PINARD de PICARD®

SONDERMAILING



neu in unserem Programm!

Domaine Duroché

GEVREY-CHAMBERTIN

„PIERRE DUROCHÉ IST WOHL
DER BESTE JUNGE WINZER BURGUNDS.“

- Tim Atkin



BURGUNDS HEISSESTER KANDIDAT FÜR EXZELLENTEN PINOT NOIR AUS GEVREY-CHAMBERTIN VINIFIZIERT AKTUELL DIE SPANNENDSTEN WEINE VON GROSSEN TERROIRS SEINER LEDIGLICH 8,5 HEKTAR KLEINEN DOMAINE.

„PIERRE DUROCHÉS ANSEHEN IST IN DEN LETZTEN MONATEN BEACHTLICH GESTIEGEN."

- Neal Martin

„DIE DOMAINE DUROCHÉ ZÄHLT ZU BURGUNDS TOP 5 AUFSTEIGENDEN BETRIEBEN."

– William Kelley (Parker)



Domaine Duroché





« Le vin inspire et contribue énormément à la joie de vivre »

Napoléon Bonaparte

Domaine Duroché

GEVREY-CHAMBERTIN

Werte Kunden,

wann weiß man, dass ein Wein groß ist? Er sagt es einem! Diese einfache Devise erklärt wohl am besten, wie man wahre Schätze erkennt. Mit Sicherheit gibt es Weine, bei denen auch wir ob ihres Potenzials und trotz unserer Erfahrung in der Bewertung unsicher sind, manchmal einen zweiten Anlauf benötigen. Doch wenn einen von Anbeginn die pure Begeisterung packt, so zeigt unsere Erfahrung, handelt es sich doch immer um die größten Entdeckungen und dann wissen wir sofort, dass es sich um große Weine handelt, denn sie sagen es uns!

Genau so erging es uns auf unserer Burgundreise vergangenen Jahres als wir erstmalig die Weine von Pierre Duroché verkosteten. Auf unserer Tour durchs Burgund hatten wir etliche neue Adressen geplant, einige Besuche lagen bereits hinter uns. Wir verkosteten gute Weine, waren zufrieden, doch so richtig ergriffen waren wir nicht. Und dann unser Besuch bei Pierre! Die pure kindliche Begeisterung, Emotionen und Leidenschaft, das Gefühl noch vor Ort möglichst schnell von der neuen Entdeckung zu erzählen. Die schönsten Erfahrungen machen wir mit Weinen, von denen wir selbst schon am liebsten mit etlichen Kisten im Gepäck vom Besuch zurückkehren wollen. Genau ein solches Erlebnis hatten wir in Gevrey-Chambertin.

Man muss sich schon ganz schön gut umschauen, um im Burgund aktuell spannende Entdeckungen aufzutreiben. Die großen Namen sind seit Jahrzehnten in festen Händen und werden weltweit mit größter Aufmerksamkeit verfolgt, auch die zweite Garde der Betriebe kennt jeder Burgundliebhaber und selbst in den Randappellationen, abseits von Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée und Gevrey-Chambertin haben eifrige Sommeliers, Händler und Journalisten die feinsten Winzer längst bekannt gemacht. Doch dahinter tut sich ganz schön viel, denn auch im Burgund vollzieht sich der Generationswechsel, einige der Spitzendomainen stehen vor der Übergabe und manch Betrieb, der zuvor als durchschnittlich galt, blüht unter Führung der jüngeren Generation, die allesamt beste Ausbildung genoss und Erfahrungen im Ausland und bei Kollegen sammelte, regelrecht auf.

Ralf Zimmermann &
Markus Budai



ZUR HISTORIE

Die Domaine Duroché blickt auf eine Historie von 5 Generationen zurück. Bereits 1933 füllte man hier eigenen Wein in Flaschen und zählte mit Dujac und Rousseau zu den ersten Domainen, die eigenständige Erzeugerfüllungen etablierten. Dank frühzeitigem Erwerb und der Weitergabe von Vater zu Sohn zählt das Weingut heute wunderbare Lagen zum Eigenbesitz (die jüngsten sind bereits mit 30 Jahre alten Stöcken bepflanzt!), allesamt in Gevrey-Chambertin, darunter die ganz großen Grand Crus Charmes-Chambertin, Latricières-Chambertin, Griotte-Chambertin und Clos-de-Bèze! Doch es handelt sich hierbei, selbst für burgundische Verhältnisse, um eine kleine Domaine. Lediglich 8,5 Hektar Rebfläche definieren die Domaine Duroché. Und diese werden heute leidenschaftlich vom jungen Pierre Duroché bewirtschaftet.

