ausgerichtet ist, perfekt zum Ausdruck. In der Farbe sind die Weine jetzt etwas heller als in den Jahren zuvor, dafür treten

die Charakteristika jeder einzelnen Lage noch deutlicher in den Vordergrund. So beispielsweise die intensive, dunkelbeerige Frucht mit Herzkirschen, Johannisbeeren und Pflaumen beim **Marsannay „Les Longeroies“**. Auch am Gaumen intensiv, gleichwohl fein ausbalanciert, beeindruckend komplex und lang. Der **2017 Maranges 1er Cru „Le Croix Moines“** tritt wie gewohnt würziger und männlicher auf. Es ist eine südlich ausgerichtete Steillage, der Boden ist hier tiefgründiger, weswegen dieser Wein immer ein wenig kraftvoller auftritt. Die Aromen von dunklen Kirschen und Blaubeeren vermischen sich mit erdigen Noten und Nuancen von Veilchen. Am Gaumen voller Druck und Tiefe, beeindruckend vielschichtig und mit einem warmen und langen Finale. Der mineralisch schlankeste der drei ist auch 2017 der **Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“**: Eine kühle, elegante, ätherisch feine Nase. Schwarze Johannisbeeren, Minze und Gewürze, alles jedoch herrlich fein und differenziert. Mit einer feinen, aber tiefen Frucht am Gaumen. Kühl und nobel in seiner Textur, mineralisch und feinkörnig in den Tanninen und lang im Abgang. Mit diesen drei Weinen beweist man bei Camille Giroud eindrücklich, wie preiswert Burgund sein kann, vorausgesetzt man ist bereit, auf klangvolle Namen und Lagen zu verzichten. Jeder dieser drei Weine besitzt neben seiner hohen Qualität einen absolut einzigartigen Charakter, der von seinem besonderen Terroir herrührt. Carel Voorhuis versteht es, die Vinifizierung jeweils perfekt an das Terroir anzupassen und diesem in jeder Hinsicht Vorrang zu geben.

Neu bei Camille Giroud ist der **2017 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Clous"**. Die kühlen Lagen von Savigny-lès-Beaune rücken in den letzten Jahren immer mehr in den Fokus, da diese einen starken mineralischen Charakter bieten. Der 2017er „Aux Clous“ hat eine sinnlich tiefe und fruchtige Nase, in der man die für die Appellation typischen floralen Noten von Veilchen und Trockenblumen findet. Am Gaumen dicht und konzentriert, zugleich schlank und eingefasst in eine mineralische Struktur, die dem Wein seine Länge verleiht. Kein vordergründiger Schmeichler, sondern vielmehr ein charakterstarker Terroirwein.

2017 Beaune 1er Cru "Les Avaux": Der Klassiker bei Camille Giroud, als in Beaune ansässiges Haus legt man großen Wert auf diesen Wein. Er verbindet auch 2017 die für einen Beaune so typische charmant fruchtige Art mit dem gewissen Kick Mineralik, die ihm seine Klasse verleiht. Herrlich reife und charmante Nase, konzentriert und ebenso charmant am Gaumen, verspielt in seinen Aromen. Ein richtig edler Beaune 1er Cru.

Der **2017er Vosne-Romanée "Les Chalandins"** ist ein großartiger Vosne-Romanée ultratraditioneller Machart. Die Parzelle grenzt direkt an den Grand Cru Clos Vougeot, die Reben sind hier stolze 100 Jahre alt. Carel Voorhuis hat 50% ganze Trauben inklusive Rappen mitverarbeitet. Barock und zugleich unendlich tiefgründig in der Nase. Am Gaumen dicht und fest, die reine Essenz von dunklen Kirschen und Waldbeeren, unterlegt mit dem Aroma von Lavendel, Veilchen und gepflügter Erde. Bei aller Kraft trotzdem seidig, engmaschig und absolut nobel. Ein großer Vosne-Romanée mit einem Reifepotenzial von 20 Jahren.

2017 Nuits Saint Georges 1er Cru "Boudots" - Zwei Herzen schlagen in seiner Brust, das eines Nuirs-Saint-Georges, aber auch das eines Vosne-Romanée, denn die Parzelle grenzt direkt an die legendäre Vosne-Romanée Lage „Aux Malconsorts“ an, den „kleinen Bruder“ des La Tache. Der 2017er ist ganz klar von Vosne-Romané geprägt. In der Nase herrlich duftig und ätherisch. Am Gaumen betörend, hier mit einer feinen konzentrierten Fruchtsüße hochreifer Trauben, dazu herbe Kräuter und viel Mineralik. All das sorgt für viel Spannung am Gaumen. Präzise und edel ist der Abgang.

2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaut Saint Jacques": Auch in 2017 fällt der „Lavaut Saint Jacques“ wieder ungemein edel und aristokratisch aus. Im gleichnamigen Lavaut-Tal gelegen ist die Lage südlich ausgerichtet, profitiert jedoch von den kühlen Winden, welche von oben ins Tal herunterwehen. Präzise und edel ist die Nase, Kräutertee, frische schwarze Johannisbeeren, ganz feinduftig. Am Gaumen sehr dicht ohne ausladend zu wirken, mit einer sinnlichen Gevrey-Chambertin-Frucht, viel Mineralik und edlen, herben Aromen, sehr engmaschig, mineralisch und lang im Finish. Ein großer „Lavaut Saint Jacques“, der Zeit braucht, um sich voll zu entwickeln.

Die Grand Cru aus dem Corton-Berg sind bei Camille Giroud stets eine Herzensangelegenheit. Für David Croix und für Carel Voorhuis steht fest, dass die besten Parzellen ein größeres internationalen Ansehen verdienen. Ihr Corton zählt bereits seit Jahren zu den Aushängeschildern dieses Grand Cru-Berges. 2017 gibt es einen Corton Grand Cru aus der Parzelle „Les Renards“.

2017 Corton les Renards Grand Cru: Bereits die hochfeine Nase signalisiert die Klasse dieses Weines. Reife rote Beeren sind eingewoben in vielschichtige florale und mineralische Nuancen. Am Gaumen kraftvoll und tiefgründig, zugleich fest und engmaschig, hochkomplex und edel. Fokussiert und lang im Abgang. Nicht umsonst gilt die Parzelle „Les Renards“ als eine der besten und edelsten im Grand Cru Corton.

2017 Charmes-Chambertin Grand Cru: Der Charmes-Chambertin Grand Cru von Camille Giroud ist von besonders edler Herkunft. Die schmalen Rebzeilen dieses Weines liegen direkt unterhalb der Parzelle „Le Chambertin“ und gehören somit zu den besten der Lage. Der sinnliche Charme von Gevrey-Chambertin verbindet sich hier mit der Tiefe und Klasse des Chambertin. Carel Voorhuis hat 2017 zwei Drittel ganze Trauben mit Rappen mitvergoren. Tief und konzentriert in der Nase, zugleich duftig und komplex. Am Gaumen aristokratisch, mit einem tiefen Fruchtkern, fest gewoben und mineralisch. Hier treffen die sinnliche Frucht und der verspielte Charme der Lage auf den mineralischen Kern eines echten Chambertin. Auch 2017 ein Charmes-Chambertin wieder von einzigartiger Klasse.

Chambertin Grand Cru steht für einen der größten roten Burgunder überhaupt. Er ist mit keinem anderen Grand Cru vergleichbar. Zum einen besitzt er die für Gevrey-Chambertin typische betörende Frucht und die Komplexität, welche die Grand Crus hier aufweisen. Zu einem absoluten Ausnahme-Wein macht ihn jedoch sein einzigartiger mineralischer Kern, der auch als eiserne Faust bezeichnet wird. Wegen dieser enormen Mineralik, die hier im Inneren schlummert, benötig ein Chambertin stets 10, manchmal auch 20 Jahre, um sich zu entfalten. Er zählt zu den langlebigsten Burgundern überhaupt. In der Nase ist auch der 2017er eher zurückhaltend. Am Gaumen kompakt, mit Noten von roten Beeren, Veilchen, Lavendel, Erde und Unterholz. Seine Klasse erkennt man darin, wie engmaschig seine Textur ist und wie feinkörnig die Tannine den Gaumen auskleiden. Und da ist dann natürlich der tiefe mineralische Kern. Nicht umsonst gilt der Chambertin von Camille

Giroud als einer der Besten seiner Art.

