Ein Teil des Kellers der Domaine in Beaune

Lucien Le Moine

30 Weine
aus den Jahrgängen 2012 bis 2014

Die Domaine

Die Domaine wurde im Jahr 1999 durch Mounir Saouma und seine Frau Rotem Saouda gegründet. Sehr schnell und klar nicht per Zufall ist sie zu einer der wichtigsten Adressen im Burgund geworden. Mounir Saouma ist aber kein Winzer wie die anderen. Er ist nicht einmal Winzer. Stattdessen ist er ein Goldschmied, ein Graveur ein Luxusdesigner, alles eigentlich, was mit kluger Handarbeit zu tun hat und zugleich enorm viel Können und Wissen voraussetzt. Er selber bezeichnet sich deshalb als Bibliothekar. Er hebt hervor, dass er und seine Frau nichts machen… Zusammen vinifizieren sie 44 Premiers und Grands Crus, wobei es jeweils von jedem dieser Erzeugnisse höchstens 300 Flaschen gibt. Dies für den Jahrgang 2015. Denn im Jahrgang 2014 haben sie 58 und im Jahr 2012 65 Weine vinifiziert. In der Hoffnung, dass diese Zahlen stimmen. Denn nicht weniger als 82 Weine wurden aus dem Terroir typischen Jahrgang 2013 produziert.

In den letzten Monaten haben wir einen Bericht über die Weine des Jahrgangs 2015 geschrieben. Zugleich haben wir die Arbeit des umtriebigen und durchaus sympathischen Ehepaars vorgestellt.

Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am 29. Mai 2017 in den Zürcher Räumlichkeiten der Weinhandlung Martel. Ein zahlreiches und begeistertes Publikum nahm am Anlass teil. Dieser wurde wie immer bei diesem Händler tadellos geführt. Die 30 Weine wurden innerhalb von zweieinhalb Stunden verkostet.

Saint Aubin 1er cru Murgers Dents de Chien 2012

Grossartige Frische im ausdruckvollen, wobei strengen Bouquet. Durchaus harmonisch, viel Charakter, feine Düfte süsse Gewürze von Zitronenfleisch, Stein, etwas vegetabilen Komponenten. Guter, geschmeidiger Körper, mineralisches Gerüst -Stein auf Stein-, eine extreme Säure. Ein Erfolg. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet 70.- bei Martel.

Chassagne-Montrachet 1er cru Grande Montagne 2014

Ich verkoste zum ersten Mal einen Wein aus dieser Lage. Komplex bis anstrengend, unbedingt warten. Dieser Wein wird sowieso lange leben, es eilt wirklich nicht, ihn zu verkosten. Straffes, äusserst mineralisches Bouquet, in welchem sich feine Düfte gelber Kernfrüchte erkennen lassen. Besonders sauber vinifiziert, da erkennt man die grosse Klasse eines talentierten Winzers. Frischer, knackiger Gaumen mit einer sehr guten Spannung. Verdient es wirklich, eingelagert zu werden. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet 92.- bei Martel.

Puligny-Montrachet 1er cru La Garenne 2014

Reintönige Nase mit viel Kernobst, einer wiederum mineralischen Grundlage und etwas Honig sowie gelben Blumen. Fetter Gaumen, sehr gute Struktur, wieder diese gradlinige Säure und diese unverwechselbare Mineralität. Der Stil Mounir Saouma, ich bin mir einfach nicht immer sicher, dass der Ausbau auf so einer Menge Feinhefe wirklich Sinn macht, das sind schliesslich relativ expressive Weine an der Grenze der Überschwänglichkeit. Rundum sehr reif im Gaumen und im Abgang. Technisch betrachtet ganz klar eine sehr gute Bewertung, **17.75/20** (92/100), hedonistisch ist es hingegen jedem selber überlassen.

Dieser Wein kostet 92.- bei Martel.

