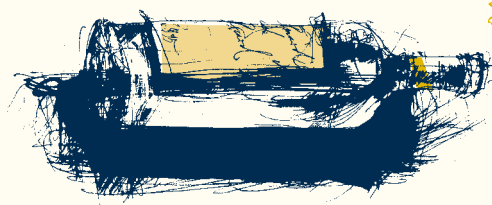


PINARD *de* PICARD®



Deutschlands
**Weinhändler
des Jahres
2010**
WEINWIRTSCHAFT

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° 204

Saarwellingen, im Februar 2012



© Werner Richner

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

FRANKREICH

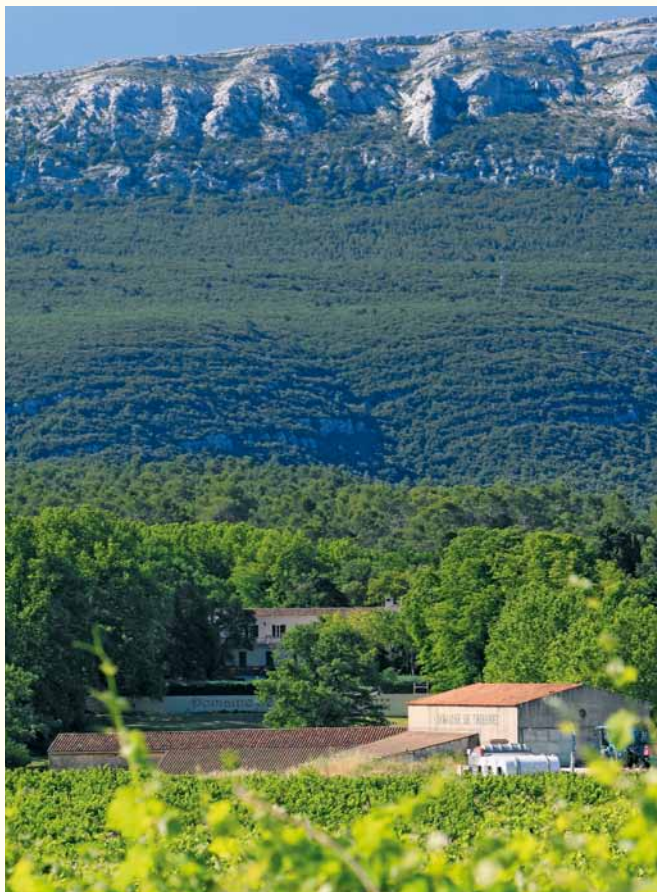
DOMAINE DE TRIENNES – NANS-LES-PINS, PROVENCE

Burgunds Kultdomainen Romanée-Conti und Dujac vinifizieren im Herzen der Provence in einem Aufsehen erregenden Gemeinschaftsprojekt betörende südliche Weine mit burgundischem Esprit!

Wir sind wieder einmal im Herzen der wildromantischen Provence: Helle Kalkböden kontrastieren mit dem azurblauen Himmel und tiefgrünen Pinien, die mit den zahlreichen Wildkräutern die Flora bestimmen und ihre faszinierenden Düfte in die Außenhaut der kerngesunden Träubchen der hier wachsenden Edelreben übertragen. Gänsehautatmosphäre! Und genau dieses verzaubernde Terroir bewog zwei der berühmtesten Winzerpersönlichkeiten Frankreichs zu einem gemeinsamen Projekt auf diesem gesegneten Stückchen Erde: **Jacques Seysses von der Domaine Dujac** in Morey-Saint-Denis, dessen schwebende Pinot Noirs weltweit als Inkarnation der sprichwörtlichen burgundischen Eleganz und Finesse gelten, und **Aubert de Villaine von Romanée-Conti**.

Beide charismatische Persönlichkeiten gehören zu den großen lebenden Legenden des burgundischen Weinbaus und haben es sich zum Ziel gesetzt, mit der gleichen Qualitätsphilosophie, die ihre bereits Jahrzehnte währende Reputation im Burgund begründet hat, in der lieblichen Landschaft der Provence große Weine zu erzeugen, die jedoch im Unterschied zu den exorbitanten Preisen, die für ihre burgundischen Pretiosen bezahlt werden, für jedermann erschwinglich sein sollen.

Jacques Seysses erläutert in seiner gewohnt engagierten Herzblutart ihr weltweit für Aufsehen sorgendes Gemeinschaftsprojekt: „Das Wichtigste, was man auf solch großartigem Terroir machen muss, ist, Trauben höchster Qualität zu ernten. Daher haben wir nach dem Kauf der Weinberge, die alten Reben liebevoll restauriert, genau nach den Prinzipien, nach denen wir seit jeher auf der Domaine Dujac arbeiten und neue hochwertige Edelreben angepflanzt. (Jacques bezeichnet sich zwar nicht als Bio-Winzer, da er den Kult ablehnt, der



Kalkfelsen schützen die wertvollen Edelreben von Triennes

mit entsprechenden „Ideologien“ zusammenhänge, arbeitet aber auch im Burgund schon seit über 20 Jahren nach biologischen Prinzipien und extrem aufwändig in seinen Weinbergen mit einer kompromisslosen Selektion während der Ernte.) Der handwerklichen Arbeit im Weinberg haben wir somit die höchste Priorität eingeräumt, dagegen waren unsere Investitionen im Keller eher zweitrangig“. Letztere Aussage ist natürlich Understatement pur, denn das Equipment in den optimal klimatisierten Anlagen ist schlicht state-of-the-art! Doch entscheidend für den Maßstäbe setzenden Qualitätsstandard des neuen Fixsterns am provençalischen Weinhimmel ist in der Tat die Seyssessche Philosophie: Denn bereits vor einem Jahrhundert, als erst wenige technische Hilfsmittel verfügbar waren, wurden herrliche Weine in der Bourgogne produziert, so dass es drei traditionelle Säulen sind, auf der seine Weinbereitung beruht: Die sorgfältige Kultivierung der Weinberge im Einklang mit der Natur, die ständige extreme Selektion des unter südlicher Sonne optimal gereiften Traubengutes und (bei allem Zugriff auf feinste Innovationen im Keller wie einer ungemein schonend arbeitenden Traubenpresse) eine traditionelle Ausbauphase der Weine in gebrauchten Barriques (das Holz darf niemals die Stilistik der Weine bestimmen, sondern nur Struktur geben) erlauchter Provenienz, die nach ihrer Erstbelegung auf der Domaine Dujac ihre Reise in die Provence antreten, um mit dem feinen Most der auf der Domaine Triennes geernteten Trauben wieder befüllt zu werden. In der penibel sauberen Kellerarbeit („Mein Lehrmeister verbrauchte dreimal so viel Wasser, wie er Wein erzeugte und das habe ich von Anfang an auch so gemacht“) orientiert sich Jacques Seysses an exakt den altbewährten Traditionen, die schon seine Gewächse aus dem Burgund zu einzigartigen Weinpersönlichkeiten haben werden lassen.

Ein kleines Detail vermag die ungemein sorgfältige Weinerzeugung zu beschreiben, der sich Jacques verpflichtet fühlt: Um die gleichbleibend hohe Qualität seiner Barriques zu sichern, kaufen Jacques und einige gleich gesinnte Freunde gemeinsam Allier-Holz ein und lassen es vor der Verarbeitung drei Jahre lang an der Luft trocknen! Besonders zu betonen ist, dass das neue Eichenholz nicht seines Geschmacks wegen verwendet wird, sondern, weil es dem jungen Wein über lange Zeit hinweg eine Sauerstoffeinwirkung verschafft. Dadurch wird nicht nur die Notwendigkeit von Schwefelgaben verringert, sondern es gelangen auch feine Tannine in den Wein, die v. a. den Pigmenten Stabilität verleihen. Eine zu starke Anröstung der Fassdauben würde jedoch die Tannine verbrennen, die dann nicht mehr optimal wirken können und verursachte darüber hinaus einen aufdringlichen, strengen Holzkohlegeschmack; daher bevorzugt Seysses Fässer mit möglichst geringem Anröstungsgrad! Kein Wunder, dass bei einer solch bis ins Detail durchdachten und sanften Weinbereitung und einer leidenschaftlichen Beseeltheit für großen Wein seine legendären Pinot Noirs geradezu als die Inkarnation der sprichwörtlichen burgundischen Eleganz und Finesse gelten! Und exakt diese Parameter zeichnen unsere heute präsentierten betörenden Gewächse des von Kennern in der ganzen Welt geschätzten provençalischen Leuchtfuers aus: **Phantastische Weine, die ihre provençalische Seele mit den burgundischen Prinzipien vermählen: Gelebte Träume des wildromantischen französischen Südens paaren sich mit einer becirrenden Leichtigkeit, betörenden Duftigkeit und feinsten Präzision.** Wir laden Sie herzlich ein auf eine spannende Entdeckungsreise in die neue Weinwelt zweier großer französischen Winzerlegenden. Wohl bekomm's!

134110 Les Auréliens, VdP du Var blanc 2010

13,5% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Ein cremiger, dichter, komplexer und ungewöhnlich frischer Weißwein aus Frankreichs traumhaft schönem Süden, der nach den Vinifizierungsprinzipien des Burgunds in zwei- und dreijährigen erstklassigen Barriques der Domaine Dujac heranreifen konnte. Daher bezaubert auch ein ungemein feingliedriger, rassig, eleganter und finessenreicher Chardonnay aus großem Weißweinjahr Nase und Gaumen, der überhaupt nichts ‚Fettes‘ in seiner Stilistik hat und dessen wohldosierter Holzeinsatz nur eine dienende Funktion besitzt, sich aber nicht in den Vordergrund spielt. In der Nase mineralische, zartbuttrige und fein rauchige Aromen, ganz zart von Haselnuss unterlegt. Am Gaumen die grandiose Frische des 2010er Jahrgangs und ein tolles Gleichgewicht, fein balanciert, mit einem frischen Kern von weißen Blumen sowie noblen Mineralien gezeichnet. Außerdem verführt der „Aureliens“ mit sommerlich-südlichen Aromen, denn es wurde ihm ca. 5% Viognier zugegeben, so dass dieser wunderschöne Tropfen über einen höchst eigenständigen Charakter verfügt. Ein Glas dieses saftigen, cremig-weichen, fein mineralischen und würzigen Weißweins zur mediterranen Küche oder abends auf der Terrasse und Erinnerungen an die unvergleichliche Landschaft der Provence werden wach und verführen zum Träumen. Zu genießen ab sofort bis 2014.

134511 Gris, VdP du Var rosé 2011

13% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Sie, liebe Kunden, wissen, dass wir nur ganz wenige Rosés in unserem Programm führen, da sie zu selten unseren hohen Ansprüchen nach einem wirklich guten Wein genügen. Einer dieser raren Ausnahmerosés ist diese so würzige, erfrischende Cuvée aus Cinsault, Carignan, Merlot und Syrah, zart lachsfarben und mit einem verführerischen Aromenspektrum versehen. Jeder Schluck dieses genialen

Rosés demonstriert, warum den Provence-Rosés so oft Elogien geflochten werden, die in den allermeisten Fällen jedoch der Realität nicht standhalten, werden doch nur allzu viele dieser leichten und allzu oft süßlich klebrigen Weinchen ohne jeglichen Qualitätsanspruch kritiklos von gutgläubigen Touristen kistenweise mit nach Hause genommen. Doch setzen wir die rosarote Brille des von der provençalischen Landschaft betörten Urlaubers einmal ab, bleibt das ernüchternde Bild, dass die Schönheiten der Landschaft mit den Gegebenheiten in der Flasche (und den geforderten Preisen) häufig heftig kontrastieren. Doch es gibt sie immer noch, die raren Ausnahme-Rosés, die den legendären Ruf ihrer Gattung und die Sehnsüchte der Provenceliebhaber stimmig vereinen. Unser heute präsentierter feinfruchtiger, frischer, ungemein eleganter 2010er (trinkanimierende, locker-leichte, knappe 13 Volumenprozent Alkohol) ist einer der besten Rosés Südfrankreichs und demonstriert eindrucksvoll, warum erstmals bereits der 2007er mit einer Goldmedaille in Paris, der einzigen ernst zu nehmenden französischen Weinmesse, ausgezeichnet worden ist! Er besitzt einfach alles, was den meisten Rosés fehlt: Körper und Extrakt, Esprit und Finesse, Frische und Kühle, leckere Beerenaromen ebenso wie provençalische Wildkräuter. Ob sommerliche Salate, Jakobsmuscheln, Lachs oder Grillfleisch, dieser Traum der Provence weiß stets zu verzaubern!

134209 Les Auréliens, VdP du Var rouge 2009

13,5% Vol.

13,07 €/l

9,80 €

Burgunds legendäre Domainen Romanée-Conti und Dujac vinifizieren im Herzen der Provence mit diesem verzaubernden Gewächs eine unerhört elegante, finessenreiche Trouvaille mit burgundischem Esprit! Welch faszinierend mineralischer, ungewöhnlich finessenreicher Rotwein aus naturnahem Anbau mit knappen 13,5 Volumenprozent Alkohol vibriert hier im Glase – unzweifelhaft ist das die begnadete Handschrift zweier großer Winzermagier des Burgunds! In der Farbe ein tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase verführt ein berauschendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Schwarzbeer- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifezustand geernteten Cabernet Sauvignon-Trauben mit Anklängen an schwarze Trüffel, Mineralien sowie die noblen Gewürze der Provence. Und die Früchte der erstklassigen Syrahrebstöcke dieser so eleganten Cuvée zeichnen verantwortlich für die ureigene Stilistik dieses provençalischen Weines, die gekennzeichnet ist durch eine ‚nördliche‘ Kühle, eine wunderbare Balance all ihrer verzaubernden Komponenten und eine subtile Finesse. Am Gaumen betören reife rote und schwarze Beeren, Cassis, dunkle Pralinen und eine subtile Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnert. Die Zunge taucht ein in ein animierendes süßliches Aromenspektrum, das Erinnerungen hervorruft an die frühen **Jahrgänge unserer Kultdomaine Trévallon** und wird verwöhnt von einem dichten, konzentrierten Extrakt mit einer expressiven Komplexität, einer exzellenten Struktur und einem betörenden Finale mit einer weichen, cremigen Tanninstruktur. Dieser phantastische, höchst authentische Rotwein mit seinem herrlich moderaten Alkoholwert ist eine der großen **Preissensationen des französischen Südens!**

Werte Kunden: Diese becirrende Pretiose ist weit mehr als der Trévallon des „kleinen Mannes“, er ist fürwahr eine Herausforderung der teuren Prestigeweine der so herrlich duftenden, blühenden Provence! Hier wird die provençalische Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, feingliedrig und frisch, nobel und edel. Dieses grandiose Schnäppchen zweier großer Männer des burgundischen Weinbaus sollte man sich kistenweise in den Keller lagern! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2018+.

