

Preisliste Dezember 2011

DOMAINE MOURGUES DU GRES (COSTIÈRES DE NIMES) - **DOMAINE LA BRUNELY** (VACQUEYRAS) - **DOMAINE SAINT-PIERRE** (VACQUEYRAS) - **DOMAINE SAINT-DAMIEN** (GIGONDAS) - **DOMAINE LA BOUISSIERE** (GIGONDAS) - **FERAUD-BRUNEL** (CÔTES DU RHÔNE VILLAGES) - **DOMAINE FONTBONAU** (CÔTES DU RHÔNE) - **ANDRÉ BRUNEL - LES CAILLOUX** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DU CAILLOU** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DE CRISTIA** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DU PEGAU** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **DOMAINE LA BARROCHE** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **CHÂTEAU DE BEAUCASTEL** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **CHÂTEAU RAYAS** (CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE) - **THIERRY ALLEMAND** (CORNAS) - **AUGUSTE CLAPE** (CORNAS) - **DAUVERGNE & RANVIER** (CÔTE-RÔTIE) - **J. VIDAL-FLEURY** (CÔTE-RÔTIE) - **CHÂTEAU DE PIBARNON** (BANDOL) - **CHÂTEAU PRADEAUX** (BANDOL) - **DOMAINE CLAVEL** (CÔTEAUX DU LANGUEDOC) - **DOMAINE D'AUPILHAC** (CÔTEAUX DU LANGUEDOC) - **CHÂTEAU PIQUE PERLOU** (MINERVOIS) - **DOMAINE BAILLAT** (CORBIÈRES) - **DOMAINE ST.-PANCRACE** (FITOU) - **DOMAINE BOUDAU** (CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES) - **CHÂTEAU PLANERES** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **DOMAINE SABARDA** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **VIGNOBLES SOUS LE VENT** (VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES) - **DOMAINE SARDA-MALET** (CÔTES DU ROUSSILLON) - **DOMAINE DES SCHISTES** (CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES) - **DOMAINE DU MAS BLANC** (BANYULS) - **DOMAINE DES MALANDES** (CHABLIS) - **JEAN-LOUIS CHAVY** (PULIGNY-MONTRACHET) - **BOYER-MARTENOT** (MEURSAULT) - **LA CAVE DES HAUTES-COTES** (CRÉMANT DE BOURGOGNE) - **VIGNERONS DES TERRES SECRETES** (MACONNAIS) - **ALBERT MOROT** (BEAUNE) - **CAMILLE GIROUD** (BEAUNE) - **MAISON ROCHE DE BELLENE** (BEAUNE) - **NICOLAS POTEL** (NUITS-ST.-GEORGES) - **ROBERT CHEVILLON** (NUITS-ST.-GEORGES) - **RÉGIS FOREY** (VOSNE-ROMANÉE) - **HUDELOT-NOELLAT** (VOSNE-ROMANÉE) - **JEAN GRIVOT** (VOSNE-ROMANÉE) - **ANNE GROS** (VOSNE-ROMANÉE) - **SYLVIE ESMONIN** (GEVREY-CHAMBERTIN) - **DENIS MORTET** (GEVREY-CHAMBERTIN) - **CHÂTEAU RECOUGNE** (BORDEAUX SUPÉRIEUR) - **CHÂTEAU BRISSON** (CÔTES DE CASTILLON) - **CHÂTEAU CALON** (MONTAGNE & ST.-GEORGES ST.-ÉMILION) - **CHÂTEAU LYONNAT** (LUSSAC ST.-ÉMILION) - **CHÂTEAU PUY CASTERA** (HAUT-MÉDOC) - **CHÂTEAU HAUT-BARRAIL** (MÉDOC) - **CHÂTEAU VIEUX LANDON** (MÉDOC) - **DOMAINE FOUASSIER** (SANCERRE) - **DOMAINE DE LA PEPIERE** (MUSCADET) - **DOMAINE BAUMARD** (QUARTS DE CHAUME) - **CHÂTEAU BELLERIVE** (QUARTS DE CHAUME) - **CHÂTEAU DE FESLES** (BONNEZEAUX) - **RENÉ RENOU** (BONNEZEAUX) - **DOMAINE HUET** (VOUVRAY) - **CHÂTEAU MONCONTOUR** (VOUVRAY) - **DOMAINE BOURILLON-DORLEANS** (VOUVRAY) - **CHÂTEAU GAUDRELLE** (VOUVRAY) - **DOMAINE L'ORIEL** - **CLAUDE WEINZORN** (NIEDERMORSCHWIHR) - **GEORG ALBRECHT SCHNEIDER** (RHEINHESSEN) - **CHAMPAGNE LASSALLE** (MONTAGNE DE REIMS) - **CHAMPAGNE INFLORESCENCE & ROSES DE JEANNE** - **CÉDRIC BOUCHARD** (CÔTE DES BAR) - **CHAMPAGNE LENOBLE** (CÔTE DES BLANCS) - **CHAMPAGNE DOSNON-LEPAGE** (CÔTE DES BAR) - **LES CAVES DES HAUTES-CÔTES** (CRÉMANT DE BOURGOGNE) - **CHÂTEAU MONCONTOUR** (VOUVRAY) - **LANCAY** (SAUMUR) - **CHURCHILL'S** - **DOMAINE L'OUUVIE** (XXX) - **NYONSOLIVE** (OLIVES NOIRES DES NYONS)

Inhaltsverzeichnis

<u>Rhône</u>	Seite 3
Domaine MOURGUES du GRES (Costières de Nîmes) Domaine La BRUNELY (Vacqueyras) - Domaine SAINT-PIERRE (Vacqueyras) - Domaine SAINT-DAMIEN (Gigondas) - Domaine La BOUSSIÈRE (Gigondas) - FERAUD-Brunel (Côtes du Rhône Villages) - Domaine FONTBONAU (Côtes du Rhône) - André BRUNEL - Les CAILLOUX (Châteauneuf-du-Pape) - Domaine du CAILLOU (Châteauneuf-du-Pape) - Domaine de CRISTIA (Châteauneuf-du-Pape) - Domaine du PEGAU (Châteauneuf-du-Pape) - Domaine de La VIEILLE JULIENNE (Châteauneuf-du-Pape) - Domaine La BARROCHE (Châteauneuf-du-Pape) - Château de BEAUCASTEL (Châteauneuf-du-Pape) - Château RAYAS (Châteauneuf-du-Pape) - Thierry ALLEMAND (Cornas) - Auguste CLAPE (Cornas) - DAUVERGNE & RANVIER (Côte-Rôtie) - J. VIDAL-FLEURY (Côte-Rôtie)	
<u>Provence</u>	Seite 10
Château de PIBARNON (Bandol) - Château PRADEAUX (Bandol)	
<u>Languedoc</u>	Seite 11
Domaine CLAVEL (Côteaux du Languedoc) - Domaine d'AUPILHAC (Côteaux du Languedoc) - Château PIQUE PERLOU (Minervois) - Domaine BAILLAT (Corbières) - Domaine St.-PANCRAË (Fitou)	
<u>Roussillon</u>	Seite 12
Domaine BOUDAU (Côtes du Roussillon Villages) - Château PLANERES (Côtes du Roussillon) - Domaine SABARDA (Côtes du Roussillon) - Vignobles SOUS LE VENT (Vin de Pays des Côtes Catalanes) - Domaine SARDA-MALET (Côtes du Roussillon) - Domaine des SCHISTES (Côtes du Roussillon Villages) - Domaine du Mas BLANC (Banyuls)	
<u>Bourgogne</u>	Seite 14
Domaine des MALANDES (Chablis) - Jean-Louis CHAVY (Puligny-Montrachet) - BOYER-MARTENOT (Meursault) - La CAVE des HAUTES-COTES (Crémant de Bourgogne) - Vignerons des TERRES SECRÈTES (Maconnais) - Albert MOROT (Beaune) - Camille GIROUD (Beaune) - Maison ROCHE de BELLENE (Beaune) - Nicolas POTEL (Nuits-St.-Georges) - Robert CHEVILLON (Nuits-St.-Georges) - Régis FOREY (Vosne-Romanée) - HUDELOT-NOELLAT (Vosne-Romanée) - Jean GRIVOT (Vosne-Romanée) - Anne GROS (Vosne-Romanée) - Sylvie ESMONIN (Gevrey-Chambertin) - Denis MORTET (Gevrey-Chambertin)	
<u>Bordeaux</u>	Seite 23
Château RECOUGNE (Bordeaux Supérieur) - Château BRISSON (Côtes de Castillon) - Château CALON (Montagne & St.-Georges St.-Émilien) - Château LYONNAT (Lussac St.-Émilien) - Château PUY CASTERA (Haut-Médoc) - Château HAUT-BARRAIL (Médoc) - Château VIEUX LANDON (Médoc)	
<u>Loire</u>	Seite 24
Domaine FOUASSIER (Sancerre) - Domaine de la PEPIÈRE (Muscadet) - Domaine BAUMARD (Quarts de Chaume) - Château BELLERIVE (Quarts de Chaume) - Château de FESLES (Bonnezeaux) - René RENOÛ (Bonnezeaux) - Domaine HUET (Vouvray) - Château MONCONTOUR (Vouvray) - Domaine BOURILLON-DORLEANS (Vouvray) - Château GAUDRELLE (Vouvray)	
<u>Alsace</u>	Seite 26
Domaine L'ORIEL - Claude WEINZORN (Niedermorschwihr)	
<u>Deutschland</u>	Seite 27
Georg Albrecht SCHNEIDER (Rheinhessen)	
<u>Champagne & Co</u>	Seite 27
Champagne LASSALLE (Montagne de Reims) - Champagne INFLORESCENCE & ROSES DE JEANNE - Cédric BOUCHARD (Côte des Bar) - Champagne LENOBLE (Côte des Blancs) - Champagne DOSNON-LEPAGE (Côte des Bar) - Les CAVES des HAUTES-CÔTES (Crémant de Bourgogne) - Château MONCONTOUR (Vouvray) - LANCAY (Saumur)	
<u>Portwein</u>	Seite 30
CHURCHILL's	
<u>Vin Doux Naturel</u>	Seite 30
<u>andere Geister in der Flasche</u>	Seite 30
<u>Oliven & Olivenöl</u>	Seite 31
Domaine L'OULIVIE (Combaillaux) - NYONSOLIVE (Nyons)	
<u>AGB</u>	Seite 32

Preisliste Dezember 2011

Mit 2009 kommt nun auch für Rhône und Burgund ein Jahrgang in den Handel, der durch die starke internationale Nachfrage und den teilweise gigantischen Preissteigerungen in Bordeaux für echte Aufregung sorgt. Beides ist durchaus real. Bedeutsamer ist allerdings, daß 2009 auch in Burgund und Rhône ein exzellenter bis großer Jahrgang mit sehr reifen und attraktiven Weinen ist.

