

QUENDLERS

Feine Weine

Preisliste Juni 2019

DOMAINE MOURGUES DU GRES (CÔSTIÈRES DE NIMES) - **DOMAINE FONTBONAU** (CÔTES DU RHÔNE) - **DOMAINE LA BRUNELY** (VACQUEYRAS) - **DOMAINE SAINT-PIERRE** (VACQUEYRAS) - **DOMAINE SAINT-DAMIEN** (GIGONDAS) - **DOMAINE LA BOUSSIÈRE** (GIGONDAS) - **FAMILLE BRECHET - CHÂTEAU DE VAUDIEU** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **ANDRÉ BRUNEL - LES CAILLOUX** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DU CAILLOU** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DE CRISTIA** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DU PEGAU** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE LA BARROCHE** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **CHÂTEAU DE BEAUCASTEL** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **CHÂTEAU RAYAS** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DAUVERGNE & RANVIER** (CÔTE-RÔTIE) - **CHÂTEAU DE LA COULERETTE** (CÔTES DE PROVENCE) - **CHÂTEAU DE PIBARNON** (BANDOL) - **DOMAINE J. LAURENS** (CRÉMANT DE LIMOUX) - **DOMAINE LA CROIX GRATIOT** (PICPOUL DE PINET) - **DOMAINE CLAVEL** (CÔTEAUX DU LANGUEDOC) - **DIVEM - GIL MORROT** (MONTPEYROUX) - **CHÂTEAU GILBERT & GAILLARD** (ST.-CHINIAN) - **CHÂTEAU PIQUE PERLOU** (MINERVOIS) - **DOMAINE BERTRAND-BERGÉ** (FITOU) - **DOMAINE BOUDAU** (CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES) - **CHÂTEAU PLANERES** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **VIGNOBLES SOUS LE VENT** (VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES) - **DOMAINE SARDA-MALET** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **DOMAINE SEGUÉLA** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **VIGNOBLES SOUS LE VENT** (VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES) - **MARTIN FREIXA** (MONTSANT) - **DOMAINE DES MALANDES** (CHABLIS) - **DOMAINE GIROUX** (POUILLY-LOCHÉ) - **DOMAINE BARRAUD** (POUILLY-FUISSÉ) - **VIGNERONS DE BUXY** (MONTAGNY) - **LA CAVE DES HAUTES-CÔTES** (CRÉMANT DE BOURGOGNE) - **JEAN-LOUIS CHAVY** (PULIGNY-MONTRACHET) - **ALBERT MOROT** (BEAUNE) - **CAMILLE GIROUD** (BEAUNE) - **NICOLAS POTEL - MAISON ROCHE DE BELLENE** (BEAUNE) - **FRANCOIS GAY** (CHOREY-LES-BEAUNE) - **DENIS PÈRE ET FILS** (PERNAND-VERGELESSES) - **ROBERT CHEVILLON** (NUITS-ST.-GEORGES) - **RÉGIS FOREY** (VOSNE-ROMANÉE) - **HUDELOT-NOELLAT** (VOSNE-ROMANÉE) - **JEAN GRIVOT** (VOSNE-ROMANÉE) - **ANNE GROS** (VOSNE-ROMANÉE) - **ANNE & SÉBASTIEN BIDAULT** (MOREY-ST.-DENIS) - **ROBERT GIBOURG** (MOREY-ST.-DENIS) - **GÉRARD SEGUIN** (GEVREY-CHAMBERTIN) - **CHÂTEAU RECOUGNE** (BORDEAUX SUPÉRIEUR) - **CHÂTEAU BRISSON** (CÔTES DE CASTILLON) - **CHÂTEAU CALON** (MONTAGNE & ST.-GEORGES ST.-ÉMILION) - **CHÂTEAU LYONNAT** (LUSSAC ST.-ÉMILION) - **CHÂTEAU HAUT-BARRAIL** (MÉDOC) - **VIEUX CHÂTEAU LANDON** (MÉDOC) - **CHÂTEAU REVERDI** (LISTRAC) - **CHÂTEAU L'ERMITAGE** (LISTRAC) - **CHÂTEAU PUY CASTERA** (HAUT-MÉDOC) - **CHÂTEAU HAUT NOUCHET** (PESSAC-LÉOGNAN) - **CHÂTEAU D'AYDIE** (MADIRAN) - **DOMAINE DE LA PEPIÈRE** (MUSCADET) - **DOMAINE BAUMARD** (QUARTS DE CHAUME) - **CHÂTEAU BELLERIVE** (QUARTS DE CHAUME) - **CHÂTEAU DE FESLES** (BONNEZEAX) - **RENÉ RENO** (BONNEZEAX) - **DOMAINE HUET** (VOUVRAY) - **CHÂTEAU MONCONTOUR** (VOUVRAY) - **DOMAINE DU PEITIT COTEAU** (VOUVRAY) - **CHÂTEAU COUDRAY-MONTPENSIER** (CHINON) - **DOMAINE BOURILLON-DORLEANS** (VOUVRAY) - **CHÂTEAU GAUDRELLE** (VOUVRAY) - **CHAMPAGNE LASSALLE** (MONTAGNE DE REIMS) - **CHAMPAGNE MICHEL GUILLEMINOT** (CÔTE DES BAR) - **CHAMPAGNE SERGE MATHIEU** (CÔTE DES BAR) - **CHAMPAGNE DOSNON** (CÔTE DES BAR) - **CHAMPAGNE ERIC MAITRE** (CÔTE DES BAR) - **CHAMPAGNE ROSES DE JEANNE** - **CÉDRIC BOUCHARD** (CÔTE DES BAR) - **CHURCHILL's** (PORTO) - **NYONSOLIVE** (OLIVES NOIRES DES NYONS)

Inhaltsverzeichnis

Rhône

Seite 3

Domaine MOURGUES du GRES (Costières de Nîmes) - **Domaine FONTBONAU** (Côtes du Rhône) - **Domaine La BRUNELY** (Vacqueyras) - **Domaine SAINT-PIERRE** (Vacqueyras) - **Domaine SAINT-DAMIEN** (Gigondas) - **Domaine La BOUISSIERE** (Gigondas) - **Château MONT-THABOR** (Châteauneuf-du-Pape) - **Famille BRECHET** - **Château de VAUDIEU** (Châteauneuf-du-Pape) - **André BRUNEL** - **Les CAILLOUX** (Châteauneuf-du-Pape) - **Domaine du CAILLOU** (Châteauneuf-du-Pape) - **Domaine de CRISTIA** (Châteauneuf-du-Pape) - **Domaine du PEGAU** (Châteauneuf-du-Pape) - **Domaine La BARROCHE** (Châteauneuf-du-Pape) - **Château de BEAUCASTEL** (Châteauneuf-du-Pape) - **Château RAYAS** (Châteauneuf-du-Pape) - **Auguste CLAPE** (Cornas) - **DAUVERGNE & RANVIER** (Côte-Rôtie)

Provence

Seite 9

Château de la COULERETTE (Côtes de Provence) - **Château de PIBARNON** (Bandol)

Languedoc

Seite 10

J. LAURENS (Crémant de Limoux) - **Domaine La CROIX GRATIOT** (Picpoul de Pinet) - **Domaine CLAVEL** (Côteaux du Languedoc) - **DIVEM - Gil MORROT** (Côteaux du Languedoc - Montpeyrroux) - **Château PIQUE PERLOU** (Minervois) - **Château GILBERT & GAILLARD** (St.-Chinian) - **Domaine BERTRAND-BERGÉ** (Fitou)

Roussillon

Seite 12

Domaine BOUDAU (Côtes du Roussillon Villages) - **Domaine SEGUELA** (Côtes du Roussillon Villages) - **Château PLANERES** (Côtes du Roussillon) - **Vignobles SOUS LE VENT** (Vin de Pays des Côtes Catalanes) - **MARTIN FREIXA** (Montsant) - **Domaine SARDA-MALET** (Côtes du Roussillon)

Bourgogne

Seite 13

Domaine des MALANDES (Chablis) - **Domaine GIROUX** (Pouilly-Loché) - **Domaine BARRAUD** (Pouilly-Fuissé) - **CAVE des HAUTES-COTES** (Crémant de Bourgogne) - **Vignerons de BUXY** (Montagny) - **Jean-Louis CHAVY** (Puligny-Montrachet) - **Francois GAY** (Beaune) - **Albert MOROT** (Beaune) - **Camille GIROUD** (Beaune) - **Maison ROCHE de BELLENE** (Beaune) - **DENIS Père et Fils** (Pernand-Vergelesses) - **Nicolas POTEL** (Nuits-St.-Georges) - **Robert CHEVILLON** (Nuits-St.-Georges) - **Régis FOREY** (Vosne-Romanée) - **HUDELOT-NOELLAT** (Vosne-Romanée) - **Jean GRIVOT** (Vosne-Romanée) - **Anne GROS** (Vosne-Romanée) - **Robert GIBOURG** (Morey-St.-Denis) - **Anne & Sébastien BIDAULT** (Morey-St.-Denis) - **Gérard SEGUIN** (Gevrey-Chambertin)

Bordeaux

Seite 23

Château RECOUGNE (Bordeaux Supérieur) - **Château BRISSON** (Côtes de Castillon) - **Château CALON** (Montagne & St.-Georges St.-Émilion) - **Château LYONNAT** (Lussac St.-Émilion) - **Château PUY CASTERA** (Haut-Médoc) - **Château HAUT-BARRAIL** (Médoc) - **VIEUX Château LONDON** (Médoc) - **Château REVERDI** (Listrac) - **Château L'ERMITAGE** (Listrac) - **Château HAUT NOUCHET** (Pessac-Léognan)

Südwest

Seite 24

Château d'AYDIE (Madiran) - **Patrick DUCOURNAU** (Madiran)

Loire

Seite 24

Domaine de la PEPIERE (Muscadet) - **Domaine BAUMARD** (Quarts de Chaume) - **Château BELLERIVE** (Quarts de Chaume) - **Château de FESLES** (Bonnezeaux) - **René RENO** (Bonnezeaux) - **Domaine HUET** (Vouvray) - **Château MONCONTOUR** (Vouvray) - **C Domaine du PETIT COTEAU** (Vouvray) - **Château COUDRAY-MONTPENSIER** (Chinon) - **Domaine BOURILLON-DORLEANS** (Vouvray) - **Château GAUDRELLE** (Vouvray)

Champagne & Co

Seite 26

Champagne J. LASSALLE (Montagne de Reims) - **Champagne Michel GUILLEMINOT** (Côte des Bar) - **Champagne Serge MATHIEU** (Côte des Bar) - **Champagne DOSNON** (Côte des Bar) - **Champagne Eric MAITRE** (Côte des Bar) - **Cédric BOUCHARD** - **Champagne ROSES de JEANNE** (Côte des Bar) - **CAVE des HAUTES-CÔTES** (Crémant de Bourgogne) - **Château MONCONTOUR** (Vouvray) - **J. LAURENS** (Crémant de Limoux)

Dessertweine

Seite 30

Domaine BOUDAU (Maury & Muscat de Rivesaltes) - **Domaine SARDA-MALET** (Rivesaltes) - **Domaine du Mas BLANC** (Banyuls) - **Domaine BAUMARD** (Quarts de Chaume) - **Château MONCONTOUR** (Vouvray) - **Château BELLERIVE** (Quarts de Chaume) - **Château de FESLES** (Bonnezeaux) - **René RENO** (Bonnezeaux) - **Domaine HUET** (Vouvray) - **Domaine BOURILLON-DORLEANS** (Vouvray) - **Château GAUDRELLE** (Vouvray) - **CHURCHILL's** (Port)

andere Geister in der Flasche

Seite 31

Albert MOROT (Marc & Fine de Bourgogne) - **VIDAL-FLEURY** (Marc de Côte-Rôtie) - **Etienne BRANA** (Poire de William)

Oliven & Olivenöl

Seite 31

NYONSOLIVE (Nyons)

AGB

Seite 32

Rhône

Domaine Mourgues du Grès

BIO

Die Weine der Familie *Collard* haben sich in den letzten Jahren zu echten Favoriten meines Sortiments entwickelt. Dies ist auch nicht wirklich erstaunlich, denn diese Weine können auch im Vergleich mit den wirklich großen Appellationen der Südrhône ohne Probleme mithalten. Die Frucht ist immer präzise, auch bei den sehr mächtigen Cuvées hat man nicht das Gefühl überreifer Trinkmarmelade, die Tannine sind markant und die Aromatik ist durch die reife Syrah von dunklen Früchten geprägt.

Robert Parker übertreibt nicht, wenn er meint, daß der Name von Mourgues du Grès ganz einfach für Qualität bürgt: "This is one of my favorite estates, ... and just about anything with their name on it is a sign of quality."

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|--------------------|-------------------------------|------------|-------------|
| 2017 | Costières de Nimes | <i>Fleur d'Eglantine Rosé</i> | 7,00 | 8,40 |
| 2017 | Pont du Gard IGP | <i>Terre d'Argence blanc</i> | | |
| | | Frühjahr 2019 | | |
| 2016 | Costières de Nimes | <i>Les Galets Rouges</i> | 7,50 | 9,00 |
| 2015 | Costières de Nimes | <i>Les Galets Rouges</i> | 7,50 | 9,00 |
| 2016 | Costières de Nimes | <i>Terre d'Argence</i> | | |
| | | Frühjahr 2019 | 11,25 | 13,50 |
| 2015 | Costières de Nimes | <i>Terre de Feu</i> | | |
| | | Frühjahr 2019 | 13,00 | 15,60 |
| 2015 | Costières de Nimes | <i>Capitelles</i> | 14,58 | 17,50 |
| 2013 | Costières de Nimes | <i>Capitelles</i> | | 16,50 |
| 2012 | Costières de Nimes | <i>Equinoxe</i> | | 24,00 |

Domaine Fontbonau

Ein spannendes Projekt von *Jérôme Malet* (Domaine Sarda-Malet im Roussillon) und *Frédéric Engerer* (Direktor von Ch. Latour), die scheinbar nicht ausgelastet sind oder der Herausforderungen nicht müde werden. Im nördlichsten Eck des südlichen Rhônetals in der Nähe von Nyons haben die beiden ein altes vernachlässigtes Weingut gekauft und wieder zum Leben erweckt. Im Moment sind nur wenige Hektar der besten alten Reben des insgesamt 40ha großen Gutes im Ertrag. Der Rest wurde gerodet und wird in den nächsten Jahren je nach Beschaffenheit der Böden wieder mit Reben bestockt, teilweise wurden aber auch Olivenbäume und Trüffeleichen ausgepflanzt. Im Moment ist das Gut in der Umstellung auf *agriculture biologique*. Auch wenn der Wein hier nur als Côtes du Rhône etikettiert wird, das Ergebnis aus 80% Grenache und 20% Syrah ausgebaut in gebrauchten Barriques (natürlich) von Château Latour ist ein kraftvoller aber ungewöhnlich subtiler finessenreicher Wein.

| | | | |
|------|----------------|-------|-------|
| 2010 | Côtes du Rhône | | 25,00 |
| 2010 | Côtes du Rhône | 150cl | 54,00 |
| 2009 | Côtes du Rhône | 150cl | 54,00 |

Domaine La Brunely

Ich bin mir nicht sicher, ob *Robert Parker* über den selben Wein schreibt. Mir gefällt an dieser Domaine ihr ungekünstelter Stil, der so deutlich von den auf Eindruck bemühten Weinen vieler südfranzösischer Appellationen abweicht. Der Vacqueyras von Brunely ist kein weicher Fruchtsaft sondern klar strukturiert, mit kirschiger rotbeeriger Frucht und deutlichem Gerbstoff. Hervorragendes Potential zu einem sensationell günstigen Preis.

| | | | |
|------|------------|----------------|-------|
| 2005 | Vacqueyras | <u>RP90</u> | 10,80 |
| 2003 | Vacqueyras | <u>RP89-92</u> | 10,80 |

Domaine Saint Pierre

Die Domaine *Saint Pierre* hat wie viele erst in den letzten Jahren begonnen, die Qualität ihrer Lagen zu nutzen. Die Pardestücke der Domaine sind hier 4,5 ha in Vacqueyras und 3,5 ha Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu. Mich begeistert der sehr strukturierte Stil der Weine, der nicht nur Resultat der alten Grenache-Weingärten ist, sondern vor allem von einem deutlichen Anteil von Mourvèdre und Syrah herrührt. Die Weine brauchen also auch ein bißchen Zeit und Jean-Francois Fauque hat es auch selbst nicht so eilig die Weine schnell abzufüllen - sowohl Vacqueyras als auch der Côtes du Rhône Villages kommen wie große Brüder aus Châteauneuf oder Gigondas erst nach fast zwei Jahren in die Flasche!

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|-------------------------|---------------------|------------|-------------|
| 2016 | Côtes du Rhône Villages | <i>Plan de Dieu</i> | 10,42 | 12,50 |
| 2013 | Côtes du Rhône Villages | <i>Plan de Dieu</i> | 10,00 | 12,00 |
| 2015 | Vacqueyras | | 13,75 | 16,50 |
| 2015 | Vacqueyras | 150cl | | 36,00 |
| | | neu | | |

Domaine Saint-Damien

BIO

Wow, dieses Niveau wird in Gigondas nicht leicht übertroffen und selbst für die meisten Châteauneuf-du-Pape wird es hier eng! Was *Jôel Saurel* aus seinen Böden und uralten Reben im wahrsten Sinne des Wortes hervor zaubert ist einfach phantastisch. In den letzten Jahren wurde auf organische Bewirtschaftung umgestellt und mit dem Jahrgang 2010 ist die Domaine als biologisch (AB - agriculture biologique) zertifiziert.

Bereits mit der zweiten Ernte 2004 war dieses Weingut die große Überraschung im südlichen Rhôneetal, eine Erwartung die sich auch bei den nachfolgenden Jahrgängen bestätigte. *Jôel Saurel's* Weine erinnern mich an eine Gigondas-Version von Pégau: kraftvolle und komplexe Gigondas-Weine mit einer starken Betonung des Tanningerüsts, die perfekte Kombination würziger Grenache-Frucht und einem markanten Anteil Mourvèdre für die Struktur und den dunklen Kern. Bis vor kurzem war das Weingut außerhalb Frankreichs nahezu unbekannt. Lediglich im französischen *Guide Hachette* erhielten die Weine wiederholt die höchste Auszeichnung, den *Coup de Coeur*. Mittlerweile hat aber auch die internationale Weinkritik Notiz von dieser Domaine genommen und die Bewertungen bestätigen meine Eindrücke: hier entstehen charaktervolle, langlebige und noch unglaublich preiswerte Weine die zum Besten des südlichen Rhôneetales gehören.

| | | | |
|---------------------|-------------------------|-----------|-------|
| 2009 Côtes du Rhône | <i> Vieilles Vignes</i> | | 12,00 |
| 2010 Gigondas | | | 21,00 |
| 2007 Gigondas | | | 24,00 |
| 2007 Gigondas | <i> Vieilles Vignes</i> | 150cl | 54,00 |
| 2010 Gigondas | <i> Les Souteyrades</i> | limitiert | 33,00 |
| 2009 Gigondas | <i> Les Souteyrades</i> | | 30,00 |
| 2010 Gigondas | <i> La Louisiane</i> | | 30,00 |
| 2007 Gigondas | <i> La Louisiane</i> | | 36,00 |

Domaine La Bouissière

Ein alter Bekannter, der alle paar Jahre wieder in meiner Auswahl auftaucht. Thierry Faravel macht hervorragende Weine in Gigondas und Umgebung, aber irgendwie kommen wir nicht immer zusammen.