134309 Merlot, VdP du Var rouge 2009

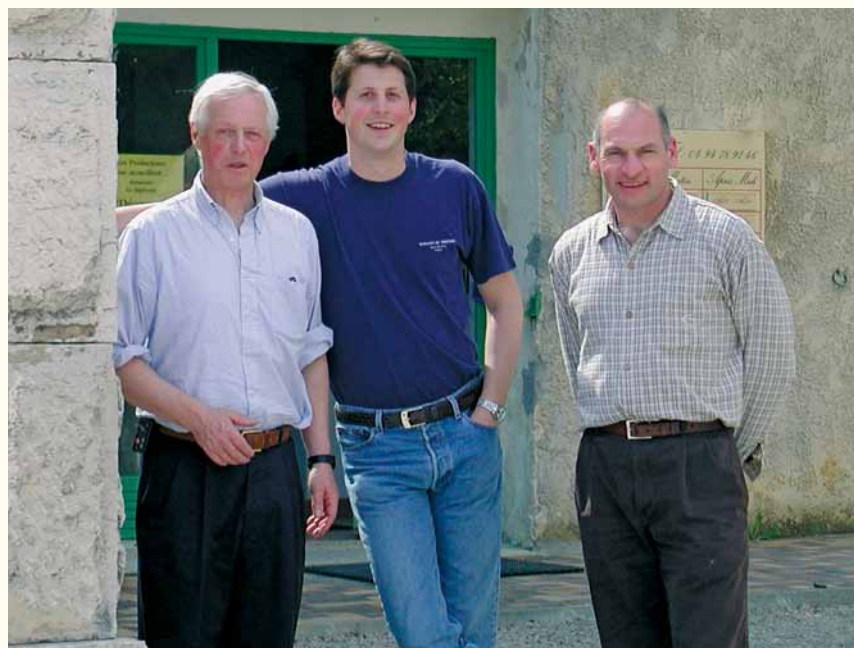
14% Vol.

13,27 €/l

9,95 €

Der große Rivale des ‚Aureliens‘. 12 Monate in besten gebrauchten Fässern der Domaine Dujac ausgebauter reinsortiger Merlot der Extraklasse, der, käme er aus Bordeaux, ein Mehrfaches dieses so ungemein sinnlichen Bestsellers mit seiner betörend seidenen, feinsinnigen Textur kosten würde. Liebhaber klassischer großer Merlots werden jubilieren ob der schmeichlerischen Frucht, der grandiosen Kraft und inneren Tiefe! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2013 bis 2017+.

Jaques Seysses, die lebende Legende des Burgund (links)



134408 St. Auguste, VdP du Var rouge 2008

13,5% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Der Grand Vin der Domaine ist ein wahrer Grandseigneur, denn dieser immer erst nach einer gewissen Zeit der Flaschenreife frei gegebene Saint-Auguste demonstriert in Referenzqualität eine mit sensibler Könnerschaft vorgenommene Assemblage der besten Cabernet-, Syrah- und Merlotfässer. Und er macht in seiner großartigen Komplexität deutlich, dass Wein eigentlich das einzige Lebensmittel ist, das man als Elixier der Erde bezeichnen kann. Wenn die Reben ihre Wurzeln tief in den Boden ausstrecken, dann erst nehmen sie Mineralien und Spurenelemente auf, die dem einzelnen Wein seinen völlig eigenen Charakter schenken. Das aber geschieht nur, wenn der Mensch den Reben die Möglichkeit dazu eröffnet. Nur wenn Winzerpersönlichkeiten wie Jacques Seysses und Aubert de Villaine, dafür sorgen, dass der Boden lebendig genug ist und die Reben anleiten, in der Tiefe des Erdreichs zu suchen, wird der Wein zum Spiegel des einzigartigen Terroirs, auf dem seine Trauben behutsam gepflegt herangewachsen sind.

Und welch großartige Vermählung gehen hier die Edelreben mit der ungezähmten „wilden“ Aromatik des französischen Südens ein! Dieser elegante, verführerische Wein erinnert in der verzaubernden Nase an berühmte Crus aus St. Émilien, die jedoch ein Vielfaches unserer Trouvaille kosten! denn er betört mit einer beerigen (schwarze Johannis- und Brombeeren!) und kirschtigen Frucht sowie edlen Kräutern der Provence und brilliert mit einer feinsinnigen würzigen Mineralität und komplexen Aromenintensität. Am Gaumen bestens strukturiert infolge des 12-monatigen Ausbaus in gebrauchten Barriques nobler Provenienz, in dem im Vorjahr die Spitzenweine der Kult-Domaine Dujac gereift sind: ein vielschichtiger, feinst balancierter Wein mit einer komplexen Fülle und einem schmeichlerischen, zart tabakigen Finale und seidenen Tanninen! Ein Hochgenuss sowohl für die Liebhaber südfranzösischer Weine als auch, insbesondere wegen seiner formidablen Frische, vornehmer Bordelaiser Gewächse. Nichts an diesem noblen Grandseigneur des Südens ist laut oder vorlaut und er bereitet bereits in seiner Primärfruchtphase infolge seiner weichen Gerbstoffe großes Trinkvergnügen: Dieser höchst animierende Wein mit seiner feinen Säure wird sich noch über Jahre hinweg bestens entwickeln und seinen Höhepunkt wohl zwischen 2014 und 2020+ erreichen.

Wir bleiben in der Provence: In der letzten Pinwand haben wir Ihnen den phantastischen 2010er unserer Kultdomaine Trévallon in Subskription vorgestellt, jetzt ist der frisch gefüllte grandiose 2009er bei uns in Saarwellingen eingetroffen. Beide Weine legen wir Ihnen heute nochmals eindringlich ans Herz: Originäre Weltklassegewächse aus einer der schönsten Flecken Frankreichs!



© Jürgen Richter / LOOK-foto



Am Fuße des weltberühmten mittelalterlichen Dorfes Les Baux de Provence liegen die steindurchfluteten Parzellen der Domaine de Trévallon, wo unter den Händen von Eloi Dürrbach und seiner hübschen Tochter Ostiane einer der legendärsten Weine Südfrankreichs entsteht

DOMAINE DE TRÉVALLON – PROVENCE

Mythischer Kultwein aus biologischem Anbau vom Fuße der malerischen Alpilles verbindet die Kraft großer Rhôneweine und die Finesse und Eleganz burgundischer Prestigegewächse mit einer Orgie sinnlicher Aromen!

401109 Domaine de Trévallon, rouge 2009 (sofort lieferbar)

13% Vol.

58,66 €/l

44,00 €**401210 Domaine de Trévallon, BLANC 2010 (sofort lieferbar)**

13% Vol.

65,33 €/l

49,00 €

Seit Jahren werden die Kultweine von Eloi Dürrbach mit Elogen überhäuft. So wurde beispielsweise schon vor über einem Jahrzehnt der 98er (damals von noch relativ jungen Reben stammend) vom WEINWISSEN mit der Traumnote 19/20 Punkten bewertet. Heute ist der Trévallon eine Legende und wir sind glücklich, Ihnen mit diesem qualitativ bisher wohl einzigartigen 2010er (In Europas Süden ist das einfach der Fabeljahrgang der Frische. Wo der Säure in Deutschland bisweilen etwas zu viel gewesen sein mag, brillieren in warmen Regionen die Rotweine mit einer traumhaften Eleganz und einer geradezu nordischen Kühle!) einen der rarsten und größten Weine Frankreichs anbieten zu können.

401110	Domaine de Trévallon, rouge 2010 (in Subskription)	ca. 14% Vol.	52,00 €/l	39,00 €
4011110	Domaine de Trévallon, rouge 2010 MAGNUM (in Subskription)	ca. 14% Vol.	53,26 €/l	79,90 €
4011310	Domaine de Trévallon, rouge 2010 DOPPELMAGNUM (in Subskription)	ca. 14% Vol.	61,66 €/l	185,00 €

In der Farbe ein tiefdunkles Granatrot mit violetten, geradezu schwarzen Reflexen, in der Nase ein betörendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Brombeer, Kirschen- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifezustand geernteten Trauben, mit Anklängen an berauschende weiße Trüffel, Mineralien, Rauch und gerösteten Kaffee, Flieder, Lavendel und welke Rosen, noble Gewürze der Provence, schwarzen Pfeffer, Speck und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalische Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit einigen Jahrgängen nur noch gaaaanz dezent im Hintergrund verspürbar: Ursache hierfür sind die älter gewordenen Syrahrebstöcke, die verantwortlich zeichnen für die neue Stilistik, die gekennzeichnet ist durch eine **„nördliche“ Kühle, eine große Eleganz und subtile Finesse bei gleichzeitig enormer inneren Dichte und formidablen Kraft.**

Am Gaumen begeistert eine traumhafte Balance zwischen genau dieser packenden Dichte und Fülle, einer für den Süden Frankreichs geradezu singulären Frische und Finesse sowie einem sinnlichen Extrakt. Pralle Schwarzkirschen, Röstaromen, Zartbitterschokolade, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnern, betören die Zunge, die in ein fast dekadent süßliches Aromenspektrum (ja, das ist „très Trévallon“) eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen, geschliffenen Tanninstruktur. So viel Frucht, so viel Eleganz, so viel betörende Frische war noch nie! Ein ganz großer, magischer Extrakt mit einer Struktur, die einem elitären Premier Cru würdig ist mit seiner niedrigen Alkoholgradation von ca. 13,5 Volumenprozent. Wie in den guten alten Zeiten der großen klassischen Bodelaisier Pretiosen in den 80er und 90er Jahren: **Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre!** Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel!
Zu genießen wohl ab 2015, Höhepunkt 2018 bis mindestens 2030+.



Yves Gras und die malerischen Dentelles de Montmirail

DOMAINE SANTA DUC - GIGONDAS

Unser Klassiker Santa Duc vom Fuße der malerischen Dentelles de Montmirail brilliert seit über einem Jahrzehnt mit Fabel-Qualitäten (bis 97 Parker-Punkte in 2009) auf Augenhöhe mit den teuersten Prestige-Weinen aus Châteaufort-du-Pape, nur wesentlich preis„werter“!

In Europas Jahrhundertjahrgang 2009 hat Yves Gras seinem vinologischen Schaffen die Krone aufgesetzt mit **Referenzqualitäten wie von einem anderen Stern:** Wohl die aufregendsten Empfehlungen des Jahres von der südlichen Rhône, eine spektakuläre Demonstration von Parkers klarem Urteil: „Yves Gras is one of the great personalities of the southern Rhone“!

148609	„Les Plans“, Vins de Pays de Vaucluse, rouge 2009	13,5% Vol.	6,60 €/l	4,95 €
--------	---	------------	----------	--------

Von privilegierten Weinbergen in den malerischen Vaucluse kommt ein wunderschöner Lecker-Schmecker aus einem der größten Rhônejahrgänge aller Zeiten, ein **„köstlicher Wein zu sehr niedrigem Preis“**, wie nicht nur Parker euphorisch urteilt. Die in optimalem Reifezustand geernteten Trauben von über 40 Jahre alten Grenachereben (dazu Syrah und ein wenig Merlot sowie Cabernet) ergeben

Erlesene Weine

einen schmeichlerischen Tropfen, den zu genießen Trinkspaß pur bereitet und der bereits mit seinen Vorgängerjahren für erheblichen Wirbel sorgte: Jahrgang für Jahrgang absoluter Schnäppchenalarm! Im immens dichten, aber auch traumhaft balancierten 2009er dominieren im betörenden Duft verführerische Aromen von reifen, süßlichen, schwarzen Beeren, dazu noble Tabakblätter, Lakritze und würzig-erdige Anklänge. Im Mund präsentieren sich die weichen, herrlich cremigen Tannine bestens integriert, eingehüllt in reichlich viel Frucht und Körper und feinst strukturiert. Yves fröhlich-leckerer Vin de Pays erhebt sicherlich nicht den Anspruch, ein großer Wein zu sein, doch er bietet Qualitäten, die Sie, werte Kunden, in so manch teurem Prestigewein nicht finden – und das zu einem sensationell günstigen Preis, der in diesem Segment das Maß aller Dinge an der südlichen Rhône darstellt. Kistenweise einlagern! Zu genießen ab sofort bis 2013+.

148209 Gigondas, rouge 2009

15,5% Vol.

26,53 €/l

19,90 €

Testsieger der legendären FEINSCHMECKER-Verkostung in 2005!

148409 „Cuvée Prestige des Hautes Garrigues“, rouge 2009

15,5% Vol.

42,54 €/l

31,90 €

94-97 Parkerpunkte und DIE ultimative Preisprovokation der Luxus cuvées aus Châteauneuf-du-Pape!