WEINSTIL & VINIFIKATION

Pierre Duroché ist ein äußerst zurückhaltender, bescheidener Winzer, jemand, der zunächst nicht zu viel von sich preisgibt, dem man regelrecht jede Information abringen muss. Er ist ein bodenständiger Winzer, der sich auf seine handwerklichen Kenntnisse und die Qualität seiner Lagen verlässt, damit aber nicht hofiert, sondern die Weine für sich selbst sprechen lässt. Und genau diesen introvertierten, fast asketischen Charakter spiegeln auch seine Weine wider. Es ist puristischer Pinot Noir, der mit seiner Herkunft, Gevrey-Chambertin, untrennbar verbunden ist. Pierres Burgunder sind zarte und delikate Rotweine, deren Eleganz, Finesse und Zeitlosigkeit wir sonst nur in den klassischen Weinen Rousseaus wiederfinden. Es ist eine Interpretation Gevrey-Chambertins, die insbesondere die Feinheit betont, anstatt den derben Charakter der Region herauszuarbeiten. Ein Winzer aus Gevrey, den wir sehr schätzen, sagte uns mal: „Maximale Feinheit und Eleganz in Gevrey-Chambertin gehen nur, wenn Du wie Rousseau die feinsten großen Terroirs dein eigen nennen darfst, wenn Du die etwas fetteren Lagen, wie ich, besitzt, dann musst du wirklich das Rustikale und Maskuline aus dem Terroir pressen."

Und wir sind der Meinung, dass Pierre sie hat, die feinen Parzellen. Wie kaum ein anderer Winzer steht er dafür, bereits im Villages-Bereich eine ungeheure geschmackliche Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Er ist jemand, der wirklich aufs Detail achtet. Und so vinifiziert er seit 2005 mehrere Lagen-Villages aus sogenannten lieu-dits, die zwar keinen 1er-Cru-Status besitzen. Aber es sind vielleicht die Weine, welche ihn bekannt gemacht haben. Denn wer einen Chambertin Clos-de-Bèze sein eigen nennt, kann mit einigem handwerklichem Geschick auch aus mittelmäßigen Jahrgängen einen guten Wein zaubern, doch wer widmet seinen Village-Lagen derartige Aufmerksamkeit und Liebe, das er die Persönlichkeit der einzelnen Parzellen herausarbeitet? Diese Detailverliebtheit macht für uns die Domaine Duroché zu einer der spannendsten Burgunds.



„Reinheit und Eleganz sind mein oberstes Ziel".

Pierre Duroché

Um diese feinen Unterschiede im Wein schmeckbar zu machen, konzentriert sich Pierre auf die Weinberge. Hier, und nur hier, sieht er den Schlüssel für Qualität. Unzählige Stunden der Weinbergsarbeit investiert er mit seinem kleinen Team von März bis Juli, man sieht ihn beinahe täglich im Weinberg, dann optimiert er seine Lagen, hört und spürt in sie hinein und pflügt regelmäßig die Böden, lässt mittels Weinbergsbegrünung eine biologische Vielfalt zu. Eine natürliche Verrieselung der Trauben ist eines seiner Ziele, dies sorgt für gut durchlüftete Trauben, so dass Pilzkrankheiten möglichst minimiert werden und er betreibt eine aufwändige Laubarbeit mit dem Ziel auf ‚kühle' Trauben für den Sommer, die dickschalig sind und robust den Gegebenheiten der Jahreszeiten trotzen können.

