Domaine Buisson-Charles

Der Jahrgang 2015

Die Jahrgänge 1995 bis 2010 des Meursault 1er Cru Bouches-Chères

Wir haben Ende Mai 2014 die Domaine in einem Bericht präsentiert. Dieser bezog sich insbesondere auf eine Vertikalverkostung des Meursault 1er Cru Bouches Chères des Weinguts. Catherine Essa Buisson und Patrick Essa verwöhnen seit 2002 ihre Kundschaft mit grossartigen Erzeugnissen, welche den Charakter ihrer Terroirs ideal widerspiegeln. Allgemein erweisen sich die Weine als durchaus konzentriert und präzis, wobei die angestrebte Reintönigkeit mit einem starken Genussfaktor verbunden ist. Im Verlauf der Zeit führt dieser Stil dazu, dass das sehr sympathische Ehepaar eine Schlüsselrolle in der Gemeinde, in welcher der Betrieb angesiedelt ist, spielt. Diese Aura hat ihnen ermöglicht, feste Freundschaften in verschiedenen Anbaugebieten aufzubauen. Lokal betrachtet gibt es ihnen die Chance, privilegierte Beziehungen zu einigen der besten Produzenten zu pflegen und somit Trauben aus Chablis, aber auch aus Chassagne-Montrachet zu kaufen. Patrick Essa ist ausserdem für seine enzyklopädische Arbeit über seine Weinregion sehr bekannt geworden. Wer ausführliche Informationen über eine Appellation, ja über ein bestimmtes Climat erhalten möchte, wird auf dem Blog von Patrick sein Glück finden. Ausserhalb von Japan, welches seine sprachlichen Tücken hat, kennen wir nichts Vergleichbares. Wenn wir aber Patrick fragen, wann er sein Buch veröffentlichen wird, tönt es, als ob er sich nie mit der Frage beschäftigt hätte.

In der Höhle des Löwens

Vinifera-Mundi besuchte am 16. November 2016 die Domaine Buisson-Charles. Verkostet wurden die Weine des Jahrgangs 2015.