Wow, welch sinnlich-barocke Fleischeslust! Dies ist eine der so ungemein raren, legendären, ja mythischen Weltklasse cuvées der südlichen Rhône, von über 80 Jahre alten Rebstöcken mit niedrigsten Erträgen um die 15hl/ha (80% Grenache, 20% Mourvèdre) von erstklassigen Parzellen, die nur in ganz großen Jahrgängen produziert werden.

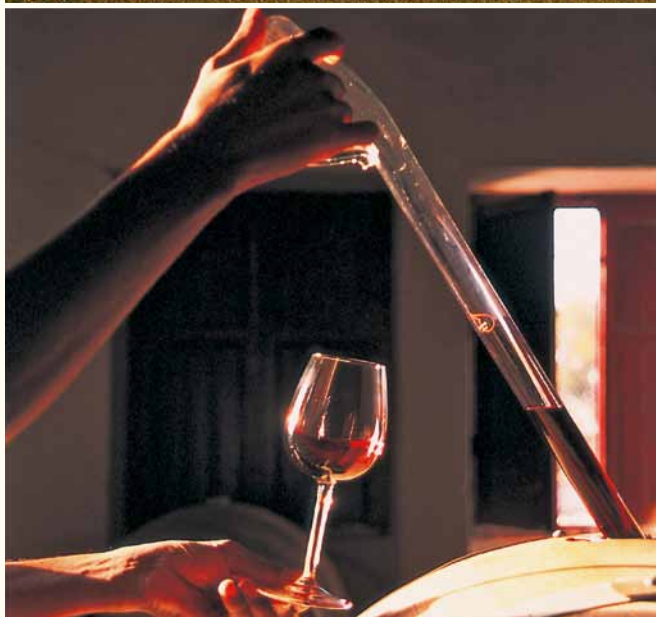
CHÂTEAU D'AYDIE – MADIRAN

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

FAZ: „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!“

Die renommierten Weinjournalisten Cornelius und Fabian Lange haben mit ihrem ganzseitigen Artikel in der FAZ über die qualitative Gleichwertigkeit bzw. gar Überlegenheit der ungemein preiswerten Weine aus dem Madiran gegenüber den Prestigeweine aus dem Bordelais für erhebliches Aufsehen unter den Weinfreunden gesorgt. Für die Kunden von Pinard de Picard ist diese für manchen so provokante These allerdings keine überraschende Erkenntnis, kennen sie doch bereits seit Jahren eines der beiden in der FAZ am meisten gerühmten Weingüter bestens und haben schon kistenweise unseren legendären ‚Batz‘ von Berthoumieu geordert. Auf vielfachen Wunsch gerade dieser Stammkunden, die vom Artikel in der FAZ natürlich schon ein wenig elektrisiert waren (haben sie ihre Trink-

erfahrungen doch nochmals von seriösen Weinjournalisten in einer der angesehensten Tageszeitungen Deutschlands vehement bestätigt bekommen), bieten wir Ihnen heute auch das zweite hoch gepriesene Weingut aus dem Madiran an, das Château d'Aydie mit DEM Wein, der gar das höchste Lob in der FAZ bekommen hat: „**GANZ GROSS!**“ Und das zu einem Preis, der zu dieser Bewertung in provokantem Kontrast steht!



Wir haben die traditionsreiche Familiendomaine Aydie mit der sympathischen Eignerfamilie François Laplace, die seit Jahrzehnten zu den visionären Weinerzeugern in dieser traumhaft schönen Region am Fuße der majestätischen Pyrenäen zu zählen ist, natürlich auch schon seit vielen Jahren im Auge, haben ihre Weine auch stets mit großer Freude immer wieder probiert, auf eine Aufnahme in unser Programm jedoch verzichtet, da die dort produzierten Qualitäten wohl zwar auf Augenhöhe mit denen unserer Domaine Berthoumieu (die mittlerweile auch von den angesehenen Weinführern zusammen mit dem wesentlich teureren Montus als Nummer 1 des Madiran bewertet wird – welch großartige Entwicklung unserer Entdeckung vom unbekannten Geheimtipp zum Leader der Region!) liegen, doch in ihrer Stilistik eine Spur hedonistischer als die Berthoumieuweine daher kommen, aber eben auch vielleicht eine Spur weniger strukturiert. Und da die Nachfrage nach den Madiranweinen in Deutschland bisher auf Intimkenner der französischen Weinszene begrenzt war und wir daher vom bisherigen Erfolg mit unserem Parade- pferd Berthoumieu Jahr für Jahr selbst immer wieder überrascht waren, beließen wir es bei diesen großartigen Weinen als Referenz des Madiran. Doch die überwältigende bundesweite Resonanz auf den ausgezeichnet recherchierten FAZ-Artikel, der zu einer

dramatischen Nachfragesteigerung nach diesen ebenso authentischen wie noblen Musketierweinen führte, hat uns bewogen, ab sofort auch den zweiten großen Gascogner anzubieten. Viel Spaß Ihnen allen mit diesem Zauberwein aus der edlen Tannat-Rebe, die momentan eine ungeahnte Renaissance erlebt. *A votre santé!*

Für diejenigen unserer Kunden, die in der letzten Pinwand die ausführliche Berichterstattung über das Madiran vielleicht nicht gelesen haben, fassen wir hier nochmals die Kernthesen aus dem FAZ-Artikel der Gebrüder Lange zusammen:

„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 Markennikone 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 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 Tanningualität 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 all diese so gerühmten Eigenschaften vereint der Tannat mit der Gabe, dass „seine aus ihm gewonnenen Weine unermüdliche Kämpfer gegen die Zeit sind. Manche Exemplare öffnen sich erst nach zehn Jahren und sind dann immer noch von ihrer einzigartigen, umwerfenden Frische gekennzeichnet.“ Und niemals vergessen bitte: **„Diese herrlichen Rotweine werden noch (weit) unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt“** (FAZ). Viel Spaß also mit unserem neuen Musketier aus dem Madiran, der die etablierte Konkurrenz aus dem Bordelais das Fürchten lehrt.



Madiran: Land der Musketiere und herzhaften, authentischen Genüsse

© Fabian Lange

498109 Odé d'Aydie, rouge 2009

14% Vol.

14,67 €/l

11,00 €

Eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs – Bordeaux, zieh Dich warm an!

Welch urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée, welch ein vibrierender, lasziv-erotischer, grandioser Madiran von phantastischen Lagen einer traditionsreichen Familiendomaine. Und was ist das für eine leuchtende, tiefdunkelrot-violette Farbe, die mir schier aus dem Glase entgegenzuspringen scheint. Welch eine Orgie an betörenden Beerenfrüchten, die aber überhaupt kein schweres, überreifes Parfum transportieren, sondern eine ungemeine präzise und frische Frucht, die somit durchaus Assoziationen weckt an burgundische Edelcrus. Welch grandiose Textur am Gaumen, welch Harmonie und Balance aller Komponenten, welch verzaubernde Noten von edlen Gewürzen und hellem kubanischen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Welch genialer Extrakt und welch zwar noch präsente (daher bitte dekantieren oder über zwei Abende aus der geöffneten Flasche probieren), aber dennoch schon weiche und seidene Tannine. Hier vermählt sich Feuer in den Adern mit einer nordischen Kühle und Eleganz. Hedonismus pur! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis wohl weit nach 2030.

FAZ: „Eine LKW-Ladung voll perfekt gereifter roter Beeren, enorm kompakt und betört doch mit kühler Frucht. Unbedingt dekantieren. GANZ GROSS!“

Tino Seiwert: „Ein Traum aus Tannat!“

DOMAINE PIERRE CLAVEL – DIE LEGENDE DES LANGUEDOC!

Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, produziert im bisher größten Jahrgang des Languedoc die dramatischsten Rotweine in seiner glanzvollen Karriere: Handwerkliche Unikate aus biologischem Anbau statt seelenloser Technoweine, und das zu unverschämt günstigen Preisen!

Legendär die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa auf eine Stufe stellt mit den weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweinen der Côte Rôtie von Guigal!



Der mythische Bergriese des Pic St. Loup ist die wildromantische Heimat unserer Freunde Estelle und Pierre Clavel

Unser Freund Pierre Clavel ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sein verschmitztes schelmisches Lächeln, seine permanent gute Laune und ansteckende Fröhlichkeit machen ihn darüber hinaus zu einem Sympathieträger par excellence – bei Winzerkollegen, Händlern und Weinliebhabern gleichermaßen. Seit Jahren sind seine authentischen Garrigueweine aus naturnahem Anbau absolute Klassiker und Bestseller unseres Programms! Kein Wunder: So gigantisch sind die Qualitäten, so unverschämt niedrig in Bezug dazu die Preise, dass ob dieser phantastischen Relation sowohl Kritiker als auch Liebhaber stets aufs Neue ins Schwärmen geraten. So hat Pierre verdientermaßen längst Kultstatus in seiner zahlreichen Fangemeinde erreicht! Und das sei ihm von ganzem Herzen gegönnt! Denn Pierre, mittlerweile im 3ten Jahrzehnt mit großer Leidenschaft als Winzer tätig, diesem so sehr in sich ruhenden, so viel Zufriedenheit und Gelassenheit ausstrahlenden Familienmenschen, sind alle Eitelkeiten fremd und er betont immer wieder ernsthaft, seine Arbeit sei doch gar nichts Besonderes (welch Understatement!) und es ist sein erklärter Wunsch, dass seine Weine preislich erschwinglich bleiben, denn „ich bin ein Mann einfacher Herkunft, und ich möchte, dass sich jeder Weinliebhaber auf der Welt meinen Wein leisten kann, egal, wie viel er verdient.“

Wer je das Glück hatte, Pierre näher kennen zu lernen, der weiß um die Ernsthaftigkeit dieser Worte und um die Seriosität dieses großartigen Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde bisweilen vorgetragenen melancholischen südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten! Bravo, Pierre: **Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.** Und Du brillierst Jahrgang für Jahrgang mit einer traumwandlerischen Sicherheit mit höchsten Qualitäten: Urwüchsigen, fruchtbetonten Weinen aus handwerklicher Edelproduktion voller Schmelz, Cremigkeit und Frische sowie seidenen Tanninen, die sich stets bereits in ihrer Jugend mit großem Genuss trinken lassen und die dennoch ein großes Entwicklungspotential versprechen – in **der zweiten Hälfte der ersten Dekade des 21. Jahrhunderts, Traumjahrgängen des französischen Südens allesamt**, mehr denn je zu zuvor. Meine ganz besondere Empfehlung!

311310 Le Mas, rouge 2010 (Bio)

14% Vol.

8,67 €/l

6,50 €

Von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, im FEINSCHMECKER enthusiastisch gelobt: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld.“ Unser **meist verkaufter Bio-Rotwein** aus dem Languedoc begeistert jeden Kenner vom ersten Schluck an. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für jeden Tag! Kein Wunder, entstammt doch dieser Lecker-Schmecker einem Traumjahrgang des Languedoc, in dem selbst die Basisweine der besten Winzer so gut schmecken wie sonst selbst die Reserve-Qualitäten durchschnittlicher Güter. Welch urwüchsige, dunkelrubinrote Cuvée aus reifen Carignan-, leckeren Grenache- und noblen Syrah- sowie erstklassigen Cinsaulttrauben (wobei letztere für die traumhafte Frische dieser so trinkanimierenden Cuvée verantwortlich zeichnen) funkelt hier im Glase! Die ‚kühle‘ Stilistik dieses charaktervollen Alltagsweins für höchste Ansprüche betört mit einer geradezu unverschämt delikaten Aromatik, wie sie finessenreiche, burgundisch inspirierte Weine aus Châteauneuf-du-Pape und von der nördlichen Rhône aufweisen: einer frischen, beerigen (welche Orgie an Cassis!),

ungemein animierenden Frucht mit zart kräuterwürzigen Anklängen in der Nase und Noten von Oliven, Kräutern der Garrigue, geröstetem Fleisch und saftigen, schmeichlerischen, cremigen Gerbstoffen auf der Zunge.

Im neuen Überfliegerjahrgang des französischen Südens wartet der „Le Mas“ mit der gleichen Dichte und Konzentration auf wie seine so ungemein beliebten Vorgänger, ist jedoch noch frischer (eine knackige Säurefrische ist DAS Signum des 2010er Jahrgangs fast europaweit) und mineralischer als je zuvor, besitzt eine noch höhere, deutlich schmeckbare Komplexität in der berausenden Frucht (wie unglaublich lecker können rote und blaue Waldbeeren schmecken!), eine Spur ungezügelter Wildheit sowie ein einzigartiges Gleichgewicht zwischen reifen, cremigen Tanninen und einer animierenden Säure und ist wie stets unverkennbar geprägt von seinem Terroir und der klaren Handschrift der großen Winzerpersönlichkeit Pierre Clavels! „Le Mas“ ist das Spiegelbild seiner Seele: Wer je das Glück hatte, Pierre kennen zu lernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen Mannes ohne Allüren und einem stets weit geöffneten Herzen. Santé, Pierre!

Dieses Stöffchen begeistert seit Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnäppchen des gesamten Languedoc“. Schlicht Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!

311109 Les Garrigues, rouge 2009 (Bio)

14% Vol.

11,33 €/l

8,50 €

Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière (ehemals „Tantris“, München), hat bereits vor über einem Jahrzehnt den „Garrigues“ im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert; der 2009er ist infolge subtiler Fortschritte über ein weiteres Jahrzehnt in Weinberg (insbesondere der Umstellung auf **biodynamischen Anbau**) und Keller und seiner immensen Frische (die es Pierre in den letzten Jahren meisterhaft herauszuarbeiten gelingt und die seine Weine so wohltuend von so vielen alkoholischen Marmeladenbomben aus den Supermärkten unterscheidet) selbst diesem großen Wein nochmals überlegen – dabei aber in seiner Stilistik sehr ähnlich. Ein wenig komplexer, länger anhaltend und eben ein wenig frischer. Meine unbedingte Empfehlung, denn was hier vom bescheidenen Pierre Clavel auf die Flasche gezogen wird, ist anspruchsvollstes Kulturprogramm mit den autochthonen Rebsorten seiner wild-romantischen Region!