In diesem Frühjahr hatte ich in Frankreich zweimal Gelegenheit, die Weine von mehr als fünfzig Produzenten in Gigondas zu probieren und zu vergleichen, eine Arbeit, die ich mir sicher sobald nicht mehr antun werde. Denn kurz gesagt, die Handvoll der besten Winzer sind seit Jahren nahezu dieselben. Das war für mich zwar keine großartige Erkenntnis, überraschend war aber die stilistische Kontinuität der Weine von La Bouissière. Während die meisten Topweingüter in Gigondas ihren Höhenflug der letzten paar Jahre zweifellos erst der Intervention durch externes Know-how verdanken, sind die Weine von Thierry Faravel seit ich sie kenne Ende der 90er Jahre nahezu unverändert. Wieder zuhause habe ich deshalb gleich ein paar alte private Reserven geopfert um diesen Eindruck zu überprüfen. Und voilà, die Parallelen zwischen gereiften und jungen Gigondas - die im Vergleich zu Châteauneuf-du-Pape etwas kühlere und erdigere Aromatik mit einem Hauch Orangenzesten - fallen sofort auf. Die 2012er von Bouissière waren für mich in zwei Verkostungen klare stilistische Favoriten, kraftvoll aber mit einer klaren Struktur und straffen Mitte, was sie auch jetzt bereits sehr schön trinkbar macht.

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-------------------------|--------------------------|------------|-------------|
| 2016 Beaufort de Venise | Frühjahr 2019 | 14,00 | 16,80 |
| 2015 Beaufort de Venise | | 14,00 | 16,80 |
| 2016 Vacqueyras | Frühjahr 2019 | 18,00 | 19,50 |
| 2015 Vacqueyras | | | 19,50 |
| 2013 Vacqueyras | | 17,55 | 19,50 |
| 2016 Gigondas | Frühjahr 2019 | 19,80 | 22,00 |
| 2015 Gigondas | | 18,90 | 21,00 |
| 2013 Gigondas | | 18,90 | 21,00 |
| 2012 Gigondas | <i> Le Font de Tonin</i> | | 36,00 |

Famille Bréchet - Château de Vaudieu

Château de Vaudieu ist einer der ältesten Betriebe in Châteauneuf und ein echtes Schloß aus dem 18. Jhd. mit einer beeindruckenden Anlage und einem arrondierten Terrain von 70ha. Ich kann mich noch an meine ersten Erkundungen in Châteauneuf vor über zwanzig Jahren erinnern, wo man immer darauf hingewiesen wurde, diese sandigen Böden sind eigentlich einfach und eher minderwertig. Und tatsächlich waren die Weine von Vaudieu in der Vergangenheit brav aber belanglos. Heute gilt das Terroir von Vaudieu als eine der besten Lagen - unmittelbare Nachbarn sind die Weingärten von Rayas, *Pure* von Barroche und Toplagen von Clos du Caillou, Pégau etc. - und fast unbemerkt hat hier auch im Keller eine echte Renaissance stattgefunden. Bereits vor zehn Jahren hat der Zauberer von Châteauneuf-du-Pape, *Philippe Cambié* begonnen, Weingärten und Vinifikation einer graduellen Reorganisation und Neuorientierung zu unterwerfen und mit den letzten Jahrgängen wird dies auch in den Weinen spürbar. Die trotz der geschlossenen Rebflächen sehr unterschiedlichen Charaktere der Weingärten zwischen

Plateau, Rayas und den relativ steilen Lagen im sog. *Val de Dieu* werden heute sorten- und lagenspezifisch differenziert entwickelt.

Eher zufällig und ohne besonderes Interesse hatte ich letztes Jahr während der *Decouvertes en Vallée du Rhône*-Degustationen die Weine von Vaudieu im Glas und war verblüfft. Ich probiere seit vielen Jahre regelmäßig die Weine der traditionellen Elite ebenso wie die grandiosen Weine der neuen Kultwinzer, die übrigens so gut wie alle von *Philippe Cambié* betreut werden. Ich kann mich aber nicht erinnern, wann ich das letzte Mal eine unmittelbare Assoziation an die burgundische Raffinesse von Rayas hatte, und hier ist sie, wenn auch nicht ganz zufällig.

Ursprünglich aus der Gegend von Gigondas stammend hat der Großvater der heutigen Besitzer - *Gabriel Meffre* - bereits sehr früh auf das Potential des südlichen Rhônetales und voll auf Expansion gesetzt. 1955 wurde Château de Vaudieu gekauft, 1963 ein bereits im 19 Jhd. einmal der Familie gehörendes Weingut in Gigondas und in der Folge weitere Güter in Côtes du Rhône und Provence. Heute werden die verschiedenen Domainen als *Famille Bréchet* (www.famillebrechet.fr) geführt und so weit ich das beurteilen kann, wohl erstmalig kompromisslos auf Qualität orientiert. Die Weine beweisen auf jedem Niveau eine raffinierte und differenzierte Handschrift, was angesichts der von Laurent Brechet angetriebenen Bemühungen der letzten Jahre nicht verwundert und nun auch von der internationalen Presse gewürdigt wird. Wenn es hier nur um den Rotwein ginge, wäre das angesichts der privilegierten Bedingungen von Vaudieu etc. eigentlich erwartbar. Von einem Besuch auf Vaudieu am meisten verblüfft war ich letztes Jahr aber von den Weißweinen und hier vor allem von der Einzellage Belvedere. Daß ich also nach 25 Jahren im Geschäft zum ersten Mal Weißweine aus dem Rhônetal ins Programm nehme, ist sowohl Kompliment als auch ehrliche Begeisterung und Überzeugung.

| <u>Domaine des Bosquets</u> | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-----------------------------|--|------------|-------------|
| 2016 | Côtes du Rhône <i>Denise Amiel</i> | 9,00 | 10,80 |
| 2012 | Côtes du Rhône Villages <i>Jérome</i> | - | 13,20 |
| 2016 | Lirac <i>Plâteau des Chênes</i> <i>blanc</i> | 12,83 | 15,40 |
| 2016 | Lirac <i>Moulin des Chênes</i> <i>lieferbar Frühjahr 2019</i> <i>neu</i> | 8,25 | 9,90 |
| 2015 | Lirac <i>Plâteau des Chênes</i> | 12,50 | 15,00 |
| <u>Château de Vaudieu</u> | | | |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> | | 33,00 |
| 2015 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> | | 33,00 |
| 2014 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> | | 33,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> <i>Belvedere</i> | | 54,00 |
| 2015 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> <i>Belvedere</i> | | 54,00 |
| 2014 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> <i>Belvedere</i> | | 54,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>blanc</i> <i>Vieille Roussanne</i> | | 63,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>wieder lieferbar</i> | 28,80 | 32,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape 150cl | | 66,00 |
| 2015 | Châteauneuf-du-Pape | 28,80 | 32,00 |
| 2012 | Châteauneuf-du-Pape | | 30,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>Val de Dieu</i> | | 59,00 |
| 2015 | Châteauneuf-du-Pape <i>Val de Dieu</i> | | 59,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>Amiral G</i> <i>wieder lieferbar</i> | | 79,00 |
| 2016 | Châteauneuf-du-Pape <i>L'Avenue</i> | | 79,00 |
| 2015 | Châteauneuf-du-Pape <i>L'Avenue</i> | | 79,00 |

André Brunel - Les Cailloux

André Brunel's Weine sind so kontinuierlich und zuverlässig gut, daß es schon fast langweilig ist. Seine Weine brillieren nicht so sehr als Verkostungssensationen sondern in erster Linie durch Balance und Trinkvergnügen, brauchen den Vergleich mit den großen Bomben aber nicht zu scheuen.

Wenn Sie Rhôneweine wirklich lieben und auch regelmäßig trinken (es soll ja Kunden geben, die die hochprämierten Weine primär haben wollen), werden Sie nicht umhin kommen, von Les Cailloux zumindest einen Karton zu kaufen. Die eleganten Tannine und Aromen nach Schokolade, roten und schwarzen Beeren machen ihn bereits in der Jugend verführerisch, sodaß er meist schneller getrunken ist, als man denkt.

Auffallend ist vor allem die ausgeprägte Syrah-Würzigkeit, eine unverwechselbar eigenständige Handschrift. Seinen wahren Charakter zeigt *Les Cailloux* aber erst nach einigen Jahren Lagerung wenn die Primäraromen der von Kräutern und Trockenfrüchten bestimmten Châteauneuf-Aromatik weichen.

Kontinuierlich und zuverlässig sind aber nicht nur die Weine von *André Brunel*, auch als Person ist dieser Winzer geradlinig und äußerst sympathisch, nicht zuletzt was seine konsequente und moderate Preisgestaltung betrifft. Daß seine *Cuvée Centenaire* anderen Massstäben gehorcht, steht auf einem anderen Blatt. Aber was ist schliesslich der Preis für das Beste?

Die grandiose Qualität findet sich aber nicht nur im Stammhaus *Les Cailloux*. Auch die Negociant-Weine von *Féraud-Brunel* sind heute auf einem Niveau, das man nur von den Spitzenwinzern der Region kennt. Ich muß gestehen, daß ich die Kooperation von *André Brunel* und *Laurence Féraud* lange Zeit eher wohlwollend ignoriert habe. Mittlerweile sind die Weine von *Féraud-Brunel* aber ein Fixpunkt meiner Cötes du Rhône-Auswahl.

| | | | |
|------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|
| Féraud- Brunel | | im 12er OK | Einzelpreis |
| 2009 Cötes du Rhône Villages | <i>Cairanne</i> | | 11,50 |
| Les Cailloux | | | |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | <i>Centenaire</i> | | 108,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | 150cl | | 95,00 |
| ältere Jahrgänge und Magnums | | | auf Anfrage |

Domaine du Caillou

BIO

Eine kleine Domaine die erst Ende der 90er Jahre von *Jean-Denis Vacheron* wach geküsst wurde, seither aber stilprägend und qualitativ eine Spitzenstellung in Châteauneuf-du-Pape einnimmt. Auch wenn er selbst den Erfolg seiner Bemühungen nur kurz erleben konnte – *Jean-Denis Vacheron* verunglückte bereits 2002 tödlich – war er einer der größten und prägendsten Weinmacher in Châteauneuf-du-Pape. Erst nach ihm kam *Philippe Cambie*. Heute unbestritten der große Zauberer des südlichen Rhône-tales hat *Cambie* Clos du Caillou nach einigen qualitativ schwankenden Jahrgängen gemeinsam mit dem neuen Kellermeister *Bruno Gaspard* wieder auf das vormalige Niveau gebracht. Die Neuerungen von Jean-Denis Vacheron waren einerseits lebendigere und aromatisch frischere Weine und die dafür notwendigen Änderungen in der Selektion, Vinifikation und Ausbau. Pionier und Vorbild für viele der heutigen Spitzenweingüter im gesamten südlichen Rhône-tal wurde er aber vor allem durch seine damals in Châteauneuf-du-Pape erstaunlicherweise noch unübliche Differenzierung von Lagenweinen und Terroir, eine Idee die heute wie selbstverständlich erscheint. Die Weingärten in den besten Lagen zwischen Rayas und Beaucastel boten privilegierte und unterschiedliche Bedingungen für diese Philosophie, die heute von Weingütern wie *Cristia*, *Vaudieu*, *Barroche* etc. wie selbstverständlich praktiziert wird.

So gibt es heute auf Clos du Caillou neben traditionellen Cuvées für Châteauneuf und Cötes du Rhône je drei nach Lagen bzw. Boden selektierte Weine.

Mit Ausnahme des Cötes du Rhône *Bouquet des Garrigues* - aus dem lieu dit *Coudoulet* hinter Beaucastel - sind alle Weine der Domaine rund um das Weingut in der Appellation Châteauneuf-du-Pape konzentriert, d.h. Châteauneuf als auch Cötes du Rhône sind hier oft nur wenige Meter voneinander getrennt. Das ist eine kuriose Besonderheit von Clos du Caillou, der offensichtlichen Sturheit der damaligen Besitzer geschuldet und daher bei der Klassifikation von 1936 nicht berücksichtigt. Bekannt ist Clos du Caillou vor allem für seine beiden großen Lagencuvées - *Les Quartz* (aus kieselhaltigen mineralischen Lagen, Grenache und Syrah) und *La Réserve* (von sandigen Böden, Grenache und Mourvèdre) und, no na, daß hier vor allem die Cötes du Rhône-Lagen ein Niveau erreichen, an das selbst die meisten Châteauneuf-du-Pape kaum herankommen.

Robert Parker: " ... this estate produces the finest Cötes du Rhône of the appellation."

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|
| 2016 Cötes du Rhône | <i>Bouquet des Garrigues</i> | 13,25 | 15,90 |
| 2015 Cötes du Rhône | <i>Bouquet des Garrigues</i> | 12,50 | 15,00 |
| 2014 Cötes du Rhône | <i>Bouquet des Garrigues</i> | 12,00 | 14,40 |
| 2010 Cötes du Rhône | <i>Bouquet des Garrigues</i> 150cl | | |
| 2009 Cötes du Rhône | <i>Bouquet des Garrigues</i> 150cl | | |
| 2016 Cötes du Rhône | <i>Les Quartz</i> | | 21,00 |
| 2016 Cötes du Rhône | <i>Réserve</i> | | 30,00 |
| 2015 Cötes du Rhône | <i>Réserve</i> | | 28,00 |
| 2016 Châteauneuf-du-Pape | <i>Tradition</i> | | 29,00 |
| 2016 Châteauneuf-du-Pape | <i>Les Safres</i> | | 36,00 |
| 2016 Châteauneuf-du-Pape | <i>Quartz</i> | | 59,00 |
| 2012 Châteauneuf-du-Pape | <i>Les Quartz</i> | | 55,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | <i>Les Quartz</i> | | 66,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | <i>Les Quartz</i> | | 66,00 |
| 2015 Châteauneuf-du-Pape | <i>Réserve</i> 150cl | | 210,00 |

Domaine de Cristia

BIO

Dominique und *Baptiste Grangeon* sind keine "up-and-coming stars" wie *Robert Parker* beharrlich schreibt, es sind ihre Weine, die brillieren. Vom Vin de Pays bis zum Châteauneuf findet man hier eine Bandbreite an grandiosen Weinen und stilistische Sicherheit, die sich nur mit *Clos du Caillou* vergleichen lässt.

Für mich sind die Weine von *Cristia* eine faszinierende Synthese aus Rhône und Burgund, kraftvoll und gleichzeitig präzise mit süßer kirschiger Frucht. Das ist aber kein önologischer Trick, sondern Ergebnis von großem Terroir, nämlich dem markanten Anteil sandiger Böden (*Cristia* ist ein *lieu dit* in der Nähe von Rayas), uralten Weingärten und natürlich moderner Vinifikation. Wie sorgfältig und ernsthaft man hier mit diesen Privilegien umgeht zeigt sich darin, daß auch hier die organische Bewirtschaftung der Weingärten (*agriculture biologique*) zertifiziert (Ecocert) Standard ist. In den letzten Jahrgängen ist ein leichter stilistischer Wandel zu beobachten, vor allem die Châteauneuf werden zunehmend feiner und raffinierter mit mehr Rückgrat. Insbesondere 2012 ist besonders gut gelungen und der Vieilles Vignes ist einer meiner absoluten Favoriten des Jahrgangs.

Chapelle St.-Théodoric

Was macht jemand, der ein kleines Weingut mit einigen der besten und teuersten Parzellen in Châteauneuf angeboten bekommt - eine Chance mindestens so selten und ebenso diskret wie ein Lottosechser - aber nicht alles finanzieren kann? Man braucht einen Partner. Und der kam in Gestalt von Peter Weygandt, einem renommierten amerikanischen Weinimporteur, der die Idee von St. Théodoric ins Spiel brachte: die Geschwister Grangeon übernehmen das Weingut und die alten Côtes du Rhône Lagen, Weygandt finanziert die beiden Châteauneuf, und der Wein wird von Baptiste Grangeon nach den Vorstellungen von Peter Weygandt gemacht. Nein, eben nicht als moderne Fruchtbombe, sondern ganz altmodisch. Erstaunlich, wenn man überlegt welchen Ruf und Stellenwert die Weine von Rayas haben, daß fast niemand mehr einen solchen Weinstil macht oder versucht. Aber voilà, Guigasse und Grand Pin sind hervorragende Terroirs in unmittelbarer Nähe zu Rayas - mit der gleichen Exposition und Bodenkomposition, purer Sand mit hie und da einem Kieselstein - und dafür geradezu prädestiniert. Die Reben werden organisch bewirtschaftet und mit einem Ertrag von ca. 15hl geerntet, anschließend mit Putz und Stingel (wholecluster auf newspeak, wie es auch in Burgund wieder Furore macht!) in großen alten Fudern ausgebaut. Perfekte Reife ist dabei unabdingbar. Die Weine sind allerdings wie aus der Zeit gefallen, hell in der Farbe, mit einer ätherischen und frischen Aromatik. Konsequenterweise ist Chapelle St.-Théodoric ohne Hype oder Publizität eher eine Insiderstory, es gibt die Weine ja auch kaum, für den europäischen Markt sind nur wenige hundert Flaschen zugeteilt.

| <u>Domaine de Cristia</u> | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-------------------------------|---|-------|------------|-------------|
| 2010 Vin de Pays | <i>Grenache rouge Vieilles Vignes</i> | | 8,25 | 9,90 |
| 2016 Côtes du Rhône | <i>Grenache Vieilles Vignes Les Garrigues</i> | | | 13,50 |
| 2012 Châteauneuf-du-Pape | | | | 29,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | | | | 36,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | | 150cl | | 69,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | | | | 36,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | <i>Renaissance</i> | | | 60,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | <i>Renaissance</i> | | | 60,00 |
| 2012 Châteauneuf-du-Pape | <i>Vieilles Vignes</i> | | | 69,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | <i>Vieilles Vignes</i> | | | 69,00 |
| 2010 Châteauneuf-du-Pape | <i>Vieilles Vignes</i> | 150cl | | 145,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | <i>Vieilles Vignes</i> | | | 66,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | <i>Vieilles Vignes</i> | 150cl | | 139,00 |
| <u>Chapelle St.-Théodoric</u> | | | | |
| 2011 Châteauneuf-du-Pape | <i>La Guigasse</i> | | | 70,00 |
| 2011 Châteauneuf-du-Pape | <i>Le Grand Pin</i> | | | 80,00 |

Domaine du Pégau

Die Erfolgsgeschichte von *Pégau* ist schon erstaunlich und zeigt die Ignoranz aber auch Dynamik der internationalen Weinszene. Während noch Ende der 80er Jahre mangels Nachfrage ein Teil der Ernte an den Handel verkauft wurde und ältere Jahrgänge selbstverständlich erhältlich waren, zählen heute die nahezu selben Weine von *Paul* und *Laurence Féraud* zu den besten Weinen Frankreichs. Wer das Privileg hatte, einen Wein wie den grandiosen 78er – einer meiner zehn besten Weine aller Zeiten - probieren zu dürfen, hätte die herausragende Qualität mancher Châteauneuf-du-Pape auch schon vor Jahrzehnten erkennen können/müssen. Hat aber kaum jemand und heute müssen wir für solch außergewöhnliche Weine eben auch entsprechende Preise bezahlen.

| | | | | |
|--------------------------|-----------------------|-------|-------|--------|
| 2016 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | | neu | 59,00 |
| 2016 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | 150cl | neu | 125,00 |
| 2015 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | | | 59,00 |
| 2014 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | | 36,00 | 40,00 |
| 2013 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | | 37,80 | 42,00 |
| 2012 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réservee</i> | | 53,10 | 59,00 |

| | | | |
|--------------------------|----------------------|-------|--------|
| 2012 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réserve</i> | 150cl | 125,00 |
| 2009 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réserve</i> | 150cl | 130,00 |
| 2003 Châteauneuf-du-Pape | <i>Cuvée Réserve</i> | | 120,00 |

Domaine La Barroche

Schon erstaunlich, welche Perlen sprich Topweinelagen in Châteauneuf-du-Pape schlummern. Der erst 30-jährige *Julien Barrot* stammt zwar aus einer alteingesessenen Winzerfamilie, bis vor einigen Jahren wurde hier aber nur Fasswein für den Großhandel produziert. Die Domaine umfasst 12,5 ha mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahre alten Reben, ein Drittel der Weingärten ist sogar über 100 Jahre alt.

