



## Arrivage Burgund 2009



### **Burgund 2009 ist legendär: Wie praktisch überall in Europa, ist 2009 auch im Burgund ein Ausnahmejahr.**

Es ist wieder einmal ein Jahrgang mit dem man selbst die grössten Burgund-Skeptiker überzeugen kann. Die Weine sind am ehesten mit 2005 vergleichbar, sie zeigen enorme Konzentration, sehr viel Tiefe und Komplexität und vergessen dabei auch die burgundische Raffinesse nicht. Wie immer in grossen Jahren, haben auch weniger privilegierte Lagen grandiose Weine hervorgebracht. Es gibt eine grosse Zahl von Bourgogne- und Village-Weinen, die eine Qualität erreichen, die man noch vor wenigen Jahren selbst bei Grand Crus nur ganz selten fand. Vor allem bei diesen Weinen zeigen sich die Fortschritte eindrucklich, die im Burgund in den letzten Jahren gemacht wurden.

### Domaine Thierry Mortet Gevrey-Chambertin



Thierry Mortet: «Wir hatten letztlich doch einiges an Aufwand, um perfekt reife und gesunde Trauben ernten zu können. Es war nicht so ein einfaches Jahr wie etwa 2005, aber das Resultat ist sehr ähnlich. Wir haben auch wieder sehr konzentrierte, komplexe und tiefgründige Weine, die trotz Opulenz auch die burgundische Raffinesse nicht vermissen lassen.»

### Geniale Delikatesse!

#### 2009 Gevrey-Chambertin

18/20 • 2014 bis 2030

75cl Fr. 47.- (ab 1.1.2012 Fr. 52.-) Art. 240254

Dieser Duft strahlt schon sehr viel Tiefe aus, geniale Frucht, aber auch eine Mineralität vom Feinsten, enorme Komplexität, der Wein hat diese faszinierende, unvergleichlich raffinierte burgundische Ausstrahlung. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, genial rassig, aber auch seidenweich, die typische feste Struktur von Gevrey ist perfekt ins süsse Extrakt eingebunden, verleiht dem Wein Eleganz und Würde, da stimmt einfach alles, Kraft und Finesse verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen, ein Gevrey der Spitzenklasse.



## William Fèvre Chablis

Morgan Delacloche: «Auf einen angenehmen Frühling mit früher Blüte folgte ein eher regnerischer Frühsommer, der die Wasserreserven für den heissen August und den traumhaft schönen Herbst lieferte. Die Trauben konnten regelmässig und ohne viel Stress ausreifen. Wir hatten bereits sehr hohe Reifegrade in den Trauben, als wir am 14. September mit der Lese begannen. Die Weine zeigen sich sehr aromatisch, reich und mit angenehmer Frische, sie bewahren auch die für Chablis so wichtige Rasse. Inzwischen wird schon mehr als die Hälfte der Rebfläche biodynamisch bearbeitet.»

### 2009 Chablis Domaine 2009 (W)

17+/20 • 2011 bis 2020

75cl **Fr. 23.–** (ab 1.1.2012 Fr. 28.–) Art. 240245

Morgan Delacloche: «Alle Rebstöcke von unserem Chablis Villages stehen im historischen Teil von Chablis.»  
Wunderbar mineralischer, delikater Duft, feine Blütenvariationen und erfrischende Zitrusfrucht, wirkt intensiv und vielschichtig. Herrlich rassiger, saftiger Gaumen, da ist etwas los am Gaumen, feine Rasse, dennoch cremig weicher Fluss, attraktive Fruchtaromatik, tänzerisch leicht und verspielt, gleichzeitig reich und komplex. Diese genial schlanke Spielart des Chablis erinnert stark an einen Riesling aus Deutschland, ein absolut faszinierender Wein, den man sich angesichts seines fairen Preises ja auch öfters mal leisten kann.



