

PINARD *de* PICARD®



*Deutschlands  
Weinhändler  
des Jahres*  
WEINWIRTSCHAFT 2010

Telefon 0 68 38 / 9 79 50-0 · Fax 0 68 38 / 9 79 50-30  
Campus Nobel · Alfred Nobel Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
www.pinard.de

**PINwand N° 213**

Saarwellingen, im November 2012



© Werner Richner

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend,“ Johann Wolfgang von Goethe.

FRANKREICH

CHÂTEAU SAINT COSME - GIGONDAS

*Kultweingut am Fuße der pittoresken Bergwelt der ‚Dentelles de Montmirail‘:  
„Louis Barruol is one of the two finest producers of Gigondas with magical terroir“, Parker.*

**FRS070811**      **Little James, VdT rouge (DV)**      13,5% Vol.      10,00 €/l      7,50 €

Sicher hat dieser betörend reinsortige Grenache aus hochreif gelesenen Trauben des europäischen Ausnahmeharvests 2011 nicht ganz die große Tiefe und komplexe Struktur eines edlen Châteauneuf-du-Pape. Andererseits ist er unglaublich attraktiv, ein „sexy“-Wein von granatroter Farbe mit viel frischer, herrlich dunkelbeeriger Frucht, insbesondere Heidelbeere und saftige, pralle schwarze Kirschen, dazu eine zarte vanillige Note und frische Minze verbunden mit blühendem Lavendel und zart-herber Pfefferminze und cremigen, trinkanimierenden, fabelhaft weichen Tanninen. Am Gaumen eine anregende Würze, faszinierend charmant, eine Wagenladung voll saftiger Schwarzbeeren, frisch (!) und finessenreich. Der Abgang ist Grenache-typisch ungemein verführerisch, animiert zum lustigen Gelage und ist für seine Preisklasse erstaunlich lang: **Herausragender Geschmack muss kein Monopol für teure Weine sein!** Parker be-



Louis Barruol und sein Sohn „little James“

wertete daher schon einige Jahrgangsvorgänger mit jeweils 89 Punkten und dem Attribut „sensational value“.

Werte Kunden: Dieser geniale Alltagswein, in Frankreich einer der Stars der so ungemein beliebten Bistroweinkategorie, ist nochmals besser als der grandiose 2007er, der für seine attraktive Preisklasse sensationelle 15/20 Punkten von Frankreichs Weinpapst Michel Bettane in seinem Standardwerk „Le grand guide des vins de France“ erhielt und natürlich die Auszeichnung für ein besonders günstiges Preis-Genussverhältnis! Und Parker jubelt: „Einer der phantastischsten und fast unglaublichen Weinwerte der südlichen Rhône!“

Zu genießen ab sofort bis 2015.

PS: Dieses traumhafte Tröpfchen, von Insidern gerne als „Geheim-Gigondas“ deklariert, verdankt seine Existenz dem Umstand, dass nach französischem Weinrecht ein jährlich festzulegender Anteil der Traubenernte deklassiert werden MUSS. Hierdurch soll der Überproduktion vorgebeugt und die Qualität der AC-Weine angehoben werden. Bei Massenweinproduzenten sicherlich eine sinnvolle Regelung, für Qualitätserzeuger ärgerlich, da Partien hochwertiger Qualitäten selbst aus größten Jahrgängen offiziell nur als „Vin de France“ gehandelt werden dürfen. Der geneigte Weinfreund sollte sich aber nicht über die weltberühmte Logik französischer Amtsschimmel wundern, sondern einfach nur freuen, denn das, was er hier in der Flasche findet, ist kein einfacher Landwein, sondern überwiegend ein abgestufter Gigondas!

PS II: Das lustige Etikett dieses Landweins mit originellen Comic-Szenen zeigt Episoden des kleinen Sohnes von Louis Barruol (des „little James“) im Keller und demonstriert so den hintergründigen Humor eines großen Winzers, der bei all seinem Erfolg ein so sympathischer, bodenständiger Mensch geblieben ist!

**FRS070311 Côtes du Rhône rouge 2011**

14% Vol.

11,73 €/l

**8,80 €**

Wine Spectator: „Gehört zu den 100 begeisterndsten Weinen der Welt im Jahre in 2010!“ Und 2011 ist sein zumindest ebenbürtiger Rivale!

Zwar geht uns, werte Kunden, die euphorische Einstufung der größten Weinzeitschrift der Welt vielleicht ein wenig zu weit, doch haben wir hier zweifellos einen extrem seltenen Glücksfall eines betörend schmeichlerischen Weins zu einem unglaublich günstigen Preis im Glas! Welch ungemein leckerer CdR aus 100% kerngesunden Syrahreben – Über einen qualitativ vergleichbaren Jahrgangsvorgänger schrieb Parker einmal zu Recht, ein ähnlich guter Syrah aus Kalifornien kostete etwa 35-50 Dollar! Im ungemein extraktreichen 2011er beeindruckt bereits seine satte, tintige Farbe mit violetten Reflexen, welche die ungewöhnliche Konzentration dieses CdR signalisiert, mit einer Dichte, Kraft und Tiefe, die wir von den legendären Vorgängern bereits kennen und die in einer geradezu „schlank“ und nordisch kühl wirkenden Textur eingebettet ist. In der Nase komplexe, feinste Beereneraromen (insbesondere Brombeeren und Cassis!) sowie Zedernholz, Pfeffer, frische Minze und schwarzer Tee. Auf der Zunge mineralisch, dazu mit einer extrem raren, erfrischenden Säure für einen Rotwein der südlichen Rhône gesegnet sowie einer feinen Fruchtsüße, bestens strukturiert mit fabelhaft weichen, feinkörnigen Tanninen.

Kein Wunder, dass auch der FEINSCHMECKER einen seiner beliebten Jahrgangsvorgänger als einen der 5 besten Rhôneweine „unter den günstigsten Qualitäten“ geadelt hat, der wegen „seiner eleganten Struktur, seiner feinen Tannine und seiner schönen Länge an Bordeauxweine erinnert. Dieser Wein ist in jedem Jahrgang ein ganz besonderer Tipp zu einem ganz besonders günstigen Preis“. Zu genießen ab sofort (ein toller Begleiter zu Lammgerichten und allem Geschmorten), Höhepunkt Ende 2012 bis nach 2016.

**Parker: „Eines der wunderbaren und sagenhaften Schnüppchen der Côtes du Rhône-Appellation von einem meiner Favoriten der südlichen Rhône!“**

**FRS070510 Gigondas, rouge 2010**

14,5% Vol.

30,00 €/l

**22,50 €**

Dieser verführerische, komplexe Gigondas riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es hoch oben am Fuße der pittoresken Dentelles de Montmirail lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach provençalischer Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Dem Glase entsteigen die betörenden Aromen seiner mediterranen Herkunft: Ein sich verströmendes Pfauenrad von wild wachsenden blauen Beeren und schwarzen Brombeeren, Lavendel, Veilchen,

Kräutern der Provence, weißem Pfeffer, süße, saftige Kirschen, Feigenbrot, Zimt, Lakritz, Mineralien und schwarzem Trüffel. Am Gaumen sehr reichhaltig mit einer seidigen Fülle, dabei aber immer wieder Faszination pur durch seine für südliche Verhältnisse geradezu tänzerische Leichtfüßigkeit (Parker urteilt begeistert: „**Very Pinot Noir-like**“, eine Demonstration der Finesse wider alle marmeladige, alkoholische Opulenz!), seine **traumhafte Frische** (Ja, DAS ist Rhône 2010!) und Eleganz, seine wunderbare Textur, seine Ausgewogenheit und Harmonie sowie seine noch präsenten, doch bereits sehr reifen, weichen, saftigen Tannine; lang anhaltend. Dieser traumhaft balancierte Gigondas traditionellen Stils lässt viele hochpreisige Châteaufweine ganz schön alt aussehen, besitzt ein Lager- und Entwicklungspotential von mehr als 15 Jahren, bereitet aber wegen seiner seidigen Gerbstofftextur großes Trinkvergnügen bereits ab Anfang 2013! Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhone! **95 Punkte WineSpectator!**

Louis schmunzelt: „Ah! 2010! I would easily sign a contract with Mother Nature to get a vintage like this every year!“

**FRS070610 Gigondas Valbelle rouge 2010 max. 2 Fl./Kunde 14,5% Vol. 50,00 €/l 37,50 €**

Die Essenz der ältesten Reben des Gutes von großartigen Kalksteinböden! Dem Glase entströmt ein komplexes Beerenspektrum von kaleidoskopartiger Komplexität, unglaublich verführerische Aromen von Blau- und Brombeeren, unterlegt von Veilchen und welken Rosen, dazu Noten von orientalischen Gewürzen, Kräutern der Provence, weißem Pfeffer, eingelegten schwarzen Trüffeln, Mineralien, Holzrauch und noble Schokoladenanklänge. Am Gaumen präsentiert sich dieses Weinmonument bei aller Tiefe, Fleischigkeit und inneren Dichte von seidener Textur, großartiger Frische und enormer Mineralität. Ein sagenhafter Abgang von über einer Minute Länge und ein großer Terroir-Wein! Vielleicht der größte Gigondas in 2010? Time will show. **97 Punkte WineSpectator!**

**FRS070211 Côtes du Rhône blanc 2011 13,5% Vol. 16,66 €/l 12,50 €**

**Einer der schönsten weißen CdR, die je produziert wurden**, mit einer ungewöhnlich feinen mineralischen Note, die von den kalkhaltigen Böden stammt, auf denen die Reben wachsen. Eine ungemein cremige, opulente und dennoch herrlich frische Cuvée – eine exemplarische Qualität für einen weißen Rhônewein, in dem sich die betörenden Aromen der provençalischen Landschaft widerspiegeln. Einer seiner (fast) gleich guten Jahrgangsvorgänger wurde mit 90 Parkerpunkten geadelt und vom „Feinschmecker“ in einer großen Degustation der weißen Rhôneweine als der mit weitem Abstand preiswerteste Wein auf den fünften Platz gesetzt; umrahmt von den Prestigenamen der Region, die bis zu 75 Euro kosten! Das Urteil der Jury: „**Glänzendes Preis-Genussverhältnis, best buy.**“



Und jetzt kommen wir zu zwei Weingütern, deren Neuaufnahme im Sommer 2011 zu einer von uns in diesem Ausmaß nicht für möglich gehaltenen Erfolgsstory avancierte. Vielen Dank wieder einmal für Ihr Vertrauen! Da viele unserer Kunden, nicht nur die in den letzten 18 Monaten hinzugekommenen, die Weine und dahinter stehenden Winzer aber noch nicht kennen, möchten wir Ihnen heute nochmals die ganze Geschichte erzählen. Von Anfang an:

## WILLKOMMEN IM TÂCHOLAIS!

**Eine Reise in unbekannte Dimensionen eines verwunschenen Weinuniversums! Und eine zärtliche Liebeserklärung an eine märchenhafte Region!**

### ODER: HERRN RAYERS GESPÜR FÜR SCHNEE

Stauend schwiegen wir uns an. Trauten irgendwie unseren Sinnen nicht. Standen da rum im kleinen, engen Weinkeller. An einem Probiertisch inmitten von Holzfudern und gebrauchten Barriques. Ich persönlich hatte den Tag innerlich eigentlich fast schon abgehakt und wartete insgeheim auf ein leckeres Abendessen. Und eine gute Flasche Wein. Klaus-Peter, der Keller aus Rheinhessen, auch. Der begleitet mich (fast) immer auf meinen Burgundreisen. Als „Berater“, Freund und weil er diese Rotweine wegen ihrer Finesse und Eleganz über alles liebt. Er nennt sie daher auch gerne die „**Roten Rieslinge**“. Wir waren morgens zusammen auf der Domaine Romanée-Conti gewesen und hatten noch den Geschmack des 2009er La Tâche auf der Zunge. Ja, den La Tâche. Der hatte uns beiden noch mehr imponiert als der legendäre Romanée. Und jetzt hatte uns meine Spürnase David Rayer ins Beaujolais „gezwungen“. Hatte uns provoziert mit seiner These, es gäbe mittlerweile nicht nur trinkbare (Oh Gott, alle meine Jugend- und Studentensünden fielen mir ein mit den unsäglichen Primeurs-Trinkgelagen), sondern absolute Spitzenweine im Beaujolais. Irgendetwas von angeblichen Weltklasseweinen hatte ich in Erinnerung. Vage. Hatte Davids Empfehlung (trotz meiner größten Hochachtung für seine Kompetenz) eingereicht in diese immerwährenden Tipps über angebliche 95 Punkte-Weine und mehr, die keiner kennt und die nur auf mich warten sollten, dass ich sie entdecke. Weine, die es aber in der Realität fast niemals gibt. Und in eine solche Verkostung mussten wir damals hin. Denn David hatte, nach so vielen vergeblichen „Appellen“ an meine Entdecker-Ehre, ernst gemacht. Und einen Termin.

Und so waren wir in einer verträumten Region gelandet. Hatten die Pfade verlassen, denen wir sonst zu folgen pflegten. Waren durch kleine romantische Dörfchen gefahren, über Feldwege gar, wähten uns in einer „vergessenen“, aber liebreizenden Landschaft. Und da standen wir jetzt rum (Und ich war schon ziemlich sprachlos und perplex). Bei einem, zugegebenermaßen, äußerst sympathischen Winzer. **Jean-Marc Burgaud. Ein Bilderbuch-Gallier.** Still. Bescheiden. Unaufgeregt. Irgendwie total nett. Mit Charisma. Aber solche Menschen gibt es ja schon ein paar mehr auf der Welt und davon soll man sich als Händler nicht zu sehr beeinflussen lassen. Denn der Charakter eines Menschen sagt schon ein wenig, aber längst noch nicht alles aus über die Qualität der Weine.

Und David wurde zunehmend nervöser. Weil Klaus-Peter und ich nichts sagten. Wir standen wohl ein bisschen unter „Schock“. Wenig fällt schwerer, als lieb gewordene Vorurteile über den Haufen zu werfen und zuzugeben, dass man sich wohl verrannt hat in seiner Meinung. Mir zumindest geht das zumindest so. Also ließ ich Monsieur Rayer zunächst „leiden“. Ich weiß, es ist nicht die feine englische Art. Aber zugeben, dass Beaujolais-Weine nicht nur schmecken, sondern emotional derart begeistern können? Nee, das ging einfach zu weit! Und sollte David schon wieder eine geniale Fährte erschnüffelt haben? Denn: Was haben Sie, werte Kunden, und ich diesem Kerl schon Entdeckungen zu verdanken. Letztes Jahr beispielsweise unseren Bestseller von Boisson-Vadot aus Meursault! David lebt(e) und arbeitet(e) in Paris (kürzlich ist er nach Straßburg umgezogen) und ist einer der größten Kenner der burgundischen Szene. Kaum jemand ist so oft im Burgund wie er, in den Weinbergen und beim Probieren im Keller. Und immer öfter fuhr er dann ein paar Kilometer weiter südlich. Ins Beaujolais! Burgund, O.K., das ist ja verständlicherweise die zweite große Wein-Liebe seines Lebens, neben den frucht- und edelsüßen Rieslingen der Mosel (David präferiert halt die Finesse im Wein, Opulenz, Kraftmeierei und hohe Alkoholwerte sind ihm mehr als suspekt!), mit denen er sich intensiv in seinem höchst empfehlenswerten und dazu noch kostenlosen Internetnewsletter „Mosel Fine Wines“ ([moselfinewines.com](http://moselfinewines.com)) beschäftigt. Er kennt an der Mosel wie im Burgund fast jeden Rebstock beim Namen. Und fast jeden Winzer. So weit, so gut. Doch jetzt wollte er mich von Beaujolais-Weinen überzeugen. Irgendwie sperrte sich innerlich noch alles in mir. Hirnblockade!

Aber meine olfaktorischen Sinne schwenkten langsam um. Mein Gott, wie toll schmeckte das alles in den Gläsern vor mir! Welch himmlische Düfte! Ich war, ich muss es gestehen, wie vom Blitz getroffen. Aber noch war alles so unwirklich. Wollte noch immer nicht so richtig rein in meinen Schädel. Und dann sagte Klaus-Peter einen Satz. Einen! Der ließ meine Ohren klingeln und heiß anlaufen. Weil ich es zwar auch schon angedacht, aber noch nicht auszusprechen gewagt hatte: „**Das schmeckt ja fast wie heute morgen der La Tâche; ja, sind wir denn heute im Tâcholaïs**“? Und das klang von Klaus-Peter fast wie eine zärtliche Liebeserklärung! Und das für einen Beaujolais, der im Vergleich zu den Burgundern quasi nichts kostet!

Und dieser Satz, liebe Kunden, war **der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.** Zwischen mir und den Weinen des Tâcholaïs! Aus einer traumhaft schönen Landschaft übrigens, die man für sich in aller Ruhe entdecken sollte. In die man ausbrechen (man muss nur die in den Süden führende Autobahn für ein paar Kilometer verlassen) und eintauchen kann, so wie ich die ausgetretenen Pfade meiner Verkostungsreise verlassen hatte. Einfach bei Freunden ankommen! Wie oft haben David, Klaus-Peter und ich mittlerweile schon wehmütig an die wunderbare, neue Welt des Tâcholaïs zurückgedacht. An unsere **kleine Zauberwelt.** Mit so vielen netten Menschen, die richtig feste feiern können. Und wo noch Feen wohnen. Auf verwunschenen Hügeln im Nebel oder im strahlenden Sonnenschein. **Und in Gläsern in Gestalt von Weinen für Herz und Seele, wie sie nur im Tâcholaïs wachsen können. So richtig grandiose Qualitäten auf burgundischem Niveau zu den dramatisch günstigen Preisen des Languedoc.** Sind Sie, werte Kunden, bereit, allen negativen



Beaujolais steht vielerorts für Lebensfreude pur: köstliche Weine, deftiges Essen!