Der „reine Stoff“ kommt wie schon der Name sagt - *Pure* - zu 100% Grenache aus einer 1901 gepflanzten Einzellage roter und sandiger Böden in "*Grand Pierre*", auf dem Plateau unmittelbar neben *Rayas*.

| | | | |
|--------------------------|------------------|-------|-------------|
| 2006 Châteauneuf-du-Pape | <i>Signature</i> | | 36,00 |
| 2007 Châteauneuf-du-Pape | <i>Fiancée</i> | | 59,00 |
| 2006 Châteauneuf-du-Pape | <i>Fiancée</i> | | 48,00 |
| 2005 Châteauneuf-du-Pape | <i>Fiancée</i> | | 48,00 |
| 2004 Châteauneuf-du-Pape | <i>Fiancée</i> | | 48,00 |
| 2007 Châteauneuf-du-Pape | <i>Pure</i> | 150cl | auf Anfrage |
| 2006 Châteauneuf-du-Pape | <i>Pure</i> | | 90,00 |
| 2005 Châteauneuf-du-Pape | <i>Pure</i> | 150cl | auf Anfrage |
| 2004 Châteauneuf-du-Pape | <i>Pure</i> | | 90,00 |

Domaine de La Vieille Julienne

| | | | |
|--------------------------|---------------|--|-------|
| 2006 Côtes du Rhône | <i>Clavin</i> | | 16,50 |
| 2004 Côtes du Rhône | | | 15,60 |
| 2007 Châteauneuf-du-Pape | | | 54,00 |
| 2006 Châteauneuf-du-Pape | | | 49,00 |
| 2005 Châteauneuf-du-Pape | | | 54,00 |

Château de Beaucastel

| | | | |
|--------------------------|---------------------------------|-------|--------|
| 2003 Châteauneuf-du-Pape | | 150cl | 145,00 |
| 1998 Châteauneuf-du-Pape | | | 90,00 |
| 1998 Châteauneuf-du-Pape | | 150cl | 210,00 |
| 1994 Châteauneuf-du-Pape | | | 54,00 |
| 1993 Châteauneuf-du-Pape | | 150cl | 84,00 |
| 1992 Châteauneuf-du-Pape | | 150cl | 78,00 |
| 1989 Châteauneuf-du-Pape | | | 180,00 |
| 2001 Châteauneuf-du-Pape | <i>Hommage à Jacques Perrin</i> | | 360,00 |

Château Rayas

Château Rayas war schon ein Kult-Wein als es diesen Begriff noch gar nicht gab. Die eigenwillige Persönlichkeit von *Jacques Reynaud*, der „merk-würdige“ Keller, nicht zuletzt aber die zweifellos großartige Qualität der Weine haben die Legendenbildung beflügelt. Seit dem Tode von *Jacques Reynaud* 1997 wird das Weingut von seinem Neffen Emmanuel in bewährter Weise geleitet. Die Weine von *Rayas* zählen nach wie vor zu den besten Frankreichs und sind heute noch gesuchter als zu Lebzeiten von *Jacques Reynaud*.

Auch wenn viel über die Vinifikation von Jacques Reynaud gemutmaßt wurde, das Geheimnis von *Rayas* liegt in einem außergewöhnlichen Terroir sandiger Weingärten, das den Weinen jene unnachahmliche seidige Eleganz verleiht, die mich am ehesten an einen Richebourg erinnert.

| | | | |
|--------------------------|--------------|-------------------------|-------------|
| 1995 Côtes du Rhône | Syrah | <i>Fonsalette Syrah</i> | 150,00 |
| 1995 Côtes du Rhône | | <i>Fonsalette</i> | 120,00 |
| 2001 Châteauneuf-du-Pape | <i>Rayas</i> | | auf Anfrage |

Dauvergne & Ranvier

Francois Dauvergne und *Jean-Francois Ranvier* sind keine Winzer mit eigenen Weingärten sondern Önologen und sog. Micro-Négociants. Beide arbeiten mit Winzern im Rhône-tal und Südfrankreich zusammen, die sie einerseits

beraten und von denen sie andererseits ausgesuchte Partien kaufen, vor Ort selbst vinifizieren und ausbauen. Ich habe ihre Weine erstmals vor einigen bei den *Decouvertes en Vallée du Rhône*-Degustationen probiert und war von dem präzisen eleganten Stil, aber auch dem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert. Da die meisten Cuvées nur in kleinen Mengen von wenigen tausend Flaschen produziert werden, kann man hier noch von einem Geheimtipp sprechen.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-----------------------|-----------------|-------------|------------|-------------|
| 2010 Crozes-Hermitage | <i>Vin Rare</i> | | | 14,90 |
| 2009 Saint-Joseph | <i>Vin Rare</i> | WS90 | 14,58 | 17,50 |
| 2009 Côte-Rôtie | <i>Vin Rare</i> | | | 45,00 |

Bernard Burgaud

| | | | | |
|------|------------|--|--|-------|
| 1989 | Côte-Rôtie | | | 90,00 |
|------|------------|--|--|-------|

Marius Gentaz-Dervieux

| | | | | |
|------|------------|-------------------|--|-------------|
| 1986 | Côte-Rôtie | <i>Côte Brune</i> | | auf Anfrage |
| 1987 | Côte-Rôtie | <i>Côte Brune</i> | | auf Anfrage |

Provence

Château de la Coulerette

Château de la *Coulerette* gehört seit den sechziger Jahren zu den weitläufigen Besitzungen der Familie *Bréchet* von Château de *Vaudieu* in Châteauneuf-du-Pape. Die enormen Qualitätsanstrengungen der letzten Jahre haben auch hier deutliche Spuren hinterlassen. Die direkt an der Küste zwischen Hyères und St.-Tropez gelegenen Weingärten in La Londe Les Maures waren immer schon bekannt für die besten Rosés der Provence. Heute werden hier aus den traditionellen Rhône-Rebsorten Grenache, Syrah und Cinsault aber auch strukturierte Rotweine mit einem eleganten und fast kühlen Charme vinifiziert.

| | | | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|-------------------|-----------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
| 2018 | Côtes de Provence | <i>La Londe</i> | <i>rosé Elixir</i> | <i>neu</i> | 9,92 | 11,90 |
| 2018 | Côtes de Provence | <i>La Londe</i> | <i>rosé Mademoiselle Tara</i> | <i>neu</i> | 9,92 | 11,90 |
| 2014 | Côtes de Provence | <i>La Londe</i> | <i>rouge</i> | | 10,00 | 12,00 |
| 2013 | Côtes de Provence | <i>rouge</i> | | | 7,08 | 8,50 |

Château de Pibarnon

Aus Bandol kommen einige der konzentriertesten und langlebigsten Weine Südfrankreichs, die von der Hauptrebsorte *Mourvèdre* geprägt sind. Vor allem das markante Tannin dieser Rebsorte ergibt jene klare Definition und solide Grundlage für die Entwicklungsfähigkeit dieser Weine. Nicht zuletzt deshalb legen viele Winzer an der südlichen Rhône und im Languedoc-Roussillon mehr und mehr Gewicht auf einen markanten Anteil Mourvèdre.

Château de Pibarnon hat in der Appellation Bandol nicht nur qualitativ eine Spitzenstellung, sondern durch seine exponierte Lage eine echte Ausnahmestellung. Die in einem natürlichen Amphitheater angelegten Weingärten, auf ca. 300m Seehöhe auf einer Bergkuppe gelegen, unterscheiden sich sowohl klimatisch als auch geologisch von den übrigen in der Küstenebene gelegenen Weingärten. *Eric de Saint Victoir*, der das Weingut vor 15 Jahren von seinem Vater übernahm, spricht in diesem Zusammenhang sogar vom Charakter einer eigenen Appellation.

Charakteristisch für Pibarnon ist die äußerst präzise und elegante Tanninstruktur. In der Jugend zeigt Pibarnon ein intensives florales Bukett nach dunklen Kirschen, Tabak und Kräutern. Mit zunehmender Reife weicht das klare Tanningerrüst einer eleganten Harmonie und betörenden Aromen nach Trüffeln, Waldboden und auch orientalischen Gewürzen.

| | | | | |
|------|--------|-------|--|--------|
| 2007 | Bandol | 150cl | | 75,00 |
| 2000 | Bandol | 150cl | | 120,00 |
| 1999 | Bandol | 150cl | | 90,00 |

Languedoc

Domaine J. Laurens

demnächst mehr dazu

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------------------------|-----------------------------------|------------|-------------|
| 2014 Crémant de Limoux | <i>Les Graiménous</i> | 11,25 | 13,50 |
| NV Crémant de Limoux | <i>rosé La Rose No7</i> | 12,42 | 14,90 |
| 2012 Crémant de Limoux | <i>blanc Clos des Demoiselles</i> | 13,75 | 16,50 |

Domaine La Croix Gratiot

frisch wie ein knackiger Riesling, und das aus Südfrankreich!
Lassen Sie sich überraschen.

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-------------------------|---|------------|-------------|
| 2016 Picpoul de Pinet | | | 7,50 |
| 2016 Picpoul de Pinet | <i>Bréchallune</i> | 8,25 | 9,90 |
| 2016 IGP Pays d'Hérault | <i>blanc Roussanne</i> | 7,00 | 8,40 |
| 2015 IGP Pays d'Oc | <i>Les Zazous blanc (Picpoul/Roussanne)</i> | 8,25 | 9,90 |

Domaine Clavel

BIO

Im Hinterland von Montpellier produziert Pierre Clavel Weine von kraftvoller Fülle und Würze, die Weinkritiker und Liebhaber gleichermaßen begeistern. Robert Parker z.B. verglich die Spitzencuvée *Copa Santa* (80% Syrah, je 10% Grenache und Mourvèdre) schon mal mit den berühmten Côte-Rôtie-Lagen von Guigal. .

Vor einigen Jahren hat Pierre Clavel einen langjährigen Traum realisiert und ein großzügig dimensioniertes aber seit vielen Jahren verlassenes und heruntergekommenes Weingut erworben und wieder auf Hochglanz gebracht. Nur wenige Kilometer vom pulsierenden Treiben in Montpellier entfernt liegt dieser ehemals herrschaftliche Besitz inmitten eines idyllischen Urwaldes aus Garrigues, riesigen uralten Steineichen und wohl jeder Menge Trüffeln darunter; so könnte man sich das Paradies eines Weingutes vorstellen. In jedem Fall ermöglicht es dem überaus agilen Winzer seine Aktivitäten und Pläne zu erweitern als auch unter einem Dach zu vereinen.

Ich importiere die Weine von Pierre Clavel seit den frühen 90er Jahren. Mein persönlicher Favorit und als Maßstab für das Languedoc unübertrefflich bleiben für mich seine beiden Cuvées *Les Garrigues* (aus ca. 50% Syrah + Grenache und Mourvèdre) und *Copa Santa* (~80% Syrah, +GM).

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|---------------------------|----------------------|------------|-------------|
| 2012 Côteaux du Languedoc | <i>Les Garrigues</i> | | |
| 2012 Côteaux du Languedoc | <i>Copa Santa</i> | 13,75 | 16,50 |
| 2000 Côteaux du Languedoc | <i>Copa Santa</i> | | 24,00 |
| 1998 Côteaux du Languedoc | <i>Copa Santa</i> | | 36,00 |
| 1995 Côteaux du Languedoc | <i>Copa Santa</i> | | 24,00 |
| 2000 Côteaux du Languedoc | <i>Calage</i> | | 29,50 |

DIVEM

Burgund und Pomerol in einem Weingut, echt ?

Ja, mehr demnächst

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------------------------------|--|------------|------------|-------------|
| 2015 Montpeyroux - Languedoc | <i>Les Initiales</i> | <i>neu</i> | - 10 % | 24,00 |
| 2014 Montpeyroux - Languedoc | <i>Les Initiales</i> | <i>neu</i> | - 10 % | 21,00 |
| NV Vin de Pays | <i>Carpe DIVEM 3 Merlot/Syrah/Grenache</i> | <i>neu</i> | | 55,00 |

Château Gilbert & Gaillard

Francois Gilbert und Philippe Gaillard sind zwei bekannte französische Weinkritiker, die seit vielen Jahren einen enzyklopädischen Weinführer für Frankreich publizieren. Nicht zuletzt die genaue Kenntnis der vielfältigen Charaktere und Potentiale dieses unheimlich reichen Weinlandes dürfte sie dazu verführt haben, selbst einmal die Chance zu ergreifen und nicht nur über die Arbeit anderer zu urteilen.

Die spektakuläre Lage von St.-Chinian am Fuße der Cevennen, der bezaubernden Duft der Landschaft, die geschmackvoll renovierte Anlage des Weingutes und so fort, was mich wirklich neugierig gemacht hat, war ein neuer Stil von Wein. Weg von den überreifen Bomben, die ohnehin nur auf wirklich großem Terroir ihre Klarheit und Kraft

elegant verpacken können, hin zu frischeren lebendigeren und klarer strukturierten Weinen. Erstmals seit vielen Jahren habe ich mich daher wieder für Syrah-lastige Weine im Languedoc begeistern lassen.

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------------------|----------------------|------------|-------------|
| 2015 St.-Chinian | <i>Terre Sauvage</i> | 7,00 | 8,40 |
| 2015 St.-Chinian | <i>Pour les Amis</i> | 8,25 | 9,90 |
| 2015 St.-Chinian | <i>Château</i> | 12,42 | 14,90 |
| 2014 St.-Chinian | <i>Roc Blanc</i> | | 25,00 |

Château Pique Perlou

Die Weine von *Véronique* und *Serge Serris* sind eine Entdeckung einer mehrtägigen Verkostungstour durch das westliche Languedoc. Von mehr als fünfzig Weingütern hat bei mir gleich das erste den deutlichsten Eindruck hinterlassen, was auch eine Nachverkostung zu Hause eindrucksvoll bestätigte. Die ca. 30 ha Weingärten von *Château Pique Perlou* liegen größtenteils im *Minervois*, ein kleiner Teil im *Corbières*. Mir gefällt besonders, daß man hier zur Abwechslung ganz ohne *Syrah* auskommt. Meine persönlichen Favoriten sind der *Corbières* je zur Hälfte aus uralten *Grenache* und *Mourvèdre* und der etwas moderner ausgebauten *Minervois* aus 70 Jahre alten *Carignan* und *Grenache*, beides Weine von beeindruckender Klarheit und fruchtbetonter Trinkfreude.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|----------------|-------------------------------|-------|------------|-------------|
| 2014 Minervois | <i>Batacla</i> | | 8,75 | 10,50 |
| 2013 Minervois | <i>La Sellerie</i> | | | 21,90 |
| 2013 Minervois | <i>Batacla</i> | 150cl | | 24,00 |
| 2011 Minervois | <i>élevé en fûts de chêne</i> | 150cl | | 24,00 |
| 2012 Corbières | <i>Fairjal</i> | | 7,92 | 9,50 |

Domaine Bertrand-Bergé

Viele Kunden erinnern sich noch an eine meiner großen Entdeckungen aus der "Frühzeit" des Languedoc vor zwanzig Jahren, den Fitou von St.-Pancrace. Die für mich damals unfiltriert abgefüllte Cuvée aus alten Reben war eine Granate die vor lauter Garrigue und mineralischen Schiefertönen niemand unbeeindruckt ließ, entweder man liebte ihn oder war total irritiert. Leider entschlossen sich die Besitzer nach einigen Jahren, wie auch viele andere im Languedoc zu dieser Zeit, diese ungebändigte Wildheit önologisch zu zähmen und einen berechenbaren Wein zu machen. Das Ergebnis waren dann berechenbare, korrekte und oft belanglose Allerweltsweine und das Kapitel Fitou war für mich geschlossen. Was aber bis heute bei mir nachwirkt ist der großartige Charakter der alten Carignan-Reben, die ich seither im Languedoc so gut wie immer den populären Syrah vorziehe.

Einen derart wilden und charaktervollen Wein wie St.-Pancrace zu finden, ist mir seither nicht mehr gelungen. -Etabliert hat sich aber, wenn auch oft fast unbemerkt, daß Carignan aus alten Rebanlagen wirklich substantielle Weine hervorbringen kann. Wer nämlich in der Euphorie der 90er Jahre diese nicht gegen Neupflanzungen von Syrah austauschte, hat heute wirklich alte Reben, und zwar meist die einzigen alten Reben. Nach einigen Jahren der Stagnation und offen gesagt auch Desinteresse sind die Neuzugänge der letzten Jahre in meinem Sortiment daher nicht überraschend Winzer bzw. Weine mit einem deutlichen Carignan-Schwerpunkt.

Die Domaine Bertrand-Bergé hat ihren Ursprung zwar bereits zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts, aber erst die jetzige sechste Generation der Familie hat begonnen das Potential der 34ha im Schnitt 60 Jahre alten Reben, mit einem Schwergewicht auf Carignan, ergänzt durch Grenache, Mourvèdre und Syrah, zu entwickeln. Die Weine sind kraftvoll, haben aber eine tiefgründige elegante Struktur und eine überraschend frische und lebendige Textur.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------------|----------------------|--|------------|-------------|
| 2016 Fitou | <i>Origine</i> | | | 10,50 |
| 2016 Fitou | <i>Les Mégalthes</i> | | 12,42 | 14,90 |
| 2015 Fitou | <i>Les Mégalthes</i> | | 13,75 | 16,50 |
| 2013 Fitou | <i>Les Mégalthes</i> | | | 15,90 |
| 2015 Fitou | <i>La Boulière</i> | | 19,80 | 22,00 |
| 2013 Fitou | <i>La Boulière</i> | | - | 22,00 |

Roussillon

Domaine Boudau

Eine Domaine, die schon mit den hervorragenden 2007ern kurz im Programm und rasch ausverkauft war. Danach hat ein richtiger Run auf die Weine eingesetzt, *Boudau* wurde vom deutschen *Feinschmecker* zum Winzer des Jahres erkoren und ich verlor irgendwie den Faden. Rivesaltes ist etwas weit um hier einfach einmal vorbei zu schauen. Wenn ich die Gelegenheit hatte die aktuellen Weine zu probieren, waren die von mir gewünschten Weine allerdings oft schon ausreserviert. Letztes Jahr habe ich aber die Reise wieder gewagt und nicht zuletzt in Erwartung der

kommenden großen Jahrgänge die komplette Palette gekauft. Vor allem die beiden reinsortigen Spitzencuvées *Padri* (Mourvèdre) und *Patrimoine* (Grenache) brauchen keinen Vergleich mit Châteauneuf-du-Pape oder Bandol zu scheuen.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-----------------------------------|---------------------|--------------------------------|------------|-------------|
| 2015 Côtes du Roussillon | <i>Le Clos</i> | | 8,25 | 9,50 |
| 2016 Côtes du Roussillon Villages | <i>Henri Boudau</i> | <i>lieferbar Frühjahr 2019</i> | 11,75 | 13,50 |
| 2015 Côtes du Roussillon Villages | <i>Padri</i> | | 13,75 | 16,50 |
| 2010 Côtes du Roussillon Villages | <i>Padri</i> | | | 18,50 |
| 2010 Côtes du Roussillon Villages | <i>Patrimoine</i> | | | 19,50 |
| 2010 Muscat de Rivesaltes | | | | 13,50 |
| 2015 Rivesaltes Sur Grains | <i>rouge</i> | | | 16,50 |

Château Planères

Mit diesem Weingut hat 1990 meine Leidenschaft für die Weine des *Midi* begonnen. Meine Kunden nahmen diese Begeisterung damals nur sehr langsam an. *Château Planères* war bereits damals ein Weingut, das nicht nur günstige, sondern auch interessante und hervorragende Weine machte. Mittlerweile hat es sich zu einem Musterweingut im *Roussillon* entwickelt, dessen Weine in Frankreich regelmäßig zu den Spitzenreitern (Guide Hachette, Vignerons Independants etc.) der Appellation zählen. Aushängeschild von *Planères* ist die *Cuvée Prestige* aus vorwiegend Syrah. In den letzten Jahren beschäftigt man sich aber zunehmend mit der Selektion unterschiedlicher Rebsorten und Parzellen innerhalb des mehr als 80ha großen Weingutes.

| | | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|-------------------------|------------|-------------|
| 2017 Côtes du Roussillon | <i>blanc</i> | <i>Prestige</i> | <i>neu</i> | 7,00 | 8,40 |
| 2015 Côtes du Roussillon | <i>blanc</i> | <i>Prestige</i> | | 7,00 | 8,40 |
| 2016 Côtes du Roussillon | <i>Prestige</i> | | <i>neu</i> | 8,25 | 9,90 |
| 2013 Côtes du Roussillon Les Aspres | <i>La Coume d'Ars</i> | | <i>wieder lieferbar</i> | 12,42 | 14,90 |
| 2006 Côtes du Roussillon Les Aspres | <i>La Coume d'Ars</i> | | | | 14,90 |
| 1999 Côtes du Roussillon | <i>La Romanie</i> | | | | 15,90 |

Domaine Séguela

Jean-Pierre Séguela ist eigentlich keine Neuentdeckung, bereits vor mehr als 10 Jahren waren die Weine dieses kleinen Weinguts in meinem Programm vertreten. Was mir an den Weinen dieser Gegend und hier vor allem den aus den höher in den Bergen um Maury gelegenen Lagen gefällt, ist die erstaunliche Kombination von Kraft und Mineralität, die immer auch eine gewisse Kühle und Eleganz und am ehesten den Charakter und die Finesse der nördlichen Rhône vermittelt. Und das alles oft mit wenig bis gar keinem Syrah-Anteil. Der *Candalières* ist dafür ein exzellentes Beispiel, der Wein aus 60% Carignan und je 20% Syrah und Grenache ist jetzt in seiner Fruchtphase eine opulente Ladung an Früchten und feinen Tanninen, verpackt das alles aber in eleganten 13%!