Die gesamte 2017er-Kollektion von Camille Giroud hat uns vollends überzeugt. Insbesondere die Verfeinerung bei der Vinifizierung, welche die Mineralik der einzelnen Lagen noch mehr in den Vordergrund stellt, hat uns sehr gefallen. Die Rotweine sind jetzt etwas heller in der Farbe und auf den ersten Blick vielleicht nicht mehr ganz so fruchtig, in ihrer Finesse und Eleganz, aber absolut betörend. Ihre superfeine, mineralische Textur am Gaumen lässt die Herzen der Liebhaber traditioneller Burgunder höherschlagen. Die 2017er-Weißweine sind ohnehin ein großer Wurf.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Bourgogne Blanc	21,00 €	**17,80 €**
2017 Mercurey Blanc	27,50 €	**22,50 €**
2017 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Vergers"	89,00 €	* **78,00 €**
2017 Meursault "Les Vireuils"	57,00 €	* **48,00 €**
2017 Corton-Charlemagne Grand Cru	165,00 €	* **138,00 €**
2017 Bourgogne rouge	19,80 €	**17,50 €**
2017 Marsannay "Les Longeroies"	32,00 €	**26,50 €**
2017 Vosne-Romanée "Les Chalandins"	76,00 €	**62,00 €**
2017 Maranges 1er Cru "Le Croix Moines"	34,00 €	**28,50 €**
2017 Santenay 1er Cru "Clos Rousseau"	39,50 €	**32,00 €**
2017 Savigny-lès-Beaune 1er Cru "Aux Clous"	39,50 €	**32,00 €**
2017 Beaune 1er Cru "Les Avaux"	54,00 €	**45,00 €**
2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Aux Boudots"	87,00 €	* **74,00 €**
2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaut Saint Jacques"	110,00 €	* **89,00 €**
2017 Corton les Renards Grand Cru	115,00 €	* **95,00 €**
2017 Charmes-Chambertin Grand Cru	190,00 €	* **150,00 €**
2017 Chambertin Grand Cru	350,00 €	* **295,00 €**

Die Appellationen Beaune und Corton wie von einem anderen Stern ...

DOMAINE DES CROIX

Wie bereits in der Charakterisierung des Jahrgangs 2017 erwähnt, haben es uns die Weine von David Croix ganz besonders angetan. Die Verkostung der 2017er steht hier exemplarisch für das, was dieser Jahrgang zu bieten hat, nämlich für großartige Weine, und vor allem auch für das, was ihn ausmacht, nämlich für sinnlich feine, hoch delikate Weine.

Es ist unverkennbar, dass auch David selbst ein wenig stolz darauf ist, was ihm hier gelungen ist. Da er, wie bereits erwähnt, nicht mehr für Camille Giroud tätig ist, bleibt ihm jetzt mehr Zeit für seine eigene Domaine und das kann man durchaus gut erkennen. Seine dichten 2015er und energiegeladenen 2016er haben uns begeistert, seine 2017er scheinen diese aber mit ihrer Sinnlichkeit und brillanten Frucht fast ein wenig in den Schatten zu stellen. 2015 und 2016 sind hier bei der Domaine des Croix zwei großartige Jahrgänge, die jedoch eine längere Flaschenreife benötigen, um sich zu entfalten. Die 2017er dagegen begeistern uns schon heute. Es ist schwierig von ihnen die Finger zu lassen, so delikat, sinnlich fruchtbetont und fein ausbalanciert präsentieren sich diese Weine schon heute.

Wie Carel Voorhuis bei Camille Giroud, so hat auch David Croix 2017 auf eine besonders schonende Maischegärung und Extraktion gesetzt. Auch er hat den Anteil der ganzen Trauben im Most erhöht, behutsam je nach Lage mehr oder weniger. Der Beaune 1er Cru „Bressandes“ wurde zum Beispiel komplett entrappt, die hoch gelegene Lage mit ihrem kühlen Mikroklima und lehmhaltigen Boden bring von Hause aus Tannin mit, während die Lage Beaune 1er Cru „Grèves“ dank 25% ganzer Trauben etwas Kühles und ein nobles Tannin gut vertragen kann.

Nach den Jahrgängen 2015 und 2016 mit ihren drakonisch niedrigen Erträgen hat David Croix 2017 wieder sein Mittel von 30 hl/ha erreicht. Auch das ist immer noch extrem niedrig im Vergleich zu sämtlichen anderen Regionen. Aus den stets niedrigen Erträgen, die auch aus den im Schnitt sehr alten Reben resultieren, erklärt sich die schöne Konzentration dieser Weine auch 2017. Die perfekte Balance und vor allem die ungemein feinen und seidigen Tannine führt David Croix auf die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung seiner Weinberge zurück, welche sich jetzt nach zehn Jahren zunehmend bemerkbar macht. Die physiologische Reife der Trauben und hier insbesondere die der Tannine ist heute besser, da die Reben tiefer wurzeln, eine bessere Wasserversorgung haben und mehr Nährstoffe und Mineralien aufnehmen können. Aber auch in der Vinifizierung setzt David Croix noch mehr auf Finesse. Weniger Extraktion, er verzichtet sogar weitgehend auf eine Pigage, das Unterstoßen des Tresterhutes. Nur ganz am Ende der alkoholischen Gärung nutzt er diese Technik, um die Gärung in Gang zu halten.

Die 2017er Kollektion von David Croix hat uns regelrecht begeistert. Alle Weine besitzen eine wunderbar konzentrierte und zugleich sinnlich feine Frucht. Das wirklich Überragende an ihnen ist jedoch die Finesse, welche die Weine besitzen und die man so eigentlich nur an der Côte de Nuits findet. Es war schon immer Davids Anliegen, zu zeigen, dass sich die Weine aus Beaune und die Grand Cru aus dem Corton-Berg nicht hinter den renommierten Lagen aus Gevrey-Chambertin oder Morey-Saint-Denis verstecken müssen. Genau das ist ihm bei seinen 2017ern gelungen und deshalb wird man kaum einen Pinot Noir mit besserem Preis-Genussverhältnis als hier finden.

Sowohl der 2017er Aloxe-Corton "Les Boutières" als auch der 2017er Beaune, beide präsentieren sich herrlich offen, zugänglich und bereits jetzt mit viel Charme. Der Aloxe-Corton ist wie gewohnt etwas konzentrierter in seiner Frucht, die Aromatik ist kraftvoll und würzig, unterlegt mit feinen erdigen und rauchigen Noten. Der 2017er Beaune tritt im Vergleich dazu etwas schlanker und feiner auf. Ganz subtil in seiner Pinot-Frucht, die mit Minze und frischen Kräutern unterlegt ist. Am Gaumen nicht so konzentriert wie der Aloxe-Corton, dafür seidiger und verspielter. Zwei großartige Village-Weine, die die Stärken ihrer jeweiligen Appellation perfekt widerspiegeln.