Das weltweite Interesse ist im Moment derart enorm, daß viele Winzer sprichwörtlich den Boden unter ihren Füßen nicht mehr spürten, wie z.B. *Régis Forey* nach wochenlangem Nachbohren nach Preisen und Mengen im Frühsommer aus Vosne-Romanée schrieb: „*je ne touche pas terre depuis le debut de l'année*“. Zum Glück haben die meisten meiner Winzer ihre Erdung aber nicht verloren und ihre Preise nur geringfügig wenn überhaupt angehoben.

Rhône

2008 ist im erfolgsverwöhnten Rhônetal nur durchschnittlich ausgefallen, wobei die Weine im Süden noch deutlich über der Qualität im Norden liegen. Während die Weine der nördlichen Rhône höchstens passabel sind, haben einige Winzer im Süden doch erstaunlich gute Weine hervorgebracht. Insgesamt ist der Jahrgang hier durch eine gute Reife mit weichen Tanninen und einer markanten Säure geprägt, was den Weinen eine gewisse burgundische Leichtigkeit verleiht. Vielleicht gar nicht schlecht nach dem monströsen 2007er und dem wieder überaus opulenten 2009er.

2009 ist im Süden nicht unähnlich dem barocken Jahrgang 2007, aber etwas weniger laut, dafür mit mehr Frische, Tannin und einer transparenteren Aromatik. Der Jahrgang ist aber nicht immer so ausgewogen und in der Breite gut gelungen wie 2007. Wenn alles stimmt, sind die Weine nach meiner Meinung aber auf dem Niveau der besten Jahrgänge und unbedingt empfehlenswert. Für die Syrah im Norden ist 2009 einer der besten Jahrgänge der letzten Jahre.

Domaine Mourgues du Grès

Die Weine der Familie Collard haben sich in den letzten Jahren zu echten Favoriten meines Sortiments entwickelt. Auch wer Spitzen-Rhôneweine kauft, wird nicht umhin können, einen oder mehrere Kartons dieses Weins kaufen und trinken zu wollen. Dies ist auch nicht wirklich erstaunlich, denn diese Weine können auch im Vergleich mit den wirklich großen Weinen der Gegend erstaunlich gut mithalten. Die Frucht ist immer präzise, auch bei den sehr mächtigen Cuvées hat man nicht das Gefühl überreifer Trinkmarmelade, die Tannine sind markant und die Aromatik ist durch die reife Syrah von dunklen Früchten geprägt.

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

2007 war für Mourgues du Grès ein hervorragender Jahrgang, wo Parker dem "einfachen" Galets Rouges und dem Terre d'Argence sensationelle 92 Punkte gab. Die demnächst eintreffenden 2009er sind ebenbürtige Nachfolger.

		12/10 nur	Einzelpreis
2009 Costières de Nimes	<i>Les Galets Rouges</i>	6,58	7,90
2009 Costières de Nimes	<i>Terre d'Argence</i>	10,00	12,00
2009 Costières de Nimes	<i>Terre de Feu</i>	10,42	12,50
2009 Costières de Nimes	<i>Les Capitelles</i>	13,25	15,90
	"... the poor person's Hermitage" Robert Parker		
2007 Costières de Nimes	<i>Terre de Feu</i>		12,50

Domaine La Brunely

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

		12/10 nur	Einzelpreis
2005 Vacqueyras	<u>RP90</u>	9,00	10,80
2003 Vacqueyras	<u>RP89-92</u>	9,00	10,80

Domaine Saint Pierre

Die Domaine Saint Pierre hat wie viele erst in den letzten Jahren begonnen, die Qualität ihrer Lagen zu nutzen. Innerhalb kürzester Zeit konnte Jean-Francois Fauque die Aufmerksamkeit und den Respekt der französischen und internationalen Weinpresse gewinnen.

Die Domaine umfasst insgesamt 50ha, überwiegend Côtes du Rhône und Landwein, wirklich interessant sind hier aber die Filetstücke der Domaine, 4,5 ha in Vacqueyras und 3,5 ha Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu. Mich hat sofort der sehr strukturierte Stil der Weine begeistert, der nicht nur Resultat der alten Weingärten ist, sondern vor allem von dem hohen Anteil von Mourvèdre und Syrah herrührt. Die Weine brauchen also auch ein bißchen Zeit und Jean-Francois Fauque hat es auch selbst nicht so eilig die Weine schnell abzufüllen - sowohl Vacqueyras als auch der Côtes du Rhône Villages kommen wie große Brüder aus Châteauneuf oder Gigondas erst nach fast zwei Jahren in die Flasche!

Robert Parker: "An exciting discovery for me, Domaine Saint-Pierre, ... has produced two sensational sleepers of the vintage."

			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Côtes du Rhône	<i>neu</i>	<i>Guide Hachette 2012 Coup de Coeur</i>	7,08	8,50
2009 Côtes du Rhône Villages	<i>Plan de Dieu neu</i>	<i>Guide Hachette 2012 Coup de Coeur</i>	9,50	11,40
2009 Vacqueyras	<i>neu</i>		12,00	14,40
2008 Vacqueyras			11,50	13,80
2007 Vacqueyras	<u>RP91-94</u>			14,40
2007 Vacqueyras		150cl <i>wieder lieferbar</i>		33,00
2006 Vacqueyras	<u>RP92</u>			13,80

Domaine Saint-Damien

Wow, dieses Niveau wird in Gigondas aktuell nicht leicht übertroffen und selbst für die meisten Châteauneuf-du-Pape wird es hier eng! Was *Jöel Saurel* in den letzten Jahren aus seinen Böden und uralten Reben im wahrsten Sinne des Wortes hervor zaubert ist einfach phantastisch. Aktuell wird der Betrieb gerade auf organische Bewirtschaftung umgestellt und sollte nächstes Jahr seine Zertifizierung erhalten.

Für mich war dieses Weingut bereits 2004 die große Überraschung im südlichen Rhôneetal, eine Erwartung die sich auch bei den nachfolgenden Jahrgängen bestätigte. *Jöel Saurel's* Weine erinnern mich an eine Gigondas-Version von Pégau: kraftvolle und komplexe Gigondas-Weine mit einer starken Betonung des Tanningerüsts, die perfekte Kombination würziger Grenache-Frucht und einem markanten Anteil Mourvèdre für die Struktur und den dunklen Kern.

Bis vor kurzem war das Weingut außerhalb Frankreichs dennoch nahezu unbekannt. Lediglich im französischen *Guide Hachette* erhielten die Weine wiederholt die höchste Auszeichnung, einen *Coup de Coeur*. Mittlerweile haben aber auch internationale Beobachter Notiz von dieser Domaine genommen und die Bewertungen bestätigen meine Eindrücke: hier entstehen charaktervolle, langlebige und unglaublich preiswerte Weine, die für mich zum Besten des südlichen Rhôneetales gehören.

Robert Parker hat es beim Jahrgang 2007 (endlich) im wahrsten Sinne des Wortes umgehaut, die Punkte sind ihm irgendwie aus der Feder gerutscht und das verdientermaßen für eine gesamte Serie überragender Weine. Selbst der Côtes du Rhône wurde mit grandiosen 93 Punkten bewertet.

			12/10 nur	Einzelpreis
(2010) Vin de France	<i>Le Dix neu</i>		6,25	7,50
2010 Côtes du Rhône	<i>Vieilles Vignes</i>		9,92	11,90
2009 Gigondas	<i>neu</i>	pre-arrival bis 1.12.2011	15,00	18,00
2009 Gigondas	<i>Les Souteyrades neu</i>	pre-arrival bis 1.12.2011	17,50	21,00
2009 Gigondas	<i>La Louisiane neu</i>	pre-arrival bis 1.12.2011	17,50	21,00
2008 Gigondas	<u>RP89-91</u>		14,00	16,80
2007 Gigondas	<u>RP95</u>			24,00
	Robert Parker - one of the most prodigious wines I have ever tasted from Gigondas			
2006 Gigondas	<u>RP90 ST90-91</u>			16,50
2005 Gigondas	<u>ST92</u>			16,50
2007 Gigondas	<i>Les Souteyrades</i>	<u>RP97</u>	<i>limitiert</i>	36,00
2006 Gigondas	<i>Les Souteyrades</i>	<u>RP93 ST91-92</u>		21,00
2005 Gigondas	<i>Les Souteyrades</i>	<u>RP89 91ST91+</u>		21,00

Domaine La Bouissière

La Bouissière ist natürlich keine Neu-Entdeckung, sondern eher die Rückkehr eines alten Bekannten. Gewisse Auffassungsunterschiede hatten es mir nach einigen sehr erfolgreichen Jahrgängen unmöglich gemacht, die Weine nach 2000 weiter im Programm zu führen. Nichts damit zu tun hatte natürlich die Qualität der Weine, die hier unbestritten seit vielen Jahren zu den drei oder vier besten von Gigondas gehören. Die Umstände haben sich mittlerweile geändert und mit 2007 kommen die Weine von Thierry Faravel in geradezu triumphaler Rückkehr wieder ins Programm.

