



Weinpassion für

Burgund 2007



Fantastische Weissweine,
Aromatische Rotweine.

18+/20

2007 Clos des Bertillonnes

Mâcon-Solotr , Mâcon-Villages AOC

Domaine Robert-Denogent

Einführungspreis: 75cl. Fr. 25.–



GERSTL

Weinselektionen

Gerstl Weinselektionen • Tel. 058 234 22 88 • www.gerstl.ch

Burgund 2007

Liebe Kundinnen und Kunden

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Nach den beiden grossen Jahrgängen 2005 und 2006 fuhr ich mit etwas gedämpften Hoffnungen ins Burgund. Ich wusste ja auch, dass der Sommer 2007 nicht optimal war. Von Mitte Juni bis Ende August hat es im Durchschnitt praktisch jeden zweiten Tag geregnet. Ende August war die Stimmung unter den Produzenten im Burgund an einem Tiefpunkt angelangt. Aber wer bis dahin nicht aufgegeben hat, wer die aufwändige Arbeit des ständigen Ausdünnens auf sich genommen hat, wurde letztlich doch noch belohnt. Im September herrschte ausschliesslich strahlendes Herbstwetter. So haben denn 3 Faktoren dazu geführt, dass die Spitzenproduzenten erneut traumhafte Weine im Keller haben. Der extrem warme Frühling, der dafür sorgte, dass die Vegetation Mitte Juni sage und schreibe drei Wochen Vorsprung hatte, der traumhafte Herbst sowie der enorme Einsatz der Winzer.

Herzliche Grüsse



Max Gerstl

Zuteilung der raren Weine (gekennzeichnet mit ®)

Aus logistischen Gründen werden wir die definitive Zuteilung erst am 11. November machen. Dennoch empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung so schnell wie möglich einzureichen, da alles in der Reihenfolge des Eingangs erfasst wird. Selbstverständlich werden rare Weine in erster Linie Kunden zugeteilt, die auch weniger rare Weine bei uns bestellen. Die Auslieferung der Weine erfolgt Mitte November 2009.



Max Gerstl



Jahgangsbewertung der Weine

Die Rotweine: von wunderschöner Aromatik, vergleichbar mit dem Jahrgang 1990.

Die Rotweine sind ähnlich wie in Bordeaux von perfekter Reife, etwas schlanker als in einem ganz grossen Jahr, aber ungemein aromatisch und extravertiert. Die Weine singen, sind von fröhlicher, beschwingter Art und bieten ein selten gesehenes Trinkvergnügen. Ich vergleiche sie am ehesten mit 1990. Ein gewagter Vergleich, nicht wahr? Aber ich hatte das Glück, dass ich in letzter Zeit ziemlich viele 1990er Burgunder verkosten durfte. Das sind durchs Band weg herrliche Weine (zumindest jene von Top-Produzenten), aber es sind auch keine Konzentrations-Weltmeister, das müssen grosse Burgunder auch nicht unbedingt sein. Auch die 90er sind eher schlank, aber köstlich süss, ungemein aromatisch und von einer lebenswürdigen Offenheit. Es ist kein Zufall, dass mir während der Verkostung der 2007er unzählige Male die 1990er in den Sinn gekommen sind.

Die Weissweine: Wie im Bordeaux und in Deutschland ist 2007 ein ganz grosser Jahrgang!

Die Weissweine sind erstaunlicherweise ganz anders, im Burgund fällt mir kein vergleichbarer Jahrgang ein. Hingegen ist mir sehr oft Riesling 2007 in den Sinn gekommen. Sie haben das sicher auch schon erlebt, liebe Kunden, irgend ein Duft oder ein Geschmack erinnert Sie plötzlich an etwas, an das Sie im Moment überhaupt nicht gedacht haben, das kann sogar aus früher Kindheit stammen, der Duft von Tomaten, die Sie im Ofen dämpfen, vermischt mit feinen Kräutern, im Moment wo Sie die Ofentüre öffnen, sehen Sie Grossmutter's geniale Lasagne vor sich. Genau so erinnerten mich viele weisse Burgunder 2007 an die Grossen Gewächse Riesling, die ich im August in Wiesbaden verkostet hatte. Vor allem diese feine, cremige, aber ungemein rassige Säurestruktur der Weine sowie der schlanke, aber köstlich aromatische Auftritt. Wenn man die Weine mit früheren Burgunder Jahrgängen vergleichen will, muss man gleich drei davon bemühen: **2007 vereint die Rasse von 2004 mit der Fülle von 2006 und dem Schmelz von 1997.**

Grösserer Einkellerungsrabatt

Das Burgund funktioniert ganz anders als Bordeaux. Da schnellen die Preise bei einem überragenden Jahrgang nicht in den Himmel, aber sie fallen auch nicht in den Keller, wenn ein Jahrgang weniger spektakulär ist. Die Produzenten haben sehr viel in die Qualität investiert und eine extrem kleine Ernte eingefahren. Sie haben wenig, aber qualitativ hoch stehende Weine anzubieten und waren nicht bereit, die Preise zu senken. Sie haben diese teilweise sogar etwas angehoben, das aber vor allem jene Weingüter, die sehr preiswert sind und die Ernteauffälle nicht so ohne weiteres selber finanzieren können. Wir haben Verständnis dafür, möchten Ihnen liebe Kundin, lieber Kunde aber dennoch ein besonders attraktives Angebot machen. Unser Einkellerungsrabatt, der sich normalerweise in der Grössenordnung 5–10 % bewegt, beträgt dieses Jahr je nach Wein bis zu 20 %. Damit möchten wir einen kleinen Beitrag leisten, dass Genuss auch in der «Krisenzeit» erschwinglich bleibt. **Es lohnt sich, zuzugreifen solange dieses Angebot gültig ist, zu diesen Konditionen bekommen Sie die Weine später garantiert nicht mehr.**

Trinkreife Burgunder

Grosse Burgunder-Weine brauchen je nach Jahrgang und Lage 5 bis 15 oder sogar mehr Jahre Flaschenreife, bis sie in ihre schönste Genussphase kommen. Ein grosser Burgunder lebt noch mehr als andere grosse Weine dieser Welt von seiner Finesse, und die kann er erst bei seiner optimalen Trinkreife voll entfalten. Gute Weine sind zwar immer gut, auch wenn sie jung sind, aber vereinfacht dargestellt kann man es vielleicht wie folgt sagen: Ein junger Burgunder zeigt vielleicht 70% seines Trinkgenusses, während ein junger Bordeaux zum gleichen Zeitpunkt schon 80% seines Potenzials offenbart. Der Pinot Noir ist wohl die edelste Rotweintraubensorte. Damit sie all ihre Feinheiten entfalten kann, braucht sie aber auch die nötige Pflege. Das beginnt schon im Rebberg. Die Umgebung, wo sie gedeiht, ist schon extrem wichtig. Es gibt nur wenige Regionen auf der Welt, wo ein Pinot Noir all seine Feinheiten entfalten kann. Die besten Voraussetzungen in Bezug auf Klima und Böden bietet ohne Zweifel das Burgund. Dennoch ist es gerade im Burgund nicht immer einfach, perfekt reife und gesunde Trauben ernten zu können. Da braucht es auch den Winzer mit dem nötigen Feingefühl für die Natur und mit dem unbändigen Streben nach höchster Qualität. Der exzessive Chemieeinsatz, der im Weinbau in den 70er-Jahren seinen Höhepunkt erreichte, hatte im Burgund wegen der fragilen Traubensorte Pinot Noir die weltweit fatalsten Auswirkungen. Nach 1971 und bis 1990 gab es kaum grosse Weine im





Burgund. Es braucht viele Jahre, um die Natur wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Auch in den 90er-Jahren war selbst bei Spitzenproduzenten längst noch nicht alles perfekt. Aber es wurden von Jahr zu Jahr Fortschritte gemacht und heute gelingen einem Top-Produzenten selbst in einem vom Wetterverlauf her schwierigen Jahr bessere Weine als noch vor 10 oder 20 Jahren in einem Spitzenjahr.

Nicht wenige Weinfreunde haben sich nach extremen Enttäuschungen in den 70er- und 80er-Jahren total vom Burgund abgewandt. Das ist verständlich, angesichts der teuren und oft nahezu untrinkbaren Weine, die damals eher die Regel als die Ausnahme waren. Aber jetzt gibt es sie wieder, diese unvergleichlich raffinierten, die Sinne betörenden Burgunder, die man als Weinliebhaber nicht verpassen darf! Es gibt heute auch, was es vor 10 oder 20 Jahren kaum gab: sehr erschwingliche, traumhafte Weine im Burgund. Ein Spitzenproduzent pflegt auch seinen einfachen Bourgogne mit grösster Sorgfalt, und auch so ein Wein kann durchaus aufzeigen, was die Faszination Burgund ausmacht. Ich habe in den letzten zwei Monaten eine Anzahl Weine aus unserem Sortiment degustiert, mit dem Ziel, Ihnen einige trinkreife Burgunder vorstellen zu können. Leider gibt es auch in unserem wirklich grossen Sortiment noch nicht viele hervorragende und jetzt schon trinkreife Weine. Unter den Weissweinen habe ich einige Traumweine ausgemacht, die jetzt schon in der schönsten Genussphase sind. Bei den Rotweinen war es schwieriger, weil die letzten grossen Jahrgänge noch weit von der optimalen Trinkreife entfernt sind und weil wir kaum noch ältere Jahrgänge von Spitzenproduzenten am Lager haben. Dazu eine Kurzbeschreibung der Jahrgänge seit 1990 (die Bemerkungen gelten immer nur für Top-Weine, im Burgund ist leider auch heute noch nicht alles gut, was teuer ist):

1990: Ein grosser Jahrgang in jeder Beziehung für Rot- und Weissweine, grosse Menge, hohe Qualität. Wirklich grosse Weine haben trotzdem praktisch nur Top-Produzenten erzeugt. Die besten Weine sind jetzt in der schönsten Genussphase und werden diese je nach Wein auch noch 5–30 Jahre halten.

1991: Für Rotweine ein ähnlich grosses Jahr wie 1990 mit deutlich kleineren Erträgen, mittleres Jahr für Weissweine.

1992: Grosser Jahrgang für Weissweine, jetzt trinkreif und je nach Wein noch viele Jahre lagerfähig. Sehr schwieriges Jahr für Rotweine, wirklich grosse Rote hat in diesem Jahr fast nur die Domaine Leroy erzeugt.

1993: Galt damals als ganz grosses Jahr für Rotweine, aber die durch übertriebenen Chemieeinsatz etc. entstandenen Probleme waren bei weitem noch nicht überall ausgemerzt. Es gibt nicht so viele

grosse Weine wie von Natur aus eigentlich möglich gewesen wäre. Möglicherweise gibt es sogar mehr Enttäuschungen als wirklich grosse Weine. Aber die wirklich grossen 1993er brauchen noch 2–5 Jahre bis zur schönsten Genussphase. Für Weissweine war 1993 eher ein schwieriges Jahr.

1994: Ein sehr schwieriges Jahr für Rot und Weiss und das bisher letzte, wo man von einem wirklich schwachen Jahrgang sprechen kann, wobei es eher bei Weissweinen noch einige schöne Erfolge gibt.

1995: Ein sehr gutes Jahr für Rot und Weiss, vielleicht nicht ganz so gross wie ursprünglich vermutet, das ganz einfach deshalb, weil ab jetzt und in den nächsten 10 Jahren noch enorme qualitative Fortschritte gemacht wurden. Die Top-Weine sollte man noch 2–5 Jahre reifen lassen.

1996: Auch das galt ursprünglich als ganz grosses Jahr für Rot und Weiss, wirklich grosse Weine sind aber leider mehr die Ausnahme als die Regel. Einige Produzenten haben Experimente gewagt, die nicht ganz funktioniert haben, und die als qualitativ hoch stehend empfundene Säure entpuppt sich heute vielfach als etwas unreif. Die Top-Weine brauchen noch 5–10 Jahre bis zur optimalen Reife.

1997: Ein mittlerer Jahrgang für Rotweine, aber die besten Produzenten haben einen recht guten Reifegrad der Trauben erreicht. Praktisch alle Weine sind jetzt zumindest am Anfang ihrer schönsten Trinkreife. Ein sehr guter Jahrgang für Weissweine, fast alle befinden sich jetzt in ihrer schönsten Genussphase und werden diese auch noch 3–10 Jahre halten.

1998: Was für 1997 gilt, trifft fast identisch auch auf 1998 zu. Dabei sind die Rotweine tendenziell fast noch etwas besser als im Vorjahr, die Weissen dafür nicht ganz so gut.

1999: Ein grosses Jahr für Rotweine, man sollte sie aber noch 5–10 Jahre reifen lassen (das trifft natürlich immer nur für die ganz grossen Weine wie Premiers und Grand Crus zu, einfache Bourgogne und gewisse Villages-Weine sind deutlich früher trinkreif). Ein recht gutes Jahr auch für Weissweine, viele beginnen sich schon zu öffnen.

2000: Ein schwieriges Jahr, aber hier kommen die Fortschritte, die in den letzten Jahren gemacht wurden, schon sichtlich zum Tragen. Es gibt viele wunderbare 2000er sowohl bei Rot- wie auch bei Weissweinen. Die meisten haben auch schon eine schöne Trinkreife erreicht.

2001: Bei Rotweinen gilt ähnliches wie bei den 2000ern. Im Durchschnitt sind sie noch etwas besser. Ein guter Jahrgang für Weissweine, die ganz grossen sollte man noch 2–5 Jahre liegen lassen, die meisten bieten aber jetzt schon viel Genuss.





2002: Ein grosser Jahrgang vor allem bei Rotweinen, aber sehr gut sind auch die Weissen. Jetzt kommen auch die qualitativen Anstrengungen erstmals auf breiter Front zum Tragen. Jetzt gibt es vermutlich erstmals wieder zumindest annähernd so viele grosse Weine wie 1971. Die Weine sind aber alle noch viel zu jung, selbst die besten Bourgogne können in den nächsten 2–3 Jahren noch etwas zulegen.

2003: Das grosse Hitzejahr, eigentlich etwas, was der Pinot wie auch der Chardonnay überhaupt nicht lieben. Die Weine sind zwar völlig untypisch, man glaubt sich meist ins Rhônetal verirrt zu haben, wenn man einen solchen Wein entkorkt. Möglicherweise wird den Weinen auf lange Sicht die ganz grosse Feinheit und Komplexität fehlen, aber es gibt absolut faszinierende Gewächse, vor allem bei Rot- und etwas weniger bei Weissweinen. Ich vermute, dass vor allem die Roten gewissermassen zwei Leben haben. Aktuell befinden sie sich in der ersten Fruchtphase, wo sie ihre ganze Opulenz ausstrahlen, sie sind mächtig, mundfüllend und süss, aber auch in dieser Phase bleiben die burgundischen Feinheiten nicht völlig verborgen, viele Weine bieten auch jetzt absoluten Hochgenuss. Es wird einige Jahre dauern, bis sie diese jugendliche Opulenz ablegen, ich bin gespannt, aber durchaus auch zuversichtlich, wie viel Finesse dann noch zum Vorschein kommen wird.

2004: Ein grosses Jahr für Weissweine und ein eher schwieriges, weil kühles, wo die Reife manchmal nur knapp erreicht wurde für Rotweine. Dennoch gibt es auch jede Menge hervorragender Rotweine, da die Top-Produzenten grandiose Arbeit geleistet haben.

2005: Ein Jahrgang, der das Attribut «Jahrhundertjahrgang» sowohl für Rot- wie auch für Weissweine durchaus verdient – auch wenn man das so genannte Haar in der Suppe doch noch findet und ihm die aussergewöhnliche Opulenz als untypisch für das Burgund anlasten könnte. Die Weine werden aufgrund der perfekten Traubenreife sowohl schon recht früh eine erste Trinkreife erreichen als auch sehr lange lagerfähig sein. Einzelne Bourgogne werden wohl schon in 2–3 Jahren Hochgenuss bieten.

2006: Ein ganz grosses, klassisches Jahr für Rot- und Weissweine. Vielleicht werden auf lange Sicht zumindest einzelne Weine die 2005er gar noch übertreffen.

Folgende Trouvaillen habe ich für Sie in unserem Lager entdeckt:

1994 Bienvenues-Bâtard-Montrachet AOC Louis Jadot (W)

18/20 • bis 2015 • 75cl Fr. 144.– (ab 1.12.09 160.–) • Art. 213477

Wirkt extrem fein im Duft, fast unscheinbar und ist dennoch von eindrücklicher Komplexität, hat die noble Ausstrahlung eines Grand Cru, klar wie Gletscherwasser, auch in diesem extrem schwierigen Jahr. Samtener Gaumenfluss, auch hier dominiert die Finesse, der Wein ist klar und präzise, eine edle Weinschönheit, ein Meditationswein, dem man sich hingeben muss, um all seine Feinheiten zu ergünden, hat nicht die Konzentration, die man von einem grossen Bienvenues erwarten könnte, in Sachen Komplexität und Raffinesse hingegen ist alles da, was einen ganz grossen Wein auszeichnet, ein absolut sinnlicher, makellos schöner Wein in seiner schönsten Trinkphase, mit eindrücklichem, minutenlangem Nachhall.

1997 Meursault AOC 1er Cru Poruzots Olivier Leflaive (W)

18/20 • bis 2015 • 75cl Fr. 58.50 (ab 1.12.09 65.–) • Art. 210714

Filigraner, sehr noble Reife ausstrahlender Duft, ein sublimes Finessenbündel ankündend, die herrlich reife gelbe Frucht steht im Zentrum, dazu raffinierte Mineralität und feine florale Noten, wirkt schon wunderschön nussig. Der Wein streicht zart wie eine Feder über die Zunge, besitzt aber eine feine, erfrischende Rasse und eine intensive, reiche Aromatik mit raffinierter Würze, alles ist köstlich süss und von beschwingter Leichtigkeit, das ist weisser Burgunder wie aus dem Bilderbuch.

1999 Chassagne-Montrachet Vergers 1er Cru blanc AOC (W),

Marc Morey

19/20 • bis 2018 • 75cl Fr. 57.– • Art. 232756

Der Wein zeigt schon diesen traumhaft nussigen Duft, den ich an einem weissen Burgunder so liebe, dazu raffinierte Mineralität und feinste, hochreife gelbe Frucht. Mit etwas Sauerstoff kommt die Mineralität immer noch schöner zum Vorschein, ein Traum. Auch der Gaumen hält, was die Nase verspricht, was für ein absolut köstliches Spiel der Aromen, raffinierte Extraktsüsse vereint sich mit rassischer, perfekt reifer, geschmeidig weicher Säure, samtener Gaumenfluss, enorme Konzentration, aber tänzerische Leichtigkeit, der Wein hat Charme, was für ein himmlisches Vergnügen, sich von dieser Weinschönheit die Sinne betören zu lassen, das ist absolut uneingeschränkter Hochgenuss.





**2000 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru AOC (W),
Gagnard-Delagrance**

18/20 • bis 2015 • 75cl Fr. 58.50.– (ab 1.12.09 65.–) • Art. 221644

Sehr reife Nase mit feinen Nussaromen, graziler Mineralität und dezenten, aber komplexen Fruchtnuancen. Rassiger, aber auch wunderschön weicher Gaumenfluss, die Harmonie stimmt perfekt, sehr sanfter, anschmiegsamer Wein mit viel Charme, attraktive, spielerisch vorgetragene Aromatik, ein wunderschön schlanker, eleganter Wein, der etwas an einen Chablis erinnert. Der Wein bietet höchstes Trinkvergnügen, ein liebenswerter, kumpelhafter Wein, von dem man niemals satt wird.

**2001 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru AOC (W)
Gagnard-Delagrance**

19/20 • bis 2015 • 75cl Fr. 48.60.– (ab 1.12.09 54.–) • Art. 223416

Herrlich zarter, filigraner, aber eindrücklich komplexer Duft, das ist eine kleine Sensation, was dieser ungemein zarte Duft für eine Ausstrahlung hat, wirkt noch jugendlich frisch und dennoch perfekt reif, was für ein delikates, die Sinne betörendes Parfüm. Auch am Gaumen ist es die reine Finesse, vereint geschmeidige Saftigkeit mit erfrischender Rasse, zeigt ein zartes, aber ungemein sinnliches Aromenspiel, eine feingliedrige Delikatesse, raffinierter kann ein Wein nicht mehr sein, der geht direkt ins Herz.

