

FRÜHJAHR 2019

Vins Précieux, noch viel mehr Weinerlebnis

Der Klimawandel - anthropogen oder nicht - hat auch seine guten Seiten. Die Reben mit ihren bis zehn Meter langen Wurzeln können längere Trockenperioden bestens überstehen. Das trockene Wetter vermindert die Entwicklung von Schädlingen, es muss weniger oder gar nicht gespritzt werden. BIO muss nicht mehr besonders erwähnt werden, geht von alleine. Edelfäule zur Herstellung von Süßweinen braucht es in Südafrika nicht, einfach die Trauben ein paar Wochen länger hängen lassen und die Trübel schrumpfen und verdichten sich von alleine.

Wie gesagt, 2018 wird ein Superweinjahr werden, von dem man noch Jahrzehnte reden wird. Allerdings müssen wir daran denken, dass es bis zur optimalen Trinkreife noch einige Jahre dauern wird, sagen wir mal mindestens fünf bis zehn Jahre, je nach Leicht- oder Schwergewicht und Herkunft. Geduld ist angesagt, bringt nicht nur Rosen, sondern herrliche Weine. Ja, wer warten kann.... 2017 ist ebenfalls ein Ausnahmejahr!

Heuer wurden wir wieder zur «Trilogie en Côte de Nuits» eingeladen. Vögel im Hanfsamen sind geradezu Waisenknaben, verglichen mit dem, was dort geboten wird. Nur Grands und Premiers Crus von Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny und Morey-St.Denis. einfach ein Glas hinhalten. Und Weine aus Kellern, die den Heiligen Kral bedeuten könnten. Unsere Leute gehören zu Recht dorthin.

Und schon wieder muss ich über die schrecklichen französischen Erbschaftsgesetze schreiben. Unser Patrick Soutiran ist einer von unendlich vielen ins Rentenalter gekommene Unternehmer, der sich die Frage stellen muss, wie er sein Gut den Kindern vermachen soll. Die Erbschafts- und Nachfolgeregelungen sind bei unserem Nachbar zuweilen mörderisch. Musste früher für die Nachfolge eine ganze Jahresernte dem Staat überlassen werden, muss heute ein grösserer Betrieb eine Generation lang die enormen Steuern abstottern. Doch es gibt eine Lösung, die allerdings den Status des «récoltant manipulant», also einer wie Patrick, der von der Traube bis zum Verkauf des fertigen Champagners alles selber macht, unmöglich macht. Er muss seine Einzelfirma in eine AG einbringen und schwupps ist er ein «négociant manipulant». Damit ist auch nicht mehr garantiert, dass der Vigneron nur seine eigenen Trauben verarbeitet. Patrick hat einen übergrosse Ernte eingefahren, doch er Staat lauert schon! Was zuviel ist, kann er nur dann brauchen, wenn dieses Jahr ein mieses wird. Wenn nicht, muss er was zu viel ist dem Staat auch noch franko Distillerie abliefern. Ein Jahrgangschampagner wird zu Industriealkohol. Denken Sie daran, wenn Sie nächstes Mal Brennsprit kaufen. Könnte Champagner sein.

Mein ehemaliger Professor für Kronen- und Brückenprothetik am zahnärztlichen Institut, damals ein bestandener Bonviant, weit über zehn Jahre jünger als ich es heute bin, sagte einmal in seiner Vorlesung zu fixem Zahnersatz mit deutlichem Lispeln: »Wenn der Erof sich verabschiedet, werden Luculluff und Bacchuff wesentlich wichtiger. Warten Fie nur ab, geht von alleine«. Stimmt, habe das mittlerweile auch schon festgestellt und meinen gleichaltrigen lieben Kunden wird es wohl nicht anders ergehen. Freuen wir uns also an den lukullischen und bacchantischen Genüssen. In dieser Broschüre ist mindestens für den flüssigen Teil reichlich und in allen Preisklassen gesorgt. Prosit!

Die **Südafrikaner** sind sehr gut angekommen und mussten komplett ausgewechselt werden, weil ausverkauft. Neu hinzugekommen sind neue Traubensorten wie Merlot und Chenin Blanc, auch ein Süsswein in kleinen Flaschen, um das ganze Sortiment von Rickety Bridge vorzustellen. Die Weine sind vor ein paar Wochen sicher bei uns in Erlenbach angekommen.

Erlenbach, im April 2019

Hans-Jakob SENN

PATRICK SOUTIRAN

RECOLTANT-MANIPULANT A AMBONNAY (RM)

CHAMPAGNE GRAND CRU 100%

Hinter vielen Marken, die tönen wie Eigennamen, verstecken sich grosse Konzerne. Die Veuve X oder der Charles Y sind meist Markennamen. Weder die Witwen leben noch (nicht einmal die Witwe Bolte aus Max und Moritz), noch der Dom Pérignon ist unser Zeitgenosse. Aber den **Patrick Soutiran**, den gibt's aus Fleisch und Blut!

Patrick stellt sich auch immer wieder den Juroren. **Guide Hachette** gibt ihm mal einen Stern, manchmal zwei oder gelegentlich ein Coup de Coeur. Auszeichnungen für saubere Arbeit! Im Guide 2013 sticht sein Blanc de Noirs mit einem glänzenden Stern heraus. Originalton: fruits mûrs, pâtisserie, raisin sec, figue, brioche. Fraîche, tendue et structuré un brin tannique, la bouche bénéfice d'une originale et vive. Mal ehrlich : solche Elogen bringt ein Deutschschweizer ganz einfach nicht zu Papier.

Qualität muss nicht teuer sein. Und kann erst noch ein Grand Cru sein!

Vor ein paar Jahren sind wir in der Kirche von Hautvilliers (Marne) vor dem Grab eines Herr Pérignon, dem Erfinder des perlenden Weines, gestanden. Hic iacet Dom. Petrus Perignon...steht auf der schwarzen Grabplatte. Der heisst also Pierre Pérignon und war Dominikanerpater. Dem Ora et Labora verpflichtet, tüftelte der Mönch im tiefen Keller und erfand den Champagner, den wir heute so gern haben. Auf der Etikette steht heute **Dom Pérignon**.

Die Champagne ist heute mit 33'350 Hektaren Reben bestückt. Das ergibt um die 320 Millionen Flaschen pro Jahr. Nach dem 2. Weltkrieg ist vor allem im Tal der Marne die Anbaufläche massiv gewachsen. Die rasch wachsende Nachfrage kann kaum befriedigt werden. Die neuen Anbaugelände produzieren Massenweine und haben allesamt niemals die Qualität der Grand Crus. Und diese Gebiete werden eben nicht grösser.

Soutiran Champagner gibt es zwei: Champagne Patrick Soutiran, dieser hier, ausschliesslich mit eigenen Reben, und Champagne Soutiran, produziert von dessen Bruder, der auch Händler ist.