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|-----------------------------------|------------------------|--|------------|-------------|
| 2013 Côtes du Roussillon Villages | <i>Les Candalières</i> | | 10,75 | 12,90 |

Domaine Sarda-Malet

Bei meinen ersten Erkundungen im Languedoc-Roussillon Anfang der 90er Jahre hatten mich die Weine des Roussillon noch nicht sehr beeindruckt. Spätestens 1998 schien aber im *Roussillon* vielen Winzern der Knopf aufgegangen zu sein: kraftvolle und dennoch elegante Weine aus vorwiegend *Syrah* und *Mourvèdre*. *Jerôme Malet* legt vor allem großen Wert auf einen markanten Anteil *Mourvèdre* (z.B. 50% in der Topcuvée „*Terroir Mailloles*“) um der im Roussillon sehr opulenten Aromatik der *Syrah* das nötige Gegengewicht und eine gehörige Portion Delikatesse zu verleihen. Eine besondere Spezialität der Region bzw. der Domaine ist der im Stile eines Vintage-Port ausgebaute *Rivesaltes „La Carbasse“*.

Bemerkenswert für Sarda-Malet und die Region im allgemeinen ist die langsame Entwicklung bzw. Lagerfähigkeit der Rotweine. Auch wenn es noch zu früh sein dürfte hier von großem Terroir zu sprechen, die Frische und Vitalität selbst reiferer Jahrgänge wie 1998 oder 2001 ist jedenfalls beeindruckend.

Damit ist es nun aber ohnehin vorbei. Wenn in anderen boomenden Regionen die Winzer sich kaum mehr die exorbitanten Preise der Weingärten leisten können, dürfte es im Umkreis der boomenden Städte Südfrankreichs umgekehrt sein. Die Domaine Sarda-Malet z.B. ist mittlerweile im Stadtgebiet von Perpignan und von Baumärkten, neu entstandenen Wohnanlagen etc. umschlossen und hat, wie man vor Ort hört, den Weinbaubetrieb praktisch eingestellt. Die Umwidmung in Bauland dürfte in jedem Fall das bessere Geschäft sein.

| | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| 2004 Côtes du Roussillon | <i>Terroir Mailloles</i> | | | 24,00 |
| 2001 Côtes du Roussillon | <i>Terroir Mailloles</i> | | | 42,00 |
| 2000 Côtes du Roussillon | <i>Terroir Mailloles</i> | | | 36,00 |

Vignobles sous le Vent

Wenn Sie in Bordeaux bereits angesichts der en-primeur Preise in Verzweiflung geraten, hätte ich eine Alternative (gehabt). *Frédéric Engerer*, der Direktor von Château Latour hat mit seinem Schulfreund *Jérôme Malet* eine kleine "Dependance" von Château Latour im Roussillon gegründet. Eigentlich handelt es sich eher um einen größeren Schrebergarten (die aktuelle Produktion 2007 liegt bei 3.470 Flaschen!), der mit den besten Cabernet-Klone von Latour bepflanzt wurde und nun die ersten Jahrgänge erbringt. Wenn das alles nach Hype, teurem Hobby oder Experiment klingt, liegen Sie allerdings komplett falsch. Das wäre das Letzte, was ich persönlich kaufen würde! Das ist nicht nur ein ernsthaftes Projekt, sondern auch ein ebensolcher Wein mit großem Potential! Mangels verfügbarer Menge gibt es diesen Wein nur bei einigen ausgesuchten internationalen Tophändlern und wegen der langjährigen Verbindung zu *Sarda-Malet* nunmehr auch bei mir. Zur Aktualität dieses Projekts siehe oben ...

| | | | |
|--|---------------|-------|-------|
| 2007 Vin de Pays des Côtes des Catalanes | <i>Marius</i> | | 39,00 |
| 2007 Vin de Pays des Côtes des Catalanes | <i>Marius</i> | 150cl | 84,00 |

Catalonia del Sud

Martin Freixa

Catalonia del Sud? Jetzt werden sich die Katalanen aber aufregen. Wenn aber im Roussillon manche Etiketten den Zusatz *Catalonia del Norte* tragen, dachte ich mir, ist das zumindest eine gute Ausrede um einen Wein von südlich der Pyrenäen zu kaufen. Und für mich ist dieser Wein aus 60 Jahre alten Reben von Samsó (frz. Carignan) eigentlich eher "französisch" als das was man sich unter einem Wein aus dem Priorat vorstellt. Wenn Carignan - aber nur aus alten Reben (!) - nicht von der Vinifikation überbehandelt wird, ergibt diese Sorte einen eleganten Wein mit frischer fast burgundischer Frucht und präziser eleganter Struktur. Und allzuviel davon gibt es davon in Frankreich leider auch nicht (mehr). Also eigentlich ein guter Grund einmal fremdzugehen.

Versprochen, es wird sonst aber keine "spanischen" Weine geben.

| | | | | |
|--------------------|------------------|--|------------|-------------|
| 2014 D.O. Montsant | <i>Old Vines</i> | | im 12er OK | Einzelpreis |
| | | | 16,65 | 18,50 |

Bourgogne

Burgund ist zweifellos kompliziert und für die meisten Weininteressierten erst einmal undurchschaubar: eine unübersichtliche Zahl an Weinlagen, Produzenten und Weinstilen, und das alles dicht gedrängt in einer sehr kleinen Region. Zum Glück gibt es hier wenigstens nur zwei Rebsorten, Pinot Noir und Chardonnay. Ich fahre seit mehr als zwanzig Jahren drei- bis viermal im Jahr nach Frankreich um meine Winzer zu besuchen, aber auch um möglichst viele viele andere Weine zu probieren. Nur in Burgund kommt man nie an da ständig etwas in Bewegung ist. Nicht nur daß man sich hier nicht auf andere Meinungen verlassen kann – wer hat hier noch die Übersicht? - vor allem die Randbedingungen ändern sich ständig. Praktisch muß man sich hier alle paar Jahre neu erfinden und positionieren, und in den letzten Jahre haben sich diese Umwälzungen noch beschleunigt. Kleine und kleinere Mengen, immer mehr weltweites und vor allem finanzkräftiges Interesse, aber auch die klimatischen Bedingungen der letzten Jahre und die in der Breite deutlich gestiegene Qualität ergeben eine unübersichtliche und fast explosive Mischung und Komplexität, die auch in Burgund selbst große Irritationen verursacht.

Die Qualität in Burgund ist jedenfalls auf einem Allzeithoch, und mit dem Auftreten einer neuen Generation von engagierten und qualitätsbewußten Winzern ist jetzt der richtige Zeitpunkt um die feinsten Burgunder aller Zeiten zu entdecken.

Wie schnell sich alles verändert, können Sie an meiner neuen Auswahl sehen. Winzer die ich oft seit langem im Auge hatte und dann ins Sortiment nahm, wurden noch vor einigen Jahren kaum wahrgenommen. Heute sind diese berechtigterweise Superstars und ich bekomme entweder keine oder nicht mehr die Weine die ich gerne hätte, die Preise steigen rapide oder überhaupt gleich ins Unermessliche usw.

Die gute Nachricht ist, es gibt auch noch vernünftige und zuverlässige Winzer in Burgund, die sollte man aber pflegen und sehr genau aussuchen. Ganz deutlich gesagt muß man sich dann aber auch von den großen Lagen in Vosne-Romanée etc. mehr oder weniger verabschieden. Genau das habe ich seit einigen Jahren frei- und unfreiwillig gemacht. Aus ursprünglich eher theoretischem und resignativem Interesse habe ich die letzten beiden Marathons *Grands Jours de Bourgogne* daher für mich zu einer *tour de force* gemacht und so viele Weine wie noch nie in so kurzer Zeit probiert. Und es gibt sie tatsächlich dort oder da. Eine wenn auch überschaubare Zahl neuer und auch für mich unbekannter Winzer macht sehr gute und attraktive Weine aus sehr guten Lagen und hat sogar noch Wein zu verkaufen, aber meistens nicht in Chambolle-Musigny sondern vielleicht in Pernand-Vergelesses. Hätte man mich vor

einigen Jahren nach Pernand-Vergelesses gefragt, hätte ich wohl etwas von da hinter dem Corton geantwortet, probiert hatte ich aber bis vor kurzem ehrlicherweise nie auch nur einen! Heute sind viele Weine aus Mâcon, Montagny, Santenay oder Marsannay nicht nur Geheimtipps, sondern können sich durchaus mit ihren bekannteren Verwandten aus Puligny-Montrachet, Meursault oder Gevrey-Chambertin messen, allerdings zu deutlich geringeren Preisen.

Domaine des Malandes

Auch nach zehn Jahren in meinem Sortiment und hunderten anderen verkosteten Weinen aus Chablis bin ich noch immer fasziniert von diesem frischen und eleganten Stil. Bis dato ist mir in Chablis noch kein Weingut untergekommen, daß ich als qualitative und stilistische Ergänzung zu *Malandes* in Betracht gezogen hätte - ein Kompliment an die Domaine, das mir wohl in keiner anderen Weinregion in den Sinn kommen würde.

Worauf es mir gerade beim Weißwein ankommt, ist Wein als Trinkvergnügen mit eleganter Proportion und Typizität, genau das was den Reiz von diesem Chablis ausmacht. Konsequenterweise kann ich mit den wuchtigen und oft sehr reifen buiskuitigen Weinen einiger hoch bewerteter Starwinzer in Chablis nicht wirklich etwas anfangen.

Aus dem Portefeuille von Malandes sind meine Favoriten die 1er Cru *Vau de Vey* - diese prägnante Kombination aus Eleganz, Mineralität und Rassigkeit ist für mich ein Bilderbuch-Weißwein - und als Gegenpart *Fourchaume* und *Mont de Milieu* als kraftvolle mineralische Burgunder. Der Grand Cru *Le Clos* ist ohnehin Jahr für Jahr eine Klasse für sich, die perfekte Kombination von Mineralität, Kraft und Tiefe dieser großen Lage.

Lyne Marchive, die Besitzerin der *Domaine des Malandes* hat mit ihrem jungen „Régisseur“ und Önologen *Guénoé Breteau* einen echten Glücksgriff getan. Seine Handschrift ist vor allem in der Präzision des Erntezeitpunkts deutlich erkennbar: eher etwas zu früh als zu spät um Überreife oder gar Botrytisnoten zu vermeiden. Selbst in opulenteren Jahren wie 2006 oder 2009 bestechen die Weine der *Domaine des Malandes* immer durch ihren klaren und fruchtbetonten Stil, sind nie bombig oder überreif exaltiert. In internationalen Rankings wie z.B. im *Decanter* zählen die Weine von Malandes regelmäßig zu den besten der Appellation. *Allen Meadows* bringt es so auf den Punkt: „it's worth repeating that Marchive and Breteau continue to drive the quality of the Malandes wines to new heights!“

| | | | |
|---|---|------------------------------|-------------|
| | <i>neu</i> | im 12er OK | Einzelpreis |
| 2018 Saint-Bris | <i>Sauvignon</i> | 10,42 | 12,50 |
| 2018 Bourgogne | <i>Côtes d`Auxerre blanc</i> | 10,75 | 12,90 |
| <u>pre-arrival Offert gültig bis 15.6. 2019</u> | | | |
| | | im 12er OK | Einzelpreis |
| 2017 Chablis | <i>1er Cru Vau de Vey</i> | 20,83 | 25,00 |
| 2017 Chablis | <i>1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes</i> | 24,17 | 29,00 |
| | | (limitiert) im 6er OK | Einzelpreis |
| 2017 Chablis | <i>Grand Cru Les Clos</i> | 53,10 | 59,00 |
| Dieses Angebot ist gültig bis 15.6. 2019, bei Abnahme in 12er bzw. 6er Einheiten oder 24 Flaschen gemischt. | | | |
| 2015 Chablis | <i>1er Cru Vau de Vey</i> | | 23,00 |
| 2015 Chablis | <i>1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes</i> | | 26,00 |
| 2015 Chablis | <i>1er Cru Mont de Milieu</i> | | 28,00 |
| 2014 Chablis | <i>Grand Cru Les Clos</i> | | 54,00 |
| 2008 Chablis | <i>Grand Cru Les Clos</i> | | 55,00 |

Domaine Giroux

Es gibt sie, die (noch erschwinglichen) Geheimtipps in Burgund, man darf sie halt nicht unbedingt in Puligny oder Vosne-Romanée suchen. Ehrlicherweise muss ich aber zugeben, dass ich auch gar nicht danach gesucht habe. Wenn man aber oft genug vor Ort ist, mit vielen Leuten spricht und noch viel mehr Weine probiert, gibt es schon noch einen kleinen Vorsprung bevor alles im Internet breitgetreten wird.

Wie aufmerksame Kunden sicher bemerkt haben, habe ich in den letzten Jahren mein Interesse vermehrt auf die Weißweine des südlichen Burgunds gerichtet und mit Winzern wie Barraud und der Genossenschaft von Buxy auch zwei der besten Produzenten in meinen Keller geholt. Viele der in den letzten Jahren im Mâconnais und der Côte Chalonnaise aufstrebenden Weingütern und Négociants machen aber für meinen Geschmack sehr oft viel zu opulente und auf Eindruck vinifizierte Weine. Sébastien Giroux jedenfalls war für mich eine der großen Überraschungen der diesjährigen Grands Jours de Bourgogne. Weine mit derart klarer Struktur, kraftvoll mineralischer Präzision und einem Hauch Exotik würde man eher in Meursault oder Chablis vermuten.

| | | | |
|---------------------|------------------------|-------------------|-------------|
| | | im 12er OK | Einzelpreis |
| 2014 Pouilly-Loché | <i>Au Bucher</i> | 21,60 | 24,00 |
| 2015 Pouilly-Loché | <i>Au Bucher</i> | 21,60 | 24,00 |
| 2015 Pouilly-Fuissé | | 19,80 | 22,00 |
| 2014 Pouilly-Fuissé | <i>Vieilles Vignes</i> | 23,40 | 26,00 |

Domaine Barraud

Allen Meadows bringt es auf den Punkt: "I have said this before but I will say it again: no one makes better wine in the *Mâconnais* than *Barraud*." *Burghound.com* October 2015

Das ist schon ein apodiktisches Urteil, das nicht mehr viel Raum für weitere Erklärungen lässt. Wenn man jedenfalls die spektakuläre Lage der Weinberge zwischen den Felsen von *Solutré* und *Vergisson* zum ersten Mal sieht, ist man schon allein davon beeindruckt. ...

| | im 12er OK | Einzelpreis |
|--|------------|-------------|
| 2016 Mâcon Chaintré <i> Pierres Polies</i> | 11,25 | 13,50 |
| 2016 Mâcon-Fuisse | | 14,90 |
| 2016 Pouilly-Fuissé <i> Alliance</i> | 17,90 | 19,90 |
| 2016 Pouilly-Fuissé <i> La Verchère</i> | 23,40 | 26,00 |
| 2014 Pouilly-Fuissé <i> La Verchère</i> | | 26,00 |
| 2014 Pouilly-Fuissé <i> Les Crays</i> | | 30,00 |

Les Coopératives en Bourgogne

Die Kooperation der fünf großen Winzergenossenschaften in Burgund hat trotz ihres Names (Coopératives !) nicht lange funktioniert, nicht überraschend wenn man Frankreich kennt. Nichtsdestotrotz bleiben die Weine der *Cave des Hautes Côtes* in *Beaune* und der *Vignerons de Buxy* aus dem *Chalonnais* Fixpunkte meiner Burgundauswahl. Ihre „gar nicht kleinen“ weißen Burgunder sind charaktervolle Weine mit Mineralität, Frische und einem Hauch Exotik zu einem verführerischen Preis wie man sie sonst eigentlich nicht findet!

An erster Stelle steht aber sicher die Winzergenossenschaft von *Beaune*, deren klare qualitative Ausrichtung und das vernünftige Preis-Leistungs-Verhältnis ihrer Weine schon lange eine loyale Anhängerschaft unter meinen Kunden findet. Vor allem der sehr sorgfältig und lange auf der Hefe ausgebaute *Crémant*, die burgundische Champagner-Spielart aus *Chardonnay* und *Pinot Noir*, ist ein hervorragendes Produkt das den Vergleich mit vielen Champagne nicht zu scheuen braucht. Ich probiere regelmäßig nahezu hundert verschiedene *Crémants* von mehr als zwanzig Betrieben in Burgund und kann ohne Übertreibung behaupten, dass die Genossenschaft in *Beaune* kontinuierlich einer der besten Produzenten ist. Neben dem Jahrgangs-*Crémant* gibt es hier einen extrafrischen *Blanc de Blancs*, der in französischen Vergleichsverkostungen regelmäßig für *Furore* sorgt. Der durch einen markanten *Pinot Noir*-Anteil etwas komplexere und weinigere Jahrgangs-*Crémant* ist aktuell noch als Jahrgang 2012 lieferbar. Die aktuellen Chargen sind wie gewohnt von einer eleganten und feinperligen Textur und in einem frischen mineralisch betonten Stil ganz trocken ausgebaut.