### 2009 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre (W)

18+/20 • 2013 bis 2030

75cl **Fr. 42.–** (ab 1.1.2012 Fr. 44.–) Art. 240246

Der Duft zeigt eine himmlische Mineralität, wirkt dadurch sehr edel und komplex, was für ein betörend schönes Parfüm, zart, filigran, überaus raffiniert, aber mit sagenhafter Ausdruckskraft. Der Wein schmiegt sich wie Öl an den Gaumen, besitzt aber Rasse ohne Ende, dieser so traumhaft schlanke Wein strotzt vor Kraft und Fülle, wirkt köstlich süss und ebenso frisch, erinnert stilistisch an einen ganz grossen Riesling und hat dennoch die unverkennbare burgundische Aromatik. Das ist sinnlicher Chablis mit grossem Potenzial. Der Wein ist so herrlich bekömmlich, geradezu süffig, und gleichzeitig ist es ein überaus edles Getränk, eine Symphonie von Wein.

### 2009 Chablis 1er Cru Vaillon (W)

18+/20 • 2013 bis 2030

75cl **Fr. 39.–** (ab 1.1.2012 Fr. 42.–) Art. 240247

Der hat so köstlich florale Noten, feine Mineralität, raffinierte Zitrusfrucht, was für ein sublimes Parfüm, vereint paradiesisch schöne Frucht mit einem Hauch Minze und wirkt so köstlich süss. Sehr weicher, cremiger Fluss mit sehr viel Saft, da ist auch irre Rasse, dieses zarte, raffinierte und dennoch so unglaublich intensive, ausdrucksvolle Aromenspiel begeistert mich, was für ein sinnlicher Tanz, da ist gewaltig Energie drin, und dennoch ist es auch ein unglaublich delikater Wein, ein eindrückliches Erlebnis, grosser Chablis.



## Domaine Sylvain Pataille Chenôve



### 2009 Marsannay (R)

18/20 • 2015 bis 2030

75cl **Fr. 26.–** (ab 1.1.2012 Fr. 29.–) Art. 240232

Das ist Pinot vom Feinsten, was da aus dem Glas strahlt, viel konzentrierte, schwarze Frucht, aber auch feines burgundisches Himbeer in Verbindung mit feinsten floralen Noten. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, feste Struktur, umhüllt von köstlich süßem Extrakt, eine beeindruckende Delikatesse, das ist hohe Schule.

Diese Weine haben mich schon letztes Jahr beim ersten Kontakt gleich auf Anhieb begeistert. Im Nachhinein gesehen habe ich sie aber eher noch unterschätzt. Vielleicht brauchte es den grossen Jahrgang 2009, der mir definitiv schon bei der Fassprobe die Sicherheit gibt, dass hier ganz aussergewöhnliche Weine entstehen. Letztlich ist es ja immer wieder die aussergewöhnliche Liebe zur Sache, die Leidenschaft des Produzenten, die Besonderes entstehen lässt.

### 2009 Bourgogne Chardonnay Chapitre (W)

17/20 • 2012 bis 2020

75cl **Fr. 22.–** (ab 1.1.2012 Fr. 24.–) Art. 240230

Sylvain Pataille: «Das Erstaunliche ist, dass das die reifsten Trauben des Jahrgangs sind mit über 14% vol. Alkohol und dass sie trotzdem diese unglaubliche Frische bewahren.» Traumhaft mineralischer Duft, herrliche Zitrusfrucht, in diesem Wein stecken enorm viel Tiefgang, Komplexität und Fülle, daran lässt diese Nase keinerlei Zweifel. Schlanker, rassiger, wunderbar aromatischer Gaumen, am Gaumen zeigt der Wein wie erwartet zuerst einmal jede Menge Frische und betörende Rasse, ist aber gleichzeitig ein Gaumenschmeichler der sinnlichen Art, der Wein zeigt Grösse, ist aber völlig unkompliziert, mit verführerischem Charme, einfach so wunderbar süffig.



