Burgund 2013

Die Auswahl der Gerstl Weinselektionen

Selbstverständlich kann jeder denken, was er will. Zum ersten Mal seit einigen Jahren geht es hier mit dem Jahrgang 2013 nicht in erster Linie darum, Weine einzulagern, auf welche man angewiesen ist, weil der Jahrgang gigantisch ist. Nein, 2013 ist weder 2010 noch 2012. Es geht auch nicht darum, Weine zu kaufen, weil der Euro massiv gesunken ist. Wer die Tarife des mengenmässig knappen Jahrgangs 2012 mit denjenigen des durch die schlechten Wetterbedingungen eingeschränkten Jahrgangs 2013 vergleicht, dürfte auch ganz schön enttäuscht werden. Dies, obwohl die Winzer ihre Preise nicht erhöht haben…

2013, von 1995 bis 2008…

Über den Jahrgang 2013 kann gesagt werden, dass sich dieser in einem völlig anderen Stil als seine vier Vorgänger ausdrückt. Kurz zusammengefasst, handelt es sich um eine subtile, quasi wissenschaftliche Kombination der Jahrgänge 2008 und 1995.

2013 und 2008, Das Zusammenspiel zwischen Holz und Säure

Von Anfang an wurde der Jahrgang 2008 unterschätzt. Die prägnante, ja sogar immer wieder aggressive Säure machte die Weine nicht unmittelbar verständlich. Sie übermittelten sogar den Eindruck, dass der Einsatz neuer Fässer unwichtig sei, die Säure würde sowieso die entsprechenden Merkmale des Holzes wie auffressen, damit nur noch Fleisch und Frucht in den Weinen bleibt.
Im Jahrgang 2013 ist diese bemerkenswerte Säure ebenfalls präsent, wobei sie meistens perfekt eingebunden ist. So zeigte es auch unsere Marathonverkostung Mitte März 2015 im Château du Clos de Vougeot. Vinifera-Mundi verkostete 150 Erzeugnisse an einem Tag, etwa 80% nur Premiers und Grands Crus (der Bericht folgt später im Juli) und wurde dadurch beeindruckt.

Pommard nach dem Hagelschauer vom 24. Juli 2013
Burgundy 2013 Prices Stabilize or Drop Amid Tight Supply ©Bloomberg

2013 ist aber auch das gerade Gegenteil von 2008. Wer von Anfang an zu viel neues Holz im Jahrgang 2013 einsetzte, wurde hart bestraft. Diese Weine werden dann Jahrzehnte brauchen, bis das Ganze einen Ausgleich findet. Im Jahr 2013 war es effektiv besonders empfehlenswert, mindestens zwei- bis dreijährige Fässer zu verwenden.

2013 und 1995, der gleiche Austrocknungseffekt im Abgang?

Der Vergleich zwischen den Jahrgängen 2013 und 1995 findet eine einfache Erklärung, welche wir unserem guten Freund Philipp Binaghi zu verdanken haben.

Nach dem Jahr 1994, welches die Weinbauern strapaziert hat, wobei sie damals noch nicht so genau wussten, wie schlechte Wetterbedingungen doch gemeistert werden können, verwöhnte 1995 insbesondere die Winzer, die Wein produzierten, wie sie es in der Schule gelernt haben: Gegen kaltes Wetter ist nichts zu unternehmen, gegen resultierende Coulure, dt. Verrieselung, ist dies und das zu tun, gegen brühende Hitze im Sommer helfen die Blätter der Rebstöcke, usw. Das Ergebnis? 1995 gilt heute als relativ gelungen, wobei sich die Rotweine erst jetzt richtig öffnen. 1995 ist kein Jahrgang, den man jung trinkt.

Unser erwähnter Freund stellt sich eine Kernfrage über 2013 genauso wie 1995: Was begründet eine gewisse Austrocknung im Abgang der Weine? Obwohl beide Jahrgänge eigentlich wenige Gemeinsamkeiten teilen, lässt sich dieser trockene Abgang bei verschiedenen Erzeugnissen des Jahrgangs 2013 erkennen. Die Winzer, welche nicht biodynamisch arbeiten, haben ihre Weinberge bis zu 13, ja sogar 15mal chemisch behandelt, um die Krankheiten zu bekämpfen… Dies bleibt selbstverständlich nicht unbemerkt.

Das Château de la Tour im März 2015

Muss man 2013 kaufen?

Wir hatten den Jahrgang 2012 zum ungebremsten Kauf empfohlen. In unseren verschiedenen, entsprechenden Berichten haben wir auch geschrieben, dass der Preis dabei keine Rolle spielt. Nach dem Absturz des Euros haben gewisse Schweizer Händler die Preise angepasst. Sogar für diesen hoch gepriesenen Jahrgang 2012!

Was den Jahrgang 2013 anbelangt, ist er für alle eingefleischten Liebhaber der grossartigen Burgunder Erzeugnisse ebenfalls unverzichtbar. Liebhaber solcher Weine, welche den Charakter bzw. das Format der Climats hervorragend zur Geltung bringen, wo sich die Rebstöcke befinden, wären besonders ungeschickt, auf 2013 zu verzichten. 2013 erzählt uns eine Geschichte, diejenige der Terroirs. und der Climats. Wer die Namen Les Suchots und Malconsorts kennt, ohne sie jedoch unterscheiden zu können, soll Weine aus Vosne-Romanée und insbesondere aus diesen zwei hervorragenden Climats verkosten. Dann wird alles klar. Die 2013er stellen sich als Antithesen, ja im philosophischen Sinn, der 2009er.

Last but not least sagte mir Philippe Pacalet, mit dem ich mich am 5. Juni 2015 unterhalten konnte, dass sein Vater viele Ähnlichkeiten zwischen 2013 und 1945 fände. Seinerseits sagte mir unser guter Freund Bill Nanson, Burgundy-Report, im Rahmen der Verkostung „Chablis Grands Crus“ aus unserer Reihe „Burgundy Excellence Wine Tasting“, dass sich die Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 in den letzten Monaten unglaublich vorteilhaft entwickelt haben. Dennoch bitten wir um Sorgfalt, was das Holz anbelangt. Wir haben es ein paar Zeilen früher bereits geschrieben.