2007 Vacqueyras	<u>ST92</u>	17,50
2007 Gigondas	<u>ST91</u>	aus
2007 Gigondas	150cl	42,00
1998 Gigondas		25,00

Domaine Fontbonau

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

2009 Côtes du Rhône	24,00
2009 Côtes du Rhône 150cl	52,00

André Brunel - Les Cailloux

André Brunel's Weine sind so kontinuierlich und zuverlässig gut, daß es schon fast langweilig ist. Seine Weine brillieren nicht so sehr als Verkostungssensationen sondern in erster Linie durch Balance und Trinkvergnügen, brauchen den Vergleich mit den großen Bomben aber nicht zu scheuen. Wenn Sie Rhôneweine wirklich lieben und auch regelmäßig trinken (es soll ja Kunden geben, die diese Weine primär haben wollen), werden Sie nicht umhin kommen, von Les Cailloux auch regelmäßig zumindest einen Karton zu kaufen. Die eleganten Tannine und Aromen nach Schokolade, roten und schwarzen Beeren machen ihn bereits in der Jugend verführerisch zu trinken, sodaß er meist schneller getrunken ist, als man denkt. Auffallend ist vor allem die ausgeprägte Syrah-Würzigkeit, eine unverwechselbar eigenständige Handschrift. Seinen wahren Charakter zeigt *Les Cailloux* aber erst nach einigen Jahren Lagerung wenn die Primäraromen der von Kräutern und Trockenfrüchten bestimmten Châteauneuf-Aromatik weichen. Ein unlängst blind servierter Châteauneuf 1995 hat die große Klasse von gereiften Châteauneuf eindrucksvoll bewiesen. Kontinuierlich und zuverlässig sind aber nicht nur die Weine von André Brunel, auch als Person ist dieser Winzer geradlinig und äußerst sympathisch, nicht zuletzt was seine konsequente und moderate Preisgestaltung betrifft. Daß seine *Cuvée Centenaire* hier in jeder Hinsicht anderen Massstäben gehorcht, steht auf einem anderen Blatt. Aber was ist schliesslich der Preis für das Beste? Die grandiose Qualität findet sich aber nicht nur im Stammhaus *Les Cailloux*. Auch die *Negociant*-Weine von *Féraud-Brunel* sind aktuell auf einem Niveau, das man nur von den Spitzenwinzern der Region kennt. Ich muß gestehen, daß ich die Kooperation von *André Brunel* und *Laurence Féraud* lange Zeit wohlwollend ignoriert habe. In den letzten Jahren hat sich die Qualität aber dramatisch gesteigert und dieses Jahr sollten Sie diese Weine keinesfalls verpassen.

<u>Féraud- Brunel</u>			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Côtes du Rhône Villages	<u>WS91</u>	neu	9,08	10,90
2009 Côtes du Rhône Villages	<i>Cairanne</i>	neu	9,58	11,50
2007 Côtes du Rhône Villages	<i>Rasteau</i>	<u>WS92</u>	12,08	14,50
2007 Châteauneuf-du-Pape	<u>WS92</u>			21,00
<u>Les Cailloux</u>				
2009 Châteauneuf-du-Pape		neu		
2008 Châteauneuf-du-Pape	<u>RP90</u> <u>RR91</u>			26,00

2007 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Centenaire</i>	auf Anfrage
2001 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Centenaire</i>	auf Anfrage
2000 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Centenaire</i>	auf Anfrage
1995 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Centenaire</i>	auf Anfrage

Domaine du Caillou

Der frühe Tod von *Jean-Denis Vacheron* im Jahr 2002 war für seine Familie und die Domaine du Caillou ein tragischer Verlust, der auch unter Kunden und Freunden zu beträchtlichen Irritationen führte. Die mediale Aufmerksamkeit und Gier des Marktes nach weiteren 100-Punkte Weinen gemischt mit etwas unglücklichen Geschäftspraktiken hat auch mich zögern lassen diese Domaine weiter im Programm zu führen. Allerdings habe ich die qualitativen Bemühungen des neuen Kellermeisters *Bruno Gaspard* von Anbeginn an mit großem Interesse verfolgt und seine Weine überaus geschätzt.

Nach zwei schwierigen Jahrgängen des Übergangs 2002 und 2003 ist es Bruno Gaspard innerhalb kurzer Zeit gelungen, stilistisch und qualitativ nahtlos an die grandiosen Jahrgänge von Jean-Denis Vacheron anzuschließen: die Balance zwischen Opulenz und Mineralität als Quintessenz der Lage des Weingutes zwischen Rayas und Beaucastel. Was mehr kann man sich in Châteauneuf wünschen?

Neben den traditionellen Cuvées *Bouquet des Garrigues* und *Les Safres* gibt es für Côtes du Rhône und Châteauneuf-du-Pape jeweils zwei Terroir-Cuvées - *Les Quartz* (aus kieselhaltigen mineralischen Lagen, Grenache und Syrah) und *La Réserve* (von sandigen Böden, Grenache und Mourvèdre). Die Côtes du Rhône-Lagen haben hier ein Niveau, an das die meisten Châteauneuf-du-Pape kaum herankommen. Robert Parker: "Along with the Coudoulet of Beaucastel, ... this estate produces the finest Côtes du Rhône of the appellation."

Für mich hat in den diesjährigen *Découvertes en Vallée du Rhône*-Verkostungen *Sylvie Vacheron* neben *Cristia* wie bereits 2007 wieder die umfassendste und brillianteste Serie im Süden geliefert.

				12/10 nur	Einzelpreis
2009 Côtes du Rhône				7,92	9,50
2009 Côtes du Rhône	<i>Bouquet des Garrigues</i>	<u>RR89-91</u>	neu	11,00	13,20
2009 Côtes du Rhône	<i>Bouquet des Garrigues</i>	150cl	neu	23,00	27,60
2009 Côtes du Rhône	<i>Les Quartz</i>	<u>RR91-93</u>	neu	pre-arrival bis 1.12.2011	15,42
2009 Côtes du Rhône	<i>Les Quartz</i>	150cl	neu	pre-arrival bis 1.12.2011	32,50
2009 Côtes du Rhône	<i>La Réserve</i>	<u>RR91-93+</u>	neu	pre-arrival bis 1.12.2011	20,83
2009 Côtes du Rhône	<i>La Réserve</i>	150cl	neu	pre-arrival bis 1.12.2011	45,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Safres</i>	<u>RR91-93+</u>	neu		36,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Safres</i>	150cl	neu	limitiert	72,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Quartz</i>	<u>RR93-95</u>	neu		55,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Les Quartz</i>	150cl	neu	limitiert	110,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>	<u>RR95-97</u>	neu		90,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>	150cl	neu	limitiert	180,00
2007 Côtes du Rhône	<i>Bouquet des Garrigues</i>			11,25	13,50
2007 Côtes du Rhône	<i>Les Quartz</i>				18,50
2005 Côtes du Rhône	<i>Les Quartz</i>				18,50
2004 Côtes du Rhône	<i>Les Quartz</i>				18,50
2008 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Unique</i>	150cl	<u>RR91</u>		59,00
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>	150cl	<u>WS95</u>	neu	160,00
2005 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>	150cl	<u>RP95</u>	neu	180,00
2001 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>		<u>RP100</u>		240,00
2000 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>		<u>RP99</u>		210,00
1999 Châteauneuf-du-Pape	<i>La Réserve</i>		<u>RP94</u>		95,00

Domaine de Cristia

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

Stilistisch sind die Weine von Cristia eine faszinierende Synthese aus Rhône und Burgund, kraftvoll und gleichzeitig präzise mit seidiger Frucht. Das ist aber kein önologischer Trick, sondern Ergebnis von großem Terroir, nämlich dem markanten Anteil sandiger Böden (Cristia ist ein *lieu dit* in der Nähe von Rayas) und der uralten

Weingärten, aber vor allem der sorgfältigen und bewussten Bewirtschaftung derselben. Wie sorgfältig und ernsthaft man hier mit diesen Privilegien umgeht zeigt sich darin, daß die organische Bewirtschaftung der Weingärten (*agriculture biologique*) ab dem Jahrgang 2009 zertifiziert (Ecocert) ist.

				12/10 nur	Einzelpreis
2010 Vin de Pays	<i>Grenache rouge Vieilles Vignes</i>	<i>neu</i>		8,25	9,90
2010 Côtes du Rhône	<i>Grenache Vieilles Vignes Les Garrigues</i>	<i>neu</i>		11,00	13,20
2010 Côtes du Rhône	<i>Grenache Vieilles Vignes Les Garrigues</i>		150cl <i>neu</i>	24,00	28,80
2009 Côtes du Rhône	<u>RR90</u>			7,08	8,50
2009 Côtes du Rhône	<i>Grenache Vieilles Vignes Les Garrigues</i>			11,00	13,20
2009 Côtes du Rhône Villages				9,50	11,40
2009 Châteauneuf-du-Pape	<u>RP91-92</u> <u>RR91-93</u>	<i>neu</i>	pre-arrival bis 1.12.2011	20,83	25,00
2009 Châteauneuf-du-Pape			150cl		54,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Renaissance</i>	<u>RP90-93</u> <u>RR95-98</u>			55,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Renaissance</i>		150cl		aus
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Vieilles Vignes</i>	<u>RP92-94+</u> <u>RR95-98</u>			60,00
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Vieilles Vignes</i>		150cl		130,00
2007 Châteauneuf-du-Pape	<u>RP90</u> <u>RR91</u>				25,00
2004 Gigondas	<i>Cristia Collection</i>			12,42	14,90

Domaine du Pégaü

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

Zum Glück machen Laurence Féraud und ihr Vater Paul neben der hervorragenden normalen Cuvée Réservee auch einen überragenden Wein außerhalb der Appellation, der „nur“ als *Vin de Table* firmiert. Der besondere Vorteil, von beiden Weinen gibt es normalerweise genug und das zu noch erschwinglichen Preisen.