Die *Côte Chalonnaise*, nicht nur geografisch, sondern auch stilistisch und qualitativ nicht weit von *Chassagne-Montrachet* entfernt, ist einer der wenigen Geheimtipps in Burgund, und das zu einem Drittel des Preises der nördlichen Nachbarn! Die Weine der *Vignerons de Buxy* aus *Montagny* sind kerniger mit einem leichten Touch Holz ausgebaut, zeigen neben deutlichen Biskuitnoten aber jene feine mineralische Textur, die es so nur in Burgund gibt.

| <u>Vignerons Associés (Cave des Hautes-Côtes)</u> | | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|---|----------------------|--------------|------------------------------|------------|-------------|
| NV | Crémant de Bourgogne | de Chastenay | Blanc de Blancs | 12,42 | 14,90 |
| NV | Crémant de Bourgogne | de Chastenay | Rosé | 12,42 | 14,90 |
| 2012 | Crémant de Bourgogne | de Chastenay | Cuvée Victorine | 13,75 | 16,50 |
| <u>Vignerons de Buxy (Côte Chalonnaise)</u> | | | | | |
| 2017 | Mâcon Villages | blanc | | 7,50 | 9,00 |
| | | | neu | | |
| 2017 | Mâcon Villages | blanc | Lieu-dit Clos de Mont-Rachet | | |
| 2017 | Montagny 1er Cru | blanc | Les Chaniots | 12,00 | 14,90 |
| | | | neu | | |

Jean-Louis Chavy

Puligny-Montrachet zu entdecken ist nun wirklich keine Neuigkeit, sehr gute und noch dazu preislich vernünftige Winzer ausfindig zu machen, allerdings schon.

Jean-Louis Chavy stammt aus einer seit über 200 Jahre in *Puligny* ansässigen Winzerfamilie, die bis vor wenigen Jahren ihre Weine ausschließlich an den Großhandel verkaufte. Nach einigen Jahren gemeinsam mit seinem Bruder hat *Jean-Louis Chavy* seinen Erbteil an den Weingärten 2003 in eine eigene *Domaine* übernommen und pflegt einen konsequent puristischen und eleganten Stil ohne zu deutliche Holznoten. Mir waren seine Weine nur als Geheimtipp aus den Preislisten einiger sehr renommierter englischer Weinhändler und Burgund-Spezialisten bekannt. Die ersten Verkostungseindrücke seiner eleganten 2006er und die für *Puligny-Montrachet* wohlfeilen Preise haben mich aber keine Sekunde zögern lassen, wieder ins "große" Weißweinfach einzusteigen. Mittlerweile wird der delikate mineralische Stil von *Jean-Louis Chavy* aber auch von der Fachpresse mit Spitzenbewertungen z.B. im führenden

englischen Weinmagazin *Decanter* oder von Neil Martin 2012 enthusiastisch gewürdigt. Meine Zuteilungen sinken etwas, die Preise steigen leicht, dennoch sind die Weine von Chavy noch immer günstig!

| | <i>neu lieferbar Frühjahr 2019</i> | im 12er OK | Einzelpreis |
|---|------------------------------------|------------|-------------|
| 2017 Bourgogne <i>blanc</i> | | | 16,50 |
| 2017 Puligny-Montrachet <i>Les Charmes</i> | | | 42,00 |
| 2017 Puligny-Montrachet <i>1er Cru Les Champs-Gains</i> | | | 54,00 |
| 2017 Puligny-Montrachet <i>1er Cru Les Folatières</i> | | | 59,00 |
| 2016 Bourgogne <i>blanc</i> | | 12,50 | 15,00 |
| 2012 Bourgogne <i>blanc</i> | | | 13,50 |
| 2016 Puligny-Montrachet <i>Les Charmes</i> | | | 39,00 |
| 2016 Puligny-Montrachet <i>1er Cru Les Champs-Gains</i> | | | 54,00 |
| 2016 Puligny-Montrachet <i>1er Cru Les Folatières</i> | | | 57,00 |

Denis Père et Fils

Es wäre übertrieben, wenn ich behaupten würde, einen Winzer aus Pernand-Vergelesses gesucht zu haben. Aber diese Domaine ist bei den *Grands Jours de Bourgogne*-Verkostungen durch ihr interessantes Spektrum an Weinen und Lagen nicht nur mir aufgefallen. Neben einem herrlichen Crémant gibt es vom Bourgogne bis zu Grand Crus vom Corton eine umfangreiche Bandbreite an Rot- und Weißweinen aus den umliegenden Terroirs von Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Aloxe-Corton und Chorey-les-Beaune. Herausragend waren für mich aber eindeutig die Rotweine aus bzw. dem Hinterland von Pernand-Vergelesses. Das sind klar proportionierte Weine mit einer saftigen reifen Kirschrucht, kerniger fast mineralischer Struktur, eleganten Tanninen und einem verführerischen Trinkfluss; vom Bourgogne bis zur besten 1er Cru-Lage in Pernand-Vergelesses Burgunder im besten Sinne.

| | im 12er OK | Einzelpreis |
|--|------------|-------------|
| 2013 Bourgogne <i>rouge</i> | 11,75 | 13,50 |
| 2013 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune <i>rouge</i> | 12,50 | 15,00 |
| 2013 Pernand-Vergelesses | 17,50 | 21,00 |
| 2012 Pernand-Vergelesses | | 21,00 |
| 2013 Pernand-Vergelesses <i>1er Cru Ile de Vergelesses</i> | | 33,00 |
| 2012 Pernand-Vergelesses <i>1er Cru Ile de Vergelesses</i> | | 33,00 |

Francois Gay

eine Zufallsentdeckung der letzten Grands Jours de Bourgogne,

| | | |
|---|--|-------|
| 2017 Bourgogne Aligoté | | |
| 2017 Pernand-Vergelesses <i>blanc</i> | | |
| 2016 Savigny-les-Beaune | | 25,00 |
| 2015 Savigny-les-Beaune | | 25,00 |
| 2016 Savigny-les-Beaune <i>1er Cru Les Serpentières</i> | | 33,00 |
| 2015 Savigny-les-Beaune <i>1er Cru Les Serpentières</i> | | 33,00 |
| 2014 Savigny-les-Beaune <i>1er Cru Les Serpentières</i> | | 33,00 |
| 2016 Beaune <i>1er Cru Clos Perrières</i> | | 39,00 |
| 2016 Beaune <i>1er Cru Les Teurons</i> | | 39,00 |
| 2016 Corton-Renardes <i>Grand Cru</i> | | 72,00 |

Albert Morot

BIO

Diese Domaine ist aus gutem Grund seit über zwanzig Jahren in meinem Programm. *Geoffroy Choppin de Janvry* hat das Weingut im Jahr 2000 von seiner Tante übernommen und die Weine sind seither noch sorgfältiger und delikater geworden. Die Trauben werden jetzt für einen fruchtbetonen Stil etwas später und reifer gelesen, der Einsatz von neuem Holz beschränkt sich auf ein Minimum um die Klarheit der Pinot-Aromen nicht durch das Holz zu prägen. Hier wurde ohne daß es groß sichtbar wurde in kleinen Schritten alles umgekrempelt und präzisiert. Mit dem Jahrgang 2009 ist die organische Bewirtschaftung der Domaine zertifiziert.

Besonders bemerkenswert ist aber, daß die nach Ansicht vieler Weinkritiker seit vielen Jahren qualitativ führende Domaine in Beaune auch eine Preispolitik mit Seltenheitswert hat. Die Preise schwanken seit vielen Jahren in einem engen Bereich und bieten ein nicht nur für Burgund exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis.

| | |
|---|-------|
| 2016 Beaune <i>1er Cru Les Bressandes</i> | 45,00 |
|---|-------|

| | | | | |
|--------------------------|---------|----------------|-------|--------|
| 2015 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | | 48,00 |
| 2014 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | | 39,00 |
| 2013 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | * | 39,00 |
| 2012 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | 150cl | 90,00 |
| 2011 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | * | 36,00 |
| 2010 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | * | 54,00 |
| 2009 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | 150cl | 120,00 |
| 2008 Beaune | 1er Cru | Les Bressandes | | 39,00 |
| 2016 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | | 45,00 |
| 2015 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | | 48,00 |
| 2014 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | | 39,00 |
| 2013 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 39,00 |
| 2012 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 45,00 |
| 2011 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 36,00 |
| 2010 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 54,00 |
| 2009 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 54,00 |
| 2008 Beaune | 1er Cru | Les Teurons | * | 39,00 |
| * Magnum 150cl verfügbar | | | | |

Camille Giroud

Dieser für burgundische Verhältnisse kleine Negociant-Betrieb zählt zu den besten und interessantesten Erzeugern, die ich in den letzten Jahren kennenlernte. 1865 gegründet war dieses Haus fast 140 Jahre lang eine Bastion der Traditionalität schlechthin: konzentrierte Burgunder, die Jahre und oft Jahrzehnte der Reife benötigten und von ihren Besitzern oft auch erst dann verkauft wurden. Allerdings wollten die Banken diese Geschäftspraktik der Brüder Giroud nicht länger finanzieren und drängten auf einen Stilwandel und rascheren Umschlag der Weine. Statt sich dem Diktat der Banken und des Weinmarktes zu unterwerfen, verkauften diese lieber an eine Gruppe amerikanischer Investoren unter der Führung der kalifornischen Kult-Winzerin *Ann Colgin*. Der Zufluss von frischem Kapital wurde genutzt die Arbeitsabläufe und die traditionelle Vinifikation zu verbessern. Nicht nur Edelstahl sondern hölzerne Gärbottiche schaffte man wieder an, man renovierte die uralte Baumpresse, verkürzte den Fassausbau von drei Jahren auf die üblichen 18+ Monate und kauft nunmehr ausschließlich Trauben zur eigenen Vinifikation zu. Nach wie vor wird hier wenig neues Holz (vorwiegend gebrauchte Barriques) verwendet, die Weine sind aber seit 2002 deutlich fruchtbetonter und früher zugänglich als die Jahrgänge davor. Mit wem immer man heute in Burgund spricht, die Weine von Camille Giroud und des jungen Kellermeister *David Croix* werden in den höchsten Tönen gelobt.

Von den widrigen Umständen sind natürlich Betriebe die primär zukaufen müssen besonders betroffen. In Spitzenlagen der Côte de Nuits wird es immer schwieriger und teurer richtig gute Qualität zu finden. Zum Glück hat David Croix gerade die „kleineren“ Lagen wie Ladoix oder Maranges immer besonders gepflegt und hier liegt für mich eindeutig die Stärke dieses Betriebs. Meine Zuteilung hat sich in den letzten Jahren wieder normalisiert, allerdings haben die Preise für die großen Lagen der Côte de Nuits deutlich angezogen. Zum Glück gibt es hier mit dem Bourgogne rouge aber auch so etwas wie einen hervorragenden „Hauswein“ der nicht nur von Allen Meadows überschwänglich gelobt wird: „it's relatively rare to find examples of the genre that deliver this level of quality“.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|--|--|-----|------------|-------------|
| 2016 Bourgogne rouge | | neu | 15,42 | 18,50 |
| 2016 Marsannay Les Longeroies | | neu | | 30,00 |
| 2016 Maranges 1er Cru Le Croix Moines | | | | 33,00 |
| 2016 Santenay 1er Cru Clos Rousseau | | | | 39,00 |
| 2016 Corton Grand Cru Clos du Roi | | neu | | 110,00 |
| 2016 Clos Vougeot Grand Cru | | neu | | 175,00 |
| 2014 Bourgogne | | | 14,08 | 16,90 |
| 2014 Ladoix Les Chaillots | | | | 22,00 |
| 2013 Ladoix Les Chaillots | | | | 22,00 |
| 2010 Côte de Beaune Villages 150cl | | | | 49,00 |
| 2008 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Villages Au Crétot | | | | 17,40 |
| 2015 Marsannay Les Longeroies | | | | 30,00 |
| 2014 Marsannay Les Longeroies | | | | 26,50 |
| 2012 Marsannay Les Longeroies | | | | 25,50 |
| 2015 Maranges 1er Cru Le Croix Moines | | | | 33,00 |
| 2014 Maranges 1er Cru Le Croix Moines | | | | 29,00 |

| | | | | |
|-------------------------|-----------|-----------------|-------|--------|
| 2013 Maranges | 1er Cru | Le Croix Moines | | 29,00 |
| 2015 Santenay | 1er Cru | Clos Rousseau | | 39,00 |
| 2014 Santenay | 1er Cru | Clos Rousseau | | 33,00 |
| 2013 Santenay | 1er Cru | Clos Rousseau | | 33,00 |
| 2012 Santenay | 1er Cru | Clos Rousseau | | 36,00 |
| 2009 Santenay | 1er Cru | Clos Rousseau | 150cl | 78,00 |
| 2011 Pommard | 1er Cru | Clos de Verger | | 45,00 |
| 2010 Pommard | 1er Cru | Clos de Verger | | 59,00 |
| 2009 Pommard | 1er Cru | Epenots | 150cl | 175,00 |
| 2003 Pommard | 1er Cru | Epenots | | 75,00 |
| 2012 Volnay | 1er Cru | Les Lurets | | 49,00 |
| 2011 Volnay | 1er Cru | Cailleret | | 48,00 |
| 2011 Volnay | 1er Cru | Cailleret | 150cl | 99,00 |
| 2010 Volnay | 1er Cru | Cailleret | | 59,00 |
| 2010 Volnay | 1er Cru | Cailleret | 150cl | 125,00 |
| 2002 Volnay | 1er Cru | Carelle | | 75,00 |
| 2010 Savigny-les-Beaune | 1er Cru | Les Peuillets | 150cl | 90,00 |
| 2009 Savigny-les-Beaune | 1er Cru | Les Peuillets | 150cl | 84,00 |
| 2009 Corton | Grand Cru | | | 84,00 |
| 2008 Corton | Grand Cru | | | 72,00 |
| 2014 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | | 95,00 |
| 2013 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | | 85,00 |
| 2011 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | | 78,00 |
| 2011 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | 150cl | 159,00 |
| 2010 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | 150cl | 240,00 |
| 2008 Corton | Grand Cru | Clos du Roi | | 90,00 |
| 2004 Corton | Grand Cru | Rognets | | 66,00 |
| 2004 Nuits-St.-Georges | 1er Cru | Les Vaucrains | | 54,00 |
| 2015 Clos Vougeot | Grand Cru | | | 175,00 |
| 2014 Clos Vougeot | Grand Cru | | | 145,00 |
| 2009 Clos Vougeot | Grand Cru | | 150cl | 295,00 |
| 2008 Clos Vougeot | Grand Cru | | | 125,00 |
| 2008 Clos Vougeot | Grand Cru | | 150cl | 250,00 |
| 2006 Gevrey-Chambertin | Les Crais | | | 33,00 |
| 2010 Chambertin | Grand Cru | | | 290,00 |
| 2006 Chambertin | Grand Cru | | 150cl | 365,00 |

Maison Roche de Bellene - Nicolas Potel

Ich habe die Karriere von *Nicolas Potel* fast von Anbeginn begleitet und seinen präzisen und unprätentiösen Stil immer sehr geschätzt. Nach seinem erzwungenen Ausscheiden aus dem von ihm gegründeten und seinen Name tragenden Unternehmen hat er in Beaune einen spektakulären Neustart gewagt. Mit dem *Maison Roche de Bellene* als Negociant und der eigenen organisch bewirtschafteten *Domaine de Bellene* mit 20ha Eigenbesitz hat Nicolas Potel nicht nur die meisten Verträge für die Zukäufe sondern auch einige Weingärten in die eigene Domaine übernommen. Das Portfeuille ist vorwiegend auf alte Rebanlagen mit hochwertigen Klonen angelegt und bietet nach wie vor eine umfassende Palette aller wichtigen Lagen Burgunds, wenn auch wie gehabt meist in homöopathischen Mengen.

In Zukunft wird der gesamte Betrieb nach biodynamischen Methoden geführt (gegenwärtig in Konversion und ab 2009 zertifiziert). Diesen Ansprüchen werden nicht nur die eigenen Weinen sondern auch die zugekauften Lagen unterworfen. Stilistisch bedeutet das die Fortsetzung und Weiterentwicklung der auch in der Vergangenheit bereits puristischen Vinifikation. Die Zurückhaltung kellertechnischer Interventionen bedeutet u.a., daß hier auch in Zukunft dem Terroir, d.h. dem jeweiligen spezifischen Ausdruck - was immer das bedeutet oder wie das schmecken kann - absoluter Vorrang eingeräumt wird. Auf den ersten Blick klingt das bekannt, die größten Unterschiede kann man aber schon erahnen, wenn man die ersten Weine probiert. Sie sind nämlich durch die Bank unbehandelt, d.h. nicht geschönt, filtriert und vor allem auch nicht aufgebessert. Obwohl die Alkoholgrade sich durchschnittlich bei für Burgund bescheidenen 12% bewegen, sind die Weine unglaublich dicht und kraftvoll. Mir fallen in diesem Zusammenhang eigentlich nur die "Weine" von Cédric Bouchard ein, dessen Verzicht auf jede Dosage keinen sauren Extra Brut hervorbringt, sondern "Weine" mit einer in der Champagne unbekanntem Mineralität und Frucht.

Noch schlimmer als bei Camille Giroud hat es mich dieses Jahr bei Potel erwischt. Von den sieben bis zehn Weinen, die ich üblicherweise hier kaufe, war nur wenige Stunden nach dem Versand der Preisliste nur mehr ein einziger lieferbar und noch einigermaßen leistbar! Zum Glück konnte ich aber noch eine respektable und - verglichen mit den aktuellen und zukünftigen Preisen - günstige Charge einiger noch verfügbarer 2010er kaufen.

Roche de Bellene

| | | | |
|-------------------------|-----------|--------------------|--------|
| 2009 Puligny-Montrachet | 1er Cru | La Garenne | 59,00 |
| 2009 Puligny-Montrachet | 1er Cru | Hameau de Blagny | 59,00 |
| 2010 Savigny-les-Beaune | 1er Cru | Aux Clous | 33,00 |
| 2010 Beaune | 1er Cru | Grèves | 45,00 |
| 2010 Volnay | 1er Cru | Champans | 48,00 |
| 2010 Volnay | 1er Cru | Mitans | 48,00 |
| 2008 Volnay | 1er Cru | Taille Pieds | 42,00 |
| 2010 Vosne-Romanée | 1er Cru | Les Suchots | 95,00 |
| 2010 Gevrey-Chambertin | 1er Cru | Les Champeaux | 85,00 |
| 2011 Gevrey-Chambertin | 1er Cru | Lavaut St.-Jacques | 75,00 |
| 2010 Griotte Chambertin | Grand Cru | | 240,00 |
| 2011 Chambertin | Grand Cru | | 290,00 |
| 2009 Clos Vougeot | Grand Cru | 150cl | 330,00 |

Nicolas Potel

| | | | |
|------------------------|-----------|--------------------------|--------------|
| 2007 St. Romain | blanc | Vieilles Vignes | 16,90 |
| 2005 Volnay | | Vieilles Vignes | 39,00 |
| 2001 Volnay | | Vieilles Vignes | 33,00 |
| 2005 Volnay | 1er Cru | Carelle sous la Chapelle | 300cl 240,00 |
| 2006 Volnay | 1er Cru | Champans | 48,00 |
| 2001 Pommard | 1er Cru | Rugiens | 55,00 |
| 2003 Nuits-St.-Georges | 1er Cru | Les Vaucrains | 63,00 |
| 2002 Nuits-St.-Georges | | | 36,00 |
| 2001 Vosne-Romanée | 1er Cru | Les Suchots | 90,00 |
| 2007 Clos Vougeot | Grand Cru | | 95,00 |
| 2001 Clos Vougeot | Grand Cru | | 99,00 |
| 2000 Clos Vougeot | Grand Cru | | 99,00 |
| 1999 Clos Vougeot | Grand Cru | | 120,00 |
| 2007 Echezeaux | Grand Cru | | 99,00 |
| 2002 Bonnes Mares | Grand Cru | | 180,00 |
| 2001 Bonnes Mares | Grand Cru | | 148,00 |
| 2006 Gevrey-Chambertin | | | 33,00 |

Robert Chevillon

| | | | |
|------------------------|---------|---------------|--------|
| 2005 Nuits-St.-Georges | 1er Cru | St.-Georges | 120,00 |
| 2005 Nuits-St.-Georges | 1er Cru | Les Vaucrains | 120,00 |

Régis Forey

Die Weine von Régis Forey zählen zu den letzten wirklichen Geheimtipps in Burgund, phantastische alte Weingärten in Spitzenlagen der Côte de Nuits und „noch günstig“. Früher war der Stil des Hauses eher straff und von einer gewissen bäuerlichen Rustikalität. Selbst einfache Villages-Lagen waren auf eine langsame Entwicklung angelegt und brauchten oft zehn Jahre. Seit 2008 hat sich sein Stil deutlich verfeinert, aber nichts an Kraft eingebüßt. Der Nachteil ist, daß Forey plötzlich aus der ganzen Welt bestürmt wird und ich von Jahr zu Jahr weniger bekomme.

| | limitiert | neu | Einzelpreis |
|------------------------|-----------|-------------------|-------------|
| 2016 Morey-Saint-Denis | | | 36,00 |
| 2016 Nuits-St.-Georges | 1er Cru | Les Saint-Georges | 69,00 |
| 2016 Vosne-Romanée | | | 42,00 |
| 2016 Clos Vougeot | Grand Cru | | 110,00 |
| 2016 Echezeaux | Grand Cru | | 110,00 |

| | | |
|------------------------|---------------------------|--------|
| 2015 Morey-Saint-Denis | | 33,00 |
| 2014 Morey-Saint-Denis | | 33,00 |
| 2013 Morey-Saint-Denis | | 33,00 |
| 2012 Morey-Saint-Denis | | 33,00 |
| 2015 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Perrières | 59,00 |
| 2014 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Perrières | 55,00 |
| 2013 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Perrières | 55,00 |
| 2012 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Perrières | 55,00 |
| 2011 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Perrières | 48,00 |
| 2014 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Saint-Georges | 69,00 |
| 2013 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Saint-Georges | 69,00 |
| 2011 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Les Saint-Georges | 59,00 |
| 2015 Vosne-Romanée | | 42,00 |
| 2013 Vosne-Romanée | | 39,00 |
| 2012 Vosne-Romanée | | 36,00 |
| 2013 Clos Vougeot | Grand Cru | 108,00 |
| 2011 Clos Vougeot | Grand Cru | 93,00 |
| 2013 Echezeaux | Grand Cru | 105,00 |
| 2011 Echezeaux | Grand Cru | 90,00 |

Hudelot-Noellat

Eine der renommiertesten Domänen der Côte de Nuits mit beeindruckenden Lagen in Vougeot und Vosne-Romanée die ich (wie einige andere auch) viele Jahre mit Interesse verfolgt habe. Aber erst mit einer neuen Generation bot sich mit viel Geduld und schier endlosem Warten erstmals die Möglichkeit hier einen Fuß in die Kellertür zu bekommen. So beeindruckend die Lagen dieser Domaine sind, mit einer Ausnahme gibt es von allen Crus jeweils deutlich weniger als ein hal!