Jean-Marc Burgaud zieht Klaus-Peter Keller, David Rayer und Tino Seiwert betörende Fassproben

Erfahrungen mit dem Beaujolais zum Trotz, die so viele von Ihnen auch schon gemacht haben werden (Denken Sie nur an all den fuseligen Primeurschrott mit seinen fürchterlichen Nachwehen!) mir in diese faszinierende Reise in ein neues altes Weinuniversum zu folgen? In ein phantastisches unbekanntes Tâcholais? Wo man betörende Tropfen entdecken kann und ganz nebenbei vielleicht auch noch sich selbst. Denn auf eine bestimmte Art und Weise war meine Reise ins Tâcholais mein persönlicher Jakobs-Pilgerweg. Weg von allen Renommier-Regionen mit Mega-Bewertungen. Hinein in unbekanntes Terrain. Unübersichtlich. Mit extrem vielen vinologischen Gefahren. **Aber was ich dort fand unter kundiger Führung von und mit meinen Freunden, ist ein kleines Stück Paradies. Unberührte Erde. Ein Zipfel vom Himmel. Ein verloren geglaubtes Stück des alten, traditionellen Frankreich mit Kühen auf der Weide, traditioneller Küche auf Spitzenniveau und magische, Weine, wie von Feen erzaubert. Großes, emotionales Kino! Interessiert? Dann kommen Sie doch bitte mit. Ich führe Sie gerne! Und dann können Sie eintauchen in eine andere Welt. lassen sich fallen und ganz sanft treiben in ein unbekanntes Land. In mein Kleinod. Mein Tâcholais!**

Doch zuvor noch eine kritische Bestandaufnahme: **Beaujolais, das ist EINE Weinanbauregion, aber mit zwei polar entgegengesetzten Welten!**

*Beaujolais heute: Das sind einerseits Massenweine zu Ramschpreisen, das ist nur all zu oft eine dünne, tintenhafte Flüssigkeit, mit Zucker und Chemie aufgepöppelt, die im embryonalen Stadium als Primeur-Wein weggesoffen wird und für tagelange Kopfschmerz-Attacken verantwortlich zeichnet. Pfui Teufel!*

*Beaujolais heute. Das ist ein Glücksfall für kundige Weinkenner, die einen in seiner Stilistik auf der ganzen Welt einzigartigen Tropfen genießen können, aus einer einzigen Rebsorte, dem Gamay hergestellt, der auf sanft gewellten Schiefer- oder Granithängen (bisweilen mit etwas Kalkstein vermischt) im nördlichen Teil des berühmt-berüchtigten Anbaugebietes ungemein süffige, **alkoholschwache Leckerli für den täglichen Genuss wie auch absolute Weltklasseweine** (in ihrer Stilistik wegen ihrer Finesse und ihrer betörenden Frucht an große Burgunder erinnernd, aber wegen ihrer Aromatik auch Assoziationen an Baroli und geniale Côte Rôtie klassischen Stils evozierend) gebieren kann. Und das zu, im internationalen Kontext betrachtet, Spottpreisen.*

*„In Bestform bildet der bereits jung zu genießende Beaujolais das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, **rote Erfrischung in Flaschen** zu füllen. Der Wein ist außerordentlich charmant und zugänglich, hat ein saftiges Aroma, das in Verbindung mit der Aussicht auf feine Säure den Appetit schon anregt, ehe noch der erste Schluck auf die Zunge gekommen ist. Damit präsentiert sich ein Beaujolais als das krasse Gegenteil der intensiven, fassgereiften Roten, die derzeit in Mode sind. Und ein **seriöser alter Beaujolais Cru schmeckt sehr ähnlich wie ein roter Burgunder**“, jedoch zu einem Bruchteil des Preises seiner nördlichen Prestige-Nachbarn, schwärmt völlig zu recht Jancis Robinson, eine der weltweit renommiertesten Weinexpertinnen. Und von solch Fabel-Qualitäten aus dem Beaujolais wollen wir Sie heute überzeugen!*

PS: Wir sind nicht mehr ganz allein im Paradies. Für Parker degustiert David Schildknecht die Beaujolais-Weine, wie auch die Deutschlands, Österreichs, des Elsass und des Languedoc-Roussillon. Schildknecht ist ein weltweit höchst geschätzter Journalist und für Kenner der Szene geradezu die Inkarnation von Seriosität. Seine sensible Zunge schätzt Finesse und Eleganz wesentlich höher als marmeladige Opulenz. Er ist für mich schlicht einer der besten Verkoster der Welt. Punktum. Nur wegen seiner vorsichtigen Punktevergabe (im Vergleich zu Parker selbst oder wesentlich dramatischer noch zu Jay Miller, früher für spanische Weine zuständig) raufe ich mir so manches Mal durch die wenigen mir verbliebenen Haare. Und David hat wie Jancis Robinson mein Paradies auch schon aufgesucht. Im **wine advocate** demonstriert Schildknecht die Ausnahmestellungen unserer beiden Spitzenwinzer aus dem Beaujolais, die wir neu ins Programm aufgenommen haben. Die **Plätze 1** (ein „verbotener“ Wein von Desjourneys, den wir heute präsentieren), **3, 4 und 5** im genialen Jahrgang 2008, die Plätze **1, 2, 3 und 4** in **2009!** Und ein ähnliches Ergebnis haben wir im grandiosen 2010er Jahrgang mit wiederum den **Plätzen eins und zwei**. Herzlichen Glückwunsch an die ebenso rührigen wie sympathischen Eigentümer unserer beiden Kleinode aus Frankreichs. Und 2011: Ist im Beaujolais der beste Jahrgang der Neuzeit! (Offizielle Bewertungen liegen jedoch noch nicht vor).

**Die Domainen Burgaud und Desjourney sind nach meiner Meinung, nach der von David Rayer und Klaus-Peter Keller sowie Parkers Traubewertungen der letzten drei Jahrgängen die absoluten Spitzengüter der Edelschmiede Tâcholaits!**

Lust bekommen auf ein Glas traumhaft schönen Rotweins, das permanent Trinkvergnügen pur bereitet und niemals ermüdet? Dann tauchen Sie doch mit uns ein in die magische Welt von Jean-Marc Burgaud und Fabien Duperray. **Magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vini-fiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört!** Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen!



© Inter Beaujolais

#### DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

**Die sympathische „Zaubermaus“ aus Morgon im Herzen der renommierten Cru-Lagen des Beaujolais begeistert mit grandiosen Weinen zu extrem niedrigen Preisen!**

**In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!**

Wir von Pinard de Picard verkaufen nur Weine, die wir mögen. Die wir auch selbst trinken! Und wir pflegen enge Beziehungen zu „unseren“ Winzern, sind ihnen bisweilen gar freundschaftlich verbunden. Und manch einem unserer Betriebe gehört unsere ganz persönliche Sympathie. So wie dieser kleinen Domaine im Herzen von Morgon, einem der drei besten Crus des gesamten Beaujolais. Und ihrem rührigen Besitzer Jean-Marc-Burgaud! Eine Seele von Mensch, klug, sensibel, einfühlsam, aber auch ein Kämpfer vor dem Herrn. Ein echter Gallier aus altem Schrot und Korn. Mit nichts, außer einer erstklassigen Ausbildung, hat er 1989 angefangen, außer



mit 3 ha geliehenen Weinbergen. In einer Region, die das schlechteste Image von ganz Frankreich besaß. Dem Primeur-Schrott sei „Dank“! Doch Jean-Marc hat die Ärmel aufgekrempelt und wie besessen auf ein Ziel hin gearbeitet: den besten Beaujolais überhaupt zu vinifizieren. Und dieser beste Beaujolais sollte dann nicht nur mit irgendwelchen Weinen aus Frankreich mithalten, sondern ein echter Konkurrent sein zu den gerühmtesten Prestigegewächsen aus der Nachbarregion Burgund. Ist Jean-Marc Burgaud etwa ein Spinner? Heute, über 20 Jahre später, beantwortet uns Parker, bzw. sein für das Beaujolais zuständiger Verkoster David Schildknecht, diese Frage: „Wenn denn noch jemand irgendeinen Zweifel daran hätte, ob das Talent und die großen Ambitionen von Burgaud mit seinen Fähigkeiten übereinstimmen, dann zerstreuen spätestens der 2009er Jahrgang und sein Nachfolger (2011 ist einfach das beste bis hier überhaupt!) alle Zweifel!“ Und wie als Beweis vergibt der wine advocate dann mit bis 95 Punkten an Burgaud die höchste Punktzahl, die jemals einem Wein aus dem Beaujolais zuerkannt worden ist. Und das zu einem Preis, der im Kontext gleich guter Gewächse des Burgunds nur als absolute Provokation aufgefasst werden kann! Das ist so etwas wie die Adellung eines Lebenswerks!

Und wie sehr hat Jean-Marc dafür geschuftet. Hat seine Weinberge, deren im Herzstück von Morgon gelegene überwiegend ein schiefrißiges Terroir besitzen, was für die hohe Eleganz und Finesse seiner Weine verantwortlich zeichnet, mit ihren alten, wertvollen Reben liebevoll gepflegt wie kein zweiter. Hat mit quasi biologischen Methoden eine Vorreiter-Rolle für seine Region eingenommen. Und im Keller eine so sensible und schonende Weinwerdung praktiziert, dass sie gar an eine sanfte Geburt erinnert. Das sind **magische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Gamay, der, auf erstklassigem Terroir wachsend und in den Händen begnadeter Winzerpersönlichkeiten vinifiziert, zu den größten roten Rebsorten der Welt gehört!** Charaktervolle Terroirweine zu absoluten Understatement-Preisen! Jean-Marc Burgaud ist für das Beaujolais, was Klaus-Peter Keller für Rheinhessen.

Und es war ein für mich geradezu berührender Moment, dass mich Klaus-Peter ausgerechnet zu diesem Magier begleitet hat! Und Kellers denkwürdige, geradezu **zärtliche Liebeserklärung an eine vergessene Region, ihre Charakterisierung als Tâcholais**, ist für uns mittlerweile zum geflügelten Wort geworden. Meine erste Berührung nach vielen Jahren mit dieser uralten Weinanbauregion hat ein Feuer entzündet, das ewig brennen wird. Und beim wieder nach Hause fahren, habe ich mich geradezu entschuldigt bei den Weinbergen, denen ich so lange die kalte Schulter gezeigt hatte, nur weil sie malträtirt wurden und werden von uninspirierten industriellen Massenerzeugern. Dabei haben sie so ein großes Potential. „Es tut mir aufrichtig leid, dass ich Euch so lange nicht beachtet habe“, flüsterte ich ihnen in Gedanken zu. „Aber ich komme Euch sehr bald wieder besuchen“!

**FBJ010111 Beaujolais Villages „Les Vignes de Thulon“, rouge 2011 12,5% Vol. 10,60 €/l 7,95 €**

Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Gewächse gefunden und heute sind ihre Weine unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die rarsten Pretiosen des Burgunds. Und die dramatisch zu nennende Nachfrageexplosion nach den absoluten Preisknüllern unseres neuen Kleingods aus Morgon beginnt bereits bei seiner Einstiegsdroge, die aus dem wohl besten Jahrgang des Beaujolais kommt seit Ende der 20er Jahre des 20. Jahrhunderts! Welch animierende Frische im Trunk (wie in 2010!), welch köstliche Orgie an Frucht (Cassis, Schattenschmorellen und schwarze Herzkirschen, Zimt, feinste mineralische Note, hierin dem 2009er sehr nahe!) entschwebt dem Glase, welch spielerische Leichtigkeit (gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol!) auf der Zunge. Wie ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter und: Welch qualitativer Hammerschlag für einen phantastischen Alltagswein, der jedoch alles andere als alltäglich schmeckt! Und wo um alles in der Welt ist denn Tannin? Es ist kaum schmeckbar, nur ganz dezent als Struktur gebende Komponente eingebunden. Daher zu trinken mit höchstem Genuss ab sofort bis 2014.

Kategorie persönlicher Lieblingswein! Oder wie Jancis Robinson meint: „**Das große Vorbild für alle Bemühungen in der ganzen Welt, rote Erfrischung in Flaschen zu füllen!**“

**FBJ010211 Régnié „Vallières“, rouge 2011 12,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €**

Auf ‚Gamay (noir à jus blanc)‘ entfallen rund 98% der Anbaufläche im Beaujolais. Damit ist das Beaujolais unter allen größeren Weinbaugebieten Frankreichs am stärksten „monocépagiste“, also von einer einzigen Rebsorte geprägt, die in den Händen begnadeter Winzer zu genialen Höhenflügen befähigt ist. Das Gebiet Régnié ist der höchst gelegene Beaujolais-Cru, grenzt an Morgon im Norden und Brouilly im Süden und gebiert ungemein finessenreiche, fruchtige, schwebend-„leichte“ Pretiosen. Dementsprechend angenehm und unverwechselbar weich in den fruchtbeladenen würzigen Gerbstoffen füllt dieses Hochgewächs den Mund mit cremigem Mundgefühl voller frischer und gar nicht adstringierender und doch präsenter Gerbstoffe – das kann entweder nur ein hochwertiger Pinot Noir von den Côte de Nuits sein oder ein Cru aus dem Beaujolais von derart seriöser Machart, wie sie Jean-Marc Burgaud hier in Reinkultur zelebriert. So wird erstklassiger natürlicher Beaujolais nicht nur zum seriösen Rotweingenuss, sondern auch zum unvergesslichen geschmacklichen Erlebnis. Vergessen Sie alles, was sie bisher über das Beaujolais wussten, streichen Sie vor allem den unsäglichen Primeur aus Ihren Erinnerungen und genießen Sie den völlig eigenständigen Charakter dieses grandiosen (Grand) Crus. Dieser klassifizierte Lagenwein legt mit seinen betörenden Anklängen an Kirschen, Himbeeren, Pfefferaromen und seinen mineralisch-würzigen Noten wahrlich Ehre ein für das geschundene Image seiner wunderschönen Region. Leicht gekühlt im Sommer wird er zum herrlich erfrischenden Rotweingenuss besonderer Art: verführerische Frucht küsst kühle Mineralität. „**Il pinote**“, wie man in Frankreich begeistert so feinsinnige Rotweine (gerade einmal knappe 12,5 Vol%) zu rühmen weiß! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2017+.

**FBJ010811 Morgon „Les Charmes“, rouge 2011**

13% Vol.

15,33 €/l

**11,50 €**

Das fröhliche Image eines leckeren fruchtbetonten Beaujolais ist durch kriminelle Primeur-Panschereien und -Orgien sowie den obligatorischen Kopfschmerz danach arg ramponiert. Das aber haben die (zugegebenermaßen wenigen) guten Produzenten dieser landschaftlich so reizvollen Region überhaupt nicht verdient. Dennoch hatten sie lange Zeit keine Chance gegen die Massenbetriebe, die das Beaujolais quantitativ beherrschen. Und der kundige Weinkenner wandte sich ab mit Grausen! Aber die wenigen aufrechten Gallier haben einfach niemals aufgegeben, haben gearbeitet wie irre in ihren schönen, sanft gewellten Weinbergen, sind teilweise auf biologischen oder gar biodynamischen Anbau umgestiegen, haben nach und nach begeisterte Käufer für ihre liebevoll produzierten Tropfen gefunden und heute sind ihre Weine, insbesondere die raren Spitzengewächse, unter Kennern weltweit mit Kultstatus versehen und auf einmal so gesucht wie die gerühmten Pretiosen des Burgunds. Und ein Renner war bereits im letzten Jahr unser hedonistischer LeckerSchmecker unseres Kleinods aus Morgon mit seiner animierenden Frische im Trunk, seiner komplexen, saftigen, reifen Frucht (deutlich schwarzbeeriger als unser ‚Régnié‘: Cassis, Brombeere und schwarze Herzkirschen, Bitterschokolade, Fenchel, feinste mineralische Noten und würzige Anklänge) und seiner cremigen, dichten Textur auf der Zunge. Große Qualität zu extrem provokantem Preis. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt ab diesem Winter bis 2017+.

**Pit Falkenstein, ein Urgestein des Weinjournalismus, ist begeistert von unserer Beaujolais-Entdeckung. Er schreibt im HANDELSBLATT:** „Jean-Marc Burgaud gehört zu den herausragenden Erzeugern von Morgon inmitten der Crus, dem besten Teil des Beaujolais. Auch Robert M. Parker hat Burgaud entdeckt und dessen Gewächse mit bis zu 95 Punkten bewertet. Das Erstaunlichste: Der kleine, drahtige Mann mit dem kantigen Gesicht ist bei alledem bescheiden geblieben.“ Und dann empfiehlt Falkenstein seinen Lesern unseren Morgon „Les Charmes“! **Ungemein süffig rinnt dieser betörende Stoff die Kehle herunter!**

**FBJ010311****Morgon Côtes du Py, rouge 2011**

13% Vol.

17,27 €/l

**12,95 €**

**Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten Pinard de Picards Rotwein des Jahres 2012 aus Frankreich!**

Moden kommen und gehen und Akzente verschoben sich. Auch im Weingeschmack. Aber ein Stil hat allen Torheiten getrotzt, hat zu allen Zeiten seine Liebhaber verwöhnt und, ich wage zu behaupten, wird für immer und ewig eine eingeschworene Fan-Gemeinde finden: Aristokratische Noblesse, gepaart mit betörender Frucht und abgrundtiefer Mineralität! Und von seiner besten Lage, mit ihren kargen, kühlen Böden und ihrer starken Neigung (Die besten Weine der Appellation Morgon entstehen an der Hanglage Côte du Py, unmittelbar am Fuße des 352 m hohen Mont du Py gelegen, die aus Schieferböden, ähnlich der Mosel, mit Eisenoxydeinschüben besteht), kommt **Jean-Marc's größte Provokation** aus besonders reduziertem Ertrag. Wie ein hochwertiger Pinot Noir wirkt dieser Naturwein, der nicht nur preislich neue Maßstäbe setzt für das Beaujolais, sondern auch qualitativ. Niedrig im Alkohol (knapp 13 Volumenprozent!), transparent in der Textur, brilliert feine Säure durch das seidene Tanningerüst, das hier mehr die Aromen trägt, als dass es geschmacklich spürbar wäre. Und auf verblüffende Weise greift dieser **Spitzen-Beaujolais** die Analogie zum Pinot Noir auf: Wenn man diese betörende Pretiose



im Glase hat, riecht man Würze, schwarz- und blaubeerige Frucht (Cassis und Pflaume), welke Rosenblätter, Fenchel, Anis, Veilchen, Rauch und geröstetes Fleisch, eine feine Säure und eine Süße und Fülle, die diesem Charakterwein geschmacklich eine eigene Dimension verleiht und Assoziationen gleichzeitig weckt an große Burgunder wie an Côte Rôtie und auch an Baroli, an drei teure Prestigegewächse gleichermaßen.

Und wegen seiner sensationellen Textur am Gaumen, seiner packenden Mineralität und trotz seiner 92-93 Parker-Punkte im fast gleich guten 2009er Vorgängerjahr (Sie wissen, werte Kunden: 2011 gilt im Beaujolais, ganz anders als im Burgund, wo 2010 von singulärer Qualität ist, als der beste Jahrgang der Neuzeit!) ist diese betörende Pretiose eines der größten Schnäppchen auf dem internationalen Weinmarkt. Schön, dass es solch authentischen Charakter zu unschlagbarem Preis im Weinbusiness heute noch gibt. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2016+.



© Inter Beaujolais

Übrigens: Joel Payne, Herausgeber des Gault Millau, besuchte kürzlich Pinard de Picard! Fast 12 Stunden (von drei Uhr mittags bis nach ein Uhr nachts) haben wir einen Querschnitt aus unserem Programm degustiert. Alle Weine blind! Und ich muss zugeben, dass ich von den analytischen Fähigkeiten von Joel ganz schön beeindruckt bin. Natürlich haben wir schon oft zusammen probiert, aber in so kleiner Runde über einen längeren Zeitraum so viele Weine derart präzise zu beschreiben, da kann ich nur meinen Hut vor ziehen! Und die **größte positive Überraschung für Joel war der Côtes du Py** von unserer Zaubermaus aus dem Beaujolais. Joel postete begeistert im Internet in die weite Weinswelt: „My favourite was a Morgon Côte du Puy from Burgaud.“

Aber, werte Kunden, unserer Geschichte im Tâcholais geht noch weiter, zum zweiten absoluten Gipfelpunkt der Region!

#### DOMAINE JULES DESJOURNEYS - DER TRAUM VOM FLIEGEN

*In Deutschland exklusiv bei Pinard de Picard!*

Ungläubig fast, immer noch jedoch in tiefen Diskussionen wegen der so nie erwarteten Qualitäten, waren wir nach einem gemeinsamen Abendessen mit Jean-Marc Burgaud schlafen gegangen. Verwundert, zumindest Klaus-Peter und ich, über unsere Verwandlung vom Saulus zum Paulus. Und jetzt waren wir so richtig neugierig, „heiß“ drauf, was uns am zweiten Tag im Tâcholais erwarten sollte. Nichts weniger schließlich stand an als die Bekanntschaft mit einer Legende der französischen Weinszene. Den natürlich wiederum David Rayer für aufgetan hatte. Es war ein Mann, der sich schlichtweg in den Kopf gesetzt zu haben schien, in den vinologischen Olymp fliegen.