				12/10 nur	Einzelpreis
(2010) Vin de Table	<i>Plan Pégaü</i>			8,50	10,20
2009 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>				auf Anfrage
2008 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RR89-91</u> <u>RR91-93</u>			30,00
2007 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RP95</u>			49,00
2007 Châteauneuf-du-Pape	<i>Da Capo</i>	<u>RP100</u>			auf Anfrage
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RP94</u> <u>ST94</u>			39,00
2005 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RP92</u> <u>ST95</u>			45,00
2004 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RP94+</u>			42,00
2003 Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>	<u>RP98</u>			90,00
	ältere Jahrgänge 2003, 2001, 2000, 1998 etc. und Magnums				
Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Laurence</i>				auf Anfrage
Châteauneuf-du-Pape	<i>Cuvée Réservee</i>				auf Anfrage
Châteauneuf-du-Pape	<i>Da Capo</i>				auf Anfrage

Domaine de La Vieille Julienne

Seit Mitte der 90er Jahre, als Jean-Paul Daumen das Weingut von seinem Vater übernahm, habe ich die Entwicklung der Domaine *La Vieille Julienne* kontinuierlich verfolgt. Der experimentelle und überreife Charakter dieser Weine hat mich damals aber trotz hoher Parkerbewertungen nur sehr partiell überzeugt.

Jean-Paul Daumen hat die stilistische Unbestimmtheit seiner Cuvées und deren inflationäre Entwicklung in Châteauneuf wohl auch gespürt und sein Angebot mit dem Jahrgang 2004 zusammengestrichen. *Vieilles Vignes* ist für ihn kein Marketingbegriff wenn in Châteauneuf ohnehin fast alles von alten Rebstöcken kommt. Dementsprechend gibt es heute nur mehr einen Châteauneuf-du-Pape (in außergewöhnlichen Jahren eventuell einen Réservee) und einen Côtes du Rhône, allerdings nur von den besten und ältesten Weingärten. Und diese Qualität ist sensationell.

Bei meinen Verkostungen vor Ort sind die Weine von La Vieille Julienne immer eine Klasse für sich, saftig und rund, aber mit einer dunkleren Würze als an der südlichen Rhône üblich. Wenn das jetzt nach einem modernen Holzstil klingt kann ich nur sagen falsch. Diese Phase, als seine Weine noch deutliche Holzaromen hatten ist für Jean-Paul Daumen vorbei. Vieilles Vignes bedeutet eben vorerst einmal tiefe Frucht, Kern und Rückgrat, überreife Marmelade bekommt man allein vom späteren Lesezeitpunkt. Neben Pégau ist *La Vieille Julienne* meiner Meinung nach heute der strukturierteste und beste traditionelle Châteauneuf-du-Pape.

		12/10 nur	Einzelpreis
2005 Vin de Pays d'Orange	<u>RP90</u>	10,75	12,90
2004 Vin de Pays de la Principauté d'Orange		9,50	11,40
2006 Côtes du Rhône <i>Clavin</i>			16,50
2004 Côtes du Rhône			15,60
2007 Châteauneuf-du-Pape	<u>RP95</u> <u>NM97</u> <u>RR97</u>		54,00
2006 Châteauneuf-du-Pape	<u>RP93-95</u> <u>NM96</u>		49,00

Domaine La Barroche

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

Seine (traditionelle) Cuvée aus 60% Grenache, 24% Mourvèdre sowie Syrah und Cinsault wird wie alle Weine in Betontanks vergoren und reift anschließend in großen Fässern. Die Cuvée *Fiancée* ist eine Assemblage aus zwei Weingärten je zur Hälfte aus uralten Grenache und jüngeren Syrah, die einen deutlich dunkleren und geschliffeneren Charakter (ähnlich dem Quartz von Clos du Caillou) besitzt.

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

Achtung! Auch wenn ein Wein der mittlerweile zu den Legenden von Châteauneuf-du-Pape ("Rayas on steroids") zählt, zum Preis eines besseren österreichischen Barriqueweins angeboten wird, gibt es keine Überholspur für besonders Schnelle. Julien Barrot will, daß alle seine Weine zu einem vernünftigen Preis angeboten werden. Persönlich muß ich das akzeptieren, teile diese Meinung aber offen gesagt nicht. Einen großen Wein aus einer großen Lage weit unter Wert zu offerieren wird man auf Dauer nicht losgelöst von Angebot und Nachfrage etablieren können. Mittelfristig geht das, aber eben nur, wenn man die beschränkte Verfügbarkeit und die strikte Zuteilung an die Kunden weitergibt. Ich werde daher aktuell keine Weine von Barroche anbieten.

2007 Châteauneuf-du-Pape	<i>Terroir</i>	<u>RP91</u> <u>RR92</u>	21,00
2007 Châteauneuf-du-Pape	<i>Signature</i>	<u>RP92</u> <u>RR93</u>	36,00
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>Signature</i>	<u>ST91</u>	30,00
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>Fiancée</i>	<u>ST92</u>	48,00
2006 Châteauneuf-du-Pape	<i>Pure</i>	<u>ST96</u>	72,00

limitiert

Château de Beaucastel

			12/10 nur	Einzelpreis
2003 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP92+</u>		54,00
2003 Châteauneuf-du-Pape	150cl			110,00
2001 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP96</u>		60,00
2001 Châteauneuf-du-Pape	150cl			120,00
2001 Châteauneuf-du-Pape	<i>Hommage à Jacques Perrin</i>	<u>RP</u>		290,00
2000 Châteauneuf-du-Pape	<i>Hommage à Jacques Perrin</i>	<u>RP</u>		290,00
1998 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP92</u> <u>WS95</u>		66,00
1998 Châteauneuf-du-Pape	150cl			145,00
1997 Châteauneuf-du-Pape	150cl	<u>RP90</u> <u>ST90</u>		72,00
1995 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP92</u> <u>WS95</u>		75,00
1995 Châteauneuf-du-Pape	<i>Hommage à Jacques Perrin</i>	<u>RP</u>		290,00
1994 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP90</u>		45,00
1994 Châteauneuf-du-Pape	<i>Hommage à Jacques Perrin</i>	<u>RP</u>		240,00
1993 Châteauneuf-du-Pape	150cl			72,00
1992 Châteauneuf-du-Pape	150cl			66,00
1990 Châteauneuf-du-Pape		<u>RP96</u>		118,00

1990 Châteauneuf-du-Pape	RP96	295,00
1990 Châteauneuf-du-Pape	<i>Hommage à Jacques Perrin</i> RP	600,00
1989 Châteauneuf-du-Pape	RP97	145,00
1989 Châteauneuf-du-Pape	150cl	360,00

Château Rayas

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

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

2001 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	36,00
2000 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	36,00
1999 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	33,00
1998 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	29,50
1997 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	25,00
1996 Côtes du Rhône	<i>Fonsalette</i>	34,50
1995 Côtes du Rhône Syrah	<i>Fonsalette Syrah</i>	109,00
1994 Côtes du Rhône Syrah	<i>Fonsalette Syrah</i>	75,00
2001 Châteauneuf-du-Pape	<i>Pignan</i>	65,00
2000 Châteauneuf-du-Pape	<i>Pignan</i>	54,00
1998 Châteauneuf-du-Pape	<i>Rayas</i>	210,00
1994 Châteauneuf-du-Pape	<i>Rayas</i>	180,00

Dauvergne & Ranvier

Francois Dauvergne und Jean-Francois Ranvier sind keine Winzer mit eigenen Weingärten sondern Önologen und sog. Micro-Negociants. Beide arbeiten über das ganze Rhône-tal verstreut mit Winzern zusammen die sie beraten und von denen sie ausgesuchte Partien kaufen, vor Ort selbst vinifizieren und ausbauen.

Ich habe ihre Weine erstmals vor zwei Jahren probiert und war von dem präzisen eleganten Stil, aber auch dem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis begeistert. Da die meisten Cuvées nur in kleinen Mengen von wenigen tausend Flaschen produziert werden, kann man hier noch von einem Geheimtipp sprechen. Dank aktuell hoher Bewertungen u.a. bei Parker, Guide Hachette und Decanter wird das wohl nicht mehr lange geheim bleiben.

Unter den im März probierten zahlreichen 2009ern stachen sowohl der Crozes-Hermitage als auch der Côte-Rôtie als zwei der brillantesten Weine ihrer Appellation heraus!