Insgesamt fünf verschiedene 1er Cru-Lagen bewirtschaftet David Croix in Beaune. Jeder von diesen Weinbergen bringt einen einzigartigen Burgunder hervor. David Croix hat seine 2017er kompromisslos auf Finesse vinifiziert. Er beweist damit eindrücklich, zu welcher Klasse auch die Lagen von Beaune fähig sind. Nicht umsonst gelten seine Beaune-Weine aktuell als DAS Aushängeschild für die Appellation. Der **2017er Beaune 1er Cru "Les Cent Vignes"** ist der absolute Charmeur in dieser Reihe. Ganz feinduftig in der Nase, eine Essenz frischer roter Beeren, unterlegt mit Gewürzen und Minze. Köstlich und fein am Gaumen, ganz sinnlich in seiner Frucht, Johannisbeeren, Kräuter und auch hier feine Gewürze. Ein Beaune voller Charme und Eleganz. Neu im Portfolio bei David Croix ist der **Beaune 1er Cru "Tuvilains".** Die Reben sind stolze 80 Jahre alt, der Boden reich an Lehm und Eisen. Die alten Reben und der Boden verleihen diesem Beaune eine geradezu barocke und archaische Statur. Ganz tief und konzentriert in der Nase, Creme de Cassis, Herzkirschen, frisch

gepflügte Erde, Tabak und Gewürze. Ebenso dicht und tief am Gaumen, unverkennbar ist die große aromatische Tiefe, welche von den 80 Jahre alten Reben herrührt. Ein herrlich barocker Beaune 1er Cru. Den **2017er Beaune 1er Cru "Bressandes"** kann man in gewisser Weise als Liaison der beiden ersten Weine beschreiben. Konzentriert und kraftvoll, dunkel gefärbt in seiner Frucht, Gewürze und ein Hauch Schokolade. Am Gaumen zugleich mit viel Charme, einer betörenden Frucht, verspielt und köstlich. Feinste Tannine geben dem Weine seinen Schliff, ein geradezu perfekter Beaune „Bressandes". Mineralisch und duftig fällt dagegen der **2017er Beaune 1er Cru "Pertuisots"**. Der Boden ist reich an oxidiertem Eisen, die Lage neigt sich in Richtung Pommard. Nicht umsonst erinnert dieser Wein mit seiner mineralischen, festen und männlichen Art an eben diese Weine des nahegelegenen Pommard. Die Frucht ist dunkel, aber gleichzeitig eingepackt in herbe Kräuter und welke Rosenblätter. Am Gaumen kompakt, steinig, tief und mineralisch. Im Abgang mineralisch und mit würzig wilden Nuancen. Was für ein herrlicher Charakterkopf! Der **2017 Beaune 1er Cru "Gréves"** ist ohne Zweifel der edelste der vier Weine. In der Nase kühl und elegant, vielschichtig in seinen Aromen aus roten Johannisbeeren, Veilchen, frischer Erde und feinen Gewürzen. Am Gaumen nobel in seiner Textur, nicht ausladend, sondern engmaschig und voller Finesse. Es ist unverkennbar, dass dieser Beaune noch einige Jahre Flaschenreife benötigt, um sich zu entwickeln. Konzentriert und zugleich edel und subtil im Abgang.

Zwei Corton Grand Cru hat David Croix in seinem Portfolio. Der **2017er Corton la Vigne au Saint Grand Cru** ist der mineralisch edle Typ, der **2017er Corton Les Gréves Grand Cru** der tiefgründig kraftvolle. Der La Vigne aus Saint zeigt sich nobel und zurückhaltend in seiner Nase. Am Gaumen kraftvoll und dunkelbeerig, gleichzeitig voller Eleganz und mit Frische und viel Energie im Abgang. Der Les Gréves tritt barock und konzentriert auf. Die Aromatik ist tief und edel, das Tannin und die Mineralik präsent. Der kraftvolle, maskuline Corton. Eine Sonderstellung nimmt bei David Croix der weiße **Corton-Charlemagne Grand Cru** ein. Die Parzelle liegt auf der Aloxe-Seite und ist somit nach Süden exponiert. David Croix wählt den Lesezeitpunkt deshalb Punkt genau. Es ist einer der edelsten Corton-Charlemagne, den es aktuell gibt. Absolut klar, kühl, feinziseliert und mineralisch in der Nase. Am Gaumen getragen von seiner noblen Mineralik, Noten von frischen exotischen Früchten und feinstem Feuerstein, lang und voller Eleganz im Abgang.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Aloxe-Corton "Les Boutières"	35,00 €	**29,00 €**
2017 Savigny-les-Beaune 1er Cru "Les Peuillets"	45,00 €	**38,00 €**
2017 Beaune	32,00 €	**26,50 €**
2017 Beaune 1er Cru "Les Cent Vignes"	42,00 €	**35,00 €**
2017 Beaune 1er Cru "Tuvilains"	49,50 €	**42,00 €**
2017 Beaune 1er Cru "Bressandes"	52,00 €	**44,00 €**
2017 Beaune 1er Cru "Gréves"	65,00 €	*** 54,00 €**
2017 Corton la Vigne au Saint Grand Cru	98,00 €	*** 82,00 €**
2017 Corton Les Gréves Grand Cru	98,00 €	*** 82,00 €**
2017 Corton-Charlemagne Grand Cru	140,00 €	*** 118,00 €**

Das junge, dynamische Burgund

DOMAINE BERTHAUT-GERBET

„Amélie Berthaut's emergence as one of Burgundy's rising stars by now needs no reiteration, but the quality of her 2017 portfolio demonstrates that the plaudits she has received are amply justified", schreibt William Kelley im The Wine Advocate.

Kann man bei Amélie Berthaut noch von einem „Geheimtipp" sprechen? Obwohl 2017 erst ihr vierter Jahrgang ist, sind ihre Weine schon in aller Munde, auf jeden Fall in derer der weltweit wichtigsten Weinjournalisten. Und genau das ist Amélie fast ein wenig unheimlich, steht sie doch gerade erst am Anfang ihrer Winzerkarriere.
Mit Talent, aber auch viel Fleiß und einer guten Portion Bescheidenheit hat Amélie Berthaut die elterliche Domaine binnen weniger Jahrgänge zu einem beachtlichen Bekanntheitsgrad geführt. Nach ihren Lehr- und Wanderjahren rief Vater Denis Berthaut 2013 seine Tochter zurück aufs elterliche Weingut, er brauchte dringend Unterstützung. Bereits ein Jahr später, zum Jahrgang 2014, übergab er die Leitung des Gutes in die Hände seiner Tochter, denn er wusste, dass diese hier bestens aufgehoben ist. Inzwischen sind neben den Berthaut-Lagen aus Fixin und Gevrey-Chambertin auch Weinberge von Amélies Mutter Marie-Andrée Gerbet in die Domaine gekommen. Das Portfolio umfasst so zusätzlich Weinberge aus Vosne-Romanée, es sind jetzt insgesamt 16 Hektar. Auch Amélies Mann, Nicolas Faure, ist mit ins Weingut eingestiegen, er kümmert sich um die Weinberge. Nicolas war zuvor bei der Domaine Prieuré Roch

und auf der Domaine de la Romanée-Conti tätig und bringt von hier viel Erfahrung in der biologischen und biodynamischen Weinbergsarbeit mit.

Das Lagen-Portfolio ist groß und reicht vom Bourgogne bis hin zu raren 1er und Grand Cru aus Vosne-Romanée. Unabhängig vom jeweiligen Renommee widmen Amélie und Nicolas jeder ihrer Lagen größtmögliche Aufmerksamkeit. Das besondere Augenmerk der beiden liegt auf den Weinbergen von Fixin, die nördlich an Gevrey-Chambertin grenzen. Hier ist ihre Domaine beheimatet und ihrer Meinung nach sind diese Lagen zu Unrecht viel zu wenig bekannt. Ohne Zweifel fehlt hier bis dato ein Fixstern, eine herausragende Domaine, welche diesen Lagen zu einem neuen Renommee verhilft. Amélie Berthaut hat es binnen weniger Jahre geschafft, dass die Weinwelt gespannt nach Fixin blickt: „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", meint Neil Martin. Und so brillieren bei Amélie und Nicolas ganz besonders die Weine aus Fixin, denn ihnen möchten die beiden zu neuem Glanz verhelfen.