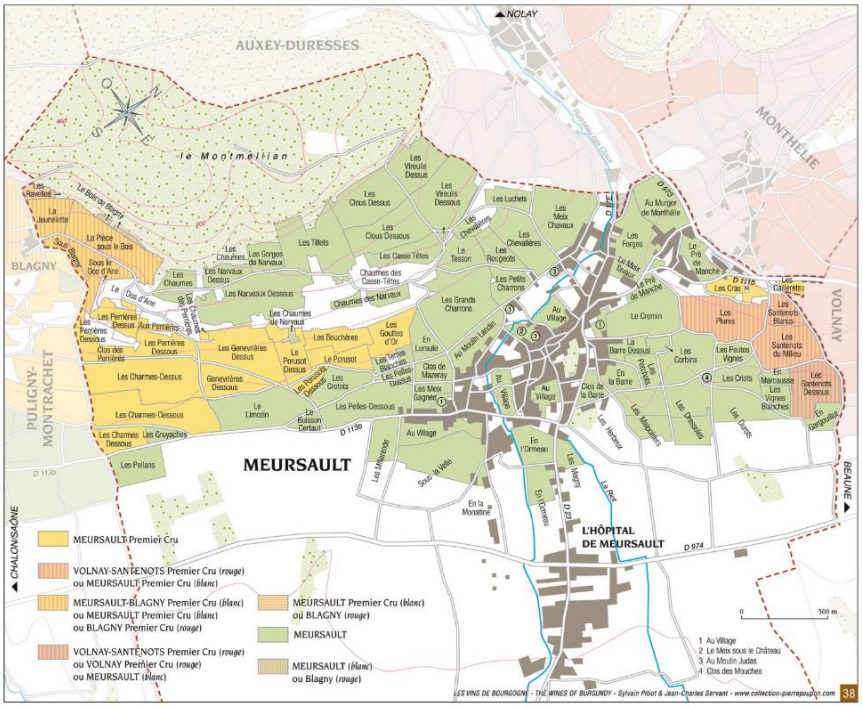
Der Jahrgang 2015

Wir haben bereits in anderen Berichten geschrieben, dass der Jahrgang durch die Götter gesegnet wurde. Wettermässig ist alles so gelaufen, wie es wohl nur ein einziges Mal in einem Winzerleben passiert. Im April ermöglichte die ideale Abwechslung zwischen moderaten Regenschauern und sonnigen Perioden eine kerngesunde Entwicklung des pflanzlichen Lebens. Die Blüte läuft tadellos, keine Krankheit ist festzustellen. Vom 23. Mai bis zur Ernte scheint die Sonne. Wenn die Rebstöcke wegen der Dürre leiden könnten, regnet es genau die nötige Wassermenge, damit der gesamte Zyklus nicht beeinträchtigt wird. Genauso wie im Jahr 2014 befürchten die Winzer ausschliesslich, dass eine Wetterkatastrophe eintritt. Genauso wie im vorherigen Jahr wird dies im 2015 nicht geschehen. Im Juli geht eine Hitzewelle durch, welche anfangs August durch 70mm Regenwasser beendet wird. Wiederum begeistert dies alle Produzenten. 2015 wird nicht 1976 sein. Schrittweise nimmt 2015 alle Eigenschaften eines grandiosen Jahrgangs an. Bis zur Ernte. Die Trauben der Rotweine wurden am 5. Und 6. September, diejenigen der Weissweine zwischen dem 6. und dem 14. des gleichen Monats geerntet.

Patrick Essa

Patrick Essa zeigt seine Begeisterung, dass er so einen Jahrgang überhaupt vinifizieren durfte. Der Gehalt an Weinsäure ist sehr hoch, derjenige an Säure (Apfelsäure) ist tief, die Schale der Trauben ist dick, was eine hohe Konzentration verspricht. Ausserdem ist keine Chaptalisation nötig. Essa sagt mir, jedem Jahrgang entspräche ein Wein. Die Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet sind in den beiden Jahren 2013 und 2014 in Topform gewesen, Chablis im 2014. 2015 sei ein Jahr für Meursault. Die Verkostung bestätigt diesen Eindruck.

Die Erträge seien ausserdem in Meursault besonders gut. Insgesamt produziert die Domaine 155 Barriques des Jahrgangs 2015. 2016 ist hingegen schlecht gelaufen. Es sind nur 115 Pièces. Jahr für Jahr werden 30% der Gesamtproduktion ab Hof verkauft. Die Domaine erzeugt 18 Crus, zu 75% Weisswein und zu 25% Rotwein. Vom Jahrgang 2015 werden 38'000 Flaschen abgefüllt.



Alle Karten ©Collection Pierre Poupon

Die Verkostung

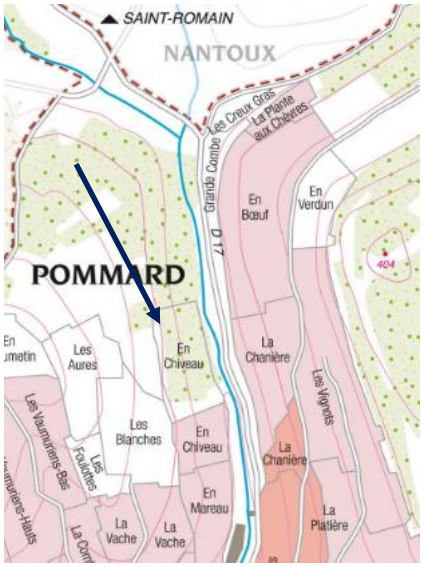
Die Weine wurden blind verkostet. Für die Verfechter des Mondkalenders war der 16. November ein Wurzeltag… Sie werden weiter unten in der Reihenfolge bewertet, in welcher sie ausgeschenkt wurden.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine Buisson-Charles bei VinsMotions sowie bei La Cave de Reve und in Deutschland bei La Vinothèque du Sommelier erhältlich.