Volnay 1er cru Les Brouillards 2013

Zurückhaltende Nase mit Düften nach verschiedenen Sorten roter Beeren, erdigen Komponenten und einer guten Würzigkeit. Sauber vinifiziert, reintönig, aromatisch betrachtet ein gelungener Brouillard. Frischer, kühler Gaumen, zart und appetitlich, straff und gradlinig. Sehr guter Abgang. **17/20** (88/100).

Dieser Wein kostet 70.- bei Martel.

Volnay 1er cru Les Caillerets 2013

Immer noch zurückhaltend, wohl eher in einem ätherischen als in einem ausladenden Stil, wir sind aber sicher, dass sich dieser Caillerets vorteilhaft entwickeln wird. Raffiniertes und ausgewogenes, gepflegtes Bouquet mit floralen Komponenten, etwas Holz, Röstaromen, welken Rosen und ausgereiften, roten Beeren. Grossartiger Gaumen, schlank, ausgefeilt, dicht, sehr mineralisch, filigran, rassig, sehr tänzerisch und appetitlich. Sehr gute Fruchtigkeit, welche mit den feinen Tanninen spielt. Ein klarer Erfolg. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet 92.- bei Martel.

Pommard 1er cru Clos de Verger 2012

Delikate, filigrane, doch tiefgründige Nase mit feinen Himbeeren und weiteren Beeren. Unkomplizierte Nase und doch das klassische Profil eines Pommard. Spannender Gaumen mit verführerisch süsslichen Aromen und einer sehr guten Struktur. Wieder ein Tänzer und ein vollmundiges Erzeugnis. Der Abgang beansprucht dafür Zeit. **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein kostet 88.- bei Martel.

Pommard 1er cru Les Rugiens 2012

Grossartige, expressive und charaktervolle Nase, zwar im klassischen Pommard Stil, aber in einem entzückenden, anspruchsvollen Profil. Übermässig vielschichtig und komplex, finessenreich und tiefsinnig, rotes Kernobst im Quadrat, welke Blumen, Gewürze, Tabak, etwas Eisen, alles ist perfekt ineinander verwoben. Das erweckt die Sinne. Kräftiger, erdiger Gaumen, sehr mineralisch, grosse Säure für eine lange Reise in die Zukunft, vielseitiges Format für Liebhaber anspruchsvoller Erzeugnisse. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 92.- bei Martel.

Pommard 1er cru Les Rugiens 2013

Einmal mehr der Beweis dafür, dass sich die Weine des Jahrgangs 2013 an diesem Tag besonders vorteilhaft präsentierten. Durchaus reintönige und tiefgründige Nase mit einem kühlen Profil. Es strömen verführerische Düfte aus, welche auf eine grossartige Pinot Noir Typizität hinweisen. Ein Strauss blühender Blumen, eine hervorragende Fruchtigkeit und vor allem die Terroirnoten, es gibt eine klare und tadellose Linie in diesem Bouquet. Die Mineralität zeigt, wohin die Reise führt. Geschmeidiger Antrunk mit einem ungeahnten Sex-Appeal, dieser Wein wird schnell unwiderstehlich. Samtiger, geschliffener, raffinierter Gaumen mit gutem Druck. Ein grossartiger Wein, der keine weiteren Kommentare benötigt. **18/20** (93/100). Warten ist allerdings angesagt.

Dieser Wein kostet 85.- bei Martel.

Nuits-St-Georges 1er cru Les Vaucrains 2012

Es gibt eine künstlerische Unterschrift in diesem Wein. Sie beginnt mit einer aufgeschlossenen, breiten, tiefen und tänzerischen Nase voller Mineralität und dunkler Beeren, schwarzer Johannisbeeren, saftiger, schwarzer Kirschen, ja sogar feiner Likörnoten, um sich vollmundig, dicht und saftig im Gaumen fortzusetzen. Die Nase ist komplex und umfasst auch weitere Komponenten wie Graphit und Eisen, süssliche Elemente, welche sich im Gaumen entwickeln. Das Ganze wirkt subtil süss, lasziv, aufreizend. Man hat das gern oder nicht. Tannine und Säure spielen zusammen, es ist wie Bolero von Ravel, es gibt viel Charakter und Sinnlichkeit in diesem Vaucrains. **17.5-18-25/20** (91-94/100).