Der Jahrgang 2017: „Amélie Berthauts Aufstieg als einer der aufstrebenden Stars im Burgund bedarf inzwischen keiner Wiederholung, aber die Qualität ihres Portfolios 2017 zeigt, dass die Lobeshymnen, die sie erhalten hat, durchaus berechtigt sind. […] Die Leser sollten nicht zögern, die Weine zu entdecken. Und ich füge hinzu, dass es ein Fehler wäre, die hervorragenden Fixins auf Kosten der großen Appellationen von Vosne-Romanée zu vernachlässigen", schreibt William Kelley im The Wine Advocate Januar 2019.

Nach den hervorragenden 2016ern müssen sich die 2017 hier keineswegs verstecken. Amélie Berthaut hat weiter an ihrem Stil gefeilt, der Holzeinsatz ist ein wenig dezenter geworden, die biologische Weinbergsarbeit der letzten Jahre beginnt sich langsam auszuzahlen. Gerade die Weine aus Fixin gewinnen zunehmen an Finesse, die Tannine sind subtiler, die Frucht klarer, die Weine haben insgesamt noch einmal an Energie und Komplexität dazugewonnen.

Mit ihrem Bourgogne „Les Prielles" und ihrem Hautes Côtes de Nuits bietet Amélie zwei Burgunder, welche ganz auf Frucht und Trinkfreude ausgerichtet sind. Bewusst verzichtet sie bei diesen beiden Weinen auf den Ausbau im Barrique. Auch die Maischestandzeit ist hier kurz gehalten, um die Duftigkeit und Frucht der Rebsorte Pinot Noir in den Vordergrund zu stellen. Der **Bourgogne „Les Prielles"** stammt von einem ein Hektar großen Weinberg unterhalb des Ortes Fixin, dessen Reben 1980 gepflanzt wurden. Er ist in der Nase ganz feinduftig mit Noten von roten Beeren und frischen Kräutern. Am Gaumen baut er nicht auf Kraft, sondern auf Eleganz und Trinkvergnügen. Ein Charmeur und perfekter Essensbegleiter. Der **Hautes Côtes de Nuits** stammt von einem Weinberg, den Amélies Großvater François Gerbet vor 60 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 Rebenerziehung, 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 60 Jahre alten Reben, welche nur einen geringen Ertrag hervorbringen, sowie das steinige Terroir erweisen sich heute als wahrer Schatz. Amélie baut auch diesen Wein ganz bewusst im Stückfass aus. Auch hier stehen wie beim Bourgogne „Les Prielles" die feine und klare Pinot Noir-Frucht und das Trinkvergnügen im Vordergrund. Die hohe Lage des Weinbergs und der steinige Boden verleihen diesem Wein eine feine mineralische Note und kühle Eleganz.

Die Weine aus Fixin: Bereits 2014 hat man auf der Domaine Berthaut begonnen, zusammen mit einem Geologen die einzelnen Weinbergsparzellen von Fixin zu untersuchen. Man will die Typizität und vor allem die Charaktereigenschaften der einzelnen Parzellen besser verstehen, um drauf basierend Weinbergsarbeit und Vinifikation jeweils perfekt abzustimmen. Denn besonders bei den sogenannten Village-Weinbergen hat Fixin eine Menge zu bieten. Hier mischt sich kieshaltiger Boden mit Ton und feinem Kalk. Nicht umsonst war Fixin einmal ein klangvoller Name an der Côte de Nuits. Dr. Jules Lavalle lobte bereits 1855 in seiner Klassifizierung „Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or" die Langlebigkeit und Raffinesse dieser Weine und stellte sie auf eine Stufe mit den Nachbarn Gevrey-Chambertin.

Auf der Domaine Berthaut hat man es sich zur Aufgabe gemacht, diesem Renommee wieder gerecht zu werden. Hier einen Fixin besonders hervorzuheben fällt schwer, hat jeder von ihnen doch inzwischen seinen ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter. Ihren **2017er Fixin Village** hat Amélie sensibel aus drei verschiedenen Weinbergs-Parzellen zusammengestellt, welche Fixin einerseits perfekt repräsentieren und sich zudem wohltuend ergänzen. Für den Ausbau dieses Weines hat Amélie hier ausschließlich gebrauchte Barriques gewählt, um die für einen Fixin so typische saftige, dunkle Beerenfrucht

unverfälscht zu bewahren. Bereits in der Nase herrlich tief in seiner Frucht, Cassis und Pflaumen, unterlegt mit dem Duft von Waldboden. Herrlich dicht und fruchtbetont ist der Wein ebenfalls am Gaumen, die Tannine sind reif und schmiegen sich perfekt in die Frucht ein. Das Aromenspiel ist differenziert und reicht von dunklen Beeren bis hin zu edlen Gewürzen. „It will be hard to resist…“, schreibt William Kelley im The Wine Advocate und hat damit absolut recht. Bei so viel Charme und Klasse kann man bei diesem Preis kaum widerstehen.

Vier verschiedene Parzellen hat Amélie Berthaut in Fixin selektiert, um diese getrennt voneinander auszubauen. Es ist hier in erster Linie keine qualitative Selektion, sondern vielmehr eine charakterbedingte, denn jede dieser Lagen bringt einen Fixin mit ganz eigener Prägung hervor. Es sind Weinberge, die über ein besonderes Terroir verfügen. Während die meisten Fixin-Lagen vorwiegend über Ton und Lehm verfügen, durchzieht diese Weinberge eine dichte Kalksteinader. Sie verleiht diesen Weinen einen komplett anderen Charakter.

2017 Fixin „Les Crais“: Die Lage verfügt, wie der Name schon sagt, über viel Kalk. Im Gegensatz zum normalen Fixin ist der Les Crais deutlich von seiner Mineralik geprägt. Diese lässt ihn auf der einen Seite schlanker erscheinen, zugleich aber auch komplexer, raffinierter und fester in seiner Struktur. Die Parzelle verfügt sowohl über sehr alte als auch junge Reben. Die Assemblage beider beweist sich als goldrichtig. Die alten Reben verleihen dem Weine seine sinnlich barocke Frucht und Tiefe, die jungen Reben geben Frische, Feinduftigkeit und Finesse dazu. Ein hochfeiner Fixin mit Finesse und Länge, der sich nicht hinter den besten Gevrey-Chambertin verstecken muss. „A Fixin that does this appellation proud", schreibt Antinio Galloni und vergibt 91-93 Punkte.

2017 Fixin „Les Clos“: Der Boden im gesamten Weinberg ist rotbraun gefärbt, durchsetzt mit vielen Kieselsteinen und fossilen Kalkstein-Ablagerungen. Die Reben sind 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.