Bourgogne Pinot Noir Hautes Coutures 2015, Côte d'Or

Dieser Wein ist aus einer Appellation Régionale. Ich habe gemeint, er könnte ein Volnay Villages sein…
Die Rebstöcke sind auf drei, insgesamt 1.1ha grossen Lieux-dits verteilt, Magny, Hautes bzw. Grandes Coutures und Petites bzw. Basses Coutures. Sie gehören alle drei zur Gemeinde Meursault und sind zwischen 45 und 65 Jahre alt.
Mit diesem Wein strebt es Patrick Essa an, die Qualität eines Villages, ja sogar eines 1er Cru zu erreichen. Die Trauben werden bei perfekter Reife manuell geerntet, im Weinberg auf einem Tisch sortiert und in Kistchen mit einer Kapazität von 15 Kg zur Kellerei transportiert. Der Ertrag liegt unter 40hl/ha. Die Domaine dürfte 15 bis 20 Pièces produzieren, bleibt aber absichtlich unter 16. Sie werden zu 70% entrappt. Anschliessend wird eine drei bis vier Wochen lange Maischegärung durchgeführt, wobei diese eine Woche bei kalter und zwei bei warmer Temperatur erfolgen. Dann steht eine 3 bis 5 Tage lange Fermentation an. Das Schlüsselwort lautet «Infusion». Die Tannine werden somit besonders sanft. Ausschliesslich der Most der ersten Presse wird dann vinifiziert. Der Ausbau des Weins erfolgt schliesslich in 30% neuem Holz, während die übrigen 70% in ein-, zwei- und dreijährigen Barriques ausgebaut werden. Last but not least ist es bemerkenswert, dass die Domaine den Namen der Weinregion «Côte d'Or» als Ursprungsbezeichnung benutzen darf.

Vielversprechende, aromatische Komplexität, dicht verwobene Düfte, Burlat-Kirschen und weitere, reife, rote und etwas dunkle Frucht, runde, harmonische und einladende Nase. Dichter, vollmundiger, samtiger Gaumen mit einem mineralischen Gerüst und einer knackigen Säure. Feingliedrige Tannine, ein elegant süsslicher Touch, sehr frisch, das Holz wirkt sehr gut eingebunden. Der Saft wirkt rund, ausgewogen, das Ganze wird sehr viel Spass bieten und dürfte sich in den nächsten 15 Jahren vorteilhaft weiterentwickeln. Patrick Essa spricht von 20 Jahren… **17.25/20** (90/100).



Pommard (Villages) En Chiveau 2015

Das Lieu-dit En Chiveau liegt auf dem Hang der «Rugiens» an einem Ort namens «Combe de Pommard», an der Strasse nach Saint-Romain und gegenüber La Chanière. Die Strasse trennt beide Lagen. Die Ausrichtung ist östlich/nordöstlich. Die Lage wird gegen den Wind geschützt, geniesst dafür eine sehr gute Sonnenbestrahlung, bleibt aber mild. Gemäss dem Referenzwerk «Climats et Lieux-dits des grands Vignobles de Bourgogne» könnte «Chiveau» aus dem Wort «Chive» aus dem Dialekt der Region von Pontalier abgeleitet werden. «Chive» bedeutet, dass der Boden steil ist. Was der Fall ist. Patrick Essa sagt, dass En Chiveau

eigentlich ein Teil der Lage En Mareau ist.Am Anfang des XX. Jahrhunderts gab es eine Wassermühle namens «Moulin Marreau» auf dieser sumpfigen Lage.

Die Domaine ist, sofern wir richtig informiert sind die einzige, welche einen Pommard En Chiveau vermarktet. Die Parzelle ist 0.25ha klein. Die Rebstöcke wurden 1984 angepflanzt, die erste Ernte fand 1988 statt. Im Jahr 2015 wurden 6 Pièces anstelle von üblicherweise 4 bis 5 produziert. Dafür gibt es eine einzige im 2016.