Die Veranstaltung

©Domaine Leflaive, New York Times

Vor der Veranstaltung konnte bereits behauptet werden, dass sie in Erinnerung jedes einzelnen echten Burgunder Fans bleiben würde. Am Ostermontag verabschiedete sich eine Grande Dame des Weinbaus nach schwerer Krankheit. Innerhalb der letzten 25 Jahre, während welcher sie die gleichnamige Domaine führte, prägte sie die Weinwelt massgebend. Nicht nur aufgrund ihrer unerschütterlichen und uneingeschränkten Verpflichtung gegenüber der Biodynamie. Nun ist sie leider nicht mehr unter uns. Anne Leflaive wird aber immer diese Ikone des modernen, naturbewussten Weinbaus bleiben, während die meisten Weinbauern weiter Chemie und ungesunde Produkte verwenden.

Im Rahmen der Veranstaltung haben wir in erster Linie die Rotweine und die Erzeugnisse der anwesenden Winzer verkostet. Immer wieder beklagen sich die einen und die anderen über den schlecht gewählten Zeitpunkt des Anlasses. Dieser findet jeweils zu einer Zeit statt, in welchem sehr viel im Weinberg passieren kann. Die Blüte und der Fruchtansatz erfolgen gerade dann und wichtige Entscheidungen müssen jeweils getroffen werden. Die Weine, welche dann präsentiert werden, können zwar bestellt werden, die Lieferung erfolgt erst später. Die Abwesenheit verschiedener Winzerinnen und Winzer ist deshalb durchaus nachvollziehbar.

Domaine Roger Belland

Julie Belland konnte an der Veranstaltung nicht teilnehmen. Die Domaine produziert mit dem Criots-Bâtard-Montrachet, welchen wir eigentlich nur zweimal verkostet haben, und dem Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Pitois in beiden Farben, drei grossartige Weine. Es handelt sich unseres Erachtens neben Françoise und Bruno Clair um das beste Weingut in der verkannten Appellation Santenay, welche deutlich mehr Aufmerksamkeit verdient, als es immer noch der Fall ist. Wir haben bisher die anderen Erzeugnisse, u.a. die Volnay und Pommard, von Roger Belland noch nie verkostet.

Santenay 1er Cru Beauregard 2013

Dieser Wein, der 30.- kostet, wurde nicht verkostet.

Santenay 1er Cru Beauregard 2013

Entspannte Nase, welche ihre Komplexität versteckt. Elegante, filigrane und reintönige Noten ausgereifter Beeren auf einer floralen Grundlage. Sehr frisch und köstlich. Geschmackvoller, vollmundiger Gaumen mit wiederum dieser tollen, vielversprechenden Frucht. Harmonisch und hedonistisch. 2013 ist ein ganz grosser Jahrgang für dieses Climat. Ein Muss. **17.5/20**. Ist es eventuell sogar der beste rote Beauregard von Belland seit 2005?

Dieser Wein kostet 30.00.

Santenay Charmes 2013

Ein toller, gastronomischer Wein, der viel Anklang auf den besten Tischen bekommen wird. Deshalb auch für private Konsumenten durchaus empfehlenswert.
Reintönige, feinziselierte, offene und relativ tiefe Nase, welche nach feinen, schwarzen Beeren und Kirschen riecht. Der strukturierte und doch durchaus bekömmliche Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, es ist einfach köstlich und dürfte im Rahmen eines schönen Abends zwischen guten Freunden viel Spass bereiten. **17/20**.

Dieser Wein kostet 25.-.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot-Clos Pitois Monopole 2013

Die Referenz im Portfolio der roten Weine der Domaine. Wow, das macht Spass und erweckt alle Sinne. Breit offen, unkompliziert, einladend und frisch. Moderate Komplexität, dafür ein authentischer Charmeur. Aufpassen, es ist kein Blender! Schwarze Johannisbeeren, erdige Noten, Kräuter und florale Akzente. Das Holz ist bereits sehr gut eingebunden und lässt Likörnoten in der zweiten Nase zum Vorschein kommen. Guter, frischer und geschmackvoller Gaumen, dessen Kühle mich an die Erzeugnisse der Côte de Beaune der Brüder Rossignol erinnert. Aus irgendeinem mir noch unklaren Grund kommt mir aber der Abgang leicht austrocknend vor. Warten. **17.5/20**, das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden, vorausgesetzt, dass sich das Finale besänftigt.

Dieser Wein kostet 44.-.

Domaine Decelle-Villa

Die Freundschaft zwischen Pierre-Jean Villa (Côte-Rôtie, Condrieu, Saint Joseph) und Olivier Decelle (Château Jean Faure, Mas Amiel) erinnert an diejenige zwischen Michel Tardieu und Dominique Laurent. Unseres Erachtens jedoch ohne bisher an deren Niveau gelangt zu sein.

Bourgogne Chardonnay 2013

Unkompliziert, dafür einfach köstlich mineralisch. Gerade die Art von Wein, welchen man immer wieder entkorkt, um die Sinne zu erwecken. **17/20**.

Dieser Wein kostet 22.-.

Puligny-Montrachet Les Nosroyes 2013

Eine tolle Überraschung. Ein Villages auf 1er Cru Niveau. Mineralische und subtil fruchtige Nase, komplex, frisch und sinnlich, kein Blender, sondern ein Erzeugnis mit Charakter und aromatischer Ehrlichkeit. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Grosse Kultur, reintönig und frisch, fein gegliedert und samtig. Tanzt von der ersten Nase bis zum Abgang wie eine russische Ballettmaus. Eigentlich unwiderstehlich. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 60.-.

Meursault 1er Cru Poruzots 2013

Dichtes, präzises, mineralisches Bouquet, welches sich nicht sofort öffnet. Es gibt ein erfreuliches Potential in diesem finessenreichen Bouquet. Ebenfalls vielversprechender, harmonischer Gaumen, , mit einer tollen, sehr gut eingebundenen Säure ausgestattet. Entweder jetzt oder erst in 10 Jahren entkorken. **17+/20**.

Dieser Wein kostet 68.-.

Beaune 1er Cru Les Teurons 2013

Wirkt, als ob er vorzeitig altern würde, obwohl die Nase auch eine angenehme, süsse Frucht bietet. Schlank und eher subtil. Dafür wirkt der Gaumen harmonisch und geschmackvoll. Runder, saftiger Abgang. Man erwartet mehr von einem Teurons. **16/20**.

Dieser Wein kostet 60.-

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Gollardes 2013

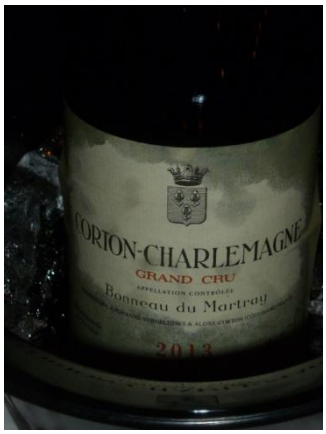
Keine Bewertung, ich gebe es zu, ich habe den Sinn dieses Weins nicht verstanden. Les Gollardes ist auch kein Climat, welches mir bisher, im Gegensatz zu Les Jarrons, La Dominode, Les Serpentières, Les Marconnets, Les Narbantons, usw., besonders aufgefallen ist.