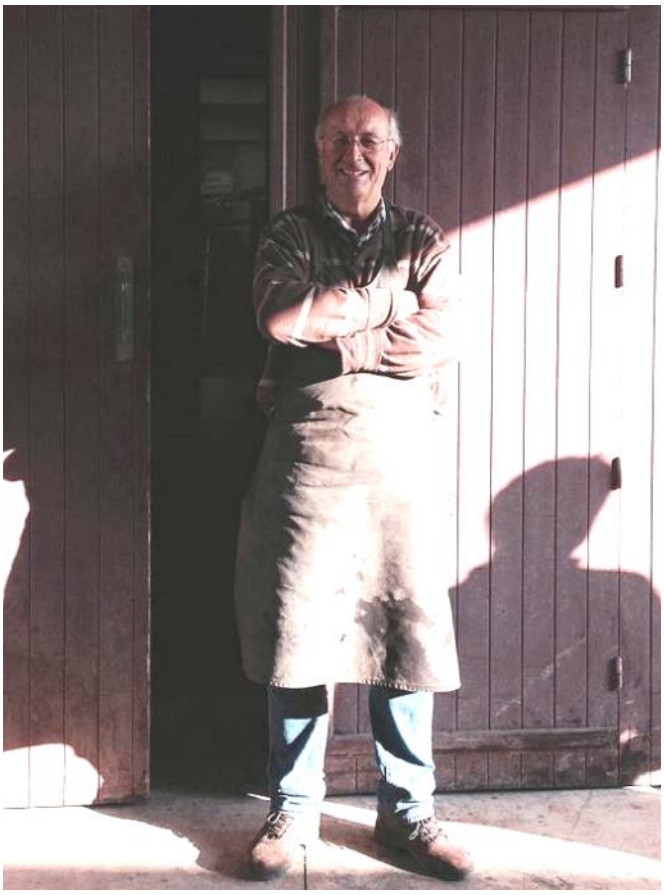
2017 Fixin „Combe Roy“: Die Lage Combe Roy liegt direkt unterhalb des 1er Cru Arvelets, sie bildet ein Rechteck innerhalb der Lage „Entre Deux Velles“ und ist doch ganz anders als diese, denn der Boden weist die gleiche Mineralik und die gleichen Steine auf wie 1er Cru „Les Arvelets“. Etwas tiefer gelegen ist hier die Mutterbodenauflage ein bisschen höher. Die Nase ist dunkel gefärbt, schwarze Kirschen und Cassis dominiere die Frucht, herbe Gewürze und feine Graphitnoten verleihen dem Wein einen aristokratischen Touch. Dicht gewoben und vielschichtig ist die Textur, die Tannine sind präsent und zugleich fein und reif. Der kraftvolle, aristokratische Fixin.

2017 Fixin 1er Cru „Les Arvelets“: Es ist eine der nördlichsten 1er Cru-Lagen an der Côte d'Or und zudem mit bis zu 30% Steinen eine der felsigsten. Es ist nicht ungewöhnlich, hier große, völlig intakte versteinerte Muscheln zu entdecken. 2017 präsentiert sich der Les Arvelets konzentriert und barock, mit dunklen Waldbeeren, Holz, Gewürzen und erdigen Noten. Gleichwohl ist er differenziert und komplex.

Zwei Gevrey-Chambertin bietet Amélie Berthaut 2017. Der **2017er Gevrey-Chambertin** stammt von den Parzellen „La Burie“ und „Les Crais“. Beide Parzellen liegen unterhalb des Ortes. Von hier kommen besonders feine und in ihrer Textur elegante Pinot Noir. Bereits in der Nase herrlich edel und differenziert mit Noten von frischen Johannisbeeren, Kirschen, feinen erdigen Nuancen und herben Gewürzen. Es ist kein Powerwein, sondern vielmehr ein Gevrey-Chambertin mit Finesse und Anmut.

Die Parzelle **Gevrey-Chambertin „Clos des Chezeaux“** liegt oberhalb des Ortes, direkt unterhalb der Lage „Les Cazetièrs“. Von hier kommen die maskulinen, mineralisch festeren Gevrey -Chambertin, so auch dieser 2017er. In der Nase herrlich tief und konzentriert, mit viel Frucht aber gleichzeitig herben, steinigen Noten. In der Aromatik viel dunkle Herzkirsche, unterlegt mit noblen floralen Nuancen. Welchen der beiden Gevrey-Chambertin man bevorzug, den feinen und delikaten aus den Parzellen „La Burie“ und „Les Crais“ oder den maskulineren aus der Parzelle „Clos des Chezeaux“ ist letztendlich reine Geschmackssache.

Aus dem Erbe von Amélies Mutter Marie-Andrée Gerbet und ihrer Tante stammen die Weinberge aus Vosne-Romanée und Chambolle-Musigny. Der **2017 Vosne-Romnaée** stammt aus den beiden hervorragenden Lieut-Dit Parzellen „Les Reas“ und „La Rivière“. Die Appellation Vosne-Romanée steht nicht umsonst für die edelsten Burgunder überhaupt. Ungemein verführerisch ist bereits die Nase. Konzentriert, aber nicht zu laut, eben ganz fein differenziert. Frische Johannisbeeren und Kirschen, 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 besondere Klasse von Vosne-Romanée.



Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	Offerte
2017 Fixin Blanc "Champs des Charmes"	36,50 €	**31,00 €**
2017 Bourgogne "Les Prielles"	19,80 €	**16,80 €**
2017 Hautes Côte de Nuits	21,90 €	**18,50 €**
2017 Côtes de Nuits Villages	26,50 €	**22,50 €**
2017 Fixin	32,50 €	**27,50 €**
2017 Fixin "Les Clos"	36,50 €	**31,00 €**
2017 Fixin "Les Crais"	38,00 €	**32,50 €**
2017 Fixin "En Combe Roy"	45,00 €	**38,00 €**
2017 Fixin 1er Cru "Les Arvelets"	65,00 €	*** 55,00 €**
2017 Gevrey-Chambertin "Clos des Chezeaux"	49,80 €	**42,50 €**
2017 Gevrey-Chambertin (La Burie & Les Crais)	49,80 €	**42,50 €**
2017 Vosne-Romanée	63,00 €	**54,00 €**
2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Plantes"	89,00 €	*** 76,00 €**
2017 Clos Vougeot Grand Cru	175,00 €	*** 148,00 €**

Weine voller Eleganz und Finesse aus biodynamischem Anbau

DOMAINE ARLAUD

Burgund steht für feine, finessenreiche Weine! Die Weine von Arlaud stehen geradezu exemplarische für diese Aussage. Wer diese Weine das erste Mal verkostet, erlebt eine Klarheit und Feinheit, wie sie selbst in Burgund nur selten anzutreffen ist. Bertille und Cyprien Arlaud verzichten bei ihren Weinen auf jegliche Schminke. Kein erkennbares Holz, keine üppige Frucht, in ihrer Jugend 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 drei bis fünf 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. Hochkomplex und fein gewoben ist dann ihre Textur.

2017 ist ein Jahrgang, mit dem Cyprien Arlaud absolut glücklich ist. Der Witterungsverlauf hat ihn als biodynamisch Arbeitenden nicht so gefordert wie 2016. Ein wichtiger Schlüssel war 2017 für ihn, die Erträge sinnvoll zu reduzieren. Nach dem extrem ertragsarmen Jahrgang 2016 neigten die Reben 2017 naturgemäß zu höheren Erträgen. Diese zu regulieren und bei 37 hl/ha – und nicht höher – zu halten, erschien ihm wichtig, um letztendlich auch perfekt ausgereifte Trauben zu bekommen. Deshalb hat er 2017 zusätzlich zu einem kurzen Rebschnitt eine sogenannte „vendage vert“, eine grüne Vorlese im August vorgenommen. Am 6. September konnte Cyprien Arlaud mit der Lese beginnen. Die Trauben waren schön ausgereift, physiologisch reif und vor allem gesund. Im Vergleich zu 2015 und 2016 hat Cyprien Arlaud den Anteil der Rappen während der Maischegärung etwas reduziert, um die feine Frucht des Jahrgangs 2017 herauszustellen. Auch der Anteil neuer Barriques wurde etwas reduziert.

Es gibt nur wenige Domainen, bei denen die Typizität der einzelnen Jahrgänge so klar und unterschiedlich zum Ausdruck kommt wie hier. Nach den kraftvollen 2015ern und mineralisch dichten 2016er präsentieren sich die 2017er edel und herrlich differenziert in ihrer Aromatik und Textur.

2017 Bourgogne „Roncevie“: Die Lage liegt im unteren Teil der Appellation Gevrey-Chambertin, ist jedoch nur als Bourgogne klassifiziert. Nicht Konzentration, sondern Feinheit ist die Stärke dieser Lage. Die Qualität ihres Terroirs ist unverkennbar, dieses bringt Cyprien Arlaud schön zum Ausdruck, indem er Jahr für Jahr eine der subtilsten Bourgogne hieraus

gewinnt. Schöne saftige Kirschfrucht, dicht, aber nicht zu konzentriert. Gewürze, erdige sowie dazu unverkennbar mineralische Noten und viel Charakter.