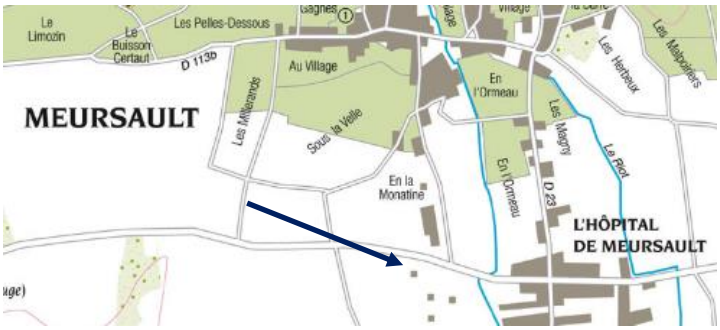
Zu 70% entrappt. Schöne Komplexität im tiefen, fruchtigen, aber auch sehr bodenständigen Bouquet. Ein charaktervoller Pommard profiliert sich. Viele reife Waldbeeren und mineralische Akzente in der ansprechenden Nase. Wie bereits erwähnt, sehr Pommard. Breiter, vollmundiger und harmonischer Gaumen, warmherziger als in anderen Jahren, die Mineralität des Terroirs kommt richtig zur Geltung, scharf und lebhaft. Finessenreiche, elegante Tannine, gute, aromatische Komplexität, es kommen mir sogar Noten von Blutorangen in den Sinn, schlanker, präsenter Körper. Für Liebhaber authentischer Weine der Appellation. **17/20** (89/100).

Volnay Santenots, 1er Cru, 2015

72-jährige Rebstöcke auf einer 0.35ha Parzelle, nicht weit entfernt von Les Caillerets. Der Ertrag beträgt etwa 30hl/ha. Im Jahr 2015 wurden vier Pièces produziert. 100% neues Holz, da der Jahrgang es sehr gut erträgt. Das Holz stammt aus dem Wald von Tronçais und die Küferei heisst Ermitage.

Ausserordentlich elegante, geschliffene und tiefgründige Nase, sehr frisch und expressiv, ausgewogen und einladend. Saftige Kirschen, schwarze Beeren, Pflaumen Gewürze, sehr gut eingebundenes Holz auf einer feinen, floralen Grundlage. Das Ganze wirkt rassig und vielversprechend. Vollmundige, konzentrierte, äusserst finessenreiche Tannine, perfekt eingebundene Säure, welche eine grosse Lagerfähigkeit verspricht. Rundum ein sehr frischer und köstlicher Wein und eine klare Einkaufsempfehlung. Könnte einmal abgefüllt **18/20** (93/100) erreichen.

Bourgogne Aligoté Sous Le Chemin 2015



©Collection Pierre Poupon

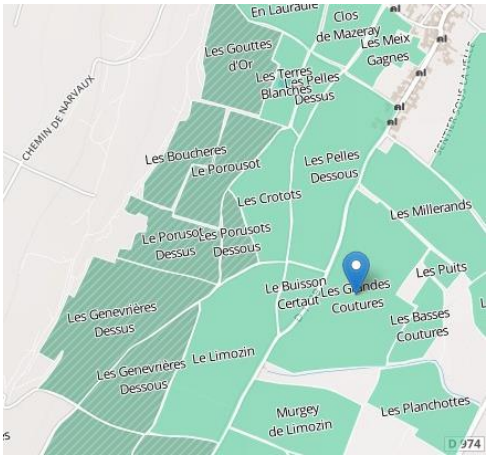
Es gibt Winzer, welche nichts dem Zufall überlassen. Auch, wenn es sich theoretisch um einen kleinen Wein handelt, beträgt die Dichte der Rebstöcke 11'000 per Hektar. «Sous le Chemin» ist ein Lieu-dit in Meursault. Die Rebstöcke wurden 1964 angepflanzt. Die Domaine darf aufgrund der Grösse der0.44ha Parzelle 18 Pièces produzieren, schränkt sich aber jeweils -wenn der Jahrgang es erlaubt- auf höchstens 12 ein. Der Wein wird in 8% neuem Holz, ansonsten in Stahltanks ausgebaut.