		12/10 nur	Einzelpreis
2010 Crozes-Hermitage	<i>Vin Rare</i>	12,42	14,90
2009 Côtes du Rhône	<i>(50% Syrah & Grenache)</i>		8,50
2009 Crozes-Hermitage	<i>Vin Rare</i>		16,50
2009 Saint-Joseph	<i>Vin Rare</i> WS90	14,48	17,50
2009 Côte-Rôtie	<i>Vin Rare</i>		45,00

Thierry Allemand

Als ich die Weine dieses Winzer erstmals 1994 importierte, war Thierry Allemand nur Insidern ein Begriff. Heute wird er allgemein als einer der Spitzenwinzer der nördlichen Rhône anerkannt. Stephen Tanzer: „There may be no better source of domain-bottled Cornas today than Thierry Allemand.“

Die beiden Lagen-Cornas sind undurchdringlich in der Farbe; eine Fülle von Schwarzbeeren, Brombeeren und Wild in der Nase, konzentriert am Gaumen mit überwältigender Frucht und Tannin, zwei Granaten für Geduldige.

Umso bedauerlicher finde ich, dass es mir der abrupte Preissprung von Allemand unmöglich machte, seine Weine weiterhin ins Programm zu nehmen. Zum Glück kann ich noch einige sehr gute ältere Jahrgänge zu attraktiven Preisen anbieten, die sich jetzt ihrer ersten Trinkreife nähern.

1999 Cornas	<i>Chaillot</i>	49,00
1999 Cornas	<i>Reynard</i>	60,00
1998 Cornas	<i>Chaillot</i>	39,00

Auguste Clape

Auguste Clape, der Altmeister von Cornas ist ein leidenschaftlicher Verfechter für den traditionellen Stil eines lagerfähigen Cornas, der einige Jahre Geduld erfordert.

Ich bin selbst immer wieder überrascht, wenn ich einen Clape in eine Verkostung stelle und dieser an sich unspektakuläre aber unglaublich präzise Wein durch seine puristische Frucht und elegantes Understatement dennoch hervorsteht. Für mich sind die Weine von Auguste Clape, die mittlerweile von seinem Sohn Pierre-Marie gemacht werden, der Inbegriff eines klassischen Weines.

2001 Cornas	<u>RP92-95</u> <u>WS95</u>	72,00
2000 Cornas	<u>RP92</u> <u>WS95</u>	65,00
1999 Cornas	<u>RP91</u> <u>WS93</u>	72,00
1998 Cornas	<u>RP90</u> <u>WS91</u>	54,00
1997 Cornas	<u>RP92</u> <u>WS95</u>	39,00
1996 Cornas	<u>WS92</u>	59,00
1995 Cornas	<u>RP92</u> <u>WS91</u>	78,00
1991 Cornas	<u>RP92</u> <u>WS91</u>	78,00
1990 Cornas	<u>RP92</u> <u>WS91</u>	120,00

J. Vidal-Fleury

Klassisch altmodische aber sehr zuverlässige Weine mit Potential sind das Markenzeichen des Hauses.

1988 Côte Rôtie	<i>Brune et Blonde</i>	33,00
1986 Côte Rôtie	<i>Côte Blonde La Châtillonne</i>	48,00
1984 Côte Rôtie	<i>Côte Blonde La Châtillonne</i>	48,00
1983 Côte Rôtie	<i>Brune et Blonde</i>	65,00

Bernard Burgaud

1989 Côte Rôtie		65,00
-----------------	--	-------

Dervieux-Thaize

1983 Côte Rôtie	<i>La Viaillère</i>	39,00
-----------------	---------------------	-------

Provence

Château de Pibarnon

Aus Bandol kommen einige der konzentriertesten und langlebigsten Weine Südfrankreichs, die von der Stilistik der Hauptrebsorte Mourvèdre geprägt sind. Vor allem das markante Tannin dieser Rebsorte gibt jene klare Definition und solide Grundlage für die lange Entwicklung des Weines. Dies ist auch der Grund, warum viele Winzer an der südlichen Rhône mehr und mehr Gewicht auf eine markante Dosis Mourvèdre legen.

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

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

In jedem Fall sind die Weine von Pibarnon prinzipiell für Geduldige die ihre Weine auch lagern können und wollen. Eine Verkostung vor einigen Wochen hat eindrucksvoll gezeigt, daß Pibarnon in großen Jahren wie 1990 oder 1998 mit einigen der besten Weine z.B. aus Châteauneuf-du-Pape ohne Probleme mithalten kann, ja sogar in

seinem Lagerungspotential überlegen scheint.

2007 Bandol		29,50
2007 Bandol	37,5cl	16,50
2007 Bandol	150cl	65,00
2005 Bandol		33,00
2005 Bandol	37,5cl	18,50
2005 Bandol	150cl WS95	66,00
2000 Bandol		30,00
2000 Bandol	150cl	66,00
1999 Bandol		24,00
1999 Bandol	150cl	55,00

Château Pradeaux

1990 Bandol	RP93	39,00
1990 Bandol	<i>Vieilles Vignes</i> RP97	63,00

Languedoc

Domaine Clavel

Im Hinterland von Montpellier produziert Pierre Clavel Weine von kraftvoller Fülle und Würze, die Weinkritiker und Liebhaber gleichermaßen begeistern. Robert Parker z.B. vergleicht die Spitzencuvée *Copa Santa* (80% Syrah, je 10% Grenache und Mourvèdre) schon mal mit den berühmten Côte-Rôtie-Lagen von Guigal. Für mich ist aber auch die traditionelle Cuvée *Les Garrigues* (früher ‚La Méjanelle‘) ein ebenso ausdrucksvoller Wein.

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

Wie vielen begeisterten Clavel-Kunden nicht entgangen sein dürfte, habe ich in den letzten Jahren mehr als nur gehadert, diese Weine weiter im Programm zu halten: einerseits einem überaus liebenswürdigen und bezaubernden Menschen und Winzer treu zu bleiben, andererseits Weine die in den Jahrgänge nach 2001 oft banal waren, korrekt aber irgendwie von opulenter Langweile. Diese Phase der geschmäckerischen Beliebigkeit ist vorbei!

Mein persönlicher Favorit ist nach wie vor die qualitativ und preislich im Languedoc unübertreffliche Cuvée *Les Garrigues* (aus 50% Syrah sowie Grenache und Mourvèdre), die aktuell wieder an legendäre Jahrgänge wie 1998 oder 2001 nahtlos anschließt.

			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Côteaux du Languedoc	<i>Les Garrigues</i>	<i>neu</i>	7,92	9,50
2009 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>	<i>neu</i>	13,25	15,90
2008 Côteaux du Languedoc	<i>Les Garrigues</i>			8,90
2007 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>			15,90
2006 Côteaux du Languedoc	<i>Les Garrigues</i> 150cl			18,50
2000 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>			18,00
2000 Côteaux du Languedoc	<i>Calage</i>			29,50
1999 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>		13,33	16,00
1998 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>			24,00
1997 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>		12,50	15,00
1996 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>		15,00	18,00
1995 Côteaux du Languedoc	<i>La Copa Santa</i>			24,00

Domaine d'Aupilhac

Sylvain Fadat ist neben *Pierre Clavel* typisch für eine neue Generation im Languedoc, die Tradition und Modernität

eindrucksvoll zu verbinden weiß. Der traditionelle *Montpeyroux* aus annähernd gleichen Teilen Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan ist der beste Beweis, daß auch ohne neues Holz charaktervolle Weine gekeltert werden können, die Barrique-Cuvées von *d'Aupilhac* beeindruckten mich bis dato hingegen eher wenig.

		12/10 nur	Einzelpreis
2000 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i>	12,42	14,90
2000 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i> 150cl		33,00
1999 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i>	11,58	13,90
1999 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i> 150cl		33,00
1998 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i>	11,58	13,90
1998 Côteaux du Languedoc	<i>Montpeyroux</i> 150cl		33,00

Château Pique Perlou

Die Weine von Veronique und Serge Serris sind eine ganz frische Entdeckung einer mehrtägigen Verkostungstour durch das westliche Languedoc. Von mehr als fünfzig Weingütern hat bei mir gleich das erste den deutlichsten Eindruck hinterlassen, was auch eine Nachverkostung zu Hause eindrucksvoll bestätigte. Die ca. 30ha Weingärten von Ch. Pique Perlou sind überwiegend im Minervois angesiedelt. Mein Favorit hier ist aber ein „Ableger“ aus dem benachbarten Corbières aus je zur Hälfte Grenache und Mourvèdre, ein Wein von beeindruckender Klarheit und fruchtbetonter Trinkfreude.

			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Corbières	<i>Fairjal</i>	<i>neu</i>	7,08	8,50
2009 Minervois	<i>élevé en fûts de chêne</i>	<i>neu</i>	7,92	9,50

Domaine Baillat

Als Banker in London hat es sich Christian Baillat nicht gerade leicht gemacht, als er 1986 die väterliche Domaine in der Nähe von Carcassonne übernahm. Um die zurückliegenden Fehler des Massenweinbaus zu korrigieren, mußte ein Großteil der Weinberge gerodet und durch hochwertige Rebsorten wie Grenache und Syrah ersetzt werden. Diese Anstrengungen machen sich zunehmend bezahlt und die Weine von Baillat zählen heute zu den besten der Region. Seine Weine sind keine vordergründigen Fruchtbomben sondern sehr klassische Corbières. Ihre klare kernige Frucht und markante Tanninstruktur lassen die Weine in den ersten Jahren oft etwas abweisend erscheinen, selbst der einfache Corbières besitzt aber genug Stoff und Rückgrat für eine erstaunliche Entwicklung.

			12/10 nur	Einzelpreis
2005 Corbières	<i>Tradition</i>		6,25	7,50
2005 Corbières	<i>Clos de la Miro</i>		9,92	11,90

Domaine St.-Pancrace

Einer meiner persönlichen Favoriten, der extra für mich unfiltriert abgefüllt wurde. Der Fitou der Familie Bourrel aus alten Carignan, Grenache und Mourvèdre-Reben besticht durch seine ungewöhnlich wilde und intensive würzig-beerige Frucht.