Im Keller gilt die Maxime des kontrollierten Nichtstuns. So oft diese Floskel auch schon zitiert wurde, Pierres Ansatz trifft tatsächlich darauf zu. „Wenn wir kerngesunde Trauben haben, muss ich im Keller kaum was tun," sagt Pierre begeistert. Er extrahiert nur zart, setzt auf einen leichten Pinot Noir-Stil. Und deshalb sehen seine Weine im Schnitt auch nur 10-15% neues Holz! Das lässt sie daher keinesfalls kantig, sondern noch seidiger und strahlender erscheinen, bereits in der Jugend schmecken die Burgunder fein und haben unwiderstehlichen Charme. Was auch daran liegt, dass Pierre ihnen im Schnitt bis zu 15 Monate Fassausbau gönnt, die Weine jedoch nicht umzieht, sodass sie nicht ermüden können. Im Herbst füllt er seine Fässer dann in den Tank, dabei filtriert er sie je nach Jahrgang nur dezent bis gar nicht und verzichtet auch auf Schönungsmittel. „Reinheit und Eleganz sind mein oberstes Ziel".

Liebe Kunden, Pierre Duroché ist „the new kid on the scene" (Neal Martin) und einer unser spannendsten Neuzugänge des Jahres. Mit größter Freude stellen wir Ihnen diese fantastischen Burgunder vor und eine Domaine, von der wir garantiert noch viel hören werden.



FBU250117	Gevrey-Chambertin, rouge 2017	13% Vol.	62,66 €/l	47,00 €

max. 6 Fl./pro Kunde

Traumhafter Einstieg in Pierres Welt

„Ich mag Pinot Noir, wenn die Frucht eher rot als dunkel ist und mehr Frische hat." So äußert sich Pierre Duroché, unser spannender Neuzugang aus Burgund über die allgemeine Stilistik seiner Weine. Und diese Auffassung spiegelt sich bestens bereits bei seinem Gevrey-Chambertin-Villages wider. Dieser feine Burgunder duftet komplex und bestens balanciert nach Sauerkirschen, Erdbeeren und einem Hauch Schießpulver. Man hat den Eindruck eines typischen Gevreys im Glas, etwas kraftvoller, dabei erhaben und wohlsituiert und etwas Royales ausstrahlend. Auch am Gaumen vollzieht sich ein Schauspiel der Eleganz. Ganze sechs verschiedene Tonnellerien, bzw. deren Fässer, setzt Pierre ein, um seinen Weinen keinen Stil des Fassproduzenten aufzudrücken und lediglich 10-15% neues Holz wandern in seinen Keller. Das ergibt einen puristischen Pinot Noir, der dank des großartigen Gevrey-Terroirs aber Tiefe und Eleganz besitzt. Ein erfrischender und komplexer Villages, einer, der von Feinheit geprägt ist und Klasse besitzt und der seine Seriosität dank niedriger Erträge und alten Reben aufweist, die wir in dieser Gewichtsklasse 2017 nur in wenigen Weinen gefunden haben. Kurzum: Sensationell! Auch wenn dies nicht das treffendste Attribut für die so feinen Weine unseres introvertierten Magiers aus Gevrey-Chambertin ist.

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2022-2026.



FBU250217	Gevrey-Chambertin „Champ", rouge 2017	13% Vol.	69,33 €/l	52,00 €

max. 3 Fl./pro Kunde

Dichter Pinot aus ergreifender Einzellage

Pierre Duroché ist der Meister des Details. Mit seinen Villages-Weinen aus Einzellagen, die nicht als 1er-Cru oder Grand-Cru klassifiziert sind, hat er sich bereits einen legendären Ruf erarbeitet, der ihm innerhalb weniger Jahrgänge internationale Aufmerksamkeit bescherte, höchstes Kritikerlob und die feinsten internationalen Vertriebsquellen sowie Platzierungen auf den feinsten Weinkarten Frankreichs einbrachte. „Champ" ist ein sogenannter lieu-dit. Die jüngste Parzelle stammt hier aus 1974, der Großteil der Reben trumpft mit 60 Jahren ‚Erfahrung' auf. Das ist das Geheimnis dieses Weins, der bereits zum Basis-Villages eine deutliche Schippe mehr Ernsthaftigkeit und Potenzial mitbringt. Allein die feine Nase, welche Würzigkeit und zarte Frucht perfekt zu vereinen weiß, begeistert uns hier. Das duftet kirschig und himbeerig, auch nach weißem Pfeffer und Minze. Am Gaumen sind die Tannine etwas muskulöser, aber sehr seidig. Dieser Pinot Noir erzeugt Druck am Gaumen, zieht sich dann geradlinig bis zum Ausklang entlang, ohne ein Gramm überflüssiges Fett zu haben.