2003 Bourgogne blanc AOC Marc Morey (W)

17/20 • bis 2011 • 75cl Fr. 19.80.– (ab 1.12.09 22.–) • Art. 233070

Wunderbar reife, gelbe Frucht, auch ein wenig in Richtung Tropenfrucht tendierend, fein, aber intensiv, sublimale Mineralität, ein Hauch Kreide, aber auch dezente Nussaromen sind schon angetönt. Weicher, opulent süsser Gaumen, der Hitzejahrgang kommt schon deutlich zum Ausdruck, das ist ein eindrückliches Kraftbündel, intensiv aromatisch und vollmundig, trotz Kraft und Fülle trinkt er sich leicht, das war ja kurz nach der Füllung eine wahre Fruchtbombe, jetzt ist er schon etwas ruhiger geworden, hat an Eleganz zugelegt und hat da auch noch etwas zusätzliches Potenzial.

2000 Chambertin Grand Cru AOC Jean-Claude Belland (R)

17/20 • bis 2012 • 75cl Fr. 69.– (ab 1.12.09 88.–) • Art. 232724

(Dieses Weingut hat nichts zu tun mit dem Weingut Roger Belland, das wir seit zwei Jahren im Programm haben). Herrlich süsser, reicher Duft mit recht viel Opulenz, aber durchaus auch mit burgundischen Feinheiten, duftet wie ein gereifter Burgunder, nicht alt im Sinne von überaltert, aber man könnte ihn schon in den 70er- oder gar 60er-Jahren vermuten. Der Duft hat einerseits etwas sehr Edles an sich, die grosse Lage Chambertin drückt ihm ihren Stempel auf, aber gewisse Unzulänglichkeiten kann er auch nicht verbergen, die Schwierigkeiten des Jahrgangs sind erkennbar und auch die Tatsache,



dass dieser Produzent wohl nicht mit der höchstmöglichen Sorgfalt gearbeitet hat, gewisse rustikale, leicht unsaubere Noten deuten darauf hin. Am Gaumen sind wieder Kraft, Vielfalt und Noblesse des grossen Terroirs erkennbar, das ist ein spannender Wein, der einiges an Raffinessen in sich trägt, sicher niemals langweilig wird, aber auch hier einige Unsauberkeiten nicht verbergen kann, da war etwas Botrytis im Spiel, was gewisse Noten von Überreife verursacht. Das ist so ein Wein, der die Geschichte vom Burgund erzählt, zeigt burgundische Noblesse einerseits, aber auch die fragile Seite des Pinots andererseits, da fehlt ganz einfach die Kraft, um die Unzulänglichkeiten des Weines zu verbergen. Irgendwie wirkt er wie ein alt-ehrwürdiger Wein, er schmeckt ein wenig wie ein Wein aus einem mittleren Jahrgang aus den 60er- oder 70er-Jahren und wenn er das wäre, würde man bewundernd den Hut vor ihm ziehen. Ich empfehle, nicht eine ganze Kiste davon zu kaufen, aber 1–2 Flaschen, um ihn einmal zu probieren. Das ist ein Erlebnis, das einen tiefen, überaus wertvollen Einblick ins Burgund vermittelt und verschiedene Facetten davon aufzeigt.

2001 Corton Grand Cru AOC Bonneau du Martray (R)

18/20 • 2011–2030 • 75cl Fr. 71.10.– (ab 1.12.09 79.–) • Art. 232793

Das ist so ein Duft, der richtig aus der Tiefe kommt, genial süss, reich, komplex, Hitze ausstrahlend und fast etwas an einen grossen Barolo erinnernd, zeigt burgundische Feinheiten, aber auch ein stattliches Mass an Opulenz, wirkt sehr edel und das auf sehr charmante Art. Am Gaumen zeigt er eine stattliche Struktur, wirkt noch extrem jugendlich und zeigt dennoch erste Reifeanzeichen, Kraft, Fülle und markante Tannine stehen zur Zeit noch vor den burgundischen Feinheiten, der Wein hat auch am Gaumen gewisse Affinitäten zu einem grossen Barolo. Das wird sich in den nächsten 2–4 Jahren zweifellos noch verfeinern, insofern ist der Wein noch nicht in seiner optimalen Trinkreife, aber er bietet auch schon Hochgenuss, so wie er sich aktuell präsentiert. Seine geniale Extraktsüsse, die enorme Fülle, die feste Struktur und seine tiefgründige Art sind die hervorstechenden Qualitäten.

2003 Chorey-les-Beaune AOC Les Bons Ores Domaine Guyon (R)

18+/20 • bis 2020 Fr. 37.– • Art. 233035

Intensiver, köstlich süsser Duft, schwarzbeerig, tiefgründig und beinahe an einen grossen Rhônewein erinnernd, aber auch mit einem erfrischenden Hauch burgundischem Himbeer. Jetzt kommt er wieder aus seinem Loch heraus, hat den Gummiton praktisch verloren, der den Duft vor einem Jahr noch dominierte. Das hat mir aber nie Sorgen bereitet, weil ich diese Entwicklung von den Weinen der Domaine Leroy her kenne, die ebenfalls nach Abschluss der Fruchtphase sehr oft nach heissem Gummi rochen. Jetzt kommt die wahre Grösse dieses Weines langsam zum Vorschein, mehr noch am Gaumen als in der Nase. Die Extraktsüsse ist ein Traum, der Wein schmiegt sich wie Samt und Seide an den Gaumen, besitzt dennoch eine



perfekte Struktur und geballte Kraft, ein beeindruckendes Aromenbündel, immer noch total jung und dennoch perfekte Reife ausstrahlend, ich vermute noch einiges mehr an Potenzial darin als er im Moment offenbart, dennoch kann man ihn heute schon mit Hochgenuss trinken.

2003 Aloxe-Corton AOC Tolleot-Beaut (R)

19/20 • bis 2020 • Fr. 46.– • Art. 233028

Ein unglaublicher Duft springt mir geradezu in die Nase, süß, reich, opulent und von grandioser Tiefe, ein sinnliches Fruchtbild von makelloser Schönheit. Reicher, voluminöser, wunderbar süßes Gaumen, da ist eine für das Burgund ungewöhnliche Opulenz, aber so ist halt 2003, nicht typisch burgundisch, dennoch grandios, überaus sinnlich und auch mit köstlichen Feinheiten. Der Wein erscheint in diesem Stadium absolut trinkreif, dennoch versteckt er für eine spätere Phase noch ungeahnte Feinheiten, die Harmonie ist so perfekt, dass er wahrscheinlich auch noch weit über das Jahr 2020 Entwicklungspotenzial hat. Ich hatte einige unvergessliche Erlebnisse mit Burgundern vom Jahrgang 1947 und traue diesem Wein durchaus solche Qualitäten zu, obwohl mir da natürlich die Erfahrung fehlt, einen 1947er in seiner Jungweinphase verkostet zu haben. Glücklicherweise ist, wer genug Flaschen hat, um in den nächsten 30 Jahren jedes Jahr eine trinken zu können und das besonders Schöne daran ist, dass der Wein schon heute so viel Trinkvergnügen bietet, dass man sich eine Steigerung kaum vorstellen kann.

Degustation Burgund 2007: Ein Erlebnis für die Sinne.

6. November 2009, Limmat Hall, Zürich.

Bereits zum 3. Mal versammelt sich dieses Jahr die Elite der Burgunder Produzenten in Zürich, um den neuesten Jahrgang vorzustellen. Die Weine werden zweifellos ebenso begeistern wie die vorangegangenen beiden Superjahrgänge. Die Weissweine zählen sowieso zum Allerbesten, was je im Burgund produziert wurde und die Rotweine kompensieren die etwas geringere Konzentration mit viel Charme und Offenheit. **Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich vorgestellt.**

Wo: Limmat Hall, Hardturmstrasse 122, 8005 Zürich,
Tramlinie 4 bis Haltestelle Förrlibuckstrasse

Wann: Freitag, 6. November 2009, 16h bis 20h

Anmeldung: unbedingt erforderlich, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.
Bitte per Mail an info@gerstl.ch oder per Tel. 058 234 22 88

Gastproduzenten: Paul Achs (Burgenland), Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive, Domaine La Soumade

▲◆▲
GERSTL
Weinselektionen

Burgund 2007

Unsere Selektion:

Domaine William Fèvre Chablis	14
Domaine Robert-Denogent Fuissé	17
Domaine Roger Belland Santenay	19
Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesse	22
Domaine Bruno Clair Marsannay	24
Domaine des Lambrays Morey St. Denis	26
Domaine Guyon Vosne-Romanée	28
Domaine Leflaive Puligny-Montrachet	33
Maison Morey-Blanc Puligny-Montrachet	38
Domaine Pierre Morey Meursault	39
Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet	42
Thierry Mortet Gevrey-Chambertin	45
Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis	50
Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin	55
Domaine Tollot-Beaut Chorey les Beaune	58
Marquis d'Angerville Volnay	61
Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny	63



Domaine William Fèvre Chablis

Didier Séguier



Es ist kaum zu glauben, aber 2007 ist hier nochmals eine Spur genialer als die grossen Vorjahrgänge 2004, 2005 und 2006. Die Weine sind einfach noch eine Nuance raffinierter. **2007 ist vermutlich der grösste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes.** Die Weine erreichen eine Perfektion, die kaum noch zu übertreffen ist. Diese unglaublich filigrane Spielart des Chardonnay ist ein kleines Wunder der Natur. Ich bin total beeindruckt von diesen traumhaft schlanken und dennoch überschwänglich aromatischen Weinen. Die Preise haben zwar kräftig angezogen, sind aber immer noch weit entfernt von vergleichbaren Qualitäten aus der Côte de Beaune. **Achtung: Wir führen ausschliesslich Domaine-Weine! Leider haben die wesentlich bescheideneren Handelsweine vom William Fèvre das gleiche Erscheinungsbild. Einziger kleiner Unterschied: Da fehlt die Bezeichnung «Domaine».**

2007 Chablis AOC Domaine (W)

18/20 • 2010–2015 • 75cl **23.-** (ab 1.12.09 28.-) • Art. 238709

Schon der «einfache» Chablis zeigt eine unglaubliche Tiefe im Duft, herrlich reife Frucht, der strahlt Eleganz und Fülle aus, ein Traum, dieser verspielte, sinnliche und raffiniert mineralische Duft. Auch am Gaumen zeigt der Wein Klasse, das ist ein strahlender, fröhlicher, traumhaft aromatischer Wein, so macht Chablis Spass, der Wein ist schlank wie eine Gazelle, zeigt aber Kraft und Fülle und beeindruckt auch durch seine Länge. Das ist so ein Wein, der die Lebensgeister weckt, ein Stück unverfälschte strahlende Natur, unaufdringlich, charmant und liebenswert, irgendwie fast bescheiden, unkompliziert und dennoch ist es ein Meisterwerk, wie es nur die Natur in dieser Präzision erschaffen kann.

(W) = Weisswein

2007 Chablis Montmains 1er Cru AOC Domaine (W)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **42.–** (ab 1.12.09 49.–) • Art. 238710

Ich staune zuerst einmal über die raffinierte Art, wie dieser Wein seine Mineralität zum Ausdruck bringt, irgendwie ist sie wie verborgen im Hintergrund und dennoch ein Hauptbestandteil des vielschichtigen Duftbildes, das Wechselspiel von Frucht, Würze und Mineralität macht diesen Duft so sinnlich. Am Gaumen ist das ein monumentales Kraftbündel, was man aufgrund des Duftes niemals in dieser Art vermuten würde, aber der Wein bleibt trotzdem so traumhaft schlank wie man es von einem grossen Chablis erwartet, das ist eine Aromatik zum Träumen, das ist Chablis wie aus dem Bilderbuch, schmilzt wie Butter auf der Zunge und strotzt gleichzeitig vor Rasse und Frische, ein Genie von Wein.

2007 Chablis Les Lys 1er Cru AOC Domaine (W)

19/20 • 2012–2025 • 75cl **42.–** (ab 1.12.09 49.–) • Art. 238703

Der strahlt eine sagenhafte Frische aus, die Sinne belebende Zitrusfrucht, gepaart mit raffinierter Mineralität und ganz zarten floralen Noten, so raffiniert herb wie Holunderblüten. Ein traumhaft schlankes Kraftbündel, herrlich frisch, aber auch reif, süss und voluminös. Mit seiner raffinierten, spielerischen Aromatik erinnert er an einen Riesling von der Mosel, diese unglaublich schlanke Ausdrucksform des Chardonnay fasziniert mich immer wieder, insbesondere der Les Lys ist ein Musterbeispiel dafür, eine stolze Weinpersönlichkeit mit unwiderstehlichem Charme.

2007 Chablis Fourchaume 1er Cru AOC Domaine (W)

18+/20 • 2012–2025 • 75cl **46.–** (ab 1.12.09 55.–) • Art. 238705

Der geht ausgeprägt in Richtung florale Noten, Lindenblüten, Veilchen, aber auch eine herrlich reife Frucht und raffinierte Mineralität gehören zum Duftbild. Am Gaumen wirkt er eine Spur breiter, voluminöser als der Les Lys, strotzt vor köstlich frischen Fruchtaromen. Wow, ist das ein Kraftpaket, absolut beeindruckend was so ein schlanker Wein am Gaumen für ein Spektakel aufführen kann. Vor allem das minutenlange Rückaroma besticht durch Länge, Intensität und Vielfalt, möglicherweise schlummert da noch zusätzliches Potenzial im Hintergrund.

2007 Chablis Fourchaume Vignoble de Vaurorent Domaine (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **58.–** (ab 1.12.09 64.–) • Art. 238704

Der strahlt schon fast Hitze aus, herrlich reife, für Chablis-Verhältnisse schon fast opulente Frucht, verführerische Mineralität, ein Duft, der aus der Tiefe kommt, wirkt überaus intensiv und reich. Am Gaumen ist er weich wie Seide, schmiegt sich wie Öl an die Zunge, dennoch ist es die pure Rasse, da habe ich das Gefühl in eine frische Zitrusfrucht zu beissen. Der Wein explodiert förmlich am Gaumen, eine wahre Fruchtexplosion nach einem eher zarten, feingliedrigen Beginn, das ist ein kleines Naturwunder, eine schlanke Weinschönheit, vergleichbar mit einem ganz gros-



sen trockenen Riesling, hat auch diese unendlich zarte, aber hocharomatische Art, Chablis in Vollendung.

2007 Chablis Bougros Grand Cru AOC Domaine (W)

19+/20 • 2012–2030 • 75cl **85.–** (ab 1.12.09 105.–) • Art. 238708

Ist zum Zeitpunkt unserer Probe noch trüb und deshalb im Duft weniger ausdrucksstark als die Vorgänger, dennoch schlummert im Hintergrund ein sensationelles Fruchtbündel. Am Gaumen der Inbegriff von Frische, der stahlt wie ein Edelstein an der Sonne, das ist pure Lebensfreude, das ist knisternde Sinnlichkeit, das ist höchste Konzentration, aber auch reinste Finesse, alles wirkt noch wild und ungezähmt, trotzdem irgendwie auch sehr edel und vornehm, er kommt mir ein bisschen vor wie ein Puzzle, die Teile sind noch verstreut auf dem Tisch, aber man sieht auf der Vorlage, dass da ein Bild von berauscher Schönheit entsteht.

2007 Chablis Valmur Grand Cru AOC Domaine (W)

19+/20 • 2012–2030 • 75cl **85.–** (ab 1.12.09 105.–) • Art. 238707

Da strahlt mir eine Symphonie aus reifer Frucht und herrlicher Mineralität entgegen, das ist ein Duft der sinnlichen Art, total zart, aber auch intensiv, aromatisch und monumental komplex. Ein schlankes Finessenbündel am Gaumen, traumhaft saftig, die unbändige Rasse ist eingebettet in jede Menge cremigen Schmelz, das ist ein absolut sinnliches Getränk, besteht eigentlich nur aus betörend frischen Aromen. Den Wein spürt man kaum am Gaumen, so fein ist er, ein zartes Pflänzchen, aber beladen mit himmlischer Frucht, diese verspielte Leichfüssigkeit mit der sich so ein Kraftbündel bewegen kann, ist schon faszinierend.

® 2007 Chablis Les Clos Grand Cru AOC Domaine (W)

20/20 • 2012–2040 • 75cl **98.–** (ab 1.12.09 115.–) • Art. 238706

Das ist Les Clos, irgendwie scheint der einfach noch einen Hauch edler zu sein, eher feiner, aber auch unglaublich komplex, der ist vielleicht noch eine Spur raffinierter als die Vorgänger, wenn auch nur um Nuancen. Auch am Gaumen, das ist die pure Raffinesse, vereint Kraft und Eleganz in idealer Weise, dieses fast übersinnliche Aromenspiel ist kaum zu beschreiben, alles ist extrem fein, zart, filigran und dennoch mit fulminanter Kraft, ein kleines Naturwunder, was für ein unglaublich sinnliches Getränk, das tut der Seele gut.



Domaine Robert-Denogent Fuissé

Jean-Jacques Robert: «Die Weine erinnern stark an 2005. Wenn es nach Orange duftet, deutet das auf einen grossen Chardonnay hin. Sie sind im Moment noch nicht optimal zu probieren, die Malo war sehr spät, die Weine liegen noch auf der Hefe und haben noch viel Kohlensäure.» Dass ich dennoch total begeistert bin, spricht noch mehr für die Weine, 2007 sind zweifellos auch hier Weine entstanden, wie es sie, wenn überhaupt, selten zuvor in dieser Vollendung gegeben hat. Einer meiner Lieblingsweine, der Clos des Bertillonnes, erreicht dieses Jahr eine Klasse, wie man sie sonst nur bei ganz grossen Weinen aus der Côte de Beaune findet - und das wie immer zu einem unglaublichen Preis!

Max Gerstl mit Jean-Jacques Robert

**WEISS
WEIN**
DES JAHRGANGS

2007 Mâcon-Villages AOC Mâcon-Solutré Clos des Bertillonnes (W)

18+/20 • 2011–2025 •

75cl **25.–** (ab 1.12.09 29.–) • Art. 238811

150cl **53.–** (ab 1.12.09 61.–) • Art. 238812

Der Clos des Bertillonnes ist eine Monopollage der Domaine und lediglich ein Hektar gross. Hei, hat der eine Mineralität in der Nase, der duftet so herrlich nach Schieferstein, dazu jede Menge verführerische Frucht, begleitet von feinsten floralen Komponenten. Das ist ein Mund voll Wein, da habe ich das Gefühl, in eine frische, perfekt reife Frucht zu beissen, ich amüsiere mich köstlich mit diesem Wein, ein attraktives, fröhliches, überaus aromatisches, ja geradezu sinnliches Getränk, das ist grosse Klasse. Der Wein ist so wunderbar leicht und fein, gleichzeitig zeigt er enorm Kraft und Fülle und ein Geschmacksspektrum, das man ihm kaum zutrauen würde. Herrlich!





■ Domaine Robert-Denogen, Fuissés

2007 Mâcon-Villages AOC Mâcon-Fuissé Les Tâches (W)

18/20 • 2011–2025 • 75cl **25.–** (ab 1.12.09 28.–) • Art. 238813

Der Duft ist extrem tiefgründig, reich, strahlt Reife, ja geradezu Hitze aus, tropische Frucht, zart mineralisch. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, geniale Rasse, die Säure ist von perfekter Qualität, total auf Frische gebautes Aromenspiel. Wow, hat der Saft, geniale Länge.

2007 Pouilly-Fuissé AOC La Croix (W)

18+/20 • 2011–2028

75cl **31.–** (ab 1.12.09 36.–) • Art. 238814

37.5cl **18.50** (ab 1.12.09 22.–) • Art. 238815

La Croix ist eine Schieferlage, das erklärt, warum die Weine oft gewisse Ähnlichkeiten mit einem Riesling von der Mosel aufweisen, die Parzelle von Robert-Denogent ist mit über 70-jährigen Reben bestockt. Der Wein ist noch total trüb, der Duft dementsprechend noch etwas belegt, dennoch strahlt er eine attraktive Frische und eine köstliche Mineralität aus, Schieferstein, Zitrusfrucht. Wow, ist das ein raffinierter Wein, die Säure ist von sensationeller Feinheit, schmilzt wie Butter auf der Zunge, trägt sein zartes, filigranes Aromenspiel meilenweit, was für ein sinnlicher Wein, ich flippe aus, das ist vielleicht der beste La Croix, den ich kenne. Aus einem andern Fass ist der Duft eine Nummer intensiver. Am Gaumen der gleiche raffinierte Kerl, eine Sensation!