Sehr appetitliche Düfte nach Zitrus und weiteren Agrumen sowie einem Beet weisser und gelber Blumen strömen aus dem Glas aus. Erweckt die Sinne, gute Konzentration im Bouquet sowie im Gaumen, die 12.8% Alkohol sind sehr gut eingebunden, wirkt sehr natürlich bzw. Natur pur. Knackiger Gaumen mit einer guten Struktur, Stoff und einer erfrischenden Mineralität. Sehr gut vinifiziert, reintönig, unkompliziert, völlig auf den Genuss ausgerichtet. Erinnert mich aber durch seine Lagerfähigkeit an einen Aligoté von Benoit Ente. **17-17.5/20** (89-91/100).

Bourgogne-Chardonnay Hautes Coutures 2015

Die Rebstöcke befinden sich auf zwei Lieux-dits. Auf der Lage Les Grandes Coutures sind die Rebstöcke 40 Jahre alt, auf der Lage Les Basses Coutures genau 4 Jahre alt. Insgesamt wurde eine einzige Pièce des Jahrgangs 2015 produziert.

Verführerische Nase mit grünen Äpfeln, Agrumen, floralen Komponenten. Wieder ein Wein, bei welchem Patrick Essa Recht gehabt hat, den Namen des Lieu-dits nicht eingehalten zu haben. Es gibt effektiv viel mehr «Hautes» als «Grandes», also mehr «Edel» als «Breit» in diesem Bouquet. Feiner, reintöniger Gaumen mit viel Stoff, einer guten Konzentration und einer prägnanten Säure. Vielversprechend, dürfte sich sehr schön entwickeln. **17.25/20** (90/100). Nicht aus den Augen verlieren!



©Burg Map

Meursault (Village) Vieilles Vignes 2015

Die Rebstöcke sind zwischen 50 und 100 Jahre alt und auf insgesamt 2.3ha in verschiedenen Lieux-dits der Gemeinde verteilt. Die Domaine darf 20 Pièces dieses Weins produzieren, schränkt sich aber auf 12 ein. Die Fermentation der Trauben wurde mir grösster Sorgfalt, daher langsam durchgeführt. Der pH-Wert schwankt zwischen 3.06 und 3.07 und gilt als sehr tief.

13.7% Alkohol. Geradliniges, präzises, feinziseliertes Bouquet mit einer vielversprechenden Konzentration. Liefert aber aktuell noch nicht so viel von sich, Zitrusfrucht, weisse Früchte wie Pfirsiche und Birnen, florale und mineralische Komponenten lassen sich heute wahrnehmen. Präsenter, saftiger und reintöniger Gaumen, kräftig und zugleich finessenreich, vielversprechend, bestimmt ein grosser Erfolg in der gehobenen Gastronomie, wunderschön harmonisch, reintöniger, langanhaltender Abgang mit einem subtilen, salzigen Touch. **17.5+/20** (91+/100). Hätte eigentlich seinen Platz in einer Verkostung der besten Pinot Blanc des deutschsprachigen Raums.

Chablis 1er Cru Les Lys 2015

Wie machen gerne auf unseren im Februar 2015 veröffentlichten Bericht über Chablis aufmerksam. Das Climat befindet sich auf der rechten Seite des Flusses namens Serein, auf dem Hang von Vaillons und Les Lys. Die Lage ist oberhalb des Hangs gelegen. Der Traubenmost aus 40-jährigen Rebstöcke wird bei einem seriösen Winzer von Chablis gekauft. 1/6 der Produktion wird durch Schweizer Freunde von uns erworben.

Elegantes, ätherisches Bouquet, reintönig, präzis, mineralisch, bis es nicht mehr geht, vielversprechend und ein Muss für alle Chablis-Liebhaber. Zitrusfrucht, Meeresbrise, schön eingebundenes Holz, weisse Blumen sind einige der bereits wahrnehmbaren Düfte. Die Mineralität ist im Gaumen wieder sehr gut vorhanden, vollmundiger und sinnlicher Stoff, schön eingebundene Säure, das Ganze wirkt straff, anspruchsvoll, beansprucht aber auch eine weitere Reife. Langanhaltender Abgang mit einer feinen Salzigkeit. **17+/20** (89+/100).