## Robert Denogent Fuissé



### 2009 Pouilly-Fuissé «La Croix» (W)

18/20 • 2013 bis 2030

75cl **Fr. 32.50** (ab 1.1.2012 Fr. 36.–) • Art. 240422

Ein Traum dieser Duft, ich habe das Gefühl, dass der Schiefer förmlich aus dem Glas strahlt, herrliche Mineralität, da sind aber auch reiche Fruchtaromen, enorme Fülle und viel Strahlkraft. Ein genialer Filigrantänzer am Gaumen, vereint die feine Rasse des La Croix mit der Hitze des Jahrgangs, da ist jede Menge cremig weicher Schmelz, eine herrliche Saftigkeit und geniale Rasse. In heissen Jahren bringt La Croix immer besonders schöne Resultate, so auch dieses tänzerisch verspielte Finale, der Wein klingt minutenlang nach, da kommen noch zusätzliche Raffinessen zum Vorschein.

Das Weingut umfasst 5 Hektaren und ist zusammengesetzt aus den besten Lagen der Region. Es wurde anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet von Claude Denogent, dem Urgrossvater des heutigen Besitzers Jean-Jacques. Es war Jean-Jacques Robert, der gleich nach der Übernahme des Weinguts 1988 damit begann, alle Weine auf dem Weingut abzufüllen und selber zu vermarkten. Schon seit vielen Jahren haben seine Weine ein Qualitätsniveau erreicht, das jenem der grossen Weissweine aus der Côte de Beaune in nichts nachsteht. Der grosse Unterschied liegt lediglich im Preis.

### 2009 Pouilly Fuissé «Les Carrons» (W)

19/20 • 2015 bis 2040

75cl **Fr. 48.–** (ab 1.1.2012 Fr. 53.–) • Art. 240423

Der strahlt gewaltig Kraft aus, hohe Konzentration, der Duft ist noch etwas von der Malo geprägt, wirkt dennoch klar, präzise und eindrücklich tiefgründig, Mineralität und Komplexität sind deutlich angetönt. Ein voluminöses Kraftbündel am Gaumen, dennoch ist die Eleganz im Vordergrund, der Wein ist beladen mit köstlich süßen Aromen, wirkt herrlich saftig und mit genialer Rasse, zeigt sich am Gaumen offener als der Duft vermuten lässt, da verbirgt sich aber noch einiges an zusätzlichem Potenzial. Das ist Burgund in seiner schönsten Ausdrucksform, klar, gradlinig, edel und mit unwiderstehlichem Charme.



## Domaine Guyon Vosne-Romané

Dass mir diese Weine ganz besonders am Herzen liegen, ist kein Geheimnis. Und dass nicht alle meine Euphorie für diese Weine nachvollziehen können, ebenfalls nicht. Umso mehr freut es mich, dass ich jetzt so nach und nach immer mehr begeisterte Reaktionen von verschiedenen Kunden bekomme. Weine der Jahrgänge 2002 (von dem wir jetzt leider keine mehr an Lager haben), 2003 und sogar von 2004 (die mir selber noch sehr verschlossen erscheinen) finden ganz offensichtlich bei vielen Kunden grossen Anklang. Das gibt mir den Mut, die Weine weiterhin so euphorisch zu beschreiben, wie ich sie nun mal empfinde. Klar ist, wenn sich schon die Jahrgänge vor 2005 sehr gut entwickeln, werden es diejenigen ab 2005 und danach noch viel mehr. Jean Pierre Guyon: «Seit wir Bio machen, werden die Weine eleganter und auch typischer. Seit dem letzten Jahr haben wir die Kupfermengen schon beinahe um die Hälfte reduziert»