2007 Pouilly-Fuissé AOC Les Reisses (W)

18+/20 • 2011–2028 • 75cl **33.–** (ab 1.12.09 37.–) • Art. 238816

Die Rebstöcke sind über 65 Jahre alt. Der ist im Duft eher etwas verhaltener als der La Croix, aber klar, präzise, genial frisch und komplex. Gertenschlanker, aber verführerisch aromatischer, extrem fülliger, reicher Gaumen, auch da ist diese genial weiche Säurestruktur des Jahrgangs das Hauptmerkmal, Les Reisses ist immer etwas voller, breiter als La Croix, aber selbst der ist schlank wie ein Riesling, das Spiel zwischen genialer Säure und feiner Extraktssüße ist von perfekter Harmonie, was für ein Traumwein!

2007 Pouilly-Fuissé AOC Les Carrons (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **46.–** (ab 1.12.09 53.–) • Art. 238817

Über 90 Jahre alte Reben. Der hat etwas ungemein Edles in seinem Duft, eine raffinierte Mineralität mischt sich in die traumhafte Zitrusfrucht, alles wirkt präzise und klar, obwohl der Wein noch völlig trüb ist. Am Gaumen ist pure Finesse, der tanzt auf der Zunge, der singt, der erfüllt den Gaumen mit seiner köstlichen Frische, ein Weinerlebnis der sinnlichen Art, auch hier wirkt er extrem edel, wenn es hier eine Lagenklassifikation gäbe, müsste Les Carrons ein Grand Cru sein.



Domaine Roger Belland Santenay

Roger und seine Tochter Julie Belland bewirtschaften den 23 Hektar grossen Betrieb in 5. bzw. 6. Generation. Das Hauptaugenmerk der Familie Belland gilt der Arbeit im Rebberg. Vorausdenken ersetzt übermässigen Einsatz von Chemikalien, die Begrünung der Rebzeilen fördert die biologische Vielfalt und reguliert den Ertrag auf natürliche Art. Julie Belland arbeitet immer mehr mit Ganztraubenvergärung. Diese Methode erfordert absolut gesundes, reifes Traubengut und das wiederum ist es, woraus grosse Weine entstehen. **Diese Domaine offeriert Burgunder der Spitzenklasse zu sehr moderaten Preisen.**

Julie und Roger
Belland

31.–

2007 Santenay Commes 1er Cru AOC (R)

18/20 • 2012–2030 • 75cl **31.–** (ab 1.12.09 36.–) • Art. 238789

Hier besitzt die Domaine 2,2 ha Rebfläche, 1973 gepflanzt, es werden durchschnittlich 11'000 Flaschen produziert. Hei, ist das ein paradiesischer Duft, schwarze Kirschen vom Feinsten, unendlich tiefgründig und reich, geniale Würze, zarte Mineralität, unendlich komplex. Am Gaumen eine Delikatesse, wunderbar fein in den Tanninen, reiche Frucht, verführerische Extraktsüsse, das ist so ein liebenswürdiger, unkomplizierter, tänzerisch leichter, köstlich aromatischer Wein, im Nachhall setzt er nochmals einen drauf; unglaublich, was für eine Kraft er da entwickelt.





■ Domaine Roger Belland, Santenay

2007 Criots-Batard-Montrachet Grand Cru AOC (W)

19+/20 • 2014–2040 • 75cl **210.–** (ab 1.12.09 240.–) • Art. 238792

Roger Belland ist mit 0,6 Hektar der grösste Besitzer dieser extrem kleinen Appellation (weniger als 2 Hektar). Bellands Rebstöcke, aus denen jährlich durchschnittlich 3'000 Flaschen gewonnen werden, wurden 1979 gepflanzt. Dieser Duft ist von beeindruckender Komplexität, herrliche Zitrusfrucht, traumhafte Mineralität, köstliche Süsse, der fährt so richtig ein, betört die Sinne, wirkt zart und hochedel, aber auch intensiv und reich. Im Antrunk ein zartes Pflänzchen, dezenter Holzeinsatz, noble Rasse, dazu jede Menge Schmelz, dieser verspielt leichte Wein besitzt ein sagenhaftes Geschmacksspektrum, herrliche Länge mit einem Hauch von Minze, die zusätzliche Frische verleiht. Der Wein singt, der geht unter die Haut, ein Wein mit der Struktur für eine ganz grosse Zukunft.

2007 Santenay Charmes rouge AOC (R)

17+/20 • 2011–2025 • 75cl **26.–** (ab 1.12.09 31.–) • Art. 238788

Die Lage befindet sich am südlichen Ende von Santenay, die Domaine besitzt hier 1,15 ha Reben, die 1971 gepflanzt wurden. Durchschnittliche Produktion 6'000 Flaschen.

Was für ein bezaubernd schöner, attraktiver Duft strömt aus diesem Glas; zart, aber dennoch von unglaublicher Tiefe und mit genialer Süsse, reiche, letztlich sogar fast ins Opulente tendierende Frucht. Am Gaumen eine zarte Delikatesse, die köstlich süsse Frucht wird getragen von weicher, Frische verleihender, rassiger Säure, die feine Tanninstruktur fügt sich perfekt ins Geschmacksbild ein. Wir diskutieren einen Moment über irgendetwas Anderes und dabei fällt mir erst auf, was für einen sensationellen Nachhall der Wein hat, dieses grazile Fruchtelixier ist immer noch voll präsent, das ist echt ein Traumwein.

2007 Santenay Gravières 1er Cru AOC (R)

18/20 • 2012–2035 • 75cl **32.–** (ab 1.12.09 38.–) • Art. 238790

In dieser zu den renommiertesten 1er Crus von Santenay zählenden Lage besitzt die Domaine 1,1 ha und produziert durchschnittlich 5'800 Flaschen. Der duftet so richtig edel, das ist ein Aristokrat, eine Persönlichkeit, der Duft geht in die Tiefe, schwarze Frucht, Lakritze, ja sogar ein Hauch schwarze Trüffel ist im Spiel. Am Gaumen wirkt er zuerst eine Spur strenger, aber auch da sind Süsse und Aromenvielfalt im Vordergrund, die Tannine sind wunderbar eingebettet in jede Menge süssem Extrakt, auch Rasse und Konzentration tragen zum immensen Geschmacksspektrum bei; und am Schluss explodiert er förmlich, das ist einer der grössten Santenay, denen ich bisher begegnet bin.

2007 Chassagne-Montrachet Morgeot-Clos Pitois 1er Cru AOC (R)

18+/20 • 2012–2035 • 75cl **39.–** (ab 1.12.09 46.–) • Art. 238791

Dieser 1er Cru umfasst insgesamt 3 ha und ist ein Monopol der Domaine. 1,71 ha davon wurden 1958 mit Pinot Noir bepflanzt (der Rest mit Chardonnay) und ergeben durchschnittlich 9'000 Flaschen.

Auch der hat diese raffinierte, edle Art im Duft, welche die Weine dieser Domaine auszeichnet, vereint Frische, Süsse und sinnliche Fruchtaromen mit genialer Mineralität. Die Tannine sind etwas feiner als jene der Santenay, im Auftritt wirkt er dezenter, femininer, das ist ein Finessenbündel von strahlender Klarheit, ein sehr zarter, feiner Wein, aber beladen mit himmlischen Aromen, ein absolut sinnliches Getränk, da sind Saft und Schmelz ohne Ende, und eine berauschende Süsse im Finale, damit hat mich der Wein endgültig in seinen Bann gezogen, das ist Burgund wie aus dem Bilderbuch.



Die Wertungen von Max Gerstl.

Ich habe es schon da und dort erwähnt, möchte es aber nochmals wiederholen. Ich bin mir bewusst, dass meine Punktwertungen sehr hoch sind. Aber das hat ganz klare Gründe. Die Weine, die unseren Qualitätsanforderungen entsprechen, machen schätzungsweise 5–10% der weltweiten Weinproduktion aus. Die besten 5–10% der weltweiten Weinproduktion haben zweifellos 16 oder mehr von 20 Punkten verdient.

Die heutigen Weine sind einfach deutlich besser als jene aus den letzten 3–4 Jahrzehnten des letzten Jahrhunderts. Ich trinke heute beispielsweise am liebsten Bordeaux aus den Jahren 1982, 1983, 1985, 1989 oder 1990 und rote Burgunder aus den Jahren 1989, 1990 oder 1991. Diese Weine bieten Hochgenuss, und da sind nicht wenige dabei, die damals unbestritten mit 19 oder 20 Punkten bewertet wurden. Aber beispielsweise Bordeaux und Burgunder der Jahrgänge 2005 und 2006 sind ganz klar um eine Klasse besser, als die oben erwähnten. Jetzt kommt das Dilemma: Wenn ich heute einen Jungwein bewerte, so gilt diese Note für den Zeitpunkt, wenn der beschriebene Wein in seiner schönsten Trinkreife sein wird. Wenn jemand wissen will, wie ein 19- oder 20-Punkte-Wein tatsächlich schmeckt, muss er einen der oben erwähnten trinkreifen Weine probieren. Ich muss also so bewerten, dass es im Vergleich mit diesen stimmt. Heute erreichen aber schon wesentlich weniger renommierte Weine die Klasse der ganz Grossen von damals und die ganz Grossen von heute sind nochmals besser. Also müsste man heute ganz einfach diverse Weine mit 21 Punkten bewerten. Oder vielleicht haben alle, und da bin ich sicher keine Ausnahme, die Weine aus den 80er- und 90er-Jahren zu hoch bewertet. Mit den ganz grossen Weinlegenden aus Jahrgängen wie 1928, 1945, 1947 oder gar aus dem vorletzten Jahrhundert können diese nämlich auch nicht mithalten, während die Weine aus allerjüngster Zeit da zumindest schon sehr nahe dran kommen.



Domaine Bonneau du Martray Pernand-Vergelesses

Jean-Charles le
Beault de la
Morinière

Diese Domaine umfasst 11 ha ausschliesslich Grand Cru, davon 9,5 ha Corton-Charlemagne und 1,5 ha Corton, sie ist seit bald zwei Jahrhunderten in Familienbesitz.

Seit vielen Jahren geht dieser Betrieb in Richtung Biodynamie. Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Die Versuche haben gezeigt, dass die Biodynamie geradezu dramatische Qualitätssteigerungen bringt. Es ist denn auch das Streben nach immer besseren Weinen, das uns motiviert hat, in diese Richtung zu gehen. Wir haben das eher im Hintergrund gemacht, wollten es nicht an die grosse Glocke hängen, aber seit dem Jahrgang 2008 ist die Domaine jetzt auch offiziell ein biologischer Betrieb.»

2007 Corton Grand Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2040

75cl **135.–** (ab 1.12.09 155.–) • Art. 239331

150cl **274.–** (ab 1.12.09 314.–) • Art. 239332

Jean-Charles le Beault de la Morinière: «Wir haben 2 Parzellen mit einer Woche Unterschied geerntet, um noch präziser den optimalen Reifepunkt zu erwischen. Diesen Aufwand haben wir früher nie betrieben.» Das ist der Jahrgang der Weine, die singen, und dieser Corton ist eines der allerschönsten Beispiele dafür. Nur schon der erste Nasenkontakt, ich flippe aus, was für eine absolute Köstlichkeit, eine wahre Fruchtexplosion in der Nase, herrlich süsse, schwarze Kirschen, enorm konzentriert und mit Tiefgang, raffinierte Kräuternuancen. Am Gaumen zeigt der Wein eine Tanninstruktur von sagenhafter Feinheit, was für eine köstlich süsse Frucht, ein absolut sinnliches Aromenspiel, der Wein tanzt, der strahlt Fröhlichkeit und Charme aus, ein Wein von graziler Feinheit und makelloser Schönheit, klar und präzise bis ins letzte Detail, da ist Energie drin, der vibriert förmlich, er erreicht auch in diesem Jahr wieder die 20-Punkte-Perfektion, ich wüsste beim besten Willen nicht, wo ich da Abstriche machen könnte.

2007 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2016–2050

75cl **135.–** (ab 1.12.09 155.–) • Art. 239333

37.5cl **69.50** (ab 1.12.09 79.50) • Art. 239334

150cl **274.–** (ab 1.12.09 314.–) • Art. 239335

Das ist ein Duft, der die Sinne berührt, diese Klarheit, diese funkelnde Frische, diese absolut geniale Mineralität, nur schon die Nase an dieses Glas zu halten ist ein Erlebnis. Was für ein köstliches Fruchtbündel, getragen von verführerischer Mineralität, ein schlankes Kraftpaket, fast so schlank wie ein Chablis, aber beinahe mächtig in Sachen Fülle; ein Gegensatz, den man sich kaum vorstellen kann, der Wein strotzt vor Rasse und schmilzt dennoch wie Butter auf der Zunge, das ist eine absolut geniale, unendlich reizvolle Köstlichkeit, der Wein zeigt die unglaublichsten Extreme, verschmilzt sie aber zu einer perfekt harmonischen Einheit. Wir probieren anschliessend noch den 2006er. Dieser hat gegenüber dem 07er den Vorteil, ein fertiger Wein zu sein. Total klar und brillant, aber ich könnte mir vorstellen, dass der 2007er sogar noch eine Spur raffinierter ist. Es ist spannend, den Unterschied in der Stilistik der beiden Jahrgänge zu sehen, hier der noble, eher zurückhaltende, vergleichsweise kühle, aber extrem elegante 2006er, eine stolze Persönlichkeit; da der verspielte, offenerherzige, charmante 2007er, der umarmt einen förmlich, was für ein liebenswerter Kumpel.

Degustation Burgund 2007: Ein Erlebnis für die Sinne.

6. November 2009, Limmat Hall, Zürich.

Bereits zum 3. Mal versammelt sich dieses Jahr die Elite der Burgunder Produzenten in Zürich, um den neuesten Jahrgang vorzustellen. Die Weine werden zweifellos ebenso begeistern wie die vorangegangenen beiden Superjahrgänge. Die Weissweine zählen sowieso zum Allerbesten, was je im Burgund produziert wurde und die Rotweine kompensieren die etwas geringere Konzentration mit viel Charme und Offenheit. **Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich vorgestellt.**

Wo: Limmat Hall, Hardturmstrasse 122, 8005 Zürich,
Tramlinie 4 bis Haltestelle Förrlibuckstrasse

Wann: Freitag, 6. November 2009, 16h bis 20h

Anmeldung: unbedingt erforderlich, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Bitte per Mail an info@gerstl.ch oder per Tel. 058 234 22 88

Gastproduzenten: Paul Achs (Burgenland), Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive, Domaine La Soumade

▲▲▲
GERSTL
Weinselektionen



Domaine Bruno Clair Marsannay

Philippe Brun

Kellermeister Philippe Brun: «Die Weine sind noch nicht umgezogen, haben teilweise die Malo erst vor kurzem beendet, sie sind immer noch so wie wir sie vor einem Jahr in die Fässer gefüllt haben. 2007 ist für uns ein toller Erfolg, wir haben extrem viel Arbeit im Rebberg gehabt, aber es hat sich gelohnt.»



2007 Marsannay AOC Les Vaudenelles (R)

17+/20 • 2010–2020 • 75cl **33.-** (ab 1.12.09 39.-)

Art. 239342

Wunderbar, diese malerische Frucht in der Nase, schwarzbeerig, süß, reich und reizvoll komplex. Am Gaumen eine absolut köstliche Delikatesse, der Wein ist weich wie Seide, steht aber da wie eine Eins, besitzt eine geradezu geniale Tanninstruktur, ist köstlich aromatisch und strahlt Frische aus, unterlegt mit genau der richtigen Dosis Extraktsüsse, Trinkvergnügen pur.

2007 Morey-Saint-Denis AOC En la rue de Vergy (R)

18/20 • 2012–2025 • 75cl **62.–** (ab 1.12.09 72.–) • Art. 239343

Ein köstlicher Strahlemann im Duft, das ist funkelnde Frucht, der Wein strotzt vor Frische, lacht mich regelrecht an mit seinem makellos schönen Nasenbild. Am Gaumen gefällt mir auch hier die Tanninstruktur besonders gut, sie ist extrem fein und dennoch markant, da habe ich einen Mund voll Wein, herrlich schlank, aber auch köstlich süß, konzentriert und reich, der Wein löst Emotionen aus, macht Freude, lässt seinen Charme spielen, einfach traumhaft.

2007 Gevrey-Chambertin Clos St. Jacques 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **146.–** (ab 1.12.09 168.–) • Art. 239344

Wow, dieser Duft, was für eine grazile Köstlichkeit, da ist Tiefgang, da ist Komplexität, da ist Fülle im Spiel, ich könnte stundenlang meine Nase in dieses Glas halten. Am Gaumen ein Gedicht, das ist grosse Klasse, die unglaublich raffinierte Art wie dieser Wein sich präsentiert, diese absolut sinnliche Aromatik, diese köstliche Extraktsüsse, diese herrlich frische und unglaublich konzentrierte Frucht, ein Megawein, komponiert aus unendlich vielen köstlichen Details, die sich zu einem harmonischen Ganzen vereinen. Der Wein zeigt durchaus die «Noblesse» eines Grand Cru, es zeigt sich auch hier, wie so oft, dass der Clos St. Jacques wohl zu unrecht nur als 1er Cru klassifiziert wurde.

2007 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru AOC (R)

19+/20 • 2015–2035 • 75cl **195.–** (ab 1.12.09 220.–) • Art. 239346

Was für ein köstliches Parfüm strahlt mir da entgegen, das ist pure Raffinesse, gleichzeitig von enormer Intensität, genial aromatisch, herrliche Mineralität, köstliche Frucht. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, da ist ein Mund voll Wein, der Gaumen ist gefüllt bis in den hintersten Winkel mit traumhaften Fruchtaromen, voluminös, fast opulent, dennoch wunderbar schlank und elegant und mit einem fulminanten Nachhall ausgestattet, ein unendlich edler, grosser und eindrücklicher Burgunder, ein sinnliches Weinerlebnis.

2007 Bonnes Mares Grand Cru AOC (R)

19/20 • 2015–2035 • 75cl **180.–** (ab 1.12.09 210.–) • Art. 239345

Das ist der süsseste aller Düfte der Weine von Bruno Clair, schwarze Kirschen vom Feinsten, dezente Kräuternuancen und ein Hauch schwarze Trüffel, ein absolut köstlicher Terroirduft. Am Gaumen beeindruckt die geschliffen feinen Tannine, dennoch ist es eher eine männliche Struktur, strotzt vor reifer Frucht, enorme Konzentration in Verbindung mit purer Finesse, das ist Bonnes Mares wie aus dem Bilderbuch, irgendwie kernig markant, aber gleichzeitig beinahe zart und samtig, schon diese Fassprobe ist ein sinnliches Erlebnis, der Wein verspricht schon in weniger als 10 Jahren Hochgenuss.





Domaine des Lambrays Morey St. Denis

Thierry Brouin

Als sein «schönstes Hobby» bezeichnet Besitzer Gunter Freund die Domaine de Lambrays. «Ich bin in der glücklichen Lage, damit kein Geld verdienen zu müssen.» So werden denn auch keine Kosten gescheut, um die bestmögliche Qualität zu erzeugen. Der Clos des Lambrays zählt zu den besten Grand-Cru-Lagen des Burgunds. Dass das ganz grosse Renommee noch etwas fehlt, liegt an der wenig ruhmreichen Vergangenheit des Weingutes. Vor allem in den 70er- und 80er-Jahren wurden hier eher bescheidene Weine erzeugt. Vor allem seit der Übernahme des Weingutes durch Gunter Freund im Jahre 1996 geht es aber qualitativ steil nach oben. Heute können sich diese Weine qualitativ mit allen Top-Weinen des Burgunds messen, die Preise haben hingegen noch nicht entsprechend nachgezogen. So zählt der Clos des Lambrays heute zweifellos zu den preiswertesten Grand Crus aus dem Burgund.

138.–



2007 Clos des Lambrays Grand Cru AOC (R)

19+/20 • 2014–2040 • 75cl **138.–** (ab 1.12.09 158.–)
Art. 238787

Der duftet eher eine Spur zarter als die Vorgänger, gleichzeitig aber nochmals komplexer und raffinierter, eine Symphonie aus schwarzen Kirschen und feiner Himbeere, dazu sublime Kräuter und eine Mineralität von einer Schönheit und Intensität wie man sie bei Rotweinen ganz selten erlebt. Am Gaumen eine Delikatesse der sinnlichen Art, das Spiel zwischen herrlicher Frische und köstlicher Süsse trägt die Aromen meilenweit, hei, macht das Spass, ich genehmige mir einen grossen Schluck als Aperitif vor dem Mittagessen und würde eigentlich am liebsten eine Flasche davon zum Essen mitnehmen, was für eine Köstlichkeit, was für eine malerische Weinschönheit, was für ein nobler, charaktvoller, charmanter Wein, der Nachhall beeindruckt durch seine Länge und seine ständig wachsende Intensität und Vielfalt. Unter den ganz grossen Grand Crus aus dem Burgund ist der Clos des Lambrays der preiswerteste.