Oder so etwas Ähnliches zumindest. **Fabien Duperray** hat in Frankreichs Winzerszene einen Ruf wie Donnerhall. Unter den Weinnégociants ist er einer der berühmtesten, denn er vertritt

die prestigereichsten Rotweindomänen des Burgunds in Paris. Auf diesen Gütern hatten er und David sich auch kennen gelernt. Die beiden Weinkenner und -liebhaber von Gottes Gnaden! Aber nicht nur die besten und rarsten Burgunder hat Duperray Jahr für Jahr selbst getrunken, sondern alle großen Weine der Welt. Und vor langer Zeit schon schoss eine kühne Idee in seinen Kopf, die im Laufe der Zeit immer mehr Gestalt annahm. Er wollte selbst einen der ganz großen Rotweine Frankreichs machen („Die müssen zu den 50



Weithin sichtbares Wahrzeichen von Fleurie: La Chapelle des Bois mit ihren fast 140 Jahre alten Reben.

lich penibel und sensibel im Keller. Alle Arbeiten nur mit Hilfe der Schwerkraft. Kein Pumpen schädigt den edlen Saft. Der Ausbau erfolgt in erstklassigen **Barriques bester französischer Provenienz, die den Weinen eine sehr geschliffene, noble Ausprägung geben** und die neben den unterschiedlichen Böden (hier Granit, da Schiefer) für die wesentlichen stilistischen Unterschiede zu den Tropfen von Burgaud verantwortlich zeichnen. Beim Ausbau bekommen die Weine **alle Zeit der Welt. Werden quasi entschleunigt.** (Daher kommt erst jetzt der große Jahrgang 2008 auf den Markt!) Und natürlich nicht filtriert.

Werte Kunden: Ich habe viele Wingerte und viele Weinkeller der Welt gesehen. Der großen Winzer. Der ganz großen. Doch eine solche Liebe und Sorgfalt im Detail findet man nur ganz selten. Vielleicht ist dies eine Folge der Gnade einer einmaligen Chance, auf den besten Weinbergen des Beaujolais mit einem uralten Rebschatz einzigartige Weingemälde mit einer fabelhaften inneren Balance und grandiosen Frische zu zeichnen. Und es ist wohl auch das Wissen um das Finden seiner wahren Berufung in der zweiten Hälfte seines Lebens. Chapeau, Monsieur Duperray! Chapeau aber auch wegen der singulären Qualität Ihrer betörenden Pretiosen, die mein Bild von Beaujolais endgültig auf den Kopf gestellt haben. **Beaujolais kann Weltklasse!**

PS: Den Namen der Domaine erklären wir Ihnen vielleicht ein andermal. Noch soll diese Geschichte ein Geheimnis bleiben. Und ein Photo von unserem Winzergenius wollen wir Ihnen auch nicht anbieten, aber wir haben Ihnen ja ein Bild seines Charakters gezeichnet. Denn Fabien Duperray will ausschließlich die einzigartige Qualität seiner Weine für sich sprechen lassen, lehnt geradezu scheu jeden Hype um seine Person ab. Ein Rummel um seine Person ist ihm, der er nur zu gut deren Schattenseiten kennt und um das Problem weiß, immer und überall ein bekannter und berühmter Mann zu sein, suspekt. „**Meine Weine sind es, die ihre Geschichte erzählen. Jedem, der zuhören will. Auch ihren leisen, sublimen Tönen. Meine Rebstöcke und ihr einzigartiges Terroir sind die wahren Helden meiner Geschichte. Nicht ich. Ich bin nur der erste Diener meiner Reben**“, stellt Duperray seine historisch zu nennende Leistung weit unter den Scheffel. Denn sein erster Jahrgang bereits, der 2008er, den er jetzt erst nach fast zwei Jahren Flaschenreife frei gegeben hat, ist in Frankreich eingeschlagen wie eine Bombe. Der zweite hat fast eine Revolution ausgelöst (davon erzählen wir Ihnen weiter unten!) Die besten Restaurants des Landes reißen sich um die kleine Produktion. Und Parker urteilt begeistert: „**Vielleicht die größten Beaujolais, die ich je im Leben trinken durfte!**“

Wahrlich: Fabien Duperray hat das **Beaujolais neu erfunden**. Er ist der beste Botschafter meines Zauberreichs des Tâcholois. Mit betörenden Pretiosen, die höchst moderate Alkoholgradationen aufweisen. Fabien Duperray ist weit voran gekommen auf dem Weg, sein ehrgeiziges Lebensziel zu erreichen: **Seine Rotweine aus dem Beaujolais unter die besten 50 Weine der Welt einzureihen**. Er besitzt die Entschlusskraft und den Enthusiasmus, sein visionäres Ziel mit aller Leidenschaft zu verfolgen. Ohne wenn und aber. Denn wer

**besten Weinen der Welt gehören!**“) So weit, so gut, mag man da noch denken. Für verrückt hielten ihn aber dann nicht wenige, als er beschloss, dieses Unterfangen ausgerechnet im Beaujolais umzusetzen. Wie denn das um alles in der Welt?

Nun, Fabien Duperray kennt natürlich alle großen Weinlagen Frankreichs wie seine Westentasche. Und in seinem Berufsleben steht er mit beiden Beinen fest auf der Erde. Hat auch nie abgehoben, obwohl er ungemein erfolgreich ist. Er ist immerhin der höchst respektierte Botschafter der Legenden des Burgunds! Und doch war dieser so kluge Kopf wie vom Donner gerührt, als er eines Tages auf einer steilen Parzelle („Welch unglaublich steiles Gefälle. Das sah ja aus wie in den Hängen der Côte Rôtie oder an der Mosel“) stand im Zauberreich des Tâcholois, das mit bis zu **135 Jahren alten Rebstöcken auf erstklassigen Granitböden** bestückt ist. Uralte, knorrige Persönlichkeiten sah er vor sich. Wurzelecht. Aus der Zeit vor der Reblauskatastrophe. Duperray biss in die Trauben – und es war um ihn geschehen!

Welch phantastischer Geschmack betörte seine Zunge. Er, der alle Traubenqualitäten Frankreichs in seinem olfaktorischen Gedächtnis abgespeichert hat, war wie elektrisiert. Mit diesem Geschenk der Natur machte er sich auf den Weg, sich seinen lang gehegten Jugendtraum („Über 20 Jahre habe davon insgeheim geträumt“) zu erfüllen. Er gründete die **Domaine Jules Desjournays**. Kaufte nur allerbeste Weinberge mit wunderbarem genetischen Urmaterial. 50 bis 135 Jahre alte Reben auf den größten Granit-Terroirs von Fleurie und Moulin à Vent. Ganze 7 ha. Qualität sollte alles sein, die Menge unwichtig. Mit ganz wenigen, hoch motivierten Mitarbeitern begann er hart zu arbeiten. Sehr hart. 2006 war das. Stellte auf **biologischen Anbau** um, begann Prinzipien der biodynamischen Anbauweise mit einfließen zu lassen. „**Eine Weinbergarbeit auf dem Level der besten Domainen des Burgunds**“, wie Parker mittlerweile ebenso treffend wie anerkennend urteilt. Macht eine Auslese der Trauben vom Feinsten. Arbeitet unglaublich

Angst hat, beim Fliegen abzustürzen, der muss ein ganzes Leben Fußgänger bleiben!

Liebe Kunden: Wir laden Sie heute herzlich ein, diese neue Dimension Beaujolaiser Weltklasse-Weine kennen zu lernen. Qualitäten, die zu diesen provokant niedrigen Preisen in Bezug auf ihre Qualität vielleicht nirgendwo sonst auf der Welt produziert werden können. Unbedingt probieren!

**FBJ020208 Moulin à Vent, rouge 2008**

12,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €

Beide Weine der Domaine Jules Desjournes, der Moulin à vent und der Fleurie, kommen von **zwei der berühmtesten (Grand) Cru-Lagen des Beaujolais** und werden mit einer unübertrefflichen Sorgfalt im Weinberg wie im Keller hergestellt. Beide sind offensichtlich die gleich geliebten Babys eines emotionalen Weinenthustasten.

Und seine absolute Qualitätsphilosophie ist Schluck für Schluck in diesem grandiosen Moulin à Vent schmeckbar: Fabien Duperry ist ein genialer Mittler zwischen seinem großen Terroir und seinen berührenden Weinen! Auf mehreren ausgewählten Einzelparzellen wachsen die 50 bis 90 Jahre alten Reben für diesen spektakulären Tropfen, die auf unglaublich ärmlichen Granitböden stehen mit Einschüben von mineralischen Adern (weshalb dieser kraftvolle Gamay, der zu Beginn seines Ausbaus immer eine Spur fülliger und dichter wirkt – obwohl auch nur 12,5 Vol. Alkohol – als der Fleurie und erst im Laufe der Flaschenreife immer feiner und aromatischer wird), die diesem fabelhaften Cru bei aller Frucht eine unverwechselbare, betörend würzige Note verleihen mit einem Hauch verruchter Wildheit. Schmeckbar hier die Fähigkeit der alten Reben, durch die leicht lehmhaltige obere Schicht des Bodens in die mineralischen Tiefen des darunter liegenden Granits vorzudringen und dessen mineralischen Kern mit feinsten Präzision in diesen sinnlichen Gamay, einem großen Pinot Noir ähnlich, umzusetzen!

Pinot Noir? Aber ja doch. Wir sind im Tâcholois! Und haben hier eine Pretiose im Glas, die im betörenden Duft einem **großen Chambertin oder Clos des Beze nicht unähnlich ist, wie Jules voller Stolz bei unserer Verkostung feststellte und was Parker jetzt ausdrücklich in seiner begeisterten Beschreibung bestätigt hat!**

In der Nase finden wir also ungemein komplexe und faszinierend reintonig-prachtvolle Anklänge an rote und schwarze Beerenfrüchte (Himbeeren und Brombeeren), Schwertlilien, schwarzen Tee und betörende Gewürze sowie Noten von einem eingekochten Hummerfonds, alle Ingredienzien fein getragen von einer traumhaft rauchigen Mineralität (Jod und Eisen). Am Gaumen dicht und packend, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, ungemein fokussiert, transparent. Dazu ein enormer mineralischer Spannungsbogen und eine großartige Säureader, mit Luftzufuhr von Minute zu Minute im Glas besser werdend und in ein ungemein kraftvolles, zupackendes Finale mit seidenen Tanninen mündend. Im Glase haben wir einen Traum aus Moulin à Vent, der die Paradoxien der großen Weine der Welt zeigt, zugleich seidig und opulent scheint, reichhaltig und fein und der betört mit seinem reifen Bukett von Gewürzen und feinsten Frucht und der facettenreichen Geschmacksnuancen von sinnlicher Fülle und Nachhaltigkeit demonstriert, einem großen Sinfonieorchester ähnlich, dessen geniale Musiker zu vollkommener Harmonie ihrer Instrumente finden. Bei aller inneren Kraft ein geradezu zärtlicher, ein erotischer, traumhaft geschliffener, finessenreicher Wein. Nichts ist aufdringlich an diesem fein balancierten, harmonischen Gamay, der mit seiner abgrundtiefen Mineralität, seinen subtilen Aromen und einer inneren Dichte besticht, die nicht als Wucht oder Fett im Glase kracht, sondern ganz piano zärtlich die Zunge streichelt.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2020+.



Eine 300 Jahre alte Windmühle ist Namensgeberin für eine der berühmtesten Cru-Lagen im Beaujolais: „Moulin à Vent“

FBJ020308 **L'Interdit Vin de France, rouge (2008)**

12,3% Vol.

39,93 €/l

29,95 €

**Der berühmteste Wein des Beaujolais: Von den Behörden die Zulassung als AOC Fleurie verweigert (daher der Name ‚L'Interdit‘ – der ‚Verbotene‘), aber Tino Seiwerts Lieblingsbeaujolais des Jahrgangs und von Parker gar mit der HÖCHSTEN Bewertung des gesamten Beaujolais in 2008 gefeiert!**

*Hier wird alles vielleicht noch eine Spur leiser, feiner und finessenreicher: Welch schwebende Transparenz und betörendes, traumhaft komplexes Parfum und welch unfassbar sinnliche Textur.*



Und warum hat man diesem Wein die Zulassung als Grand Cru des Beaujolais verweigert. Weil, pardon, die „Narren“ der Weinkontrolle diesen Wein als untypisch ablehnten. Dieses Spielchen kennen wir schon von so manchem berühmtem Wein der Welt. Dem Trévallon zum Beispiel, der seither nur noch als der teuerste Tafelwein Frankreichs verkauft wird. Es ist geradezu lächerlich, wenn die Kontrolleure einer Region, die unsäglichen Mengen an Massenplörre jedes Jahr durchwinken, einen solchen Wein als nicht Grand-Cru-würdig ablehnen. Aber das ist geradezu eine Adellung des Weins, wenn die „alten Herren“ des Beaujolais ihn als untypisch abqualifizieren. Denn dieser Tropfen schmeckt weitaus besser als jeder andere Wein der Region. Doch um das zu beurteilen, muss man natürlich seinen Geschmack bewahrt haben. Und manch einer hat mit Beaujolais-Plörre der gewöhnlichen Art seine Geschmacksknospen versoffen.

Aber die Behörde hat immerhin kapiert, dass sie sich mit dieser Beurteilung weltweit bis auf die Knochen blamiert hat. **Parkers höchst bewerteter Wein des Beaujolais darf daher ab 2009 wieder den Namen Fleurie auf dem Etikett tragen.** Und wäre Fabien nicht so versessen drauf, diese Appellation in aller Welt den ihr in der Tat gebührenden Namen zu schaffen, er hätte nur all zu gerne den Wein für in alle Zukunft nur als der ‚Verbotene‘ verkauft!

Dieser geniale Wein mit nur 12,3% Alkohol (wo auf der ganzen Welt macht man heute noch Weltklasse-Rotweine mit so wenig Alkohol??? Das ist ja wie ein klassischer Bordeaux aus den 80iger Jahren!) aus den beiden großen Parzelles Fleuries, Chapelle des Bois und Les Moriers (diese Namen sollten sich Weinliebhaber unbedingt merken!) explodiert förmlich in der Nase mit seiner fesselnden Mineralität und seinen ungemein betörenden Aromen eines komplexen Beerenspektrums von kaleidoskopartiger Komplexität (zurzeit dominieren frische rote Himbeeren und Brombeeren, dazu Rosen, schwarzer Tee, Röstfleisch, weiße Blumen, Moschusnoten, faszinierende Gewürze wie Zimt und Nelken und eine rauchige, salzige Mineralität) und verbleibt dennoch auf der feinsinnig-eleganten, transparenten, kräutrigen, mineralisch-kühlen Seite, was wohl dem feinen Sandanteil im Granit geschuldet ist! Der Körper ist samtig und gleichzeitig vibrierend und laserstrahlartig fokussiert sowie unerhört reich in seiner erotischen Aromatik. Eine sinnliche Opulenz und eine kühle, seidene Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt nach diesem tollen Granitparfum, den feinen Gewürzen und den saftigen Beeraromen. Welch grandiose Kraft ohne Schwere! Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen, saftigen Frische und der seidenen, samtigen Tannine. Und welch Wahnsinnslänge! Geniale Genuss-Qualität zum Zurücklehnen, Träumen und Entspannen! **Eine Hommage an die Sinnlichkeit, Eleganz und Mineralität eines beseelten „Tâcholais“, der wie ein großer Pinot Noir als die Inkarnation von Eleganz und Finesse zu gelten hat und die unvergleichlichsten, brilliantesten, aufregendsten und feinsten Aromen ins Glas zaubert.** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis ca. 2020.

Werte Kunden: In meinem Tâcholais ist die Welt, im Unterschied zu großen Teilen des Beaujolais, wieder heil, hier gibt es noch oder wieder charaktervolle „Ursprungsweine“ fernab jeglichen journalistischen Hypes, die von ihrem schönen Land erzählen, von ihrem großen magischen Terroir. Hier kann man aber auch keinen ausgetretenen Wein-Trampelpfad folgen, hier muss man sie suchen, die wahrlich guten Winzer. Solche, die noch selbst an der Rebe stehen. Und bei denen findet man dann emotional berührende **Weine für Herz, Hirn und Seele.** Mein Tâcholais ist keine vordergründige, grell geschminkte „Schönheit“, sondern ein Charakterweib mit äußeren, aber auch inneren Werten, die Dich herzlich begrüßt mit den Worten: „Schön, dass Du zu mir gefunden hast“. Und es ist ein langer Weg, den ich gehen musste, bis ich das Gefühl hatte, angekommen zu sein: In meinem Tâcholais! Jean-Marc Burgaud und Fabien Duperray sind die Winzerikonen dieser im Kern so großartigen Region, ihre Erzeugnisse **wahre Wein-Monumente, aus den besten Rebmaterialien des Tâcholais, authentische Charaktere von höchster hedonistischer Sinnlichkeit und mit einem großen Lager- und Entwicklungspotential gesegnet!**





Madiran: Eine mythische Weinlandschaft

### DOMAINE BERTHOUMIEU – MADIRAN

*Der weltweit höchstes Ansehen genießende Weinguide DECANTER feiert unseren Madiran-Wein Charles de Batz als besten französischen Rotwein unter 15,- Euro in der Kategorie: „Regional France Red Blend“.*

*„Charles de Batz“: Seit Jahren ist er ein Urgestein unseres Programms – einer der eigenständigsten, charaktervollsten und nach Ansicht der „Deutschen Ärztezeitung“ auch der gesündeste Rotwein der Welt: der Charles de Batz der Domaine Berthoumieu aus dem Madiran, einer Appellation, die unter Kennern als eine der spannendsten Weinanbauregionen Frankreichs gilt.*

*FAZ: „Madiran setzt erst dort an, wo der Bordeaux aufhört.“*

*Sie erinnern sich, liebe Kunden: Im Frühjahr diesen Jahres gab es einen euphorischen Artikel über ein wahres Kleinod unseres Programms aus Madiran in Deutschlands großer Sonntagszeitung FAZ: „Madiran setzt erst dort an, wo Bordeaux aufhört. Und diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt.“ Mit großem Vergnügen zitieren wir Ihnen die wichtigsten Thesen der FAZ:*



Didier Barré, der stolze Musketier aus dem Madiran, macht die gesündesten Weine der Welt

*„Während der Bordeaux mit allen Tricks und Kniffen moderner Önologie gemacht wird, um dem globalen Gaumen, dem Goût international, zu gefallen, bringt der Tannat all das, wonach die Önologen in Cabernet und Merlot verzweifelt suchen. Eindringlich und mit einer beneidenswerten Unverfrorenheit verkörpern die heiteren, kühl-distinguierten Tannatweine einen unverfälschten Stil. Eigentlich ist der Bordeaux daran schuld. Der berühmtesten und teuersten Markenikone der Weinwelt haben wir es zu verdanken, dass die Einzigartigkeit der Rebsorte Tannat bis heute erfolgreich unter den Teppich der Weingeschichte gekehrt wurde. Um Licht ins Dunkel zu bringen, ist ein kurzer Blick in die Weingeschichte erhellend:*

*Damit die besten Weine des Bordeaux das Versprechen abgeben konnten, unter allen Umständen besser zu sein als andere Rotweine, wurden fehlende Würze und Tiefe früher durch Transfusion mit Tannat wettgemacht. Und weil Bordeaux nur rund 200 Kilometer von der Gascogne entfernt liegt, versickerte der Tannat viele Jahrhunderte lang unbemerkt in den Fässern der Bordelaiser Weinkeller. Das war eben genau der richtige Saft für Châteaux und Händler, die ihren Weinen in schwachen Jahrgängen oder bei zu hohen Erträgen quasi per ‚Bluttransfusion‘ wieder auf die Beine halfen! Denn Tannat, das ist ein ungeheuer kräftiger, tiefdunkler und gerbstoffreicher Rotwein aus der Gascogne am Fuße der Pyrenäen-Ausläufer. Dass die Welt bei den südwestfranzösischen Weinen erst jetzt aufhorcht, liegt also sicher nicht an den von der Natur mit*



Madiran: Land der Musketiere und herzhaften, authentischen Genüsse

© Fabian Lange

**vielen Talenten gesegneten Tannats.** Er liefert schon rein äußerlich alles, was die Herzen der Rotweinfans höherschlagen lässt, und zeigt unmissverständlich an, dass Madiran erst dort ansetzt, wo der Bordeaux aufhört. Bei der Farbe, bei der Tanninqualität und selbstverständlich auch bei der Frucht. **Vor allem aber zaubert der Tannat ins Glas, was vielen dicken Rotweinen abgeht: Frische.**

Den Winzern im Madiran hat nicht zuletzt die Erkenntnis zum Erfolg verholfen, die ausgetretenen Pfade zu verlassen und auf **Eleganz statt auf pure Kraft** zu setzen. Die Musketiere der Gascogne haben den schweren Säbel gegen das Florett getauscht, und wenn die Tannine eines modernen Tannats ihre Wirkung am Gaumen entfalten, dann bewegen sie sich dort so elegant wie ein Sportfechter auf der Planche und setzen einen Wirkungstreffer nach dem anderen. Schöner kann man sich mit Gerbstoffen nicht duellieren, wie sie sich fast unbemerkt herantasten, um dann am Gaumen Druck zu machen, dem Schluck Dynamik und dem **Geschmacksbild eine vollendete dritte Dimension** verleihen.“ Und einer der zwei besten Weine der Verkostung: unser Urgestein „Charles de Batz“!