### 2009 Savigny les Beaune 1er Cru Les Peuillets (R)

19/20 • 2015 bis 2040

75cl Fr. 43.– (ab 1.1.2012 Fr. 48.–) • Art. 240416

Jean-Pierre Guyon: «Das ist der letzte, der die Malo gemacht hat, aber ich denke, der hat alle Anlagen, um gross zu werden.» Der ist denn auch noch ganz wenig reduktiv, aber irgendwie auf eine besonders fruchtige Art, das ist ein zutiefst sinnlicher Fruchtausdruck, weil umgeben von raffinierter Mineralität und köstlichen floralen Nuancen. Am Gaumen eine wahre Fruchtexplosion, da ist schwarze Frucht vom Feinsten, Kirschen vor allem, aber auch ein Hauch Brombeer und Cassis. Das ist absolut beeindruckend, eine gewaltige Granate, der fährt so richtig ein, füllt den Gaumen mit ungeheurer Intensität, das sind Massen von auf den Punkt gereiften Tanninen, eingebunden in jede Menge paradiesisch süssee Extrakt, wow, ist das eine Aromenbombe. Und kaum habe ich das geschrieben, bekomme ich das Gefühl, der Wein ist einfach nur fein, unendlich fein, der minutenlange Nachhall endet total auf der Finessenseite.



### 2009 Nuits St. Georges, Les Herbues (R)

19/20 • 2016 bis 2040

75cl Fr. 56.– (ab 1.1.2012 Fr. 64.–) Art. 240417

Wow, ist der raffiniert, cremig weich, aber auch mit der typischen Struktur von Nuits St. Georges, ich flippe einmal mehr aus, wie eigentlich immer bei Fassproben von Guyon-Weinen, das ist so ein unendliches Vergnügen, ich könnte da stundenlang hin- und zurückprobieren. Sind 2009er tatsächlich noch raffinierter als die früheren Jahrgänge? Was ist es eigentlich genau, was mich hier so ganz besonders fasziniert? Vielleicht weil diese Weine bei der Fassprobe alles, was sie haben, offen zeigen, die haben keinerlei Geheimnisse. Manchmal komme ich mir bei Jungweinproben wie ein Detektiv vor, der die Qualitäten der Weine ergründen muss. Hier ist das nicht nötig, hier kann man eigentlich nur geniessen. Aber zurück zu diesem Nuits St. Georges, der trägt natürlich vor allem die Handschrift von Jean-Pierre Guyon, aber es ist auch ein absolut typischer Zeuge seiner Herkunft, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch.

### 2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17+/20 • 2012 bis 2020

75cl Fr. 24.– (ab 1.1.2012 Fr. 26.–) Art. 240414

Das ist schon ein geniales Fruchtbündel, schwarze Frucht, feines Himbeer, geniale Würze mit einem Hauch Kräuteraromen. Hei, ist das eine sensationelle Frucht, köstlich süssee und genial frisch, der ist unendlich gut, schmiegt sich samt an den Gaumen, zeigt aber auch Struktur und Rasse, eine feine Delikatesse, das ist ein köstlicher Schluck Wein und so traumhaft unkompliziert und gerade deshalb auch eine echte Persönlichkeit.



## Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny



### 2009 Chambolle-Musigny

18+/20 • 2016 bis 2030

75cl Fr. 115.– (ab 1.1.2012 Fr. 130.–) • Art. 240288

Das ist köstliches, absolut sinnliches, burgundisches Parfüm, sagenhaft fein, aber auch Kraft und Fülle ausstrahlend. Schon der Duft dieses Chambolle hat etwas Magisches an sich, wirkt sehr edel und verführerisch. Das ist Raffinesse pur, eine Extrakt-süsse, die feiner nicht sein könnte, dazu die optimale Dosis Rasse, eine samtene Tanninstruktur und jede Menge cremigen Schmelz. Die Struktur dieses Weines ist an Präzision nicht zu übertreffen. Es sind ohne Zweifel auf den Punkt gereifte Trauben, aus denen dieser überragende Wein entstanden ist, ein Aromenspiel zum Träumen, ein himmlisches Getränk.

Kellermeister François Millet: «Für mich liegt der Jahrgang 2009 stilistisch zwischen 2002 und 2005. Dies im Gegensatz zum 2008er, der eher eine kühle Basis hat, weil die Trauben vor allem im Herbst ihre volle Reife erlangt haben. 2009 sind die Trauben vor allem vom warmen und doch nicht zu heissen August geprägt und haben dadurch eher eine warme Basis.»