2017 Hautes Côtes de Nuits: Der Weinberg von Cyprien Arlaud liegt oberhalb von Vosne-Romanée in den Hautes Côtes de Nuits. Die Reben hier oben sind stolze 60 Jahre als, sie stehen auf einem besonders kargen und steinigen Terroir und sind in einer hohen Pflanzdichte von 12.000 Stöcken pro Hektar zudem niedrige erzogen. Anzumerken ist, dass Cyprien Arlaud auch bei diesen Parzellen alles, angefangen von der biodynamischen Weinbergsarbeit bis hin zur Vinifikation, auf gleiche Weise 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 Roncevie. Dieser hier ist tiefer in der Farbe, dunkle Waldbeeren, barock, dazu florale Nuancen. Vom Charakter her kühler, etwas fester und mit feinen Tanninen am Gaumen.

2017 Gevrey-Chambertin: Von den Parzellen Seuvrées und La Justice. Les Seuvrées verleiht dem Wein seine Eleganz, die Lage La Justice Kraft und Konzentration. 2017 ein absolut nobler Gevrey-Chambertin. Distinguiert und fein in seinen Aromen, eine kühle Kirschfrucht, Minze, etwas Holz und Gewürze. Am Gaumen herrlich nobel, fein gewoben in seiner Textur, mit einer schönen Konzentration und feinsten Tanninen.

2017 Morey-Saint-Denis: Von den Parzellen En Sevrey und Clos Solon. Kompakter in der Frucht als der Gevrey-Chambertin, auch am Gaumen mehr auf Konzentration gebaut. Cassis, eine feine Fruchtsüße, getrocknete Kräuter, etwas Schokolade. Nicht so verspielt wie der Gevrey-Chambertin, dafür tiefgründiger und konzentrierter.

2017 Chambolle-Musigny: Von den Parzellen Buissière, Les Herbues, Les Chardanes und Les Gammaires. Ein geradezu exemplarischer Chambolle-Musigny. Bereits in der Nase absolut nobel. Eine kühle Frucht, dicht gewoben in seinen Aromen, edle Gewürznoten. Subtil und seidig am Gaumen, die Tannine sind hochfein und pudrig. Ein herrlich attraktiver Chambolle-Musigny ganz auf der eleganten Seite.

2017 Vosne-Romanée: Wie bereits erwähnt konnte Cyprien Arlaud bereits vor einigen Jahren diese, einen halben Hektar große, Parzelle pachten. Unverkennbar ist die Klasse von Vosne-Romanée. Kühl und klar ist das Aromenspiel, am Gaumen dicht, komplex in seiner Textur, klar von seiner Mineralik geprägt, engmaschig und aristokratisch. Ein absolut edler Vosne-Romanée traditioneller Machart, gemacht für ein langes Leben.

2017 Morey-Saint Denis 1er Aux Cheseaux: Auf der Seite nach Gevrey-Chambertin gelegen grenzt „Aux Cheseaux“ 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.

2017 Morey-Saint Denis 1er Les Ruchots: Von 40 Jahre alten Reben, direkt unterhalb des Grand Cru Clos de Tart gelegen. Tief und konzentriert in der Nase, dunkle Waldbeeren, Gewürze und Waldboden. Mit viel Kraft und Struktur am Gaumen, barock und edel zugleich. Auch hier mit einer sinnlich reifen Frucht, viel Tiefe und einem langen Abgang. Bei all seiner Kraft perfekt ausgewogen, ein absolut aristokratischer Morey-Saint Denis.

2017 Chambolle-Musigny 1er "Noirots": Der verspielte, delikate Chambolle-Musigny. Hoch elegante Nase, pudrig fein und dicht ist die Frucht, am Gaumen sinnlich und absolut köstlich. Seidig in seiner Textur, mit einer ganz feinen Fruchtsüße im Kern und verspielten Gewürzaromen. Ein geradezu sinnlicher Chambolle-Musigny

2017 Chambolle-Musigny 1er "Sentiers": Der kraftvollere Chambolle-Musigny. Dicht und konzentriert in der Aromatik, dunkelbeerig in der Frucht. Am Gaumen geprägt von einer noblen Mineralik, feinkörnige Tannine kleiden den Gaumen aus. Die Textur ist nobel und engmaschig.

2017 Gevrey-Chambertin 1er "Combottes": Nicht umsonst genießt die Lage „Aux Combottes“ bei Burgunderliebhabern höchstes Ansehen. Sie ist eingerahmt von den beiden Grand Cru Lagen Latricières Chambertin und Clos de la Roche. Der 2016er „Aux Combottes“ von Arlaud besitzt die betörend feine Frucht feinster Gevreys, sie ist unterlegt mit feinen Kräuternoten, Minze und Veilchen. Am Gaumen tiefgründig, mit einer noblen Konzentration und komplexen Aromatik. Im Abgang getragen von einer steinig edlen Mineralik.

2017 Clos de la Roche Grand Cru: Der Clos de la Roche von Cyprien Arlaud gilt als einer der Feinsten dieser Lage. Die Grand Cru-Lage verfügt über eine in sich unterschiedliche Bodenformation. Im Mittelteil der Lage dominiert ein felsiger Untergrund, die Parzellen nahe der Gemeinde Gevrey-Chambertin, wo die Familie Arlaud ihren Weinberg hat, ist etwas tiefgründiger, was einen etwas femininieren Clos de la Roche-Typ hervorbringt. 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. In der Nase ist das Aroma von Heidelbeeren mit sinnlich herben Gewürzen und feinsten Röstaromen unterlegt. Am Gaumen ganz auf Eleganz ausgelegt, nobel und tief in seiner Aromatik, fest und verspielt im Abgang. Der 2017er Clos Saint Denis Grand Cru und der 2017er Bonnes Mares Grand Cru sind nur stark limitiert verfügbar, bitte kontaktieren Sie uns dafür persönlich.

2017 Bourgogne "Roncevie"	22,00 €	**18,50 €**
6er karton 2017 Bourgogne "Roncevie"	132,00 €	**105,00 €**
2017 Hautes Côte de Nuits	23,50 €	**19,80 €**
2017 Gevrey-Chambertin	52,00 €	**44,00 €**
2017 Morey-Saint-Denis	52,00 €	**44,00 €**
2017 Chambolle-Musigny	58,00 €	**49,00 €**
2017 Vosne-Romanée	65,00 €	**55,00 €**
2017 Morey-Saint-Denis 1er Cru "Aux Cheseaux"	68,00 €	**57,00 €**
2017 Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Ruchots"	75,00 €	**65,00 €**
2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combottes"	89,00 €	**76,00 €**
2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Noirots"	76,00 €	**65,00 €**
2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Sentièrs"	86,00 €	**74,00 €**
2017 Clos de la Roche Grand Cru	160,00 €	*** 135,00 €**
2017 Clos Saint Denis Grand Cru	240,00 €	*** 205,00 €**
2017 Bones Mares Grand Cru	298,00 €	*** 260,00 €**

Weine geprägt von einem ganz eignen Stil

DOMAINE FOURRIER

Die Weine von Jean-Marie Fourrier zählen inzwischen zu den weltweit gesuchtesten Preziosen im Burgund. Seit dem Jahrgang 2001 arbeiten wir inzwischen mit Vicky und Jean-Marie Fourrier zusammen und dürfen uns deshalb über eine alljährliche Allokation freuen. Wir sind uns durchaus bewusst, dass diese Weine auf dem Sekundärmarkt inzwischen teurer gehandelt werden. Als direkter Importeur bieten wir unseren Stammkunden die Weine selbstverständlich zu den echten, fairen Preisen an, so wie wir sie direkt ab Domaine erhalten.