**FSW060409** „Charles de Batz“, rouge 2009

14% Vol.

17,27 €/l

12,95 €

**FSW060409P** 12 x „Charles de Batz“, rouge 2009 (12 Fl. zum Preis von 11)

statt 155,40 €

142,45€

**Der gesündeste Wein der Welt laut Ärztezeitung! Und eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs!**

Die urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée Charles de Batz ist ein grandioser Madiran von phantastischen Lagen – ein individueller Charakterkopf im Konzert der großen Weine Frankreichs – und das zu einem völlig unmöglichen Preis! Beeindruckend wie stets brilliert zunächst die tiefst dunkelrote, fast schwarze Farbe dieses in hochwertigen Barriques ausgebauten Understatementweins. Die Überraschung folgt dann in der Nase und am Gaumen: Didier, der die Mikrooxidation so meisterhaft beherrscht wie kaum ein Zweiter, hat es im größten Jahrgang in der Weingutsgeschichte geschafft, diesen begeisternden ‚wilden‘ Musketier mit einer sagenhaft weichen, cremigen Textur zu versehen sowie einer höchst trinkanimierenden Säurestruktur (werte Kunden, wie nie zuvor!) – und daher auch wesentlich früher zugänglich zu machen als noch in den 90er Jahren.

So fasziniert diese finessenreiche, elegante Cuvée aus 90% edelster Tannattrauben und auf den Punkt gereiftem Cabernet-Sauvignon zunächst mit einer zart süßlichen, komplexen roten Beerenfrucht, geheimnisvollen Gewürzen und einer kühlen Mineralität. Nach längerer Belüftung entströmen dem Glase betörende expressive Duftnoten von reifen Brombeeren und Himbeeren, prallen süßen Kirschen, dunklen Bitterschokoladen-, Vanille- und noblen Röstaromen mit subtilen Anklängen an süßlich-würzigen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Am Gaumen wie immer eine phantastische Konzentration und Eleganz, eine sagenhafte Frische und ein immenser Extrakt. Welch ausgewogene, harmonische, feinst balancierte, von nobler Kühle und fabelhafter Dichte geprägte Stilistik! Dunkle, würzige Beerenaromen umhüllen die dichten, kühlen, cremigen, noch zart kernigen Gerbstoffe und diese für einen tannatgeprägten Wein sensationell weichen, seidenen Tannine versprechen diesem authentischen Madiranwein ein Wahnsinnspotential! Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit und seiner cremigen Gerbstoffstruktur: Kein dicker, wuchtiger Marmeladenwein, sondern burgundische Zartheit und Noblesse in erfrischend urwüchsigem Gewand! Welch grandioses Gewächs mit Feuer in den Adern und den glutvollen Augen einer geheimnisvollen, zarten, ebenholzfarbenen Schönheit, das aber auch die Rasse und Noblesse eines großen Bordelaiser Gewächses sein eigen nennt. Für einen Madiran, den gesündesten Wein der Welt, ein schier unglaubliches hedonistisches Trinkvergnügen!

Zu genießen durchaus schon ab sofort, zu kräftigen Schmorgerichten beispielsweise (Dekantieren empfohlen!), seinen Höhepunkt aber wird dieser „grand vin de garde“ erst 2014 bis nach 2030 erreichen: Wohltuende Wärme wird dabei stets den Körper durchströmen und die Sinne werden schwelgen in unbeschwertem Genuss!

**Und welch sensationelle Bewertung erfährt unser ‚Batz‘ im wichtigsten französischen Weinführer:** Für seine höchst attraktive Preisklasse wird der beliebte 2008er mit völlig außergewöhnlichen 17,5/20 Punkten im „Classement 2008“, der Bibel der französischen Weinkritik, ausgezeichnet, eine Bewertung, die ansonsten wesentlich teureren Prestigegewächsen aus dem Bordelais im Jahrhundertjahrgang 2009 vorbehalten war! Welch **ungeheure Provokation wesentlich, aber wirklich wesentlich teurerer Bordelaiser Nobelgewächse!** Wahrlich: Authentischer ist Madiran auf Flasche kaum zu genießen. Duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend spröde zugleich; ein Wein, der Leben atmet, der Spaß macht und Emotionen auslöst, weil er so urwüchsig, so authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass schier das Herz aufgeht, wenn man ihn auf der Zunge hat. Unser Kleinod Berthoumieu hat die Tannat-Rebe schlicht geadelt! Und unser neuer Jahrgang 2009, DER Jahrhundertjahrgang in Bordeaux und dem gesamten französischen Südwesten, ist zumindest auf Augenhöhe mit dem phantastischen 2008er!

„Charles de Batz“: **Eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs - Bordeaux, zieh Dich warm an!**

Unser Wort drauf: **Didier Barré, eines der größten Winzertalente des Südwestens, produziert große Gewächse voller Charakter, Authentizität und Individualität mit einem Preis-Genuss-Verhältnis, das nicht zu überbieten ist.**

PS: Viele unserer Stammkunden wissen, dass Didiers Spitzencuvée „Charles de Batz“ laut „Deutscher Ärztezeitung“ noch eine weitere ganz besondere Ehre zuteil wurde: **„Der gesündeste Wein der Welt“**, sei er, meint Dr. Roger Corder vom Londoner William Harvey-Institut für Kreislaufforschung. Corder hatte das so genannte French Paradox genauer untersucht, das besagt, dass Menschen in Süd- und Südwestfrankreich seltener Herzinfarkte erleiden als Menschen in anderen Industrienationen, obwohl sie sich fettreicher und üppiger ernähren. Und Corders Experiment hatte einen eindeutigen Sieger: unseren tiefdunklen, fast pechschwarzen, sehr polyphenolhaltigen Madiran „Cuvée Charles de Batz“, hergestellt aus der autochthonen Tannat-Rebe. Wohl bekomm's!

Und dann hätten wir noch zwei preislich zwei ganz kleine „kleine“ Weine aus dem Hause Berthoumieu im Angebot, die es aber qualitativ in sich haben:

**FSW060309 „Haute Tradition“, rouge 2009**

14% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

**FAZ „Groß!“**

Unser als „groß“ gefeierte Basiswein ‚Haute Tradition‘ ist, wie es unsere Kunden fast schon gewohnt sind, der preiswerteste Wein der großen Probe der FAZ. Klein im Preis, aber oho! Santé.

Es ist also nicht nur dem stolzen Musketier „Charles de Batz“ zu verdanken, dass Didier Barré schon seit vielen Jahren in Frankreich zu den ganz großen Namen in der Weinszene zählt, sondern auch seinen ebenso preiswerten wie authentischen Basisweinen, charaktervollen Tannattropfen traditioneller Machart, natürlich mit den gleichen das Herz schonenden Ingredienzen ausgestattet. So ein höchst originärer Tropfen, ein urwüchsiges Gascogne-Gewächs wie aus dem Bilderbuch, ist unser heute präsentierter Haute Tradition 2009. So eine urige Stilistik gibt es nicht in Übersee, nicht in Spanien, nicht in Italien oder sonst wo in Frankreich. Nur in der Gascogne! Ein ursprünglicher Madiran (faszinierende Aromen von wilder Weichsel, Blaubeersaft, prallen Schwarzkirschen und Tannennadeln) als nobler Bauernwein mit entwaffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung: Ein fabelhafter Essensbegleiter zu allen deftigen Gerichten! Auch **Michel Bettane, der große Mann des französischen Weins, ist begeistert und vergibt eine traumhafte Bewertung für diesen authentischen Musketier!**

Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte oder über zwei Abende aus der geöffneten Flasche genießen) bis 2018+.

**FSW060110 Pacherenc Sec, blanc 2010**

13,5% Vol.

13,27 €/l

9,95 €

Welch traumhaft expressiver Duft nach Feuerstein, reifer Honigmelone, Stachelbeere, würzigen Kräutern, Pfefferminze, Grapefruit und feinsten mineralischen Noten, den Insignien großer Terroirs, die nach längerer Öffnung im Glase immer präsenter werden. Trinkspaß pur ab sofort, sowohl solo wie auch als hervorragender Essensbegleiter zu vielen Gerichten wie beispielsweise Salat mit Ziegenkäse oder Austern!



## DOMAINE BOUDAU – ROUSSILLON

**Authentische Roussillon-Weine vom Fuße der majestätischen Pyrenäen zu ungewöhnlich attraktiven Preisen werden in der internationalen Fachpresse mit Elogen gefeiert. Da flippen die Weinjournalisten schier aus vor Begeisterung!**

Bei den singulären Qualitäten unseres Urgesteins aus dem traumhaft schönen Roussillon, der **Domaine Boudau** mit ihren geradezu unfassbar günstigen Preisen, flippt die *Revue du vin de France*, die renommierteste Fachzeitschrift Frankreichs, schier aus. Zum einen ist der absolute Paukenschlag in ihrer **Bestenliste** der größten Grenaches Frankreichs der **preiswerteste Wein** der gesamten Degustation: Unser bei vielen Kunden mit Kultstatus versehene funkelnde Diamant aus dem Hause Boudau, der LeckerSchmecker ‚**LE CLOS**‘. **Da schafft es doch tatsächlich ein Wein für unter 9 Euro in die Phalanx der Weltklasseweine edelster französischer Provenienz!** Châpeau und ein großes Kompliment an das ebenso liebenswürdige wie bescheidene Geschwisterpaar Véronique und Pierre Boudau, das seit vielen Jahren die Geschicke unseres Traditionsgutes, einem Urgestein unseres Programms, leitet!

**FRO030111 Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2011**

14% Vol.

11,87 €/l

**8,90 €**

Dieser betörende LeckerSchmecker wird in der *Revue du vin de France* geadelt: „**Grandes réussites**“ (große Erfolge) für den traumhaft preiswerten Knüller ‚**Le Clos**‘, der damit so hoch bewertet wird wie bis zu 30 Euro teure Edelpretiosen. Und dann schwärmen die Degustatoren der RVF: „Traumhafte Finesse für diesen zärtlichen 2010er mit seiner gleichzeitig wilden, wie auch cremigen Textur, einer großartigen Eleganz und präzisen und expressiven Aromatik. Jetzt schon toll zu trinken und ein schönes Potenzial zur Alterung. Sein Wohlgeschmack und seine Finesse sind einfach exzellent!“

Und über den zumindest gleich guten 2011er urteilt die *Revue du vin de France* ganz brandaktuell genau so euphorisch: „**Die Weine der Domaine Boudau haben Vorbildcharakter für alle katalanischen Weine, sie schmecken phantastisch und haben ein völlig außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis, welches weit über die Grenzen des Roussillon seinesgleichen sucht. Sensationelle 15/20 Punkten!**“ Herzlichen Glückwunsch an unsere ebenso sympathisch-bescheidenen wie tatkräftigen Winzerstars Véronique und Pierre Boudau.

Und was ist das in der Tat für ein LeckerSchmecker, der in der *Revue du vin de France* zu den **größten Weinen des Roussillon** gezählt und damit eingerahmt wird von den über ein Vielfaches teureren Luxuscuvées der Prestigegüter. Ein Schnäppchen, werte Kunden, wie man es ganz selten zu finden vermag! Dieses 2011 Le Clos ist einer dieser authentischen Tropfen aus dem Süden Frankreichs, die alle Preis-Genuss-Relationen sprengen und mit betörender Frucht in Nase und Gaumen (elegante Noten von Cassis, Sauerkirsche, roten Johannisbeeren, edlen Gewürzen wie Muskatnuss und Pfeffer, Kakao und erfrischender Minze) und seidenen, hochfeinen Tanninen den legendären Ruf des Midi begründet haben. Kistenweise in den Keller einlagern! *Domaine Boudau Le Clos*: Dieses geniale Stöffchen scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert. Wohl bekomm's! Höchster Trinkspaß ab sofort!

Und unsere Stammkunden wissen bereits: Auch der **FEINSCMECKER** („11 Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die **FEINSCHMECKER-Favoriten** aus ganz Europa“) feierte mit seiner Einschätzung euphorisch diesen absoluten Bestseller unseres Programms!





Das Herz des Languedoc: Blauer Himmel, weißer Kalkfelsen, grüne Reben

**LA PÈIRA, TERRASSES DE LARZAC – LANGUEDOC  
UNSERE NEUAUFNAHME DES SOMMERS IST DER STRAHLENDE NEUE FIXSTERN DES LANGUEDOC!**

**„Braucht den Vergleich mit weltberühmten Weinen nicht zu fürchten“, lobt Parker. Und bewertet nach 96 Punkten 2009 die ersten Fassproben aus 2010 als „sensational and exciting“.**

**„Ein Wein, so delikats, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt“, Parker, Wine Advocate**

**„Anerkanntermaßen einer der Spitzenweine Frankreichs“, Simon Field, Master of wine**

**„Da kommt ein neuer Name!!! Ein spektakulärer Südfranzose“, René Gabriel**

**„Ich bemühe mich immer, die Art von ‚Macho-Superlativen‘ zu vermeiden, die den Wert einer Weinkritik zunichtemachen können, doch die Mühe, die das Team von La Pèira seine Weinjahrgänge hineingesteckt hat, hat mich wirklich umgehauen“, Andrew Jefford (The New France)**

**„Ein Gut, dessen Weine uns gleich bei der ersten Verkostung derart beeindruckt haben, dass wir das Dreiergespann, dem seine Schöpfung zu verdanken ist, seitdem als ‚die Genies‘ bezeichnen“, World of Fine Wine**

**97-100 Punkte für den ‚La Pèira en Demaisèla‘ in ‚The Rhône Report‘**

Unsere Kunden wissen es seit mittlerweile fast 20 Jahren: Das Languedoc-Roussillon ist die Wiege des Weingeschäfts Pinard de Picard. Viele Kenner der Szene sagen uns eine der besten Selektionen Europas nach, regelmäßig werden unsere Spitzengewächse in der Fachpresse mit den höchsten Bewertungen bedacht und räumen Testsiege ab. Und unsere leckeren, traumhaft preis-„werten“ Alltagsweine demonstrieren überzeugend die These, dass das Preis-Genuss-Verhältnis der Rotweine des französischen Südens weltweit unschlagbar ist. Eigentlich also kein Handlungsbedarf für uns im wilden, sonnendurchfluteten Midi.

Eigentlich!



Der Sänger, der Macher, die Anwältin und eine uralte Lagenkarte von La Pèira

Doch regelmäßig, Jahrgang für Jahrgang, überprüfen wir bei uns im Hause die von uns repräsentierten Güter und ihre Weine mit den am höchsten von Fachpresse und Kennern gelobten Produkten, die wir nicht im Angebot führen. Wir wollen schließlich nicht betriebsblind werden und stets nur das Beste für Sie zur Auswahl haben. Zudem kann sich inmitten der unverlangt eingesandten ungezählten Weinproben hoffnungsfroher Winzertalente vielleicht einmal die berühmte qualitativ hochwertige Stecknadel im Heuhaufen befinden, der bis dato unbekannte Überflieger, auf den die ganze Welt gewartet hat. Doch die Wahrscheinlichkeit eines derartigen Fundes tendiert, vorsichtig formuliert, gegen Null. Der beste Vergleich solchen Tuns wäre wohl, den Manuskriptberg eines Verlegers ins Auge zu fassen (Und jetzt zitiere ich aus der renommierten „World of Fine Wine“, in der ANDREW JEFFORD, ein weinjournalistisches Urgestein, von seinem ersten Erlebnis mit unserer Neuvorstellung schwärmt und genau diese Metapher benutzt), „diese legendären Haufen unerbetener Manuskripte, in dem der Lektor hofft, versteckt zwischen umständlichen Erstlingswerken, exzentrischen Ernährungsratgebern und den Kindheitserinnerungen von Senioren, den einzig wahren und im besten Sinne Gold wertem Text zu finden, den er seinen skeptischen Vorgesetzten triumphierend unter die Nase halten könnte. Ähnlich steht es um die Kostproben, die diejenigen, die über Wein schreiben, regelmäßig ins Haus geliefert bekommen. Alle verdienen es, probiert zu werden, die meisten verdienen eine Bewertung, aber bislang bin ich noch nie auf einen gestoßen, der mein **imaginäres Pantheon** neu geordnet hätte, wie es nur ein durch und durch großartiger Wein kann.

Nie, bis vor einigen Wochen (und uns ging es bekanntlich vor einigen Monaten genau so!).