Dieser Wein koste 92.- bei Martel

Nuits-St-Georges 1er cru Les Vaucrains 2013

Wieder der Beweis, dass die Weine des Jahrgangs 2013 im Rahmen dieser Verkostung das Zeug dazu hatten, viel Anklang zu finden. Einfach beeindruckend. Kräftiges, expressives, tiefsinniges Bouquet mit sehr reintönigen und Terroir betonten Noten frischer roter Beeren, aber auch Eisen aus dem Boden, Röstaromen aus den Barriques, Blumen sowie wieder diesen animalischen Komponenten, die zeigen, in welcher Gemeinde wir sind. Breitschultriger, üppiger, doch tänzerischer und eleganter als 2012. Ein Paradebeispiel, um das Climat in den Vordergrund zu bringen, was allerdings die Spezifizität des Jahrgangs ist. Straffer und präziser Abgang mit subtil süsslichen Elementen. Lagern, es eilt wirklich nicht, diesen Wein zu verkosten. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 90.- bei Martel.

Nuits-St-Georges 1er cru Les Vaucrains 2014

Die erste Nase erinnert an den klassischen Pinot Noir Duft, welchen man nicht wirklich nennt. Die zweite Nase bietet dafür eine geschliffene Zusammenstellung komplexer Noten reifer, schwarzer Kirschen und Beeren, roter Beeren, wobei in einem weniger ausdruckvollen Ausmass, welker Blumen, feiner Gewürze und, nicht vordergründig, dennoch spannend animalische Komponenten. Es gibt genauso viel Charakter in dieser Nase, wie man es eigentlich von diesem Climat erwartet. Die Mineralität, welche sich neben dem Röstaromen bereits im Bouquet wahrnehmen lassen, setzen sich im Gaumen durch, das liefert dem Wein Spannung. Tolle Fülle, wobei die prägnanten Tannine ausgefeilt sind, es ist kein Blockbuster, wie man es aus anderen Climat der Gemeinde kennt. Sehr ansprechender, salziger Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 90.- bei Martel.

Chambolle-Musigny 1er cru Les Feusselottes 2011

Grossartige Komplexität im rassigen und tiefsinnigen Bouquet, generöse Düfte, mineralische Komponenten wie Meeressalz, aber auch schwarze Gewürze, Holz, erdige Elemente. Die Frucht steckt immer noch weit im Hintergrund und, geben wir es zu, wir sind sehr positiv gestimmt, dass die üblichen Fehler und angenehmen Aromen des Jahrgangs in diesem Erzeugnis völlig fehlen. Einfach beeindruckend! Erst später kommen fruchtige Noten und welke Blumen zum Vorschein, wir sind trotzdem auf keinen Fall bei einem klassischen 2011er. Mounir Saouma hat seine Trauben hervorragend selektioniert. Das Ganze bleibt sehr dunkel bis schwarz. Was für eine durchdringende Säure dafür im breiten, vollmundigen, tanninreichen Gaumen. Extrem reintönig, extrem präzis und ausgefeilt, extrem sinnlich und raffiniert. Ein leuchtender Stern am Himmel der grossartigen Weine. **18+/20** (93+/100).

Dieser Wein kostet 98.- bei Martel.

Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses 2013

Extrem subtile und delikate, multidimensionale Nase mit Tiefsinn und ein breites Aromaspektrum. Das Beste dabei ist, dass die Auflistung aller Düfte absolut keinen Sinn macht. Mounir Saouma gibt selber zu, kein Duftmensch zu sein. Nicht die einzelnen Details im Laden der Düfte interessieren ihn. Ein Wein lebt und liefert heute sowieso nicht, was er in 10 oder 20 Jahren bringen wird. Was soll man dazu sagen, dass die Nase dieses riesigen Amoureuses rote Beeren, welke Blumen und eine feine Würzigkeit anbietet, obwohl jeder sowieso weiss, dass ein Erzeugnis dieses Climats ein Monument ist? Das würde extrem kleinlich wirken. Wir begegnen hier hingegen einer Balletttänzerin des Mariinski-Theaters, es ist so eine Ausgefeiltheit, so ein Raffinement, so eine breite, feinziselierte Struktur mit dichten Tanninen, so intensiv und zugleich künstlerisch… Betörend, einfach betörend. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet 270.- bei Martel.

Morey-St-Denis 1er cru Clos des Ormes 2013

Möglicherweise handelt es sich bei meiner Bewertung um eine rein emotionale Sache. Denn dieser Wein hat mich, hedonistisch betrachtet, buchstäblich umgehauen. Bereits die Nase besitzt das Zeug dazu, die schlimmsten Burgunder Feinde zu verführen. Er ist mit so lasziven Düften voller Harmonie, Delikatesse und Raffinement geladen, dass sich der Vergleich mit dem Bereich der Haute-Couture als durchaus relevant erweist. Das erste, was mir in den Sinn kommt, ist ein Abendkleid von Jean Paul Gaultier. Voller Expressivität, schlicht, mit perfekt gezeichneten Konturen und Innerlichkeit, das ist kein Wein, der demonstrieren oder imponieren will. Stattdessen bietet er mit seinem Ausdruck, mit seiner Geschmeidigkeit, mit seiner Ehrlichkeit enorm viel Genuss. Er übertrifft den Bedarf, technisch perfekt zu sein oder eine aussergewöhnliche Komplexität zu bieten. Seine Nase verführt mit einem ausladenden Mix zwischen perfekt ausgereiften Himbeeren, Burlat-Kirschen, etwas Pflaumen, dann einem sinnlichen Likör, welken Blumen und nicht zuletzt Unterwald. Sein Gaumen, tja sein Gaumen… Reichen die vorherigen Zeilen noch nicht? Ein Wein, der die Bedeutung der Noten übertrifft… **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet 73.- bei Martel.

Morey-St-Denis 1er cru Les Genavrières 2014

Das 1.10ha kleine Lieu-dit Les Genavrières liegt eingequetscht zwischen Monts-Luisants und Chaffots oberhalb der Grand Cru Lage Clos de la Roche.Drei Produzenten teilen sich die Rebfläche: Marchand-Tawse. Marchand Frères und die Domaine des Monts-Luisants. Das heisst, die Domaine Lucien Le Moine kauft die Trauben bei einem dieser drei Weingüter. Ich kann mich dafür nicht daran erinnern, überhaupt einmal einen Genavrières verkostet zu haben.

Aufgeschlossene Nase mit einem ätherischen Profil. Himbeerlikör ist das Erste, was mir in den Sinn kommt. Frische Himbeeren, gut eingebundenes, aber noch präsentes Holz, eine Meeresbrise, rote und etwas schwarze Beeren, wieder diese Mineralität. Saftiger und geschmackvoller Gaumen, breit und tiefsinnig, sehr fruchtig, sehr präzis und raffiniert, prägnante Säure, durchaus geschliffene Tannine, vielversprechende Frische, welche dem Wein Lebhaftigkeit verleiht. Ein riesiges Potential für deutlich mehr Sinnlichkeit. **17.5-18/20** (91-93/100).

Dieser Wein kostet 73.- bei Martel.