CHAMPAGNE PATRICK SOUTIRAN

Qualität kommt für **PATRICK SOUTIRAN** an erster Stelle. Allerdings kann er auf gehobenem Niveau starten., weil seine Reben ausschliesslich im **Grand Cru (100%)** Gebiet liegen. Erben auf höchstem Niveau, sozusagen. Das will heissen, dass diese Lagen die besten Traubenqualitäten erzeugen und demzufolge die höchsten Preise für die reifen Trauben erzielen. Bei weitem nicht alle Rebenbesitzer vinifizieren selber, sondern verkaufen die reifen Früchte, z.B. an **Krug, Lanson, Taittinger**, die ebenfalls in Ambonnay zuhause sind. Premier Crus erreichen Werte zwischen 99 und 90 %, und so gehen die Qualifikation und somit die Preise hinunter bis zu 50% in den Randregionen. 320 (!) Gemeinden produzieren den Grundwein für Champagner. Gerade mal 17 sind als GRAND CRU klassiert. Der **Guide Hachette 2019** lobt den **Blanc de noirs** mit zwei hell glänzenden ** ... qui s'ouvre sur une palette complexe où ressortent le fruit de Passion et les épices (curry). Ses arômes se prolongent dans une bouche intense et puissante... **Rosé** mit einem * ... une bouteille harmonieuse ...und 2018 den **Précieuse d'Argent** * « fraîcheur d'arômes d'agrumes et de fleurs blanches...»

<u>Patrick</u> Soutiran Grand Cru Blanc de Noirs		Fr. 36.-
do.	DEMIE	Fr. 20.-
do.	150 cl MAGNUM	Fr. 77.-
Gediegene Holzkiste Millésimé	300 cl JEROBOAM	Fr. 210.-
<u>Patrick</u> Soutiran Grand Cru Blanc de Blancs		Fr. 38.-
<u>Patrick</u> Soutiran Grand Cru Rosé		Fr. 39.-
<u>Patrick</u> Soutiran Grand Cru Précieuse d'Argent Millésimé 2009		Fr. 54.-

Alle unsere Champagne Patrick Soutiran sind brut, max 2% Dosage.

Blanc de Noirs kommt ausschliesslich aus Pinot Noirs Trauben, die sofort gepresst werden, um die Farbe der Beerenhäute nicht mitzunehmen. **Blanc de Blancs** kommt ausschliesslich aus Chardonnay-Trauben. **Rosé** ist eine Mariage von Weisswein aus Chardonnay und Rotwein aus Pinot Noir. **Précieuse d'Argent** sind speziell wertvolle Jahrgangschampagner Blanc de Blancs ohne fermentation malolactique, die spielend zehn Jahre und älter werden.

WEISSWEINE CHARDONNAY

Die **Chardonnay-Traube** wird mittlerweile auf der ganzen Welt mit Erfolg angebaut, in Kalifornien, in Australien und Neuseeland, in Südafrika und in Südamerika. Some like it hot, aber diese Rebe mag den heissen Sommer, wie er eben in der Neuen Welt jedes Jahr vorkommt, nicht allzu sehr. Der Ursprung dieser edlen Rebe liegt im Burgund, und hier herrschen für diese Pflanze die allerbesten Bedingungen. Es sind für den wahren Kenner die besten Weissweine dieser Welt. Eine andere haben wir nicht.

Petit Chablis 780 ha und 46'000 hl Wein. Chablis 3150 ha und 187'000 hl Wein

Chablis Premier Cru 770 ha und 43'900 hl Wein. Chablis GRAND CRU 103 ha und 5'200 hl Wein

Chablis Cuvée vieilles Vignes 2016 Fr. 18.-
Der erste Chablis Village seit Menschengedenken. Er umgarnt und umarmt einen sofort. Im Eichenfass ausgebaut. Frisch, fröhlich und fruchtig, ready to go und sehr preiswert.

Chablis Fourchaume 1er Cru (Geoffroy) 2016 Fr. 25.-
Die perfekte Besonnung bringt's ! Blumig und fruchtig. Mehr Beschreibung ist überflüssig.

Chablis Fourchaume 1er Cru (Geoffroy) 2017 Fr. 27.-
Wunderbar mineralisch, frische Säure. Ein Strauss vollere weisser Blumen

Chablis Les Clos Grand Cru (Geoffroy) 2016 Fr. 52.-
Intensive Nase, einen umgarnend. Und im Mund erst entfaltet er seinen Reichtum.

Chablis Les Clos Grand Cru (Geoffroy) 2017 Fr. 54.-
Und gleich noch so einer :Respekt Alain, da ist Dir wieder ein Coup gelungen!

Mâcon-Chardonnay 2015 Fr. 21.-
Der neue von François Lequin. Das Jahr 2015 war von der Sonne verwöhnt und den Reben wohlgesonnen. Der Duft von Ananas und Mirabellen ist spürbar, am Gaumen auch Vanillenoten von neuen Eichenfässern. Diese Chardonnay gleitet wie warmer Honig die Kehle hinunter. Massiv nachgekauft nach den Lobgesängen der ersten Käufer. Es werden immer weniger.

Weisse Burgunderweine, die kleinen Mengen lassen es auch nicht zu, sind Weine für Kenner und nicht für urbi et orbi.

- Mâcon-Chardonnay** (Lequin) 2016 Fr. 22.-
Die Gemeinde heisst tatsächlich Chadonnay und soll die Wiege dieser Traubensorte sein. Mehr ins Zentrum rücken geht gar nicht. Ein würdiger Nachfolger für den 15er. Das goldgelbe Röckchen umhüllt den Duft von weissen Blumen, Noisette und Mandeln. Reich und frisch zugleich.
- Bourgogne Chardonnay** (Lequin) 2015 Fr. 17.-
Ein goldgelbes Röckchen mit Blumenmustern. Umwerfend viel Inhalt zu einem geringen Preis.
- Puligny-Montrachet** (Chavy) 2014 Fr. 40.-
- Puligny-Montrachet** (Chavy) 2015 Fr. 37.-
Ein wunderbar weicher Wein mit wenig Säure. Ready to go! **Allerletzte.**
- Puligny-Montrachet** (Chavy) 2017 Fr. 39.-
Schönes strohgelb, in der Nase die schönsten weissen Früchte wie Pfirsich und Aprikosen. Lang, schönes Gleichgewicht und langes Ende.
- Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru** (Chavy) 2014 Fr. 49.-
200 Jahre Chavy de Père en Fils konzentrieren sich im Glas. Der Heiligenschein ist ihm sicher. **COUP DE COEUR** Jetzt ganz schön! Letzte!
- Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru** (Chavy) 2015 Fr. 52.-
Generös und lieblich zugleich. Perfektioniert Ihre Quenelles de Brochet, Filet de Sole oder Turbot.
- Puligny-Montrachet Les Clavoillons 1^{er} Cru** (Chavy) 2017 Fr. 55.-
Der grosse Tupfen auf dem i. Dieser Wein wird im Guide Hachette 2020 erscheinen und dann wollen ihn alle haben. Sie können jetzt schon damit Ihren Weinkeller adeln. Für 2022+
- Chassagne-Montrachet Morgeot 1er Cru** (Lequin) 2016 Fr. 57.-
Endlich hat es wieder. Intensiv und delikat zugleich. Duftet nach Akazie und Vanille zugleich. Mein Veterinärkunde würde die intensive Farbe mit frischem Stutenurin vergleichen. So hat manch einer seine **eigene Farbskala.**
- Bei unseren Weinen müssen Sie weder Ihren Arzt noch Ihren Apotheker fragen. Rezeptfrei sind sie auch!