„2017 war unterm Strich ein exzellentes Jahr für uns. Es gab endlich wieder gute Mengen seit 2009, wir hielten die Erträge aber übers Jahr niedrig. 30-40 hl/ha haben wir im Schnitt geerntet, wobei die alten Reben sogar niedrige Erträge lieferten und daher eine grandiose Qualität hergaben, die Eleganz und Konzentration vereint."

Zu genießen ab Herbst 2020, Höhepunkt wohl 2022-2029.







Duroché: Burgunds Rising-Star!

max. 1 Fl./pro Kunde

FBU250317	*Gevrey-Chambertin „Les Jeunes Rois", rouge 2017*	*13% Vol.*	*71,86 €/l*	*53,90 €*

Pinot von sandigen Mergelböden

Dieser geniale Gevrey-Chambertin aus dem lieu-dit „Les Jeunes Rois" hat es uns bereits bei unserer Verkostung des Jahrgangs 2016 vor Ort im Keller angetan. Die auf Mergelböden stehenden Reben wurden 1953 gepflanzt. Es handelt sich um eine Parzelle, die im Norden Gevreys liegt. Hier sind die Trauben oft natürlich verrieselt, was ihnen eine Lockerbeerigkeit und Konzentration beschert, die sich so auch im Wein widerspiegelt.

Eine tiefe würzige Nase, die Cassis, Sauerkirschen und Schlehen vereint, erhebt sich aus dem Glas. Die Parzelle liegt unterhalb von „Champs" und ist konzentrierter und weniger von der saftigen Frucht geprägt als „Champs". Ein Wein, der mehr Potenzial und drahtige Mineralität vereint, jetzt noch sehr konzentriert am Gaumen erscheint, ja gerne noch 2-3 Jahre Reife benötigt. Doch darunter spürt man so viel Potenzial und Klasse, dass wir in diesem Preisbereich selten einen derartig guten Burgunder gesehen haben. Ein fantastischer Wein, von dem es leider wenig Menge gibt, der voll und ganz bescheinigt, warum Pierre Duroché international als der absolute Rising-Star Burgunds betrachtet wird.

Zu genießen ab 2020, Höhepunkt 2025-2030







max. 1 Fl./pro Kunde

FBU250817	*Gevrey-Chambertin „Aux Etelois", rouge 2017*	*13% Vol.*	*105,33 €/l*	*79,00 €*

„Ein ernsthafter Gevrey-Chambertin, der in der 1er-Cru-Klasse boxt." – Neal Martin

Bereits vom 2016er „Aux Etelois" war Neal Martin derartig begeistert, dass er ihm bescheinigte, eine Gewichtsklasse höher zu boxen als das Etikett es aufwies. Und genauso verhält es sich auch 2017, übrigens eine der unterm Strich gelungensten Kollektionen des Jahrgangs, zusammen mit Dugat-Py, die wir auf unserer Burgundreise verkostet haben! Pinot Noir ist eine Rebsorte, der man höhere Erträge sofort anmerkt, anders als beim Chardonnay, der sogar einen gewissen Mindestertrag, nicht zu niedrig, nicht zu hoch, benötigt, um exzellenten Wein zu erzielen. Anders ist das bei der Diva der Rebsorten, dem Pinot Noir. Hier schmeckt man jede Nachlässigkeit heraus. Wer im quantitaiv großzügigen Jahrgang 2017 die mengenmäßigen Verluste der vergangenen Jahre aufholen wollte, hat charmante, aber manchmal zu simpel gestrickte Weine auf die Flasche gezogen. Nicht so bei Pierre Duroché, der eine geniale Kollektion präsentiert.