			12/10 nur	Einzelpreis
1999 Fitou	<i>Vieilles Vignes unfiltered</i>		7,92	9,50
1998 Fitou	<i>Vieilles Vignes unfiltered</i>		7,92	9,50
1996 Fitou	<i>Vieilles Vignes unfiltered</i>		7,92	9,50

Roussillon

Domaine Boudau

Eine neue Domaine, die schon mit den hervorragenden 2007ern kurz im Programm und rasch ausverkauft war. Danach hat unter Weinhändlern ein richtiger Run auf die Weine eingesetzt, Boudau wurde vom deutschen *Feinschmecker* zum Winzer des Jahres erkoren und ich verlor irgendwie den Faden. Rivesaltes ist weit um hier regelmäßig vorbei zu schauen, jedenfalls waren die von mir gewünschten Weine regelmäßig ausverkauft. Diesmal habe ich aber die Reise wieder gewagt und fast die komplette Palette eingekauft. Grandiose Weine zu sensationellen Preisen die Sie nicht enttäuschen werden!

		12/10 nur	Einzelpreis
2010 Côtes du Roussillon	<i>Le Clos</i>	7,42	8,90
2009 Côtes du Roussillon Villages	<i>Tradition</i>	8,25	9,90
2009 Côtes du Roussillon Villages	<i>Henri Boudau</i>	10,75	12,90
2009 Côtes du Roussillon Villages	<i>Padri</i>	13,75	16,50
2010 Muscat de Rivesaltes	<i>blanc</i>		13,50
2004 Rivesaltes Sur Grains	<i>rouge</i>		14,90

Château Planères

Mit diesem Weingut hat 1990 meine Leidenschaft für die Weine des Midi begonnen. Meine Kunden nahmen diese Begeisterung damals nur sehr langsam an. In der Zwischenzeit hat sich Château Planères zu einem Musterweingut im Roussillon entwickelt, dessen Weine regelmäßig zu den Spitzenreitern (Coup de Coeur - Guide Hachette, Vignerons Independants etc.) der Appellation zählen. Die Basis des Weingutes sind sicher die traditionellen Cuvées wie der „Prestige“, in den letzten Jahren beschäftigt man sich aber zunehmend mit der Selektion unterschiedlicher Rebsorten und Parzellen innerhalb des mehr als 80ha großen Weingutes. Mein Favorit ist die Cuvée „La Coume d’Ars“ aus einem sehr alten überwiegend mit Carignan bepflanzten Weingarten.

			12/10 nur	Einzelpreis
2010 Côtes du Roussillon	<i>blanc Prestige</i>	<i>neu</i>	6,25	7,50
2009 Côtes du Roussillon	<i>blanc Prestige</i>		6,25	7,50
2009 Côtes du Roussillon	<i>rouge Prestige</i>	<i>neu</i>	7,50	9,00
2007 Côtes du Roussillon	<i>La Coume d’Ars</i>	<i>neu</i>	9,92	11,90
2007 Côtes du Roussillon	<i>La Romanie</i>	<i>neu</i>	13,75	16,50
2006 Côtes du Roussillon	<i>La Coume d’Ars</i>		9,92	11,90
2001 Côtes du Roussillon	<i>La Coume d’Ars</i>			11,90
1999 Côtes du Roussillon	<i>La Romanie</i>			15,90

Domaine Sabarda

Eine neue Domaine, über die ich im Moment leider nur berichten kann, daß hier offensichtlich hervorragende Rotweine zu sensationellen Preisen gemacht werden. Das Weingut ist so neu, daß ich vor einigen Tagen den ersten Jahrgang unmittelbar nach der Füllung als Musterflaschen bekommen habe und sofort zugeschlagen habe (musste!). Für einen Kontrollbesuch war diesmal leider keine Zeit, denn diese 2009er werden nicht in den Regalen verstauben. Die Herkunft aus Saint-Paul-de-Fenouillet wird aber Insidern ein Begriff sein, alte Reben von Grenache, Carignan, Mourvèdre und Syrah und dazu die typischen Schieferböden.

		12/10 nur	Einzelpreis
2009 Côtes du Roussillon		9,08	10,90
2009 Côtes du Roussillon Villages		12,42	14,90

Vignobles sous le Vent

Sind Sie angesichts der en-primeur Preise von Bordeaux 2009 in Verzweiflung geraten, hätte ich eine Alternative. *Frédéric Engerer*, der Direktor von Château Latour hat mit seinem Schulfreund *Jérôme Malet* eine kleine "Dependance" von Ch. Latour im Roussillon gegründet. Eigentlich handelt es sich eher um einen größeren Schrebergarten (die aktuelle Produktion 2007 liegt bei 3.470 Flaschen!), der mit den besten Cabernet-Klone von Ch. Latour bepflanzte wurde und nun die ersten Jahrgänge erbringt. Wenn das alles nach Hype, teurem Hobby oder Experiment klingt, liegen Sie allerdings komplett falsch. Das wäre das Letzte, was ich persönlich kaufen würde! Das ist nicht nur ein ernsthaftes Projekt, sondern auch ein ebensolcher Wein mit großem Potential! Mangels verfügbarer Menge gibt es diesen Wein nur bei einigen ausgesuchten internationalen Tophändlern und wegen der langjährigen Verbindung zu Sarda-Malet nunmehr auch bei mir.

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

Domaine Sarda-Malet

Bei meinen ersten Reisen in die Gegend Anfang der 90er Jahre hatten mich die Weine von Sarda-Malet nie beeindruckt. Spätestens 1998 scheint aber im Roussillon vielen Winzern der Knopf aufgegangen zu sein: kraftvolle und dennoch elegante Weine aus vorwiegend Syrah und Mourvèdre. *Jérôme Malet* legt vor allem großen Wert auf einen markanten Anteil Mourvèdre (z.B. 50% in der Topcuvée „Terroir Mailloles“) um der im Roussillon sehr opulenten Aromatik der Syrah das nötige Gegengewicht und eine gehörige Portion Delikatesse zu verleihen. Eine

besondere Spezialität der Region bzw. der Domaine ist der im Stile eines Vintage-Port ausgebaute Rivesaltes „La Carbasse“.

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

	12/10 nur	Einzelpreis
2005 Côtes du Roussillon <i>Réserve</i>	10,42	12,50
2004 Côtes du Roussillon <i>Terroir Mailloles</i>		24,00
2001 Côtes du Roussillon <i>Terroir Mailloles</i>		33,00
2000 Côtes du Roussillon <i>Terroir Mailloles</i>		29,00
2004 Rivesaltes <i>La Carbasse</i>		21,00

Domaine des Schistes

2005 Maury <i>La Cerisiaie</i>	17,50
--------------------------------	-------

Domaine du Mas Blanc

Einige der besten und faszinierendsten Dessertweine der reizvollen Küstenregion an der französisch-spanischen Grenze stammen von der Domaine des legendären Dr. Parcé.

2003 Banyuls <i>Rimage La Coume</i>	48,00
1979 Banyuls <i>Vieilles Vignes Cuvée St.-Martin</i>	54,00
1993 Banyuls <i>Rimage La Coume</i>	45,00

Bourgogne

Stephen Tanzer schreibt über den **Jahrgang 2009** sinngemäß, dies wäre der Wein den viele (amerikanische, aber nicht nur solche) Kunden dachten gekauft zu haben, als sie die 2005er erstmals probierten. Wer 2005 (hoffentlich trotzdem) gekauft hat, wird sofort wissen was gemeint ist. Die 2009er sind wirklich so zugänglich und verführerisch wie man sich einen opulenten und hochgelobten Jahrgang vorstellt. Im Gegensatz zu 2005, der jetzt vielfach nahezu untrinkbar und verschlossen ist, sind die 2009er wunderbar seidige, duftige Pinots, sehr reif aber nicht röstig und von einer seltenen Fleischigkeit und verführerischen Süße in der Frucht. Und das werden sie auch bleiben. Ob der Jahrgang wirklich ganz groß (wie 2005) ist, ist mittlerweile Anlaß heftiger Kontroversen und die Beurteilungen der Fachjournalisten weichen oft dermaßen voneinander ab, daß hier wieder ein wunderbares Betätigungsfeld für Pinot-Glaubenskriege gegeben ist. Burgund eben! Ich halte 2009 für einen hervorragenden und äußerst attraktiven Jahrgang, der durch seine reife und frische rotbeerige Frucht und große Balance nicht nur früher trinkbar sein wird, sondern je nach Winzer und Lage auch gutes bis großes Potential hat. Wie sehr mir der Jahrgang auch persönlich am Herzen liegt, können Sie vielleicht daran erkennen, daß ich nicht nur bei meinen Rhône-Winzern sondern gerade in Burgund darauf gedrängt habe, viele Lagen in Magnumflaschen zu füllen.

Noch ein Wort zu den Preisen. Die im Windschatten der Preisexplosion für Bordeaux 2009 befürchteten massiven Preissteigerungen machen international zwar viel Wirbel, sind bei den von mir bis dato angebotenen Winzern aber bisher nicht oder nicht signifikant zu bemerken. Im Gegenteil, die weitgehend stabilen Preise machen den Jahrgang bei sorgfältiger Auswahl und rechtzeitiger Entscheidung zum wohl interessantesten Kauf der letzten Jahre!

Allen Meadows, burghound.com zu 2009

Côte de Beaune & Nuits: "**an excellent, and very consistent, vintage of opulence, charm and seduction**"

Côte de Beaune blanc: "**a very good to excellent white burgundy vintage but not a great one**"

Die Einschränkungen hier gelten vor allem für die Weine mit deutlicher *surmaturité*, etwas das ich nicht nur beim Weißwein ablehne. Es ist daher wie immer unerläßlich sich in erster Linie am Stil des Winzers zu orientieren.