### 2009 Bourgogne Blanc AOC (W)

75cl Fr. 195.– (ab 27.6.11 220.–) • Art. 240289

Der weisse Musigny wird immer noch als Bourgogne Blanc verkauft, obwohl die Rebstöcke eigentlich das Alter von 25 Jahren erreicht haben. Wir konnten den Wein leider nicht probieren.



## Domaine Marquis d'Angerville Volnay



### 2009 Volnay 1er Cru (R)

18/20 • 2016 bis 2040

75cl Fr. 68.– (ab 1.1.2012 Fr. 75.–) • Art. 240276

Der Duft erinnert mich gleich wieder an letztes Jahr – an die sensationellen 2008er – das ist genau diese raffinierte Frucht, dieses sagenhaft feine Himbeer mit einem Hauch schwarzen Beeren und die unglaubliche Mineralität, ein berauschend schöner Duft, zart, fein, mit eindrücklichem Tiefgang und geniale Süsse ausstrahlend. Voller, reicher, saftiger Gaumen, vereint irre Rasse mit traumhafter Süsse, ein herrlich schlankes Kraftbündel, was für ein raffinierter Wein, da ist verschwenderische Vielfalt und die Harmonie stimmt perfekt, das ist Trinkvergnügen pur.

Guillaume d'Angerville: «Wir haben am 10. September mit der Ernte begonnen. Das Wetter war perfekt, man konnte in aller Ruhe vorwärts gehen und die perfekte Reife jeder Parzelle abwarten. Alles was wir machen, ist im Bestreben nach möglichst viel Finesse. Wenn die Trauben die perfekte Reife erreichen, wie 2009, ist es einfach, dann sind eigentlich grosse Weine vorprogrammiert.»

### 2009 Volnay 1er Cru Champans (R)

19/20 • 2018 bis 2050

75cl Fr. 95.– (ab 1.1.2012 Fr. 105.–) • Art. 240274

Da ist gewaltig Tiefgang drin, ein Hauch Tabak sowie Noten von Leder und schwarzem Trüffel verleihen diesen Eindruck. Dennoch duftet er ebenso fein wie alle Weine von Angerville, das ist pure Noblesse, ein zartes, sinnliches Parfüm von enormer Komplexität. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, köstlich süss, aber auch mit Frische und Rasse unterlegt, da sind intensive Aromen ohne Ende, der Wein lebt, der vibriert förmlich, der betört die Sinne, das ist eine grosse Weinpersönlichkeit, voller Charme, sehr offenherzig und mit immenser Strahlkraft, sehr edler, aristokratischer Wein, herrliche Länge.



## Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet



### 2009 Chassagne-Montrachet (W)

18/20 • 2014 bis 2030

75cl **Fr. 46.–** (ab 1.1.2012 Fr. 51.–) Art. 240400

Herrlich erfrischender Duft, feine Zitrusfrucht, wirkt sehr vielschichtig und ausdrucksvoll und intensiv. Wenn man noch etwas aufmerksamer und tiefer hinein riecht, stösst man auf unglaubliche Raffinessen, da sind ganz zart im Hintergrund ein paar reife Tropenfrüchte mit im Spiel, ausbalanciert durch einen Hauch erfrischende Minze. Ein zarter Gaumenschmeichler, cremig weicher Fluss, zeigt aber auch erfrischend viel Rasse, eine feine Köstlichkeit, ein sinnliches Fruchtelixier, das macht so richtig Trinkspass, man könnte ihn eigentlich – so wie er ist – schon mit Hochgenuss trinken. Man riskiert aber auch, dass man ihn unterschätzt, denn nur weil er so offen ist, heisst das nicht, dass das, was er aktuell zeigt, schon alles ist, was er kann.