Chablis Grand Cru Vaudésir 2015

Seit drei Jahren kauft Patrick Essa Trauben bei einem sehr guten Freund von ihm und durchaus empfehlenswerten Winzer aus Chablis.

Grossartige, aber nachvollziehbar zurückhaltende Nase mit einer vielversprechenden Komplexität. Exotische Früchte, weisse Birnen, Agrumen, nasser Stein sind ein paar Düfte, welche heute zur Geltung kommen. Von der ersten Nase bis zum Abgang sehr harmonisch und tiefsinnig, vollmundig und druckvoll, subtil umhüllende Salzigkeit, lebhaft, frisch, vielschichtig, braucht aber noch viel Zeit, um seine Flügel auszubreiten. Könnte einer der grössten Erfolge des Jahres auf der Domaine werden. **18+/20** (93+/100).

Meursault (Village) Les Tessons 2015

Patrick Essa erinnert uns daran, dass er das Lieu-dit als bestimmt die beste Lage aus der Gemeinde betrachtet. Was wir ihm gerne glauben, da dieser Wein Jahr für Jahr überzeugt und durchaus in der Lage ist, hohe Bewertungen zu erhalten. Die Parzelle der Domaine ist 0.4ha gross und die Rebstöcke wurden 1962 resp. 1969 angepflanzt. Im Jahrgang 2015 wurden sechs Pièces produziert.

Verhaltenes, elegantes und konzentriertes Bouquet. Finessenreiches Zusammenspiel zwischen den floralen und den mineralischen Düften, vielversprechend. Köstlicher und saftiger Gaumen, sehr harmonisch, rundum sehr frisch und rassig. Konzentriert und sehr präsent, präzis und mit einer sinnlichen Frucht ausgestattet. Feine Mineralität, gute unterstützende Säure. Langanhaltender Abgang. Das Versprechen eines grossartigen Weins ist klar vorhanden, warten wird aber nötig sein. Dieser Wein kommt mir noch besser vor als der 2014er, welchen wir mit **17.5+/20** bewertet haben. **18/20** (91+-93/100 wäre für einen weissen Village ein Novum, auch wenn Les Tessons viele 1er Crus übertrifft.

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2015

Eingekaufte Trauben. Die Rebstöcke sind 40 Jahre alt.

Verführerische und sinnliche Düfte exotischer Früchte mit schön eingebundenem Holz und einer mineralischen Grundlage. Dieser Wein dürfte sehr viel Genuss bieten. Was sich auch im straffen, finessenreichen, aber auch vollmundigen Gaumen bestätigt. Viel Stoff, entzückende Aromen ineinander verwobener, floraler Komponenten und reifer Frucht. Delikat würzig, präziser und geschmackvoller Stoff, sehr elegant und lang. Knackiger Abgang. Ein klarer Erfolg. **17.5-18/20** (91-93/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly 2015

Ein Schmuckstück. Das 1.56ha, nach Süden ausgerichtete Climat befindet sich gerade zwischen der gleichnamigen 1er Cru Lage und der Kultlage Chevalier-Montrachet. Der Boden ist besonders karg und steinig, was die grosse Mineralität der Weine der Lage erklärt. Patrick Essa gibt sich die nötige Mühe, um einen charaktervollen En Remilly zu produzieren. Die Fässer aus Tronçais-Holz, welche er bei der Küferei Saint-Martin kauft, kosten ihn €850.- das Stück. Insbesondere das Fassmodell «Grande Réserve», welches die Domaine für den En Remilly verwendet, stösst auf einen riesigen Erfolg. 80% der Gesamtproduktion wird exportiert.

Eingekaufte Trauben. Die Parzelle grenzt an diejenige des Chevalier-Montrachet, des renommierten Grands Crus. Der Ertrag beträgt, genauso wie für den vorherigen Wein, 45 bis 50hl/ha. Zwei Pièces wurden produziert.