2007 Morey-Saint-Denis AOC (R)

18/20 • 2011–2030 • 75cl **56.–** (ab 1.12.09 64.–) • Art. 238785

Wie schon bei diversen Weinen dieses Jahrganges habe ich auch hier das Gefühl, an einem grossen, total ausgereiften Wein zu riechen, schwarze Kirschen, Pflaumen, feinstes Himbeer, alles von göttlicher Süsse und grosser Komplexität. Süsser, herrlich saftiger, perfekt strukturierter Gaumen, hei, macht das Trinkfreude, schon diese Fassprobe könnte man mit Hochgenuss trinken, dieser Wein erinnert mich erneut an einen 1990er, er hat nicht die ganz grosse Konzentration, aber die perfekte Reife und ein himmlisches Aromenspiel, der Wein hat einen unwiderstehlich charmanten Auftritt, Burgund in seiner reizvollsten Art.

2007 Morey-Saint-Denis Les Loups 1er Cru AOC (R)

18+/20 • 2012–2035 • 75cl **88.–** (ab 1.12.09 100.–) • Art. 238786

Der zeigt sich noch eine Spur intensiver in der Nase als der Villages, strahlt auch diese Reife und noch einen Hauch mehr Komplexität aus, das ist schlicht genial. Am Gaumen ist die Tanninstruktur absolut sublim, das Aromenspiel von einer Sinnlichkeit wie man sie nur bei ganz grossen Burgundern findet, das ist tänzerische Leichtigkeit, das ist pure Lebensfreude, der Wein singt, der strahlt, das ist Trinkvergnügen ohne Ende, so macht Wein probieren uneingeschränkt Spass.





Domaine Guyon Vosne-Romanée

Jean-Pierre Guyon

Jean-Pierre Guyon: «Die Jahrgangs-Stilistik ist eine Mischung aus 2003 und 2005. Wir hatten perfekt reife Trauben, die aber noch gar nichts an Frische eingebüsst hatten. Die meisten Weine sind besser als die 2005er. Ich denke 2007 ist über alles gesehen der bisher beste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes.»

Ich bin erneut restlos begeistert von diesen Weinen. Das ist irgendwie eine andere Weindimension. Das sind irgendwie einzigartige Weine, wie jene von Henri Jayer, an die sie mich auch immer wieder erinnern. Ich verstehe auch die Kritiker, denen die Weine fast zu rund, zu schön, zu geschliffen vorkommen. Ich denke, dass diese Leute die Weine hier als technisch gemachte Weine vermuten. Eine gewisse Ähnlichkeit zu solchen mag es zwar oberflächlich betrachtet geben. Aber die Ganztraubenvergärung, wie sie Guyon praktiziert, hat nun wirklich rein gar nichts mit Technik zu tun. Das ist zweifellos die Methode, die naturgemäss bis zur Erfindung von Abbeermaschinen immer angewandt wurde. Die grossen legendären Weine vergangener Zeiten sind mit Sicherheit so entstanden. Das kann auch eine Erklärung für die enormen Qualitätsunterschiede sein, die es damals von Jahrgang zu Jahrgang gab. Diese Methode verzeiht keine faulen und keine unreifen Trauben. Und solche gab es halt in früheren Zeiten fast immer, nur in ganz wenigen Ausnahmejahren nicht. Damals hatte man weder das Wissen noch die Möglichkeit, mit der Akribie wie heute auf der Domaine Guyon in jedem Jahr perfekt reife und kerngesunde Trauben zu erzeugen. Der langen Rede kurzer Sinn: **Die Weine des Jahrgangs 2007 haben mich definitiv davon überzeugt, dass hier etwas ganz Aussergewöhnliches entsteht.** Ich kann noch nicht genau abschätzen, in welchen Dimensionen es sich bewegt. Aber ich traue diesen Weinen durchaus legendären Charakter zu. **Kommen Sie unbedingt am 7. November nach Zürich in die Limmat Hall. Probieren Sie diese Weine und machen Sie sich ein eigenes Bild davon.**

2007 Savigny les Beaune blanc les Planchots (W)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **31.–** (ab 1.12.09 36.–) • Art. 239367

Intensive, noch leicht von Barriquenoten begleitete Nase, tropische Frucht, herrlich ausdrucksstark, reich, fast opulent, aber auch wunderbar mineralisch und fein. Der erinnert an einen ganz grossen Meursault, wow, ist das eine Granate, zum ersten Mal bin ich von einem Weisswein von Guyon begeistert und wie! Das ist ein unglaubliches Kraftbündel, aber traumhaft schlank und elegant, vereint erfrischende Rasse und cremig weichen Fluss. Am Gaumen ist das Holz total eingebunden, das sind nur noch grazile Frucht und raffinierte Mineralität, präzise und reizvoll strukturiert, ein Traumwein.

2007 Bourgogne Pinot Noir AOC (R)

18/20 • 2009–2020 • 75cl **26.–** (ab 1.12.09 30.–) • Art. 239358

Ich liebe den Duft der Weine von Guyon über alles, schon dieser Bourgogne ist ein Erlebnis, das ist ein Fruchtausdruck der besonderen Art, süss, reich elegant, sinnlich, unglaublich komplex. Am Gaumen ist eigentlich nichts als reine herrlich sublimale Frucht, mir bleibt nur noch ungläubiges Staunen, der ist schlicht und einfach unendlich gut, viel mehr gibt es gar nicht zu sagen

**ROT
WEIN**
DES JAHRGANGS

2007 Choresy-les-Beaune AOC Les Bons Ores (R)

18+/20 • 2011–2025 • 75cl **29.–** (ab 1.12.09 34.–)
Art. 239359

Im Duft zeigt er sich eher etwas verhaltener als der Bourgogne, aber von sublimaler Feinheit, nebst attraktiver Frucht sind da auch grazile Kräuter und eine ganz feine, raffinierte Mineralität. Am Gaumen explodiert er förmlich, da habe ich einen Mund voll köstlichster Frucht von unbeschreiblich verführerischer Süsse, diese Extrakt Süsse ist absolut phänomenal, irgendwie zeigt sie sich ganz dezent und dennoch ist sie der Mittelpunkt dieses reizvollen Fruchtelixiers, die Tannine sind von bester Qualität, der Wein ist herrlich schlank, besteht fast nur aus Aromen, so fein ist er. Das ist eine noble Weinpersönlichkeit, aber gleichzeitig auch ein lebenswerter Freund.





2007 Savigny-les-Beaune Les Peuillets 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **41.–** (ab 1.12.09 48.–) • Art. 239362

Das ist die reine Eleganz, die strahlende Klarheit, der funkelt so richtiggehend in die Nase, unendlich reich und komplex, aber vor allen klar und präzise. Am Gaumen eine wahre Fruchtbombe, aber in keiner Art und Weise aufdringlich, der Wein ist von tänzerischer Leichtigkeit, dennoch mit beeindruckender Aromenfülle, alles wird getragen von einer grazil feinen Tanninstruktur, beinahe so fein wie die eines Grand Crus aus der Côte de Nuits. Das ist ein Wein von atemberaubender Schönheit, klar, präzise und gespickt mit paradiesischen Finessen.

2007 Nuits-Saint-Georges rouge AOC Les Herbues (R)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **54.–** (ab 1.12.09 64.–) • Art. 239361

Schwarze Frucht vom Feinsten strahlt mich an, herrlich würzig und extrem voll und reich, aber vor allem unendlich elegant. Bei den Weinen von Guyon zeigen sich die lagentypischen Aromen in ihrer schönsten Form. Ein Nuits St. Georges hat oft etwas Verruchtes, Animalisches an sich und auch feine Cassisnoten findet man oft. Dass dieses monumentale Fruchtbündel das besonders schön zeigt, spricht zusätzlich für die Weine von Guyon. Auch die für Nuits St. Georges typische männliche Struktur kommt hier sehr schön zum Tragen, ohne dass der Wein dadurch etwas von seinem perfekten Gleichgewicht verlieren würde. Der Wein wächst in einer Village-Lage, hat aber zumindest das Format eines Premier Cru, ein Wein zum Staunen.

2007 Vosne-Romanée AOC (R)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **54.–** (ab 1.12.09 64.–) • Art. 239363

Auch hier, die Lagentypizität ist schon im Duft erkennbar, da ist viel mehr rote Frucht im Spiel, dieses himmlische burgundische Himbeer steht im Zentrum, auch wenn es zusätzlich von süßen, schwarzbeerigen Komponenten umgeben ist. Der Wein wirkt schon im Duft viel zarter, feiner als der Nuits St. Georges. Am Gaumen zeigt er wiederum eine Fruchtkonzentration, die man kaum für möglich hält, der Wein ist weich wie Seide, fest und dennoch ein zartes Pflänzchen, woher nimmt er nur diese unglaublich intensiven, köstlich süßen Fruchtaromen, je mehr ich diese 2007er von Guyon probiere, desto mehr komme ich zu Schluss, dass hier nochmals eine neue Dimension von Weinen entsteht. Der oberflächliche Eindruck, die Weine seien zu üppig oder zu breit, hält einer genaueren Betrachtung nicht stand, die Weine sind in allererster Linie elegant und filigran und unendlich raffiniert. Die enorme Konzentration ist total natürlich und wird leichtfüßig vorgetragen, absolut nichts daran ist dominant, vordringlich oder aufdringlich.

2007 Vosne-Romanée AOC Les Charmes de Mazières (R)

20/20 • 2014–2035 • 75cl **79.–** (ab 1.12.09 94.–) • Art. 239364

Der springt förmlich in die Nase, das ist ein unglaubliches Fruchtspektakel, das dieser Wein aufführt, kaum habe ich das geschrieben, merke ich, dass der Duft viel eher von graziler Feinheit ist, das ist auch wieder so ein Phänomen dieser Weine, sie sind offen, zeigen gleich alles, was sie haben, aber einfach so in kumpelhafter Art, überhaupt nicht, um damit zu protzen. Am Gaumen ist es ein kleines Monster, wow, fährt der ein, der sprengt fast den Gaumen mit seiner Fruchtexplosion. Dennoch ist auch das die pure, konzentrierte Finesse, ein absolut monumentaler, beeindruckender Wein, von dem man aber niemals satt wird, ich probiere ihn immer und immer wieder, ich glaube, ich habe so etwas Verrücktes gar noch nie probiert. Das ist einfach nur die Perfektion in jeder Beziehung.

2007 Vosne-Romanée En Orveaux 1er Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **99.–** (ab 1.12.09 118.–) • Art. 239365

Das ist ein Duft von unbeschreiblicher Schönheit. Jean-Pierre Guyon: «Diesen Wein trinke ich mit der Nase», ich kann diesen Duft beim besten Willen nicht beschreiben, die Komplexität ist dermassen enorm, ich kann mich eigentlich nicht erinnern, so etwas schon mal erlebt zu haben. Am Gaumen wird alles immer noch verrückter, ich bin total überfordert, mir fällt einfach nichts mehr ein, ich bin gefangen von der Sinnlichkeit dieses Erlebnisses, kann nur noch staunen über dieses Wunder der Natur. Das ist eigentlich mehr als nur Wein, das ist ein überirdisches Sinneserlebnis.

2007 Vosne-Romanée Les Brulées 1er Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **98.–** (ab 1.12.09 118.–) • Art. 239366

Dieser Duft geht unendlich in die Tiefe, wirkt sehr zart und fein, aber hochkomplex und unendlich intensiv, was für eine köstlich süsse Frucht, begleitet von sublimsten Kräuternuancen und feiner Mineralität, ja sogar ein Hauch schwarze Trüffel ist im Spiel, und alles zusammen ergibt ein Duftbild von makelloser Schönheit. Der ist einfach noch eine Spur raffinierter als die Vorgänger, langsam bekomme ich Mühe, die geeigneten Worte zu finden, um diesen Wein zu beschreiben. Ich habe schon lange eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken und Tränen in den Augen. Ich habe es irgendwie kommen sehen, dass hier noch wahnsinnigere Weine entstehen können als in der Vergangenheit. So etwas habe ich weder je zuvor erlebt, noch konnte ich mir vorstellen, dass es möglich ist, die Länge des Nachhalls kann ich nicht messen, weil mir schlicht die Zeit fehlt, so lange zu warten bis er abklingt.



2007 Echézeaux Grand Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **142.–** (ab 1.12.09 170.–) • Art. 239360

Hier steht tiefgründige, schwarze Frucht im Vordergrund, begleitet von raffinierten Kräuternuancen und traumhafter Würze, ein Duft von sagenhafter Feinheit, aber auch von sprichwörtlicher Intensität und Fülle. Ich habe Mühe, mich auf meine «Arbeit» zu konzentrieren, möchte mich einfach nur noch diesem Hochgenuss hingeben. Mit diesem Nektar am Gaumen bin ich endgültig geliefert, ich schaffe es ganz einfach nicht mehr, das Erlebnis in adäquate Worte zu fassen. **Ich kann es nur wiederholen, liebe Kundin, lieber Kunde, kommen Sie am 6. November zu unserer Burgund-Probe in die Limmat Hall und probieren Sie selber. Dieser Echézeaux ist die Reise nach Zürich auf jeden Fall wert, auch wenn Sie von weit her kommen.**





Domaine Leflaive Puligny-Montrachet

Anne-Claude Leflaive: «Die Blüte war praktisch ideal und sehr früh. Die 100 Tage Hängezeit waren schon am 26. August erreicht. Wir haben am 1. September mit der Ernte begonnen.»

Anne-Claude Leflaive machte schon 1990 die ersten Versuche auf einem Hektar mit Biodynamie, und bereits ab 1993 wurde die Domaine 100% biodynamisch bewirtschaftet. Wir arbeiten seit 1996 mit der Domaine zusammen, und ich probiere die Weine seit 1993 regelmässig vor der Füllung ab Fass. Meine Begeisterung für diese Weine war von Anfang an gross, aber ich konnte auch beobachten, wie sie beinahe von Jahr zu Jahr noch perfekter wurden. Vor allem seit 2004 haben sie eine Perfektion erreicht, die sprichwörtlich ist. Die 1er Cru erreichen alle schon die absolute Perfektion, im Vergleich mit anderen grossen Weissweinen dieser Welt kann man gar nicht anders, als alle mit 20 Punkten zu bewerten. Die Grand Crus spielen irgendwo in einer Liga ausserhalb dessen, was man überhaupt noch vergleichen kann, die müsste man eigentlich mit mehr als 20 Punkten bewerten. Ich bin in der glücklichen Lage, relativ oft Weine mit ähnlichem Renommee wie beispielsweise jene von Coche Duruy oder von Comte Lafon trinken zu dürfen. Diese findet man gerade im Burgund noch oft zu vergleichsweise annehmbaren Preisen auf den Weinkarten der guten Restaurants. Ich wage aufgrund meiner persönlichen Erfahrungen die Behauptung aufzustellen, dass die Domaine Leflaive aktuell die grössten Weissweine der Welt produziert. Und ich glaube auch, dass 2007 (vielleicht zusammen mit 2005) der grösste Jahrgang in der Geschichte des Weingutes ist.

Kommen Sie am 6. November in die Limmat Hall, probieren Sie selber und sagen Sie mir, ob Sie das nachvollziehen können oder nicht.

Anne-Claude Leflaive



■ Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet

2007 Bourgogne blanc AOC (W)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **38.–** (ab 1.12.09 42.–) • Art. 238771

Wow, das soll der Duft eines «einfachen» Bourgogne sein? Eigentlich unglaublich, das ist vielmehr der Duft eines ganz grossen weissen Burgunders. Das ist strahlende, lebendige, reiche, intensiv aromatische Frucht, unterlegt mit sublimer Mineralität, schlicht genial. Am Gaumen ist die pure Rasse, dann aber auch filigrane Feinheit und strahlende Klarheit, der Wein hat Kraft und Fülle und eine geniale Extraktsüsse, der funkelt wie ein Edelstein, das ist eine echte Weinpersönlichkeit, ich bin total beeindruckt.

® 2007 Meursault Sous le Dos d'Ane 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2012–2030 • 75cl **105.–** (ab 1.12.09 115.–) • Art. 238775

Das ist sehr typisch Meursault, wirkt eine Spur voller, reicher, breiter im Vergleich mit Puligny, geht ein wenig in Richtung Tropenfrucht, aber auch hier ist die Mineralität von purer Raffinesse, ein Duft von anmutiger Schönheit. Auch am Gaumen wirkt er eine Spur zugänglicher, der singt, der strahlt eine Fröhlichkeit aus, hat das ganz dezent Strenge des Puligny nicht, es ist schwierig zu beschreiben, dass es nicht falsch verstanden wird, das ist einfach ein lieber, charmanter Kerl, ohne dass er dadurch weniger edel wäre oder weniger Persönlichkeit hätte. Das ist eine makellose Weinschönheit, Natur pur, weisser Burgunder in Vollendung. Da gibt es ganz einfach nicht den geringsten Makel, es fehlt ihm nichts und er hat auch nichts zuviel, er ist schlicht perfekt.

68.–



2007 Puligny-Montrachet AOC (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **68.–** (ab 1.12.09 76.–)

Art. 238772

Im Duft wirkt er etwas verhaltener als der Bourgogne, dennoch eine Spur komplexer. Auch hier ist es die absolut köstliche Mineralität, die dem Duft die Spannung verleiht, der Wein strahlt, das ist eine raffinierte Art, die mich beeindruckt, das ist das absolut klassische Burgund. Am Gaumen ein schlankes Kraftbündel, extrem zart und fein, aber unglaublich aromatisch, vielschichtig, wow, diese Rasse, das ist eine Säurestruktur von grosser Klasse, lässt die Aromen beschwingt über die Zunge tanzen und geht herrlich in die Länge, da ist Energie drin, der geht unter die Haut, betört die Sinne. In diesem Moment werde ich mir bewusst, dass wir erst beim Puligny Villages angekommen sind, es folgen noch sämtliche 1er- und Grand Crus. Nebst Vorfreude kommt da auch etwas Angst auf. Wie soll ich die alle beschreiben, wenn ich jetzt schon ausflippe?

2007 Puligny-Montrachet Clavoillon 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2014–2040

75cl **95.–** (ab 1.12.09 108.–) • Art. 238773

150cl **195.–** (ab 1.12.09 216.–) • Art. 238774

Im Duft ein zartes Pflänzchen, das ist sprichwörtliche Finesse, aber unendlich vielschichtig und reich, zu vergleichen mit dem Duft einer Orchidee, der ist oft kaum wahrnehmbar und dann doch wieder zutiefst intensiv, es ist ganz einfach faszinierend, sich von diesem Duft betören zu lassen. Am Gaumen zeigt er, dass er jetzt endgültig zu einer richtigen Weinpersönlichkeit herangewachsen ist, jetzt wird er immer mehr zu einem meiner absoluten Lieblingsweine der Domaine, wow, ist das ein raffinierter Kerl, der hat Charme ohne Ende, wirkt unendlich edel, das ist absolutes Grand Cru Format, man kann nur staunen, wie er leichtfüßig seinen ganzen Reichtum präsentiert, ohne damit zu protzen, er bietet schlich alles, was man von einem grossen Burgunder erwarten kann.

® 2007 Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2014–2040 • 75cl **143.–** (ab 1.12.09 155.–) • Art. 238777

Was für ein köstlich zartes Parfüm, ich muss die Nase tief ins Glas halten, um alles zu erhaschen, der strahlt Reife aus, Wärme, aber auch Fülle und vor allem eine unglaubliche Komplexität und Mineralität. Hei, ist das ein charmanter Wein, der umgarnt mich mit seinem sinnlichen Aromenspiel, das ist eine grazile Tänzerin, ihr Auftritt ist von verspielter Leichtigkeit, dennoch kraft- und ausdrucksvoll, da ist Leben drin und eine Energie, die in jede Zelle meines Körpers fährt. Ich habe das Gefühl zu vibrieren mit diesem köstlichen Nektar am Gaumen, da ist etwas Magisches dahinter, ich bin hin und weg. Entweder werden diese Weine immer raffinierter, oder ich werde mit dem Alter feinfühlicher und kann die Raffinesse besser spüren - oder vielleicht auch beides zusammen. Auf jeden Fall habe ich jetzt schon wieder glänzende Augen.