Domaine des Malandes

Die Domaine des Malandes ist in den letzten Jahren auch in sehr opulenten Jahren wie 2006 immer durch ihre klaren und fruchtbetonten Weine aufgefallen. Der frische und elegante Stil dieser Domaine wirkt einladend und verführerisch. Im Gegensatz dazu habe ich mich mit den wuchtigen Weinen einiger hoch bewerteten Starwinzern in Chablis bis dato nicht so recht anfreunden können. Worauf es mir beim Weißwein letztlich ankommt, ist Wein als Trinkvergnügen mit eleganter Proportion und Typizität, genau das was den Reiz von Chablis ausmacht.

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

Lyne Marchive, die Besitzerin der *Domaine des Malandes* hat mit ihrem jungen „Régisseur“ und Önologen *Guérolé Breteau* einen echten Glücksgriff getan. Die Weine werden von Jahr zu Jahr präziser und feiner. Die 2009er sind hier von einer feinen Mineralik mit einem Hauch exotischer Früchte geprägt. *Allen Meadows* schreibt u.a. „this isn't exactly classic in style but it's awfully good“.

			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Chablis	1er Cru Vau de Vey	<u>AM88-91</u>	14,50	17,40
2009 Chablis	1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes	<u>AM89-92</u>	15,75	18,90
2009 Chablis	Grand Cru Le Clos	<u>AM91-93</u>		45,00
2008 Chablis	1er Cru Vau de Vey	<u>AM88-91</u>	14,50	17,40
2008 Chablis	Grand Cru Le Clos	<u>AM91-93</u>		45,00
2007 Chablis	1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes	<u>AM89-92</u>	15,75	18,90

Jean-Louis Chavy

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

Jean-Louis Chavy stammt aus einer seit über 200 Jahre in Puligny ansässigen Winzerfamilie, die bis vor wenigen Jahren ihre Weine ausschließlich an den Großhandel verkaufte. Erst 1986 begann *Gérard Chavy* mit seinen beiden Söhnen Alain und Jean-Louis die Qualität selbst in die Hand zu nehmen und sich einen respektablen Ruf zu erwerben. Nach einigen Jahren gemeinsamer Führung hat *Jean-Louis Chavy* 2003 seinen Erbteil an den Weingärten nun in eine eigene Domaine übernommen und pflegt einen konsequent puristischen und eleganten Stil ohne zu deutlich merkbarem Holzeinfluß. Mir waren seine Weine bisher nur als Geheimtipp aus den Preislisten einiger sehr renommierter internationaler Weinhändler und Burgund-Spezialisten bekannt. Die ersten Verkostungseindrücke und die für Puligny-Montrachet wohlfeilen Preise haben mich dann keine Sekunde zögern lassen, wieder ins "große" Weißweinfach einzusteigen. Mittlerweile wird der delikate mineralische Stil von Jean-Louis Chavy aber auch von der Fachpresse mit Spitzenbewertungen z.B. im führenden englischen Weinmagazin *Decanter* gewürdigt. In einer repräsentativen Panel-Verkostung mit mehr als 150 Weinen aus Puligny und Chassagne wurden die beiden 1er Crus von Chavy an die dritte bzw. siebente Stelle gereiht!

			12/10 nur	Einzelpreis
2009 Bourgogne	blanc		9,58	11,50
2009 Puligny-Montrachet	Les Charmes			27,50
2009 Puligny-Montrachet	1er Cru Champ Gains			36,00
2009 Puligny-Montrachet	1er Cru Folatières			42,00
2008 Puligny-Montrachet	1er Cru Champ Gains			36,00
2008 Puligny-Montrachet	1er Cru Folatières			42,00

Yves Boyer-Martenot

Clive Coates: „One of my favorite Meursault domaines“.

In den 90er-Jahren hatte Yves Boyer zu einem wahren Höhenflug angesetzt. Seine mineralischen und subtilen Weine brauchten in Meursault keinen Vergleich mit Legenden wie Coche-Dury oder Comtes Lafon zu scheuen. Für mich ist dies ein Idealtypus von Weißwein: konzentriert aber weder wuchtig noch überreif, mit einer feinen mineralischen Säure, einer klaren frischen Frucht und für Burgund ein Hauch spürbares neues Holz.

Die seit dem Ende der 90er Jahre grassierenden Probleme mit der frühzeitigen Oxidation weißer Burgunder (und wenn man genauer hinschaut vieler Weißweine einschließlich aus Österreich) haben mich vorsichtig gemacht, weiterhin Weine zu kaufen und zu verkaufen, deren Lager- und Entwicklungsfähigkeit nicht zuverlässig beantwortet werden kann. Probiert man z.B. die älteren Weine von Boyer-Martenot ist man allerdings von der Lebendigkeit und gleichzeitig schönen Reife und Entwicklungsfähigkeit weißer Burgunder begeistert.

1999 Meursault	Les Tillets			29,50
1999 Meursault	Narvaux			29,50
1997 Meursault	L'Ormeau			28,50
1997 Meursault	Les Tillets			29,90
1997 Meursault	Narvaux			33,00
1996 Meursault	L'Ormeau			28,50

Union Blasons de Bourgogne

Dieser neue Name ist die gemeinsame Verpackung der fünf Winzergenossenschaften in Burgund, die eine zentrale Vermarktungs- und Logistik-Plattform in Beaune geschaffen haben. Neu in meinem Sortiment finden Sie daher ab sofort die Weißweine der *Vignerons des Terres Secrètes* aus Prissé im Mâconnais.

Die klare qualitative Ausrichtung und das vernünftige Preis-Leistungs-Verhältnis haben den Weinen der Winzergenossenschaft von Beaune schon bisher eine loyale Anhängerschaft unter meinen Kunden beschert. Vor allem der sehr sorgfältig und lange auf der Hefe ausgebaute Crémant, die burgundische Champagner-Spielart aus Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté, ist ein hervorragendes Produkt das den Vergleich mit vielen Champagne nicht zu scheuen braucht. In den letzten Jahren habe ich regelmäßig Crémants von mehr als zwanzig verschiedenen Produzenten in Burgund verkostet. Ohne Übertreibung ist die Genossenschaft in Beaune einer der besten Produzenten, wenn man einen eleganten frischen Stil bevorzugt.

Neben dem Jahrgangs-Crémant gibt es auch dieses Jahr wieder einen extrafrischen Blanc de Blancs, der in französischen Vergleichsverkostungen regelmäßig für Furore sorgt. Der etwas komplexere und weiniger Jahrgangs-Crémant mit seinem höheren Pinot Noir-Anteil ist aktuell als Jahrgang 2007 und in Kürze als 2008er lieferbar, beides hervorragende Weißweinjahrgänge. In der Textur sind die aktuellen Chargen noch feingliedriger, frischer und trockener mit weniger Dosage ausgebaut als in den Jahren davor. Wieder im Programm findet sich auch ein Crémant Rosé, der dem steigenden Interesse an Roséweinen und Rosé-Champagne Rechnung trägt.

				12/10 nur	Einzelpreis
<u>La Cave des Hautes-Côtes</u>					
NV	Crémant de Bourgogne	Rosé	neu	9,00	10,80
NV	Crémant de Bourgogne	Blanc de Blancs		9,00	10,80
2008	Crémant de Bourgogne	Millésimé	neu	9,00	10,80
2007	Crémant de Bourgogne	Millésimé		9,00	10,80
<u>Vignerons des Terres Secrètes</u>					
2008	Mâcon Villages	blanc	Collection	7,08	8,50
2008	Mâcon Villages	blanc	Terra Incognita	8,25	9,90
2009	St.-Véran	blanc	Croix de Montceau	10,42	12,50
2008	St.-Véran	blanc	Terra Incognita		12,00
2008	St.-Véran	blanc	Croix de Montceau		12,50

Albert Morot

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

Besonders bemerkenswert ist aber, daß die nach Ansicht aller Weinkritiker seit vielen Jahren qualitativ führende Domaine in Beaune eine Preispolitik eingeschlagen hat, die Seltenheitswert hat. Die Preise sind seit mehr als zehn Jahren weitgehend konstant geblieben und bieten ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis.

2009 macht da keine Ausnahme, die Weine sind etwas opulenter als üblich, Preis und Bewertungen aber im Vergleich zu den vorhergehenden Jahrgängen nahezu ident.

2009	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	<u>ST90-93</u>	36,00
2009	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	150cl	75,00
2009	Beaune	1er Cru	Les Teurons	<u>ST89-92</u>	36,00
2009	Beaune	1er Cru	Les Teurons	150cl	75,00
2008	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	<u>AM89-91</u> <u>ST89-92</u>	33,00
2008	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	150cl	66,00
2008	Beaune	1er Cru	Les Teurons	<u>AM89-91</u> <u>ST90-92</u>	33,00
2008	Beaune	1er Cru	Les Teurons	150cl	66,00
2007	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	<u>ST90-93</u>	30,00
2007	Beaune	1er Cru	Les Bressandes	150cl	65,00
2007	Beaune	1er Cru	Les Teurons	<u>ST90-93</u>	30,00

2007 Beaune	1er Cru	Les Teurons	150cl		65,00
2006 Beaune	1er Cru	Les Toussaints		<u>AM89-91</u>	33,00
2006 Beaune	1er Cru	Les Bressandes		<u>AM89</u> <u>ST89-91+</u>	36,00
2005 Beaune	1er Cru	Les Marconnets		<u>AM90</u> <u>ST89-91</u>	36,00
2003 Beaune	1er Cru	Les Marconnets		<u>ST89-92</u>	34,00

Camille Giroud

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

Für Kellermeister *David Croix* besitzt 2009 zwar nicht die ganz große Struktur wie 2005, die 2009er haben aber die attraktivere und süßere Frucht, eine potentielle Mischung aus 1999 und 1990. Na wenn das nicht genug ist! Ich stand eher vor dem Problem, welche Lage ich nicht kaufen soll. Für mich sind die 2009er hier in jeder Appellation hervorragend gelungen und vor allem typische Vertreter des eleganten und hellfruchtigen Stils des Hauses. Wann hat man schon je so fleischige und gleichzeitig elegante Weine aus Pommard oder Corton probiert? Wie überhaupt die Côte de Beaune-Weine auch der anderen Produzenten ganz hervorragend sind.