Intensive, breite, komplexe Nase mit vielschichtigen Düften nach Zitrusfrucht, weissen Blumen und weiteren, floralen Komponenten, mineralischen Elementen, schön eingebundenem Holz, exotischen Früchten. Sehr harmonische und animierende Zusammenstellung, viel Klasse und Rasse. Die Mineralität im Gaumen wird durch die präzise und raffinierte Frucht ausgeglichen, vollmundig und geschmackvoll, elegant und wiederum sehr harmonisch, tiefgründig und breit, ein langanhaltender Wein, der imponieren dürfte. **17.75-18/20** (92-93/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2015

Eines unserer Lieblings-Climats in der Gemeinde. Die Lage ist 3.35ha klein und fünf Besitzer teilen sich die Fläche. Patrick Essa hat den Most für vier Pièces gekauft. Dieser kommt aus dem gleichen Weingut wie die beiden vorherigen Weine. Also eine durchaus empfehlenswerte für die Liebhaber, welche den Produzenten kennen.

Durchaus präzises, tiefgründiges und betörendes Bouquet mit vielen weissen Früchten wie Birnen, Pfirsichen, Äpfeln, vielleicht etwas Galamelone, Zitrus, Agrumen, milden Gewürzen… Und selbstverständlich eine grossartige Floralität sowie eine sehr gute Mineralität. Wirkt besonders raffiniert und ausgefeilt. Viel eleganter Stoff im dichten, fast üppigen Gaumen, rassige und finessenreiche Zusammenstellung, sehr gut eingebundenes Holz, perfekt integrierte Säure. Ein ganz grosses Versprechen und eine klare Einkaufsempfehlung. Auch in Anbetracht des wahrscheinlichen Preises. Dieses Erzeugnis hat immer ein hervorragendes Preis-/Qualitätsverhältnis geboten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Meursault 1er Cru Les Cras 2015

Leider habe ich sehr wenig über diesen Wein geschrieben. Das Climat ist 2.92ha gross, wobei die Domaine 0.22ha davon besitzt. Die Rebstöcke wurden 1955 angepflanzt und die Produktion erreicht vier Pièces.
Animierende Nase mit vielen Früchten, Grany Smith Äpfeln, Zitrus, aber auch feinen Gewürzen, elegantem Toasting, mineralische Komponenten. Schöne Kohäsion zwischen der Nase und dem Gaumen, prägnante Mineralität. Wird bestimmt ein paar Jahre beanspruchen, bevor er sich richtig offenbart. **17.5/20** (91/20).

Meursault 1er Cru Les Charmes 2015

Das Climat ist mit 31ha riesig, allerdings in drei Lagen aufgeteilt. Les Charmes-Dessus, wo die Domaine ihre 0.17ha kleine Parzelle hat, erstreckt sich auf 14.28ha. Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt und in der Lage Charmes-Dessus zu finden. Jahr hin oder her produziert die Domaine etwa 1'200 bis 1'500 Flaschen. 2015 ist der erste Jahrgang in eigener Regie, früher wurde die Parzelle gepachtet.

Wieder diese klassischen Düfte, welche die Meursaults dieses Jahr auszeichnen. Zitrus, Äpfel, Birnen, weisse Blumen. Die Nase ist wieder sehr präzis und reintönig, tiefgründig und raffiniert, harmonisch und bereits in diesem Stadium sehr einladend. Konzentrierter und kräftiger Gaumen, sehr viel Stoff, leicht süssliches Touch, geradlinige und straffe Struktur, welche durch die Mineralität gebildet wird, sehr langer Abgang. Ein grossartiger Wein und eine unverzichtbare Einkaufspriorität. Eines der fünf Highlights dieser Verkostung. **18/20** (93/100).

Meursault 1er Cru Bouches-Chères 2015

Gerne verweisen wir auf unseren Bericht über die Vertikalverkostung 1995-2010 des Crus, welche unsere Weinfreunde Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin, Inhaber der Weinhandlung VinsMotions in Adligenswil, im Frühling 2014 in Zug organisiert haben.
In einem normalen Jahr werden acht Pièces abgefüllt. Dieses Jahr sind es sechs gewesen.