® 2007 Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2014–2040 • 75cl **143.–** (ab 1.12.09 155.–) • Art. 238776

Das ist wie wenn mir die Sonne ins Gesicht scheinen würde, diese Wärme, dieses Licht, dieser Glanz, diese unendlich zarte Frucht und diese ganz feine Mineralität, ein Naturwunder wie die Sonne. Am Gaumen zeigt er deutlich mehr Kraft als erwartet, der füllt den Gaumen bis in den hintersten Winkel mit reizvollen Aromen, der strotzt vor Saft und Schmelz, der tanzt Samba auf der Zunge, trotzdem ist alles von riesling-artiger Feinheit, ein Juwel von Wein mit einem Nachhall zum Träumen.



2007 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2014–2040

75cl **165.–** (ab 1.12.09 185.–) • Art. 238778

150cl **338.–** (ab 1.12.09 372.–) • Art. 238783

Der duftet total zart, fast verhalten, da ist ganz dezente, aber perfekt reife Frucht, dieses zarte Pflänzchen zeigt eine Komplexität, die man kaum für möglich halten würde und dann ist auch da wieder diese unendlich raffinierte Mineralität, mit etwas Luft wird dieser Duft immer intensiver und steigert sich langsam zu einer wahren Duftorgie, es bleibt pure Finesse, verwöhnt die Sinne in einer Art wie ich es kaum je zuvor erlebt habe. Je mehr ich diese Weine probiere, umso mehr komme ich zum Schluss, dass das wahrscheinlich der bisher grösste Jahrgang der Domaine ist. Dieser Pucelles bringt mich um den Verstand, das ist ein Wein wie Samt und Seide, zeigt eine geschmeidige Saftigkeit, wirkt zart, filigran, ja geradezu grazil und zündet dennoch ein wahres Aromenfeuerwerk, was für ein graziöser, bildschöner Wein, mir läuft es heiss und kalt über den Rücken, ein Glücksgefühl durchströmt mich, ich bin beinahe in Trance und ich habe nicht etwa alles getrunken, meine Sinne sind völlig klar. Ich bin überaus dankbar, so etwas erleben zu dürfen.

® 2007 Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **275.–** (ab 1.12.09 295.–) • Art. 238779

Ich halte die Nase in dieses Glas und kann einfach nur noch ehrfürchtig staunen, wie ist so ein sensationell komplexer Duft überhaupt möglich? Ich habe keine Chance, die Aromen alle aufzuzählen, die da vorkommen, es ist eine Symphonie aus Frucht und Mineralität, dazu raffinierte florale Noten und feinste Kräuter, ein Duft wie von einem anderen Stern. Am Gaumen eine Symbiose aus monumentaler Kraft und graziler Feinheit, diese Fülle, diese Süsse, diese Rasse, dieses übersinnliche Aromenspiel und all das vereint zu einem perfekt harmonischen Ganzen, was für ein gigantisches Spektakel.

2007 Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050

75cl **288.–** (ab 1.12.09 310.–) • Art. 238780

150cl **580.–** (ab 1.12.09 620.–) • Art. 238784

Hier steht die Mineralität im Vordergrund, die Frucht ist wesentlich zurückhaltender als beim Bienvenues, feine Zitrusnuancen und ganz zarte florale Noten, was für ein sublimes Finessenbündel. Am Gaumen ist das vergleichsweise fast ein mächtiger Kerl, der hat Kraft, der steht da wie eine Eins, ein kleines Monster von Wein. Aber ich habe den letzten Satz noch nicht fertig geschrieben, da fällt mir auf, wie unendlich fein dieser Wein ist, plötzlich hebt er ab, der schwebt förmlich, so leichtfüssig ist sein Auftritt, da habe ich eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken, ich bin total begeistert, habe Tränen der Freude in den Augen, kann einfach nur

noch staunen über dieses geradezu übersinnliche Getränk, der Inbegriff eines perfekten Burgunders und ein Wein für die Ewigkeit.

® **2007 Chevalier-Montrachet Grand Cru AOC (W)**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **375.–** (ab 1.12.09 400.–) • Art. 238781

Anne-Claude Leflaive: «Ich muss vor allem Pierre Morey für seine grandiose Arbeit danken, es war sein letzter Jahrgang, da hat er nochmals alles gegeben und hat uns mit dieser eindrücklichen Jahrgangspalette ein grossartiges Geschenk hinterlassen.» Der Wein springt richtiggehend aus dem Glas, wow, fährt der ein, das ist eine wahre Fruchtbombe, reich, intensiv, fast mächtig, aber auch königlich elegant. Auch am Gaumen strotzt er vor Kraft, da ist verschwenderische Vielfalt, das ist schon fast dekadent, dieser Überfluss, aber trotz allem ist es die reine Eleganz, da ist nichts zu viel, nichts wirkt aufdringlich, alles ist im Fluss, das Zusammenspiel der 1'000 Komponenten funktioniert mit absoluter Präzision, ein Wein, der die Seele berührt, das ist eines der eindrücklichsten Weinerlebnisse in meiner Karriere, der letzte Wein vor dem Mittagessen, da genehmige ich mir noch einen grossen Schluck, der raubt mir fast den Verstand und lässt die Glückshormone tanzen.

® **2007 Montrachet Grand Cru AOC (W)**

75cl **1500.–** • Art. 238782

Wir haben nur ganz wenige Einzelflaschen und viel mehr gute Kunden, denen wir gerne so eine Flasche zuteilen würden. Wahrscheinlich müssen wir die wenigen Flaschen unter den besten Kunden verlosen.





Maison Morey-Blanc Puligny-Montrachet

Pierre Morey

Unter dem Namen seines Handelshauses produziert Pierre Morey ein paar Weine von zugekauften Trauben. Er kauft aber ausschliesslich Trauben von Produzenten, welche die Rebberge nach seinen Instruktionen bewirtschaften und die er auch regelmässig kontrolliert. Die Morey-Blanc-Weine sind preiswert und stehen den Domaine-Weinen in der Regel in nichts nach.



82.-

2007 Meursault Bouchère 1er Cru blanc AOC (W)

19/20 • 2012–2025 • 75cl **82.-** (ab 1.12.09 93.–)

Art. 239330

Das ist so ein Duft, der einfach himmlisch ist, unendlich zart und fein, strahlt Reife und Süsse aus, klar, präzis, reintonig und überaus edel. Am Gaumen wirkt er schon fast opulent, reich, herrlich süss, der füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel, ein sinnliches Trinkerlebnis, vereint erfrischende Rasse mit sublimer Extraktssüsse und geschmeidiger Saftigkeit, diese perfekte Harmonie, das macht echt Spass, das ist so ein Wein, der einerseits so edel ist, dass man das Gefühl hat, ihn mit grosser Ehrfurcht trinken zu müssen, der dann aber gleich seine charmante Seite hervorbringt, sodass man ihn einfach lässig geniessen kann.

(W) = Weisswein



Domaine Pierre Morey Meursault

Pierre Morey ist jetzt in einer wunderbaren Situation. Die zusätzliche grosse Aufgabe bei der Domaine Leflaive konnte er abgeben, und auf seinem eigenen Weingut kann er auf die tatkräftige Mithilfe seiner Tochter Anne zählen. Er blüht richtiggehend auf, scheint seine Arbeit noch mehr denn je zu lieben und wird sich wohl noch intensiver als bisher um jedes kleinste Detail kümmern, um überall wo irgend möglich noch etwas zu verbessern. Angesichts der überragenden 2007er-Palette scheint das allerdings fast ein Ding der Unmöglichkeit zu sein.

Max Gerstl mit
Pierre Morey



2007 Bourgogne Chardonnay AOC (W)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **24.-** (ab 1.12.09 27.-)

Art. 239325

Einfach sublim, dieser Duft, traumhafte Mineralität, ganz zarte Frucht, strahlt Finesse aus wie das nur ganz grosse Weine können. Ein Klassewein am Gaumen, der hat die Noblesse eines grossen Meursault, vereint Kraft und Finesse in optimaler Art, strotzt vor Rasse, hat auch jede Menge Saft und Schmelz, was für ein himmlisches Aromenspiel, die Eleganz steht im Vordergrund, aber mit Kraft und Fülle vorgetragen, ein graziler, aber auch muskulöser Wein mit beachtlichem Alterungspotenzial.

(W) = Weisswein



2007 Bourgogne Pinot Noir AOC (R)

17/20 • 2011–2050 • 75cl **18.–** (ab 1.12.09 21.–) • Art. 239321

Das ist ein Duft zum Verlieben, diese herrlich reife Frucht aus zartem Himbeer und dezenter schwarzer Frucht, dazu noble Kräuter und feine mineralische Komponenten. Eine köstlich süsse Delikatesse, macht unendlich Spass, das ist ein absolut köstliches Getränk, die Harmonie zwischen rassiger, weicher, reifer Säure und edler Extraktsüsse könnte perfekter nicht sein, das ist ein Burgunder mit Klasse, der unendlich liebenswert ist, im Nachhall ein köstlich frisches Aromenbündel, einfach herrlich, eine burgundische Köstlichkeit für wenig Geld.

2007 Monthélie rouge AOC (R)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **31.–** (ab 1.12.09 36.–) • Art. 239322

Pierre Morey: «Hier waren die Trauben besonders schön.» Der hat nebst herrlicher Frucht seine typische, ausgeprägt florale Note, zartes Himbeer, geht aber auch erstaunlich in die Tiefe mit schwarzer Frucht und einem Hauch Tabak. Hei, ist der süss, dazu wunderbar frisch und betörend aromatisch, das ist einer der allerschönsten Monthélie, die ich kenne, der gefällt mit sogar noch besser als der traumhafte 2005er, er ist ihm ziemlich ähnlich, aber noch eine Spur raffinierter, vereint die herrliche Frische mit köstlicher Süsse zu makelloser Harmonie.

2007 Volnay Santenots 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2040 • 75cl **70.–** (ab 1.12.09 79.–) • Art. 239324

Ein Duft der himmlischen Art springt mich regelrecht an, ein Fruchtelixier aus konzentrierter Himbeere und feiner schwarzer Frucht, unendlich vielschichtig und sehr nobel. Was für ein köstlich süsses, unendlich edles Getränk, ich bin hin und weg, was für ein Vergnügen, diesen attraktiven Wein zu verkosten, das ist Harmonie, der Wein strahlt, der macht einfach nur unendlich Freude, ist überhaupt nicht kompliziert, obwohl mich sein stattliches Geschmacksspektrum auch fordert, aber letztlich ist er einfach da, und ich habe das Gefühl, er umarmt mich und lässt mich nicht mehr los mit seinem minutenlangen Schlussfurioso.

2007 Pommard Grands Epenots 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2040 • 75cl **70.–** (ab 1.12.09 79.–) • Art. 239323

Der Duft geht etwas mehr in die florale Richtung, aber sonst ist er dem Volnay sehr ähnlich, auch wieder sehr offen und extravertiert, ohne an Noblesse einzubüssen. Am Gaumen ist er ebenso köstlich süss, hat eine geschliffene feine Tanninstruktur, enorme Rasse, perfekt ausbalanciert mit raffinierter Extraktsüsse, was für ein himmlisches Spiel der Aromen, ich bin einfach total begeistert, das ist ein liebenswerter, fröhlicher Wein, diesem Charme wird wohl kaum jemand widerstehen können, vor allem dann nicht mehr, wenn er seine schönste Trinkreife erreicht, was angesichts der hohen Grundreife bereits in 5–6 Jahren der Fall sein könnte.

2007 Meursault AOC (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **64.–** (ab 1.12.09 71.–) • Art. 239326

Hei, diese Mineralität, das liebe ich über alles, das ist unendlich edel, lässt die geniale Frucht etwas in den Hintergrund versinken, wo sie erstaunlicherweise viel schöner zur Geltung kommt, als wenn sie vordergründig aufdringlich wäre, der Wein strahlt mich an, er ist einfach von herzerwärmender Schönheit. Auch am Gaumen eine edle Schönheit, der erinnert mich an einen ganz grossen Meursault von Coche Dury, das ist der absolut grosse, klassische, die Sinne betörende Meursault, der singt, ja der jauchzt förmlich.

2007 Meursault Les Terres Blanches AOC (W)

19/20 • 2012–2030 • 75cl **68.–** (ab 1.12.09 75.–) • Art. 239327

Pierre Morey: «Terre Blanche liegt praktisch mitten in den Premier Crus, und der Wein ist dieses Jahr genau so, wie ich ihn mir vorgestellt hatte.» Wirkt eine Spur verhaltener im Duft, hat aber auch wieder diese unendlich edle Ausstrahlung, seine feine Mineralität ist gepaart mit herrlicher Zitrusfrucht und feinen floralen Nuancen. Am Gaumen der Inbegriff von Raffinesse, das ist ein Wein, der die Seele berührt, wenn man ihn auf sich einwirken lässt, der aber zweifellos selbst einem oberflächlichen Betrachter uneingeschränkt Freude macht, der Wein ist unkompliziert, offen, fröhlich, einfach unendlich liebenswert.

2007 Meursault Perrières 1er Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **115.–** (ab 1.12.09 125.–) • Art. 239328

Im Duft wirkt er oberflächlich betrachtet fast verhalten, ist aber gigantisch komplex und reich, ein Duft, der aus der Tiefe kommt, funkelnd klar und edel. Am Gaumen die reine Finesse, was für eine köstliche Delikatesse, ich habe den Mund voller verführerischer Aromen von sagenhafter Feinheit, diese werden laufend intensiver, das Ganze entwickelt sich im Nachhall zu einem wahren Aromenspektakel, aber auf sublimste, grazile Art, der Wein verlangt und verdient vollste Aufmerksamkeit, es ist eher ein Meditationswein als einer für rauschende Feste, aber wer sich davon betören lässt, erlebt den Himmel auf Erden. Er braucht bis zu seiner vollen Entfaltung mindestens 5–6 Jahre Flaschenreife.

® 2007 Bâtard-Montrachet Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2040 • 75cl **230.–** (ab 1.12.09 250.–) • Art. 239329

Dieser Duft ist einfach nur himmlisch, da könnte ich die Nase drin baden, der ist von strahlender Klarheit, die Aromen funkeln, versprühen richtiggehend Lebensfreude, was für eine unglaubliche Raffinesse. Am Gaumen ist er noch eine Spur feiner, zarter, filigraner als die Vorgänger, es ist ein unglaublich zartes Pflänzchen, aber beladen mit den schönsten Fruchtaromen dieser Welt, dazu eine Mineralität wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann, das ist Burgund der sinnlichen Art, das ist knisternde Erotik, das ist mehr als nur Wein, das ist ein eindrückliches Naturereignis.





Domaine Marc Morey Chassagne-Montrachet

Bernard Mollard: «Den ganzen Sommer über hat es jeden zweiten Tag geregnet. Es sind der traumhafte Frühling und der perfekte Herbst, die die Qualität des Jahrganges gemacht haben.» 2007 dürfte auch hier einer der grössten Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes sein. Was das Burgund so einmalig macht, ist die Raffinesse der Weine und genau diese kommt 2007 schöner denn je zum Ausdruck. Für mich ist Marc Morey mit seinen strahlend klaren, präzisen Weinen der Fritz Haag des Burgunds. Bleibt noch etwas zu sagen, was mir eigentlich schon lange ein Rätsel ist: Warum sind eigentlich die Weine von Chassagne weniger gefragt und entsprechend auch deutlich preiswerter als jene von Puligny? Ich weiss die Antwort nicht, denn qualitativ sind sie absolut ebenbürtig.



2007 Chassagne-Montrachet blanc AOC (W)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **48.-** (ab 1.12.09 54.-)
Art. 239315

Da kommt zu der unbekümmerten, beschwingten Art noch sehr viel Noblesse, was für eine köstliche Mineralität, dazu Zitrusfrucht der sinnlichen Art. Am Gaumen gibt er sich zwar total unkompliziert offen und zugänglich, unterstreicht seine Klasse mit markanter Struktur, die Qualität der Säure ist auch hier von erster Güte, alles ist in perfekter Balance, Süsse und Frische, Geschmeidigkeit und Rasse, der Wein tanzt leichtfüssig über den Gaumen, erfreut die Sinne und zeigt als Zugabe sein himmlisches Rückaroma.

2007 Bourgogne Chardonnay AOC (W)

18/20 • 2011–2020 • 75cl **24.–** (ab 1.12.09 27.–) • Art. 239313

Das ist - wie ich es gewohnt bin von diesem Wein - ein funkelnder, strahlender, präziser Duft der sinnlichen Art, ich empfinde ihn einfach noch eine Spur raffinierter als üblich. Auch am Gaumen ein attraktiver Strahlemann, das ist Burgund wie es im Buche steht, diese herrliche Frische, eine Säure wie man sie sich rassiger nicht vorstellen kann, dabei ist sie von geschmeidiger Saftigkeit und sublimer Feinheit, der Wein erinnert in seiner Art auch etwas an einen grossen Riesling aus Deutschland, dann die Fülle, die Kraft, das verführerische mineralische Aromenspiel ist wieder Burgund pur, ein grosser, sehr preiswerter Wein.

2007 Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru blanc AOC (W)

19+/20 • 2014–2035 • 75cl **68.–** (ab 1.12.09 75.–) • Art. 239317

Der Duft verblüfft mit Süsse und Mineralität wie man sich das raffinierter nicht vorstellen kann. Irgendwie kommt mir da gleich der 97er in den Sinn, den ich kurz vor meiner Abreise ins Burgund noch getrunken hatte und der uns so einen traumhaften Abend bescherte. Dieser 2007er dürfte sich in diese Richtung entwickeln, ich bin aber sicher, dass er von allem noch etwas mehr hat. Am Gaumen ein Kraftbündel, das ist Morgeot wie ich ihn liebe, eine markante Persönlichkeit, der steht da wie eine Eins, hat Struktur und Fülle, die Mineralität ist absolut himmlisch, das könnte ein Wein von Coche-Dury sein, ich flippe aus, das ist wohl einer der allerbesten 1er Cru in der Geschichte des Weingutes, ich muss ihn immer und immer wieder probieren, der gehört effektiv zu den allergrössten Burgundern des Jahrgangs und was für einen gigantischen Nachhall setzt er noch obendrauf, eine echte Sensation.

2007 Chassagne-Montrachet Virondot 1er Cru blanc AOC (W)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **68.–** (ab 1.12.09 75.–) • Art. 239316

Im Duft ist der sogar noch eine Spur mineralischer als der Morgeot, dazu Zitrusfrucht der himmlischen Art, was für eine Komplexität, was für ein unglaublich raffinierter Duft. Auch am Gaumen reine Raffinesse, der Wein ist so etwas von fein, so etwas von elegant, aber auch reich und kraftvoll, das Aromenspiel von betörender Vielfalt, der Nachhall spielt noch minutenlang in allen Variationen, auch das ist ein ganz grosser, beeindruckender Burgunder, steht eigentlich dem Morgeot kaum nach, vielleicht ist es sogar auch nur die Tagesform, die im Moment eher für den Morgeot spricht. Aber an diesem Virondot führt auch kein Weg vorbei, das ist eigentlich Grand Cru Format für vergleichsweise wenig Geld.





2007 Puligny-Montrachet 1er Cru blanc AOC Les Referts (W)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **78.–** (ab 1.12.09 87.–) • Art. 239318

Das ist Puligny! Schon im Duft diese Würze, diese blumige Art, wirkt vielleicht eine winzige Spur strenger als die Chassagne, strahlt sehr viel Persönlichkeit aus, zeigt sich stattlich komplex und überschwänglich reich. Schlanker und gleichzeitig unendlich aromatischer Gaumen, herrlich rassistige Säure, auch wieder perfekt reif und fein, ein sublimes Finessenbündel, da ist auch jede Menge Charme, das ist Trinkvergnügen pur, genial und zutiefst ausdrucksvoll, einfach himmlisch.

® 2007 Puligny-Montrachet Les Pucelles 1er Cru AOC (W)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **95.–** (ab 1.12.09 105.–) • Art. 239319

Wow, ist das ein tiefgründiger Duft, da ist von der opulenten Tropenfrucht über rassistige Zitrusfrucht bis hin zu genialer Mineralität alles, was das Herz begehrt. Was für ein charmanter, einladender Wein, der ist von atemberaubender Schönheit, ein Bijou in jeder Beziehung, weich wie Seide, rassistig wie ein Rennpferd, dazu ein Aromenbündel der sinnlichen Art, ich bin total begeistert, was für ein absolut köstlicher Wein, eine himmlische Delikatesse, die absolute Perfektion in Sachen Harmonie. Er wird schon recht früh zugänglich und dennoch sehr gut lagerfähig sein.