Die Übergabe des Betriebes von Vater zu Tochter funktionierte nahtlos. Selbstverständlich ist Bernard Molard auch immer noch sehr oft im Betrieb anzutreffen. Er leistet sich etwas mehr Ferien als früher, ansonsten steht er aber seiner Tochter Sabine nach wie vor tatkräftig zur Seite. Wer Veränderungen in der Weinqualität sucht, wird sicher nicht fündig. Glücklicherweise, denn diese strahlend klaren, präzisen, ausdrucksstarken Weine würde man vermissen, wenn es sie in dieser Form nicht mehr gäbe.

### 2009 Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot (W)

19/20 • 2013 bis 2040

75cl **Fr. 65.–** (ab 1.1.2012 Fr. 75.–) Art. 240401

Zeigt sich sehr zart und filigran im Duft, geniale Frucht, reifer gelber Pfirsich, begleitet von raffinierter Mineralität, ein sinnliches Dufferlebnis, wirkt weniger offen als der Villages, aber überaus nobel und eindrücklich präzise. Am Gaumen offenbart er sich als grosse Persönlichkeit, da ist sehr viel Tiefgang drin, der zeigt Kraft und Fülle, geniale Rasse und sehr viel cremigen Schmelz. Das Faszinierendste an diesem Wein ist seine noble Schlichtheit, er hat es nicht nötig, mit irgend etwas zu protzen, er ist wie er ist, ungeschminkt und offenherzig – und genau dafür liebe ich ihn.



## Domaine Pierre Morey Meursault

### 2009 Pommard 1er Cru grands Epenots (R)

19/20 • 2016 bis 2040

75cl **Fr. 72.–** (ab 1.1.2012 Fr. 79.–) • Art. 240236

Im Duft zeigt er sich anfänglich eher zurückhaltend, superdelikat und grazil, aber mit die Sinne betörender Komplexität. Da ist wollüstig reife Frucht im Spiel, die aber raffiniert im Hintergrund verbleibt, Mineralität und Würze nicht verdrängt und so ein Duftbild von paradiesischer Schönheit prägt. Auch am Gaumen zeigt er sich in seiner ganzen Feinheit, da sind Saft und Schmelz im Überfluss, ein köstliches Finessenbündel, seine geniale Süsse steht im optimalen Gleichgewicht zur rassigen Frische, die samtene Tannine sind von optimaler Qualität und von Massen von süssem Extrakt umhüllt, ein grandioser Pommard.



Pierre Morey: «Das war ein Jahrgang der Natur, die Aufgabe des Menschen war es, möglichst diskret einzugreifen und im Hintergrund zu bleiben.» Dieser Satz sagt eigentlich schon alles über die Philosophie von Pierre Morey aus. Pierre ist ein absoluter Naturmensch, er ist sich immer bewusst, dass die Natur der Chef ist. Die Natur ist es letztlich, die dem Menschen die grossen Weine schenkt. Wer die Natur beobachtet und nach den Vorgaben der Natur handelt, wird mit exzellenten Resultaten belohnt. Wer gegen die Natur kämpft, wird kurz- oder langfristig immer der Verlierer sein.

### 2009 Monthelie (R)

18/20 • 2014 bis 2025

75cl **Fr. 31.–** (ab 1.1.2012 Fr. 34.–) • Art. 240235

Eigentlich steht schon aufgrund diese köstlichen Duftes fest, dass es wieder einmal einen Monthelie in unseren Sortiment geben wird, da ist köstlich süsse Frucht im Überfluss, dazu geniale Würze, begleitet von dezente animalischen Noten, die dem Ganzen einen Hauch Erotik verleihen, das ist pure Sinnlichkeit. Am Gaumen zeigt er die typische, dezent rustikale, charmante Art dieser Lage, die in grossen Jahren so faszinierend sein kann. Süsse und Fülle zeigen, dass perfekt reife Trauben geerntet wurden. Der letzte Zweifel ist schnell zerstreut, diesen Wein muss man ganz einfach haben. Das ist ein grosser, charaktervoller Burgunder zu einem vergleichsweise bescheidenen Preis.