Bâtard-Montrachet Grand Cru (Lequin) 2015 Fr. 125.-
Trockenfrüchte und Vanille. Ein mächtiger Weissler, das höchste der Gefühle. Für das besondere Ereignis: Goldene Hochzeit, Wahlerfolg unrunder Geburtstag des Hausherrn. Man leistet sich sonst ja nichts. Ab 2020.

Bâtard-Montrachet Grand Cru (Lequin) 2016 Fr. 135.-
Viel gibt es da nicht zu schreiben. Habe letztthin ein Rotlicht überfahren, Kosten Fr. 250.- Gerundet sind das zwei Flaschen Bâtard-Montrachet. Man kann es auch so sehen, ich jedenfalls sehe es so.

Meursault sous la Velle 2017 Fr. 47.-
Oh, mon Dieu! Das ist definitiv kein Placebo, sondern ein Heilmittel erster Klasse.

Meursault Poruzot 1er Cru (Jobard) 2013 Fr. 70.-
Dieser hier vereinigt sämtliche freundlichen Adjektive in einem Glas. Ein elegantes Dickschiff.

Meursault Poruzot 1er Cru (Jobard) 2016 Fr. 85.-
DER grosse Weissler aus Meursault. Diese Gemeinde hat keine, die sich Grand Cru nennen dürfen. Wenn es jemals eine Änderung in der Nomenklatur gibt, das ist dieser hier eine Kategorie höher einzustufen. Sehr schöne Akaziennote und weitere weisse Blumen, frische Brioche und ellenlanger Abgang.

Das sind vermutlich die **letzten Poruzots** in unserem Weinangebot. Rémi hat zu stark an der Preisschraube gedreht. Jetzt ist das Gewinde ausgerissen

Chassagne-Montrachet Morgeot «Les Petits Clos » 1^{er} Cru 2017 Fr. 61.-
Akazie und Birne schmeicheln der Nase. Birne auch auf der Zunge, kombiniert mit gerösteten Mandeln. Langes, weiches mineralisches Ende. Es ist uns wieder gelungen, ein paar Flaschen dieses Fabelweins zu sichern. Manchmal ist es eine schiere Bettelei, aber «the early bird catchest he worm». Auch die anderen Weine von Bacheys-Legros sind heiss begehrt, siehe weiter hinten Santenay Clos Rousseau.

Wie bei allen Liegenschaften gilt auch hier worauf es ankommt: Die Lage, die Lage, die Lage!

Unsere Produzenten spielen in der oberen Liga. Rickety Bridge (Seite 22) hat für seinen Semillon den Preis «*Wine of the Year*», den besten im ganzen Land, eingeheimst. Gratulatur !

Vincent Rapet steht der seit 1765 (!) existierenden Domaine seit über dreissig Jahren vor. Allein von Corton-Charlemagne nennt er gleich drei Hektaren sein eigen. Seine Vorväter haben fleissig Reben gekauft, sobald diese frei wurden. Erbteilungen oder Familienstreitigkeiten machen es möglich. Also immer schön friedlich bleiben!

Pernand-Vergelesses Sous Frétille 1er Cru Blanc 1er Cru 2017 Fr. 45.-

Sehr alte Reben produzieren konzentrierte Traubensäfte. Und die finden wir in der Flasche wieder. Akazien-Lindenblütenduft, fein und fruchtig. Eine Spur von Salz ist auch da. Ein Wein mit Tiefgang, so ab 2021 etwas Herrliches.

Corton Charlemagne Grand Cru 2013 Fr. 82.-

Der arme Vincent wurde am 23.Juli 2013 arg verhagelt. Der Ertrag schrumpfte auf 25% einer normalen Ernte. Das Endresultat ist beeindruckend, eine feine Säure, die ihn altern lässt, ein Duft von Akazie (schon wieder, immer wieder!). Ein breiter Gaumen, der die Geschmackspapillen tanzen lässt und ein seeeehr langes Ende. Ein **Stern***. Same procedure as every year. LETZTE.

Corton Charlemagne Grand Cru 2014 Fr. 85.-

Drei verschieden alte Rebstöcke produzieren den begehrten Saft. Ein ganz feiner Vanilleduft erfreut die Nase. Der reiche Schieferuntergrund liefert die mineralische Note. Die enorme Länge scheint schier nicht zu verblässen. Viel Wein für viel Geld. Was kostet so einer bei der lieben Konkurrenz? Locker das doppelte.

Corton Charlemagne Grand Cru 2015 Fr. 88.-

Intensive Nase, ein grosser Blumenstrauss, Haselnuss. Ein Grosser Karl!

Corton Charlemagne Grand Cru 2017 Fr. 92.-

Die 60-jährigen Reben legen das richtige Fundament für Karl den Grossen. Dieser soll die Pflanzung mit Chardonnay befohlen haben, weil er nicht so gern rote Flecken in seinem Bart haben wollte. Se non è vero, e ben trovato. Freuen wir uns an seinem weissen Corton. Aprikose, weisse Blumen, prächtig-voller Gaumen und feine Tannine, ellenlanger Abgang. Ab 2021+

Kommt Frau X um die Weine abzuholen, die ihr Mann bestellt hatte. Nach dem Einladen des köstlichen Guts sage ich, ohne viel dabei zu denken: noch einen schönen Gruss an den Chef. Die Antwort kommt umgehend und deutlich: Der steht vor Ihnen!

Alles klar. Keine weiteren Fragen.

ROTWEINE CÔTE CHALONNAISE

Die Côte Chalonnaise fügt sich im Süden nahtlos an die Côte de Beaune an, also ans Ende der Côte d'Or.