® 2007 Chevalier-Montrachet blanc Grand Cru AOC (W)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **298.–** (ab 1.12.09 330.–) • Art. 239320

Es ist nicht zu glauben, aber der setzt noch einen drauf, ist in Sachen Komplexität nicht mehr zu übertreffen, gleichzeitig ist das die pure Feinheit, der Duft ist so etwas von zart und filigran, herrliche Tropenfrucht in Verbindung mit sublimer Mineralität, dazu köstliche florale Noten, schlicht faszinierend. Am Gaumen besticht er durch wunderbare Süsse, dazu traumhaft reife, rassistige Säure, das trägt die Aromen meilenweit, und der Wein hat Charme, der geht unter die Haut, das ist ein fast übersinnliches Naturwunder, ich bin richtiggehend in Trance geraten, merke kaum noch, was um mich herum passiert, es ist ein grosses Geschenk, so etwas probieren zu dürfen.



Thierry Mortet Gevrey-Chambertin

Thierry Mortet: «Die Reife der Trauben war perfekt, wichtig war es, gut auszulesen, es gab faule Trauben in verschiedenen Stadien, trockene und nasse. Ich glaube, es ist uns ganz gut gelungen, letztlich nur die reifen, gesunden Trauben in der Kelter zu haben.» Die Weine sind wie der Winzer, der sie erzeugt, sagt man ja oft. Hier trifft das in einer geradezu verblüffenden Art und Weise zu. Der ruhige, fast schüchterne, aber überaus charmante, liebenswerte und intelligente Thierry Mortet erzeugt genau solche Weine. Es sind keine lauten, vordergründigen Weine, die mit Kraft und Mächtigkeit protzen. Es sind teilweise fast unscheinbare, aber unendlich tiefgründige Weine, solche, die berühren und die Charme und Charakter ausstrahlen. Diese Weine zählen zu den schönsten Perlen unseres Sortiments.

Bruno Gueuning mit
Max Gerstl und
Thierry Mortet



2007 Gevrey-Chambertin AOC (R)

18/20 • 2012–2030

75cl **46.–** (ab 1.12.09 52.–) • Art. 239339

37.5cl **25.–** (ab 1.12.09 28.–) • Art. 239340

Ich flippe fast aus mit diesem Duft in der Nase, der riecht wie ein grosser, ausgereifter Burgunder, feine Himbeere, raffinierte Mineralität, köstliche Süsse, dann ist da aber doch auch noch einiges an jugendlich ungestümer Rasse. Am Gaumen hat man das Gefühl, in eine reife Frucht zu beissen, der Wein ist einfach unendlich gut, er ist von tänzerischer Leichtigkeit, so richtig süffig im positiven Sinne, das ist der reine Trinkspass, ich habe das Gefühl, der trinkt sich jetzt schon so wie in seiner schönsten Trinkreife und doch versteckt auch der noch einiges an Potenzial, das er im minutenlangen, unendlich vielschichtigen Rückaroma offenbart. Das ist edelstes Burgund voller Charme und Anmut.

2007 Bourgogne Pinot Noir AOC (R)

17+/20 • 2011–2020 • 75cl **24.–** (ab 1.12.09 27.–) • Art. 239336

Der duftet schon herrlich zart, fein mit sublimen Ausdruckskraft, einfach köstlich, vereint attraktive, wunderbar süsse, reife Frucht mit graziler Mineralität und Würze. Am Gaumen zeigt er sich weich wie Seide, besitzt eine Extraktsüsse, die harmonischer nicht sein könnte, was für ein toller, fröhlicher Wein, ich würde ihn am liebsten schon trinken, so wie er sich jetzt ab Fass probiert. Aber 2–3 Jahre Flaschenreife werden ihn noch verfeinern, er wird noch an Komplexität zulegen. Das ist auch so ein Beispiel eines sehr gepflegten, hochwertigen Burgunders, der sehr preiswert ist.

2007 Gevrey-Chambertin AOC Vigne belle (R)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **58.–** (ab 1.12.09 65.–) • Art. 239341

Auch das ist ein geradezu sinnliches Fruchtbündel, burgundische Himbeere in reinsten Form, begleitet von zarter Mineralität und köstlichen Kräutern. Am Gaumen zeigt er Kraft, Fülle und ein Aromenspiel der sinnlichen Art. Hei, ist das ein raffinierter Wein, der ist schlank wie ein Riesling, dennoch füllt er den Gaumen bis in den letzten Winkel mit himmlischen Aromen. Der hat am meisten Struktur aller Weine dieser Domaine, wobei er auch am meisten Kohlensäure hat, was diesen Eindruck verstärkt. Dennoch wirkt er geschmeidig weich, die Tannine sind von erster Güte, tragen Aromen und Extraktsüsse meilenweit.

2007 Chambolle-Musigny AOC (R)

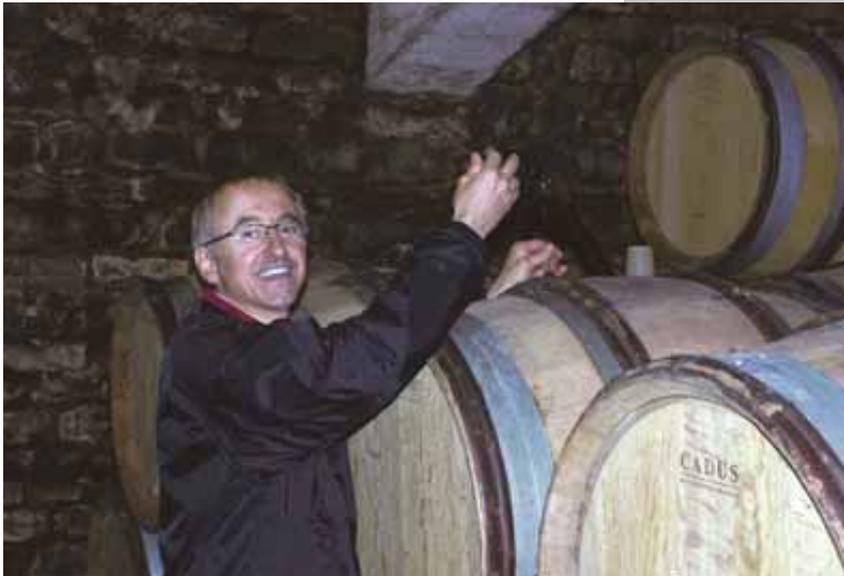
18/20 • 2013–2030 • 75cl **55.–** (ab 1.12.09 61.–) • Art. 239337

Thierry Mortet: «Ich habe keinen Wein von neuen Fässern in diese Assemblage getan, denn diese zeigen sich im Duft reduktiv. Vor kurzem zeigten sich die neuen Fässer noch am schönsten. So verändern sich die Weine fast täglich.» Der wirkt etwas verhaltener im Duft, aber Achtung, dahinter verbirgt sich eine unglaubliche Vielfalt, das ist reine Finesse, klar, präzise und delikat. Hei, ist das ein Finessenbündel, eine unglaubliche Delikatesse, ich habe mit jedem Wein, den ich degustiere, mehr Freude an diesem Jahrgang, die Weine sind so wunderbar süß und reif, so traumhaft zugänglich und charmant, einfach ein Hochgenuss. Und was für ein Nachhall, voller makellos frischer, aber perfekt reifer, süßere Frucht, das ist schlicht ein Traum.

2007 Chambolle-Musigny Aux Beaux-Bruns 1er Cru AOC (R)
19/20 • 2015–2040 • 75cl **80.–** (ab 1.12.09 90.–) • Art. 239338

Thierry Mortet: «Ich mache mir nicht viel Gedanken über die Vinifikation, wichtig sind die Trauben, wenn man perfekt reife, gesunde Trauben hat, ist es einfach, daraus einen guten Wein zu keltern.» Zarter kann ein Duft kaum noch sein, dennoch sind da eine sprichwörtliche Vielfalt und eine unglaubliche Intensität. Das ist einfach der pure Charme, ich hatte immer viel Spass, die Weine von Thierry Mortet zu verkosten, aber ich erinnere mich kaum, jemals so viel Spass wie dieses Jahr gehabt zu haben, irgendwie zeigen die Weine jetzt schon ihr ganzes Potenzial und doch steckt möglicherweise sogar noch mehr dahinter. Wir haben am Tag nach dem Besuch bei Thierry Mortet im Restaurant einen Beaux Bruns 2001 getrunken, der jetzt am Anfang seiner schönsten Trinkreife ist, was war das für eine traumhafte Köstlichkeit, ein sensationelles 19-Punkte-Highlight. Und der 2007er ist jetzt bei der Fassprobe schon fast so gut, ein grosses Versprechen für die Zukunft.

Thierry Mortet



Wie entlockt man einem Wein den höchstmöglichen Genuss?

Dass ich dieses Thema ausgerechnet im Burgundangebot anschneide, hat seinen speziellen Grund. Insbesondere die grossen Weine aus dem Burgund sind nicht Weine, die einen einfach so anspringen oder die ihre Qualitäten einfach so offen auf den Tisch legen. Grosse Burgunder sind intellektuelle Weine, Weine deren Schönheit ein oberflächlicher Betrachter unweigerlich übersieht.

Das Wichtigste vorweg: Glauben Sie nicht, dass es ganz alleine die Aufgabe des Weines ist, Sie zu betören, Ihre Sinne zu wecken oder Ihnen gar Freudentränen in die Augen zu zaubern. Auch beim Weintrinken ist es wie überall, es ist ein Geben und Nehmen. Wenn Sie nicht breit sind, einem grossen Wein Ihre volle Aufmerksamkeit zu schenken, wenn Sie den Moment, wo der Duft des Weines in Ihre Nase strömt und den Augenblick, wo der Wein auf Ihrer Zunge liegt, nicht voll und ganz diesem Wein widmen, wird auch er Sie durch Nichtbeachtung strafen und an Ihnen vorbei gehen, ohne einen besonderen Eindruck zu hinterlassen.

Wer den Hochgenuss erleben will, den ein grosser Wein bietet, kommt nicht darum herum, die 2-3 Minuten vom ersten Nasenkontakt bis zum Ende des Nachhalls mit den Gedanken voll beim Wein zu sein. In der Tat ist es gar nicht so einfach. Unsere Gedanken sind ja ständig irgendwo in der Zukunft oder in der Vergangenheit, aber selten da wo wir im Moment sind. Deshalb muss man sich wirklich bemühen, einem Wein einige Augenblicke zu schenken. Am besten sollte man sich dem Wein richtiggehend hingeben, wirklich total bei ihm sein, alles Andere um sich herum vergessen. So wird sich der Wein auch Ihnen öffnen, wird Ihnen alles erzählen, was in ihm steckt. Vorausgesetzt natürlich, er hat überhaupt etwas zu erzählen. Ein lauter, vordergründiger Kraftprotz hat im Vornherein schon mehr versprochen als er überhaupt halten kann. Und hier



zeigt sich dann am Allerdeutlichsten, dass das Problem weniger beim Wein als vielmehr bei seinem Betrachter liegt. Der oberflächliche Betrachter ist schon auf den vorlauten Kraftprotz hereingefallen, glaubt ihm einfach alles, ohne zu überprüfen, was denn genau dahinter steckt. Wer aber genau beobachtet, wird feststellen, dass nach einem lauten Auftritt oft gleich schon die ganze Kraft verpufft ist, dass da, wo der grosse Wein erst richtig anfängt, überhaupt nichts mehr kommt. Ein grosser Wein verbirgt so viele Raffinessen in sich, dass unsere Sinne sie gar nicht alle wahrnehmen können. So braucht es denn wenigstens unsere volle Aufmerksamkeit, um die Raffinessen nicht zu verpassen, die unsere Sinne erkennen. Und auch da ist es wie überall, man kann sich vieles erarbeiten, so kann man auch seine Sinne schulen, man kann sie schärfen, dazu muss man sie öfter einsetzen, sie nicht verkümmern lassen. Ein grosser Wein ist deshalb gross, weil er nebst vordergründiger Schönheit noch unzählige zusätzliche Feinheiten verbirgt, die nicht einfach so offen auf dem Tisch liegen.

Eine Hilfe, um Ihren Weingenuss zu steigern, sollen auch unsere Degustationsnotizen sein.

Wir sind bemüht, Ihnen die Emotionen zu schildern, die Weine bei uns auslösen. Es wäre sehr kurzsichtig gedacht, wenn die Beschreibungen nur ein Verkaufsargument wären. Es geht vor allem darum, Ihnen liebe Kundin, lieber Kunde, diesen Genuss zu vermitteln. Unsere Weinbeschreibungen sollen in erster Linie so etwas wie eine «Gebrauchsanweisung» zu den Weinen sein. Wenn Sie auch ähnliche Glücksgefühle wie wir erleben, haben wir unsere Aufgabe erfüllt. Vielleicht probieren Sie einmal, ob Sie nachvollziehen können, was wir bei der Degustation eines Weines empfinden. Dabei müssen Sie nicht unbedingt die gleichen Aromen erkennen, die wir beschreiben. Diese haben sich auch meist schon wieder verändert seit dem Zeitpunkt, wo wir einen Wein probiert haben, bis Sie den gleichen Wein trinken. Es ist auch unwichtig, ob ein Wein nach Brombeere oder nach schwarzen Kirschen duftet. Aber die Grundstrukturen, die Klasse und die Fähigkeit Emotionen auszulösen, bleiben in der Regel über die ganze Genussphase eines Weines ähnlich. Wichtig ist, dass jeder für sich die Schönheiten eines Weines erkennt und auch auskostet und auf sich einwirken lässt.





Domaine Perrot-Minot Morey St. Denis

Christophe
Perrot-Minot

Christophe Perrot-Minot: «45 Jahre müssen die Rebstöcke mindestens alt sein, damit wir sie Vielle Vigne nennen, aber bei praktisch allen diesen Lagen haben wir 60-jährige und ältere Reben. Champ Perdrix beispielsweise hat 40-jährige Reben, den nenne ich noch nicht Vielle Vigne. Ich habe mich umgesehen, aber ich kann sagen, es gibt kaum jemanden, der so strikt selektioniert wie wir. Wir haben dieses Jahr 35 Fässer mit aussortierten Trauben gemacht, diese Weine haben auch weder Farbe noch Geschmack, die verkaufen wir dem Handel.» Ich kenne kaum Produzenten, die so konzentrierte Weine produzieren wie Perrot-Minot. Das Grossartige daran ist aber, dass sie bei aller Konzentration nichts an Eleganz einbüßen. Ich hatte leider bisher nur sporadisch Gelegenheit, trinkreife Weine von Perrot-Minot zu verkosten, weil wir noch nicht so lange mit dieser Domaine zusammenarbeiten. Aber ich hatte dennoch einige eindrückliche Erlebnisse. Ich vergleiche diese Weine am ehesten mit jenen der Domaine Leroy, sowohl stilistisch wie auch von der Klasse her. Bei der Fassprobe gleichen sich die Weine stilistisch aufs Haar und auch in der Reife entwickeln sie sich sehr ähnlich. Hauptgrund dafür sind wohl die extrem geringen Erträge beider Betriebe. Eine Stärke dieser beiden Domainen sind auch die vermeintlich schwächeren Jahrgänge. Bei Perrot-Minot wage ich die Behauptung, dass die 2007er den grandiosen 2005ern in nichts nachstehen.

Wir kaufen diese Weine immer in Subskription ein und probieren sie erst ein Jahr später. Das kann man natürlich nur bei einer extrem zuverlässigen Domaine wie dieser machen. Sie können diese Weine (selbstverständlich neben vielen anderen) am 6. November in der Limmat Hall verkosten.

Wir haben recht viele verschiedene Weine von diesem Weingut, aber nur wenig von den einzelnen Weinen, von den Grand Crus gar nur 12–36 Flaschen. Es sind darum Engpässe möglich.

2007 Gevrey-Chambertin AOC (R)

75cl **66.–** (ab 1.12.09 72.–) • Art. 237670

Nicht verkostet, wird am 6. November in der Limmat Hall präsentiert.

2007 Morey-Saint-Denis AOC «En la Rue de Vergy» (R)

75cl **67.–** (ab 1.12.09 75.–) • Art. 237671

Nicht verkostet, wird am 6. November in der Limmat Hall präsentiert.

2007 Chambolle-Musigny Vieille Vigne (R)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **73.–** (ab 1.12.09 82.–) • Art. 237672

Das ist konzentrierte schwarze Frucht in der Nase, aber im Hintergrund schlummert auch schon ein ganz zarter Himbeerton, das Ganze wirkt mächtig und reich, aber auch sinnlich, edel und elegant, feine Kräuter und Würztöne fügen sich nahtlos ins makellose Duftbild. Reines Konzentrat auch am Gaumen, genial süß, fast mächtig und dennoch verführerisch elegant, der Wein schmiegt sich weich wie Öl an den Gaumen, zeigt ein sinnliches Aromenspektakel, absolut eindrucklich und reizvoll, ein herrlicher Wein.

2007 Vosne-Romanée Champs Perdrix AOC (R)

18+/20 • 2012–2030 • 75cl **86.–** (ab 1.12.09 98.–)
Art. 237681

Auch hier finde ich im Duft tiefschwarze Frucht, intensiv, vielschichtig, reich, ja fast opulent, perfekte Reife ausstrahlend, ein Duft, der die Sinne verwöhnt. Am Gaumen zeigt sich der Wein total rund, harmonisch, elegant, aber auch rassig und extrem saftig. Die Stilistik des Jahrgangs wird auf andere Art, aber dennoch in den wichtigen Elementen perfekt zum Ausdruck gebracht. Der Wein ist auch so wunderbar süffig und auch schon jung herrlich zu genießen, alles eine Spur wuchtiger und konzentrierter als bei den meisten anderen Produzenten, aber auch hier leidet die Eleganz in keiner Weise. Er wird wohl schon gleich nach der Füllung unendlich Trinkspass machen, ohne dadurch an Alterungspotenzial einzubüssen.





2007 Gevrey-Chambertin La Perrière 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **125.–** (ab 1.12.09 140.–) • Art. 237677

Der hat eine ungemein noble Ausstrahlung, ein Duft von paradiesischer Schönheit, was für ein sinnliches Fruchtbündel, konzentrierte schwarze Beeren vom Feinsten, ein Hauch Minze bringt Frische hinein, dazu Kräuter, Würze und florale Komponenten die Komplexität. Am Gaumen ein Juwel, ausdrucksvoll, reich, intensiv, aber vor allem extrem edel und fein, dieser doch recht mächtige Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, zeigt frische, total reife, aber nicht überreife Frucht, darin eingebettet eine seidene und dennoch stattliche Tanninstruktur, ich kann nicht widerstehen und trinke einen kleinen Schluck, ein himmlisches Vergnügen.

**2007 Nuits-Saint-Georges La Richemone 1er Cru AOC (R)
Vieille Vigne**

19/20 • 2015–2035 • 75cl **149.–** (ab 1.12.09 172.–) • Art. 237679

Ein herrlicher Pflaumenduft entströmt diesem Glas, duftet wie ein ausgeifter Wein, herrliche Kräuternuancen, obwohl er eher verschlossen wirkt, zeigt er eine selten gesehene Komplexität. Am Gaumen besticht er durch die typisch männliche Struktur von Nuits St. Georges, die aber perfekt in Stoff und Schmelz eingebunden ist, Eleganz und Feinheit sind im Vordergrund, dies trotz monumentaler Kraft, im minutenlangen Finale tendiert er immer mehr zu graziler Feinheit, das ist eine unglaubliche Delikatesse.

**2007 Nuits-Saint-Georges La Richemone 1er Cru AOC (R)
Vieille Vigne Cuvée ultra**

20/20 • 2016–2060 • 75cl **230.–** (ab 1.12.09 255.–) • Art. 237678

Die Cuvée ultra stammt von sehr alten Reben und extrem geringen Erträgen. Nach dem sensationellen Vorgänger kann man es kaum glauben, der ist nochmals eine ganze Stufe konzentrierter und verliert immer noch nichts an Eleganz. Das ist ein Weinmonument für die Ewigkeit und dennoch, dem Jahrgang sei Dank, wohl auch schon in 6–8 Jahren ein Hochgenuss.