Stilistisch waren die Weine von Alain Hudelot-Noellat sehr aromatisch und opulent, benötigten aber in der Vergangenheit oft viele Jahre Lagerung um ihre wahre Tiefe und Eleganz zu offenbaren. Seit die Domaine 2008 von seinem Enkelsohn Charles van Canneyt übernommen wurde, weht aber ein neuer Wind. Die aktuellen Weine sind bereits in der Jugend deutlich eleganter und finessenreicher, ohne allerdings Struktur und Kraft zu vermissen. Allen Meadows drückt es noch etwas reserviert so aus: „It's clear that he has a sensitive touch as the Hudelot wines only seem to be going from one success to another. His now in-bottle 2009s are terrific and this set of 2010s is arguably even better when considered across the entire group. This is a domaine that is on the rise and could potentially hit superstar status as it certainly has the vineyards to enable it to do so.“

| | | |
|-------------------------|-----------------------------|--------|
| 2010 Vougeot | 1er Cru Les Petits-Vougeots | 75,00 |
| 2009 Vosne-Romanée | 1er Cru Suchots | 145,00 |
| 2010 Romanée St.-Vivant | Grand Cru | 490,00 |
| 2009 Romanée St.-Vivant | Grand Cru | 480,00 |
| 2010 Richebourg | Grand Cru | 660,00 |

Jean Grivot

| | | | |
|------------------------|-------------------------|--------|-------|
| 2001 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Aux Boudots | 37,5cl | 55,00 |
| 2000 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Aux Boudots | | 95,00 |
| 1998 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Aux Boudots | | 90,00 |
| 1998 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Aux Boudots | 37,5cl | 45,00 |
| 1999 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Prulliers | | 99,00 |
| 1999 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Roncières | | 95,00 |
| 1998 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Roncières | | 69,00 |
| 1998 Nuits-St.-Georges | 1er Cru Roncières | 37,5cl | 36,00 |
| 2000 Vosne-Romanée | 1er Cru Les Beaux Monts | | 95,00 |
| 1999 Vosne-Romanée | 1er Cru Les Beaux Monts | 37,5cl | 78,00 |
| 1998 Vosne-Romanée | 1er Cru Les Beaux Monts | | 95,00 |

| | | | |
|-------------------|------------------|--------|--------|
| 2000 Clos Vougeot | <i>Grand Cru</i> | | 175,00 |
| 1998 Clos Vougeot | <i>Grand Cru</i> | | 150,00 |
| 1998 Clos Vougeot | <i>Grand Cru</i> | 37,5cl | 65,00 |
| 1997 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | 450,00 |
| 1996 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | 490,00 |
| 1995 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | 480,00 |

Anne Gros

Clive Coates: "...a tiny domaine: but it is one of the best in Burgundy. Splendid quality."

| | | | |
|--------------------|---------------------|---------------------------|-------------|
| 2007 Vosne-Romanée | <i>Les Barreaux</i> | | auf Anfrage |
| 2008 Clos Vougeot | <i>Grand Cru</i> | <i>Le Grand Maupertui</i> | auf Anfrage |
| 2005 Clos Vougeot | <i>Grand Cru</i> | <i>Le Grand Maupertui</i> | auf Anfrage |
| 2008 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | auf Anfrage |
| 2005 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | auf Anfrage |
| 2002 Richebourg | <i>Grand Cru</i> | | auf Anfrage |

Anne & Sébastien Bidault

Mein diesjähriger Verkostungsmarathon während der Grands Jours de Bourgogne im März war eigentlich fast als Requiem geplant, für mich ein langsamer Abgesang auf eine große Weinregion, die komplett verrückt zu spielen scheint. Aber es gibt sie noch die kleinen Widerstandsnester(winzer), die sich dem Größenwahn entziehen, nicht nur bei Asterix. Die Grands Jours de Bourgogne sind eine großartige Möglichkeit nicht nur die bekannten Winzer sondern sich vor allem zahllose oft noch wenig bekannte Weine zu probieren. Wenn man diesen Marathon von täglich mehreren hundert Weinen hinter sich bringt, spätestens dann weiß man, dass in der Komplexität und Unübersichtlichkeit von Burgund noch immer Entdeckungen möglich sind. Eine solche ist das kleine Weingut von Anne & Sébastien Bidault, das mit 1,29ha in fünf verschiedenen Lagen wohl die kleinste Domaine in Burgund sein dürfte. Das Weingut verfügt logischerweise nur über kleinste Parzellen, diese sind aber dafür mit uralten Weingärten - größtenteils in den ersten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts - bestockt. Diese homoöpathischen Mengen sind nicht zuletzt der Hauptgrund, dass sich große Importeure und die internationale Weinöffentlichkeit paradoxerweise heute oft gar nicht mehr (oder zum Glück noch nicht) um diese Weine bemühen.

Ganz so dramatisch wird es aber mit Bidault nicht werden, in der Familie von Anne Bidault gibt es noch das Weingut ihres Vaters Robert Gibourg, dessen Weine bereits jetzt von den beiden gemacht werden.

| | | | |
|------------------------|------------------------|------------|-------------|
| | | <i>neu</i> | Einzelpreis |
| 2016 Morey-St.-Denis | <i>Les Pourroux</i> | | 36,00 |
| 2016 Gevrey-Chambertin | <i>Vieilles Vignes</i> | | 42,00 |
| 2016 Chambolle-Musigny | <i>Les Herbues</i> | | 45,00 |
| 2016 Clos de la Roche | <i>Grand Cru</i> | | auf Anfrage |

Robert Gibourg

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------------|------------|-------------|
| | | <i>neu</i> | Einzelpreis |
| 2016 Côteaux Bourguignons | | | 13,00 |
| 2016 Morey-St.-Denis | <i>Clos de la Bidaude (Monopole)</i> | | 39,00 |
| 2016 Corton-Renardes | <i>Grand Cru</i> | | 90,00 |

Gérard Seguin

Gevrey-Chambertin ist nicht nur eine der größten und bedeutendsten Appellationen an der Côte de Nuits, hier ist auch die Fläche an Grand Cru- und 1er Cru-Lagen von ca. 93 ha. bzw. 80ha. außergewöhnlich hoch. Noch vor nicht allzu langer Zeit war es nicht ungewöhnlich, daß Winzer mit einer stattlichen Anzahl renommierter Lagen einfach keinen (guten) Wein machten bzw. das gar nicht konnten. Umgekehrt war das die Chance vieler Négociants, durch Pacht oder zugekaufte Trauben Weine aus Weltklasselagen zu machen. Fast jeder Négociant hatte früher mehrere Grand Crus aus Gevrey-Chambertin im Programm und oft waren das einige der besten Weine der Appellation. Das ändert sich in den letzten Jahren spürbar. Einerseits steigen die Preise für Traubenkontrakte aus erstklassigen Lagen extrem, andererseits verfügt eine neue Generation von Winzern nicht nur über das Know-how und die Ambition um bessere Weine zu machen, sondern versteht sich auch nicht mehr als Trauben- oder Faßweinflieferant. Jedes Jahr wird daher die Liste der interessanten Winzer in Gevrey-Chambertin länger und die Auswahl größer. Auch wenn meistens die Mengen eher beschränkt und praktisch immer ausverkauft sind, so gibt es hier doch noch einiges zu entdecken.

Gérard Seguin ist so eine kleine noch relativ unbekannt Domain mit 6 ha, davon 3,3 ha Gevrey-Chambertin, die ich schon länger beobachte. Die eher traditionelle Vinifikation birgt keine großen Geheimnisse, es sind die alten Rebanlagen die hier die große Rolle spielen. In den letzten Jahren hat sich der Stil deutlich verfeinert und jetzt war für mich der Zeitpunkt gekommen, nicht nur zu beobachten, sondern auszuwählen und zu handeln.

| | | | |
|------------------------|-----------------------------------|------------------|-------|
| 2015 Gevrey-Chambertin | <i>Les Crais</i> | | 34,00 |
| 2014 Gevrey-Chambertin | <i>Les Crais</i> | | 29,00 |
| 2013 Gevrey-Chambertin | <i>Les Crais</i> | | 29,00 |
| 2015 Gevrey-Chambertin | <i>Vieilles Vignes</i> | | 42,00 |
| 2015 Gevrey-Chambertin | <i>Vieilles Vignes</i> | 150cl | 85,00 |
| 2014 Gevrey-Chambertin | <i>Vieilles Vignes</i> | | 36,00 |
| 2013 Gevrey-Chambertin | <i>Vieilles Vignes</i> | | 36,00 |
| 2014 Chambolle-Musigny | <i>Derri re le Four</i> | | 36,00 |
| 2013 Chambolle-Musigny | <i>Derri re le Four</i> | | 36,00 |
| 2015 Gevrey-Chambertin | <i>1er Cru Craipillot</i> | | 49,00 |
| 2014 Gevrey-Chambertin | <i>1er Cru Craipillot</i> | | 45,00 |
| 2013 Gevrey-Chambertin | <i>1er Cru Craipillot</i> | | 45,00 |
| 2014 Gevrey-Chambertin | <i>1er Cru Lavaut St.-Jacques</i> | <i>limitiert</i> | 49,00 |
| 2013 Gevrey-Chambertin | <i>1er Cru Lavaut St.-Jacques</i> | <i>limitiert</i> | 49,00 |

Bordeaux

Auch wenn ich mich in den letzten Jahren für die Weine aus Bordeaux nur mehr am Rande interessiert habe, Bordeaux ist und bleibt ein wenn nicht der Motor für die Weinwelt. Hier kann man noch immer alles studieren und mitverfolgen was anderswo zum Maßstab wird, ob es nun die extreme Technisierung, die Markenartikelproblematik, ein ungehemmter Kapitalismus und letztlich die Tatsache, daß einige der besten Weine der Welt von hier sind.

Für mich als kleinen spezialisierten Weinhändler ist dieses Segment nicht von Interesse. Im Bordeaux-Handel zählen nicht die eigene Kompetenz, persönliche Beziehungen oder Kontakte sondern nur mehr Parkerpunkte, massive Medienpräsenz usw. Das alles will und kann ich mir nicht leisten.

Dennoch gibt es auch in Bordeaux Winzer, die sehr gute und immer bessere Weine machen, die weder den Kapitalmarkt noch die Medienkritik zum Maßstab ihrer Arbeit machen.

Ein solches Weingut hatte ich vor zwanzig Jahren entdeckt und regelmässig ganz ordentliche Mengen davon verkauft. Unter dem alten Namen **Ch teau La Grande Maye** bzw. unter dem neuen Namen **Ch teau Brisson** biete ich Ihnen diesen Wein, man glaubt es in Bordeaux kaum, zu fast denselben Preisen wie damals an!

Eine ähnlich positive Überraschung bereiteten mir die Weine der Familie Milhade, **Ch teau Lyonnat** aus Lussac-St.- milion und **Ch teau Recougne** aus dem Bordeaux Superieur. Neben der traditionellen Linie wird seit ein paar Jahren aus den besten und älteste Reben der jeweils ca. 50 ha grossen Weingüter eine "Réserve de la Famille" selektiert. Dass diese Weine ausserhalb Frankreichs trotz regelmässig sehr guter Kritiken im Guide Hachette nahezu unbekannt sind, ist erstaunlich und mag sogar ein Vorteil sein. Es zeigt, dass es in den Randappellationen von Bordeaux nicht nur noch sehr viel zu entdecken, sondern dass es auch hervorragende und charaktervolle Weine zu erstaunlich günstigen Preisen gibt.

Eine weitere Entdeckung ist die Domaine Cyril Gillet im Médoc. **Vieux Ch. Landon** und **Ch. Haut Barrail** zeigen was Bordeaux auch abseits der großen Namen kann. Neal Martin, für mich einer der interessantesten Weinjournalisten und Blogger (leider nur mehr auf der website von Robert Parker zugänglich), hat in den letzten Jahren Ch. Haut-Barrail regelmässig unter die 20 besten Cru-Bourgeois gereiht! Haut-Barrail ist wohl nur deshalb (noch) nicht so bekannt, weil er nicht über die Négociants vertrieben wird und die meisten Journalisten nur deren Angebot verkosten und beschreiben. Daß er auch noch unter den günstigsten überhaupt ist möchte ich doch erwähnen.

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|--|------------------------------|------------|-------------|
| 2005 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur | <i>Réserve de la Famille</i> | | 15,90 |
| 2015 Ch. Brisson - C tes de Castillon | | 12,50 | 15,00 |
| 2015 Ch. Brisson - C tes de Castillon | 150cl | | 33,00 |
| 2005 Ch. Brisson - Côtes de Castillon | | | 17,50 |
| 2005 Ch. Brisson - Côtes de Castillon | 150cl | | 39,00 |
| 2005 Ch. Calon - St.-Georges St.- milion | | | 21,00 |
| 2005 Ch. Calon - St.-Georges St.- milion | 150cl | | 45,00 |
| 2003 Ch. Lyonnat - Lussac St.- milion | 150cl | | 36,00 |

| | | | |
|--|----------------------|-------|-------|
| 2009 Ch. <i>Lyonnat</i> - Lussac St.-Émilion | Émotion | | 28,00 |
| 2009 Ch. <i>Lyonnat</i> - Lussac St.-Émilion | Émotion | 150cl | 59,00 |
| 2011 Ch. <i>Haut De Smith</i> - Pessac-Léognan | blanc | | 29,00 |
| 2010 Ch. <i>Haut Nouchet</i> - Pessac-Léognan | | | 26,00 |
| 2010 Ch. <i>Haut Nouchet</i> - Pessac-Léognan | | 150cl | 57,00 |
| 2009 Ch. <i>Haut Nouchet</i> - Pessac-Léognan | | | 26,00 |
| 2009 Ch. <i>Haut Nouchet</i> - Pessac-Léognan | | 150cl | 57,00 |
| 2005 Ch. <i>Puy Castéra</i> - Haut-Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | 150cl | 42,00 |
| 2010 Ch. <i>Reverdi</i> - Lustrac | <i>Cru Bourgeois</i> | | 14,08 |
| 2010 Ch. <i>Reverdi</i> - Lustrac | <i>Cru Bourgeois</i> | 150cl | 37,50 |
| 2009 Ch. <i>Reverdi</i> - Lustrac | <i>Cru Bourgeois</i> | | 16,50 |
| 2010 Ch. <i>Haut-Barrail</i> - Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | | 13,75 |
| 2010 Ch. <i>Haut-Barrail</i> - Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | 150cl | 36,00 |
| 2009 Ch. <i>Haut-Barrail</i> - Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | 150cl | 42,00 |
| 2008 Ch. <i>Haut-Barrail</i> - Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | | 16,50 |
| 2009 Ch. <i>Vieux Landon</i> - Médoc | <i>Cru Bourgeois</i> | 150cl | 39,00 |

Südwest

Château d'Aydie

Obwohl ich wahrscheinlich einer der ersten in Österreich war, der bereits Ende der 80er Jahre Weine aus dem Südwesten Frankreichs importierte, sind diese Weine nach einigen Jahren wieder aus meinem Programm verschwunden. Ein Grund war vor allem die zu Beginn der 90er Jahre um sich greifende Übertechnisierung der Vinifikation mit der man gegen den großen Bruder Bordeaux ankämpfte. Der - im wahrsten Sinne des Wortes - Holzweg hat zwar kurzzeitig viel Eindruck gemacht, das wars aber auch schon. Mittlerweile haben viele Winzer die Stärken und Eigenheiten ihrer wichtigsten Rebsorte Tannat erkannt und konzentrieren sich wieder auf die Arbeit im Weingarten und eine subtilere fruchtbetontere Ausbauweise ihrer Weine.

Die Familie Laplace ist hier einer der ältesten Familienbetriebe und maßgeblich an der Wiedererweckung der Appellation seit den 60er Jahren beteiligt. In den letzten Jahren hat man sich von der Extraktion im Keller abgewandt und lieber auf eine Restrukturierung und Verdichtung der Weingärten konzentriert. Der Madiran von Aydie ist eine dunkle Fruchtprobe mit Anklängen an Cassis, Veilchen und Minze. Am Gaumen verpackt die subtile Aromatik mit frischen dunklen Kirschen und Tabak ein kraftvolles Tanningerüst und verleiht dem Wein so eine lebendige fast burgundische Textur. Von den deutschen Kollegen und in der FAZ wird der Wein euphorisch beschrieben, was ich Ihnen nicht vorenthalten will: „Eine LKW-Ladung voll perfekt gereifter roter Beeren, enorm kompakt und betört doch mit kühler Frucht. Unbedingt dekantieren. GANZ GROSS!“

Eine perfekte Ergänzung sind die Weine von Patrick Ducournau (Mouréou und Chapelle Lenclos), einem Verwandten der Familie Laplace, die ich bereits vor 20 Jahren importierte. Heute ist Ducournau einer der gefragtesten Önologen in Südwestfrankreich, um die Distribution seiner Weine kümmert sich allerdings Laplace.

| | im 12er OK | Einzelpreis |
|----------------------------|--------------------|-------------|
| 2009 Mouréou - Madiran | | 9,00 |
| 2009 Ch. d'Aydie - Madiran | <i>Odé d'Aydie</i> | 11,50 |

Loire

Domaine de la Pépière

BIO

Leider hierzulande so gut wie unbekannt oder vielmehr kaum getrunken, kann Muscadet-sur-lie einer der bezauberndsten Weißweine überhaupt sein. Mineralisch, frisch und lebendig, großes Lagerpotential und ein absolut bescheidener Preis. Zum Glück für mich interessiert sich hierzulande aber auch kein Kollege dafür und so war es relativ einfach, sich den besten Winzer auszusuchen.