Bei einer Weinmesse in Tournus sind wir auf den Geschmack gekommen. Die **GIVRY** eines bedeutenden Produzenten haben uns überzeugt, einen Abstecher hierhin zu wagen. Die Resonanz bei unseren Kunden war entsprechend erfreulich. Der **Hugenottenkönig Henri IV** von Frankreich machte Givry zu seinem Hauswein, pardon Schlosswein. Vielleicht mochte er weniger die rauen Mercureys und wesentlich mehr die blumigen Givrys. Der arme Kerl wurde 1610 einen Kopf kürzer gemacht (heute haben wir nicht weniger schlimme Zeiten, es brennt überall und die Menschheit ist nicht wirklich evolutioniert !), exakt hundert Jahre vor der Gründung des von uns auserkorenen Weinguts. Folglich blieb ihm der Genuss dieser Weine, die uns heute, im 21. Jahrhundert so gut gefallen, verwehrt. Zum Glück ist es einigen Glaubensrichtungen verboten, Wein zu trinken, sonst hätte es für uns zu wenig.

Die **Domaine Chofflet-Valdenaire** gibt es ohne Unterbruch seit 1710. Sie umfasst heute um die 15 Hektaren in dieser Gemeinde und produziert rote wie weisse Weine. Denis Valdenaire ist aus den Vogesen zugezogen (seine Frau hat er als Skilehrer auf der Skipiste kennen gelernt und subito geheiratet), ist seit 1987 am Ruder und produziert ausgesprochen liebliche, zarte, fruchtige, ja betörende Weine. Seit letztem Jahr ist sein patenter Schwiegersohn Jonathan (es gibt sie immer, die hübschen Mädchen mit stattlicher Mitgift !!) auch für die Cuvée und den Ausbau der Weine verantwortlich und er liefert überzeugende Resultate. Diese Roten eignen sich etwa zur Sommerzeit, wenn ein Gevrey-Chambertin zu wuchtig ist. Es sind Weine für nette Gäste. Es sind aber auch Weine für alle Abende einer gewöhnlichen Woche.

Givry Clos de Choué 1^{er} Cru 2015 Fr. 24.50
Monate Ausbau im Eichenfass machen sich bezahlt. Er gibt ihm eine solide Lebensdauer mit. Eine breite aromatische Palette von reifen schwarzen und roten Beeren schmücken das Glas. Ein verlässlicher Begleiter im übernächsten Jahr. Der Guide nennt ihn «korpulent» und schmückt ihn mit **einem * Stern**. Jetzt gehen auch die letzten Zukäufe ihrem Ende entgegen.

Givry Clos Jus 1er Cru 2017 Fr. 26.-
Das war Liebe auf den ersten Schluck. Diesmal ist es eben der Clos Jus. Seine breiten Schultern, getragen von wenig Tannin von wenigen neuen Fässern, Sehr konzentrierter Saft, schwarze Beeren und garantierter Lebkuchenduft vom Häxehüsli. Hänsel und Gretel waren eben noch da.

ROTWEINE CÔTE DE BEAUNE

Bitouzet-Prieur sind alte Hasen in Geschäft. Da hat ein Herr Bitouzet aus Volnay ein Fräulein Prieur mit ansehnlicher Mitgift aus Meursault geheiratet. So entstand vor Generationen dieses bedeutende Gut mit Reben in Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet und Beaune. Ohne Meriten geht's bei uns gar nicht. **François Bitouzet**, Mitte dreissig, ist ständiger Gast im Guide. 2013 gar mit einem **Coup de Coeur** für seinen Volnay Taillepieds 2009. Sein Export geht in über dreissig Länder, GB, CAN, RUS, B, NL. Und mit uns allein in der Schweiz, noch ☺. Die Weine von François B. sind breit, dick, einfach Klasse.

Volnay Taillepieds 1er Cru 2015 Fr. 53.-
Mit seinem 2010er hat er ein Coup de Coeur erobert. Das sonnige Winzerjahr 2015 hat eine Reihe von sehr gut geratenen Weinen beschert. Ein hübscher rubinroter Mantel umhüllt die weiteren inneren Werte die da sind: Kirschenparfum, Lebkuchenwürze, milde Tannine. Nur geringe Menge, leider.

Volnay Clos des Chênes 1er Cru 2013 Fr. 44.-
Kirschrot gefärbt, Duft von Cassis und Brombeer, dezentes Tannin auch vom neuen Eichefass. Ein eleganter, feiner Volnay, wie er sein muss. Reif etwa 2017. **Holzboxen à 6 Flaschen.** Gediegen zum Verschenken. Bild auf unserer Homepage.

Volnay 2017 Fr. 35.-
Es muss nicht immer Kaviar sein, schrieb einmal Johannes Marion Simmel. Es muss auch nicht immer ein Grand Cru sein. Nehmen wir doch einmal diesen hier: er fällt auf mit seinem prächtigen Rubinrot, gefolgt von einer Nase von Cassis und Johannisbeeren, zeitgleich lieblich und wohlstrukturiert. Zarte Tannine begleiten ihn die nächsten fünf bis acht Jahre.

Volnay Taillepieds 1er Cru 2017 Fr. 52.-
2017 ist ein gelungener Jahrgang und François Bitouzet hat die Chancen der Natur gepackt und auch mit diesem Wein ist ihm ein sehr ansprechendes Resultat gelungen. Obwohl noch verschlossen, weil eben erst in Flaschen abgefüllt, kommen die Waldfrüchte und der leichte Geruch nach Lakritze zum Vorschein.

Kürzlich gelesen

Champagner weckt nicht nur die Lebensgeister. Neuesten Forschungen zufolge beugen zwei Gläser wöchentlich auch Alzheimer vor. Den Phenolen (auch im Rotwein) sei Dank und Demenz kommt schon gar nicht auf. Se non e vero.....

Jean Guiton und dessen Sohn **Guillaume** produzieren auf rund 12 Hektaren (eigene und gemietete) Pommard, Aloxe-Corton, Volnay, Beaune etc. Die Weinproben halten, was man erwartet. Ein Coup de Coeur mit seinem Pommard 2010. Ein weiterer blitzsauberer Keller mit den entsprechenden Resultaten. Auch hier wird nichts dem gütigen Zufall überlassen und der Oenologe nimmt laufend Proben in sein Labor mit. Wenig überraschend, dass seine Weine bei **Paul Bocusse**, der grossen Kochlegende, die im Februar 2018 verstorben ist, und **Georges Blanc** auf den Tischen stehen.