Wahrlich: Pierre Clavel, sympathischer Kultwinzer des Midi, „schenkt“ uns im Überfliegerjahrgang 2009, einem der besten Languedocjahre aller Zeiten, wohl die dramatischsten Rotweine seiner glanzvollen Karriere! Der legendäre „Les Garrigues“ prunkt mit einer wollüstig-barocken Eleganz – Dem Glase entsteigen Wogen köstlichen Parfums der Provence, verzaubernd und alle Sinne betörend. Ein Blockbuster mit Champagner im Blut! Ein wahrlich dionysischer Tropfen! **Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis – selbst nach den Maßstäben des Languedoc! Solche Schnäppchen gibt es einmal im Jahrzehnt, vielleicht!** Wahrlich ein Spitzenwein im Vergleich zu den meisten anderen Bioweinen ähnlicher Preislage. Typisch Pierre Clavel eben. Chapeau, mon ami!

311210 La Copa Santa, rouge 2010 (Bio)

14% Vol.

18,60 €/l

13,95 €

Lang ersehnt, heiß begehrt: Copa Santa 2010!

Legendär mittlerweile die FEINSCHMECKER-Degustation, die den Copa Santa an die Spitze stellte vor die weltberühmten, aber um ein Vielfaches teureren Spitzenweine der Côte Rôtie von Guigal! Kultweinstatus!



Enthusiastische Lobeshymnen werden dieser authentischen, spektakulär schönen Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, ausgebaut in gebrauchten Barriques erlauchter Provenienz) mit ihrer tiefgründigen Ursprünglichkeit sowohl in der Fachpresse als auch von Weinliebhabern Jahrgang für Jahrgang gesungen. Und was hat unser liebenswerter Freund Pierre in DEM Jahrgang des französischen Südens für eine traumhafte Qualität in die Flasche gebracht: Welch noble Stilistik, welch edler Stoff! In der Farbe ein leuchtendes, tiefes, sattes Dunkelrot, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wild wachsenden roten und blauen Beeren, intensiven, feinen Gewürzanklängen, einem faszinierenden Touch von frischen Trüffeln und schwarzem Pfeffer, großen, klassischen, aber wesentlich teureren Prestige-Rhôneweinen einerseits sehr ähnlich, andererseits mit einer Sinnlichkeit gesegnet, die den Copa zu einem unverwechselbaren Unikat werden lässt. Dem Gaumen schmeichelt dieser Aristokrat des Languedoc mit einer unvergleichlich weichen, cremigen, schmelzigen Textur und einer harmonisch integrierten, zart wilden Frucht. Welche Geschmeidigkeit, welch kühle Finesse (Das ist wohl DIE entscheidende Weiterentwicklung in der Stilistik der Clavelschen Weine in den letzten Jahrgängen, eingebettet hier zudem in die nordisch-kühle Jahrgangsstilistik – wahrlich der Kontrapunkt zu den banalen alkoholischen Marmeladenweinen des europäischen Südens wie der Neuen Welt), unterlegt von einer animierenden mineralischen Ader und einer butterartigen, schmelzig-seidenen Tanninstruktur sowie einem ungemein langen, in Wellen wiederkehrenden mineralischen Abgang. Zweifellos **Kultweinstatus!**

Mon Dieu! Pierre, was hast Du hier für eine phantastische Qualität abgefüllt, den besten ‚Copa‘ aller Zeiten (was Du sogar schelmisch grinsend bei Deinem kürzlichen Besuch hier in Saarwellingen zugegeben hast), und das zu seit Jahren nahezu unverändertem, provokant günstigem Preis. Kistenweise in den Keller legen und über Jahre hinweg Traumqualitäten genießen!

Copa Santa ist weit mehr als nur ein Wein, Copa Santa ist pures Lebensgefühl!

Wegen seiner seidenen Tanninstruktur höchster Trinkgenuss ab Frühjahr 2012, Höhepunkt 2013 bis 2020, mindestens.

BURGUND 2009: EIN JAHRHUNDERTJAHRGANG!

Lassen Sie mich zur qualitativen Einschätzung eines der größten Jahrgänge der letzten 100 Jahre die wohl weltweit renommierteste Stimme des Burgunds, Allen Meadows, zitieren, der 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.**“

Wir präsentieren Ihnen heute 8 unserer persönlichen Favoriten aus einem der besten Burgund-Jahrgänge aller Zeiten:



DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET – GEVREY-CHAMBERTIN

Die kleine Kultdomaine Rossignol-Trapet fasziniert mit verzaubernden Pinot Noirs aus biodynamischem Anbau und mit phantastischem Preis-Genuss-Verhältnis!

219009 Bourgogne, rouge 2009 (Bio)

13% Vol.

22,60 €/l

16,95 €

Welch ungemein preiswerte, feinsinnige, mineralische „Einstiegsdroge“ aus bestens gepflegten, bis zu 50 Jahre (!) alten Reben im biodynamischen Anbau, die den Maßstab in ihrer sympathischen Preisklasse im gesamten Burgund mitdefinieren: „This is very Gevrey in character“, lobte Meadows unser Juwel bereits mehrfach begeistert und feiert unseren 09er als „großen Erfolg in seiner Preis- und Qualitätsklasse“.



Clos Vougeot – das Wahrzeichen des Burgund

PERROT-MINOT – DIE QUINTESSENZ DER MYTHISCHEN LAGEN DES BURGUNDS!

Revue du vin de France: „Alle Weine Perrot-Minots sind von höchster Klasse, voller Anmut und Harmonie, mit einer präzisen Definition des Terroirs. Seine Weine erinnern an die schönsten Erfolge Henri Jayers.“

Michel Bettane, der große Mann des französischen Weins, urteilt in seinem renommierten Weinführer „**Le Grand Guide des Vins de France 2012**“: „Seit den aufsehenerregenden 2007ern, den absoluten Höhepunkten des Jahres, haben die Weine von Christophe Perrot-Minot nochmals an Harmonie und Finesse gewonnen und gehören heute zu den Referenzen ihrer jeweiligen Appellation, die man auf keinen Fall verpassen darf. ...Die Domaine wird also zu den 5 besten Weingütern des gesamten Burgunds zu zählen sein.“

Kein Winzer im Burgund hat je zuvor einen ähnlich kometenhaften Aufstieg erlebt wie Christophe Perrot-Minot. Spätestens seit dem 2005er Jahrgang gehören die magischen Pretiosen der mittlerweile weltberühmten Domaine zu den besten – und dank der Bewertungen der internationalen Presse (bis 100 Parker-Punkte) – zu den gesuchtesten Weinen auf unserem Planeten. Welch Katapultstart in den vinologischen Olymp binnen eines einzigen Jahrzehnts!

Woran vor einem Jahrzehnt noch kaum jemand glaubte. Denn als Christophe Anfang der 90er Jahre das Weingut seiner Familie übernahm, ahnte noch niemand, trotz des Besitzes erlesener Filetstücke mit grandiosen Terroirs in einigen der besten Lagen der Côte de Nuits, das Weinmärchen, das damals seinen Anfang nehmen sollte. Der elterliche Betrieb war bis dato nur eine mäßig bekannte Domaine in Morey St. Denis. Doch Christophe trägt jenes berühmte Feuer und eine innere Berufung in sich, das nur wenige große Winzer weltweit besitzen. Klaus-Peter Keller hat es beispielsweise, Tim Fröhlich oder Gérard Gauby. Und Christophe ist ehrgeizig. Ungeheuer ehrgeizig. Und bereit zu arbeiten. Sehr hart zu arbeiten. Sein Ziel war nicht, guten Wein zu machen, sondern einfach den bestmöglichen! Auf einigen der größten Terroirs der Welt für Pinot Noir, die edelste aller Rotweintrauben, und mit uralten Reben bestückt, die teilweise über 100 Jahre alt sind.

Christophes Vision bedeutete in der Realität: Penible handwerkliche Arbeit im Weinberg und ein hohes ethisches Bewusstsein für nachhaltiges Wirtschaften: Anfangen in Sachen Qualität dort, wo andere aufhören! Keine chemische Düngung, keine Pestizide, keine Fungizide, manuelle Bodenarbeit im Weinberg (Pflügen und Reaktivieren der Milliarden von Kleinstlebewesen im Boden) und keine



Christophe (ganz rechts am Sortierband) und sein Vater bei der Ernte

Reinzuchtheften im neu konstruierten Keller sind bei Perrot-Minot keine leeren Worthülsen, sondern täglich gelebte Realität. Hier sind die Rebzeilen so gut gepflegt wie fast nirgendwo sonst im Burgund. Schon im Weinberg wird die Ernte mehrfach sorgfältigst selektiert. Und auf der Domaine Perrot-Minot gibt es nicht nur einen Tisch zur Selektion, wie bei fast allen anderen Spitzenweingütern, sondern gleich deren zwei. Nachdem alle nicht optimal gereiften Beeren herausgepickt wurden (dazu werden „verdächtige“ Trauben gar aufgeschnitten!), müssen auch noch alle entweder zu großen oder zu kleinen Beeren aussortiert werden. So viel Akribie ist singulär. Die Erträge sind dementsprechend gering: Bei den großen Lagen ist 20 Hektoliter pro Hektar der Standard!

Das Resultat: Wer Christophes unfiltrierte und ungeschönte Weine zum ersten Mal probiert, wird ob der komplexen Fruchtfülle fast sprachlos sein. Eine andere Dimension von Pinot Noir! Welch seidene, reife, cremige Tanninstruktur! Daher schmecken bereits die jungen Weine der Domaine sensationell gut. Und wenn man erst einen trinkreifen Wein gekostet hat, verbleibt man sprachlos, vom Donner gerührt, wie bei der ersten Liebe und man begreift, dass immense Konzentration, aromatische Tiefe und packende Mineralität eine perfekte Symbiose eingehen können. Spätestens seit dem 2005er Jahrgang muss man die Weine auf eine Stufe stellen mit den allerbesten und renommiertesten Häusern des Burgunds. Der Vergleich mit Romanée-Conti und Dugat-Py, Rousseau und Dujac ist nicht nur gerechtfertigt, intime Kenner der Szene erwarten von Perrot-Minots grandiosen großen Gewächsen eher noch mehr! Ich selbst war bis hin zu den Jahrgängen 2002/3 noch ein wenig skeptisch, zu sehr auf opulente Frucht, zu wenig auf allerletzte Feinheit und Finesse hin schienen mir diese so hoch gelobten Pretiosen angelegt. Doch Christophe selbst hat dies verstanden und seither seinen Stil moderat gewandelt, hin zu genau den Attributen, die unserer Meinung nach großen Pinot Noir auszeichnen. Hat die Extraktion etwas vermindert (Christophe: „Wenn der Mensch weniger interveniert, zeigt sich das Terroir deutlicher. Es enthüllt sich sozusagen. Ein großer Wein muss ausgewogen sein, vom Beginn seines Lebens an, und es ist das Terroir, das ihm diese Qualität gibt.“) und den Neuholzanteil vorsichtig reduziert. Das ergibt mehr Frische, Finesse und feinste Frucht. In Referenzqualität!

Nicht wenige Burgund-Aficionados fragen sich, ob nicht 20 Jahre nach der Inthronisierung Christophes die **Domaine Perrot-Minot gar als Primus inter pares unter der Elite der gerühmtesten Weingüter Burgunds** gesehen werden muss. Als Beispiel dafür mag der heute präsentierte 2009er Jahrhundertjahrgang gelten, der die Elogen der Revue du vin de France verständlich macht: „**Alle Weine Perrot-Minots sind von höchster Klasse, voller Anmut und Harmonie, mit einer präzisen Definition des Terroirs. Seine Weine erinnern an die schönsten Erfolge Henri Jayers.**“

Keine Frage, Christophes Meisterwerke sind der ungeschminkte Ausdruck ihrer grandiosen Lagen, des aromatischen Reichtums und der unvergleichlichen Vornehmheit ihrer betörenden Frucht: Die innere Kraft und Dichte wird schwerelos aufgehoben in schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie es sie außerhalb der mythischen Lagen Burgunds vielleicht kein zweites Mal mehr gibt. Noblesse oblige! Welch Triumph handwerklicher Winzerkunst eines genialen Weinmagiers: **Mythische Tropfen, die verzaubern, eine Hommage an den Pinot Noir, für viele Weinliebhaber die größte rote Rebsorte der Welt!**

201409 **Gevrey Chambertin, rouge 2009**

13% Vol.

73,33 €/l

55,00 €

Welch grandiose Feinheit und Noblesse, in der Nase feinste rote Waldbeeren, reife Kirschen und zarte Anklänge an weiße Trüffel. Am Gaumen so ungemein verspielt und elegant und eine betörende Frucht liebkost die Zunge. Welch verführerischer Stil und welcher langer Nachhall! Traditionell ausgebaute Weine aus Gevrey-Chambertin verdanken ihren legendären Ruf ihrer einzigartigen Finesse und einer geradezu lasziv-erotischen Fruchtsüße, die fein unterlegt ist von einer faszinierenden, rauchigen Mineralität, die in ihrer nobelsten Ausprägung ungemein präzise und kühl im Charakter die Sinne betört. Welch fabelhafte Balance, welche seiden-cremige Tannine, welche belebende Säurestruktur und welche grandiose innere Harmonie. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis 2017+.