Und Marc Ollivier ist einer der besten überhaupt. David Schildknecht: "one of the most consistently outstanding sources of Muscadet and as such a purveyor of some of the wine world's most outstanding values, not to mention a grower constantly striving to reach new levels of excellence, as the wines at hand irrefutably demonstrate. This vigneron is on a roll!"

Olliviers Muscadet-sur-Lie ist noch ein authentischer seriöser Muscadet, der bis zur Abfüllung Ende Mai auf der Hefe liegt. Erst diese Lagerung gibt dem Wein seine Knackigkeit und Frische, die ihn zur klassischen Ergänzung für Fisch- und Meersfrüchte machen. Eilige Muscadet-Produzenten, die ihre Weine schon im Jänner auf den Markt bringen, verwenden natürlich die ganze Prozedur technischer korrekter Weine, von Starter-Hefen, Enzymen bis zur sterilen Filtration. Ollivier hingegen lässt sich Zeit. Seine Trauben werden noch von Hand geerntet, mit natürlichen Hefen vergoren und nur leicht filtriert abgefüllt. Die Weingärten sind über vierzig Jahre alt und bestehen ausschließlich aus altem Bestand verschiedenster Klone. Seine Weingärten sind die einzigen in Muscadet, die keine Reben aus klonaler Selektion enthalten.

Der älteste Weingarten, der 1930 bestockte *Clos des Briords* bringt durch seinen Granit-Boden einen für Muscadet relativ kraftvollen Wein hervor der in der Jugend sehr mineral und streng sein kann, in sehr guten Jahren aber eine Lagerfähigkeit von mindestens zehn Jahren hat.

| | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|---|------------|-------------|
| 2014 | Vin de Pays du Val de Loire <i>Cuvée Granit Rouge</i> | | 9,00 |
| 2015 | Muscadet-Sèvre-et-Maine | | 8,40 |
| 2015 | Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie <i>Clos des Briords Vieilles Vignes</i> | 10,00 | 12,00 |
| 2014 | Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie <i>Clos des Briords Vieilles Vignes</i> | | 12,00 |
| 2014 | Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie <i>Les Gras Moutons Vieilles Vignes</i> | 10,00 | 12,00 |
| 2013 | Muscadet-Sèvre-et-Maine <i>Clisson</i> | 15,00 | 18,00 |
| 2012 | Muscadet-Sèvre-et-Maine <i>Clisson</i> | | 18,00 |
| 2009 | Muscadet-Sèvre-et-Maine <i>Clisson</i> | | 18,00 |
| 2013 | Muscadet-Sèvre-et-Maine <i>Monnières Saint Fiacre</i> | 15,00 | 18,00 |
| 2012 | Muscadet-Sèvre-et-Maine <i>Château Thébaud</i> | | 18,00 |

Domaine Baumard

"Florent Baumard is a brilliant winemaker. ... he quietly fashions some of the world's most complex dry and sweet wines." Robert Parker, The Wine Advocate

Einer meiner ersten wirklich großen Weißweine, dessen Eindruck mich nie mehr wirklich losgelassen hat war der Quarts de Chaume von *Florent Baumard*. Fülle und Struktur, Komplexität und Lebendigkeit und eine bestechende Entwicklungsfähigkeit haben mich zu einem echten Liebhaber der Chenin Blanc-Rebe der Loire gemacht. Ironischerweise habe ich die Weine von Baumard bis vor einigen Jahren aber gar nie importiert. Das hat sich zwischenzeitlich ja geändert, die herausragende Klasse der Weine von Baumard ist aber glücklicherweise noch immer unbestritten. Wie vor über zwanzig Jahren zählen für mich die trockenen *Savennières* wie auch die edelsüßen Weissen der *Côteaux du Layon* und der Mini-Appellation *Quarts de Chaume* zu den besten und spannendsten Weißweinen Frankreichs. Zum Glück sind diese Weine trotz hervorragender internationaler Kritiken noch immer nicht so populär wie sie es vielleicht sein könnten. Die Preise haben sich in den letzten zehn Jahren zwar nur sehr bescheiden entwickelt, zeigen aber durch eine gestiegene Aufmerksamkeit und vor allem überwundene Moden und Stilfragen einen deutlichen Aufwärtstrend. Ich würde es so bezeichnen, die Klassiker kehren sowohl in die Weinkeller als auch an die qualitative und preisliche Spitze zurück.

Wie beim Rotwein gibt es auch bei Weißweinen einen Trend weg von überdimensionierten zu spät gelesenen Weinen. Große Weine egal von wo zeichnen sich durch Komplexität und Struktur, ihre Balance zwischen Fülle und Säure sowie Frucht und Mineralität aus, eben schon immer das Markenzeichen der Domaine Baumard. Vielleicht nicht gerade neu und sogar etwas altmodisch, aber wenn man einen wirklich gereiften Jahrgang von Baumard oder einer anderen Domaine die mir in diesem Zusammenhang einfällt, von Trimbach im Elsass, probiert, weiß man erst was wirklich großer Wein ist.

Die einzige wirkliche Neuerung und für Frankreich echte Avantgarde ist der Verzicht auf den Naturkork und die Umstellung auf den Schraubverschluss. Das ist umso bemerkenswerter, als hier nicht irgendwelche Kommerzweine sondern einige der grössten Weine Frankreichs endlich zuverlässig verschlossen werden.

| | | | |
|------|---|--------|--------|
| 2014 | Savennières | | 15,60 |
| 2003 | Côteaux du Layon <i>Cuvée de Sainte Catherine</i> | | 42,00 |
| 2010 | Quarts de Chaume | | 57,00 |
| 2009 | Quarts de Chaume | 37,5cl | 33,00 |
| 2008 | Quarts de Chaume | 37,5cl | 33,00 |
| 2007 | Quarts de Chaume | 37,5cl | 33,00 |
| 2006 | Quarts de Chaume | 37,5cl | 29,00 |
| 2003 | Quarts de Chaume | | 59,00 |
| 1990 | Quarts de Chaume | | 120,00 |

Château Moncontour

Château Moncontour hat sowohl durch seine adeligen und kirchlichen Besitzer als auch als Weingut eine lange und abwechslungsreiche Geschichte die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Heute ist das kleine aber imposante Schloß an der Loire im Besitz der Familie Feray, die 98 ha in der Appellation Vouvray bewirtschaftet. Aus der einzigen zugelassenen Rebsorte - *Chenin blanc* - entsteht die ganze Palette von trockenen bis zu edelsüßen Weißweinen. Etwas verwirrend ist, daß alle Weine unter dem Namen Vouvray firmieren, unterschieden nur durch den jeweiligen Zusatz wie *sec*, *moelleux* oder als Schaumwein unter der Bezeichnung *méthode traditionnelle (sparkling)*.

Die besondere Spezialität von Vouvray und *Chenin blanc* ist die Schaumweinproduktion nach der klassischen Champagner-Methode. Der komplexe Charakter der *Grande Réserve* mit einem Hauch Biskuit und Zitrus ist eine echte Alternative zu Champagne.

Neben dem Hauptsitz Moncontour gehören noch drei weitere Güter in Vouvray zu den umfangreichen Besitzungen der Familie Feray wo Weißwein und Schaumwein produziert werden. Ein weiteres echtes Schmuckstück ist das kleine märchenartige Schloß Coudray Montpensier wo man nur Rotwein aus der Appellation Chinon erzeugt.

| <u>Château Moncontour</u> | | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|--|-------------------|------------------------|-----------------------|------------|-------------|
| 2015 | Vouvray sec | <i>Les Chapelles</i> | <i>neu</i> | 11,00 | 13,20 |
| 2017 | Vouvray demi-sec | | <i>neu</i> | 10,00 | 12,00 |
| 2014 | Vouvray | <i>moelleux</i> | | | 14,90 |
| 2014 | Vouvray Sparkling | | <i>Grande Réserve</i> | 13,75 | 16,50 |
| <u>Domaine du petit Côteau les Grenouilles</u> | | | | im 12er OK | Einzelpreis |
| 2017 | Vouvray sec | | <i>neu</i> | 10,00 | 12,00 |
| | | | | BIO | |
| <u>Château Coudray Montpensier</u> | | | | | |
| 2012 | Chinon | | | 7,50 | 9,00 |
| 2017 | Chinon | <i>Vieilles Vignes</i> | <i>Apogée</i> | 10,00 | 12,00 |

Champagne & Co

Champagne ist für mich unbegreiflicherweise noch immer der Wein, den die meisten Weinfreunde nicht Ernst, ja nicht einmal als Wein wahrnehmen. Vielleicht liegt es daran, daß von Ausnahmen abgesehen nur die großen Häuser die Vorstellung von Champagne definieren. Mehr als in allen anderen Regionen regiert beim Champagne auch bei ansonsten gut informierten Weinliebhabern lediglich das Markenimage. Dagegen konnten sich kleine Produzenten ohne großes Marketingbudget bisher nicht leicht positionieren. Vielleicht ist das aber auch gut so, denn sonst würde es wohl viele hervorragende Champagne kleiner Winzer und Häuser nicht mehr zu vernünftigen Preisen geben.

Verglichen mit Regionen wie Burgund oder Bordeaux kann man in der Champagne nicht nur viel entdecken, sondern auch noch zu erschwinglichen Preisen kaufen, denn tatsächlich ist die Champagne der Winzer erst im Aufbruch.

Aufbruch ist sogar das falsche Wort, denn aus der Sicht der großen Häuser handelt es sich eigentlich um eine Revolution. Traditionell ist die Champagne ein stark reglementiertes Regime, von vielen tausenden Produzenten, die an die großen Häuser liefern, von pauschal festgelegten Qualifikationen der Champagner-Orte (und nicht der Lagen); ein System in dem die großen Player das Sagen haben, in dem sich aber alle Beteiligten bequem eingerichtet haben.

Aufbruch bedeutet in dieser Hinsicht eher Ausbruch, daß nämlich immer mehr Winzer nicht mehr nur Trauben oder Grundweine liefern, sondern selbst Wein produzieren wollen, und, indem sie vor allem die unterschiedlichen Bedingungen ihrer Weingärten respektieren. Auch wenn dies angesichts der marginalen Mengen an Winzer-Champagner nur ein Mückenstich für die großen Marken bedeutet, es widerspricht diametral der herkömmlichen Philosophie der Champagne, der Produktion eines gleichbleibenden Stils unabhängig von Jahrgang, Lage etc.. Denn tatsächlich handelt es sich bei den Non Vintage-Cuvées der großen Häuser um die industrielle Produktion mehr oder weniger neutralisierter Grundweine, die erst durch die Manipulation mit Dosage und Reserveweinen zu einem Hausstil geformt wird. Obwohl der Großteil dieser Champagne banal ist um es vorsichtig auszudrücken, gibt es ordentliche und respektable Qualitäten. Richtig ernsthafte Champagne von herausragender Spitzenqualität machen die großen Häuser allerdings nur mit ihren *Tête-de-Cuvées*, das allerdings zu einem vielfachen Preis ihrer Standardware.

Umgekehrt bedeutet nun aber nicht, daß jeder kleine Winzer nur wegen des Verzichts auf industrielle Größenordnungen schon einen individuellen Wein macht der beachtenswert ist. Man muß einfach sehr viel probieren, um auch hier die Spreu vom Weizen zu trennen und in der Regel sind es nicht einmal fünf Prozent, die dabei überbleiben. Viele kleinere Betriebe realisieren aber, daß ihre Stärke in der Entwicklung ihrer Individualität liegt, unabhängig von Ausbaustilen, festgeschriebenen Klassifikationen oder anderer Erwartungen. Wie offen und unerforscht eigentlich das Feld bzw. die Voraussetzungen in der Champagne sind, zeigt, daß die Stars der Winzer-Champagner über alle Regionen verteilt sind. Man muß nicht in den Grand Cru-Lagen der Côte des Blancs zuhause

sein, gerade von der nicht klassifizierten und früher immer etwas geringwertig beurteilten Côte des Bars kommen heute einige der interessantesten Lagenweine der Champagne.

Medial wird diese Entwicklung von den werbeetat abhängigen Mainstream-Medien sowohl international wie auch in Frankreich natürlich weitgehend ignoriert. In der Nische der Spitzencuvées haben die großen Marken heute aber jedenfalls ernsthafte Image-Konkurrenz von kleinen und kleinsten Produzenten bekommen. Wie man neidlos gestehen muss, es sind vor allem amerikanische Importeure und Journalisten wie Terry Theise oder Antonio Galloni, die hier die Nase vorne haben, diesen Entwicklungen am Puls fühlen und ihn auch befeuern.

Burghound Allen Meadows z.B., der Burgunderkenner schlechthin, widmet sich in den letzten Jahren regelmäßig Pinot Noir und Chardonnay auch außerhalb Burgunds und hier v.a. den Weinen der Champagne. Und das aus gutem Grunde. Sein Fazit in meiner Interpretation lautet schlicht und einfach: Die besten weißen Burgunder kommen aus der Champagne, hervorragende Qualitäten, große stilistische Vielfalt, Zuverlässigkeit und großes Lager- und Entwicklungspotential, und vor allem viele Weltklasseweine zu noch immer moderaten Preisen!

Mittlerweile würde ich, wenn man die Weine von der Côte des Bar wie Dosnon-Lepage, Serge Mathieu oder Cédric Bouchard heranzieht, das noch ergänzen. Auch einige der besten Pinot Noir kommen aus der Champagne, allerdings sind sie dann meistens doch wieder weiß.

Daß sich diese Umwälzungen in der Champagne in meiner Auswahl widerspiegeln passt natürlich perfekt zu meiner persönlichen Nischen-Strategie. Das ist aber nur ein Grund, der viel wichtigere ist, daß ich in Frankreich in der Champagne das qualitativ - und was die Auswahl betrifft - größte Potential für hochwertige Weißweine zu noch vernünftigen Preisen sehe. Burgund ist für mich in diesem Bereich nahezu ausgeschöpft und wenn ich hier expandieren wollte, müsste ich für vergleichbare Qualität bereits jetzt mindestens 50% mehr zahlen.

Meine Auswahl um ein paar neue Champagne zu erweitern ist also nur eine logische Konsequenz und ich bin mir sicher, daß noch weitere folgen werden. Ich habe mir diese Auswahl aber nicht leicht gemacht, sondern bewußt eine ganze Reihe renommierter Winzer-Champagne für mich ausgeschlossen, die nicht meiner persönlichen Vorstellung entsprechen. In erster Linie geht es dabei um die Verwendung von neuem Holz und daraus resultierend mächtige Weine mit einer oft ins Oxidative gehenden Stilistik, etwas das ich als Champagne selten goutiere.

J. Lassalle

Dem kleinen Champagnerhaus, das ich seit dem Jahrgang 1988 kontinuierlich im Programm habe, ist mit den aktuellen Jahrgängen wieder ein ganz großer Wurf gelungen. Nicht überraschend rangiert Lassalle in den aktuellen Bewertungen von Wine Spectator, Tanzer, Meadows etc. regelmäßig unter den absoluten Top-Betrieben. Diese Delikatesse eines großen Weißweines findet man wohl nur in der Champagne.

| | | |
|--|---------------------------|----------------------|
| NV Champagne <i>Préférence Brut</i> (60PM 20CH 20PN) | im 6er OK 29,70 | Einzelpreis 33,00 |
|--|---------------------------|----------------------|

Michel Guilleminot

Näher an Burgund kommt man in der Champagne wohl nicht mehr. Die Weingärten von Michel Guilleminot in Channes liegen am südöstlichen Rand nur wenige hundert Meter unmittelbar an der Grenze des Department Aube, dahinter beginnt praktisch schon Chablis. Obwohl ich hier schon zigmal durchgefahren war, kam ich nur durch die Empfehlung eines Winzers in Burgund auf die Idee hier einmal stehen zu bleiben. Und die Überraschung war perfekt. Die Champagne von Guilleminot sind wie für die Winzerchampagne dieser Gegend typisch, reine Pinot Noir mit einem finessenreichen und frischen Stil. Die ersten Musterflaschen fanden guten Anklang, aber erst eine Blindverkostung mit vielfach teureren Prestigecuvées großer Häuser offenbarte wieder einmal die eigenständige Philosophie einer neuen Generation von Winzern in der Champagne. Die Bezeichnung RM - Récoltant-Manipulant auf dem Etikett bedeutet ja nicht nur, dass der Wein zu 100% aus eigenen Trauben und am Weingut abgefüllt wird. Es ist vor allem die Voraussetzung dafür, ein Maximum an Präzision, Qualität und charakteristischem Geschmack zu gewährleisten und nur die besten Champagne (auch der großen Häuser) werden auch so produziert.

Richtig überraschend ist aber der erstaunlich günstige Preis, der sich für mich nur durch die extreme Randlage erklären lässt. Außerhalb Englands ist Guilleminot noch so gut wie unbekannt, was sich aber jetzt zumindest hierzulande ändern wird. Also zugreifen, so lange die Preise so bescheiden sind.

| | | | |
|---|-------------------------------|--------------|-------------|
| | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | im 6er OK | Einzelpreis |
| NV Champagne <i>Brut Rosé</i> | | 25,20 | 28,00 |
| NV Champagne <i>Brut Tradition</i> (dégorgement spécial 7g) | <i>neu</i> | 22,50 | 25,00 |
| NV Champagne <i>Brut Tradition</i> (dégorgement spécial 7g) | 150cl | | 54,00 |
| NV Champagne <i>Brut Prestige</i> | | 26,10 | 29,00 |

Serge Mathieu

Wenn es um Winzer-Champagne geht, ist *Serge Mathieu* ein Name der immer wieder als Referenz gilt. In der einschlägigen Presse und in qualifizierten internet-blogs gibt es regelmäßig höchstes Lob, ob Decanter, Guide Hachette, Richard Jennings oder Tom Stevenson. Dabei wird hier gar nichts Sensationelles gemacht, es wird nur das gemacht, was eigentlich jeder sorgfältige Winzer macht. Die Trauben stammen ausschließlich aus den eigenen Lagen, die Weinberge sind begrünt und werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet (eine Zertifizierung ist den Besitzern aber zu riskant), und die Kellertechnik ist natürlich auf dem letzten Stand. Isabelle Jacob hat mit ihrem

Mann Michel das Weingut von ihrem Vater übernommen, der bereits in den 1970er Jahren die Grundlagen für eine eigenständige Produktion und vor allem Export legte. Die Familie Mathieu ist seit dem 18. Jhd. in Avirey-Lingey, einem malerischen aber total verschlafenen Dorf im südlichsten Zipfel der Champagne als Winzer ansässig. Selbst zu produzieren und zu vermarkten war für einen kleinen Produzenten aber ein ungewöhnlicher und radikaler Schritt. Heute werden ungefähr 100.000 Flaschen mit einem Exportanteil von 85% erzeugt!

| | | | | im 6er OK | Einzelpreis |
|----------------|----------------------------|-------------------------------|-------|-----------|-------------|
| NV Champagne | <i>Brut Tradition</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | | | 33,00 |
| NV Champagne | <i>Cuvée Prestige Brut</i> | (70PN 30CH) | | | 36,00 |
| 2009 Champagne | <i>Brut Millésimé</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | neu | | 54,00 |
| 2008 Champagne | <i>Brut Millésimé</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | 150cl | neu | 105,00 |
| 2005 Champagne | <i>Brut Millésimé</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | 150cl | | 99,00 |
| 2004 Champagne | <i>Brut Millésimé</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | 150cl | | 120,00 |

Dosnon

Ein Produzent, den ich bereits vor einigen Jahren im Programm hatte, der aber durch interne Schwierigkeiten wieder aus meinem Blickfeld verschwand, ist Davy Dosnon. Monsieur Lepage ist mittlerweile aus dem Unternehmen ausgeschieden und auch die vielen bereits gedruckten Etiketten sind aufgebraucht. Das und der Blick auf das bescheidene Anwesen in Avirey-Lingey machen einem sofort klar, daß kleine Produzenten hier unter anderen Bedingungen als die glanzvolle Welt der bekannten Champagnerhäuser suggeriert, operieren. Mit einem eigenen Weinberg von gerade einmal 2 ½ ha und astronomischen Preisen für das Rebland ist eine wirtschaftlich sinnvolle und notwendige Expansion de facto unmöglich. Wenn nicht, nein nicht der reiche Onkel, sondern eine Gegenbewegung in der Côte des Bar mehr Eigenständigkeit und regionales Bewußtsein für die Qualität der dortigen Weine unterstützen würde. Immer mehr Winzer in der Region wollen die Qualität ihrer Trauben und Weine nicht mehr in der anonymen Masse der großen Häuser in Reims oder Epernay verschwinden sehen, vinifizieren und vermarkten ihre Weine selbst oder verpachten einen Teil ihrer Weingärten an engagierte lokale Winzer.