Pommard früher ausführlich beschrieben. Allerletzte 2013 Fr. 38.-

Pommard jetzt ganz besonders schön! 2015 Fr. 39.-

Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru Les Hauts Jarrons 2016 Fr. 33.-

Savigny-les-Beaune ist eine heimliche Weingemeinde ganz in der Nähe von Beaune und Pernand-Vergelesses. Diese Weine drängen sich nicht auf, man muss sie suchen und entdecken. Und wenn man sich erst mit ihnen angefreundet hat, kann die Freundschaft lange, sehr lange dauern. 2015 war so einer. Und dieser hier dürfen wir nicht auslassen. Was für eine Farbe! Guillaume schneidet im August die Blätter, um die Trauben der Sonne auszusetzen: die holen sich einen Sonnenbrand. Intensive Nase nach geröstetem Brot. Auf Zunge und Gaumen Lakritze und Heidelbeeren. Sehr langer Abgang. 2022+

Aloxe-Corton 2015 Fr. 39.-

Lassen wir für einmal den Kommentar. Ohne unser Placet stünde der nicht hier. Wer sich diesen hier entgehen lässt, verpasst ziemlich viel.

Aloxe-Corton 2016 Fr. 38.-

Sehr komplex, reich. Einer, den man sich sicheren sollte. Ein Grosser!

Ein erstklassiger Korken kostet schnell einmal einen Franken.

Guillaume Guiton ist sich sicher: der Jahrgang 2016 hält er für den besseren als 2017. Weil 2016 viel erfroren ist, konnten sich nur wenige Trauben entwickeln. In den wenigen Früchten sammelte sich dann die ganze Kraft des Rebstocks. Macht eigentlich Sinn. 2016 ist ein grosses Weinjahr.

Die Gemeinde **Pernand-Vergelesses** beherbergt auch die grössten Weissen der Gegend: **Corton-Charlemagne**. Die nächsten Grands Crus der Côte de Beaune kommen erst wieder in Puligny-Montrachet. Rapet ist einer der grössten Besitzer dieser Appellation. Er ist auf unserer Weissweisseite zu besichtigen. Noch so ein Denkmal für Karl den Grossen. Es gibt aber auch sehr feine Rote. **Vincent Rapet** macht sie. Seit über dreissig Jahren steht er in den Fussstapfen seiner Ahnen. Vater Roland, ein älterer Herr, ist auch noch da. Die Graue Eminenz, sozusagen.

Die **Rapet** sind seit über 250 Jahren Viticulteurs de Père en Fils. Haben die nie Mädchen gehabt? Scheint so. Der nächste Rapet ist wieder ein Er. Nach so langer Zeit ist ein beachtliches Gut entstanden, schön langsam, aber stetig gewachsen. Und nur die besten Lagen sind gut genug. Siehe unten!

Pernand-Vergelesses 1er Cru «Ile des Vergelesses» 2017 Fr. 46.-

Rapet hat die beste Parzelle dieser Insel auf Mergel/Ton/Kalkboden. Die Uraltreben liefern dunkles Rubin, fast schwarz. Vanille und Lakritze. Diese Lage ist bei uns wenig bekannt, höchste Zeit, sie vorzustellen!

Aloxe-Corton Der ist jetzt in **Hochform**. 2013 Fr. 36.-

Aloxe-Corton 2016 Fr. 40.-

Der ewige Klassiker! Stark, breit geschultert, fruchtig, würzig. Ein würdiger Vertreter dieses sonnigen Jahrgangs. Der topseriöse Vincent Rapet kann's einfach besser.

Beaune Grèves 1er Cru 2014 Fr. 42.-

Sehr schönes Rubin, würzige Nase. Stark gebaut und mineralisch, Cassis. Reife rote Waldfrüchte. Keiner auf der Flucht, sondern lang im Abgang. Letzte.

Beaune Grèves 1^{er} Cru 2015 Fr. 47.-

Ein Wein mit Tiefgang. Wer je einmal einen Grèves von Rapet im Glas hatte, wird ihn immer sein eigen nennen wollen. Letzte.

Beaune Grèves 1^{er} Cru 2016 Fr. 49.-

Der schöne Sommer ist im Glas gefangen. Auch Himbeeraromen und Bäredrögg, den vom Kiosk, und feine Tannine runden die Degustation ab. 2020+

Beaune Clos du Roi 1^{er} Cru 2017 Fr. 39.-

Auch ein König kann einmal Novize werden. Ein feiner Kerl, der nicht bis in alle Ewigkeit altern muss: Ein Charmeur, der alte Herr. Seine granatrote Robe kleidet ihn elegant, delikate Parfums von Brom- und Heidelbeeren. Rund im Mund und samtartige Tannine. 2021+

Und hier sind noch die GRANDS CRUS von Vincent Rapet

Mit seinen zwanzig Hektaren ist der Grundbesitz doch recht ansehnlich. Im Laufe der Generationen hat sich so einiges zusammengeläppert, auch Premier und Grand Crus. Hier sind sie:

Corton Grand Cru 2017 Fr. 68.-

Was für ein Reichtum in einer einzigen Flasche! Rich, rich Burgundy. Sein eisenhaltiger Boden gibt ihm einiges mit, ohne Rostgefahr. Schwarze Kirschen, Cassis, dunkle Schoggi. 2022+

Corton Pougets Grand Cru 2013 Fr. 61.-

Wir haben uns diesmal für Pougets entschlossen, weil er runder und weniger verschlossen ist als Corton. Also aussagekräftiger. Ein edler Begleiter eines Rindfleisches oder gar T-Bone Steak. Bestimmt der Wein für unsere Damen. 2019, oder dekantiert etwa früher. Hält sich aber sichere zehn Jahre.

Corton Pougets Grand Cru 2014 Fr. 63.-

Vincent empfiehlt diesen seiner Crus. Wie Recht er hat: eine rubinrote Robe mit violetten Reflexen, duftet nach Veilchen, am Gaumen nach Heidelbeerconfi und Lakritze. Auch dieser Wein ist für unsere Damen ein Erlebnis.

Corton Pougets Grand Cru 2015 Fr. 68.-

Die perfekte Südexposition lässt die Sonne lachen. Und die kommt mit ins Glas. Reife Früchte geben dem Bouquet seine feine Duftnote. Breit, mineralisch; Lakritze, mit feinem Tannin unterlegt. Etwa für 2020, also bald.

Corton Pougets Grand Cru 2016 Fr. 74.-

Ein Wein von grosser Beständigkeit. Die perfekte Südlage fängt mehr Sonne ein als manch einer am Corton. Perfektes Gleichgewicht. 2021+

Hier noch ein feiner Nachzügler von **Bachey-Legros**

Santenay Clos Rousseau 1er Cru vieilles Vignes (Bachey-Legros) 2017 Fr. 34.-

Schwarze Früchte, generös und konzentriert. Das Fundament sind auch solide Tannine, die den Wein langlebig machen. 2022+

ROTWEINE CÔTE DE NUITS

Arnoux-Lachaux ist einer der bedeutenden Produzenten der Côte de Nuits. **Robert Arnoux** hat das solide Fundament gelegt, auf dem sein Schwiegersohn **Pascal Lachaux** weiter bauen konnte. Die Heirat mit einer Tochter von Arnoux hat seine pharmazeutischen Ambitionen schnell vergessen lassen. Statt Pillen, Pasten und Pariser feil zu bieten, wurde er Oenologe. Und was für einer! Sein Schwiegervater schon war ein Meister seines Fachs, und Pascal steht ihm in keiner Weise nach. Seine Weine versetzen jeden in helle Aufregung. **Jetzt ist auch der ältere Sohn im Betrieb, de père en fils, wie es sich geziemt.** Es sind Weine wie Erdbeben. Schliesslich ist Vosne-Romanée das Epizentrum der grössten Weine des Burgunds. Nichts für knickrige Leute. Mit Sous und Centimes kommt man hier nicht weit. Und hier sind diese Erdbeben.