Patrick Essa und Catherine Buisson ©Ludivigne. Le Blog

Feine und präzise, finessenreiche und raffinierte Nase, beeindruckend reintönig, delikat, komplex, mineralisch und zugleich mit vielschichtigen Düften nach floralen Komponenten, gelben Blumen wie Enzian im Hintergrund, die Würze legt mit der Zeit zu, das Holz ist perfekt eingebunden, Früchte, u.a. Zitrus, ergänzen das Duftspektrum. Delikater und doch konzentrierter und dichter Gaumen, viel Fleisch

am Knochen, wird Zeit beanspruchen, samtige Textur, grossartige Zusammenstellung zwischen der Mineralität und den floralen Elementen. Langanhaltender Abgang mit einem grossartigen, salzigen Touch. **18/20** (93/100). Der zweite Gipfel der gesamten Verkostung und somit eine weitere unverzichtbare Einkaufspriorität.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2015

Eine der besten Lagen in Puligny und der direkte Nachbar der Kultappellation Le Montrachet. Was erklärt, dass der Hektar den gleichen Preis wie für die besten Parzellen der AOC Corton-Charlemagne kostet. Was erklärt, dass die Domaine die Trauben bei einem anderen Winzer kauft. Und zwar für insgesamt drei Pièces.

Breites, tiefsinniges und konzentriertes Bouquet, ultra-präzis und doch schwierig zu beschreiben, was die Düfte anbelangt. Grosse Komplexität und Vielschichtigkeit, das Ganze muss einfach seinen Platz noch finden, das Versprechen ist bereits vorhanden und wir machen uns keine Sorgen. In diesem Wein steckt Grossartiges. Dichter, frischer, lebhafter Gaumen mit grosser Konzentration, Dichte und Kraft, wiederum sehr präzis und straff. Äusserst mineralisch, enorm viel Stoff und rundum noch durchaus harmonisch. Unendlicher Abgang, welcher den trockenen Stil des Weins bestätigt. **18-18.5/20** (93-95/100). Ein Meisterwerk!

Meursault 1er Cru Goutte d'Or 2015

Die Domaine besitzt 0.26ha im Climat. Mindestens 35 Jahre alte Rebstöcke.

Berauschende, erhabene Nase mit Zitrus, Agrumen, gelben Früchten, Tee, floralen Komponenten, exotischen Früchten… Grossartige Komplexität, präzis und reintönig, tiefgründig und vielversprechend. Trockener, straffer Antrunk, vollmundiger, tiefer Gaumen mit einer seriösen Struktur, tolle Mineralität als Grundlage, kräftig und druckvoll, für eine sehr lange Lagerung gebaut, doch bereits durchaus harmonisch. Sehr langer Abgang. Die köstliche Salzigkeit lässt sich erst nach einer Weile wahrnehmen. Wieder eine grandiose Leistung. **18/20** (93/100). Wieder eines der fünf unverzichtbaren Erzeugnisse der Verkostung.

Corton-Charlemagne, Grand Cru, 2015

Die Domaine produziert in einem normalen Jahr 300 bis 400 Flaschen Charlemagne. Die Rebstöcke befinden sich im renommierten Lieu-dit Le Charlemagne, welches zum grössten Teil der Domaine Bonneau du Martray gehört. Zusätzlich zur eigenen Produktion kauft Patrick Essa immer eine Barrique Most, welches er dann vinifiziert.

Ein charaktervoller Charlemagne bietet sich da an. Breite, fette Nase mit vielen Früchten, Zitrus, Mineralität, floralen Elementen. Reintönig und wieder sehr präzis, üppig und harmonisch. Muskulöser Antrunk, fetter und kräftiger Körper, doch zugleich sehr finessenreih und elegant. Sehr viel Kultur im Stil, breitschultriges Format, um die Jahre tadellos durchzugehen. Sehr langer und druckvoller Abgang. Ein potentieller Blockbuster, welcher heute trotzdem wenig kommuniziert. **18/20** (93/100).

Autor: Jean François Guyard
14. Dezember 2016

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.