Seine langjährige Tätigkeit in Burgund hat Davy Dosnon zu einem Liebhaber des kleinen Holzfasses gemacht, allerdings gebraucht nach vier-bis fünfmaliger Belegung. Das soll den Weinen eine langsame Reifung und mehr Eleganz jedoch ohne Holzgeschmack verleihen. Aus seinen verschiedenen Cuvées preferiere ich eindeutig das typische Produkt der Côte des Bars, den Blanc de Noirs, für mich das perfekte Pendant eines weißen Burgunders aus roten Trauben, knackig-mineralisch mit feinem Schmelz und einem Hauch Zitrus.

| | | | | im 6er OK | Einzelpreis |
|--------------|----------------------|-------------------------------|--|-----------|-------------|
| NV Champagne | <i>Récolte Noire</i> | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | | 30,60 | 34,00 |
| NV Champagne | <i>Récolte Noire</i> | 150cl | | | 78,00 |

Eric Maître

Nachdem mein Lieblingswinzer in der Champagne immer wieder einmal schweigt, ich in Ungnade gefallen bin oder was weiß ich passiert ist, wollte ich aber nicht untätig bleiben und warten. Es sollte in der Gegend um Celles-sur-Ource doch auch noch andere gute Winzer geben. Der erste Versuch mich an die Kompetenz deutscher Kollegen zu halten war ein kompletter Reinfall! Man muss seine Arbeit schon selber machen und dann muss man den Wein ja auch kriegen.

Aber die Aufbruchsstimmung in der Champagne weckt ja nicht nur meine Neugierde, sondern viele Winzer entdecken jetzt, dass es auch für Sie einen Exportmarkt gibt. Eric Maître hat zwar als erster in seiner Familie begonnen, seine Champagne selbst zu vermarkten,

| | | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | | im 6er OK | Einzelpreis |
|--------------|------------------|-------------------------------|--|-----------|-------------|
| NV Champagne | <i>Sélection</i> | | | 27,00 | 30,00 |
| NV Champagne | <i>Réserve</i> | 150cl | | | 63,00 |

Cédric Bouchard – Roses de Jeanne

Der "Champagner"-Winzer der Extraklasse! Vielleicht wundern Sie sich jetzt über die Anführungszeichen. Cédric Bouchard macht nach seinem eigenen Verständnis nicht Champagner, sondern "Wein aus der Region Champagne". Und so sind seine „Weine“ auch: jede Cuvée ist sortenrein, aus einer Lage, einem Jahrgang und ohne Dosage!

Die einzigartige Qualität und Stilistik wird im Weinberg und nicht im Keller erarbeitet. Das offene Geheimnis ist nicht Kellertechnik oder Ausbauweise, sondern die lagenreine Selektion und insbesondere die Beschränkung der Erträge auf maximal 40hl, also ein Drittel und weniger als die großen Champagnerhäuser. Das ist die natürliche Basis für die mineralische Textur und gleichzeitig reife aromatische Frucht, die es ihm erlaubt, seine Weine ohne jede Dosage sozusagen als *Ultra Brut* zu füllen. Die derart produzierten Mengen rangieren je nach Cuvée zwischen 300 und 8.000 Flaschen. Mehr Purismus, Terroir und Winzer-Champagne geht nicht und in der Tat beschreitet Cédric Bouchard einen eigenen Weg, den nicht zuletzt aus ökonomischen Gründen fast niemand zu gehen bereit ist. Wenn Sie schon

einmal Champagne mit einer derartigen Präzision, Mineralität und Frucht probiert haben, lassen Sie es mich bitte wissen!

Champagne-Experte Tom [Stevenson](#) bringt es auf den Nenner: „**he is a genius!**“ und Antonio Galloni schreibt: **“...these are some of the purest and most profound wines being made anywhere in the world.”**

Besser als Galloni könnte ich meinen Enthusiasmus auch nicht beschreiben: "Once again, I was blown away by the wines I tasted from Cedric Bouchard. ... As exceptional as the young wines were, I was most struck by the capacity of these Champagnes to develop complexity in bottle. ... Readers seeking to discover the finest in Champagne owe it to themselves to check out the wines of Cedric Bouchard. Minuscule yields, organically farmed old-vine parcels, a non-interventionalist approach in the winery and cellar and Bouchard's inspired vision elevate these single-vintage, lieu-dit wines to the summit of Champagne. The wines are bottled unfined, unfiltered and with no dosage, leaving only the indelible stamp of vintage, vineyard and grape variety as interpreted by this immensely gifted vigneron. For what it is worth, **these are some of the most treasured bottles I own.**"

| | | | | | |
|-----------------|----------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-------------|
| V17 | Champagne | Roses de Jeanne | Val Vilaine | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | auf Anfrage |
| V12 | Champagne | Roses de Jeanne | Côte de Bechalín - La Parcelle | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | auf Anfrage |
| 2015 | Champagne | Roses de Jeanne | Les Ursules | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | auf Anfrage |
| 2015 | Champagne | Roses de Jeanne | Presle | (Blanc de Noirs - Pinot Noir) | auf Anfrage |
| 2015 | Champagne | Roses de Jeanne | La Haut-Lemblé | (Blanc de Blancs - Chardonnay) | auf Anfrage |
| 2015 | Champagne | Roses de Jeanne | La Bolorée | (Blanc de Blancs - Pinot Blanc) | auf Anfrage |
| 2015 | Champagne | Roses de Jeanne | La Croix d'Enfer | (Rosé - Pinot Noir) | |

Cave J. Laurens

demnächst mehr dazu

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|-------------------|----------------------------|------------|-------------|
| 2014 | Crémant de Limoux | Les Graiménous | 11,25 | 13,50 |
| NV | Crémant de Limoux | rosé La Rose No7 | 12,42 | 14,90 |
| 2012 | Crémant de Limoux | blanc Clos des Demoiselles | 13,75 | 16,50 |

Cave des Hautes-Côtes

Die Winzergenossenschaft in Beaune genießt seit vielen Jahren einen sehr guten Ruf, insbesondere was Qualität und Preis/Leistungsverhältnis betreffen. Richtig bekannt und geschätzt ist sie aber vor allem für ihren sorgfältig und lange auf der Hefe ausgebauten Crémant, die burgundische Champagner-Spielart aus Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté. In den letzten Jahren habe ich regelmäßig an die hundert Crémants von mehr als zwanzig verschiedenen Produzenten in Burgund verkostet und - ohne Übertreibung - die Cave des Hautes-Côtes ist einer der besten Produzenten. Von den sich verändernden Rahmenbedingungen in Burgund und vor allem der international boomenden Nachfrage nach Crémant - und zwar vor allem dem aus Burgund - bleiben aber selbst die Cave des Hautes-Côtes nicht verschont. Bedingt durch die geringen Ernten der letzten Jahre gibt es aktuell nicht nur leichte Preiserhöhungen sondern regelmäßig auch Lieferschwierigkeiten. Mittlerweile werden die Crémants aus Beaune im Export überhaupt nur mehr an alte langjährige Kunden verkauft.

Zum Glück entdecken aber auch kleinere Produzenten, daß sich in kühleren Randlagen befindliche Weingärten oft besser für Crémant als für einen leichten und oft nicht ganz reifen Wein eignen. Und wenn ein Winzer auch noch respektable stille Weine macht, umso besser.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|----------------------|------------------------------|------------|-------------|
| NV | Crémant de Bourgogne | de Chastenay Blanc de Blancs | 12,42 | 14,90 |
| NV | Crémant de Bourgogne | de Chastenay Rosé | 12,42 | 14,90 |
| 2012 | Crémant de Bourgogne | de Chastenay Cuvée Victorine | 13,75 | 16,50 |

Château Moncontour

Château Moncontour in Vouvray an der Loire hat sowohl durch seine adeligen und kirchlichen Besitzer als auch als Weingut eine lange und abwechslungsreiche Geschichte die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Die besondere Spezialität von Vouvray und der lokalen Rebsorte Chenin blanc ist die Schaumweinproduktion nach der klassischen Champagner-Methode. Der komplexe Charakter der Cuvée Prédilection mit einem Hauch Biskuit und Zitrus ist eine echte Alternative zu Champagne.

| | | | im 12er OK | Einzelpreis |
|------|-------------------|--------------------|------------|-------------|
| 2014 | Vouvray Sparkling | Grande Réserve neu | 13,75 | 16,50 |

Dessertweine

Zwei der bekanntesten Weinbaugebiete Frankreichs, Roussillon und Loire sind heute vor allem für ihre trockenen Weine bekannt und beliebt. Daß beide Regionen ihren Ruf historisch aber vor allem auf ihre süßen Weine begründet haben, ist heute außerhalb Frankreichs nur Spezialisten ein Begriff.

Die besondere Spezialität des Roussillon sind nämlich die roten und weißen Dessertweine. Technisch gesehen sind dies keine Prädikatsweine im herkömmlichen Sinne, sondern werden als sog. „Vin Doux Naturel“ (VDN) bezeichnet. Darunter versteht man vereinfacht nichts anderes als die klassische Portwein-Methode, d.h. die Vergärung hochreifer Weintrauben wird mit Alkohol gestoppt und anschließend je nach Stil als Jahrgang, hier Rimage oder Vintage genannt, oder als eine Art Late Bottled Vintage oder ohne Jahrgang ähnlich einem Tawny Port ausgebaut.

Deutlich unterscheiden sich die Weine allerdings im Alkoholgehalt, der hier "nur" 16 Vol% beträgt, also deutlich weniger als in Portugal (i.d.R. ca. 21 Vol%).

Mir persönlich gefallen die im Vintage Stil ausgebauten Weine am besten, da sie die Fülle frischer Früchte und Aromen Südfrankreichs mit einer eleganten Süsse verbinden. In Frankreich sind Rivesaltes, Maury und Banyuls aus der Spitzengastronomie nicht wegzudenken, da sie sich wunderbar mit Schokoladedesserts kombinieren lassen und ideal zur Zigarre passen.

Meine ganz persönliche Vorliebe bei den edelsüßen Weinen gilt aber der Loire. Chenin blanc läuft hier – im Reifegard meist zwischen Auslese und Beerenauslese - zur wahren Größe auf, die es mit den größten Weinen aus Sauternes und Deutschland locker aufnimmt.

| | | | |
|--|--|--|-------------|
| Domaine Boudau (Roussillon) | | | |
| 2015 | Rivesaltes Sur Grains VDN <i>rouge</i> | | 16,50 |
| 2010 | Muscat de Rivesaltes VDN | | 13,50 |
| 2009 | Rivesaltes Sur Grains VDN <i>rouge</i> | | 16,90 |
| Domaine Sarda-Malet (Roussillon) | | | |
| 2004 | Rivesaltes VDN <i>La Carbasse</i> | | 24,00 |
| Domaine Baumard (Loire) | | | |
| 2003 | Côteaux du Layon <i>Cuvée de Sainte Catherine</i> | | 33,00 |
| 2009 | Quarts de Chaume 37,5cl | | 33,00 |
| 2008 | Quarts de Chaume 37,5cl | | 33,00 |
| 2007 | Quarts de Chaume 37,5cl | | 33,00 |
| 2006 | Quarts de Chaume 37,5cl | | 25,00 |
| 2003 | Quarts de Chaume | | 59,00 |
| 1990 | Quarts de Chaume | | 120,00 |
| Château Moncontour (Loire) | | | |
| 2014 | Vouvray <i>moelleux</i> | | 14,90 |
| Château Gaudrelle (Loire) | | | |
| 1997 | Vouvray <i>moelleux</i> 50cl | | 36,00 |
| Château Bellerive (Loire) | | | |
| 1990 | Quarts de Chaume <u>WD18</u> | | 60,00 |
| Château de Fesles (Loire) | | | |
| 1990 | Bonnezeaux <i>La Chapelle</i> <u>WD18</u> | | 75,00 |
| Domaine René Renou (Loire) | | | |
| 1997 | Bonnezeaux <i>Cuvée Zenith</i> <u>RP97</u> | | 115,00 |
| 1996 | Bonnezeaux <i>Cuvée Anne</i> <u>RP94</u> | | 60,00 |
| 1996 | Bonnezeaux <i>Cuvée Zenith</i> 50cl <u>RP97</u> | | 75,00 |
| Domaine Bourillon-Dorleans (Loire) | | | |
| 1990 | Vouvray <i>moelleux</i> 1ère Tri <i>La Coulée d'Or</i> | | 75,00 |
| Domaine Huet (Loire) | | | |
| 1989 | Vouvray <i>moelleux</i> 1ere Trie <i>Le Haut Lieu</i> | | auf Anfrage |
| 1989 | Vouvray <i>moelleux</i> 1ere Trie <i>Le Mont</i> | | auf Anfrage |
| Georg Albrecht Schneider (Rheinessen) | | | |

| | |
|---|-------|
| 2007 Riesling Auslese <i>Niersteiner Ölberg</i> | 12,90 |
| 2009 Riesling Tba <i>Niersteiner Hipping 37,5cl</i> | 27,50 |
| Churchill's (Portugal) | |
| NV Finest Vintage Character <i>Reserve Port</i> | 17,50 |
| 1991 Vintage Port | 45,00 |

andere Geister in der Flasche

| | |
|---|-------|
| Vidal-Fleury | |
| Marc de Côte-Rôtie 12 Jahre Eichenfass gelagert | 60,00 |
| Étienne Brana | |
| Poire William - Williamsbirne eine gebrannte Fruchtprobe aus den Ausläufern der Pyrenäen | 59,00 |
| Albert Morot | |
| Marc de Bourgogne 12 Jahre Eichenfass gelagert (1997) | 39,00 |
| Fine de Bourgogne 12 Jahre Eichenfass gelagert (2000) | 45,00 |

Oliven

Wein aus Südfrankreich und Oliven sind eigentlich eine selbstverständliche Kombination. Aber wann und wo haben Sie schon jemals außerhalb Frankreichs die phantastischen Oliven von dort bekommen? Von meinen Reisen durch die Weingärten Südfrankreichs habe ich privat immer auch Oliven und Öle mitgebracht, die geschmacklich nichts mit den hier kommerziell erhältlichen Produkten zu tun haben.

Für die Liebhaber der schwarzen Oliven ist Nyons im nordöstlichen Winkel der Provence - mit einer eigenen Appellation Controlée nur für Oliven! - das Mekka. Die nur in Salz eingelegten bzw. getrockneten „schrumpeligen“ dunklen Oliven der Sorte *Tanche* - die sog. "schwarzen Perlen der Provence" - stammen von der *Cooperative du Nyonsais - Vignolis* die unter der Marke *Nyonsolive* der führende Betrieb der Region ist.

| | |
|---|-------|
| Nyonsolive - schwarze Oliven <i>Nyons AOC</i> 210g | 5,90 |
| Nyonsolive - schwarze Oliven <i>Nyons AOC</i> 300g | 8,50 |
| Nyonsolive - schwarze Oliven <i>Nyons AOC</i> 550g | 12,00 |
| Nyonsolive - schwarze Oliven <i>Nyons AOC</i> 1000g | 19,90 |
| Nyonsolive - Tapenade aus schwarzen Oliven <i>Nyons AOC</i> Glas 180g | 8,90 |
| Nyonsolive - Affinade aus schwarzen Oliven <i>Nyons AOC</i> Glas 180g | 8,90 |

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Mit dieser Preisliste - Stand Juni 2019 - verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.

Preise verstehen sich soweit nicht anders angegeben pro Flasche 75cl inkl. aller Steuern.

Verbindlicher Verkaufspreis ist ausschließlich der angegebene Einzelpreis.

Rabatte sind nicht additiv und nur gültig bei Selbstabholung!

Dieses Angebot ist freibleibend, Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Gerichts- und Erfüllungsort ist Wien.

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung mein Eigentum.

Lieferung ausschließlich gegen Vorauszahlung per Banküberweisung oder nach separater schriftlicher Vereinbarung. Keine Barzahlung mehr möglich !

Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Ware ohne weiteren Abzug zu begleichen. Bei Zahlungsverzug werden anfallende Mahnspesen sowie Überziehungszinsen von 12% p.a. in Rechnung gestellt.

Bankverbindung: BAWAG - IBAN AT681400003210767907 BIC BAWAATWW

Flaschen und Verpackung sind mit der ARA Nr 11323 lizenziert.

Ich nehme Ihre Bestellung gerne telefonisch unter **+43 699 100 25 909** oder per email: mail@quendler.at entgegen.

Mit der Abgabe einer Bestellung anerkennen Sie die Bedingungen der AGB.

Bitte haben Sie Verständnis, dass manche Weine nur beschränkt lieferbar sind.

Lieferung & Versand

frei Haus in ganz Österreich in bruch sicheren und versicherten Weinkartons à 12 Flaschen (auch sortiert, kein Mindestbestellwert!) mit DPD Weinlogistik, für kleinere Mengen verrechnen wir eine Kostenpauschale von € 12,00 pro Karton.

In folgende Länder ist der Versand von Flaschenweinen mit DPD Weinlogistik möglich: Deutschland, Belgien, Dänemark, Frankreich, Italien, Luxemburg, Niederlande, Portugal, Spanien, Slowakei, Tschechien, Ungarn und Slowenien. Der Versand von Wein in andere EU-Mitgliedstaaten ist zur Zeit durch besondere Einfuhrbestimmungen nicht möglich. Konditionen auf Anfrage.

Abholung ab Lager 1080 Wien

Bestellte Weine können Sie nach vorheriger Vereinbarung (Tel +43 1 699 100 25 909) nahezu jederzeit, auch kurzfristig ab Lager (Lederergasse 17, 1080 Wien) abholen.

Rabattkonditionen (reduzierte Preise in rot, z.B. im 12er OK) gelten ausschließlich bei **Selbstabholung** ab Lager 1080 im Originalkarton zu 6 bzw. 12 Flaschen.

Für Fragen stehe ich unter +43 1 407 96 84 und mobil +43 699 100 25 909 gerne zur Verfügung. Diese Konditionen sind freibleibend, Irrtum vorbehalten, gültig bis auf Widerruf ausschließlich für die reguläre Preisliste (keine Subskriptionen, Sonderofferte, etc., Rabatte sind nicht additiv), solange der Vorrat reicht.

Öffnungszeiten:

Lager: 1080 Wien, Lederergasse 17 (Hofeinfahrt)

Alle lieferbaren Weine befinden sich im Keller Lederergasse. Meine Weine und ich stehen Ihnen dort „fast jederzeit“ nach Vereinbarung (kurzer Anruf +43 1 407 96 84 oder +43 699 100 25 909 genügt) zur Verfügung.