## Domaine Roger Belland Santenay



### 2009 Bourgogne Pinot Noir (R)

17+/20 • 2012 bis 2025

75cl **Fr. 22.–** (ab 1.1.2012 Fr. 24.–) • Art. 240226

Was für ein köstlicher Duft, das glaubt man kaum, dass das ein «einfacher» Bourgogne ist, unglaubliche Komplexität, enorm konzentriert die schwarze Frucht und zutiefst raffiniert die feine Würze, überaus ausdrucksvoll und edel wirkt das Ganze. Der Wein bestätigt sich am Gaumen als sinnliches Fruchtbündel, wirkt genial süss und bezaubernd frisch, der Wein strotzt vor Saft und Schmelz, zeigt sich sensationell aromatisch und hat Charme ohne Ende. Der Wein wird so manchen Zweifler überzeugen, dass ein gut sortierter Weinkeller heute nicht mehr ohne Burgunder auskommt.

Roger Belland und seine Tochter Julie setzen immer mehr auf Ganztraubenvergärung. Dass diese Methode den gewünschten qualitativen Effekt bringt, setzt perfekt reifes und kerngesundes Traubengut voraus. Mit dem Jahrgang 2009 ist den Bellands zweifellos ein weiterer Meilenstein in Sachen Qualitätsoptimierung gelungen. Wir waren hin und weg, als wir diese Weine probierten. Was uns da gezeigt wurde, ist beeindruckend und gehört zum Allerbesten, was wir aktuell vom Burgund kennen.

### 2009 Chassagne Montrachet blanc 1er Cru Clos Pitois (W)

19/20 • 2013 bis 2035

75cl **Fr. 62.–** (ab 1.1.2012 Fr. 68.–) • Art. 240219

37.5cl **Fr. 32.–** (ab 1.1.2012 Fr. 35.50) • Art. 240220

Der springt förmlich in die Nase, was für ein sinnliches Parfüm, genial frisch und raffiniert mineralisch, gigantische Strahlkraft, das ist sinnliches burgundisches Parfüm. Cremig weicher Gaumen mit genau der idealen Dosis Rasse und Frische. Das ist ein sensationell aromatischer Wein, eine feine Delikatesse und ein schlankes Kraftbündel und ein Wein wie Samt und Seide, Klassiker und Charmeur in Einem, zum Ausflippen schön, geniale Länge, grosser Wein. «Quel plaisir!» würden die Franzosen sagen.



## Thomas Henriot Villa Ponciago

Thomas Henriot hat schon mit der Domaine William Fèvre ein altes Traditionsgut erworben und führte dieses innert weniger Jahre an die Spitze von Chablis. Jetzt will er auch das Beaujolais zu neuem Leben erwecken. Unter dem Namen «Villa Ponciago» war das Weingut bereits im Jahr 949 bekannt. Heute umfasst die Domaine 49 ha Reben mit 214 verschiedenen Parzellen und 60 ha Wald und Wiesen, die für die Biodiversität verantwortlich sind. Ich konnte gleich alles vergessen, was sich bei mir an Vorurteilen über Beaujolais angehäuft hatte. Was ich bisher aus diesem Gebiet probiert hatte, waren bestenfalls angenehme, aber belanglose Fruchtweine, schön süffig, aber ohne Struktur und Tiefe. Ich war der Meinung, dass aus der Traubensorte Gamay wohl niemals grosse Weine entstehen können und wurde hier auf eindruckliche Art eines Besseren belehrt.