„Da traf mal wieder ein unangefordertes Paket aus dem Languedoc bei mir ein. Diese Probeflaschen hatten **Etiketten von schlichter, klassischer Schönheit** mit verwirrenden, schwer aussprechbaren Namen. Es waren Weine, die bei keinem britischen Importeur, geschweige denn bei einem Einzelhändler im Sortiment geführt werden. Und dies waren die **besten unerbetenen Kostproben, die mir je zugesandt wurden**. Mein Pantheon ist fortan neu geordnet. Ich habe dem Winzer mitgeteilt, dass ich ihn und sein Team für **Genies** halte.“

Liebe Kunden. Dieser Bericht, den ich zum ersten Mal gelesen habe, als ihn mir der Winzer bei meinem Besuch vor Ort im Frühjahr diesen Jahres stolz präsentierte, trifft voll ins Schwarze. Er schien mir bei der Lektüre wie ein „djà vu“-Erlebnis. Exakt so hatte ich empfunden bei meinen ersten Probeschlucken dieser so unendlich schönen Pretiosen. 100erte Degustationsweine allein aus dem Süden Frankreichs laufen jedes Jahr meine Kehle runter, doch so elektrisiert wie in der Causa La Pèira war ich schon seit Jahren nicht mehr. Diese neue Domaine zählt aus dem Stand heraus für mich zu den **drei besten des Languedoc** und David Schildkrecht, der bei Parker für das Languedoc verantwortliche und ebenso seriöse wie menschlich sympathische Weinjournalist, zückt für den 2009er ‚La Pèira‘, **die Spitzencuvée des Gutes, die zweithöchste Bewertung, die er jemals in der Historie einem Wein des Languedoc zuerkannt hat!**

Und als wir im Sommer den ersten Jahrgang dieser emotional zutiefst berührenden Weine unseres Kleinods neu präsentierten, war die Nachfrage immens, der Basiswein im Handumdrehen ausverkauft und auch die „großen“ Weine sind mittlerweile komplette geräumt. Nicht schlimm, steht doch wegen der singulären Frische, DAS Signum der Weine aus 2010 im französischen Süden, der bisher größte Jahrgang bereits neu ins Haus (den Vorgänger hatten wir erst vorgestellt, als er schon 6 Monate auf dem Markt war, so dass wir Ihnen in 2012 zwei Jahrgänge präsentieren können). **So bewertet auch Parker nach 96 Punkten in 2009 die ersten Fassproben aus 2010 als „sensational“ und „exciting“**. Bevor ich Ihnen diese Spitzen des Languedoc eindringlich ans Herz legen möchte, hier nochmals alle wichtigen Fakten zum Weingut und den Menschen, die an diesen Zauberwerken mitgewirkt haben:

**La Pèira liegt im Herzen des Languedoc.** „Mas Jullien“, „Mas de Daumas Gassac“ und „Grange des Pères“, weltberühmte Namen der Region, liegen in unmittelbarer Nachbarschaft. Ich selbst habe viele persönliche Erinnerungen an Landschaft und Leute, verbrachte ich doch als Student Ende der 70er Jahre meine Campingurlaube am Ufer des malerischen Flusses Hérault, der sich wildromantisch durch das Tal schlängelt. „Wild“ haben wir damals auch gecamp, Fische eigenhändig mit selbst gebastelten Speerspitzen aus dem Fluss gefangen und am Ufer gegrillt und einen 10-l Kanister Rotwein für umgerechnet 5 Euro nachmittags beim örtlichen Winzer gekauft. Am Morgen danach entsprachen der Umfang der schauerlich malträtierten Köpfe meiner Begleiter(innen) und meiner selbst dem des leer gesoffenen Kanisters. Für mehr Qualität reichten damals weder mein Geld noch das Können der Winzer. Gleich geblieben in all den Jahren danach ist die ursprüngliche Schönheit einer grandiosen Landschaft, dramatisch verändert hat sich die Qualität der Weine, denn Mikroklima und Bodenzusammensetzung, das Terroir also, ist von singulärer Güte!

Neue Männer brauchte dazu das Land, Winzer mit Leidenschaft, erfolgshungrig und bestens ausgebildet (und von Anfang an, hier sei nur Marlène Soria genannt, trugen auch mutige Frauen dieses lodernde Feuer im Herzen!)

Und es sind drei ungewöhnliche Menschen, drei wahre Charakterköpfe, die das neue Kleinod des Languedoc leiten. La Pèira gehört dem berühmten, in London lebenden australischen Komponisten **Rob Dougan** und seiner Lebensgefährtin, der Rechtsanwältin **Karine Athon**, die mit dem Winzergenius **Jérémie Depierre** (der seine reichhaltigen Erfahrungen aus Lehrtagen auf Château Margaux mitbringt) zusammenarbeiten, der vor Ort, in einer der ältesten Weinanbauregionen Frankreichs, für die gesamte Weinbereitung verantwortlich ist. Dieses kongeniale Dreiergespann, „die Genies“ (World of Fine Wine), hat binnen weniger Jahre intensiver Weinbergsarbeit (im zwar nicht zertifizierten, aber quasi biologischen Anbau) und behutsamer, sensibler Kellerarbeit die Domaine im Handumdrehen nicht nur an die Spitze des Languedoc geführt, sondern zu einer besten Adressen in ganz Frankreich gemacht, wie die besten Kenner der Region zu rühmen wissen:



„Ein Wein, so delikat, wie man das sonst nur von wenigen Grand Crus aus Frankreich kennt, braucht den Vergleich mit weltberühmten Weinen nicht zu fürchten“, Parker

„Nun als einer der Spitzenweine Frankreichs anerkannt“, Simon Field, Master of wine

„Da kommt ein neuer Name!!! Ein spektakulärer Südfranzose“, René Gabriel

Werte Kunden: Neugierig geworden? Dann kann ich Sie nun nur noch, wie schon im Sommer bei den von Ihnen so geliebten 09ern, einladen, DIE Neuentdeckung des Jahres 2012 vertrauensvoll in Ihr Weinportfolio aufzunehmen. Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!

Santé.

**FLA150111** „Les Obriers de la Pèira“, rouge 2011

14,5% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Einer der betörendsten Rotweine des Languedoc aus dem großen Jahrgang 2011!

In der Farbe zeigt dieses Juwel des Midi ein tiefes, dichtes, sattes Rubinrot und in der Nase begeistert ein komplexes Bukett, das trotz seiner mediterranen Rebsorten Carignan und Cinsault in der Nase verführerische Anklänge an große, wesentlich teurere



Erntehelfer in Südfrankreich: Wilde Kerle :-)

*Pomerol-Weine* evoziert. In seiner attraktiven Preisklasse ist dieser Schmeichler der Sinne selbst für die Maßstäbe des Languedoc ein unvergleichlicher Traum von Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Grandseigneur von den Terrassen von Larzac, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren und unvergleichlich kühlen Finesse (hier spielt der Cinsault seine ganze Klasse aus!) sowie einer fabelhaft seidigen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt die sich reichlich verströmende komplexe Frucht (wilde Waldhimbeeren vermählen sich mit roten Früchten, Cassis, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Zartbitterschokolade, schwarzen Oliven, Lavendel und geräuchertem Speck) und betört, verbunden mit geradezu burgundischer Noblesse, mit seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. In seiner gesamten Stilistik scheint dieser phantastische 2011er wie eine Wiedergeburt des wunderschönen 2009ers, er ist ebenso wie dieser schon in seiner frühesten Jugend infolge seiner betörenden Frucht sehr geöffnet und von betörendem Charme (im Gegensatz hierzu ist der 2010er zur Zeit noch wesentlich verschlossener, aber vielleicht von noch sensationellerer Qualität!). Die cremigen butterweichen Tannine, ein Charakteristikum des großen Jahrgangs 2011 ebenso wie der handwerklichen Winzerkunst (Obriers ist übrigens der alte occitanische Name für ouvriers, also die Handwerker), begleiten sanft einen fulminanten Nachhall mit einer expressiven mediterranen Aromatik (provenzalische Kräuter, rote Beeren, Cassis) sowie einer subtilen Mineralität. Ab sofort zu genießen, Höhepunkt ab Frühjahr nächsten Jahres bis etwa 2020.

*Werte Kunden: Freuen Sie sich mit mir auf einen authentischen Terroir-Wein des französischen Südens mit warmherziger Seele und mediterraner Ausstrahlung! Parker lobt: „Don't miss it, especially if you love finesse“.*

**Und ich gebe Ihnen mein Wort: In seiner attraktiven Preisklasse ist das für meinen Geschmack wohl wieder der beste Wein des französischen Südens, genau so wie schon in 2009!**

**FLA150210 „Las Flors de la Pèira“, rouge 2010**

14,5% Vol. 33,93 €/l 29,95 €

Die in ihrer Stilistik so eigenständige Mourvèdre-Rebe ist schon seit jeher eine große Schwäche von mir (man denke nur an die genialen Weltklasse-Rotweine von Beaucastel!) und ergibt zusammen mit den Trauben der sorgsam gepflegten Syrah-, Grenache- und Cinsaultstöcke einen traumhaft authentischen Wein des wilden französischen Südens. Obwohl David Schildknecht im wine advocate auch zu Recht darauf hinweist, dass diese Cuvée ihn, ähnlich wie bei mir der ‚Obriers‘, auch an einen großen Bordeaux erinnert: „Ich möchte auf die pomerolartigen Aspekte dieser Cuvée hinweisen, wie ein Lafleur“.

Jedenfalls besitzt dieser betörende, ungemein komplexe Tropfen einen cremigen, an vollreife dunkle Früchte (süße rote Himbeeren sowie schwarze Kirschen, dazu weißer Pfeffer, schwarze Lakritze und geniale mineralische Anklänge) erinnernden Charakter mit phantastischer Reinheit der Frucht und ungeheuren Intensität. Mit einem einzigen Schluck taucht man regelrecht ein in eine andere Welt und (er)lebt seinen ureigenen Traum vom Languedoc, denn trotz der Reichhaltigkeit an Fruchtnoten gelingt es diesem sowohl wollüstig lasziven wie gleichermaßen aristokratischen Gewächs auch die betörenden Düfte der Hügellandschaft einzufangen (viele aromatischen Pflanzen wie beispielsweise Fenchel und die Kräuter des Südens gedeihen hier prächtig), auf denen die Edelreben gewachsen sind und die mit floralen Anklängen an verführerisch duftenden Sommerflieder und Pfingstrosen zu begeistern wissen. Und welch Sinnenschmeichler dann am Gaumen: Was ist das nur ist ein traumhaft ausgewogener, faszinierender, lebhafter, tiefer, opulenter und duftiger Wein – geprägt von der Einzigartigkeit seiner Herkunft. Dieser vibrierende Wein trifft idealtypisch meine Vorstellungen authentischer Gewächse des französischen Südens: Der kieshaltige Kalkstein am Fuß der Larzac-Hochebene (wo Schafe für die Produktion von Roquefortkäse die thymianhaltigen Wiesen abgrasen) verleiht wohl dieses besondere Aroma, die Anklänge an Jod und salzige Mineralität im lange nachklingenden Abgang, das die Weine einzig macht unter den Granden des Languedoc. **Die Edelreben der Region bringen alles mit, wonach die Steine im Boden zu dürsten scheinen.** Das ist Versuchung pur! Anrinkbar ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2020.

**94 Parker-Punkte in 2009 und 2010 schätzt Parker auf dieser Vorzeigedomaine des Languedoc ja noch „deutlich?“ höher ein. Ähnlich vielleicht wie der Rhönereport, der die 96 Punktemarke für diesen genialen 2010er andenkt und Tino Seiwert, der mit 95-97 Punkten wertet!**

**FLA150310** „La Pèira en Demaisèla“, rouge 2010 14,5% Vol. 86,67 €/l 65,00 €  
 „The Rhone Report“, Jeb Dunnock: 97-100 Punkte für den absoluten Weltklassewein von La Pèira in 2010! „Ganz klar einer der Spitzenweine der Region. Und ich rechne gerne noch alle Weine vom südlichen Rhône-Tal in den Vergleich mit ein!“

Jay McInerney berichtet im Wall Street Journal enthusiastisch über den stilistisch vergleichbaren La Pèira 2007, vergleicht ihn überschwänglich mit den legendären 100-Punkte-Weinen wie dem 1989 La Mission Haut-Brion, dem 1990 Henri Bonneau Reserve des Célestins und dem (laut Antonio Galloni „nicht von dieser Welt stammenden“) Fattoria Galardi Terra di Lavoro 2004.

Werte Kunden, dieser zutiefst berührende, absolute Weltklassewein des französischen Südens ist einer der emotional am stärksten mich packenden Pretiosen, die ich jemals aus dem gesamten Mittelmeerraum probieren konnte. Ein unglaublich majestätischer, traumhaft komplexer Tropfen (60% Syrah 40% Grenache) mit einem riesigen Entwicklungspotential, welcher sich anschiekt, die **Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu zu definieren und wohl der beste Wein ist, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde!** Die Bewertungen, die (nach 96 Parker-Punkten in 2009) bis zu 100 Punkten reichen, sind absolut nachvollziehbar!

Aus kleinsten Erträgen (zwischen 7 und 10hl/ha) wird hier ein Stoff produziert, aus dem die Träume von wahren Liebhabern bestehen: Ein spektakuläres Meisterwerk mit einer expressiven Aromatik, nicht mehr mit der portweinähnlichen Überreife ausgestattet, die im vergangenen Jahrzehnt im Süden in Mode waren und peu à peu die Weinliebhaber zu langweilen begannen. Zwar ist diese Spitzencuvée von Pèira in ihrer Textur immer noch unglaublich dicht und konzentriert, wie die allerbesten Weine des Bordelais (das ist definitiv höchste Premier Cru Qualität), dabei jedoch in seiner betörenden Textur von einer Eleganz und einer spektakulären Reinheit einer klassischen Frucht geprägt, die stilbildend sein wird für die großen Weine des Mittelmeerraumes. In der Nase eine phantastische Vielfalt der Aromen, insbesondere Cassis, wilde, dunkle, reife Waldbeeren und Kirschen, Pflaumen, orientalische Gewürze, Ingwer, Muskat, Lakritze sowie geröstete provençalische Kräuter, dunkler Tabak, geräuchertes Fleisch, noble Bitterschokolade, getrocknete Rosenblätter sowie Feuerstein – einfach betörend! Die Zunge taucht ebenso ein in diese Orgie komplexer Aromen, der Mund wird überschwemmt von einer süßlichen Fruchtexplosion (dunkle Würzaromen in reifer Beerenpracht) und einer packenden Mineralität, der irre extraktreiche und ungemein frische (ja, Frische, das ist eine wahrlich neue Qualitätsdimension im Languedoc) Wein betört den Gaumen, verweilt, man will nicht loslassen, nicht unterschlucken, die Tannine spürbar präsent, aber so unglaublich seiden, geschliffen und weich, und dann – welch grandioser Abgang. Das ist intellektuelle Rasse in langem Nachklang! Ein ungemein verführerischer, lasziv-erotischer Wein, aber nicht opulent, eher druckvoll, irgendwie schlank und mächtig zugleich, so präzise, edel und nobel wie vielleicht nie zuvor im Languedoc! **Ein Weltklasse-Wein, der selbst den mit 96 Parkerpunkten bewerteten 09er noch ein wenig in den Schatten stellt und der sich heute noch wie ein ungeschliffener Rohdiamant präsentiert und der seine wahre Größe erst mit etwas Lagerung (Höhepunkt 2015 bis ca. 2030) voll entfalten wird.**





Von den Terrasses du Larzac, einer der nördlichsten Appellationen des Languedoc, stammen nicht nur große Weine, sondern in den Orten Pégaïrolles-de-l'Escalette und Octon (siehe Titelseite) wird auch ein sehr geschätzter Käse (Roquefort) hergestellt.

Wahrlich: Dieser Riese von Wein definiert die **Qualitätsmaßstäbe des Languedoc neu**. Punktum! Viele Kenner halten ihn für den besten Wein, der bisher im wilden französischen Süden erzeugt wurde! Ein paar renommierte Stimmen noch vielleicht dazu:

Jancis Robinson: „Sehr fein und ausgewogen. Voller Freuden, geschmeidig und raffiniert, enorm verführerisch und reich und glamourös“.

„Der Vorzeigewein dieser neuen Unternehmung kann sich leicht zu dem nächsten großen **globalen Kultwein** entwickeln,“ Gary Vaynerchuk, Wine Library

Es ist offensichtlich: La Péira dokumentiert, dass die ärmlichen Böden und sorgsam gepflegten Edelreben dieser grandiosen Lage über eine verborgene Größe verfügen. Die tief reichenden Steine (die sowohl von „meinem“ Fluss L'Hérault wie auch vom Meer angespült wurden), sind sehr unterschiedlicher Natur (Schiefer, Kalk, Quarz, Fossilien) und erbringen somit sehr differenzierte Mineralien in den fertigen Wein. Früher wurden hier nur Olivenbäume gepflanzt und auf antiken Karten kann man sehen, dass man unter diesen Schatten spendenden alten, weitausladenden Bäumen zu Fuß von Saint André bis nach Montpeyrroux laufen konnte – ein Geschenk der Götter in den heißen Sommern. Und genau diese Gesteinsschichten mit ihren eisenhaltigen Lehmateilen sind heute mitverantwortlich für La Péiras wahrlich großes Gewächs, das behutsam, im Sinne eines biologischen Anbaus (aber ohne Zertifizierung), von unseren „drei Genies“ in handwerklicher Tradition angefertigt wird. **Das betörende Weinmonument ‚La Péira‘ ist der Inbegriff von Komplexität und betörender Frucht. Das Languedoc schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein.**

**FLA150410 „Deusyls de la Péira“, blanc 2010**

14,5% Vol.

39,87 €/l

**29,90 €**

Wahrlich: Dieser aristokratische Weißwein (aus den französischen Edelreben Viognier, Marsanne und Roussanne) hat die Qualität, eine der mythischen Weißweinlegenden des wildromantischen Languedoc zu werden und damit die ultimative Herausforderung der großen Weißweine Frankreichs! In Südfrankreichs Überfliegerjahrgang 2010 von singulärer Qualität und einer nie zuvor da gewesenen Frische! Die sagenhafte Mineralität und edle, komplexe Frucht erinnern in der Tat an große weiße, wesentliche teurere Burgunder, so klar, reintonig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Ein begeisterndes Meisterwerk, mächtig, konzentriert, aber auch sagenhaft präzise und elegant am Gaumen: Ungemein komplex, geradezu explosiv in seiner Aromatik (Blüten von Jasmin, Akazienblätter, Quitte, Ananas, Mango, Litschie und Mandarine), eine perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, seidiger Textur und vibrierender salziger Mineralität. Zweifellos einer der dramatischsten Weißweine Frankreichs!

Kein Wunder, dass Parker begeistert schreibt: „Welch Schönheit! Dieser rare Weißwein hat in seiner herausragenden Qualität selbst seinen Produzenten fast überrascht, die, wie jedermann weiß, zu den drei bis vier am besten arbeitenden Winzern des Languedoc gehören und die ihr großartiges Terroir und ihren Hafen der alten Reben mit harter Arbeit, Inspiration und dem notwendigen Glück zu neuer Größe geführt haben!“ Santé.

Und dann haben wir noch zwei Super-Schnäppchen heute im Angebot. Zwei der großen Namen des Burgunds aus einem Jahrhundertjahrgang, beide bereits so schön entwickelt, dass sie jede festliche Tafel in diesem Herbst und Winter zieren werden:

#### DOMAINE JOSEPH VOILLOT – VOLNAY

Michel Bettane, die journalistische Ikone des französischen Weins, jubelt euphorisch: „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot auf der Domaine Voillot Weine, die zu den feinsten und balanciertesten des Burgunds zählen“.