Michel Bettane, der große Mann des französischen Weins, urteilt in seinem renommierten Weinführer „**Le Grand Guide des Vins de France 2012**“: „Seit den aufsehenerregenden 2007ern, damals schon den absoluten Höhepunkten des Jahres, haben die Weine von Christophe Perrot-Minot nochmals an Harmonie und Finesse gewonnen und gehören heute zu den Referenzen ihrer jeweiligen Appellation, die man auf keinen Fall verpassen darf. ...Die Domaine wird also zukünftig zu den 5 besten Weingütern des gesamten Burgunds zu zählen sein.“ Und dieses ebenso euphorische wie zutreffende Urteil demonstriert diese fabelhafte Dorflage auf geniale Art und Weise. Unbedingt probieren!

201709 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Fuées“, rouge 2009 13% Vol. 180,00 €/l 135,00 €

Ein Traum von Wein aus 1945 gepflanzten Rebanlagen. Die weltberühmte Premier Cru-Lage „Les Fuées“ liegt direkt neben dem legendären Bonnes Mares, einem der mythischen Grand Crus und ist unter Kennern genau so angesehen wie dieser selbst. Ungemein expressiv im Duft und ein vibrierendes Aromenspiel von Cassis, schwarzen Kirschen, Brombeeren, Blaubeeren und mineralischen Anklängen. Mit Luft im Glase entblättern sich Schicht um Schicht neue betörende Nuancierungen an erotischer Frucht. Am Gaumen dicht und packend, aber gleichzeitig schwebend, filigran, präzise, ungemein fokussiert, transparent. Welch enorme 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 kreidige Mineralität eines beseelten Pinot Noirs, der wie keine andere Rotweinrebe als die Inkarnation von Eleganz und Finesse zu gelten hat und die unvergleichlichsten, brillantesten, aufregendsten und feinsten Aromen ins Glas zaubert. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2014 bis nach 2025.

201909 Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaux Monts“, rouge 2009 13% Vol. 185,33 €/l 139,00 €

Max Gerstl, Grandseigneur der Schweizer Weinszene und intimer Kenner der Weinszene Burgunds, urteilt enthusiastisch: „Der Les Beaux Monts strahlt mich an, das ist glitzernde Klarheit, ein köstliches Fruchtelixier, wirkt sehr zart und fein, aber dennoch unendlich aromatisch, intensiv und ausdrucksstark. Am Gaumen ein Wein wie Samt und Seide, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, das ist pures Trinkvergnügen, da ist eine unbeschreibliche Präzision in der Aromatik, Hunderte von Nuancen sind zusammengefügt zu einem Geschmacksbild von atemberaubender Schönheit, das minutenlang mit unverminderter Intensität weiter klingt“. Wie wahr gesprochen. Auch unsere unbedingte Empfehlung wegen seiner feinwürzigen und dunkelbeerigen Frucht und seiner genialen Mineralität in einem traumhaft klassischen Nachhall! Zu genießen 2013, Höhepunkt bis 2022+.

235109 Nuits-Saint-Georges 1er Cru „La Richemone“ ULTRA, rouge 2009 13% Vol. 305,33 €/l 229,00 €
(max. 3 Flaschen pro Kunde)

Für Christophe ist die Fabel-Parzelle mit fast 110jährigen Reben (1902 gepflanzt), von der die extrem kleinbeerigen Träubchen für diese emotional zutiefst berührende Pretiose stammen, diejenige im Burgund, die von ihrer Exposition und Bodenbeschaffenheit wie kaum eine andere dem legendären La Tâche ähnelt. Die Reben sind um die 100 Jahre alt und extrem dicht gepflanzt und ergeben in der Tat eine Stilistik, so dass man dieses mythische Gewächs in einer Blindprobe viel eher unter den Grand Crus von Vosne-Romanée denn in Nuits St. George einordnen würde. Welch Orgie an hedonistischer Frucht, welch grandiose Reife, welch zutiefst packende Mineralität! Sinnlichkeit in Vollendung. Bereits 2007 wurde mit 19/20 Punkten im WEINWISSEER geädelt, doch 2009 spielt jahrgangsbedingt fast nochmals in einer anderen Liga. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis 2030+.

„Mein Ziel ist es, die klarsten, reintonigsten und elegantesten Weine überhaupt zu erzeugen“, hat Christophe schon mehrfach bei unseren Proben in seinem unterirdischen Weinkeller betont. Sein „Ultra“, eine einzigartige vinologische Schönheit, hat dieses Credo des großen Meisters verinnerlicht.

Und Michel Bettane urteilt dezidiert: „Grand Cru Niveau. Gleiche Bewertung in 2009 wie der legendäre Chambertin!“

201309 Charmes Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes, rouge 2009 (max. 3 Fl.) 13% Vol. 318,66 €/l 239,00 €

Nomen est Omen. Zärtliche Verführung pur! Eingebettet in eine Orgie feinsten Frucht und grandioser innerer Kraft. Gekeltert aus fast 70 Jahre alten Reben, die unmittelbar an Rousseaus Chambertin angrenzen. Und ich möchte gerne Max Gerstl, den Grandseigneur der Schweizer Weinszene, im Original zitieren, denn schöner als er kann man diesem Weltklassewein nicht huldigen: „Das ist Burgund



Erlesene Weine

der himmlischen Art, was da aus diesem Glas duftet, schwarze Kirschen, feines Himbeer, noble Kräuterdüfte, alles ist von sagenhafter Feinheit, von köstlicher Süße und totaler Frische. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, der pure Charme, wie es sein Name sagt, eine Symbiose aus Süße und Frische wie man sie sich schöner nicht vorstellen könnte, es ist kaum möglich, das Vergnügen zu beschreiben, das ich mit diesem Wein empfinde, was für ein göttliches Getränk. 20/20 Punkten“.

Zu genießen ist dieser himmlische Nektar ab 2015, Höhepunkt 2018 bis 2035+.

235209 Mazoyères Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes, rouge 2009 (max. 3 Fl.) 13% Vol. 358,66 €/l 269,00 €

Das männliche, dunkelbeerigere, mineralischere Gegenstück zum femininen Charmes Chambertin. „Ein himmlisches Paar“, (Max Gerstl)! Ein grandioser Solitär innerhalb einer denkwürdigen Kollektion.

Jancis Robinson urteilt begeistert: „Chambertin bildet das Flaggschiff von Gevrey, diese Lage gilt als die vollkommenste an der Côte d'Or; zwar erbringt sie nicht ganz die üppige Fülle eines Musigny oder Richebourg oder die göttliche Eleganz eines La Tâche oder Romanée-St-Vivant, in der Vollendung und Intensität kommt ihrem Wein aber höchstens der Romanée-Conti gleich. Und der Geschmack des Mazoyères Chambertin ist genauso intensiv!“

Und da gibt es noch zwei himmlische Elixire. Glückliche die wenigen Liebhaber, die diese mythischen Weine ihr eigen nennen dürfen. DAS Ideal eines Pinot Noir!

201009 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Vieilles Vignes rouge 2009 (max. 3 Fl.) 13% Vol. 380,00 €/l 285,00 €

235509 Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes rouge 2009 (max. 3 Flaschen pro Kunde) 13% Vol. 380,00 €/l 285,00 €

DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER, CHÂTEAU DE CHAMBOLLE-MUSIGNY

**Der Winzermagier aus Chambolle-Musigny vinifiziert Pinot Noir voller Eleganz und Filigranität –
In seinen „roten Rieslingen“ begegnen sich sinnliche Finesse und feinste Mineralität!**

Frédéric Mugnier besitzt eine der schönsten Weindomänen in Chambolle, das Château de Chambolle-Musigny, in Familienbesitz seit 1863. Bei meinem letzten Besuch im November dieses Jahres erwartete uns nach dem Betreten des herrschaftlichen Gebäudes wieder einmal eine angenehme Überraschung: Vor einigen Tagen hatte Mugnier eine Weinlieferung Großer Gewächse aus Deutschland erhalten, die noch unmittelbar neben der Eingangstür auf ihren Ehrenplatz im Keller warteten: Weltklasserieslinge von Helmut Dönnhoff aus der Hermannshöhle und legendäre Große Gewächse von Klaus-Peter Keller („Da stehen ja meine Weine“, flüsterte Klaus-Peter gleichermaßen berührt wie begeistert!). Und Mugniers Vorliebe für große deutsche Weißweine ist für Kenner keine Überraschung: Denn Frédéric Mugnier vinifiziert unvergleichliche, traumhafte Pinot Noir mit einer Präzision und Feinheit, wie kaum ein zweiter im Burgund: Parameter, wie wir sie auch in den großen Rieslingen von Keller und Dönnhoff wieder finden. Es sind **seidige, schwebend-transparente Wesen, die jeden bezaubern in ihrer majestätischen Schönheit, ihrer eleganten Tiefgründigkeit und funkelnden Komplexität.** Kategorie persönliche Lieblingsweine!

220009 Nuits St. Georges 1er Cru „Clos de la Maréchale“, rouge 2009 14% Vol. 100,00 €/l 75,00 €

Wie Burgundkenner wissen, hat Frederic Mugnier die 1er Cru-Lage Clos de la Maréchale in Nuits St. Georges mit dem Jahrgang 2004 nach 50jähriger Verpachtung von Faiveley in den Familienbesitz zurückbekommen. Faszinierend, wie seither von Jahrgang zu Jahrgang die Handschrift Mugniers die Pretiosen aus dieser großen Lage immer deutlicher geprägt hat. Die erstklassigen Parzellen auf der Beaune-Seite von Nuits St. Georges bringen von ihren Böden her eher zartere Weine hervor als die an Vosne Romanée angrenzenden, was der feinen Stilistik von Mugnier mit seinen komplexen blau- und rotbeerigen Aromen und seinen so unendlich feinen Tanninen sehr entgegenkommt. Es gibt wohl keinen Nuits St. Georges mit mehr Finesse und spielerischer Eleganz!

Klaus-Peter Keller begleitet Tino Seiwert IMMER zu Mugnier, der wiederum ein großer Liebhaber der Keller'schen Rieslinge ist



Das findet auch das EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN. In seiner Dezemberausgabe empfiehlt es 25 rote Festtagsweine: „Sehr guter Wein muss nicht unbedingt ein Vermögen kosten. Solche Weine zu finden, braucht es Übersicht und Kennerschaft. Zweiundneunzig Probanden aus ganz Europa wurden blind verkostet und beurteilt, fünfundzwanzig davon waren das reine Vergnügen.“ Dazu zählt das Magazin unseren betörenden Nuits St. Georges von Mugnier und urteilt: „Dunkles Granatrot. **Ein Wein aus der Abteilung Klassik, wie man sie nie wieder missen möchte.** In der Nase eine klare Frucht von schwarzen Kirschen, unterlegt von Tee und Kirscharomen. Schmeckt hochwertig und komplex, aber nicht kompliziert. Ein Gefüge von reifem Tannin, strukturierender Säure und graziösem Körper. Zeigt Format und Länge – **ein Schmuckstück für den Weinkeller.**“

Pinard de Picard urteilt: Clos de la Maréchale, dass ist einer der großen Terroirweine der Welt, den Kenner zu den besten Premier Crus des Burgunds zählen! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2015 bis nach 2030.



DOMAINE JOSEPH VOILLLOT – 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.“

214609 Volnay 1er Cru „Les Caillerets“, rouge 2009

13% Vol.

72,00 €/l

54,00 €

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-mineralischen Nuancen auf unvergleichliche Weise idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus ‚Caillerets‘, einer der allerbesten Lagen Volnays. Ein phantastischer Pinot Noir für Puristen und Liebhaber urtraditioneller Pinot Noirs, die es heute leider nur noch selten gibt. Die Lage ‚Caillerets‘ braucht wegen ihres felsigen Untergrunds stets mehr Zeit als alle anderen Voillot-Weine, sich zu entfalten. Der grandiose 99er fängt jetzt gerade erst an, sich zu öffnen: Ein himmlischer Genuss – laszive Sinnlichkeit paart sich mit abgründtiefer Mineralität! Ich möchte die Empfehlung aussprechen: Wer die Seele großer Volnay-Weine verstehen will, der sollte dieses Elixier wenigstens einmal im Leben im gereiften Zustand getrunken haben. Viele wesentliche teurere Grand Crus haben dagegen nicht den Hauch einer Chance!

Und so ist Voillots Volnay Cailleret auch im aktuellen Jahrgang der „la Beleg für die These, dass die besten 2009er der Côte de Beaune in ihrer Komplexität, Struktur und ihrer Klasse den besten Grand Crus der Côte de Nuits ebenbürtig sind“, wie auch der Burgundkenner Stephen Tanzer begeistert schwärmt. Und auch ich selbst bin restlos angetan von diesem Weltklasse-Pinot, bei dem sich eine vibrierende Kalksteinmineralität mit einer Orgie an betörender blau- insbesondere aber rotbeeriger Frucht vermählt. Welch seiden-sinnliche Struktur, welch vibrierende, lebendige Kalksteinenergie, welch unübertreffliche Finesse in den edlen Tanninen.

Für meinen Geschmack schon jetzt mit großer Freude antrinkbar (nach einer Stunde Luft aus der geöffneten Flasche entfalten sich die feinen Aromen in himmlische Sphären), Höhepunkt wohl ab 2016 bis nach 2030.

Werte Kunden: Michel Bettane bringt die singulären Qualitäten der Domaine Voillot auf den Punkt: „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot Weine, die zu den feinsten und ausgeglichensten von Pommard und Volnay zählen. Ihre Reifung enthüllt mit großer Präzision die Typizität des Jahrgangs und des Terroirs. Man bewundert dann die Feinheit in der Textur und die Integration der Tannine in das Bukett, was das Markenzeichen der großen Stilisten an der Côte de Beaune ist.“

Wahrlich: Unser Kleinod, die Domaine Voillot, vinifiziert im Rotweinbereich mit die größten Weinwerte des gesamten Burgunds.

Es sind die „rare Schnäppchen“ der prestigereichsten Anbauregion der Welt, wie VINUM begeistert urteilt!