Dieser Wein kostet 32.-

Domaine Bonneau du Martray

Die schlechthin unverzichtbare Adresse für die Erzeugnisse der Colline de Corton. Jahr für Jahr ist der Corton-Charlemagne ein fabelhafter Wein und der Corton holt seit etwa zehn Jahren qualitativ auf. Der 40 Minuten lange Hagelschauer des 23. Juli 2013 hat zum Verlust von 70% einer normalen Ernte geführt. Vom Jahrgang 2012 wurden 900 Flaschen Corton von einer Rebfläche von 1.5ha abgefüllt, wobei die Rebstöcke dieses Erzeugnisses deutlich weniger als ein Jahr später gelitten haben. Deshalb konnte der Wein nicht präsentiert werden. Jean-Charles Le Bault de la Morinière, der Regisseur der Domaine, hat an der Veranstaltung nicht teilgenommen.

Corton-Charlemagne Grand Cru 2013



Straff, extrem reintönig, unergründlich, präzis, also ein klassischer Charlemagne dieses Hauses. Diskrete Frucht und sich entfaltende Mineralität. Unbedingt warten, das Schwenken des Glases hilft nicht wirklich, mehr in der Nase zu gewinnen. Florale Noten lassen sich aber bereits erahnen. Das Holz übrigens auch, wobei wir uns diesbezüglich keine Sorgen machen. Erst im Gaumen enthüllen sich die beeindruckende Komplexität und die rassige Schmackhaftigkeit. Seidiger, weicher Gaumen mit wiederum den gleichen Charakteristiken wie im Bouquet, man kann sich kaum vorstellen, was für einen Kreuzweg dieser Wein durchgemacht hat. Ein Muss! **18.5/20**. Neal Martin bewertete im Dezember 2014 diesen Wein mit 90-92+/100.

Dieser Wein kostet 135.00.

Domaine Robert-Denogent

Jean-Jacques Robert und sein Sohn Nicolas verwöhnen seit vielen Jahren ihre Kundschaft mit ausgefeilten, cremigen Erzeugnissen, welche immer wieder durch ihre Komplexität richtig überzeugen. Man kann der Domaine eventuell vorwerfen, nicht ganz auf dem Niveau der Bret Brothers zu sein. Man kann ihr auch vorwerfen, Holz im grossen, generösen Stil einzusetzen, dies ändert nichts daran, dass die Weine aus dem dramatisch verkannten Anbaugebiet des Mâconnais unverzichtbar sind.
Wir haben die Weine nicht verkostet.

Domaine William Fèvre

Chablis Villages 2013

Ein entfesselter, kompromissloser Wein, welcher zwar kein klassischer Chablis ist, trotzdem noch Spass bereitet. Man erwartet eine tolle Mineralität, man stösst auf Zitrusfrüchte. Zum Glück nicht so extrem im Register wie der Chablis Vaudevey 1er Cru 2011, den wir am 1. Juni 2015 verkostet haben. Angenehm, sauber, aromatisch, easy-drinking, mit einem guten Körper ausgestattet. **16.75/20**.

Dieser Wein kostet 26.-

Chablis 1er Cru Vaulorent 2013

Ein 1er Cru, welcher gleich hinter dem Grand Cru Les Preuses liegt. Wenn er nie in einem Kataster abgegrenzt wurde, besteht er aus drei Lieux-dits und wurde 1275 zum ersten Mal, allerdings unter dem Namen „Vauz Lorenz“ erwähnt. Die Behauptung gilt schlechthin nicht, wie es die Karte beweist, dass Vaulorent kein Grand Cru ist, weil die Lage nicht im Dorf liegt.
Eine komplexe, breite und vielversprechende Nase fällt zunächst positiv auf. Die klassischen Kreidenoten der gelungenen Chablis sind selbstverständlich vorhanden, doch durch ein breites Spektrum weiterer Düfte

begleitet. Florale Akzente, weisse und gelbe Früchte,… Konzentrierter, wunderschön gezeichneter und finessenreicher Gaumen mit etwas Geradlinigkeit und Rasse. Athletischer Körper mit Tiefe und einer verführerischen Harmonie. **17.5/20**. Eine klare Einkaufspriorität.

Dieser Wein kostet 55.00.

Chablis Grand Cru Les Clos 2013

Kaufen und im Keller vergessen. Wer auch immer der Produzent ist. Das Climat Les Clos erstreckt sich auf 24.79ha, was einem Viertel der gesamten Appellation auf Stufe Grand Cru entspricht. Nicht zuletzt handelt es sich unbestritten um eines der besten Climats des Anbaugebietes.
Eine Nase einer beeindruckenden und subtilen Komplexität offenbart sich. Die Mineralität ist vielschichtig, gewisse Düfte erinnern sogar an das Meerwasser in frisch geöffneten, mittelgrossen Austern. Kaum zu glauben, dass der Jahrgang den Weingütern eine richtige Herausforderung gestellt hat. Grossartiges Zusammenspiel im Gaumen zwischen den mineralischen Komponenten und der raffinierten Frucht. Rasse und Schmelz, Kultur und Hedonismus, ein genialer Wein mit einem nicht weniger grossen Potential **18.5+/20**.

Dieser Wein kostet 102.00.

Domaine Guyon

Jean-Pierre Guyon und seine durchaus sympathische Lebensgefährtin Isabelle waren in Zürich. Beide bedauerten, nicht mehr Weine präsentieren zu können. Die Domaine wird seit 2001 offiziell biodynamisch geleitet. In einem anspruchsvollen Jahrgang wie 2013 hat es zu bis 60% Verlust im Weinberg geführt. Besonders gefallen hat uns die sehr intelligente Nutzung einer Mehrheit bereits verwendeter Fässer. Wir werden es bestimmt nie genug wiederholen, zu viel Holz war es in diesem Jahrgang besonders abzuraten. Die Domaine hat diese Hürde gemieden. Wir sind davon überzeugt, dass dieses Weingut in den nächsten Jahren den durchaus verdienten Erfolg erhalten wird.