*Voillot: Ein absolutes Muss im Traumjahrgang 2009, über den die wohl weltweit renommierteste Stimme des Burgund, Allen Meadows, begeistert urteilt: „Ein exzellenter, ein außerordentlicher Jahrgang mit großer Fülle, Anmut, Liebreiz und verführerischem Charme. Zu vergleichen mit großen Jahrgängen wie 2005, 1999, 1978 oder 1959 halte ich ihn für eine hypothetische Cuvée aus 1985 und 1989, denn die besten 09er kombinieren die Eleganz, Feinheit und Zärtlichkeit des 85ers mit der Reife, relativ niedrigen Säure und Konzentration des 89ers und werden sich bei aller Lagerfähigkeit wohl schon sehr früh mit hohem Genuss trinken lassen.“*

**FBU120909 Pomard 1er Cru "Les Pézerolles", rouge 2009 13% Vol. statt 62,00 € nur 39,95 €**

*Burgund ist nicht Burgund. Und Pinot Noir ist nicht einfach Pinot Noir. Das großartige an Region und Rebsorte sind die unterschiedlichen Ausprägungen, die so differenzierten Geschmäcker, welche die größte Rotweinrebsorte der Welt auf den grandiosen Lagen seiner mythischen Landschaft hervorbringt.*

*Und ein solch expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit, die Filigranität und die Finesse der kleinen roten Beerenfrucht in Kombination mit würzig-erdigen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚Pézerolles‘, einer der besten Lagen Pommards. In seiner Stilistik von schwebender Transparenz, erinnert Voillots Gaumenfreude sowohl an die genialen Pinots aus Pommard, aber, und das zeichnet diesen Gaumenschmeichler aus, auch in so manchen Vergleichsproben an einen sinnlichen Wein von den Côte de Nuits.*

*Solch burgundische Eleganz, die in die Mysterien des Terroirs einweicht, solch pure Sinnlichkeit verzaubert schlicht alle Genießerherzen. Diese sinnliche Pretiose vermählt unvergleichliche Eleganz und Finesse mit unübertrefflicher mineralischer Präzision: Schon jetzt mit großer Freude zu trinken (nach einer Stunde Luft aus der geöffneten Flasche entfalten sich die feinen Aromen in himmlische Sphären), Höhepunkt ab 2015 bis nach 2030.*



*Wahrlich: 2009 ist auf der Domaine Voillot schlicht ein Fabeljahrgang der Finesse! Bereits der einfache Bourgogne dieses begnadeten Winzers hat ein Niveau wie sonst die Dorflagen berühmter Kollegen (daher jubelt VINUM zurecht: „**Größtes Schnäppchen des Burgund**“), diese wiederum ein Niveau, welches man in anderen Jahrgängen und bei anderen Winzern erst ab den 1ers Crus erhält, deren beste Exemplare Grand-Cru Qualitäten besitzen! 2009 bei Voillot heißt höchste Expression des Terroirs verbunden mit einer traumhaften Transparenz und einer sinnlichen Frucht. Des kundigen Weinliebhabers Herz – Was begehrt Du mehr? **Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten besitzen die höchst traditionellen Pretiosen der Domaine Joseph Voillot schlicht Referenzqualität!***

#### DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET – GEVREY-CHAMBERTIN

*Die von der französischen wie der internationalen Fachpresse enthusiastisch gefeierte Aufsteigerdomaine des letzten Jahrzehnts, Rossignol-Trapet, fasziniert mit traumhaften Pinot Noirs aus biodynamischem Anbau: David und Nicolas Rossignol möchten die „leisen“ Aromen des Pinot Noir herausarbeiten und balancierte, harmonische Weine voll feinduftiger Frucht, tiefer Mineralität und reifem Tannin erzeugen. Diese vorbildliche Qualitätsphilosophie für jeden einzelnen Wein liefert höchst authentische terroirgeprägte Gewächse, die ohne übermäßige Extraktion die delikaten Aromen der Edelrebe Pinot Noir zum Klingen bringen. Kein Wunder, dass vom einfachen Bourgogne rouge über die Dorflagen bis hin zu den sinnlichen Grand Crus alle Weine zur absoluten Spitze des Burgunds zählen, mit Preisen, die in ihrem jeweiligen Kontext konkurrenzlos günstig sind. Welch unvergleichliche Hommage an eine der großen Rebsorten der Welt: **Feinste Frucht trifft traumhafte Mineralität!***

**FBU060509 Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge 2009 (Bio) 13% Vol. statt 119,00 € nur 79,00 €**

*Eine neue Weinlegende des Burgund, seit der hervorragende 2005er von Jancis Robinson mit 18,5/20 Punkten geadelt und damit exakt auf eine Stufe gestellt wurde mit den um ein Vielfaches teureren Prestigegewächsen von Romanée Conti wie La Tâche und Richebourg. Welch packende Mineralität von vibrierendem Kalk, welch messerscharfe Präzision! „Wir sind die geistigen Söhne der alten Böden. Unsere Seele hat die Erhabenheit und die Qual der von Männerhand geschaffenen Unermesslichkeit empfangen,“ formulierte der begnadete Burgund-Experte Gaston Roupnel. Kein Wein kann dieses große Bonmot besser demonstrieren als dieser feine, noble Wein, der wie Seide über die Zunge gleitet und mit einem grandiosen mineralischen Zauber alle Sinne betört. **Welch traumhafte Eleganz, welch tänzerisches Spiel, welche Leichtigkeit des Seins, welche komplexe Tiefe des Geschmacks für diesen Pinot mit Seele, der „singt“, wie man im Burgund zu sagen pflegt.** Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht in einem seidenen Gewand! Ein emotional berührender Gruß aus einer der größten Weinanbauregionen der Erde, der unter die Haut geht. **Ein Meisterwerk!***

## ITALIEN

## SALADINI PILASTRI – MARKEN

**Geniale Bio-Weine in dramatischer Qualität und „ein Highlight für Schnäppchenjäger“ (Parker).**

Morgenröte erstrahlt über den Marken. Die „Marche“ liegen zwar im Schatten der gewaltigen Toskanischen Apenninen, abseits der berühmten Weingüter der benachbarten Provinzen Toscana und Umbrien. Aber Sie, liebe Kunden, wissen es längst: Das hügelige Hinterland an der Adriaküste bringt inzwischen einige der besten Tropfen Italiens hervor und glänzt im Licht der internationalen Presse. Parker und der „Gambero Rosso“ rühmen regelmäßig die Spitzengüter, an vorderster Stelle dabei immer unser Weingut Saladini Pilastrì, das, zwischen der Adria und den malerischen Hügeln der Abruzzen gelegen, unter Insidern als DER Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird: Ein **Lieblingsbetrieb** von uns und offensichtlich auch von Ihnen, denn unsere Verkaufszahlen legen beredtes Zeugnis ab. Unser Bio-Vorzeigebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tieffruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter ohne jegliche marmeladige Konsistenz. Schonend vinifiziert aus autochthonen Reben, die in Top-Lagen in südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugbietes über dem Trontotal – zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer – auf erstklassigem, hügeligem Terroir wachsen und sowohl von den langen heißen Sommern als auch vom kühlenden Einfluss des Flusses und des nur 10 km entfernten Meeres profitieren. Verantwortlich in Keller und Weinberg und damit maßgeblich beteiligt an den dramatischen Qualitätssteigerungen der letzten Jahre ist Domenico d'Angelo, ein junger, begnadeter Önologe, dessen sensible Handschrift in allen Saladini-Weinen zu finden ist. Die phantastischen Rotweine beziehen ihre Faszination aus der Kombination von vollreifem Lesegut, einem gesunden Schuss Bodenständigkeit und einer schonenden Kellararbeit, die Modernität nicht als Mittel zum Zweck begreift, sondern als dezent eingesetztes Hilfsmittel, um bestmögliche Qualität zu erzeugen. Daher diese traumhafte Balance zwischen saftiger Frische und reifer, ja schmeichelnder Frucht, die sich wie ein roter Faden durch das gesamte Weinsortiment dieses vinologischen Kleinods aus einer der attraktivsten Weinanbauregionen Italiens zieht.

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele“, zitiert VINUM ein uraltes Askolaner Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastrì vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!“ Wie wahr: **Kontrollierter biologischer** Anbau (und die Auszeichnung im Italienführer für biologische Weine als eines der besten Güter des Landes!), gepaart mit feinsten Kellertechnik ergeben herausragende Rotweine zu einem ungemein fairen Preis: **Authentisches Italien, wie es schöner nicht sein kann!**



**IMA010111 Rosso Piceno 2011 (Bio)** 13% Vol. 7,07 €/l **5,30 €**  
 Er läuft und läuft und läuft. Auch der neue Jahrgang avanciert im Handumdrehen zum Favoriten unserer Liebhaber italienischer Weine.

Kein Wunder: Unser meistverkaufter „Italiener“ ist schlichtweg eine „Hammerqualität! Jens Priewe, eine Ikone des Wein-Journalismus, urteilt: „Dieser vollmundige Rotwein ist kein Geheimtipp mehr. Viele Liebhaber körperreicher, tieffruchtiger Weine haben den Rosso Piceno aus dem Weingut Saladini Pilastrì schon für sich entdeckt.“

**Zu verführerisch ist sein Geschmack, zu bescheiden der Preis, als dass er lange unentdeckt bleiben würde. Ein frischer, nach Kirschen, Brombeer und Kompott schmeckender Roter, der keinen Flecken am Gaumen unberührt lässt und bei dem man ein ganzes Mahl lang verweilen kann. Der Wein kommt aus der Region Marken in Mittelitalien. Er besteht zu 70 Prozent aus Sangiovese-, zu 30 Prozent aus Montepulciano-Trauben. Sie wachsen nur ein paar Kilometer von den Stränden der Adria entfernt, allerdings nicht im flachen Gelände, sondern an den Ausläufern des Appenin-Gebirges. In diesem wenig bekannten Anbaugebiet hat die 300 Jahre alte Kellerei Saladini Pilastrini ihren Sitz (und vinifiziert) üppige, reiche Weine, die schon heute mit größtem Genuss trinkbar sind, aber sich mit Sicherheit auch einige Jahre in der Flasche verfeinern. Ich empfehle, den Wein mit kühlen 16° Celsius zu trinken, etwa zu allen Pasta wie Spaghetti Carbonara oder mit Tomatensauce, gegrillter Hähnchenbrust oder einer sommerlichen Minestrone. Adelt auch jede Pizza. Einfach und herzlich – wie der Wein.“**

**Dieser grandiose Lecker-Schmecker aus biologischem Anbau wird auch von Robert Parker zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.**



**IMA010209 Vigna Piediprato, rosso 2009**

13% Vol. 11,93 €/l 8,95 €

**Tradition und Respekt vor der Natur sowie handwerklich-seriöse Weinbergsarbeit** in ihren begnadeten Lagen sind auf Saladini Pilastrini keine leeren Worthülsen, sondern täglich gelebte und erarbeitete Realität, was dieser authentische Naturwein höchst eindrucksvoll demonstriert. Schon die Nase schwelgt in einer sinnlich-verführerischen Frucht, denn diese aromatische Cuvée aus Montepulciano und Sangiovese betört durch ihren eleganten, zart süßlichen und saftigen, ungemein delikaten und herrlich frischen, traumhaft würzigen Duft: Faszinierende rote und dunkle Früchte wie Johannisbeeren, Cassis, dazu pralle, reife schwarze Kirschen, zarte Röstaromen, blühende Veilchen, weiße Trüffel und weihnachtliche Gewürze wie Zimt und Nelken sowie noble Zeder und Kakao. Am Gaumen faszinieren Noten von Bitterschokolade und grüne Oliven; die Mundtextur zeigt sich kraftvoll und konzentriert, dabei auch ungemein schmeichlerisch, saftig, elegant, von bekömmlicher Frische und mit reifem, cremigem, feinkörnigem Tannin gesegnet. Keinerlei marmeladige Opulenz. Dafür eine grandiose Tiefe und seidige Tannine, fein balanciert und eine erfrischende Textur mit verführerischen Noten von roten Früchten. Der zartwürzige Nachhall dieses charaktervollen Bio-Weines ist fein mineralisch unterlegt: Welch phantastischer, authentischer Tropfen mit loderndem Feuer und italienischem Charme. Zu genießen wegen seiner cremig-weichen Tannine ab sofort, Höhepunkt bis 2017+.

Vom Gambero Rosso 2011 mit 2 Gläsern gefeiert und von Parker bereits mehrfach zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt.

**IMA010509 Vigna Montetinello, rosso 2009 (Bio)**

13,5% Vol. 13,07 €/l 9,80 €

Die Substanz und Konzentration dieses Einzellagen-Weins (große Einzellagen sind eine absolute Rarität in den Marken!) kommt aus einem etwa 30-jährigen erstklassigen Weinberg: dem nur wenige Kilometer von der Adria-Küste entfernten Montetinello mit optimalen klimatischen Bedingungen. Er ist vor allem mit liebevoll gepflegten Montepulciano-Reben bestockt und etwas Sangiovese. Beide Rebsorten ergeben als Cuvée eine ungemein kraftvolle und charakterstarke Persönlichkeit mit einer mineralischen, würzigen und fruchtigen Substanz, die unter die Haut geht. Da ist zuerst Linzer Torte im Glas, noble Schokolade, rote Beeren, Schwarzkirsche in feinstem Pinot-Manier sowie Cassis, Veilchen, alle Ingredienzien feinwürzig und rauchig-mineralisch mit einem zarten blaubeerigen Touch unterlegt. Tolle Komplexität! Am Gaumen kommt dann dieses typische, zwar verführerische Saladini-Tannin, das aber gleichzeitig präziser, packender, substanzreicher ist als bei vielen „Italo-Weinchen“, die nur geschmiegelt, gestrafft und aufpoliert daher kommen. Sehr harmonischer, er-



© by LOOK-foto

frischer, begeisternder All-rounder!

Saladini betörende Charakter-Gewächse haben ihren Ursprung im Weinberg, der ökologisch bewirtschaftet ist; dieser Wein geht wesentlich tiefer als viele seiner „Konkurrenten“, dieser Wein zeigt einen verwobenen Zusammenklang von Mineralität, Frucht und Würze. DAS ist das Signum aller Saladini-Weine, die zudem einen typischen, so ungemein leckeren, noblen Nougat-Schmelz aufweisen. Am Gaumen ist das rot- und blaubeerige Fruchtspiel von einer zarten, pflaumigen Süße unterlegt, im Finale zeigt sich eine nussige Mineralität und einen Teenote, ein finessenreiches Pendant zur zarten Fruchtsüße. ‚Montetino‘: Das ist Italien vom Feinsten! Und im Überflieger-Jahrgang 2009 prunkt dieses authentische Kind

der Marken wie stets zuvor statt mit marmeladiger Konsistenz bei allem Schmelz mit trinkanimierender Frische, Kühle und Seidenglanz in den schmelzigen Tanninen. Eine neue Qualitätsdimension für die Marken in diesem unglaublich sympathischen Preisbereich. Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2017.

Thomas Reinhard, kompetenter Weinjournalist der Saarbrücker Zeitung, hat probiert und ist begeistert: „Der Jahrgang 2009 macht Riesenspaß und hat Saladini Pilastrini eine **überragende Kollektion beschert!**“

**IMA010309 Vigna Montepandone, rosso 2009 (Bio)**

13,5% Vol.

18,60 €/l

**13,95 €**

Dieser betörende Spitzenwein fasziniert mit einer sensationellen Tiefe und Komplexität – typisch für herausragende, biodynamisch produzierte Nobelweine! Ein kräftiges, dunkles Rubin/Violett in der Farbe, in der jubelnden Nase faszinieren Feinheit und Eleganz der Frucht: Noble Beerennoten mit zart süßlichen Anklängen an reife Erdbeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen und feinem Nougat-schmelz, karamellierte Nuss, Rosenblätter, edler Havanna-Tabak, Gewürzanklänge, Rauch und eine präzise mineralische Ader. Und dann: Welch verzauberndes, präzise gebündeltes, mineralisches, straffes, feinstrahliges, komplexes Mundgefühl! Dazu ein reifes, cremiges Tannin, das die fleischige, extraktsüße Frucht (ohne je ins Marmeladige abzufallen!) kühlt und in noble Sphären erhöht. Edle, fein fokussierte Fruchtspuren durchziehen diesen aristokratischen Wein kohärent von der Zungenspitze bis zum langen Nachhall. Dieser Cru hat Charakter, er gibt sich zwar schmeichlerisch, aber besitzt jene Spur Wildheit und Rasse wie ein arabisches Vollblut. Der Körper ist extraktreich, mächtig, aber durchaus auch segnig und straff. Große Feinheit, seidige Eleganz. Insbesondere die saftig-weichen, ja fast mürben Tannine schmeicheln zusammen mit der erfrischenden Säurestruktur dem Gaumen und lassen die wahren Liebhaber Italiens mit der Zunge schmalzen: Einer der besten Roten (Montepulciano/Sangiovese), die je in den Marken erzeugt wurden, barriqueausgebaut, unfiltriert und angesichts der exorbitanten Qualität zu unglaublich niedrigem Preis.

Diesen nur in großen Jahrgängen erzeugten Wein voller regionsspezifischer Typizität und autochthonem Rebsortencharakter müssen Sie einfach probieren, eine Stunde vorher bitte dekantieren. Auf hohe Bewertungen im Gambero Rosso (2 Gläser) und bei Robert Parker abonniert und, Sie, werte Kunden, ahnen es vielleicht schon, wiederum vom Weinguru zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt! Welch einzigartiges Elogienfestival für Saladini-Pilastrini: Aber auch welch autochthone Bio-Wein erlesener Qualität, wie er traumhafter und urwüchsiger nicht sein kann! Der DECANTER stuft einen Jahrgangsvorgänger dieser preislich so attraktiven Spitzencuvée unseres vinologischen Kleinods aus den Marken unter die „10 besten Rotweine Italiens“ ein, vielleicht ein wenig zu hoch gegriffen, aber dennoch die spektakuläre Qualität dieses Unikates demonstrierend. Es ist wahrlich höchste Winzerkunst, eine derartig verführerische Frucht zu vinifizieren, ohne dass dieser lasziv-erotische Schmeichler der Sinne in marmeladige Banalität abgleitet. In seiner attraktiven Preisklasse DIE Referenz in den Marken und eine unerhörte Provokation für viele teurere Toskaner Prestige- und Renommiergewächse! **Und für derartige Fabel-Qualitäten zahlen Sie in der Toskana oder in Bordeaux in 2009 schlicht das Dreifache, mindestens!** Zu genießen mit größter Freude ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt bis nach 2018.

Montepandone, ein betörender Sinnenschmeichler, ist die überzeugende Antwort auf toskanische Uniformität auf hohem, aber letztendlich langweiligem und all zu häufig viel zu teurem Niveau!

## COMMENDATORE G.B. BURLOTTO – PIEMONTE

*Unsere Entdeckung des Jahrzehnts in Italien!*

**MERUM**, die Insiderzeitschrift für italienische Weine, feiert in mehreren großen Jahrgangsdegustationen die genialen Baroli Burlottos mit den jeweils höchsten Bewertungen! Beispielsweise wurden 215 Baroli aus 2006 verkostet, 13 davon wurden mit 3-4 bzw. 4 Sternen als Testsieger geadelt, darunter unsere Spitzenbaroli Cannubi und Acclivi unseres Traditionsgutes Burlotto!

Und nur ein Winzer, unser Kleinod Burlotto, hat in 2007 von MERUM für alle drei eingereichten Weine die Höchstbewertung bekommen und eine besondere Auszeichnung für deren alles überstrahlende Trinkigkeit erhalten.