Château de Parsac – edles Ambiente, edle Weine zu völlig „unmöglichem“ Preis

CHÂTEAU DE PARSAC – MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

Ein in Insiderkreisen fast schon legendärer Geheimtipp vom rechten Ufer brilliert mit einer sensationellen Qualität, gegen die auch viele wesentlich teurere Grand Crus aus Saint Émilion keine Chance haben!

Ungemein spannend ist zurzeit die Entwicklung in den Satellitenappellationen um Bordeaux, wo erstklassige Qualitäten zu derart günstigen Preisen produziert werden, dass man selbst im Bordelais wieder „Schnüppchen auf Top-Niveau“ (FEINSCHMECKER) finden kann. Folgerichtig urteilt auch die ‚Revue du vin de France‘, die renommierte französische Weinzeitschrift, dass Appellationen wie Côtes de Castillon oder Montagne Saint Émilion, die mit ihrem erstklassigen Terroir unmittelbar an die berühmten Grand Cru-Lagen von St. Émilion anschließen und mit einem identischen Mikroklima gesegnet sind, zu einem neuen **El Dorado des rechten Ufers** geworden seien, mit großartigen Qualitäten und noch sehr attraktiven Preisen. Und genau hier sind wir vor einem Jahr mal wieder fündig geworden: Ein heißer Insidertipp eines intimen Kenners der Szene, dessen Familie im Bordelais ansässig ist und deren grandioser Wein unter unseren französischen Bestsellern fungiert, unser beliebtes Château Brun, hat uns den Wein mitgebracht, gesagt, „Tino, probier! Und was kostet das?“ Meine Antwort und der reale Marktpreis waren soweit auseinander, dass wir, nachdem wir uns von unserer Verblüffung erholt hatten, sofort die gesamte für den deutschen Markt zur Verfügung stehende Menge aufgekauft haben und Ihnen diesen trinkreifen Rotspon mit geradezu diebischem Vergnügen angeboten haben. Die Konsequenz. Binnen vier Wochen waren wir ausverkauft.

Aber auf dem Markt von Bordeaux ticken die Uhren anders als gewohnt. Immer wieder halten die Châteaux gewisse Mengen in ihren optimal klimatisierten Kellerräumen zurück und bringen sie später auf den Markt. So auch hier geschehen mit unserem Kleinod **Parsac**. Wir haben sofort wieder alle für den deutschen Markt vorgesehenen Mengen gekauft und bieten Ihnen einen großartigen Bordeaux an, der doch tatsächlich nach deutlich mehr schmeckt als er kostet. Wo gibt es das in dieser Prestigeregion noch ein zweites Mal?

Werte Kunden, Sie wissen: Der Jahrgang 2005 ist im Bordelais von fabelhafter Qualität, zusammen mit 2009, 1982 und 1961 einer der herausragenden der letzten 50 Jahre. Leider sind auch die Preise vieler Spitzengüter in astronomische Höhen abgedriftet. Doch allen Freunden der edlen Weine dieser weltberühmten Region können wir heute mit dem 2005er **Château de Parsac** einen **Überflieger des Jahrgangs** für deutlich unter 20 Euro anbieten, der in seinem Preissegment von vielleicht einzigartiger Qualität ist. Unser Kleinod ist ein uralter, eingesessener, bereits im 19. Jahrhundert hoch angesehener Betrieb, auf dessen Gelände die Ruinen einer Burg aus dem 11. Jahrhundert stehen und dessen bestens gepflegte Reben hoch oben auf einem kalkhaltigen Hügel wachsen. Mit der Übernahme dieses Traditionsgutes durch die Familie Edmond de Rothschild im Jahre 2000 und der damit einhergehenden Investitionen in Keller und Weinberg gab es nochmals einen dramatischen qualitativen Sprung, unter Beibehaltung der schier unglaublich fairen Preise. Fabrice Bandiera leitet seither die Geschicke mit großer Umsicht und Sensibilität für sein großes Terroir. Und es ist für Bordeaux-Kenner kaum glaublich, dass bei diesem so feinsinnig-klassischen Wein der berühmte Önologe Michel Rolland involviert ist, da Rolland eigentlich für einen ganz anderen Stil bei großen Weinen aus dem Bordeaux berühmt ist. Château de Parsac, das ist wahrlich die berühmte Stecknadel im Heuhaufen, die alle Preisorgien des Bordelais vergessen macht. Kistenweise kaufen, fröhlich zechen oder einen leckeren Festtagsbraten genießen. Bordeaux, wie es sein sollte, aber nur noch sehr selten zu finden ist!

820105 Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge 2005

13% Vol.

23,33 €/l

17,50 €

Die WEINWELT urteilt in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „Entdeckungen zu besten Preisen“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die Randappellationen von Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze



© CIVB/P. Cronenberger

heben... Und sie liegen nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelveierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt“. Von einem solch seltenen Schatz wollen wir Ihnen jetzt erzählen: Unsere betörende Trouvaille stammt aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint-Émilion mit großem landschaftlichen Reiz und erstklassigen Kalk-Lehmböden. Auf diesen Hügeln (den „Montagne“!) findet man eine Reihe von ruhmreichen historischen Bauwerken und die besten Weine von hier scheinen ihrer Vergangenheit höchste Ehre erweisen zu wollen. „Während die Bestockung (in unserem Fall 80% Merlot und 20% Cabernet Franc) dieselbe wie in Saint-Émilion ist; ist auch die Qualität ähnlich wie die der Saint-Émilion-Weine,“ urteilt euphorisch, aber durchaus zu Recht, einer der renommierten Weinführer Frankreichs, der Guide Hachette. Dunkelkirschrot wiegt sich der Wein im Glase und verströmt einen verzaubernden Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis, frischen Pflaumen, Minze und einem Hauch nobler Mineralität und edler Gewürze. Und welch köstliches Entzücken löst die elegante Struktur des Weines am Gaumen aus. Was mir so besonders an diesem Monument klassischer Bordelaiser Winzerkunst imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergsarbeit unzulänglich kaschiert! Bei Château de Parsac hingegen finden Sie das genaue Gegenteil: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zarter Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit, Frische und Finesse pur, seidene, feinsaftige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz. Und das bei gerade einmal **13 Volumenprozent Alkohol**, so wie es früher für großen Bordelaiser Wein selbstverständlich war, was heute jedoch die seltene Ausnahme ist. **Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese Gelegenheit nicht entgehen. Solch fabelhafte Qualitäten aus Bordeaux zu solch fairen Preisen findet man so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2012 bis nach 2020.**

Und für alle Liebhaber klassischer Bordelaiser-Gewächse mit einem großen Reifepotential bieten wir Ihnen heute ein Highlight aus dem Jahrgang 2006 an, der mittlerweile von vielen Kennern ex aequo mit seinem legendären Jahrgangsvorgänger gesehen wird, insbesondere wegen seiner enorm trinkanimierenden Frische:

529106 Château Langoa Barton, Saint-Julien 3e cru classé rouge 2006 12,5% Vol. 66,53 €/l 49,90 €

WeinWisser: „Sehr dunkles, sattes Purpur mit schwarzen Reflexen. Cassis, Brombeeren, dunkle Edelhölzer, nobel und tiefgründig, von der Nase her zu den besten St. Juliens gehörend. Im Gaumen alles fein ausgerichtet, stützende, reife Tannine, ausgeglichene Adstringenz, dann doch noch etwas fester zupackend, aromatisches Finale. **Wieder ein ganz großer Langoa, wie schon in vergangenen Jahren, und kaum jemand merkte es. 18/20 Punkten, zu trinken 2016-2040.**“

CHÂTEAU TOUR DES GENDRES – BERGERAC

Traumhaft schöne Bio-Weine mit niedrigem Alkoholgehalt brillieren als Alternativen zu den Prestigegewächsen des benachbarten Bordelais!

Natürlich findet sich bei allen großen Weinen der Welt die Ursache famoser Qualitäten zunächst im herausragenden Terroir der Domaine in unmittelbarer Nachbarschaft zum Bordelais und mit gleicher Bodenstruktur gesegnet: Lehmige Sandböden auf Château Tour des Gendres vermitteln den Weinen Finesse und Frucht, karge Kalkböden zeichnen für die körperreiche Textur und die feine Mineralität verantwortlich und von kieseligen Granit- und Kalkböden kommen eine sehr spezifische Fruchtausprägung und die tiefe Farbe. Zudem hat unser Freund Luc de Conti, die Lichtgestalt des Bergerac und in Frankreich längst als Winzerikone gefeiert, die Weinbergsarbeit in Bergerac geradezu revolutioniert: eine strikte Mengenbegrenzung, eine sehr späte und extrem selektive Ernte in mehreren Durchgängen, um nur auf den Punkt gereifte Trauben zu lesen, Umstellung auf **biologisch-dynamischen Anbau**, um eine



Oben: Luc de Conti –
visionärer Vorreiter der
Biodynamie im Bergerac

tiefe Wurzelung der Rebstöcke (die im Übrigen aus uraltem, allerbestem genetischen Material bestehen) zu erreichen sowie eine manuelle Bearbeitung der extrem gepflegten Böden. Wer jemals die aufgelockerte, feinkrümelige Bodenstruktur in Lucs Weinbergen begutachtet und sie durch bloßen Augenschein mit dem „Beton“ seiner Nachbarn verglichen hat, der ahnt, was sich hinter dem Begriff der **„lebenden Böden“** verbirgt und begreift, wie viel harte, körperliche Arbeit hinter dem Top-Zustand des erstklassigen Terroirs stecken muss. Mittlerweile besitzen wegen dieser Umstellung Lucs Rebstöcke **deutlich mehr Frische** infolge einer perfekten Säurestruktur und **deutlich weniger Alkohol!** Die in jahrelanger, mühevoller Handarbeit entstandenen „lebenden Böden“ voller Mikroorganismen helfen den Reben, ihre Erträge und die Qualitäten ihrer Beeren selbst zu regulieren. Dazu gibt ihnen Luc Gelegenheit durch seine intensive Weinbergsarbeit **im Einklang mit der Natur – und nicht gegen sie!**

Die Fachpresse urteilt daher euphorisch: Das „Classement“, die Bibel der französischen Weinkritik, lobt Lucs Gewächse als „grandiose Qualitäten und modellhafte Weine seiner Appellation mit einer phantastischen Frucht, Präzision und Harmonie“ und vergibt ihm „für seine **unglaubliche Arbeit und seine Weine auf allerhöchstem Niveau, rot wie weiß, vom kleinsten Wein bis zur Spitzencuvée**“, als einem von nur fünf Winzern des gesamten französischen Südwestens 2 Sterne. Zudem wurden Lucs Weine schon mehrfach vom renommierten „Guide Hachette“ mit der höchsten Auszeichnung, dem „coup de coeur“, prämiert und der FEINSCHMECKER hat mehrere seiner Gewächse unter die 100 besten Weine der Welt gelistet. Und das klare Urteil der REVUE DU VIN DE FRANCE lautet: **„Während seiner 20jährigen Winzerkarriere hat Luc de Conti sein Weingut an die Spitze der Appellation Bergerac geführt.“ Seine herrlich mineralischen Weiß- wie Rotweine gehören schlicht zu den herausragenden Weltklassegewächsen Frankreichs!**

510010 „Classique“, blanc 2010 (Bio) PK

13% Vol.

9,27 €/l

6,95 €

Dieser ungemein leckere Trinkspaß aus biodynamischem Anbau, eine herzerfrischende Cuvée aus Sémillon und Sauvignon Blanc, gilt unter Kennern als einer der spannendsten trockenen französischen Alltags-Weißweine für unfassbar wenig Geld. Herrlich fruchtig und würzig in der traumhaft verführerischen Nase – einfach sagenhaft lecker: Betörende, ausgewogene Aromen von Stachelbeeren, weißen Blumen, Cassis, grünem Granny Smith Apfel, Grapefruit und Limetten vermählen sich mit feinst süßlichen Anklängen von reifer Melone, Aprikosen, Kräuter-Honig, dazu Noten einer frisch gemähten sommerliche Heuwiese und weiße Blüten. Auf der Zunge perfekt balanciert, frisch, mit zartem Schmelz und einer feinen mineralischen Salzigkeit. Ein kongenialer Begleiter zu kräutrigen Gerichten, Gemüse und Salat und ein phantastischer Terrassenwein. Eine provokative qualitative und preisliche Alternative zu so vielen unsäglichen, seelenlosen Sauvignon Blancs aus industrieller Massenerzeugung aus Sancerre, der Südsteiermark oder dem Friaul. **Schlicht ein Sommernachts-traum!**

Übrigens: Letztjährig präsentierte der FEINSCHMECKER Wein-Schnäppchen unter 10 Euro aus Südeuropa und urteilt begeistert: „Luc de Conti ist der gefeierte Winzerstar der Region Bergerac; seit Langem setzt er auf biodynamischen Anbau. Sein „Classique“ aus Sémillon und Sauvignon blanc hat tolle Würze, florale Noten und überbordende Frucht von Stachelbeere, Grapefruit, Limetten. Rassig und finessenreich.“ Dieser Gaumenschmeichler aus einem ganz großen Jahrgang im Bordelais und seinen Nachbarregionen ist für den sofortigen Trinkgenuss konzipiert und wird bis Ende 2013 exzellent munden. Liebe Kunden, kistenweise kaufen!

510110 Cuvée des Conti, blanc 2010 (Bio) PK

13% Vol.