Bourgogne 2013

Die klare Unterschrift von Jean-Pierre und Michel Guyon, welche dramatisch verkannt bleiben. Animierende Nase mit einer schönen, aromatischen Komposition zwischen reifen, roten Beeren und floralen Komponenten. Erweckt bereits die Sinne, wobei man ein wenig mehr bekommen möchte. Weicher, schmackhafter Gaumen mit einer guten, harmonischen Struktur und subtilen Holzwürze. Ein echter „Vin de copains“. **16.5/20**. Man kann ihn noch zwei bis vier Jahre im Keller ruhen lassen.

Dieser Wein kostet 25.-.

Savigny les Beaune 1er Cru Les Peuillets 2013

Jean-Pierre Guyon sagte mir, dieser Wein habe sich überhaupt nicht weiterentwickelt, seit er in Stahltank ausgebaut werde. Eine tolle Fruchtbombe mit Eleganz, Kultur, Finesse und Raffinement und einem verführerischen Touch. Man erwartet diesen Wein schlechthin nicht dort, wo er sich bewegt. In der Nase lassen sich weiter Düfte mineralischer Komponenten, aber auch florale Noten, u.a. Kletterpflanzen, erahnen. Reintönig und ausgefeilt, raffiniert und elegant, von der ersten Nase bis in den harmonischen, schlanken Gaumen. Würzige Akzente ergänzen die Aromen. Toller, anhaltender Abgang. Ein verführerischer Wein, dem wir gerne **17.25+/20** erteilen.

Dieser Wein kostet 46.-.

Vosne-Romanée 2013

Madame sans complexe, die zunächst mal die Heilige spielt. Nein, sie wird nicht in Versuchung verfallen, sie wird nichts von ihrem jungfräulichen Charme enthüllen… Bis schliesslich… Wow, diese verführerische,

tiefe, perfekt gezeichnete Nase, welche klar und eindeutig auf die kleine, weltweit renommierte Stadt hinweist. Das kann wirklich nur ein Vosne sein, ein Vosne in der vollen Pracht seiner Unschuld sein. Besonders reintönig, elegant, raffiniert, man vergisst sogar zu schreiben, nach was er riecht. Das spielt aber keine Rolle, dieser Wein ist eine tolle, unverzichtbare Überraschung mit einem vielversprechenden Potential. Konzentriert im Gaumen, der Vosne will noch nicht zu viel kommunizieren, zumindest nicht laut. Im Hintergrund lässt sich eine grossartige, reife und schlanke Frucht erkennen, das Ganze ist perfekt ausgereift, äusserst seidig. Bis zum Abgang. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 60.-.

Vosne-Romanée Les Charmes de Mazières 2013

Seit vielen Jahren einer unserer Lieblingsweine der Domaine. Die bereits schön vorhandene Komplexität wird sich im Verlauf der nächsten Jahre entfalten und zahlreiche Weinliebhaber überzeugen. Ein riesiges Potential lässt sich hervorragend wahrnehmen. Vielschichtige Nase mit verschiedenen Fruchtstufen. Im Stil einer Cremeschnitte. Samtiger, reintöniger Gaumen, wieder durchaus komplex und kräftig, doch auch besonders fein und subtil. Wird an Finesse, ja sogar an Rasse zulegen. Ein authentischer Vosne mit einem köstlichen, lang anhaltenden Abgang. **17.75/20**.

Dieser Wein kostet 90.-.

Domaine des Lambrays

Seit der Übernahme der Domaine durch die LVMH Gruppe strahlt Thierry Brouin wieder Freude aus. Wir werden die Gründe im Bericht über die Fachveranstaltung „Trilogie en Côte de Nuits“ kurz anschneiden.

Im Gespräch, welches Vinifera-Mundi Mitte März 2015 mit ihm im Rahmen der Fachveranstaltung „Trilogie en Côte de Nuits“ führen konnte, gab mir Thierry Brouin an, dass die Tarife nicht steigen würden. 2013 und 2014, welche wir verkosten konnten, würden genau gleich teuer sein wie 2012. Die Spekulation existiert aber, was auch den Preis des Jahrgangs 2012 schnell in die Höhe trieb. Aufpassen: Der Preis im Katalog von Gerstl stimmt nicht! Der Wein wird für 170.- statt 210.- angeboten.

Clos des Lambrays 2013

Dritte Verkostung dieses Erzeugnisses. Wieder mal ein ganz grosser Clos des Lambrays, welcher zum dritten Mal beeindruckt! Liebe auf dem ersten Blick, gerade das Gegenteil vom 2011er, welchen ich persönlich nicht ganz verstanden hatte. Es stimmt ja auch, dass nicht alle Musterflaschen, welche wir bisher verkosten durften, tadellos reif wirkten. Immer wieder kann gelesen werden, nicht zuletzt im Primeur-Angebot eines Konkurrenten von Gerstl, dass 2011 und 2013 viele Ähnlichkeiten haben sollen. Wir teilen diese Meinung nicht. Dafür sind wir immer öfter davon überzeugt, dass 2004 und 2011 einen dramatischen, gemeinsamen Nenner namens „Marienkäfer“ haben.

Grossartige Komplexität, Tiefgang, Saftigkeit, eine Nase, die sofort Beifall findet und noch mehr verspricht. Da ist wieder klar, was die Ganztraubengärung bringt. Obwohl die Nase noch nicht alles liefert, bietet sie eine Präzision, eine Vielschichtigkeit, eine Frische, welche selten bei entrappten Trauben zu finden sind. Es ist, als ob perfekt ausgereifte, rote und dunkle Beeren mit deren Blättern und Ranken vergoren worden wären. Harmonisch und konzentriert, reintönig und ausgefeilt, fein würzig. Einfach betörend. Und der Gaumen steht ihr in nichts nach. Es gibt Rasse und Kultur, man fragt sich rasch, ob LVMH in der Lage sein wird, Anweisungen zwecks der Erzielung eines noch grösseren Weins abzugeben. Die unterste Aromenschicht erinnert an den Boden des obersten Teils des 8.66ha grossen Weinbergs. Der Mergel bringt Schlankheit, Straffheit, Finesse und Mineralität. Beide anderen Bodentypen, der unterste enthält vor allem Lehm und der mittlere Kalk und Lehm, liefern die generöse, präzise, rassige und saftige Frucht. Wiederum sehr harmonisch und konzentriert, lebhaft und frisch, mit feinen Tanninen, süsslichen Komponenten und einer tollen Säure ausgestattet. Sehr klassisch und verführerisch, das Holz ist perfekt eingebunden und wird sich weiter mildern. Vielversprechender, lang anhaltender Abgang mit feinen Likörnoten

und einer subtilen Salzigkeit. Ein Muss. Auch zu diesem Preis! **18.5+/20**, dürfte in 10 bis 15 Jahren die 19/20 erreichen.