Vosne-Romanée 2013 Fr. 49.-
Was soll ich noch des Langen und des Breiten diese herrlichen Weine von Pascal beschreiben!? Allerletzte!

Vosne-Romanée 2015 Fr. 66.-
Leider schlagen auch hier €CHF, geringe Ernten, die an/abgehobenen Kellerpreise durch. Und dabei mussten wir auch noch froh sein, überhaupt etwas Weniges zu bekommen. ABER: was drauf steht ist drin! Vosne-Romanée, Arnoux-Lachaux, 2015. Ein Wundertropfen, für Sonntagabend, Geburtstag, Ostern. 2020+

Vosne-Romanée Hautes Maizières 2014 Fr. 59.-
Clos St. Denis Grand Cru ist sein direkter Nachbar, Clos Vougeot und Grands-Echézeaux sind ganz nah. Die Lage, die Lage, die Lage macht's bei den Immobilien aus! Die Eleganz bestätigt sich im Mund, dicht und fruchtig. Bei den 14ern kommt die Fruchtigkeit besonders zum Vorschein. Feine Tanninchen geben ihm gute Haltbarkeit mit, ohne auch heute zu genießen. Bald oder erst 2020+

Nuits-St.Georges Clos des Corvées Pagets 1er Cru 2013 Fr. 69.-
Frisch, fruchtig, mit einem Lakritze- und Lebkuchenton. Kraftvoll, ohne protzig zu sein. Unendlich langer Abgang. Bravo, gut gemacht Pascal. LETZTE.

Uns gefällt der rasante Preisanstieg in der Côte de Nuits im allgemeinen und jener dieses Hauses nicht besonders. Wir machen mal eine Pause. Auf Seite 17 gibt's Neues.

Daniel Rion, Jahrgang 1931, **et ses Fils** vorzustellen hiesse Eulen nach Athen tragen. Rion steht für körperreiche, volle, fruchtbetonte, samtene Weine. Grundlage sind sehr alte Weinstöcke, die 65-75 jährigen sind eher die jüngeren. Eine Erstklassadresse! Rion steht für seidenweiche, **herrlich parfümierte Rote**. Top seriöse Adresse. Leider haben auch hier die Preise eine Steigerung erfahren.

Nuits-St. Georges vieilles Vignes 2017 Fr. 37.-

Da ist viel dran, die dunklen Beeren, auch Holunder drücken durch. Viel für nicht so viel Geld.

Nuits-St. Georges Les Vignerondes 1^{er} Cru 2017 Fr. 51.-

Begeisterung pur schon beim ersten Kontakt im kalten Keller der Rions. Dieser Rote hat uns ausserordentlich gut gefallen. Da gab es kein halten mehr, wir mussten zulangen! 2021+

Vosne-Romanée Beaux-Monts 1er cru 2014 Fr. 50.-

Auch hier : die letzten.

Vosne-Romanée Les Chaumes 1^{er} Cru 2017 Fr. 57.-

Die Weine von Rion sind immer willkommen. Ein einziger Charmebohlen.

Echezeaux Grand Cru 2015 Fr. 93.-

Wir müssen uns daran gewöhnen, dass die kleine Ernte dieses Jahrgangs die Preise nicht schonen wird. Trotzdem ist er preiswert, die Copains rund herum langen wesentlich mehr zu. Doppelt oder noch mehr, ohne sich umzudrehen. Komplexe Nase, Brombeer und Cassis. Und was für eine Länge!

Clos Vougeot Grand Cru 2011 Fr. 80.-

Die Allerletzten. Schön reif.

Clos Vougeot Grand Cru 2015 Fr. 87.-

Wir haben an der sagenhaften Weinmesse schön vergleichen können. Qualité/Prix sind bei Rion vorzüglich. Mehr Wert für weit weniger Geld, als seine Confrères verlangen. Seidenweich, solid gekonnt gemachter Clos. 2015 ist ein speziell feines Jahr! Die letzten Mohikaner.

Clos Vougeot Grand Cru 2017 Fr. 98.-

Dieser Clos ist eine Schatzkammer. Rion holt das Maximum aus den Trauben. Perfektes Gleichgewicht, rote und schwarze Früchte, sowohl in der Nase wie auch im Mund. Enorm langer Abgang. Ein Wunderwein für besondere Anlässe.

Die Fühler in der Côte-de-Nuits neu ausgestreckt

Abwechslung macht das Leben kurzweilig. Auch die Suche nach Weinen, die wir immer wieder im Visier hatten, aber nicht zu haben waren. So einer ist **Vosne-Romanée Suchots**. Gefunden haben wir ihn endlich bei

Jérôme Chezeaux

Die Familie, derzeit der Vater mit Frau und drei Töchtern, ist eine weitere Generation von Weinbauern, diesmal de Père en sehr hübschen filles. Seine 12 ha Reben liegen in Vosne-Romanée, Vougeot und Nuits-St.Georges. Was er produziert ist einfach grosses Kino. Seine Weine gehen in die ganze Welt, neu auch bis nach Erlenbach.

Nuits-St.Georges Vieilles Vignes Les Charbonnières 2017 Fr. 38.-
86-jährige Reben und noch voll im Saft, und wie ! Schwarze Beeren prägen diesen feinen Roten, die dezenten Tannine verantworten eine lange Lebensdauer. 2021+

Vosne-Romanée Les Suchots 1er Cru 2017 Fr. 75.-
Die Lage, die Lage, die Lage! Eingeklemmt gegen Süden von den Super Grands Crus Romanée St.Vivant und Richebourg, und gegen Norden von Les Echézeaux ist dieser Wein nicht von schlechten Eltern. Fast schon orientalische Opulenz mit den entsprechenden Gewürzen von Lebkuchen, Lakritze. Rote Früchtchen und feine Tannine. 2023++

Boursot Père et Fils ist eine alteingesessene Weinbauernfamilie in Chambolle-Musigny. Die Generation, die heute das Sagen hat, richtete - die alten Dörfer lassen keine Erweiterungsbauten zu - jenseits der Route Nationale eine topmoderne Cuvée ein. Die temperaturgesteuerte Fermentation holt die Aromen sorgfältig aus dem Traubengut heraus. 70% der Produktion gehen nach Übersee.