Der lieu-dit „Aux Etelois" ist eine pure Kalksteinlage (Comblanchien), die Reben wurden hier in den Jahren 1922 bis 1956 gepflanzt. Man spürt dem Wein seinen Untergrund an, er ist wohl der mineralischste und puristischste unter Pierres Einzellagen-Villages, dabei auch sein feinster. Er duftet nach Herzkirschen, bleibt immer zart und seidig. Am Gaumen ist auch das Tannin seidig strukturiert, die Kirschfrucht tanzt bereits umher, verführt zum nächsten Schluck. Das ist Pinot Noir in Reinform, nicht zu dunkel konzentriert, nicht zu einfältig fruchtig. Genau „à point". Eine Punktlandung und ein Villages, der nicht nur einige, sondern viele mittelmäßige 1er-Crus aus Burgund peinlich aussehen lässt. Kein Wunder, wenn man sich die Exposition des Weinbergs anschaut. Er küsst bereits die beiden legendären Grand Cru Lagen Charmes- und Griotte-Chambertin! Wie die Spitze eines Dreiecks ragt Pierres Parzelle hier in die Grand Crus rein, so wie auch bei unserem geschätzten Betrieb Rossignol-Trapet.

Zu genießen ab 2020, Höhepunkt wohl 2025 bis 2032.

FBU250417	Gev.-Chamb. 1er Cru „Lavaut St Jacques", rouge 2017	13% Vol.	172,00 €/l	129,00 €

max. 3 Fl./pro Kunde

Perfekte Proportionen

Im März 2018 verkosteten wir den fantastischen 2016er Lavaut-St-Jacques mit Pierre Duroché. Dieser Wein löste eine Begehrlichkeit aus, einen Ausdruck höchster Anerkennung, dass wir uns mit größter Freude, und diesen Wein aus der Erinnerung noch auf der Zunge schmeckend, im Herbst erneut nach Gevrey-Chambertin begaben, um den Jahrgang 2017 zu verkosten. Und wieder war dieser 1er Cru DIE Überraschung in der Fassprobe. Pierre Duroché vinifiziert unserer Meinung nach den besten Lavaut-St-Jacques! Kenner dürfen jetzt schnell überlegen, welch legendäre Weingüter noch aus dieser Lage Wein füllen, und ja, wir haben niemanden vergessen, für uns ist Pierre der Meister der Lage!

Dieser duftet kraftvoll nach Schwarzkirschen, Minze und Erdbeeren und einem Hauch Johannisbeeren. Bereits das Bouquet wirkt dicht gebündelt, doch am Gaumen packt der Gevrey-Chambertin dann mit fleischiger Struktur, prägnantem Tannin und kühler, ja fast ätherischer Frucht zu. Sauerkirsche, Minze, schwarzer Pfeffer und der pure Kalk. Das trifft es wohl am besten. Die Frucht ist knackig, die Säure bestens integriert, der Wein strahlt Charme aus und wirkt durchtrainiert wie ein Athlet. Die ältesten Reben stammen hier aus 1932, die jüngsten aus 1980. Diese Lage, die zu den spätgelesensten der Gemeinde zählt, da die Trauben hier nur langsam ausreifen, befindet sich bereits Richtung Ortsausfahrt. Sie grenzt an den ebenfalls legendären 1er Cru Clos St. Jacques an und beide gelten unter Kennern als Lagen, die mühelos und selbstbewusst Grand Cru-Status für sich auf dem Etikett deklarieren könnten.

Zu genießen nach zwei Stunden in der Karaffe, Höhepunkt aber eher ab 2025 bis mindestens 2035. Behandeln Sie den Wein wie einen Grand Cru!



FBU250517	Charmes-Chambertin Grand Cru, rouge 2017	13% Vol.	265,33 €/l	199,00 €

max. 2 Fl./pro Kunde

Verführerischer geht es nicht!

Charmes-Chambertin. Allein die Nennung dieses Grand Crus erzählt alles über die Lage. Ein ‚Charmes' zergeht auf der Zunge, ist seidig und verführerisch, auch in der Jugend strahlt er bereits seine Klasse aus. Er ist kurzum charmant!