Dieser Wein kostet 170.-.

Domaine Leflaive

Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Ane 2013

So ein genialer Wein, dass man schnell seinen Preis vergisst und ein paar Flaschen erwirbt. Immer wieder gibt es böse Zungen, welche behaupten, dass Max Gerstl zu grosszügige Bewertungen erteilen würde. Seine Note von 19/20 für dieses Erzeugnis ist aber durchaus nachvollziehbar. Im Gespräch mit Antoine Lepetit de la Bigne, dem Geschäftsleiter der Domaine, bestätigte mir dieser, dass es sich da bestimmt um den besten Dos d'Ane handelt, welcher je vinifiziert wurde.

Grandiose, sinnliche und vielversprechende Nase mit einer Myriade mineralischer Noten und Düfte ausgereifter, gelber Früchte sowie voll aufgeblühter, weisser Blumen. Einfach unwiderstehlich ist diese tiefe, reintönige, präzise und aufblühende Nase. Der Gaumen steht ihr in nichts nach. Athletischer Gaumen mit einem ausgeprägten Sinn für Hedonismus, Geschmack und Finesse, bis es nicht mehr geht, Kraft und Schmelz, perfekt eingebundene Säure. Ein pures, schmackhaftes Erzeugnis. **18.5/20**. Neal Martin bewertete Dezember 2014 diesen Wein mit 88-90/100, Stephen Tanzer mit 89-91/100.

Dieser Wein kostet 115.00

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2013

Ob ich durch den Meursault geblendet wurde, ist eine berechtigte Frage. Denn Les Folatières schafft es nicht, so auszustrahlen. Das Bouquet bietet eine grosszügige, ja fast fette Frucht mit vielen gelben, darunter einigen exotischen Elementen sowie eine tolle Mineralität. Klar trägt diese Nase eine unnachahmliche Unterschrift, doch irgendwo übermittelt sie den Eindruck, dass dieser Wein nicht wesentlich älter als 10 Jahre werden kann. Straffer Antrunk. Dann ein vollmundiger, runder Gaumen mit viel Aromen und Geschmack. Prägnante Säure und überzeugender, mineralischer Abgang. **18/20**.

Dieser Wein kostet 160.00.

Bâtard-Montrachet Grand Cru 2013

Am 29. Dezember 2013, ja nach der Ernte, hatten wir anschliessend unseres Besuchs der Veranstaltung „Fête des Grands Vins de Bourgogne" folgendes über diesen Wein auf unserer News-Site geschrieben:
Fettes Bouquet mit klaren Zitronennoten, wachsende Komplexität mit etwas Holz, Heu und gelben Blumen. Wirkt aktuell üppig und noch nicht besonders ausgefeilt. Wir sind weit weg von der in diesem Stadium bereits extremen Präzision des Bâtard von Sauzet, doch begeistert dieser Wein auch, weil er seine natürliche Kompliziertheit der ersten Monate und Jahre bestätigt. Es gibt eine Breite und eine Tiefe in diesem Bouquet, welche auf das Beste hoffen lässt. Das Ganze wirkt erstaunlich reif und frisch. Der Körper ist selbstverständlich noch sehr jung und man kann sich auf die Verkostung von Gerstl Weinselektionen, welche im Juni 2015 stattfinden wird, freuen. Das Volumen ist ganz klar vorhanden, ohne jedoch so überschwänglich wie beim Clavoillon zu werden. Fett, Schmelz und Vollmundigkeit werden sich während des Ausbaus weiter entwickeln. Es gibt eine Klasse, welche sonst nur beim Sauzet wieder zu finden ist. Dieser Wein liefert bis zum Abgang ein riesiges Versprechen und die Bewertung könnte sehr hoch werden.

Sechs Monate später hat sich dieser Wein sehr vorteilhaft weiterentwickelt und alle unpräzisen oder „negativen" Aspekte, welche auf das äusserst junge Alter des Erzeugnisses zurückzuführen waren, sind inzwischen zum grössten Teil verschwunden. Dafür lässt sich die Säure schön spüren. Ein Monster, in welchen man sich verliebt. Im Keller reifen lassen, obwohl wir mit der Lagerfähigkeit der Weine der Domaine Leflaive nicht immer überzeugt sind. **19/20**.

Dieser Wein kostet 350.00.

Domaine Marquis d'Angerville

François Duvivier, der Regisseur der Domaine, der für die Weinberge und den Ausbau der Weine zuständig ist, und welchen wir Mitte November 2015 besuchen werden, hat nicht nur seine genialen und Jahr nach Jahr unverzichtbaren Volnay, sondern auch drei Erzeugnisse der im französischen Jura angesiedelten Domaine Pélican mitgebracht. Die letzten werden in einem spezifischen Bericht bewertet.

Volnay 1er Cru Fremiets 2013

Grossartiges Bouquet mit einer verführerischen Kombination floraler Komponenten, darunter Veilchen, und ausgereifter Frucht. Likörnoten lassen sich wahrnehmen. Straff, komplex, ehrlich, unkompliziert, dieser Wein bietet eine Einladung zur grandiosen Welt der Domaine d'Angerville. Köstlicher, samtiger Gaumen mi einer unnachahmlichen Unterschrift, da spricht Eleganz, da zeigt sich Rasse und eine unverwechselbare Reintönigkeit auf einer tollen, mineralischen Grundlage. Süssliche Akzente ergänzen den Stoff. Wenn die Komplexität im Gaumen nicht so ausgeprägt ist, erweist sich das Erzeugnis als besonders frisch und ausgewogen. Kaufen! **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 90.00.

Volnay 1er Cru Les Champans 2013

Dieser Wein will noch nicht kommunizieren. Nichts Beunruhigendes in Anbetracht der beeindruckenden Lagerfähigkeit der Weine dieser Lage. Die Nase zeigt sich einfach dicht, konzentriert, reintönig und straff. Beeindruckende Komplexität. Wir wetten aber, dass sich die genauen Düfte erst in 15 Jahren erkennen lassen werden. Aktuell lassen sich trotzdem schwarze Kirschen und eine tolle Mineralität wahrnehmen. Komplexer, präziser und besonders frischer Gaumen. Grossartige, ja sogar edle Saftigkeit, samtige Tannine, tragende Säure. Lang anhaltender, subtiler Abgang. Unbedingt warten. **18+/20**.

Dieser Wein kostet 118.00.