Und in der brandaktuellen Degustation des Jahrgangs 2008 im Novemberheft 2012 werden 231 Barolo verkostet, dabei erhalten 49 „Könige der Weine“ die Höchstbewertungen: „Großartige Weinerlebnisse“! Einige der 104 teilnehmenden Weingüter haben wahrlich tolle Kollektionen angestellt, nur bei zwei Weingütern jedoch erhalten ALLE angestellten Baroli die begehrten Höchstbewertungen. Und die Preise von Burlotto betragen ca. die Hälfte des zweiten derart herausragenden Weingutes!

Große VINUM-Degustation von über 200 Baroli: Burlottos Cannubi unter den Testsiegern mit einem „unerhörten“ Preis-Genuss-Verhältnis!

Gambero Rosso: „Burlotto, ein Glanzlicht Piemonteser Weinbautradition mit großem Geschichtsbewusstsein, ist in den letzten Jahren qualitativ durchgestartet!“

Burlotto jetzt auch von Parker mit grandiosen Bewertungen geadelt – Seine Spitzenbaroli 2008: Gleichauf gewertet mit einem fast 10-mal so teuren Gajawein und preislich schlicht DIE Provokation des Jahrgangs!

Dank Parkers und MERUMS Elogen weiß es mittlerweile die ganze Welt: Burlotto, DAS Traditionsgut des Piemonts, katapultiert sich mit authentischen Weinen voller Noblesse als funkelnder Edelstein zurück in den piemontesischen Sternenhimmel: Magische Pretiosen, die wegen ihrer einzigartigen Feinheit, Frische und Eleganz stilistisch als die Burgunder des Piemonts gefeiert werden – aber bei uns zu den atemberaubend günstigen Preisen wie in der guten, alten Zeit (in Norwegen, den USA und Australien werden bereits 50 bis 100 Euro für die Flasche Barolo von Burlotto bezahlt!). Und daran ändern auch die hohen Bewertungen überhaupt nichts, denn Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore und Hoflieferanten des italienischen Königshauses, der heute für die Weinbereitung zuständig ist (nach Absolvierung sowohl der Önologeschule wie einer Universitätsausbildung), ist ein ebenso sympathischer wie weltoffener Mensch, der trotz aller Elogen nie die Bodenhaftung verloren hat und mit eiserner Disziplin und unermüdlicher Tatkraft ökonomisch wie ökologisch in vorbildlicher Weise sich dem nachhaltigen Wirtschaften verpflichtet fühlt. Nur sein Vater, zwei Angestellte und periodische Aushilfskräfte während der Ernte ergänzen die vom Weinanbau „berauschte“ Familie, deren ganzes handwerkliches Tun der Maxime höchster Qualität gewidmet ist, was in der Konsequenz bedeutet, alle wichtigen Arbeiten mit EIGENER Hand zu bewerkstelligen. Auf dem Weingut Burlotto steht die Winzerfamilie noch selbst in Keller und Weinberg und jettet nicht permanent zu Verkostungen um den Erdball. Denn Fabio ist ein absolut Weinbesessener, so wie Klaus-Peter Keller beispielsweise. Er sucht in seinen betörenden Weinen stets die **Authentizität des Piemont. Weine mit Seele**, unverfälscht von Holzorgien oder marmeladiger Überreife. Die sprichwörtliche burgundische Finesse und Eleganz sowie eine unübertreffliche Komplexität im betörenden Parfum zeichnen die feine Stilistik seiner unverwechselbaren Gewächse aus. Das ist die höchste Schule traditioneller Piemonteser Winzerkunst! Salute!

**IPI010511 Dolcetto d'Alba, rosso 2011 13,5% Vol. 13,27 €/l 9,95 €**  
Was für ein genialer Einstiegswein in die verzaubernde Weinwelt unseres



© Werner Richter





piemontesischen Traditionsgutes, ein traumhaft frischer, eleganter Dolcetto mit einer fabelhaften Trinkigkeit! In der verführerischen Nase ein einladender Duft nach roten Früchten (Himbeeren und Erdbeeren), Kirschen, Veilchen, Mineralien, rauchigen Zedernoten sowie ein zart kräuterwürziger Ton, alle Ingredienzien animierend unterlegt von einer betörenden floralen Note und frisch gemahlenem weißen Pfeffer. Am Gaumen eine extraktsüße, schmeichelnde, reife Frucht und ein wunderbar eleganter, geschmeidiger Körper mit seidiger Struktur, harmonisch balanciert, mit lebendigem, höchst animierendem Frucht-Säure-Spiel, das sehr lange nachklingt. Frucht und Fülle ergänzen sich auf traumhafte Weise mit Präzision und einem feinen mineralischen Zug und weichen Tanninen zu einem herrlichen Trinkspaß. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis 2015+.

**IPI010611      Barbera d'Alba, rosso 2011      14,5% Vol.      15,93 €/l      11,95 €**

Dieser im großen Holzfass ausgebaute Barbera verkörpert die klassische puristische Typizität des Barbera: Eine betörende Frucht (Veilchen, kleine rote und schwarze Beeren, saftige Kirschen, getrocknete Rosenblätter, orientalische Gewürze) paart sich mit einem seidigen Körper voller Eleganz, Finesse und genialer Frische (da stört keinerlei Schwere den Trinkfluss) sowie einer rauchigen Mineralität, die dem hohen Kalkanteil im Untergrund seiner erstklassigen Lage geschuldet ist. So feinsinnig die Frucht, so reichhaltig und dicht ist sie andererseits, besitzt eine tolle Reife ebenso wie eine traumhaft integrierte, vibrierende Säure und sehr weiche, cremige Tannine, die diesen ungemein harmonischen und wunderbar komplexen Sinnenschmeichler stets mit höchstem Genuss wegzischen lassen.

Wow: Ein Barbera der Extraklasse in seiner so sympathischen Preisklasse, feinst gezeichnet zum einen durch Fabios sensible Hand und zum anderen durch die reife Säure des 11er Jahrgang, zwei Parameter, die einen ungemein hedonistischen, trinkfreudigen Wein ergeben. Schmeckt bereits heute köstlich und wird ab Frühjahr nächsten Jahres seinen Höhepunkt erreichen und weitere 3 Jahre hinweg zu gefallen wissen.

**IPI010911      Langhe Freisa, rosso 2011      15% Vol.      15,93 €/l      11,95 €**

Freisa ist eine uralte Rebsorte des Piemont und genetisch betrachtet quasi der Vater des Nebbiolo. Und was hat dieser Wein nur für eine Qualität. Eric Asimov, einer der renommiertesten amerikanischen Weinexperten, stellt in der NEW YORK-TIMES zwanzig Weine aus der ganzen Welt unter 20 Dollar vor, die alle ein Merkmal gemeinsam haben: „**Höchste Qualität zu niedrigen Preisen**“. Und einer dieser phantastischen Weine zu extrem fairem Preis kommt von Burlotto: Asimov urteilt: „Dieser Freisa verzaubert und fasziniert. Er erinnert in seiner Eleganz, seiner grandiosen Tanninstruktur und seinen tiefen, unergründlichen Aromen an (wesentlich teurere) Barolo.“ Salute! Und was ist das nur für ein traumhaft fruchtiger (insbesondere Himbeeren und Erdbeeren), ungemein frischer und beeindruckend strukturierter Rotwein mit betörenden floralen Aromen (Veilchen und Lavendel und dazu feinen rauchigen Anklängen), der wegen seines zarten, feinherben Tannins, leicht gekühlt zwischen 16° und 17° bereits heute Trinkspaß pur bereitet und mit das authentischste Geschmackserlebnis ist, was Sie, werte Kunden, heute in Italien finden können. Sehr angenehmer, schon heute höchst gefälliger Abgang mit Noten von Bourbon-Vanille und feiner Lakritze.

**Nicht nur die New York-Times liebt diesen Wein. Er gehört auch zur Kategorie persönlicher Lieblingswein von Tino Seiwert.** Denn er ist die Inkarnation von Frische und Authentizität! Wein ist für mich zudem etwas ganz anderes als ein simpler Durstlöcher. In seinem Duft möchte ich gerne baden, ihn auf der betörten Zunge genießen, in seinem Nachhall lange schwelgen. Er soll mich, wenn auch nur für einen Moment, alles vergessen machen und mich frei schweben lassen. Was interessiert mich, ob der Wein da eine Ecke oder dort eine Kante hat? Ganz im Gegenteil, das kann entscheidend dazu beitragen, ob es klick macht oder eben nicht. Das ist so wie in der Liebe. Nicht immer ist es die vermeintlich Schönste, sondern die, bei der „es“ stimmt! So wie bei diesem singulär schmeckenden Botschafter des Piemont! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte 2013 bis nach 2020.

**IPI010111 Langhe Nebbiolo, rosso 2011 14,5% Vol. 19,87 €/l 14,90 €**

Die Reben für diesen genialen Nebbiolo (der mir bei der Verkostung auf dem Weingut schier die Sprache verschlagen hat, so sehr ragt er qualitativ heraus, das ist schlicht grandiose und hoch elegante Barolo-Qualität, der bei anderen Spitzengütern auch unter diesem Label abgefüllt würde, bei unserem Qualitätsmagier Fabio jedoch unter dem schlichten Rebsorten-Etikett zu völlig unmöglichem Preis vermarktet wird!) stehen allesamt in den besten Barolo-Lagen des Traditionsgutes Burlotto, wobei es sich vorwiegend um die Trauben von jüngeren Rebstöcken handelt, die aber bereits eine feine salzige Mineralik des Terroirs in die kerngesunden, hocharomatischen Beeren transportieren. Ein betörendes piemontesisches Urgestein! Authentisch, ungemein fein im Bukett (Sauerkirschen und Erdbeeren, delikate florale Noten, Oliventapenade und zart rauchige Aromen., meilenweit entfernt von barriquegeschwängerten modernen Weinen, die keinen Ursprung, keine Heimat, keine Seele erkennen lassen. Wie dieser betörende Langhe, genau so schmeckt und riecht es im Piemont! Die dramatische Qualität dieses famosen, stilistisch ungemein zarten, sehr feinen Nebbiolo macht fast sprachlos, dieser **LeckerSchmecker ist zweifellos auf Augenhöhe mit vielen seiner gerühmten, aber wesentlich teureren „Brüder“ aus Barolo und Barbaresco** und demonstriert das ganze vinologische Können eines Ausnahmetalents wie Fabio Burlotto. Nicht viele der wesentlich teureren Baroli werden unserer Preis-Genuss-Sensation von Burlotto das Wasser reichen können. Versprochen! Zu genießen nach ein paar Wochen der Flächenreifung (vielleicht ab Ende Januar?), Höhepunkt Herbst 2013 bis 2017.

**IPI010711 „Aves“, Barbera d'Alba, rosso 2011 14,5% Vol. 20,66 €/l 15,50 €**

Welch Grandseigneur des Barbera, eine Selektion der reifsten Trauben der besten Parzellen aus hohen und damit kühlen Lagen (bis 420 m), die zum guten Teil in Barriques (davon jedoch nur 20% neu, denn das Holz hat eine dienende, ausschließlich strukturgebende Funktion und soll nicht den Geschmack dominieren) ausgebaut werden. Und was besitzt dieser Referenz-Barbera nur für eine grandiose Komplexität! Die aristokratische, schwarzbeerige (Cassis, Amarenakirsche), feinst süßliche, traumhaft saftige Frucht betört erotisierend die Nase und vergießt sich hedonistisch, transparent und ungemein saftig auf die Zunge, wunderschön eingebettet in einen bunten Strauß erlesener orientalischer Gewürze, nobler Schokoladennoten und balsamischer Anklänge sowie einer traumhaft eleganten Mineralität. Da ist keinerlei Schwere am Gaumen – bei allem Schmelz, hoher innerer Dichte und sinnlicher Fleischeslust –, aber eine grandiose Komplexität. Zärtlich liebkost das dezente Holz die Zunge, die auch von seidenen Tanninen verwöhnt wird, welche sofortigen Trinkgenuss (am besten am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche!), aber auch ein großes Entwicklungspotential bis nach 2018 versprechen.

**Ein Überflieger in seiner Preisklasse, einer der größten WEINWERTE des Piemonts!** Wegen seines singulären Preis-Genuss-Verhältnisses haben wir bereits den Jahrgangsvorgänger dieses betörenden Charakterweins zu unserem **Wein des Jahres aus Italien** (Gambero Rosso: „Spektakuläre Qualität“) gewählt! Und 2011 ist wohl für den Barbera ein noch größeres Jahr als 2010. Viel Vergnügen jedenfalls mit diesem piemontesischen Klassiker: Seine komplexe Frucht, seine ungemein trinkanimierende Saftigkeit und Geschmeidigkeit in außergewöhnlich lustvoller Mundtextur machen Burlottos Spitzen-Barbera zu einer der verführerischsten Weinpersönlichkeiten aus Bella Italia. Salute!

**IPI010810 „Mores“, Langhe rosso 2010 13,5% Vol. 21,20 €/l 15,90 €**

Welch Sinnenzauber. Eine betörende Cuvée aus je 50% Barbera und Nebbiolo, welche die jeweils schönsten Charaktereigenschaften beider piemontesischer Edelreben und seiner pittoresken Landschaft aufs Schönste in sich vereinigt. Wer diesen verzaubernden Duft des traumhaft schönen Landes am Fuße der Berge bei seinen Besuchen in sich eingesogen haben, wird diese Gerüche in diesem grandiosen Heimatwein von Burlotto wieder entdecken. In der Nase findet der kundige Genießer eine sehr schöne Konzentration und Komplexität von reifen schwarzen Beeren und knackigen Kirschen, unterlegt mit zart rauchigen Noten und Anklängen an weißen Pfeffer, Bitterschokolade, Zeder und Oliventapenade. Und dann: Dieser Schmeichler der Sinne ist so lasziv-erotisch am Gaumen, so elegant, so rund, so traumhaft geöffnet bereits, dass die Probeflaschen bei uns in Saarwellingen im Handumdrehen leer gesüffelt waren. Das Zeugs schien gleichsam zu verdunsten, so gut schmeckt es bereits heute. Zu genießen ab sofort bis 2015+.

**Und nun kommen wir zu den absoluten Weltklasseweinen von Burlotto, seinen legendären Baroli, die im ganz großen Jahrgang 2008 von einer bisher noch nie erreichten Qualität sind.** Warum ist dem eigentlich so? Lassen wir hierzu doch MERUM zu Wort kommen, die kompetenteste Stimme, wenn es um italienischen Wein und Olivenöle geht. MERUM schreibt brandaktuell in ihrer Novemberausgabe 2012: „Barolo, unangefochtener König der Weine!

Um es vorweg zu nehmen: 49 der 231 verkosteten Barolo bieten großartige Weinerlebnisse! Kein Wein der Welt kann es mit dem Charakter des Barolo aufnehmen. Diese tiefe Frucht, diese Länge besitzen





Klasse schmeckt's. Fabio und Tino sind begeistert. Auf's Foto gebannt von unserem „Hausphotographen“ Klaus-Peter Keller.

nur die Nebbiolo-Weine. Seit 2000 sind verdünnte, unreife Jahrgänge die Ausnahme geworden. Die letzten, als „schlecht“ klassifizierten Jahrgänge sind 2002 und 2003. **Seit 2004 ist nur noch von guten bis sehr guten Jahrgänge die Rede.** Noch in den 80er Jahren sah das ganz anders aus: Von 1980 bis 1989 konnten nur der 82er, der 85er, der 88er und der 89er als gute Jahrgänge in die Weingeschichte eingehen. In früheren Zeiten waren gute Jahrgänge noch seltener. Bestimmt hängt diese Häufung guter Jahrgänge auch mit dem Klimawandel zusammen. Aber er ist nicht der einzige Grund für die frühere Ausreife der Trauben und die besseren Weine. Heute wird den Rebstöcken ein viel geringeres Traubengewicht zugemutet als früher. Diese **Ertragsregulierung** sorgt für eine raschere und regelmäßige Ausreife. Die jüngste Winzergeneration ist zudem **die am besten ausgebildete aller Zeiten.** Ihre Barolo sind einzigartig. **Sie gehören zum Schönsten, was diese Welt an Rotwein hervorbringt.“**

Und was sagt der Winzer selbst zum Jahrgang 2008? „**Vivere il sogno! Mit dem 2008er Jahrgang verwirkliche ich meinen Lebens Traum. So fein, so elegant (bei aller Kraft und inneren Dichte) sollte mein Barolo immer schmecken. 2008 ist mein Ideal eines Barolo,**“ so Fabio Alessandria, der Ur-Ur-Enkel des Commendatore, der ungemein sympathische jüngste Spross der Familie, der seit einer Dekade das Weingut qualitativ in die Stratosphäre geschossen hat.

Und wir können nur empfehlen: Kaufen, Leute, kaufen, die Vorräte gehen zur Neige und das Zeug ist einfach köstlich. **Weltklasseweine zu einem Bruchteil der großen Namen des Piemont!** Und Sie wissen schon aus unserer Überschrift: **Einige der 104 teilnehmenden Weingüter am großen MERUM-Test haben wahrlich tolle Kollektionen angestellt, nur bei zwei Weingütern jedoch erhalten ALLE angestellten Baroli die begehrten Höchstbewertungen. Und die Preise von Burlotto betragen ca. die Hälfte des zweiten derart herausragenden Weingutes!**

**Und alle 4 Barolo von Burlotto, die wir heute präsentieren, sein gesamtes Barolo-Programm also , hat die Höchstbewertungen erhalten. Salute!**

<b>IP1011108</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2008</b>	14,5% Vol.	38,67 €/l	<b>29,00 €</b>
<b>IP1011108H</b>	<b>Barolo, DOCG rosso 2008 (0,375l)</b>	14,5% Vol.	45,20 €/l	<b>16,95 €</b>

**Trotz seines Sensations-Preises unter 30 Euro einer der betörenden Testsieger in der großen MERUM-Degustation!**

Die großen Winzer des Piemont interpretieren den Barolo höchst unterschiedlich, wie ein Musiker seine Sonaten. Es gibt alle Facetten zwischen den konsequenten Modernisten, die den Barriqueausbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, und den Bewahrern von Tradition und kulturellem Erbe. Sie, werte Kunden, haben die freie Wahl, unter all diesen Interpretationen ihre Lieblingsweine zu finden. Und einer dieser traditionellen Baroli, die mein Fernweh nach dem Piemont schüren, die Sehnsucht, in der milden Abendsonne auf die in fahles Licht getauchten Berghügel blicken zu dürfen und dramatisch schöne Sonnenuntergänge zu erleben vor dem Hintergrund schneebedeckter, majestätischer Alpenwipfel, möchte ich Ihnen jetzt wärmstens anempfehlen. Dazu, werte Kunden, sollten Sie wissen: Die großen Weine von Verduno unterscheiden sich ebenso deutlich von denen der anderen berühmten Piemonteser Lagen wie beispielsweise die Grand-Cru-Lagen des Burgunds untereinander. Verduno steht für Finesse, Eleganz und ein betörendes Parfum, was natürlich – neben dem sensiblen Ausbaustil der Familie Burlotto – den großartigen Böden geschuldet ist, die, in traumhafter Exposition, einen hohen Sandanteil haben und ab etwa 60 cm viel Kalk im Untergrund. Das Resultat: Feinste Frucht (Erdbeeren, Kirschegeist) und florale Noten von Veilchen und welken Rosen sowie betörende Anklänge an weiße Trüffel und Lakritz begeistern schon in der Nase (Die Baroli von Verduno mit ihrem so feinen Parfum verwöhnen wahrlich alle „Nasenbären“!) und verbinden sich auf der Zunge mit Feinheit, Spiel und Finesse zu einer betörenden burgundischen Stilistik. Authentisches, unverfälschtes Piemont! Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?