Gevrey-Chambertin 1er Cru „Combe aux Moines“: Die Lage Combe aux Moines nimmt eine Sonderstellung innerhalb der 1er Cru von Gevrey-Chambertin ein. Sie liegt unterhalb des Clos Saint Jacques und Cazetières und ist ein Ausläufer des Lavaut-Tals. Die Lage wurde vermutlich im 17. Jahrhundert von Benediktinermönchen in einem ehemaligen Steinbruch angelegt. Die Lage ist flacher als der benachbarte Cazetiers, komplett gen Osten ausgerichtet und extrem steinig. All das prägt den Stil der Weine, die stets mineralisch, schlank und etwas fester auftreten und deshalb mindesten fünf Jahre Flaschenreife benötigen. Bewusst sensibel geht Jean-Marie Fourrier mit diesem Terroir um, sucht die optimale Reife der Trauben und vinifiziert diese ganz bewusst besonders schonend. Ganz fein und verspielt in seiner Frucht präsentiert sich der Jahrgang 2016. Frische Himbeeren, Kräuter, mineralisch herbe Nuancen. Subtil und fein ist der Wein am Gaumen, die Frucht ist frisch, die Tannine sind herrlich feinkörnig. Lang, mineralisch und edel ist der Abgang. Auch 2016 sticht der Combe aux Moines auf Grund seiner prononcierten Mineralik und kühlen Finesse besonders heraus.

Morey-St-Denis "Clos Solon", Gevrey-Chambertin und Gevrey-Chambertin 1er Cru "Cherbaudes" sind bereits ausverkauft.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Gevrey-Chambertin 1er Cru "Combe aux Moines"	158,00 €	**138,00 €**

Bereits seit über 30 Jahren spitze

DOMAINE HUDELOT-NOELLAT

Die Domaine Hudelot-Noellat ist eine der renommiertesten Domainen an der gesamten Côte de Nuits mit bemerkenswertem Besitz in Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée und Chambolle-Musigny. Seit 1954 zeichnete sich Alain Hudelot für das Familienweingut verantwortlich. Mit dem Jahrgang 2008 hat er diese Aufgabe an seinen Enkel Charles Van Canneyt übergeben. Unter seiner Leitung sehen wir jetzt eine ganz beachtliche Steigerung in der Qualität der Weine.

Viel Arbeit hat Charles Van Canneyt inzwischen in die Weinberge investiert, dabei liegt sein besonderes Augenmerk hier auf einem natürlichen Gleichgewicht. Als „Lutte Raisonée" bezeichnet er seine Arbeit, was so viel bedeutet wie „so natürlich wie möglich". Es ist für ihn der Schritt in Richtung rein biologische Bewirtschaftung. Das beinhaltet eine natürliche Ertragsbegrenzung bereits beim Rebschnitt, zudem eine aufwendige Laub- und Bodenarbeit, um möglichst reife und gesunde Trauben zu ernten, die „Triage", also das Aussortieren während der Lese im Weinberg ist inzwischen rigoros. Die nachfolgenden Weine aus dem Jahrgang 2017 sind aktuell noch verfügbar.

2017 Chambolle-Musigny: Ein ganz wunderbarer Chambolle-Musigny, saftig und zugleich frisch in seiner Frucht, ganz sauber und klar, feine florale Noten von getrockneten Rosenblättern, frische Johannisbeeren, seidig und zart in seinen Tanninen. Perfekt balanciert und absolut edel.

„Deeper and more concentrated than its Chambolle counterpart, the **2017 Vosne-Romanée Village** offers up notes of wild berries, smoked meats, incense and dark chocolate. On the palate, it's medium to full-bodied with good depth and amplitude, balanced by bright acids and framed by supple tannins. This is a definite success." William Kelley – The Wine Advocate.

2017 Vougeot 1er Cru "Les Petits Vougeots": Auch 2017 wieder ein echter Geheimtipp für all diejenigen, die Burgunder mit einer starken Terroir-Prägung suchen. Die Parzelle „Les Petits Vougeot" ist umrahmt von noblen Nachbarn, zur Linken Clos Vougeot Grand Cru, oberhalb Musigny Grand Cru und zur Rechten Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Amoreuses". Die Hangneigung der Lage ist etwa flacher, weswegen die perfekte phenolische Reife hier immer erst etwas später vorhanden ist. Bereits in der Nase unverkennbar ist der Mix aus dunkler Beerenfrucht und mineralisch herben Noten. Am Gaumen eine kühle Blaubeerfrucht, sie ist unterlegt mit herb steinigen Nuancen, im Abgang viel Gripp und ein prononciertes, feinkörniges Tannin.

2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Murgers": „The 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers is also showing well, offering up notions of plums, candied peel, sweet spices, smoked meats and dark chocolate. On the palate, the wine is medium to full-bodied, satiny and elegant, with fine tannins that belie its Nuits-Saint-Georges identity and a sapid core of fruit. It's an expressive, supple Murgers that will offer a broad drinking window." William Kelley – The Wine Advocate.

"The **2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes"** is a real success, wafting from the glass with notes of raspberries, cherries, rose petals, dark spices and grilled squab. On the palate, it's medium to full-bodied, layered and concentrated, with satiny tannins, a succulent core of fruit and an elegant sense of effortlessness that exemplifies the vintage at its best, concluding with a long finish." William Kelley – The Wine Advocate.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	**Offerte**
2017 Chambolle-Musigny	56,00 €	**49,00 €**
2017 Vougeot 1er Cru "Les Petits Vougeots"	87,00 €	**79,00 €**
2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Murgers"	110,00 €	*** 95,00 €**
2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Charmes"	140,00 €	*** 128,00 €**

Jedes Jahr ein Stücken feiner, besser und charaktervoller

DOMAINE GEORGES NOELLAT

Maxime Cheurlin ist einer der Shooting Stars der letzten Jahre in Burgund. Bereits sein erster Jahrgang 2010 sorgte für Aufsehen. Ohne Zweifel besitzt Maxim Talent und nicht übersehen darf man, dass er auf ein einzigartiges Familienerbe zurückgreifen kann, auf beste Lagen in Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges, bestockt mit zum Teil sehr alten Reben. In den letzten Jahren hat sich hier viel getan. Maxime hat viel in die Weinbergsarbeit investiert und im Keller wurde eine Klimaanlage eingebaut, um die Gärung besser steuern zu können. All das wirkt sich inzwischen auf den Stil der Weine aus. Waren die ersten Jahrgänge gekennzeichnet von fruchtigen, kraftvollen Pinot Noir mit Holzprägung, so ist gerade bei den 2017ern jetzt schön zu erkennen, dass diese deutlich an Komplexität und Raffinesse dazugewonnen haben. Es sind die bis dato schönsten Weine, die wir bei Maxime Cheurlin verkostet haben. Das sieht unter anderem auch Allen Meadows so, der gleich sechs Weine in die Liste seiner "Sweet Spot Selections from the 2017 Vintage" aufgenommen hat und auch William Kelley von The Wine Advocate unterstreicht: „2017 appears to be a strong vintage for Cheurlin, it's worth noting that several of these cuvées were among the most backward wines I tasted in the Côte de Nuits."

2017 Bourgogne - Maxime Cheurlin kann bereits hier auf exzellente Parzellen zum Teil unterhalb von Vosne-Romanée zurückgreifen. Eine feinduftige Nase mit verschiedensten roten Beeren. Ganz charmant und fruchtbetont am Gaumen. Fein ausbalanciert, konzentriert, mit feinen Gewürznoten und einem köstlichen Finale. Ein wunderschöner Bourgogne edler Abstammung.

2017 Hautes Côtes de Nuits - Der Hautes Côtes de Nuits stammt von einem Weinberg oberhalb von Nuits-Saint-Georges in der Gemeinde Leully. Die südlich ausgerichtete Parzelle trägt den Namen „Champ des Allouettes", der Boden ist hier sehr reich an Kalkstein. Dichte Nase, reife, dunkle rote Beeren. Konzentrierter als der Bourgogne, barocker in seiner Statur, schön tief in seinem Aromenspiel. Viel Saft und Kraft, mit einem dichten Abgang und feinkörnigen Tanninen. Der männliche, dichte Bourgogne.