Echézeaux (Grand Cru) 2011

Dieser Wein überrascht sehr vorteilhaft. Im Voraus würde man befürchten, dass er genau die gleichen Eigenschaften wie so viele 2011er aufweist, nämlich eine störende Floralität. Hier nicht. Stattdessen bietet er eine grossartige Komplexität, Tiefsinn, Ausgewogenheit und Eleganz. Die delikaten Düfte gehen von feinen Himbeeren bis zu einem saftigen Braten über dunkle Beeren... Das Holz lässt sich wahrnehmen, ist aber sehr gut integriert. Es liefert eine schöne Würzigkeit, welche diejenige des Terroirs ergänzt. Die Blumen kommen mir erst später in den Sinn, stören aber eben ganz und gar nicht. Ein rassiges Bouquet mit dem klaren Charakter der Lage. Dem Gaumen steht es in nichts nach. Ein ist eine betörende Mischung von Likör roter Beeren mit einem Coulis der gleichen Früchte in einem süsslichen Profil, die Würzigkeit spielt damit, sie bringt Lebhaftigkeit und macht den Mund spannend. Die Blumen, dieses Mal welke, sind wieder da. Diskret und schon verwoben. Sehr langer Abgang. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet 170.- bei Martel.

Echézeaux (Grand Cru) 2013

Klammer auf: Manchmal werden die Notizen so klein geschrieben, dass es schwierig ist, sie nachzulesen. Klammer zu.
Überraschend zurückhaltende erste Nase. Völlig in der Philosophie der Appellation. Entweder liebt man Echézeaux oder man geht zur nächsten, nahestehenden AOC. Sanft eingekochte, rote Beeren und insbesondere Himbeeren, Terroirnoten, d.h. eine feine Würzigkeit und eine kalte Mineralität, sehr gut eingebundenes Holz... Allgemein wieder der Beweis, dass die Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 am Tag der Verkostung buchstäblich alles überstrahlten. Ein grossartiger Wein. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet 190.- bei Martel.

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2013

Dieser Wein ist eine Assemblage aus den Trauben aus drei Quartiers der AOC. ES werden insgesamt drei Fässer produziert.
Komplexes, vielschichtiges, tiefsinniges und im aktuellen Stadium etwas rohes Bouquet, welches dementsprechend noch mehrere Jahre beanspruchen wird. Himbeeren, rote Johannisbeeren und weitere Beeren, etwas Leder, Gewürze, Veilchen... Eine sehr schöne, einladende Nase. Immer noch diese Mineralität, welche mit der Säure bei den Weinen der Domaine sehr gut zur Geltung kommt. Die Frage ist nun, ob die Trauben hier entrappt wurden... Dichter, eleganter Gaumen mit einem nicht zu unterschätzenden Potential. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein kostet 180.- bei Martel.

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2014

Was für eine rassige, komplexe und breitschultrige Nase wird da angeboten! Es strömen überschwängliche Düfte reifer Kirschen, roter Johannisbeeren sowie blühender Blumen und mineralischer Komponenten, inkl. vieler Steine aus dem Glas aus, das ist zwar nicht so verführerisch wie die drei Jahrgänge Griottes, dieser Wein zeigt sich dennoch sehr hedonistisch. Auch, wenn er immer noch straff und anstrengend ist. Likörnoten und ein Hauch Minze ergänzen das Aromabild, das ist vielversprechend und wir warten gerne. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau, kompromisslos trotz der klaren Eigenschaften des Jahrgangs, was Genuss und Zugänglichkeit betrifft. Dicht und intensiv, dennoch zart und geschliffen. Die Säure wird das Ganze viele Jahre begleiten, wobei die Tannine richtig seidig wirken. Wegen seiner gnadenlosen Straffheit nicht für jeden Weinliebhaber. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein kostet 230.- bei Martel.

Clos de la Roche (Grand Cru) 2013

Straffer, strenger, kompromissloser Wein mit einer athletischen Struktur. Schwarze Früchte, eine prägnante Mineralität, man merkt, dass der Boden nicht tief ist, feine Würze, einladende Likörnoten. Dichter, intensiver, extrem jugendlicher Körper mit einer markanten Säure und ausserordentlich seidigen Tanninen. Unbedingt warten. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein kostet 165.- bei Martel.