Volnay 1er Cru Clos des Ducs Monopole 2013

Strahlende Komplexität, ein richtiges Spektakel bietet sich da im Glas an. Was für eine Aromatik, was für eine tiefsinnige Frische! Saftige, rote und schwarze Früchte, vielschichtige, florale Komponenten mit u.a. Veilchen, feine Holzwürze,… Die Mineralität des Climats liefert eine ausserordentliche Finesse und verleiht dem Wein eine nicht weniger grosse Präzision. Betörender Gaumen. Reintönig, seidig, frisch und druckvoll, so zeigt sich der Gaumen. Breiter und kräftiger Abgang. Mindestens 15 Jahre lang im Keller vergessen. Dürfte sogar zulegen. **18.5+/20**.

Dieser Wein kostet 170.00.

Domaine Marc Morey & Fils

Wir haben die Weine der Domaine Marc Morey nicht verkostet. Sabine Mollard, die Geschäftsleiterin, war an der Veranstaltung, wie viele andere Winzerinnen und Winzer abwesend. Der Bourgogne blanc 2013, der Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes 2013 und der Chassagne-Montrachet 1er Cru Virondot 2013 wurden ausgeschenkt. Allgemein sind unsere Lieblingserzeugnisse der Domaine die Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles, Les Caillerets und Morgeot sowie der unverzichtbare Bâtard-Montrachet.

In unserem Bericht „Die jungen Burgunder Talente 2014“ präsentierten wir das Weingut, da Sabine Mollard in der Kategorie „Côte de Beaune“ gewonnen hat. Im Bericht bewerteten wir ausserdem den Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2006, den Gerstl in seinem Burgunder 2013 Angebot für den Schnäppchenpreis von 29.- anbietet. Wir fügen an dieser Stelle gerne unsere Bewertung wieder hinzu:
Der Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2006 bietet eine vielleicht unerwartet komplexe Nase mit vielen, vielschichtigen Düften. Das geht in ziemlich viele Richtungen, wobei das Holz das Ganze wunderschön verbindet. Es gibt Rasse und Reintönigkeit in dieser grossen Nase. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Es ist ein reicher, üppiger und ausdrucksvoller Wein, welcher eigentlich seinen Platz in jedem Keller verdient. **17.5/20**.“

Domaine Thierry Mortet

Mitte November 2014 nahmen wir an der Fachpräsentation des Jahrgangs 2013 teil, welche die Winzer von Gevrey-Chambertin jedes Jahr organisieren. In unserem entsprechenden Bericht über die Grands Crus und die Villages-Weine der Gemeinde bewerteten wir zwei Erzeugnisse von Thierry Mortet, welche Gerstl vermarktet:
Der **Gevrey-Chambertin Villages** bietet zunächst ein unkompliziertes, geradliniges und potentiell animierendes Bouquet, während der Gaumen lebhaft und geschmeidig wirkt. Gute Säure. **16.75/20**. Der **Gevrey-Chambertin Vigne Belle 2013**, die Lage Vignes Belles liegt gerade unter dem 1er Cru La Petite Chapelle, zeigt sich deutlich offener als der einfache Villages, aber auch als andere Jahrgänge dieses Erzeugnisses. Tolle Frische im fruchtigen Bouquet roter Beeren. Florale Akzente und eine gute Mineralität (Feuerstein) ergänzen das Aromenbild. Frischer, geschmeidiger, aber auch anspruchsvoller Gaumen mit einer guten, stützenden Säure. Ein Muss in diesem Jahrgang. **17/20**.

Bourgogne Pinot Noir, Cuvée Les Charmes de Daix 2013

Generöse Frucht, frische Erdbeeren und rote Kirschen, etwas Himbeeren, tolle Würze und schwarze Noten, ob Teer oder Röstaromen. Hemmungslos, geradlinig und geschmackvoll. Das Holz ist perfekt eingebunden. Vollmundiger Gaumen ohne Ecken und Kanten, dafür mit einem anständigen Potential. Man kann heute, aber auch noch 10 Jahre lang problemlos geniessen. Geschmack und wieder Geschmack, der Rest spielt keine Rolle. **16.5/20**. Eine Priorität für jeden Tag. Dieser Wein kostet 26.-

Gevrey-Chambertin Villages 2013

Auch blind eindeutig als Gevrey-Chambertin zu erkennen. Zurückhaltende Nase mit einer tollen Mineralität im Vordergrund und einer reifen, süsslichen und eleganten Frucht im Hintergrund. Ein grosses Versprechen zeichnet sich ab. Köstlicher Gaumen mit viel Stoff, Harmonie, Aromen. Ich mag mich nicht daran erinnern, diesen Wein bereits auf diesem Niveau verkostet zu haben. Was allerdings auch für den genialen Vigne Belle gilt. Später wirken die Tannine würzig. Kräftiger, anhaltender Abgang mit Potential und feinen Gerbstoffen. Man kann erst in 3 bis 4 Jahren mit diesem Wein anfangen. **17/20**.

Dieser Wein kostet 49.-

Gevrey-Chambertin Villages Vigne belle 2013

Wir ergänzen unsere Bewertung von Mitte November 2014. Der Wein hat zugelegt und kann nun mit **17.5/20** bewertet werden. Es handelt sich in diesem Jahrgang ganz klar um eine Einkaufspriorität. Thierry Mortet bestätigt, dass er seit langem so einen genialen Vigne Belle nicht mehr produziert hat. Schwarze Brombeeren, dunkle und rote, ausgereifte Früchte, Rosendüfte im hedonistischen Bouquet. Gepflegter, geschliffener und sehr frischer Gaumen, seidige, aber auch konzentrierte Tannine, präsente Mineralität, vielversprechender, anhaltender Abgang. Ein rassiger Wein mit viel Stil und Raffinement.

Dieser Wein kostet 53.-

Chambolle-Musigny Villages 2013

Immer wieder erweist sich der Chambolle Villages von Thierry Mortet gelungener als seine Gevrey-Weine. Nicht aber in diesem Jahrgang und sowieso nicht wegen eines hypothetischen Mangels. Denn auch dieser Wein weiss zu überzeugen. In der Broschüre von Gerstl steht sogar, dass der Winzer gesagt habe, „den würde man am liebsten mit der Nase trinken“.
Zurückhaltende Nase, sehr präzis und reintönig, dürfte sich grossartig und komplex entwickeln. Das Potential ist ganz klar vorhanden. Was für ein Gaumen! Wieder diese Reintönigkeit, diese Präzision, zeigt sich aber auch finessenreich und raffiniert, schmackhaft und samtig. Die Komplexität erweist sich vielleicht nicht als grossartig, dieser Wein ist nicht darauf angewiesen. Der bereitet derart viel Spass, dass es jedem anspruchsvollen Weinfreak genügen dürfte. Toller Abgang mit der gleichen Stilistik wie der Vigne Belle. **17.25/20**.