Und bei Pierre meinen wir noch einen Extrahauch mehr Seidigkeit und Feinheit im Charmes zu schmecken, denn auch seine Grand Crus sehen im Schnitt nur rund 10-15% Neuholz! Dieser weiche Burgunder duftet verführerisch nach Herzkirschen und anderen roten Früchten, ein Hauch Schlehe rundet ihn ab. Keine Spur von massivem Holz oder warmer Frucht. Am Gaumen kreist der Wein umher, besitzt weniger Kanten als die 1er Crus aus dem Hause, ja wirkt sogar bisweilen zugänglicher. Doch dieser anschmiegsame Pinot Noir (die ältesten Reben sind 1959 gepflanzt) täuscht durch seine offenherzige Art nur hinweg über seine tatsächliche Größe! Er erzählt aber auch etwas über Burgund und seine Klassifikation. Denn mitnichten handelt es sich hierbei um eine massivere Version eines 1er Crus, die von allem einfach nur etwas mehr besitzt. Nein, der Wein wirkt in allen Facetten feiner und klarer, noch fokussierter als eine Kategorie darunter. Wahnsinnig attraktiver Pinot Noir!

Zu genießen ab 2021, Höhepunkt ab 2023, Potenzial bis 2035+.






Chambertin Clos de Bèze
"Grand Cru"
2017
Domaine Duroché



FBU250717	*Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge 2017*	*13% Vol.*	*398,66 €/l*	*299,00 €*

max. 1 Fl./pro Kunde

Duelliert sich in 2017 mit den allerbesten!

Latricières-Chambertin ist ein Grand Cru für Kenner! Dieser Grand Cru, der für viele so etwas wie die perfekte Verbindung des naheliegenden Charakters aus Morey-St-Denis und Gevrey-Chambertins darstellt, fährt gerade in wärmeren Jahrgängen voll auf. Dann konkurriert er mit Le Chambertin und Clos-de-Bèze! Und 2017 war ein wärmeres Jahr. Eines mit generell etwas höheren Erträgen. Nicht jedoch bei Pierre Duroché, speziell dessen alte Reben liefern generell eher niedrige Erträge ohne weiteres Zutun wie grüne Lese, also das Abschneiden noch unentwickelter Trauben. 1965 wurden die Reben im Latricières-Chambertin gepflanzt. Es ist einer der größten Weine Burgunds, voller Finesse (der Neuholzanteil liegt wie bei allen Weinen unter 20%!). Er zeigt eine Mischung aus roter und schwarzer Frucht, wirkt knackig und fein, dabei stoffig am Gaumen. Er ist eine strengere Interpretation des Charmes-Chambertin, in dem der neckische Bub steckt, der spielen will. Der Latricières dagegen ist sozusagen die Kirchgeh-Version des Charmes. Heldenstoff.

Zu genießen ab frühestens 2022, Höhepunkt 2026 bis weit nach 2035

FBU250617	*Chambertin „Clos de Bèze" Grand Cru, rouge 2017*	*13% Vol.*	*465,33 €/l*	*349,00 €*

max. 1 Fl./pro Kunde



Da wo oben ist.

Wenn man eine Toplage wie den Clos de Bèze (Pflanzjahr der Reben 1920!) den meisterlichen Händen Pierre Durochés überlässt, erahnt man, welche Zukunft der noch so junge Künstler aus Gevrey-Chambertin hat. Er hat das Potenzial, mit den allergrößten Betrieben Burgunds mitzuhalten und dies bereits mit seinen ersten Jahrgängen. Auch hier übertönt er nicht das Terroir, Neuholz spielt bei seinen Weinen kaum eine Rolle, ganz im Gegenteil, es ist eine Reduktion auf Eleganz und Feinheit. Diese definieren diesen intellektuellen und zugleich charmanten Burgunder von erstklassigem Niveau. Einer der größten Weine, die wir im Jahrgang 2017 probieren durften, leider bereits streng limitiert.

Zu genießen ab ca. 2025, Höhepunkt 2028 bis 2040.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Erlesene Weine, Spirituosen & Feinkost
Alfred Nobel Allee 28
66793 Saarwellingen | Campus Nobel

Tel. 06838 97950-0 | Fax 06838 97950-30
info@pinard.de | www.pinard.de