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2014

Wir werden vor Ende November 2017 dieses Erzeugnis auf unserer News-Site bewerten. Wir haben ihm **19/20** (97/100) erteilt.

Dieser Wein kostet 260.- bei Martel.

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2010

Betörende, breite, filigrane und komplexe Nase mit süsslichen roten Kirschen und Beeren in Hülle und Fülle, ja sogar von Kirschenmarmelade, Edelholz, rotem Pfeffer. Wieder und wieder diese welken Blumen und diese imponierende Mineralität, um dem Ganzen noch mehr Vielfalt zu schenken. Vollmundiger, generöser, ja sogar verschwenderischer Gaumen mit viel Charakter, einer prägnanten Säure and feingliedrigen, dichten Tanninen. Sehr langer und würziger Abgang. Ein stolzer Vertreter des Jahrgangs und ein Wein für die Liebhaber unvergesslicher, sinnlicher Abende. **18-18.5/20** (93-95/100).

Dieser Wein kostet 160.- bei Martel.

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2011

Sehr wenige Notizen niedergeschrieben, obwohl auch dieses Erzeugnis ein Erfolg des Jahrgangs ist. Die klassische Einigung des unverwechselbaren Raffinements der Appellation und der Konzentration des Safts in den Händen eines Hedonisten. Charme und Sinnlichkeit, Kultur und Genuss, Ein Wein im Stil des 2010er, dennoch mit einer präsenten Blumigkeit. Ein charaktervoller Charmes mit einem richtigen Sex-Appeal. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 170.- bei Martel.

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2012

Genauso ein Wein führt die Weinkonsumenten in die Irre. Bereits in der ersten Nase meint man, ja es kann nur ein Charmes sein, da er so viel Charme bietet. Beide haben aber nichts miteinander zu tun. Beziehungsweise das eine verhindert das andere nicht. Er ist weniger demonstrativ und schlank als der 2010er, aber gerade das macht diesen Wein unwiderstehlich. Was für ein Sex-Appeal, was für ein laszives Bouquet voller, komplexer und sinnlicher Noten! Alles Schwarz in dieser Nase! Von den saftigen Kirschen, bis zu den vielseitigen Beeren, ja sogar bis zum Pfeffer. Blumen und Mineralität ergänzen das Aromaspektrum. Beeindruckender Gaumen, vollmundig, rassig, charaktervoll, was eigentlich in der Nase gegenüber 2010 fehlt, ist hier deutlich prägnanter. Und doch wirkt alles extrem finessenreich. Eine klare Einkaufspriorität für in 15 Jahren oder noch später. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet 190.- bei Martel.

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2013

Schon wieder so eine umwerfende Nase! Breites, elegantes und raffiniertes Bouquet mit klarer Jahrgangsausprägung. Sehr frisch, nicht so demonstrativ, feine, sinnliche Düfte nach Himbeeren, roten Johannisbeeren, etwas Erdbeeren, dunklen Beeren, Pfingstrosen, Würze, Tabak… Das Zusammenspiel zwischen den frischen und den duftigen Komponenten zeigt sich spannend, man könnte noch lange an diesem Wein riechen und bestimmt weitere Komponenten erkennen. Eleganter, graziler Gaumen mit einer soliden Struktur, toller Frische und nicht weniger bemerkenswerter Spannung. Die Säure wird diesen Wein sehr weit tragen. Sehr langer Abgang. Unbedingt warten. **18.5-18.75/20** (95-96/100).

Dieser Wein kostet 180.- bei Martel.

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2014

Die klassisch hedonistische Nase des Jahrgangs und ein unwiderstehlicher Wein. Erweckt buchstäblich alle Sinne und sogar mehr. Das ist so ausladend, so tiefsinnig, rassig, geschliffen, konzentriert… Wieder diese saftigen Kirschen, diese roten Beeren, wie in den anderen Jahrgängen, aber mit einem zusätzlichen Raffinement. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau. Ein ganz grossartiger 2014er. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein kostet 185.- bei Martel.