2017 Beaune 1er Cru "Les Tuvilains" - Ein tiefgründiger Beaune. Dunkle Waldbeeren, Graphit und feine florale Noten. Am Gaumen mit viel Charme, einer reifen Frucht, sinnlich im Trunk. Im Abgang abgerundet durch eine animierende Frische und feine Tannine.

2017 Gevrey-Chambertin "Aux Echezeaux" - Ein würziger Gevrey-Chambertin, die Nase mit viel Cassis, frischer gepflügter Erde und herben Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, mit viel dunkler Beerenfrucht, etwas Tabak und Leder. Fruchtbetont und rund, mit schönen Tanninen im Abgang.

Der **2017er Nuits-Saint-Georges** stammt von den Liets-Dits Parzellen Au Bas de Combe und Aux Barrières. Schöne, tiefgründige Nase. Schwarze Johannisbeeren, etwas Pflaume, frisch gepflügte Erde. Intensiv und zugleich elegant am Gaumen, das Ganze unterlegt mit einer noblen, leicht herben Mineralik. Ein klassischer Nuits-Saint-Georges.

Der **2017er Vosne-Romanée** stammt von vier verschiedenen Parzellen im Ort: Les Jacquines, Champs Perdrix, Hautes-Maizières und Les Vigneux. Feine Nase mit roten Beeren, schwarzer Tee, Veilchen und Sandelholz. Am Gaumen dicht gewoben, verspielt in seiner Aromatik, samtig in seiner Textur, raffiniert und lang am Gaumen. Ein Vosne-Romanée mit Kraft, Finesse und viel Tiefgang.

Die Lage **Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Au Cras"** verfügt, wie der Name bereits andeutet, über einen hohen Kalkanteil. Der 2017er hat eine opulente Nase mit viel Blaubeere, roten Früchten und feinen Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll, mit einem soliden Tanningerüst und einer deutlichen, mineralischen Komponente, die vom Kalk im Boden herrührt. Kraft und Finesse gehen hier perfekt miteinander einher. Ein perfekt fokussierter Nuits-Saint-Georges.

Im **2017er Nuits-Saint-Georges 1er Cru „Les Boudots"** schlagen zwei Herzen: das des Ortes Nuits-Saint-Georges mit seiner saftigen, frischen Frucht und das von Vosne-Romanée mit seiner tiefgründigen und edlen Art, denn der Weinberg grenzt direkt an die Lage Vosne-Romanée 1er Cru „Malconsorts". In der Frucht findet man reichlich dunkle Kirschen, aber auch Orangenschale und frische Kräuter. Am Gaumen mit viel Energie und Kraft, aber auch mineralisch herbe Komponenten. Im Vergleich zum „Au Cras" ist der „Les Boudots" auch 2017 wieder eher auf der barocken Seite.

Auf der feinen, edlen Seite ist auch der **2017er Vosne-Romanée 1er Cru „Les Chaumes“ -** In der Nase dicht in seiner Frucht, Veilchen, Brombeeren und asiatischer Tee. Am Gaumen verführerisch, herrlich aromatisch, dicht und tief, im Abgang zeigt der Wein viel Energie und Länge.

2016 Vosne-Romanée 1er Cru "Petits Monts" - Ganz tief und würzig in der Nase, dunkle Waldbeeren, Veilchen, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen dicht und vielschichtig, sehr klar und edel im Aromenspiel, mineralisch und lang im Abgang.

2017 Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts" - Aromen von Cassis, Brombeere, Orangenschale, und Waldboden. Am Gaumen sehr konzentriert mit einem tiefen Fruchtkern. Sehr vielschichtig und komplex. Ein großer „Les Beaux Monts“ ohne Wenn und Aber.

2016 Echezeaux Grand Cru: Die 100 Jahre alten Reben haben auch 2017 nur ein Barrique ergeben. Maxime Cheurlin hat in diesem Jahrgang den Anteil der ganzen Trauben mit Rappen leicht erhöht. Barock und dicht im Bukett, zugleich aber auch edel. In seiner Aromatik findet man dunkle rote Beeren, Gewürze, Veilchen und Tabak. Am Gaumen ganz dicht, tief und komplex. Ungemein kraftvoll und doch edel zugleich.

2016 Grands Echezeaux Grand Cru: Hochkomplexes Bukett mit Noten von Brombeeren, Pflaumen, Weihrauch, Rosenblättern und Tabak. Am Gaumen finden wir die große Komplexität und Aromenvielfalt, die man eben nur bei einem Grand Echezeaux findet. Lang, dicht und komplex im Abgang.

Offerte gültig bis 31. Dezember 2019	Listenpreis	Offerte
2017 Bourgogne	offen	offen
2017 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	offen	offen
2017 Côtes de Nuits Villages	offen	offen
2017 Gevrey-Chambertin "Aux Echezeaux"	offen	offen
2017 Beaune 1er Cru "Tuvilains"	offen	offen
2017 Nuits-Saint-Georges	offen	offen
2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Au Cras"	offen	offen
2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Aux Boudots"	offen	offen
2017 Vosne-Romanée	offen	offen
2017 Vosne-Romanée 1er Cru "Chaumes"	offen	offen
2017 Vosne-Romanée 1er Cru "Petits Monts"	offen	offen
2017 Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts"	offen	offen
2017 Chambolle-Musigny 1er Cru "Feuselottes"	offen	offen
2017 Echezeaux Grand Cru	offen	offen
2017 Grands Echezeaux Grand Cru	offen	offen

Burgund Offerte Jahrgang 2017

Die Offerten-Preise gelten bis zum 31.12.2019. Für alle Bestellungen, Lieferungen und Bezahlungen nach dem 31.12.2019 berechnen wir den Listenpreis.

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

Bestellungen
Ihre Bestellung nehmen wir gerne telefonisch, per Fax, per E-Mail oder auf unserer Website entgegen.

Verteilung & Zuteilung
Einige Weine sind auch in 2017 nur beschränkt verfügbar, wir haben diese einem * gekennzeichnet.

Versand
Ab einer Bestellmenge von € 150,-- liefern wir in Deutschland frei Haus. Bei Bestellungen unter € 150,-- beteiligen Sie sich innerhalb Deutschlands pauschal mit € 6,50 an Transport und Verpackung.

Versandkosten für die Lieferung ins EU-Ausland je Paket mit (maximal) 12 Flaschen:
Österreich: **8,50 € / Paket**
Belgien, Dänemark, Luxemburg, Niederlande: **12,90 €/Pak.**
Wir weisen darauf hin, dass wir Lieferungen innerhalb der EU ausschließlich gegen Vorkasse oder PayPal-Zahlungen ausliefern.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

VINISÜD Wein aus guten Händen

BESTELLSCHEIN

Konrad-Zuse-Straße 20 I 91052 Erlangen I Tel +49(9131) 27180 I Fax +49(9131) 27183 I info@vinisud.de I ww.vinisud.de

Bestellung per Fax +49 9131 / 27183

oder per Post an

VINISÜD

Konrad-Zuse-Straße 20

91052 Erlangen

Bestellschein

Burgund Offerte gültig bis 31.12.2019

Lieferung in Deutschland ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Ansonsten pauschal 6,50 € Versandkosten.

Versand ins EU Ausland auf Anfrage.

Nachname _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ & Ort _____

Unterschrift _____

Menge		Preis

Bestellungen unter:
VINISÜD I **Konrad-Zuse-Straße 20 I 91052 Erlangen**
Tel +49(9131) 27180 I Fax +49(9131) 27183 I info@vinisud.de I www.vinisud.de

Lieferung in Deutschland ab 150,00 € frei Haus. Ansonsten 6,50 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.