11,87 €/l

8,90 €

Lucs legendäre „Cuvée des Conti“ mit ihrem faszinierend mineralischen und zutiefst betörenden exotischen Bukett besitzt in Frankreich längst **Kultstatus**. Diese leckere Cuvée aus der Semillontraube und einem kleinen Anteil Sauvignon blanc sowie Muscadelle aus den besten Parzellen der Domaine präsentiert sich ungemein cremig und schmelzig, traumhaft frisch und herrlich ausgewogen, von feinstester Eleganz und Finesse, die nicht nur solo getrunken Freude pur bereitet, sondern hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch wie auch zur asiatischen Küche munden. Welch toller **Geheimtipp**, der in beiden Vorjahren von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement“, mit für seine Preisklasse sensationellen 16/20 Punkten gefeiert wird, eine Qualitätsliga, in der viele renommierte Premier Crus aus dem Burgund angesiedelt werden! Kann schon jetzt mit höchstem Genuss getrunken werden, hält seine Bestform bis wenigstens 2015.

510209 Moulin des Dames, blanc 2009 (Bio)

14,5% Vol.

31,87 €/l

23,90 €

„Es ist immer wieder eine Wonne, diesen goldgelb funkelnden Wein ins Glas laufen zu sehen und seine unvergleichlichen Aromen sowie seine irre tiefe Mineralität zu genießen. Jedes Mal begeistert mich dieses Juwel aufs Neue!“, Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005.

Welch verzaubernde, sich schmeichlerisch verschwendende, faszinierende, unfiltrierte, im nur ganz dezent schmeckbaren Barrique ausgebaut Weißweinarrität (40 % Sémillon, 60 % Sauvignon) mit einem herrlich komplexen und zutiefst mineralischen Bukett, ungemein kraftvoll, gleichzeitig voll ausdrucksstarkem Spiel im Mund, mit einem nicht-enden-wollenden, betörend langen Nachhall, ein Wein

zum Süchtigwerden aus ganz großem Weißweinjahrgang für Tour des Gendres, der **Kenner großer Weißweine an noble Burgunder der Spitzenklasse erinnert**, die jedoch ein Vielfaches dieses Kultweins kosten. Und genau zu dieser Einschätzung kommt Wolfgang Fassbender, renommierter Journalist und Weißweinliebhaber, der in einem Artikel über die „Kultweine der Welt“ bereits einen gleich phantastischen Jahrgangsvorgänger als **„grandiose, preiswerte Alternative, komplex und ungeheuer charmant, zu den legendären Lagen des Burgunds, wie Montrachet & Co“** empfiehlt! Im phantastischen 2009er werden Nase und Mund gleichermaßen elektrisiert von einem exotischen Früchtekorb: Pampelmuse, kandierte Früchte (frisch aufgeschnittene Ananas, Mango, Honigmelone), reife Williams-Birne, Quitten und Mineralien, vermischt mit Noten von hellem Nougat, Kräuterhonig, gebräunter Butter, Vanille, Krokant, speckigen Raucharomen und reifen Briochetönen: Welch Pfauenrad ekstatischer Aromen! Am Gaumen sehr viel Exotik, die einen feinst süßlichen Eindruck hinterlässt, bestens verwoben mit einer erfrischenden Säure und einer feinen Würze – Finesse paart sich mit opulenter Fülle und Konzentration und ein nobler Kern intensiver, salziger Mineralität und kühle, rassige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, ja streicheln zärtlich die Zunge beim Genuss dieses Weltklasseweines. Phänomenaler Nachklang!

PS: Unglaublich fast der betörende Duft, der noch minutenlang nach dem Austrinken dem leeren Glas entströmt!
Zu genießen ab sofort, bis 2020+.

510710 „Le Classique de Tour des Gendres“, rouge 2010 (Bio) PK 13% Vol. 9,27 €/l 6,95 €

Herrliche, tiefdunkle, ungemein schmeichlerische Cuvée aus den Edelreben Merlot und Malbec, mit verführerischen, duftigen Kräuternoten, die an Thymian und Rosmarin, aber auch an Pflaume, rote Beeren, Speck und Cassisblätter erinnern in Verbindung mit dem animierenden Geruch von gegrilltem dunklen Fleisch. Mit etwas Sauerstoffkontakt kommen feine süßliche Schwarzkirschen, rote und schwarze Beeren, Veilchen, Lavendel, Rosennoten und sogar würzige Nelkenanklänge hinzu. Alle Aromen sind fein ineinander verwoben und legen sich saftig, weich, frisch, traumhaft balanciert, höchst trinkanimierend und mit cremigen, sagenhaft weichen, seidenen präzisen Tanninen auf den Gaumen. Süße Vanille und noble Schokoladenaromen (Nougat!) schmeicheln den Sinnen. Ein ungeschönter, unfiltrierter Charakterwein (eine Fruchtgorgie OHNE Holzaromatik), der infolge seiner präzisen Mineralität und großartigen Struktur qualitätsmäßig in einer Liga spielt, die im benachbarten Bordelais ein Vielfaches kostet! **Ein sagenhaft leckerer Rotwein aus biologischem Anbau mit großem Charakter und kaum schlagbarem Preis-Genussverhältnis!** Zu genießen ab sofort bis 2014+.

ITALIEN

SALADINI PILASTRI – PHANTASTISCHE BIOWEINE AUS DEN MARKEN

652110 Rosso Piceno 2010 (Bio)
13% Vol. 7,07 €/l 5,30 €

Er läuft und läuft und läuft... 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 Pilastri 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. Ich empfehle den Wein zu allen Pasta wie Spaghetti Carbonara oder mit Tomatensauce, gegrillter Hähnchenbrust oder einer sommerlichen Minestrone zu trinken. 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.

Wir verlassen nun die Marken, durchqueren die Toskana an ihren malerischen Stellen und nähern uns einem der magischen Orte Italiens....





Nello und sein Enkel Francesco verkosten voller Stolz ihre authentischen, urtraditionellen Weine

AZIENDA AGRICOLA NELLO BARICCI – MONTALCINO

*Burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt,
Wein und Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit*

**2007 ist vielleicht der größte Jahrgang aller Zeiten in Montalcino – Mit der Höchstbewertung von
5 Sternen durch die Kommission des Consorzio del Vino Brunello di Montalcino geädelt!**

**MERUM wertet im großen Brunello-Test Baricci als einen der drei besten Weine unter
170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen!**

Laue Abende in der Toskana verführen zum Träumen: Bei Vollmond tauchen die Hügel in ein bleiches Märchenlicht und Dörfer, einsame Gehöfte und Zypressen zeichnen sich wie Scherenschnitte in die Nacht. Die Toskana kann man riechen in diesen Nächten: den schweren Duft des steinigen Bodens, den erdigen Morgendunst ihrer Wälder. Im Frühling das betörende Parfum aus Gärten und Olivenhainen, den wilden Lorbeer und die Süße der Akazienblüten. Den berausenden Geruch des Herbstes, wenn die Traubenernte begonnen hat. Und schließlich den Wein, die Seele der Toskana. Es ist die süchtig machende Gesamtheit all der betörenden Sinneseindrücke, die Harmonie aller Einzelteilchen, welche den einzigartigen Charakter dieser großen Kulturlandschaft prägt. Gänsehautatmosphäre, unvergesslich in Hirn und Herz eingebrannt.

Und dann diese magischen Momente bei mir zu Hause: Immer wieder, wenn ich einen ganz bestimmten Wein öffne, der mir nie aus dem Sinn zu gehen scheint, seit ich ihn vor vielen Jahren das erste Mal getrunken habe, zunächst nur verückt an ihm rieche und ihn danach wohligh auf der Zunge verspüre, sehe ich vor meinem geistigen Auge das traumhafte Städtchen Montalcino in der milden Abendsonne weithin sichtbar auf seinem in fahles Licht getauchten Berghügel leuchten. Welch zutiefst emotionale sentimentale Erinnerung! Und werte Kunden: **Ist es nicht Terroircharakter in seiner schönsten Form, wenn ein Wein uns so deutlich an seinen Ursprung erinnert und den Durst der Seele stillt?** Warum nur, um alles in der Welt, präsentieren sich dann so viele Brunelli heutzutage als (durchaus hochwertige, aber dennoch höchst) austauschbare Kopien eines internationalen Weinstils, der in Barrique-Langeweile zu ersticken droht? Nur allzu viele, bis vor wenigen Jahren noch urtraditionell arbeitende Brunello-Winzer finden heuer mehr Geschmack an Röstaromen, die vom Brennen des Fasses stammen, und an Holztanninen, während gleichzeitig die kundige Kundschaft zunehmend ihre Barrique-Abneigung unüberhörbar in Kaufverweigerung äußert und sich begeistert den wenigen noch verbliebenen traditionellen Winzern und ihren authentischen Weinen zuwendet. Ich jedenfalls fühle mich in guter Gesellschaft mit diesen echten Weinliebhabern und Toskana-Freaks, die das „altmodische“ Bedürfnis nach typischen, von jeglichen Fremdaromen verschonten, dafür trinkanimierenden und so himmlisch nach Heimat duftenden Terroir-Weinen verspüren. Der einfach nach Montalcino schmeckt. Und nach nichts anderem! Und mein Fernweh nach dieser Perle der Toskana wird erheblich getrübt, wenn der zu Hause verkostete Brunello eben nichts mehr mit Brunello, mit Ursprung und sinnlicher toskanischer Lebensfreude zu tun hat.

Dafür gibt es jedoch überhaupt keinen einleuchtenden Grund, denn die besten Parzellen des Anbaugebietes von Montalcino verfügen über ein phantastisches Terroirpotential. „Der Sangiovese ergibt dort authentische Weine, die tatsächlich unvergleichlich sind und

dem **Brunello den Ruf eines der großen Weine der Welt** eingetragen haben. Wenn nun Produzenten solch großer Lagen ihre Weine mit moderner Önologie so verfremden, dass man beim besten Willen nicht mehr auf ihre Herkunft schließen kann, dann ist das ein **Kulturfrevel**. Diese Verfremdung des Weins ist umso dümmer, als Weine aus Spitzenlagen dadurch nicht mehr von Weinen aus den heißen Plantagen im Süden des Hügels zu unterscheiden sind. Es soll mir mal einer erklären, warum ein Brunello, der gleich schmeckt wie eine Maremma-Cuvée oder ein Wein aus den Abruzzen oder aus Kampanien, seinen Preis wert sein soll!“

So das zornige, aber meinen geschmacklichen Vorlieben nach absolut zutreffende Urteil von Andreas März, streitbarer Chefredakteur von MERUM, einer unbedingt empfehlenswerten Zeitschrift, die sich vehement für unmanipulierte Olivenöle und authentische Weine Italiens engagiert.

Und was für ein unverfälschter Stil zeichnet unseren **urtraditionellen Brunello** von **Nello Baricci** aus! Ganz anders als die nur allzu vielen barocken Konzentrationsmonster „schleicht“ sich dieser Wein eher leise in alle Sinne und betört durch burgundische Finesse und Eleganz. Auch im Mund setzt sich diese feine Klarheit des Weines betörend fort und bleibt noch minutenlang am Gaumen haften, wenn das Glas schon lange geleert ist. Die mit einem phantastischen Entwicklungspotential ausgestatteten Brunelli von Baricci sind große, unverwechselbare Sangiovese-Unikate. Es sind ungemein ausdrucksstarke Weine, die durch feinste Frucht, kraftvolle Klarheit, betörende Eleganz und ein langes Finale dem Ruhm des großen Brunello gerecht werden. Ein „Muss“ für Liebhaber subtiler Genüsse, welche Kaschmir und Seide, Finesse und Eleganz mehr schätzen als vorlautes Krachen im Glase oder Holzorgien für Bibernäuler. **Ein urtraditioneller Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Brunello-Authentizität!**

Werte Kunden: Der Brunello von Baricci verkörpert genau die Stilistikeines Weines aus Montepulciano, den Liebhaber unverwechselbarer, authentisch-traditioneller Weinstile immer wieder mit Herzblut genießen. **Ein Herzblut-Heimatwein mit Seele, unkopierbar auf der Welt, eines der immer seltener werdenden großen Weinoriginale.** Genauso empfindet übrigens Andreas März, der die Baricci-Weine, die im Übrigen sowohl preislich wie qualitativ gesehen die meisten Prestige-Barrique-Brunelli als völlig überteuert demaskieren, auf dem Gut verkostet, danach höchst bewertet und kommentiert hat: „Toll finde ich unter anderem, dass der heutige Brunello von Baricci genauso schmeckt wie seine Brunello der frühen 80er Jahre, die mich vor 20 Jahren wiederholt nach Montalcino pilgern ließen. **Gäbe es doch mehr Baricci in Italien!** Nur sehr wenige italienische Winzer können sich leider damit brüsten, ihrem Stil seit 20 Jahren treu geblieben zu sein“. Andreas März hat so Recht: Törichte Moden kommen und gehen, echte, originäre Qualität ist zeitlos groß und einzigartig! Wohl bekomm's!

640110 Rosso di Montalcino 2010

14% Vol.

22,00 €/l

16,50 €

Welch wunderbares Schnäppchen aus einem neuen Traumjahrgang der Toskana! Der kongeniale Nachfolger unseres Bestsellers, der zum schönsten Rosso des Jahrgangs gekürt wurde!

Alle Trauben, welche den herausragenden Rosso aus Montalcino bilden, wachsen ausschließlich auf großem Brunello-Terroir, nämlich auf der einzigen Cru Lage der Appellation, in Montosoli, eines im nördlichen Teil des Anbaugebiets sich befindlichen, mit einem einzigartigen Mikroklima gesegneten Stückchens Erde. Kein Wunder, dass dieser Rosso die Qualität hat, wie bei vielen anderen Produzenten der Prestige-Brunello!