2007 Vosne-Romanée Les Beaux-Monts 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **149.–** (ab 1.12.09 172.–) • Art. 237680

Der strahlt mich an, das ist glitzernde Klarheit, ein köstliches Fruchtelixier, wirkt sehr zart und fein, aber dennoch unendlich aromatisch, intensiv und ausdrucksstark. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, das ist pures Trinkvergnügen, da ist eine unbeschreibliche Präzision in der Aromatik, Hunderte von Nuancen sind zusammengefügt zu einem Geschmacksbild von atemberaubender Schönheit, das minutenlang mit unverminderter Intensität weiter klingt.

2007 Morey-Saint-Denis La Riotte 1er Cru AOC (R)

Vieille Vigne

19/20 • 2014–2035 • 75cl **123.–** (ab 1.12.09 138.–) • Art. 237669

Sublimen, sehr komplexer Duft, reich, offen, ausdrucksvoll, unendlich aromatisch, aber vor allem grazil und fein. Am Gaumen zeigt er Struktur, aber auch herrliche Feinheit, der Wein ist wunderbar schlank und dennoch ein stattliches Muskelpaket, zeigt perfekt die Qualitäten des Jahrgangs, indem er sich leichtfüßig und offen gibt, das ist Charme ohne Ende, dem widerstehen zu wollen ist ein sinnloses Unterfangen, zu gut tut es, von ihm betört zu werden.

2007 Chambolle-Musigny Combe d'Orveau 1er Cru AOC (R)

Vieille Vigne

19/20 • 2014–2035 • 75cl **149.–** (ab 1.12.09 172.–) • Art. 237668

Das ist ein Duft, der aus der Tiefe kommt, enorm konzentrierte, rabenschwarze Frucht, Trüffel, Tabak, geniale Würze, die pure Sinnlichkeit. Reines Konzentrat am Gaumen, mit sublimen Süße unterlegt, fast ein Brocken von Wein, aber immer noch leichtfüßig und sehr nobel, das ist Grand Cru Format, das ist Weinerotik von betörender Sinnlichkeit, ein Traum.

2007 Chambolle-Musigny Aux Echanges 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **149.–** (ab 1.12.09 172.–) • Art. 237682

Im Duft etwas reduktiv, aber dennoch ist auch das ein köstliches Fruchtelixier, anfangs zart und noch etwas verhalten, aber mit etwas Luft verschwindet der reduktive Teil relativ schnell und macht einer wahren Duftorgie Platz. Am Gaumen zeigt er viel Struktur, eine herrliche Frische, gepaart mit raffinierter Extraktsüße, beginnt auch hier sehr zart, steigert sich in ein wildes Aromenfurioso und mündet letztlich in ein minutenlanges, perfekt harmonisches Finale, ein Wein voller Grazie und von makelloser Schönheit.

2007 Chambolle-Musigny Les Charmes 1er Cru AOC (R)

75cl **145.–** (ab 1.12.09 168.–) • Art. 237676

Nicht verkostet, wird am 6. November in der Limmat Hall präsentiert.

® 2007 Chapelle-Chambertin Grand Cru AOC (R)

20/20 • 2015–2050 • 75cl **280.–** (ab 1.12.09 320.–) • Art. 237675

Das ist die pure Finesse vom ersten Nasenkontakt, bis zum Ende des minutenlangen Finales, das ist unwiderstehlicher Charme, ich flippe aus, ich spüre den Wein fast nicht, so cremig weich ist er, aber er sprengt mir fast den Gaumen mit seiner Aromenfülle, da ist verschwenderische Vielfalt, aber alles bleibt verspielt leicht und delikate, ein kleines Wunder der Natur.



® **2007 Charmes-Chambertin Grand Cru AOC Vieille Vigne (R)**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **275.–** (ab 1.12.09 310.–) • Art. 237666

Das ist Burgund der himmlischen Art, was da aus diesem Glas duftet, schwarze Kirschen, feines Himbeer, noble Kräuterdüfte, alles ist von sagenhafter Feinheit, von köstlicher Süsse und totaler Frische. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, der pure Charme, wie es sein Name sagt, eine Symbiose aus Süsse und Frische wie man sie sich schöner nicht vorstellen könnte, es ist kaum möglich, das Vergnügen zu beschreiben, das ich mit diesem Wein empfinde, was für ein göttliches Getränk.

® **2007 Mazoyères-Chambertin Grand Cru AOC Vieille Vigne (R)**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **285.–** (ab 1.12.09 325.–) • Art. 237667

Im Duft ist er dem Vorgänger sehr ähnlich, geht vielleicht noch etwas mehr in Richtung schwarze Frucht, aber auch wieder mit dieser reizvollen Symbiose aus Süsse und frischer Frucht. Am Gaumen ist hier deutlich mehr Struktur, der steht da wie eine Eins, dennoch wirkt er fein, die Tannine sind präsent aber geschliffen fein, die Eleganz steht auch hier im Vordergrund, aber es ist das männliche Gegenstück zum femininen Charmes und steht diesem in nichts nach, was für ein himmlisches Paar.

® **2007 Chambertin Grand Cru AOC Vieille Vigne (R)**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **320.–** (ab 1.12.09 360.–) • Art. 237673

Im Duft wirkt er anfangs eher zurückhaltend, aber die Komplexität ist enorm, das ist Noblesse, das ist Finesse pur, wird mit etwas Luft auch immer intensiver und ausdrucksvoller, ein himmlischer Nektar, das ist der Duft eines ganz grossen Burgunders. Am Gaumen zeigt er genau, was die Nase verspricht, ein Finessenwein der sinnlichen Art, filigran, aber perfekt strukturiert, der Wein zeigt Rasse, Fülle, ist zartgliedrig und traumhaft schlank, unendlich nobel und mit einem Nachhall ausgerüstet, der nicht mehr enden will, grosse Klasse.

® **2007 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru AOC (R)
Vieille Vigne**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **320.–** (ab 1.12.09 360.–) • Art. 237674

Dieser Duft kommt aus der Tiefe, da sind nebst schwarzer Frucht auch Trüffel, Tabak und Lakritze, dazu eine Mineralität von seltener Schönheit, feinste Kräuter und noble Würze runden das malerische Duftbild ab. Am Gaumen die Raffinesse pur, ein sinnlicher Nektar, das ist Burgund in Vollendung, ein wahres Naturwunder. Es ist der letzte Wein des Tages, den wir degustieren, den trinke ich, den koste ich so richtig aus, es ist eigentlich gar nicht vorstellbar, dass dieser Wein irgendwann noch besser wird, diese Fassprobe ist schon ein 20-Punkte-Erlebnis!



Domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin

2007 ist wohl die kleinste Ernte, seit wir mit Armand Rousseau zusammenarbeiten. Das Problem der Verteilung wird dadurch noch extremer, wir bitten jetzt schon um Verständnis, wenn wir nicht alle Wünsche erfüllen können.

Max Gerstl mit
Eric Rousseau und
Bruno Geuning

® 2007 Gevrey-Chambertin AOC (R)

17+/20 • 2012–2028 • 75cl **68.–** (ab 1.12.09 75.–)

Art. 239304

Einfach himmlisch dieser Duft, diese zarte Himbeere ist schon so ausgeprägt bei der Fassprobe, ein Traum, wirkt köstlich süß und raffiniert würzig. Auch am Gaumen besticht der Wein durch seine reizvolle Extraktsüsse, er zeigt sich weich wie Seide, da ist aber auch Rasse und jede Menge wunderbare Frische, den Wein könnte man so wie er jetzt ist mit Hochgenuss trinken, alles ist perfekt harmonisch, unglaublich was in diesem delikatschlanken Wein für Aromen stecken, was für ein gazellenhafter Charmeur.

® 2007 Gevrey-Chambertin Lavaux St-Jacques (R) 1er Cru AOC

18/20 • 2014–2030 • 75cl **93.–** (ab 1.12.09 100.–)

Art. 239305

Auch hier ist wieder diese sinnliche Himbeere, wie man sie in dieser Klarheit fast nur bei grossen Burgundern findet, dazu auch ein Hauch schwarze Kirschen und feinste Kräuter. Wow, ist das ein himmlisches Erlebnis am Gaumen, diese wunderbare Extraktsüsse, diese herrlich frische Frucht, diese feine und dennoch prägnante Struktur, ein himmlisches Fruchtelixier, eine Aromatik zum Staunen, das ist Trinkvergnügen in Reinkultur, sehr edel und voller Grazie und mit unwiderstehlichem Charme.



® **2007 Charmes-Chambertin Grand Cru AOC (R)**

18/20 • 2014–2030 • 75cl **115.–** (ab 1.12.09 125.–) • Art. 239307

Der ist im Duft noch etwas reduktiv, trotzdem zeigt er seine Qualitäten eindrücklich, nur perfekt reife Frucht kann so duften, die Süsse strahlt aus dem Glas. Am Gaumen ein Phänomen, der Wein ist zweifellos schlanker als in den letzten 5 Jahrgängen, aber deshalb weniger aromatisch, hei, ist der süss, der füllt den Gaumen, das ist eine himmlische Delikatesse, das sind grosse Weine, wenn sie bei aller Kraft so genial schlank bleiben können.

® **2007 Mazy-Chambertin Grand Cru AOC (R)**

18/20 • 2014–2030 • 75cl **115.–** (ab 1.12.09 125.–) • Art. 239306

Der zeigt sich von strahlender Klarheit im Duft, herrliche Himbeere, begleitet von zarten Kräuterdüften und raffinierter Mineralität, nur schon an diesem Glas zu riechen ist ein sinnliches Erlebnis. Im Antrunk wirkt er verschlossener als erwartet, öffnet sich dann aber in der Gaumenmitte und steigert sich zu einem wahren Kraftbündel, da ist viel Struktur, dennoch wirkt der Wein samten, schmeichelt dem Gaumen und füllt ihn mit Frucht der himmlischen Art, im Nachhall kommt nochmals eine Steigerung, grandios, unglaubliche Länge, unglaubliche Intensität. Oberflächlich betrachtet vermittelt der Wein den Eindruck, sehr leicht zu sein, umso mehr erstaunt seine Vielfalt und die Intensität der Aromatik.

® **Clos de la Roche Grand Cru AOC (R)**

19/20 • 2014–2035 • 75cl **132.–** (ab 1.12.09 140.–) • Art. 239308

Der wirkt unendlich zart im Duft. Eric Rousseau: «Er ist jetzt deutlich verschlossener als vor 3 Wochen.» Dennoch zeigt er Tiefe, Konzentration und Komplexität. Am Gaumen kommt er voll aus sich heraus, wirkt hochkonzentriert und wunderbar süss, stützt sich auf eine männliche und dennoch burgundisch feine, geschmeidige Struktur, auch hier ist wieder diese absolut köstliche Extraktsüsse und die geniale Länge, ein ästhetisch makelloser Charakterwein.

® **2007 Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes (R)
Grand Cru AOC**

19/20 • 2014–2035 • 75cl **162.–** (ab 1.12.09 175.–) • Art. 239309

Der Duft strahlt mich an, was für eine wunderbare Frucht in allen Schattierungen, das ist eine wahre Duftorgie, und dennoch ist es die pure Finesse. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, der ist einfach nur unendlich gut. Ohne es zu merken habe ich ihn schon geschluckt, mein Glas ist leer und ich habe noch nichts geschrieben, diese Fassprobe genieße ich wie einen 20 Jahre alten, total ausgereiften Burgunder, das ist einfach unbeschreibliches Trinkvergnügen.

® **2007 Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1er Cru AOC (R)**

19/20 • 2015–2035 • 75cl **185.–** (ab 1.12.09 200.–) • Art. 239310

Der wirkt etwas wild im Duft, da ist zwar jede Menge herrliche Frucht, aber auch etwas Holz, Teer, Tabak, Kräuter. Am Gaumen hingegen gibt er sich wiederum total zugänglich, da stellt er seinen Charme in den Vordergrund, da ist alles ohne Ecken und Kanten, von herzerfrischender Schönheit, köstlich süß, unendlich aromatisch, ich bin froh, dass meine Kollegen angeregt diskutieren und ich alle Zeit habe, dieses sinnliche Elixier bis ins Letzte auskosten zu können, vor allem braucht es einiges an Zeit, um den Nachhall bis zum Ende zu verfolgen, denn der klingt minutenlang und das mit wachsender Intensität.

® **2007 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru (R)**

19+/20 • 2015–2040 • 75cl **265.–** (ab 1.12.09 280.–) • Art. 239312

Auch der wirkt eher verschlossen in der Nase, ist aber von sprichwörtlicher Komplexität, vereint herrliche Frucht mit traumhafter Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich wesentlich offener, hei, ist das ein Nektar, köstlich süß, rassig frisch, samtend und dennoch perfekt strukturiert, diese Harmonie ist beeindruckend, das ist ein geniales Naturschauspiel, ein sinnliches Trinkerlebnis, diese Weine erinnern mich immer wieder an 1990, die Reife ist ebenso perfekt, und die Konzentration war auch bei den 90ern nicht enorm, ich bin ganz sicher, dass sich die besten 2007er in diese Richtung entwickeln werden, auch die 90er waren von Anfang an wunderbar zu trinken.

® **2007 Chambertin Grand Cru AOC (R)**

19+/20 • 2015–2040 • 75cl **265.–** (ab 1.12.09 280.–) • Art. 239311

Der wirkt im Vergleich zu den Vorgängern eher verhalten im Duft, aber wenn ich tief ins Glas hinein rieche, erhasche ich die Aromenfülle, diese unglaubliche Komplexität, diese Noblesse. Am Gaumen ein Finessenbündel, zart wie Seide, gibt sich von tänzerischer Leichtigkeit, die Tannine sind von samtener Feinheit, aber in Massen vorhanden, der Wein hat eine seidene und dennoch sehr feste Struktur, alles ist perfekt reif und in optimaler Balance.





Domaine Tollot-Beaut Chorey-les-Beaune

Nathalie Tollot

Bei der Probe dieser Weine habe ich mich besonders häufig gefragt, was eigentlich dem Jahrgang 2007 zum ganz grossen Jahrgang fehlt. Ist es einfach das Wissen um den nassen, eher kühlen Sommer, das es mir nicht erlaubt, dass ich voll auf meine Eindrücke vertraue? Kann nach den beiden überragenden Jahrgängen 2005 und 2006 ganz einfach nicht schon wieder ein Jahrgang gross sein? Aber wenn ich die Weine probiere, finde ich eigentlich nichts, was ihnen fehlt. Die vordergründige Kraft vielleicht, aber gerade beim Burgund ist doch die Finesse viel wichtiger, ja da ist allzu viel Konzentration gar nicht so erwünscht. Ich kann einfach nur sagen, ich liebe diese Weine über alles. **Kommen Sie doch am 6. November nach Zürich in die Limmat Hall liebe Kundin, lieber Kunde, probieren Sie selber, entscheiden Sie selber, ob 2007 ein grosser Jahrgang ist oder nicht.**



2007 Chorey-les-Beaune AOC Pièce du Chapitre (R) (Monopol-Lage)

17+/20 • 2011–2025 • 75cl **31.–** (ab 1.12.09 35.–)
Art. 238799

Feinste Himbeere strahlt aus dem Glas, begleitet von zarten floralen Noten und nobler Würze, eine reizvolle, delikate Mineralität. Am Gaumen eine perfekte Tanninstruktur, rassiger, erfrischender, verführerischer Wein, ein schlankes Fruchtbündel, raffiniert süsser Nachhall, ein spannender, unendlich liebenswürdiger Wein, der möglicherweise noch einiges an verstecktem Potenzial in der Hinterhand hat.

2007 Bourgogne Pinot Noir AOC (R)

17/20 • 2010–2020 • 75cl **24.–** (ab 1.12.09 27.–) • Art. 238796

Die Frucht ist ein Traum, der strahlt die totale Reife aus, rote und schwarze Frucht, wunderbar beerig und süß und beeindruckend komplex. Am Gaumen fällt zuerst die feine Tanninstruktur auf, dann die herrliche Süße, die traumhafte Aromatik, das ist Burgund wie ich es liebe, unkompliziert, fröhlich, harmonisch oder einfach nur unendlich gut, herrlicher Wein für wenig Geld.

2007 Savigny-les-Beaune Champ Chevrey (R) 1er Cru AOC Monopole

18/20 • 2012–2030 • 75cl **40.–** (ab 1.12.09 45.–) • Art. 238800
37.5cl **22.–** (ab 1.12.09 24.50) • Art. 238801

Das ist wieder so ein sinnlicher, typisch burgundischer Himbeerduft, wie ich ihn liebe, sagenhaft fein, sublim, aber auch reich und mit kraftvollem Ausdruck. Was für eine köstliche Delikatesse am Gaumen, das ist Raffinesse, der Wein singt, der tanzt, der belebt die Sinne, macht einfach uneingeschränkt Freude, ich bin hin und weg, dieser zarte, schlanke, filigrane Wein besitzt eine unglaubliche Aromenfülle, hei, ist das gut und so köstlich süß und extrem lang.

2007 Beaune Clos du Roy 1er Cru AOC (R)

18+/20 • 2013–2035 • 75cl **55.–** (ab 1.12.09 62.–) • Art. 238795

Nathalie Tollot stört sich am leichten Holzton, will lieber ein anderes Fass probieren. Aber die herrliche Frucht steht deutlich über dem Holz, ich bin begeistert. Dennoch hat Nathalie recht, der Wein aus einem einjährigen Fass ist noch eine Nummer beeindruckender, hei, ist das ein traumhaftes Fruchtelixier, dieser unendlich schlanke Wein hat verführerisch süsse Aromen, das ist so ein zarter Meditationswein, strotzt aber dennoch vor Kraft und Fülle, die Reife könnte perfekter nicht sein, da stimmt einfach alles bis ins letzte Detail.

2007 Aloxe-Corton Les Fournières 1er Cru AOC (R)

18+/20 • 2013–2035 • 75cl **53.–** (ab 1.12.09 62.–) • Art. 238793
150cl **110.–** (ab 1.12.09 128.–) • Art. 238794

Der Duft ist so richtig edel, das ist eine strahlende Persönlichkeit und unbeschreiblich charmant, sehr zart und dennoch extrem in die Tiefe gehend, filigran, aber reich, komplex und ausdrucksvoll. Am Gaumen ist auch wieder diese edle, vollkommen feine Tanninstruktur, eines der «Wahrzeichen» des Jahrgangs, die geniale süsse Frucht und die sinnliche, typisch burgundische Aromatik, der Wein zeigt eine erfrischende Rasse, um dann im Nachhall wieder ganz auf die köstliche Extraktsüße umzuschwenken, da ist Leben in diesem Wein, der strahlt Freude aus, das ist Trinkvergnügen und Trinkerlebnis, so macht Wein probieren Spass.

® **2007 Corton Grand Cru rouge AOC (R)**

19/20 • 2014–2040 • 75cl **88.–** (ab 1.12.09 98.–) • Art. 238798

Nathalie Tollot: «Leider gibt es davon ab jetzt und in den nächsten Jahren noch weniger. Der seit 1928 gepflegte Rebberg musste gerodet werden (die Hälfte der Fläche von Tollot-Beaut). Allzu viele Rebstöcke haben gefehlt und es waren auch keine absoluten Qualitätsklone.» Das ist ein Duft, der aus der Tiefe kommt, in erster Linie schwarzbeerig, aber auch herrlich würzig und mineralisch. Am Gaumen ein Kraftbündel, wunderbar süß, reich mundfüllend, mit raffiniert feiner Tanninstruktur, was für eine himmlische Süsse im Nachhall.

® **2007 Corton-Bressandes Grand Cru rouge AOC (R)**

19/20 • 2015–2040 • 75cl **88.–** (ab 1.12.09 98.–) • Art. 238797

Nathalie Tollot: «Hier hatten wir die schönsten Trauben des Jahrgangs.» Ist das ein traumhaft schöner Duft, vereint schwarze Kirschen und köstliches Himbeer mit delikater Mineralität. Auch am Gaumen ist er eine noble Weinpersönlichkeit, ein Kraftbündel, aber herrlich schlank und von einzigartiger Eleganz, ein funkelnder Diamant, das ist Burgund in seiner schönsten Ausdrucksart, die totale Finesse, aber dennoch ist da monumentale Kraft, herrlich saftiges, unendlich aromatisches Finale, da steckt noch einiges an Potenzial drin, grandios.

Degustation Burgund 2007: Ein Erlebnis für die Sinne.