Chambolle-Musigny Les Châtelots 1er Cru 2015 Fr. 68.-
Schon die Lage ist vielversprechend, direkt neben Grand Cru Bonnes-Mares. Wie wenn dunkle Kirschen und Cassis diesem Premier die Farbe geliehen hätten, ist dieser Wein ein Korb von kräftigen Aromen mit einem langen Ende. Einfach umwerfend gut. So ab ca. 2020+ Für den Geniesser, dereinst im nächsten Jahrzehnt den Zapfenzieher zücken darf, heisst es vor dem ersten Schluck: HELM AB ZUM GEBET! Auch hier: die allerletzten.

Dass das Klima wärmer wird, hat ja nicht nur Nachteile. Die Töffsaison wird länger, die Pässe bleiben länger offen, vor allem aber helfen ein paar Grad mehr den Weinbauern bei der Erzeugung von Zucker in den Trauben. Und uns Weinliebhabern beschert dies besseren Wein. Der Ursprung der Erwärmung ist vielseitig und umstritten, weil je nach Ursache unverschämt viel Geld gemacht werden kann. CO2 ist die Cashcow, damit werden wir alle vom Staat abgezockt. Kein Geld bringen die Milliarden Methan rülpsenden Rinder, auch die Sonneneruptionen nicht.

Chambolle-Musigny «Les Nazoires» (Boursot) 2014 Fr. 49.-
Ein vielversprechender Jüngling. Der blumige Jahrgang schlägt sich auch hier nieder. Feine Nase, feine Tannine, langer Abgang.

Chambolle-Musigny «Les Nazoires» (Boursot) 2017 Fr. 46.-
Weibliche Eleganz gepaart mit einem Schuss Resolutheit.

Chambolle-Musigny Les Châtelots 1^{er} Cru (Boursot) 2014 Fr. 68.-
In der Nase ein erfrischender Veilchenduft und Framboise. DER elegante Chambolle, wie man es von ihm erwartet. 2021+

Chambolle-Musigny Les Châtelots 1er Cru (Boursot) 2017 Fr. 68.-
Die Chambolles, wie dieser hier, tragen einen filigranen Schleier wie ein Spitzentüchlein, können aber auch recht resolut sein.

Das kleine Weingut von **Michel Digoia-Royer**, immerhin auch schon seit 1930 existiert, produziert exakt die Weine, wie eben beschrieben. Leider sind die Mengen, die Michel produziert, gering. Dafür sind sie umso mehr begehrt.

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2011 Fr. 46.50
Solides Purpur bringen diese 85-jährigen Reben hervor. Und nicht nur das: Eleganz, Finesse, Framboise, Cassis, Vanille vom neuen Fass.

Chambolle-Musigny 2012 Fr. 45.-
Intensives, generöses Aroma in der Nase und am Gaumen. Nach einer feinen Attacke entwickelt sich das Volumen dicht und massiv, das Finale ist mineralisch und lang. 2017++

Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiss, ob sie wieder kommen. Oscar Wilde

Jean-Philippe und Denis Marchand

Morey-St.Denis Clos de l'Orme 1^{er} Cru 2013 Fr. 47.-
Tiptop sauberer Morey. So sind sie eben.

Morey-St. Denis Clos de l'Orme 1^{er} Cru 2016 Fr. 54.-
Die Grands Crus Clos de la Roche und Mazoyères-Chambertin sind seine grossen Nachbarn. Die kosten mittlerweile verrückte 300 € und es wird auch soviel bezahlt. Freuen wir uns an diesem umwerfend feinen, harmonischen, schön gefärbten und von reifen Heidel und Brombeerengestreichelten Premier Cru, edel vinifizieret à froid (damit die Aromen besonderes schön hervortreten) von Denis. ((Vom Griotte-Chambertin 2017, enorm begehrt wie jedes Jahr, konnten wir gerade noch rechtzeitig ein paar Exemplare reservieren, obwohl noch ein Jahr im Fass. Asiaten meinen, sie können schon den Jahrgang 2019 auf Termin kaufen wie Pork Bellies oder Crude Oil !!)).

Morey-St.Denis les Faconnières 1^{er} Cru 2013 Fr. 45.-
Siehe oben.

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2014 Fr. 40.-
Der Klassiker ist seit dreissig Jahren bei uns. Das fût neuf hallt nach mit seinem Caramelton. Enorme Farbe, auch das same procedure as every year. Ein Blumenbouquet nimmt die Nase wahr, eben: 2014! Cassis! **Ein * Stern im Guide.**

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2016 Fr. 50.-
2016 gab mengenmässig wenig her, die Fröste haben viel zerstört. Dieser Wein ist gut gelungen, Jean-Philippe kann's. Viel Volumen, frische, Länge, sanfte Tannine. 2021+

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2017 Fr. 50.-
Ein echter Schmuser! So etwas von samtweich, ein olfaktorisches Gewitter, gefolgt von einer Confiture von Brom-und Himbeeren und Cassis. Man könnte ihn schon heute auf den Tisch stellen.

Griotte-Chambertin Grand Cru 2017 Fr. 155.-
Wer kennt alle sieben Weltwunder? Nicht so wichtig. Hier kommt ein achttes. Wird nur mit dem Tropfenzähler abgegeben.

Bei Jean-Philippe stehen ganze Paletten bereit für die Reise zum ***Michelin Koch Georges Blanc in Vonnas. Auch keine schlechte Adresse!

Mit **Pierre Gelin** in Fixin fängt für uns die **Côte de Nuits** an. Wir haben die ganze Entwicklung dieses feinen Hauses in den letzten 40 Jahren miterlebt. Mittlerweile ist auch hier die nächste Generation am Ruder und die übernächste bereits auf der Welt. Das Girl hat die Hälfte der Schule bereits hinter sich. De Père en Fils/Fille ist auch hier gesichert. Für die Zukunft haben sie einige Rebstöcke geopfert und hypermoderne Pressoirs, Keller und andere Kellereinrichtungen gebaut. Da wurde mit der grossen Kelle angerichtet. Die Gelins sind mitten im 21. Jahrhundert unterwegs.

Die Weine dieser talentierten Produzenten reifen 24-30 Monate im Eichenfass und komme deshalb ein Jahr später auf den Markt als die anderen.

Gevrey-Chambertin Clos de Meixvelle Monopole 2013 Fr. 41.-
Seit Jahrzehnten im Angebot, weil er einfach mit seiner ihm angeborenen Finesse gut ist. Cassis und Framboise sind ganz gut zu erkennen. Samtig-weicher Gaumen und dezente Tannine. Sozusagen reif.