Welch betörende Nase, feinduftig und transparent, geschmeidig und erfrischend mineralisch zugleich: Ein verzaubernder, ein fröhlicher Wein, der Leben atmet und Emotionen auslöst, weil er so rein und authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass jedem Brunello-Liebhaber das Herz aufgeht, wenn er ihn im Glas hat. Denn die Qualität dieses fabelhaften Rosso hält bereits locker mit derjenigen vieler hochpreisiger Brunelli mit! Das ist die echte Toskana, das ist ein authentischer Montalcino, das ist ein nobler Seelentröster von ent-waffnender Natürlichkeit und Ausstrahlung. Der Rosso 2010 von Baricci ist derart lecker und traumhaft frisch im Glase, dass er zu verdunsten scheint, so schnell sind stets die Gläser geleert! Betörend komplex in der Nase mit Anklängen an pralle, reife Schwarzkirschen,

Montalcino: Gänsehautatmosphäre morgens wie abends





© Karl-Heinz Blitter

Rosenblätter, Pinien, Wacholder, Nelken und feine Gewürze – und dann: Duftende Veilchen blühen am Wegesrand. Verführerisch gleitet dieser rote Noble über die Zunge, animierend wirken seine feine Säure und eine bemerkenswerte Mineralität im Trunk, die der Transparenz dieses herrlichen Rosso Struktur und Nervigkeit verleihen. Ein wunderbar balancierter Rosso aus einer anrührend schönen Landschaft, solo genossen oder als perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte. Ein authentisches toskanisches Urgestein, das von seiner wohltuend altmodischen Stilistik her so schmeckt wie in der guten alten Zeit. Kompromisslos umgesetzte Tradition mit Charisma, Charakter und Authentizität. Montalcino ungekünstelt - originärer kann man das Blut der Toskana nicht trinken! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2012 bis ca. 2016.

Im (fast) gleich guten Vorgängerjahr 2009 von DUEMILAVINI, dem hoch angesehenen Weinführer der italienischen Sommelierunion, mit der **Höchstbewertung von 5 Trauben geadelt!**

640207 Brunello di Montalcino, rosso 2007

14% Vol.

43,33 €/l

32,50 €

2007 ist vielleicht der größte Jahrgang aller Zeiten in Montalcino – Mit der Höchstbewertung von 5 Sternen durch die Kommission des Consorzio del Vino Brunello di Montalcino geadelt! Vergleichbar in seiner Ausnahmegüte den allen Weinliebhabern bekannten Jahrhundertjahrgängen 2004 im Piemont, 2009 in Bordeaux und 2007 an der südlichen Rhône.

MERUM wertet im großen Brunello-Test den ebenfalls großartigen Jahrgangsvorgänger als einen der drei besten Weine unter 170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigegewächsen!

Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgänge für Jahrgänge urtraditionelle Weine, die durch feinste Beerenfrucht (und zwar insbesondere die roten und nur sehr wenig die schwarzen, oft zur Überreife tendierenden Früchte, dazu Anklänge nach Kirschen, Rosen, Orangenblüten, balsamischen Noten und noblen mediterranen Kräutern), eine unvergleichliche Eleganz und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser fabelhafte 2007er, ein ganz, ganz großes Jahr für die Region wie für unseren Traditionalisten Baricci selbst, ist bei aller inneren Dichte, samtigen Fülle und lasziven Vollmundigkeit wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Frische geradezu ein **Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook**, die leider viel zu häufig in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder ‚Atomisierung‘ von Weinen und ‚labortechnische Wiederausammensetzung‘ (heiße Kandidaten für das Unwort des Jahres wahrer Weinliebhaber!) unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte.

Verstehen Sie, werte Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Ich begrüße natürlich viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt so positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Weltoffenheit, keine Toleranz der Intoleranz gegenüber und die Liebe zum Echten. Zum wahren Leben. Darüber kann natürlich jeder von uns unterschiedliche Vorstellungen haben, gemeinsam finden könnten wir uns vielleicht in einem ureigenen, unverfälschten Kosmos, wie ihn dieser Archetypus von Brunello sein eigen nennt: Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Opulenz von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und liebkosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!) für einen Süddein, welch herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welch animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige und

zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und stets mit Freude in einer Blindprobe identifizierbar. **Dies ist burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben!**

Vergleichen Sie, wertige Kunden, Qualität und Preis dieses edlen Weines doch bitte einmal mit dem der Montalciner oder irgendeinem anderen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – **Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität!** Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aus Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: **Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt!** Brunello Baricci 2007 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Eine begeisternde, eher ungewöhnliche Frische und eine formidable Struktur, eine traumhafte Balance aller Komponenten, ein samtener Körper, seidene Tannine und eine geradezu burgundische Präzision in Reinkultur! Liebhaber originärer winzerlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten Heimat-Herzblutweinen authentischen Charakters ihre Entsprechung finden, werden begeistert sein und sich auf Sternstunden ihres Lebens in hedonistischen Höhenflügen freuen können! Aber bitte nicht laut weitersagen: Die Quantität dieser betörenden Droge ist leider arg begrenzt! Zu genießen ab sofort wegen seiner phantastisch feinen, schmelzigen Tannine (Dekantieren bitte oder über wenigstens zwei Abende aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt Herbst 2012 bis ca. 2020.

PS I: In MERUM urteilt Andreas März nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) des auch schon herausragenden, jahrgangsbedingt aber doch etwas hinter der singulären Größe der 07er einzuschätzenden 2006er begeistert: **„Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigewachsen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci!**

PS II: Im Übrigen kommentiert März seine Verkostung mit sympathisch offenen Worten, die ich Ihnen ebenfalls nicht vorenthalten möchte: „Bei unseren Bewertungen zählt für uns neben Vielschichtigkeit und Komplexität vor allem die Eleganz. Größe ist für mich nicht ein Synonym für schwarzes Rubin, überreife Konzentration, für Tanninstruktur, sondern für Feinheit, für Eleganz, für Tiefe und Nachklang. **Ich möchte Wein trinken, genießen, in seinem Nachhall schwelgen. Er soll mich für einen Moment alles vergessen machen, mich schweben lassen.** Was interessiert mich, ob der Wein lagerfähig ist oder nicht, ob er dies ist oder das? Entweder es macht Klick oder eben nicht. Das ist wie bei der Liebe. Nicht immer ist es die Schönste, sondern die, bei der das Feeling stimmt. Und dieses stimmt perfekt zwischen mir und einigen dieser Brunello.“ Salute!

PS III: Für den großartigen 2006er Brunello erhielt unsere in stimmigem Einklang mit der Natur arbeitende und sich stets am Prinzip der Nachhaltigkeit orientierende sympathische Familie Baricci auch schon zum zweiten Mal den begehrten „Snail-Award“ von Slow-Wine (dem Weinführer von Slow Food), der nicht nur die Auszeichnung für höchste Qualität beinhaltet, sondern auch für Authentizität und Nachhaltigkeit. Slow food fordert: „Nachhaltigkeit bedeutet, dass **wir die Aufmerksamkeit auf die Folgen legen, in welcher Art wir unser Essen und Trinken produzieren.** Wir müssen gute Verwalter der Umwelt sein, in der wir leben, wir müssen die biologische Vielfalt, von der wir abhängig sind, schützen, wir müssen menschlich sein zu den Tieren und fair zu den Menschen, die wir beschäftigen. Wir müssen also darauf bestehen, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung stehen, die wir über handwerkliche Abläufe in der Tradition der Region gewinnen, die gut, sauber und fair sind.“

Herzlichen Glückwunsch unserer sympathischen Winzerfamilie Baricci im Herzen der Toskana!

PS IV: Ich habe gerade mit Francesco Baricci telefoniert. Dem Enkel des Magiers. Habe ihm zum 2007er Brunello gratuliert. Habe ihm gesagt, dass ich den Wein mit einer Weltklassenote bepunktet habe und dass ich am Abend zuvor ganz allein die ganze Flasche leer getrunken habe. In kürzester Zeit! Normalerweise spucke ich bei meinen Weinproben alle Weine aus. Konsequent! Aber gestern ging das nicht. Oder das Zeug ist irgendwie verdunstet ;-) Francesco hat sich sehr gefreut. Denn sein Großvater lobt ihn NIE. Der große alte Mann des Brunello ist ein äußerst kritischer Geist. Alles kann man besser machen, meint er stets. Auch das beste. „Aber“, sagte mir Francesco, „beim 07er Brunello hat er nicht gemeckert. Gar nichts hat er gesagt. Nur eine Art Schnurren, so ein undefinierbares ‚mmmhhhh‘, gab er von sich. Klang irgendwie nach Zufriedenheit. Und, seine Augen strahlten. So, wie ich sie noch nie habe strahlen sehen. Da spürte ich, mein Großvater war innerlich sehr berührt. Ich glaube gar, er war begeistert.“



© Werner Richner



MARCO PORELLO – PIEMONT

Unser Kleinod von der Peripherie der prestigeträchtigen Orte Barolo und Barbaresco verzaubert unsere Kunden und lehrt die großen renommierten Namen des Piemont das Fürchten!

610111 Roero Arneis Camestrì, bianco 2011

13% Vol.

11,93 €/l

8,95 €

Dieser traumhaft feinwürzige Roero Arneis Camestrì ist ein wunderbares Beispiel, wie phantastisch gut im Piemont auch Weißweine munden können. Dies zu demonstrieren ist ein großes Anliegen des jungen ambitionierten Winzers, um der autochthonen Rebsorte seiner Heimat wieder zu dem ihr gebührenden Ruhm und Ehre zu verhelfen. Das gelingt ihm so hervorragend, dass er stets höchstes Lob in allen namhaften italienischen Guides erntet, insbesondere wegen der fast nordisch anmutenden Frische seines ungemein beliebten Weißweins. Kein Wunder, wächst doch der Arneis in kühlen Lagen auf sandigen Untergründen des ehemaligen Urmeeres. Das Mikroklima hier ist geprägt von großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht (ideale Bedingungen zur komplexen Aromenbildung in den Träubchen!), die Lagen sind sehr steil und von einem stetig wehenden Wind durchzogen. Ausgebaut wird der Camestrì zudem ausschließlich im Edelstahltank, um seine famose Frische und vibrierende Rasse zu bewahren. Die würzige Nase wird verwöhnt von den Düften einer blühenden Sommerwiese, dazu reifes, gelbes Steinobst, Süßmandeln, weiße Blüten und Limetten im einladenden Bukett. Am Gaumen kommt dieser fabelhafte Weißwein knochentrocken daher mit herrlicher Frucht und rassig-knackiger Säure (2011 in Bestform!), einem tänzerischen Spiel und vorzüglicher, höchst mineralischer Länge. Welch großartiger Begleiter zu Fischgerichten, aber auch solo genossen ein italienischer Sommernachtsraum!

Unter Preis-Genussgesichtspunkten einer meiner persönlichen Lieblingsweißweine aus Bella Italia. Bei dessen Verkostung mir unwillkürlich eine mich berührende Liedzeile in den Sinn schoss („Com'è difficile trovare l'alba dentro l'imbrunire“ – Wie schwer ist es, den Tagesanbruch in der Abenddämmerung zu finden“, gesungen von Alice, Prospettiva Nevskij, und ein toller Text von Franco Battiato – für meinen Geschmack einem der einem besten Chansonniers italienischer Sprache), merkwürdigerweise, denn der Wein verströmt eher die Leichtigkeit des Seins als eine wie auch immer geartete Melancholie. Muss wohl an der beschwingten Melodie gelegen haben!

610409 Barbera d'Alba Filatura, rosso 2009

14% Vol.

18,53 €/l

13,90 €

Die Trauben für diesen berührenden Wein kommen aus der besten Lage in Canale. Der sorgsam gepflegte Boden ist ein Mergelgemisch mit hohem Ton- und Kalkanteil – daher die traumhafte mineralische Note im Wein. Hundert Prozent Barbera d'Alba von 30 bis 50 Jahre alten Reben stehen hier auf einem steilen Hügel namens Filatura, dessen Name vermutlich daher kommt, dass der Weinberg mit seinen dicht gepflanzten Reihen im Morgentau seidenen Fäden ähnlich sieht, so dass Filatura (die wörtliche Übersetzung ist „Spinnen“) auch im Sinne von „gesponnenen Fäden“ gebraucht wird. Schmunzelnd fügt Marco Porello hinzu, dass man das Wort auch im piemontesischen Dialekt als Ausdruck für ein „Filetstück“ verwenden könne. Und dies ist augenscheinlich sichtbar, denn die vorzüglich gepflegten Reben sind nach Südwesten ausgerichtet, die erstaunlich lockerbeerigen Klone ergeben gerade einmal 6.000 Flaschen pro Jahr. Erst Anfang Oktober wird gelesen. Nach 10-12 Tagen Mazeration in temperaturgesteuerten Tanks und der anschließenden Vergärung in Holzgärständern reifen die Weine 12-14 Monate je nach Jahrgang in neuen und gebrauchten Barriques und danach „einige“ Monate auf der Flasche zur vollen Blüte heran. In der Farbe ein mittleres Violettrot, fast Schwarz im Kern, mit zarten Aufhellungen zum Rand. In der Nase eine komplexe Frucht und betörende Aromen von Brombeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen, Veilchen, Rosen, Tabak, Pfeffer, Nelken, steiniger Mineralität und Zedernholz und auch zarte Anklänge von Schokolade. Am Gaumen dicht, mit saftiger Frucht und einer anregenden, trinkanimierenden Säurestruktur ausgestattet sowie einer erfrischenden Sauerkirschnote und einem langen von feiner Würze und grandioser Mineralität geprägten Nachhall sowie einem samtigen Tannin. Vielleicht nochmals besser (!) als sein großartiger Jahrgangsvorgänger, der im **Gambero Rosso** mit zwei roten Gläsern geadelt wurde. Zu Recht sehr viel Lob für einen phantastischen Wein zu provokant günstigem Preis!

Zu genießen ab sofort 2014+.

610509 Roero Toretta, rosso 2009

14% Vol.

21,20 €/l

15,90 €

Porellos grandioses Meisterwerk! Ein phantastischer Nebbiolo aus der grandiosen Einzellage Torretta, benannt nach dem romantischen Türmchen, das hoch oben auf dem Hügel thront.