Zu genießen ist dieser geniale Traditions-Barolo ab sofort (Frühe Trinkreife gepaart mit enormem Alterungspotential ist DAS Signum des genialen Jahrgangs 2008 im Piemont, der ein langsames Ausreifen komplexer, subtiler Aromen in einem kühlen Bilderbuchherbst ermöglichte), Höhepunkt 2015-2025+.

**IPI011208 Barolo „Acclivi“, rosso 2008 14,5% Vol. 42,67 €/l 32,00 €**

**Parker** lobt im aktuellen Jahrgangsreport 2008 voller Begeisterung: „The 2008 Barolo Acclivi is a gorgeous wine that captures the essence of the house style with a deep expression married to a classic sense of structure. Dark red cherries, flowers, licorice and mint wrap around the muscular, vibrant finish. **The 2008 Acclivi is a classic, austere Barolo in the best sense of those terms. This is a fabulous showing from Burlotto. This is another strong set of wines from Burlotto. Over the last few years the winery seems to have made a major jump in quality. 94 Punkte!**“

**Aber nicht nur Parker ist begeistert: Auch MERUM feiert den Acclivi als einen der betörenden Testsieger in der großen Barolo-Degustation!**

Kein Wunder: Es ist schlicht DER Archetypus eines großen Barolo aus Verduno, vinifiziert nach dem urtraditionellen Konzept, große Lagen NICHT getrennt auszubauen, sondern ihre positiven Eigenschaften zusammenzufügen, indem man erlesene Trauben der besten, steilen, sand- und kalkhaltigen Terroirs von Verduno in großen Holzfudern (Barrique sind, es sei hier nochmals betont, bei Burlotto für die Barolo-Reifung verpönt) gemeinsam ausbaut und dann diese großartige Assemblage als betörende Cuvée mit einem fabelhaften inneren Gleichgewicht, einer großen Balance und unvergleichlichen Harmonie auf die Flasche zieht. Dieses barolische Urgestein betört mit seinem fabelhaft brillanten, feinen Parfum, dem Markenzeichen großer Weine aus Verduno: Noble Aromen von Kirschen, blauen Beeren, Veilchen und Rosen umgarnen die Nase, am Gaumen begeistert die fabelhafte Balance zwischen Kraft und Dichte einerseits und einer grandiosen Finesse und Eleganz andererseits. Und welche packende Mineralität, welch aristokratische Struktur und welch traumhaft feine Tannine! Das ist ein urtraditioneller Barolo, wie er klassischer nicht sein kann! Zu genießen ab sofort (schmeckt am zweiten Abend genial!), Höhepunkt 2014 bis nach 2030.

Werte Kunden: Acclivi 2008 hat einfach ein überragendes Preis-Genuss-Verhältnis in einem der größten Barolo-Jahrgänge aller Zeiten!

**IPI011308 Barolo „Monvigliero“, rosso 2008 14,5% Vol. 46,67 €/l 35,00 €**

**IPI011308D Barolo „Monvigliero“, rosso 2008 DOPPELMAGNUM (3 l) 14,5% Vol. 53,33 €/l 160,00 €**

Nach all meinen Trinkerfahrungen mit großen piemontesischen Weinen finden wir hier den ungewöhnlichsten und einen der aller FEINSTEN aller Baroli, gewachsen auf fabelhaften Sandböden (vergleichbar dem legendären Terroir von Rayas in Châteauneuf-du-Pape) mit hohen Kalkanteilen im Untergrund. Doch es ist nicht nur dieser großartige Boden einer der mythischen und von Kennern höchst eingeschätzten Lagen des Piemonts, der diesen stilistisch einzigartigen Wein prägt, sondern auch seine Vinifizierung: Wie in den guten alten Zeiten werden die Trauben für diesen magischen Wein noch **ausschließlich mit den Füßen gekeltert!** Niemand sonst im Piemont führt diese alte Methode heute noch fort. Daher welch mutige und weise Entscheidung des jungen genialen Fabio Alessandria! Sie bedeutet für die Praxis, dass die Beeren nicht entrappt werden (also nicht ihrer Stiele beraubt werden, eine Vorgehensweise, wie sie beispielsweise auch auf der Domaine Romanée Conti gepflegt wird) und so ihre ganze komplexe Frucht und Frische bewahren können und durch das vorsichtige, ja, fast zärtliche Treten der ganzen Trauben mit ihren Schalen und Kämmen mit den Füßen (ein hartes Draufstampfen ist dabei gar nicht möglich, da würden die Fußsohlen von den harten Traubenstengeln viel zu sehr schmerzen) werden nur die allerfeinsten, weichen Tannine, ohne jegliche Bitterstoffe, extrahiert. Das Resultat: Ein unverwechselbarer Stil zeichnet diesen urtraditionellen Barolo aus!

Ganz anders als die vielen Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieses Kätzchen auf leisen Pfoten in alle Sinne und verführt durch eine fabelhaft hedonistische Frucht (kleine rote Früchte, v.a. Himbeeren), betörende florale Noten von Rosen und Veilchen, sinnlicher Moschus und eine burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines höchst animierend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Und welch Feinheit der Tannine, welch messerscharfe Mineralität! Dieses extrem langlebige, unverwechselbare Nebbiolo-Unikat ist mit keinem anderen Barolo vergleichbar, es erinnert, je nach Entwicklungsstadium, Kenner der großen Weine der Welt an die legendären, um ein Vielfaches teureren Gewächse von Rayas, wie sie in den 80er und 90er Jahren einmal geschmeckt haben oder an extrem feinsinnige Musigny! Aber nur wegen der einzigartigen Feinheit und Delikatesse der Frucht, der schwebenden Transparenz sowie der seidenen, butterweichen Tannine.



Erlesene Weine

*Geschmacklich haben wir hier nicht das Burgund, sondern die Seele des Piemont im Glas! Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibermäuler. Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Barolo-Authentizität!*

*Wieder einmal: Nicht nur eine der Favoriten von MERUM, sondern unser **persönlicher „coup de coeur“ des Jahres für italienischen Wein, wahrlich eine Herzensangelegenheit!***

*Zu genießen ab sofort (am zweiten Abend vermag er Sie bereits in den Weinhimmel zu entführen), Höhepunkt 2014 bis 2025+.*

**IPI010308 Barolo „Cannubi“, rosso 2008 14,5% Vol. 53,20 €/l 39,90 €**

*Einer der betörenden Testsieger sowohl in der großen MERUM-, als auch VINUM-Degustation! Cannubi ist verständlicherweise wohl die berühmteste Lage im gesamten Barolo-Gebiet. Hier vereinen sich alle positiven Eigenschaften großer Baroli: Kraft und Harmonie, maskuline wie feminine Charakterzüge, Ying und Yang. Großer Piemonteser Wein kann vielleicht anders schmecken, aber niemals besser!*

*Cannubi, der „primus inter pares“ bei Burlotto? Oder sind es doch der ‚Monvigliero‘ oder gar der ‚Acclivi‘? Time will tell. Jedenfalls braucht der ‚Cannubi‘ im Unterschied zu seinen drei Brüdern noch wenigstens zwei, vielleicht drei Jahre Flaschenreife, bevor wir ihn anzutrinken empfehlen! Eine Flasche Cannubi von Burlotto ist jedenfalls wie Porsche kaufen und nur einen Polo bezahlen müssen! Burlottos Baroli gehören zu den allergrößten Schnäppchen der Weinwelt. Höhepunkt 2016 bis nach 2030.*

DEUTSCHLAND

SEKTHAUS RAUMLAND – FLÖRSHEIM-DALSHEIM

*Das Mekka höchster deutscher Sektkultur!*

*Gault Millau 2012: „Volker Raumlands aktuelle Kollektion aus ökologischem Anbau ist begeisternd: Sekt vom Allerfeinsten“. Und wiederum Platz 1 in der Bestenliste!*

**WEINWIRTSCHAFT: „Raumland Platz 1 in Deutschland im großen internationalen Test der klassischen Sekte aus der traditionellen Flaschengärung“.**



*Die neuen „alten“ Qualitäten der deutschen Weltklasserieslinge und -sekte haben die Herzen der Kenner und Liebhaber rund um den Erdball erobert! Wer könnte darüber besser urteilen als Caro Mauer, Master of Wine. Sie urteilt dezidiert: „In der Qualität steht deutscher Spitzen-Sekt Champagner heute kaum mehr nach, doch **im Preis ist er meist unvergleichlich günstiger.**“*

*Und unser Sekthaus Raumland, DAS ist definitiv die neue Referenz für deutschen Sekt auf absolutem Weltklasseniveau! Beweise?*

*Zum einen ist es **DER Serien-Sieger im Gault Millau:** Seit 8 Jahren, seit 2005 also, haben die sympathischen Raumlands 6 mal den Sieger in Deutschlands berühmtestem Weinführer gestellt. Willkommen. Liebe Kunden, im Olymp der schäumenden Künste!*

*Zum anderen wird Deutschlands Nr.1 brandaktuell in der New York Times geadelt: „**Traumhafte Sekte von Raumland: Schmecken wie großartiger Champagner, sind aber nur halb so teuer.**“ Unser Tipp: Bei den attraktiven Preisen kistenweise einlagern. Und das nicht nur für die Festtage. Wohl bekomm's!*

**DRH040209 „MonFleur“ brut 2009 12,5% Vol. 21,26 €/l 15,95 €**

*Eine betörende Frucht in der Nase paart sich am Gaumen mit einer gleichzeitig traumhaft eleganten, aber auch cremig-gehaltvollen Textur. Und das ganze bei gerade einmal 12,5% Vol. Das ist Deutschlands Traumjahrgang 2009 in Perfektion!*

**DRH040308 „MonCoeur“ brut 2008** 12% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Volker Raumlands große Liebe bei den Sekten gehört den Burgundersorten (hier Spätburgunder, Pinot Meunier und Chardonnay), weil sie auf seinen rheinhessischen Spitzenlagen im „Bürgel“ (aus dem Keller einen Traumrotwein vinifiziert) und in Hohensülzen ungemein packende, mineralische Sekte hervorbringen mit Anklängen an Brioche, Nüsse und weiße Blüten wie ihre berühmtesten, um ein vielfaches teurere Pendants aus der Champagne. strahlende Finesse küsst Kraft und pure Präzision. Für meinen Geschmack DIE Referenz für perlende Träume mit unschlagbarem Preis-Genuss-Verhältnis auf der ganzen Welt!

*Weil dieser Schaumwein mein Herz berührt hat wie kein anderer in der Preisklasse unter 20 Euro, habe ich dieser Exklusivfüllung für Pinard de Picard den Ehrentitel „MonCoeur“ gegeben. Ein „Deutscher Champagner“ wie in der guten alten Zeit mir nobler Perlage und riesigem Reifepotential, den man gar noch bezahlen kann – Wahrlich ein edler Aston Martin unter den Perlen! Auf Ihr Wohl und ein gutes Jahr 2013!*

**DRH040501 „MonRose“ brut 2001** 12,5% Vol. 113,33 €/l 85,00 €

**Der beste Sekt Deutschlands im Gault Millau 2012:** „Der MonRose aus dem Jahrgang 2001 ist eine **echte Sensation** und erinnert mit seinen Aromen von frisch gebutterter Brioche, Blüten und Nüssen an Spitzen-Champagner.“

Nach 10jähriger Flaschenreife in der Tat ein vinologischer Paukenschlag. So könnte Deutschlands Weltklasse-„Champagner“ vor 100 Jahren geschmeckt und seinen legendären Ruf in der ganzen Welt begründet haben

### WEINGUT FRIEDRICH BECKER – SCHWEIGEN (PFALZ)

**Gault Millau feiert den Pinot Noir aus dem großen Jahrgang 2009 von Fritz Becker als besten Rotwein des Jahrgangs in Deutschland:** „Friedrich Becker ist der **BESTE SPÄTBURGUNDERWINZER Deutschlands: Zum achten Mal in neun Jahren stellt Becker den höchst bewerteten Rotwein des Jahres in Deutschland, allein diese Serie ist ohne Beispiel**“.

**Und ganz aktuell sind die Spitzenweine aus 2010 eingetroffen, der Jahrgang, der als BESTER in der gesamten Rotweingeschichte Deutschlands gilt**

*Es sind visionäre Köpfe und begnadete Hände, die Weinunikate geschaffen haben, die den Spitzenweinen aus dem Burgund Paroli bieten können: **Deutschlands Rotweinemärchen geht also weiter.** Unser Dank gilt den deutschen Rotweikonnen, dem „Alten Fritz“, und seinem kongenialen Sohn, dem „Jungen Fritz“, die seit Jahren verantwortlich zeichnen für die sensationellen Qualitäten und die singuläre Stilistik dieser großen Weinunikate. Messerscharf das Urteil von Neal Martin aus dem Team von Robert Parker bezüglich Beckers Pretiosen: „Nobel und, brutal ehrlich, eine Stufe besser als der Rest – Sie verdienen ein großes, dankbares Publikum!“*



© Armin Faber

**DPF010209 Spätburgunder „Cuvée Pinard de Picard“ trocken 2009** 13% Vol. 18,60 €/l 13,95 €  
Exklusiv bei Pinard de Picard!

**Unser-Rotwein-Tipp für die Festtage: Großer Pinot zu dramatisch günstigem Preis!**

Einen großen Winzer erkennt man immer an seinem Einstiegswein. Und welche sensationelle Qualität funkelt hier im Glas und bietet ungemein viel Pinot fürs Geld. Ein betörender Spätburgunder, der die klare Handschrift des Meisters zeigt und der so lecker und beschwingt schmeckt, wie Burgunder aus großen Dorflagen (die aber locker das Doppelte kosten!) sein sollten, aber nur ganz selten sind! Ein toller Rebsortencharakter, eine Klasse Pinot-Noir-Frucht und wegen seiner fabelhaft cremigen Tannine (eine absolute Rarität zu diesem sympathischen Preis!) sowie seinem feinduftigen Nachhall bereits in seiner Jugend ein ungemein süffiger und leckerer Wein mit schöner Komplexität, den Vater und Sohn exklusiv für Pinard de Picard abgefüllt haben. Und nach dem großen Erfolg mit den legendären

## Erlesene Weine

Vorgängerjahren konnte die Qualität unserer Cuvée nochmals deutlich gesteigert werden (!), weil die sympathischen Beckers auch im Überfliegerjahrgang 2009 eine erstklassige Traubenpartie aus Top-Lagen nur für unsere Kunden in diesen phantastischen Basiswein abgefüllt haben. Herzlichen Dank dafür.

Werte Kunden: Sowohl in Deutschland als auch im Burgund sind solch gelungene, harmonische, balancierte Spätburgunder in dieser provokant günstigen Preisklasse äußerst selten! Ein vibrierendes Aromenspiel in der Nase: Rote und vor allem schwarze Beerenaromen, zarte Anklänge an Cassis, Brombeeren und eine feine, attraktive Kirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Dazu verführerische Noten von Rosen, nobler Grand-Cru-Schokolade, aber auch animierenden Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Muskatnuss und zart rauchige Anklänge. Am Gaumen saftig, geschmeidig, schmeichlerisch und mit einer inneren Dichte und Cremigkeit versehen, die man in Deutschland zu diesem Preis wohl kein zweites Mal findet. Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen, saftigen Frische (toll für ein warmes Jahr wie 2009!) und der samtigen Tannine. **Fabelhaftes Preis-Genuss-Verhältnis – Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preis„wert“ sein!** Zu genießen ab sofort bis etwa 2015.

**DPF010109 Rechtenbacher Spätburgunder 2009**

13% Vol. 26,60 €/l 19,95 €

Von grandiosen, neu erworbenen Spitzenparzellen im Ortsteil Schweigen-Rechtenbach stammt diese weitere Exklusivfüllung für Pinard de Picard, die ungläubiges Staunen macht ob ihrer Eleganz und Finesse und wegen ihres schier unerhörten Preis-Genuss-Verhältnisses!

Verantwortlich für seine singuläre Feingliedrigkeit und die betörende, komplexe Aromatik dieses bei aller inneren Dichte und Konzentration so transparenten, geschliffenen Spätburgunders ist der felsige Kalksteinboden im Untergrund, worauf ein dünner Oberboden aus Lehm und Ton mit einer exzellenten Wasserspeicherefähigkeit für eine gute Versorgung der Reben sorgt. Der Jungferjahrgang 2009 des Rechtenbacher Spätburgunders ist von fabelhafter Qualität.

**DPF010309 Spätburgunder Kammerberg Großes Gewächs 2009**

13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Wie guter Rotwein gemacht wird, wurde Friedrich Becker einmal gefragt. „Mit dem Bauch“, hat er intuitiv geantwortet, so wie es die trockene Art dieses individuellen Charakterkopfes ist. Und so präsentiert sich auch dieses Große Gewächs (Nomen est omen), das **erst nach einem Jahr Flaschenlagerung auf den Markt kommt**, wenn die erste Trinkreife erreicht ist, bei „aller Dichte und Finesse fleischig und emotional“, so der Gault Millau, und ist sicherlich der tiefgründig-mineralischste unter allen Burgundern aus Deutschlands bestem Rotweingut, in seiner Stilistik Anklänge an die besten Pinot Noirs aus dem großen Terroir von Volnay im Burgund evozierend.

**DPF010410 Spätburgunder „Sankt Paul“ Großes Gewächs 2010**

13,5% Vol. 78,67 €/l 59,00 €

Ein ganz großer Pinot Noir, zu 100% im neuen Barrique ausgebaut, der seine Pendants findet in den berühmtesten Lagen des Burgunds: Feine Mineralik trifft feinste Frucht. Finesse verbindet sich mit Länge. Genau so muss ein großer Burgunder schmecken! Höchste Eleganz paart sich mit süchtig-machendem Sex-Appeal und geschliffenen Tanninen. Ein singuläres Meisterwerk, in dem sich ein großes Terroir versinnbildlicht und sein magisches Antlitz enthüllt.

Werte Kunden: Beckers geniale Spitzenweine ‚Sankt Paul‘ und ‚Pinot Noir‘ sind erst am Tage der Drucklegung unserer Pinwand bei uns eingetroffen, so dass ich die abgefüllten Flaschen nicht mehr mit meinen Notizen von den mich begeisternden Fassproben abgleichen konnte. Daher gibt es die ausführlichen Beschreibungen erst im nächsten Mailing. Doch seien Sie versichert: Beides sind GROSSE Weine! Ihr Genuss bringt mir ein Bonmot in den Sinn: „**Es geht nicht darum, dem Leben mehr Tage zu geben, sondern den Tagen mehr Leben,**“ (Cicely Saunders.) Emotional berührende Weine wie Beckers ‚Sankt Paul‘ und ‚Pinot Noir‘ 2010 vermögen dazu ganz entschieden beizutragen! **Nie zuvor gab es nach meiner festen Überzeugung bessere Rotweine aus deutschen Landen als diese hedonistische Weinmonumente!**

**DPF010610 Pinot Noir 2010**

13,5% Vol. 146,67 €/l 110,00 €

Sieben mal Gault Millau-Sieger in Folge: Ein Serientäter!