Griotte-Chambertin (Grand Cru) 2011

Grossartige Nase mit einer vielversprechenden Komplexität, viel Eleganz und Tiefsinn. Saftige rote Kirschen und Beeren, vielversprechend, wobei sich dieses Erzeugnis noch nicht offenbart. Nichts Beunruhigendes aufgrund der Appellation. Einmal überrascht es sehr positiv, dass es die für den Jahrgang klassischen, floralen Elemente nicht gibt. Oder zumindest nicht in einem so prägnanten Ausmass. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert subtile Vanillenoten. Verführerischer, gut gebauter Gaumen, straffe Struktur, sehr präzis und reintönig. Ein grosses Versprechen. Im Keller vergessen. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 205.- bei Martel.

Griotte-Chambertin (Grand Cru) 2012

Eine fabelhaft verführerische, elegante, reintönige Nase mit einem unwahrscheinlichen Sex-Appeal bietet sich da an. Das äusserst komplexe Aromaspektrum geht von süsslichen Himbeeren bis zu einer prägnanten Mineralität über Pflaumen, roten Beeren, welken Blumen, Edelholz, Pfeffer, etwas empyreumatischen Noten.... Man könnte lange daran riechen und bestimmt immer wieder neue Düfte entdecken. Das ist eine echte Büchse der Pandorra mit sich ergänzenden, sich herausfordernden Düften. Das wird in 15 Jahren richtig viel Spass bieten. Breiter, vollmundiger, präziser und wiederum saftiger Gaumen mit einer sehr guten Komplexität. Das ist so köstlich, Am liebsten möchte man ihn schon jetzt geniessen. Doch weiss man, dass diesem Wein ein langes Leben in Aussicht steht. Dichte, konzentrierte Tannine. Bemerkenswert ist es allerdings, dass sich dieses Erzeugnis im Rahmen der Verkostung von Martel leicht weniger gut präsentiert hat als der 2013er. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein kostet 230.- bei Martel.

Griotte-Chambertin (Grand Cru) 2013

Wieder so eine verführerische, tiefsinnige und ausserordentlich komplexe Nase, welche buchstäblich Gänsehaut verursacht. Was für Düfte! Süssliche Kirschen, Weichselkirschen, rote Beeren in verschiedenen Varianten, pfeffrige Noten, eine prägnante Mineralität, welche durch die Weinsäure verstärkt wird, wieder etwas Minze, Himbeeren, Himbeeren und wieder Himbeeren... Das ist eine geniale Nase! Der Gaumen übermittelt das Gefühl der Schwerlosigkeit, wir sind sofort in einem Raum ohne Schwerkraft, das ist intellektuell und zugleich ausserirdisch. Die Tannine erweisen sich als extrem filigran, seidig, delikat, das Mundgefühl ist kühl und viel sinnlicher als beim 2012er. Die Würze ist köstlich und der Abgang unendlich lang. Was da im Glas passiert, ist ein Traum. **19/20** (97/100).

Dieser Wein kostet 260.- bei Martel.

Griotte-Chambertin (Grand Cru) 2014

Möglicherweise habe ich diesen Wein wegen seines ausserordentlich hedonistischen Formats nicht ganz verstanden. Mounir Saouma beschreibt ihn als "Les Amoureuses-Chambertin" und ich habe ihn nicht ganz verstanden. Er ist mir weniger komplex als der 2013er vorgekommen. Doch bietet er sehr viel Eleganz und Tiefe, eine aromatisch verführerische Nase und einen präzisen, strukturierten, ja sogar athletischen Körper. Ein Wein, den eingefleischten Weinliebhabern deutlich mehr als den Burgunder
Freaks gefallen dürfte. **18.5/20** (95/100).
Dieser Wein kostet 250.- bei Martel.

Autor: Jean François Guyard
9. November 2017

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.**