Dieser Wein kostet 55.-

Domaine Sylvain Pataille

Der Bourgogne Blanc wurde nicht verkostet.
Sylvain Pataille sagte mir genauso wie andere Winzer bereits vor einigen Jahren, dass das jeweilige Datum der Veranstaltung unglücklich ausgewählt worden sei. Ende Mai, anfangs Juni geschieht immer extrem viel im Weinberg und es ist tatsächlich sehr umständlich für einen Winzer, nicht auf dem Weingut zu sein.

Marsannay rouge Villages 2013

Sehr angenehme Nase mit roten und schwarzen Beeren, erdigen Komponenten und süssliche, aber auch würzige Noten, welche zusammen verführen. Geschmackvoller, ausgewogenen und würziger Gaumen mit wiederum dieser generösen, sauberen Frucht sowie feingliedrigen Tanninen und einem leckeren, anhaltenden Abgang. Marsannay in bester Form! **16.75/20**.

Dieser Wein kostet 34.-

Marsannay Villages, Clos du Roy 2013

Ein Clos du Roy, wie man ihn besonders schätzt. Subtile, würzige Noten im ausgereiften, fruchtigen Bouquet. Volltraubengärung zu 80%, die Düfte lassen sich klar erkennen. Präzis, tief, aber auch introvertiert. Das Holz lässt sich wahrnehmen, wird sich aber im Verlauf der nächsten Jahre gut einbinden. Sylvain Pataille hat den Jahrgang und seine Hürden sehr gut gemeistert. Der Gaumen liefert aktuell eindeutig viel mehr. Geschmeidig, präzis, besonders konzentriert und nicht zuletzt sinnlich zeigt er sich. Gepflegt und frisch, mit viel Stoff ausgestattet. Perfekt eingebundene Säure. Anspruchsvolles, ziemlich kräftiges Finale. Ein klarer Erfolg. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 40.-

Marsannay Villages, Longerois 2013

Die Nase wirkt breiter und offener, doch auch verhalten. Das Holz ist wieder da. 100% Ganztraubengärung, dementsprechend unbedingt warten, bis sich die ganze Finesse und die Komplexität vollständig entfalten. Ansonsten kommen vor allem Beerenstrauchblätter zur Geltung. Auch, wenn sich auch rote und schwarze Beeren erahnen lassen. Tolles Versprechen. Geschmeidiger, generöser Gaumen, seidig/samtiger Stoff, reife Tannine, wieder eine erfreuliche Leistung von Sylvain Pataille. Wird zum gleichen Zeitpunkt wie der Clos du Roy auf dem Punkt sein. Langer Abgang. Purer Genuss, du pur plaisir! **17+/20**.

Dieser Wein kostet 40.-

Domaine Michèle & Patrice Rion

Wir empfehlen unseren Bericht über unseren Besuch der Domaine, während welchem wir u.a. alle Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 verkosten durften. Wir betrachten die Domaine Michèle & Patrice Rion als durchaus empfehlenswerten Insider-Tipp.
Im Rahmen der Veranstaltung von Gerstl wurden folgende Weine präsentiert.

Bourgogne Pinot Noir, Les Bons Bâtons 2013	**16.5/20**	27.-
Chambolle-Musigny Villages Les Cras 2013	**17.25+/20**	75.-
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2013	Heute **17.5/20**, Potential aber **18/20**	78.-
Nuits-Saint-Georges 1er cru Clos St-Marc 2013	**18.5/20**	80.-

Abgesehen vom einfachen Bourgogne, der sich an diesem Tag unter besonders unglücklichen Auspizien präsentierte, er roch ganz merkwürdig, wobei das Problem nicht auf eine einzige, sondern auf alle Flaschen zurückzuführen war, haben die drei anderen Erzeugnisse die sehr guten Eindrücke bestätigt, welche Mitte November 2014 gesammelt werden konnten. Le Cras wirkt aktuell ein wenig „brut de Cuve“ und wird bestimmt mindestens 10, vielleicht 12 Jahre brauchen, bevor er seinen ganzen Charakter zeigt. Komplexe bis komplizierte Nase, dafür ein sehr ausgewogener, samtiger Gaumen. Gegenüber der bereits erwähnten, früheren Verkostung haben sich köstliche Likörnoten im Abgang entwickelt. Ganz klar die gleiche Bewertung.
Les Charmes hat einen halben Punkt zugelegt, also **17.5/20** heute. Der Stil des Hauses lässt sich klar erkennen. Ein vielversprechender Erfolg. Der Clos Saint-Marc erweist sich ganz eindeutig als das unverzichtbare Erzeugnis, welches von Rion bei Gerstl erworben werden kann. Die Eindrücke von Mitte November 2014 bestätigen sich. Heute zeigt die Nase wenig Tiefe, diese wird sich im Verlauf der langen Jahre Lagerung entwickeln. **18.5/20**.

Patrice Rion Mitte November 2014

Domaine Tollot-Beaut

Nathalie Tollot konnte aus den gleichen, im vorliegenden Bericht bereits wiederholt angegebenen Gründen an der Veranstaltung nicht teilnehmen. Wir möchten auf die Bewertungen trotzdem nicht verzichten, die Domaine produziert seit mehreren Jahrgängen grossartige, charaktervolle Erzeugnisse, welche eine authentische Identität besitzen.

Savigny-les-Beaune Villages 2013

Sofort erkennbare Nase. Ein Wein mit der Handschrift von Nathalie Tollot. Genau das nötige Holz in einem sehr fruchtigen Bouquet mit reifen Düften nach roten und schwarzen Beeren sowie floralen Akzenten und einigen Likörnoten im Hintergrund. Hemmungsloser, geschmackvoller Gaumen mit einer tollen Frische und köstlichen Fruchtnoten. Vollmundige, feine Zusammenstellung mit einem kräftigen, vielversprechenden Abgang. **16.5+/20**. Man hat Mühe damit, sich vorzustellen, dass die Lagen der Gemeinde während des Hagelschauers Ende Juli 2013 zum grössten Teil vernichtet wurden.

Dieser Wein kostet 40.-

Aloxe-Corton 1er Cru Les Fournières 2013

Ausdruckvolle, ja sogar vordergründige Nase, welche aber noch nicht wirklich kommunizieren will. Blaue- und schwarze Beeren lassen sich trotzdem gut wahrnehmen. Es gibt eine Frische und eine Reintönigkeit in dieser Nase, welche nicht gleichgültig lässt. Im Hintergrund sind Veilchennoten sowie eine vielversprechende Holzwürze erkennbar. Dichter, für die Appellation klassischer Gaumen, kräftig und elegant, köstlich und wiederum vielversprechend. Lang anhaltender Abgang mit einem subtilen, salzigen Touch. Wieder ein Aloxe, welcher beweist, dass sich gewisse Corton-Produzenten mehr Mühe geben müssten, wenn sie nicht in den Schatten gestellt werden wollen. **17+/20**.