6. November 2009, Limmat Hall, Zürich.

Bereits zum 3. Mal versammelt sich dieses Jahr die Elite der Burgunder Produzenten in Zürich, um den neuesten Jahrgang vorzustellen. Die Weine werden zweifellos ebenso begeistern wie die vorangegangenen beiden Superjahrgänge. Die Weissweine zählen sowieso zum Allerbesten, was je im Burgund produziert wurde und die Rotweine kompensieren die etwas geringere Konzentration mit viel Charme und Offenheit. **Ein Grossteil der Weine unseres gesamten Angebotes wird Ihnen von den Produzenten persönlich vorgestellt.**

Wo: Limmat Hall, Hardturmstrasse 122, 8005 Zürich,
Tramlinie 4 bis Haltestelle Förrlibuckstrasse

Wann: Freitag, 6. November 2009, 16h bis 20h

Anmeldung: unbedingt erforderlich, die Teilnehmerzahl ist beschränkt.
Bitte per Mail an info@gerstl.ch oder per Tel. 058 234 22 88

Gastproduzenten: Paul Achs (Burgenland), Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive, Domaine La Soumade

▲◆▲
GERSTL
Weinselektionen



Domaine Marquis d'Angerville Volnay

Guillaume d'Angerville: «Wir haben am 5. September mit der Ernte begonnen, als alle andern in Volnay schon fertig waren. Aber es hat sich gelohnt, wir konnten noch einiges an Reife gewinnen.» Diese Domaine ist schon seit Urzeiten ein Juwel, aber seit sie Guillaume d'Angerville leitet, wurde nochmals einiges perfektioniert. Nicht nur das Weingut selbst und die Keller wurden auf den neusten Stand gebracht und präsentieren sich jetzt in glanzvollem Licht, auch im Rebberg und bei der Weinbereitung wurden viele Details verbessert. Der sichtbare Unterschied ist, dass die Weine jetzt schon aus dem Fass strahlen. Früher wusste man einfach aus Erfahrung, dass sich diese Weine sehr positiv entwickeln, auch wenn die Jungweine nicht immer über alle Zweifel erhaben waren. Heute lassen die Fassproben keinerlei Zweifel über die Grösse der Weine mehr aufkommen. Und 2007 ist auch hier einer der ganz grossen Jahrgänge in der Geschichte des Weingutes. Die vorhandenen Mengen sind allerdings so klein wie selten zuvor.

Guillaume d'Angerville,
Max Gerstl

2007 Volnay Frémiets 1er Cru AOC (R)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **69.–** (ab 1.12.09 79.–)

Art. 239355

Dieser Duft hat etwas sehr Nobles an sich, diese schwarzbeerige, tiefgründige Art macht es aus, dass man diesem Wein mit einigem Respekt begegnet, da ist schon einiges an Raffinesse im Spiel, ohne dass dadurch die Liebenswürdigkeit und die Offenheit des Jahrgangs verloren ginge. Das ist grosse Klasse, diese perfekte Struktur, diese gradlinige Art, diese perfekte Harmonie, der Wein strahlt eine fröhliche Frische aus und seine verführerische Süsse betört die Sinne, das ist ein schlankes, geschmeidiges Muskelpaket mit sinnlicher, überschwänglicher Aromatik ohne Ende.



2007 Volnay 1er Cru AOC (R)

18/20 • 2012–2028 • 75cl **65.–** (ab 1.12.09 73.–) • Art. 239356

Der Duft geht herrlich in die Tiefe, nebst dem traumhaften Himbeer ist auch einiges an schwarzer Frucht in Spiel sowie viel Würze und Mineralität. Auch das ist so ein unglaublich liebenswerter Vertreter des Jahrgangs, da ist süßes Extrakt ohne Ende, da sind Frucht, Frische, Rasse und eine sinnliche Aromatik, ich amüsiere mich köstlich, es ist purer Hochgenuss, diese 2007er zu verkosten, der Wein ist völlig unkompliziert, da sind Aromen, die man sich schöner nicht vorstellen könnte und da ist ein Nachhall, der mich endgültig in Träume versetzt.

2007 Volnay Champans 1er Cru AOC (R)

19/20 • 2014–2035 • 75cl **86.–** (ab 1.12.09 97.–) • Art. 239354

Der Duft zeigt sich oberflächlich betrachtet eher verhalten, aber da ist ungemein viel Tiefgang, da ist enorme Komplexität, aber zart und delikate, da sind schwarze und rote Beeren, feine Kräuter, Trüffel, Tabak, das ist der Duft eines ganz grossen Burgunders, auch wenn er nicht so einfach aus dem Glas springt oder vielleicht eben gerade deshalb. Besonders schöne Dinge liegen selten ganz einfach für alle zugänglich so offen da. Am Gaumen ein Kraftbündel, voll, reich, fast opulent, aber herrlich schlank, eine männliche, aber dennoch extrem feine geschliffene Tanninstruktur bildet das starke Rückgrat dieser attraktiven Persönlichkeit und dann sind da massenhaft köstlich süsse Aromen und ein lang anhaltender Nachhall, der die grazile Finesse in den Vordergrund stellt.

® 2007 Volnay Clos des Ducs 1er Cru AOC (R)

19+/20 • 2015–2040 • 75cl **112.–** (ab 1.12.09 125.–) • Art. 239353

Irgendwie hat der halt doch immer etwas Magisches an sich. Ich war mir fast sicher, dass der Champans nicht mehr zu übertreffen ist, aber dieser Duft lässt mich ehrfürchtig werden. Es ist schwierig zu beschreiben, was es genau ist, der Duft ist weder konzentrierter noch komplexer, aber vielleicht einfach noch um eine Nuance raffinierter. Auch am Gaumen sind die Tannine noch etwas feiner, es ist wirklich nur ein Hauch, aus Distanz würde man es wohl kaum merken, höchstens im direkten Vergleich, da ist auch diese geschmeidige Saftigkeit und die Extraktsüsse ist absolut himmlisch, die Harmonie perfekt, die erhabene Noblesse steht dem fröhlichen Auftritt nicht vor der Sonne, das ist ein sinnlicher Wein, der bewegt, das ist herzerwärmende Schönheit, absolutes Grand Cru Format.



Domaine Comtes de Vogüé Chambolle-Musigny

Auf dem Weg zur Degustation war ich im Hochstimmung. Bei diesem Jahrgang, wo die Weine in den schönsten Tönen singen, wird das sicherlich ein himmlisches Vergnügen! Es wurde mir bewusst, dass ich ganz offensichtlich ein extremer Weinfreak bin. Ich mache mir Gedanken darüber, ob ein «normaler» Mensch meine Euphorie überhaupt einigermassen nachvollziehen kann. Viele unserer Kunden ermuntern mich da immer wieder, deshalb macht es mir auch nicht viel Sorgen. Ich muss gestehen, es ist ein unbeschreibliches Gefühl, wenn man so richtig ausflippen kann mit einem grossen Wein am Gaumen. Ich bin dankbar für diese Empfindungen, für diese Emotionen, das ist für mich hohe Lebensqualität.

Kellermeister François Millet: «Der Jahrgang hat keinerlei Schwächen. Ende April hatte die Vegetation drei Wochen Vorsprung, wir fürchteten schon Mitte August zu ernten. Der kühle Sommer hatte den Vorteil, dass er die Hängezeit der Trauben entscheidend verlängert hat. Selbstverständlich hat uns der regenreiche Sommer enorm viel Arbeit und eine massiv kleinere Ernte beschert, aber unter dem Strich zählt nur das Resultat, die Qualität der Weine.»

Max Gerstl mit
François Millet

® 2007 Chambolle-Musigny AOC (R)

18+/20 • 2013–2030 • 75cl **105.–** (ab 1.12.09 120.–) • Art.
239350

Das ist der erwartete Strahlemann, ein Fruchtbündel der sublimen Art, köstlich süss, gleichzeitig extrem zart, aber auch reich und vielschichtig, mit einer Klarheit in der Frucht, die an Präzision nicht zu übertreffen ist. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, filigran, ja geradezu grazil, dennoch zutiefst aromatisch, komplex und reich, erfrischende Rasse und verführerische Süsse bilden eine harmonische Einheit, ein Sonnenstrahl von Wein, ein wahres Phänomen, es gibt viele wunderbare Chambolle-Musigny Villages, aber nur einen von Vogüé – und der ist unvergleichlich.



■ Domaine Comtes de Vogüé, Chambolle-Musigny

® **2007 Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1er Cru AOC (R)**
19/20 • 2014–2035 • 75cl **395.–** (ab 1.12.09 440.–) • Art. 239351

Das ist fast schwarze Frucht, Kirschen, dann doch wieder das typische Himbeer, ein reicher, fast opulenter Duft, und doch wirkt er vor allem zart und fein. Die Tanninstruktur ist sogar für Vogüé von selten gesehener Feinheit, das ist ganz grosse Klasse, das Vergnügen an diesem Glas zu riechen, ist kaum zu beschreiben, es herrscht andächtige Stille, man hört minutenlang keinen Ton, wir sind einfach nur beeindruckt von der Subtilität dieses Weines. Auch am Gaumen ist er alles andere als laut, dennoch von beeindruckender Intensität und vor allem unglaublicher Komplexität, und das Schönste daran ist die Leichtigkeit, die Fröhlichkeit, diese unglaublich verspielte, sinnliche Art. Man hat mir im Keller einen Tisch aufgestellt, wo ich in Ruhe degustieren und die Weine beschreiben kann. Ich würde am liebsten hier sitzen bleiben und ein Glas dieses himmlischen Fruchtelixiers trinken.

2007 Bonnes-Mares Grand Cru AOC (R)

19+/20 • 2015–2040 • 75cl **380.–** (ab 1.12.09 430.–) • Art. 239348

Das ist ein Parfüm, das strotzt vor Frische und gleichzeitig vor immenser Süsse, geht enorm in die Tiefe, das ist Präzision, der Wein strahlt, ja der funkelt, er zeigt sich total fein, sublim und dennoch ist es eine wahre Duftorgie, selbst die männlich robuste Art des Bonnes-Mares ist schon im Duft erkennbar. Auch am Gaumen, das ist Bonnes-Mares wie aus dem Bilderbuch, auch wenn die Tannine ebenso sublim sind wie jene des Amoureuses, es scheint als habe dieser Wein doppelt so viel davon. Die Aromatik wirkt eine Spur kühler und ist dennoch zutiefst reich, süss und komplex. Das eher schwarzbeerige Aromenspiel ist auch ein Merkmal des Bonnes-Mares, was für eine stolze Weinpersönlichkeit und obendrein eine mit verführerischem Charme, ein Traum in jeder Beziehung und ein Trinkvergnügen, wie man es sich schöner nicht vorstellen könnte.

® **2007 Musigny Grand Cru AOC (R)**

20/20 • 2015–2050 • 75cl **480.–** (ab 1.12.09 530.–) • Art. 239347

Wow, was für ein umwerfend raffinierter Duft, der ist oberflächlich betrachtet fast verhalten, fast bescheiden, aber bei genauer Betrachtung von geradezu monumentaler Komplexität, ein Parfüm von selten gesehener Klarheit, Reinheit und Präzision, ein kleines Naturwunder. Auch am Gaumen der Inbegriff von Perfektion in jeder Beziehung, vereint Rasse und Frische mit sublimer Extraktsüsse in der absolut perfekten Dosis, die Harmonie kann man sich perfekter nicht denken, die Gerbstoffe sind von geschliffener Feinheit, am Schluss habe ich noch minutenlang einen Mund voll Aromen von einer Schönheit, die nicht zu beschreiben ist, dieser Wein löst bei mir Emotionen aus, die ich nicht mehr erklären kann, ich bin minutenlang abwesend, spüre nicht mehr, was um mich herum passiert, bin nur noch auf dieses übersinnliche Aromenerlebnis fixiert und habe Tränen in den Augen.

® = rarer Wein, (R) = Rotwein

Zum ersten Mal dürfen wir dieses Jahr auch den Weissen verkosten, dieses Privileg hatten wir bisher noch nie. Eigentlich ist das ja der weisse Musigny, die Rebstöcke sind mittlerweile etwas mehr als 20 Jahre alt, aber immer noch zu jung, als dass sich der Wein Musigny nennen dürfte. Auf unseren Einwand, dass dieser 2007er bereits eine Qualität erreicht, die nicht mehr so einfach zu übertreffen ist, meinte François Millet: «Dieser Jahrgang hat vielleicht die Qualität, aber wir wollen nicht das Risiko eingehen, dieses Jahr einen Musigny herauszugeben und ihn dann in den Folgejahren wieder deklassieren zu müssen. Erst wenn wir über mehrere Jahre eine stabile Qualität sehen, werden wir den Schritt wagen, unseren Weisswein wieder Musigny zu nennen.» Für den Weinliebhaber ist diese Entscheidung sicher kein Nachteil. Denn wenn eines Tages wieder Musigny auf dem Label steht, wird er einfach drei Mal so viel kosten.

® **2007 Bourgogne Chardonnay AOC (W)**

19+/20 • 2012–2030 • 75cl **170.–** (ab 1.12.09 190.–) • Art. 239352

Dieser Duft ist ebenso sublim wie jener des roten Musigny, überhaupt nicht zu vergleichen mit den grossen Weissweinen der Côte de Beaune, aber auf seine Art ein Monument, da sind jede Menge tropische Frucht, unglaublich raffinierte florale Noten und eine himmlische Mineralität. Am Gaumen ein Fruchtelixier der sinnlichen Art, hei, ist das ein raffinierter Wein, diese Frische, diese Süsse, diese tänzerische Leichtigkeit, diese Fülle, diese strahlende Schönheit, diese Perfektion, diese Präzision, der strahlt eine Energie aus, die in jede Zelle des Körpers geht und mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken zaubert.

2007 Chambolle Musigny 1er Cru von Vogüé

75cl **180.–** (ab 1.12.09 210.–) • Art. 239349

Dieser Wein entsteht aus den Trauben vom Musigny und von Rebstöcken die noch nicht 25 Jahre alt sind. Wir konnten den Wein leider nicht probieren, weil die definitive Assamblage noch nicht gemacht war.



Herrlich reife Frucht: 2007 Chablis AOC.



2007 Chablis AOC Domaine William Fèvre (W)

18/20 • 2010–2015 • 75cl **23.-** (ab 1.12.09 28.-) • Art. 238709

Schon der «einfache» Chablis zeigt eine unglaubliche Tiefe im Duft, herrlich reife Frucht, der strahlt Eleganz und Fülle aus, ein Traum, dieser verspielte, sinnliche und raffiniert mineralische Duft. Auch am Gaumen zeigt der Wein Klasse, das ist ein strahlender, fröhlicher, traumhaft aromatischer Wein, so macht Chablis Spass, der Wein ist schlank wie eine Gazelle, zeigt aber Kraft und Fülle und beeindruckt auch durch seine Länge. Das ist so ein Wein, der die Lebensgeister weckt, ein Stück unverfälschte strahlende Natur, unaufdringlich, charmant und liebenswert, irgendwie fast bescheiden, unkompliziert und dennoch ist es ein Meisterwerk, wie es nur die Natur in dieser Präzision erschaffen kann.

Fünf Gründe, die für Gerstl Weinselektionen sprechen:

1. STRENGE SELEKTION. Wir nehmen nur die schönsten Trouvaillen in unsere Selektion auf. Unser Auswahlverfahren ist sehr aufwändig, wir kennen alle unsere Weingüter und Produzenten persönlich.

2. 100 JAHRE WEINKOMPETENZ. Max Gerstl, Roger Maurer, Bruno Gueuning, Stefan Graf und Beat Caduff sind fünf absolute Wein-Enthusiasten mit einer immensen Erfahrung im Weingeschäft. Alle fünf garantieren mit ihrem Namen persönlich für ein erstklassiges Angebot zu fairen Preisen.

3. PERSÖNLICHE WEINBERATUNG. Wein ist und bleibt Geschmacksache. Unsere Empfehlungen stimmen wir in einem persönlichen Gespräch noch so gerne auf Ihre Vorlieben ab. Ebenso gerne öffnen wir Ihnen auf Wunsch aber auch die Türen zu neuen Entdeckungen, zu Trouvaillen und zu Raritäten, die den Sprung in unsere Selektion geschafft haben.

4. KLARE INFORMATIONEN. Bei der Bewertung unserer Weine halten wir uns an die auch international weit verbreitete 20-Punkte-Skala:

20 Punkte: Seltenes, beeindruckendes Weinerlebnis, Weltklasse, da versinkt man in Träume und vergisst alles um sich herum.

19 Punkte: Perfekter Wein, grossartiges Erlebnis, das uns die Natur nicht jedes Jahr schenkt.

18 Punkte: Grosser Wein, reich, konzentriert und harmonisch, Trinkvergnügen pur.

17 Punkte: Sehr guter, überdurchschnittlicher Wein, uneingeschränktes Trinkvergnügen.

16 Punkte: Guter, charaktvoller Wein, nie langweilig, schöner Wein für alle Tage, der zu einem attraktiven Preis angeboten werden sollte.

15 Punkte: Kommt nicht in unsere Selektion.

5. GROSSZÜGIGE GARANTIE. Wein ist vor allem Geschmacksache. Wir bemühen uns, nur qualitativ überragende Weine zu selektionieren. Dennoch kann es sein, dass Ihnen einer nicht so richtig schmeckt. Dann nehmen wir ihn jederzeit innerhalb der von uns empfohlenen Trinkreife zurück und tauschen ihn gegen einen Wein, der Ihnen besser gefällt. Voraussetzung ist lediglich, dass der Wein immer einwandfrei gelagert wurde.

Neue Lieferkonditionen:

Gratislieferung

Ab 36 Flaschen à 75cl oder ab Fr. 700.– Bestellwert.

1 Flasche 75cl: Fr. 11.–

2 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 6.50

3 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 4.80

4 bis 6 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.70

7 bis 11 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 2.–

12 bis 35 Flaschen 75cl: pro 75cl Flasche Fr. 1.50

Andere Formate werden entsprechend umgerechnet.
Lieferzeit: 5 Tage, Expresslieferungen auf Anfrage

So finden Sie unser Abhollager:



Öffnungszeiten für Weinabholungen: Das Abholen von bestellten Weinen in unserem Lager ist täglich nach telefonischer Vereinbarung (bitte zwei Tage im voraus) zu den folgenden Tagen / Zeiten möglich:
Montag bis Freitag: 07.00 – 17.00 Uhr.

Weinberatung: Montag bis Freitag: 08.00 – 17.30 Uhr, Telefon 058 234 22 88

Angebot gültig bis 30. Nov. 2009 oder solange Vorrat.

Weiss und Rot: Die Weine des Jahrgangs.

25.–

**WEISS
WEIN**
DES JAHRGANGS



29.–

**ROT
WEIN**
DES JAHRGANGS



2007 Mâcon-Villages AOC Mâcon-Soltré Clos des Bertillonnes

18+/20 • 2011–2025 •

75cl 25.– (ab 1.12.09 29.–) • Art. 238811

150cl 53.– (ab 1.12.09 61.–) • Art. 238812

Der Clos des Bertillonnes ist eine Monopollage der Domaine und lediglich ein Hektar gross. Hei, hat der eine Mineralität in der Nase, der duftet so herrlich nach Schieferstein, dazu jede Menge verführerische Frucht, begleitet von feinsten floralen Komponenten. Das ist ein Mund voll Wein, da habe ich das Gefühl, in eine frische, perfekt reife Frucht zu beissen, ich amüsiere mich köstlich mit diesem Wein, ein attraktives, fröhliches, überaus aromatisches, ja geradezu sinnliches Getränk, das ist grosse Klasse. Der Wein ist so wunderbar leicht und fein, gleichzeitig zeigt er enorm Kraft und Fülle und ein Geschmacksspektrum, das man ihm kaum zutrauen würde. Herrlich!

2007 Choresy-les-Beaune AOC Les Bons Ores

18+/20 • 2011–2025

75cl 29.– (ab 1.12.09 34.–) • Art. 239359

Im Duft zeigt er sich eher etwas verhaltener als der Bourgogne, aber von sublimer Feinheit, nebst attraktiver Frucht sind da auch grazile Kräuter und eine ganz feine, raffinierte Mineralität. Am Gaumen explodiert er förmlich, da habe ich einen Mund voll köstlichster Frucht von unbeschreiblich verführerischer Süsse, diese Extraktsüsse ist absolut phänomenal, irgendwie zeigt sie sich ganz dezent und dennoch ist sie der Mittelpunkt dieses reizvollen Fruchtelixiers, die Tannine sind von bester Qualität, der Wein ist herrlich schlank, besteht fast nur aus Aromen, so fein ist er. Das ist eine noble Weinpersönlichkeit, aber gleichzeitig auch ein liebenswerter Freund.