Gevrey-Chambertin Clos de Meixvelle Monopole 2014 Fr. 43.-
Letzthin haben wir einen mit Jahrgang 2010 aufgemacht und waren entzückt ob der Finesse. Eine wunderbar feine Nase, seidenweich am Gaumen. Alles ausser gewöhnlich auch dieser 14er. Die Weine von Gelin sind nicht so tief gefärbt wie andere, aber die Farbe trägt bekanntlich überhaupt nichts zum Geschmack bei.

Die Gelins haben ab Jahrgang Flaschen mit ihrem Namen auf dem unteren Flaschenrand anbringen lassen. Auch zum Schutz der eigenen Weine. Wo Gelin drauf steht ist auch Gelin drin. Die Korken sind mit Wappen und Jahrgang gekennzeichnet.

Vor ein paar Wochen hatte ich eine Mailanfrage eines jetzt Kunde gewordenen Herrn, der sich in den Weiten des Internet auf die Suche nach Weinen von Gelin gemacht hat und nach verschiedenen Umwegen bei uns fündig geworden ist. Er hat eben einen Clos de Meixvelle in einem Pariser Michelin*** Restaurant (noch ungestört von Krawallanten) genossen und liess nicht locker, bis er uns gefunden hat. Freude herrscht auf beiden Seiten.

Pierre Gelins Fixin Clos Napoléon ist ein Monopol der Familie und damit auch ein Monopol Vins Précieux. Und das seit fast vierzig Jahren, so lange sind wir mit ihnen im Geschäft. Der in Frankreich berühmte Bildhauer François Rude (Arc de Triomphe, den man im TV wegen der Gelbwesten jedes Wochenende sehen kann), hat auf einer Anhöhe hinter dem Dorf seine berühmte Skulptur «Le Réveil de Napoléon», sozusagen dessen Auferstehung, geschaffen.

Fixin Clos Napoléon 1er Cru 2013 Fr. 39.-
Ein noch junger Wein, dicht, maskulin. Seine inneren Werte öffnen sich langsam. Geschützt von feinem Tannin, schlummert er seiner Bestimmung entgegen und wird in etwa zwei Jahren ein kräftiger Begleiter eines roten Fleisches sein.

Fixin Clos Napoléon 1er Cru 2014 Fr. 44.-
Pierre-Emmanuel, war auch schon ein Jahr in Oregon auf einem Weingut, so sind die Jungen heute, weltoffen. Zurück an der Côte macht er auf grün: keine Unkrautvertilger, sondern unterpflügen der lästigen Kräuter ist die Devise. 2015 war der Jahre dauernde Prozess abgeschlossen. Feines Kirschenaroma, dezente Tannine (22 Monate im neuen Eichenfass), Vanille, machen ihn zu einem Vin de Garde.

Während des Schreibens und Schraubens an dieser Broschüre haben mir immer wieder auch ältere Weine geholfen, den Faden zu finden und nicht zu verlieren. Es ist die Erkenntnis gereift und bestätigt, dass sowohl die weissen wie die roten Burgunder sich wunderbar präsentieren, wenn sie etwas älter sind. Die weissen haben einen Teil ihrer schützenden Säure abgebaut und verändern die Farbe gegen goldgelb und die roten verlieren das Tannin zugunsten von üppig hervortretenden Aromastoffen. Das eben macht die Feinheit der Burgunder aus. Beispiele sind Chassagne-Montrachet Clos Devant 2011, Morey-St.Denis Millandes 2011, Beaune-Grèves 2012, Aloxe-Corton 2015.

Ende der Weine der Côte de Nuits

SÜDAFRIKA

Franschhoek ist ein wunderschönes, sehr gepflegtes, auch von Touristen geschätztes kleines Tal, gesäumt von hohen Bergen, die für genügend Feuchtigkeit sorgen. Besiedelt vor über 300 Jahren durch französische Hugenotten (andere sind zB. in Basel (Sarasin, La Roche, Forcart) - wo ich herkomme - hängen geblieben, wollten nicht so weit reisen). Ein kleines, noch nicht sehr bekanntes, aber feines Weingut, eine **Boutique Winery**, grad vor den Toren des idyllischen Städtchens hat es uns immer wieder angetan. Sie werden staunen welche Spitzenqualitäten zu geringen Preisen möglich sind.

Rickety Bridge - wacklige Brücke- (seit 1798) heisst unser bevorzugtes Weingut. Die Weine sind komplex, einmalig und auf ihre Art Weltklasse. Auszeichnungen hängen herum wie hierzulande die Stallplaketten am Pferdestall. Von Platter's, dem südafrikanischen Pendant zum Guide Hachette, andauernd mit vielen Sternen geschmückt. **Alle Weine sind neu**, alle vorherigen sind weg.

Rickety Bridge Sauvignon Blanc *** 2018 Fr. 16.-
Ein helles Goldgelb leht im den Mantel. Frische Kiwi, Passionsfrucht. Ein lieblicher Wein. **Drehverschluss.**

Paulinas Reserve Chenin Blanc *** 2018 Fr. 18.-
In Frankreich vielseitigste Rebsorte an der Loire und im Midi. In SA doppelt so grosse Anbaufläche wie in ganz F! Ein Korb exotischer Früchte wie Ananas, Guava und Citrus. Die vier Monate im Eichenfass haben im gut getan. Sehr erfrischender Wein.

Rickety Bridge Noble Late Harvest (Chenin blanc, 37.5 cl) 2017 Fr. 17.-
Der reiche Dessertwein! Einfach die Trauben hängen und trocknen lassen und schon ist, nach 14 Monaten Fassreife ein herrlicher Aprikosen-Pfirsich-Mango-Litschi-Honig-Tropenfrucht Erlebnis geboren.

Rickety Bridge Merlot 2017 Fr. 22.-
15 Monate im Eichenfass gereift. Rote Kirschen und reife Pflaumen, gepaart mit einem feinen Eichenduft, seidig- geschmeidig, sprechen den Pomerolliebhaber an. Heidelbeeren und dunkle Schoggi. Schön strukturiert, delikate Tannine

Rickety Bridge Shiraz **** 2015 Fr. 25.-
Der Kraftprotz! Waldbeeren, Lakritze, Holunder, und auch hier dunkle Schokolade. Elegant strukturiert und ausbalancierte Säuren und Tannine.. Tags darauf noch viel besser! Zu trinken jetzt bis 2023.

Rickety Bridge Paulinas Reserve Cabernet Sauvignon 2016 Fr. 28.-
Zu Ehren von Paulina de Villiers, der ersten Frau Südafrikas, die ein Weingut Ende des 18. Jahrhunderts ihr Eigen nannte: **Rickety Bridge**. . Voller reicher Gaumen, Früchte, Agrumen, Cassis, gefolgt von einer langen Verabschiedung. **** **Sterne**. Ein Klassiker.