Dieser Wein kostet 52.-

Beaune-Grèves 1er Cru 2013

So oder so bleibt Grèves eine meiner Lieblingslagen in Beaune. Wenn zusätzlich der Jahrgang die Eigenschaften des Climats voll zur Geltung bringt, dann bereitet es noch mehr Spass. Wir vergessen auch nicht, dass sich die geniale Lage Vigne de l'Enfant Jésus mitten im Climat Grèves befindet.
Geradliniges, anspruchsvolles, tiefsinniges Bouquet, erinnert mich aus irgendeinem Grund an einen Flamenco-Tänzer. Schwarze Kirschen und Himbeeren, florale Komponenten in Hülle und Fülle, was auch auf die Ganztraubenvergärung zurückzuführen ist, ein Hauch südlicher Kräuter,... Diese Nase verführt. Runder, frischer, vollmundiger, harmonischer Gaumen, konzentriert und rassig mineralisch, vielversprechend. Feine Tannine, präzise Aromen, vielleicht noch nicht so komplex, dafür mit einem grossen Potential. Sehr schöner, leicht süsslicher Abgang. Kaufen und im Keller vergessen. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 55.-

Corton-Bressandes Grand Cru 2013

Mit so einer Nase kann dieser Wein bestimmt nicht von einer anderen Lage als Bressandes stammen. Präzises, komplexes, geschliffenes und edles Bouquet, welches fasziniert. In der Tat erweist er sich auch als besonders tief und je tiefer man geht, desto schwärzer werden die aromatischen Töne. Eine raffinierte Explosion vielschichtiger Düfte bietet sich da an. Sinnliche, florale Grundlage, auf welcher sich Kirschen, Pflaumen, Dörrpflaumen, Röstaromen, usw. überbieten. Das ist buchstäblich grosses Kino. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Alles ist Eleganz, Präzision, Frische, Reintönigkeit und wiederum Komplexität. Da spricht, wie bereits gesagt, das Terroir. Es ist grosse Klasse, wobei die feinen, prägnanten Tannine eine robuste Grundlage bilden. Einfach köstlich, ja sogar betörend. Raffinierter, lang anhaltender Abgang, welcher aktuell zwar anspruchsvoll, aber auch subtil salzig und süsslich wirkt. Ebenfalls kaufen und im Keller vergessen. Da sind wir definitiv bei einem stolzen Grand Cru. Ein Muss! **18.5/20**.

Dieser Wein kostet 98.-

Domaine Comte de Vogüé

Chambolle-Musigny Villages 2013

Wir finden diesen Wein Jahr für Jahr richtig gelungen. Doch bezahlt man hier die Etikette mehr als den Inhalt der Flasche. Zurückhaltende, tiefsinnige Nase, wobei die Grösse dieses Erzeugnisses heute klar im Gaumen wahrzunehmen ist. Schwarze Johannisbeeren und saftige, rote Kirschen, etwas florale Akzente, ein Hauch Holzwürze,… Man möchte mehr, man erwartet mehr, beruhigt sich, weil es bei dieser Domaine immer eine Frage der Zeit ist… Vollmundiger, finessenreicher Gaumen, etwas Anderes als ein Chambolle könnte es nicht sein. Köstlicher und relativ langanhaltender Abgang. **17/20**.

Dieser Wein kostet 145.-

Chambolle-Musigny 1er Cru 2013

Dieser Wein wird in 15 Jahren buchstäblich explodieren und sich ganz bestimmt als einer der besten Chambolle 1er Cru des Jahrgangs etablieren. Perfekt ausgereifte, rote Beeren, etwas Holz, wobei dieses gut eingebunden ist. Eine aktuell strenge Nase, aber eben wir gesagt… Köstlicher, rassiger, geschliffener Chambolle-Gaumen. Mehr auf der Finesse und der Eleganz als auf der Kraft und der Konzentration, wobei diese auch vorhanden sind. Rundum eine grossartige Mineralität, die Lage lässt sich erkennen. Die jungen, 25jährigen Rebstöcke der Lage Musigny liefern die Trauben dieses Erzeugnisses. Beeindruckender, süsslicher Abgang. Heute ein subtiler Verführer für introvertierte Hedonisten, in 15 Jahren ein bombastischer Wein für entfesselte, gutbetuchte Epikureer. **18/20**.

Dieser Wein kostet 240.-

Bonnes-Mares Grand Cru 2013

Von einem grandiosen Bonnes-Mares erwarte ich, buchstäblich überstrapaziert zu werden. Ich mag mich daran erinnern, dass ein Händler mich vor zwei Jahren fragte, was ich dem Bonnes-Mares 2010 von Olivier Bernstein vorzuwerfen hatte. Meine eindeutige Antwort, wobei dieser Wein unbestritten grossartig ist, lautete: Wenn ich ihn verkoste, weiss ich genau, wo er in 5, in 10, in 15 Jahren sein wird, wobei ich befürchte, dass er in 20 Jahren beginnt, sich ernsthaft zu verabschieden. Ein musterhafter Bonnes-Mares bleibt in den ersten 15 Jahren nicht nachvollziehbar, streng, anspruchsvoll und extrem tiefsinnig. Genauso wie dieses Erzeugnis vom Comte de Vogüé im Jahrgang 2013.

Der 2013er will im Gegensatz zu zahlreichen, früheren Jahrgängen kommunizieren. Falle oder nicht, er übermittelt eine reintönige, äusserst komplexe Myriade fruchtiger, vor allem schwarzer Komponenten sowie würziger Noten. Florale, welke Elemente sind ebenfalls vorhanden. Dann plötzlich wird der Vorhang geschlossen. Es bleibt nur noch ein Rätsel, eine Herausforderung, ein Schrei aus der Finsternis… Der Gaumen ist perfekt zusammengestellt, es ist wie ein architektonisches Wunder, man findet die Wörter nicht mehr, um die Gefühle zu beschreiben, welche da erwacht werden. Und doch findet man die Brombeergelee wieder, welche bereit im Bouquet vorhanden war. Unendlicher, süsslicher Abgang. Die Antithesis von Emil Cioran? **19+/20**.

Dieser Wein kostet 520.-

Autor: Jean François Guyard
30. Juni 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.