### 2009 Villa Ponciago, La Réserve, Fleurie AOC

17+/20 • 2011 bis 2015 (oder auch viel länger?) • 75cl **Fr. 17.50** (ab 1.1.2012 Fr. 19.50) • Art. 240097

Die Réserve entsteht aus einer Selektion der besten Lagen vom «Côteau de Villa Ponciago». Die diversen Parzellen setzen sich im Wesentlichen aus vier verschiedenen Böden zusammen: Die sandige Lage «Sous le parc,» bringt Eleganz und florale Noten, die tiefgründige Südlage «Montgenas» bringt Struktur und Fülle, «La Brirette», wo nur eine extrem dünne Humusschicht über dem Felsen liegt, bringt Mineralität, Finesse und eine feine Tanninstruktur, und «Les Carcans» schliesslich, das ganz oben auf der Kuppe liegt, bekommt den ganzen Tag Sonne und bringt tiefgründige und konzentrierte Aromen. Am Gaumen gibt er sich klassisch, gut strukturiert mit enormer Rasse und dezenter Süsse. Ein herrlicher Fruchtwein, aber der zeigt auch Klasse und enorme Tiefe, eine feine Delikatesse und ein unglaublich spannender Wein. Ein Wein, der eigentlich dafür gemacht ist, in seiner Jugend genossen zu werden, aber es wird sicher interessant sein, die eine oder andere Flasche in den Keller zu legen, um ihre Entwicklung zu verfolgen. Seine raffinierte Aromatik und sein charaktvoller Ausdruck lassen durchaus vermuten, dass der Wein noch zulegen könnte. Ich habe ihn vorsichtig mit 17/20 bewertet und das Plus in Klammer steht für meine erwähnte Vermutung.



## Arrivage Burgund 2009: Weitere fantastische Weine.

240256	2009	ct-6	Mortet Thierry, Chambolle-Musigny (R)	75cl	<del>61.00</del>	56.00
240248	2009	ct-6	Fèvre William, Chablis Bougros grand cru AOC	75cl	<del>79.00</del>	72.00
240393	2009	ct-6	Fèvre William, Chablis grand cru AOC, Les Clos	75cl	<del>105.00</del>	95.00
240215	2009	ct-6	Tollot-Beaut, Beaune 1er cru AOC, Clos du Roy	75cl	<del>64.00</del>	55.00
240214	2009	ct-6	Tollot-Beaut, Aloxe-Corton 1er cru AOC, Les Fourrières	150cl	<del>131.00</del>	113.00
240421	2009	ct-6	Guyon, Savigny-les-Beaune blanc AOC, Les Planchots	75cl	<del>36.00</del>	32.00
240419	2009	ct-6	Guyon, Vosne-Romanée 1er cru AOC, Les Brulées	75cl	<del>118.00</del>	109.00
240415	2009	ct-6	Guyon, Chorey-les-Beaune AOC, Les Bons Ores	75cl	<del>34.00</del>	32.00
240418	2009	ct-6	Guyon, Vosne-Romanée AOC, Les Charmes de Mazières	75cl	<del>94.00</del>	84.00
240275	2009	ct-6	Marquis D'Angerville, Volnay 1er cru AOC, Fremiet	75cl	<del>85.00</del>	77.00
240402	2009	ct-6	Morey Marc, Puligny-Montrachet 1er cru AOC, Les Pucelles	75cl	<del>105.00</del>	92.00
240234	2009	ct-6	Morey Pierre, Bourgogne rouge AOC	75cl	<del>21.00</del>	18.00
240234	2009	ct-6	Morey Pierre, Bourgogne rouge AOC	75cl	<del>21.00</del>	18.00
240228	2009	ct-6	Belland Roger, Volnay 1er cru AOC, Santenots	75cl	<del>60.00</del>	54.00
240221	2009	ct-6	Belland Roger, Santenay rouge AOC, Charmes	75cl	<del>26.00</del>	24.00
240425	2009	ct-6	Robert-Denogent, Mâcon-Villages AOC, Mâcon-Solotrè Clos des Bertillonnes	75cl	<del>29.00</del>	26.00
240407	2009	ct-6	des Lambrays, Morey-Saint-Denis 1er cru AOC, Les Loups	75cl	<del>100.00</del>	87.00



# GERSTL

Weinsektionen