		12/10 nur	Einzelpreis
2009 Bourgogne rouge		14,58	17,50
2009 Côtes de Beaune Villages		16,25	19,50
2009 Marsannay Les Longerois			22,50
2009 Santenay 1er Cru Clos Rousseau			27,50
2009 Santenay 1er Cru Clos Rousseau	150cl		60,00
2009 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets	150cl		28,50
2009 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets	150cl		58,00
2009 Beaune 1er Cru Cent Vignes			30,00
2009 Pommard 1er Cru Epenots			45,00
2009 Pommard 1er Cru Epenots	150cl		95,00
2009 Corton Grand Cru			60,00
2009 Corton Grand Cru Clos du Roi			72,00
2009 Clos Vougeot Grand Cru			105,00
2009 Clos Vougeot Grand Cru	150cl		215,00
2009 Chambertin Grand Cru			aus
2008 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Villages	Au Crétot	14,50	17,40
2008 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets			25,00
2008 Beaune 1er Cru Cent Vignes			27,50
2008 Pommard 1er Cru Epenots			42,00
2008 Corton Grand Cru			57,00
2008 Corton Grand Cru Clos du Roi			66,00
2008 Clos Vougeot Grand Cru			99,00
2008 Clos Vougeot Grand Cru	150cl		210,00
2007 Vosne-Romanée			42,00
2006 Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets			26,50
2006 Beaune 1er Cru Cent Vignes			33,00
2006 Volnay 1er Cru Les Taille Pieds			45,00
2006 Corton Grand Cru Chaumes			66,00

2006 Gevrey-Chambertin <i>Les Crais</i>		33,00
2006 Chambertin <i>Grand Cru</i>	150cl	345,00
2004 Corton <i>Grand Cru Rognets</i>		66,00
2004 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Vaucrains</i>		54,00
2003 Pommard <i>1er Cru Epenots</i>		59,00
2002 Volnay <i>1er Cru Carelle</i>		48,00

Maison Roche de Bellene - Nicolas Potel

Ich habe die Karriere von *Nicolas Potel* fast von Anbeginn begleitet und seinen präzisen und unprätentiösen Stil immer sehr geschätzt. Nach seinem erzwungenen Ausscheiden aus dem von ihm gegründeten und seinen Name tragenden Unternehmen hat er in Beaune einen spektakulären Neustart gewagt. Mit dem *Maison Roche de Bellene* als Negociant und der eigenen organisch bewirtschafteten *Domaine de Bellene* mit 20ha Eigenbesitz hat Nicolas Potel nicht nur die meisten Verträge für die Zukäufe sondern auch einige Weingärten in die eigene Domaine übernommen. Das Portfeuille ist nunmehr ausschließlich auf mindestens 50-jährige Weingärten angelegt und bietet nach wie vor die gesamte Palette aller wichtigen Lagen Burgunds, wenn auch wie gehabt meist in homöopathischen Mengen.

In Zukunft wird der gesamte Betrieb nach biodynamischen Methoden geführt (gegenwärtig in Konversion und ab 2009 zertifiziert) und ausschließlich Weingärten mit mindestens 50 Jahre alten Reben bewirtschaftet. Diesen Ansprüchen werden nicht nur die eigenen Weinen sondern auch die zugekauften Lagen unterworfen. Stilistisch bedeutet das die Fortsetzung und Weiterentwicklung der auch in der Vergangenheit bereits puristischen Vinifikation. Die weitere Zurücknahme der keller-technischen Interventionen bedeutet u.a., daß hier in Zukunft dem Terroir, d.h. dem jeweiligen spezifischen Ausdruck - was immer das bedeutet oder wie das schmecken kann - absoluter Vorrang eingeräumt wird. Auf den ersten Blick klingt das bekannt, die größten Unterschiede kann man aber schon erahnen, wenn man die ersten Weine probiert. Sie sind nämlich durch die Bank unbehandelt, d.h. nicht geschönt, filtriert und vor allem auch nicht aufgebessert. Obwohl die Alkoholgrade sich durchschnittlich bei für Burgund bescheidenen 12% bewegen, sind die Weine unglaublich dicht und kraftvoll. Mir fallen in diesem Zusammenhang eigentlich nur die "Weine" von Cédric Bouchard ein, dessen Verzicht auf jede Dosage keinen sauren Extra Brut hervorbringt, sondern "Weine" mit einer in der Champagne bis dato unbekannt Mineralität und Frucht.

Ich hatte dieses Frühjahr die Gelegenheit oder vielmehr das Privileg mehr als dreißig Weine davon zu probieren, eine geradezu atemberaubende Tour de Force durch Burgund 2009, was mir danach einige (auch finanziell bedingt) schlaflose Nächte bescherte.

Hier findet sich alles unter einem Dach, von der kristallinen Mineralität und komplexen Exotik in Puligny-Montrachet über die kernige Eleganz von Volnay bis zu den ganz großen Lagen von Vosne-Romanée und Chambertin! Durch die Bank eine phantastische Serie!

Roche de Bellene		12/10 nur	Einzelpreis
2009 Puligny-Montrachet <i>1er Cru La Garenne</i>			57,00
2009 Puligny-Montrachet <i>1er Cru Hameau de Blagny</i>			54,00
2009 Santenay <i>Vieilles Vignes</i>		14,58	17,50
2009 Santenay <i>Vieilles Vignes</i>	150cl		38,00
2009 Savigny-les-Beaune <i>Vieilles Vignes</i>			19,50
2009 Savigny-les-Beaune <i>Vieilles Vignes</i>	150cl		42,00
2009 Volnay <i>1er Cru Pitures</i>			39,00
2009 Volnay <i>1er Cru Pitures</i>	150cl		84,00
2009 Volnay <i>1er Cru Mitans</i>			39,00
2009 Volnay <i>1er Cru Mitans</i>	150cl		84,00
2009 Volnay <i>1er Cru Taille Pieds</i>			42,00
2009 Volnay <i>1er Cru Taille Pieds</i>	150cl		89,00
2009 Vosne-Romanée <i>1er Cru Malconsorts</i>			aus
2009 Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>			115,00
2009 Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>	150cl		235,00
2009 Chambertin <i>Grand Cru</i>			aus
2009 Chambertin <i>Clos des Bèze Grand Cru</i>			aus
2009 Richebourg <i>Grand Cru</i>			auf Anfrage
2008 Volnay <i>1er Cru Taille Pieds</i>			39,90
2008 Volnay <i>1er Cru Clos des Chênes</i>			39,90

Nicolas Potel

2007 St. Romain blanc <i>Vieilles Vignes</i>	14,08	16,90
2007 Savigny-les-Beaune <i>1er Cru Hauts-Jarrons</i>		26,40
2006 Savigny-les-Beaune <i>1er Cru Hauts-Jarrons</i>		28,50
2007 Volnay <i>1er Cru Les Caillerets</i> <u>AM90-92</u> <u>ST90-92</u>		42,00
2006 Volnay <i>1er Cru Champans</i>		45,00
2005 Volnay <i>Vieilles Vignes</i>		36,00
2005 Volnay <i>1er Cru Carelle sous la Chapelle 300cl</i>		180,00
2003 Volnay <i>1er Cru Champans</i>		49,00
2002 Volnay <i>1er Cru Clos des Chênes</i>		48,00
2002 Volnay <i>1er Cru Mitans</i>		48,00
2001 Volnay <i>Vieilles Vignes</i>		26,50
2001 Volnay <i>1er Cru Clos des Chênes</i>		39,90
2000 Volnay <i>1er Cru Clos des Chênes</i>		39,90
2001 Pommard <i>1er Cru Rugiens</i>		42,00
2000 Pommard <i>1er Cru Epenots</i>		39,90
2003 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Vaucrains</i>		54,00
2002 Nuits-St.-Georges		29,50
2002 Vosne-Romanée		30,90
2001 Vosne-Romanée		27,00
2001 Vosne-Romanée <i>1er Cru Les Suchots</i>		42,00
2006 Echezeaux <i>Grand Cru</i>		90,00
2007 Clos de la Roche <i>Grand Cru</i> <u>AM91-93</u> <u>ST91-93</u>		85,00
2001 Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>		84,00
2000 Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>		84,00
1999 Clos Vougeot <i>Grand Cru</i>		75,00
2007 Clos de Vougeot <i>Grand Cru</i> <u>AM90-93</u> <u>ST91-93</u>		85,00
2006 Gevrey-Chambertin		33,00
2000 Charmes-Chambertin <i>Grand Cru</i>		78,00

Potel-Aviron

2010 Morgon <i>Côte de Py Vieilles Vignes</i>	10,42	14,50
2005 Morgon <i>Côte de Py Vieilles Vignes</i>		14,50

Robert Chevillon

Kritiker überschlagen sich beinahe in Lob für diese Domaine. "Who makes better wine in Nuits-Saint-Georges than Robert Chevillon?" (Coates) "Simply put, this is the supreme domaine in Nuits-Saint-Georges. This is Nuits-Saint-Georges as it should be but so rarely is: concentrated, tannic, almost painfully intense, yet with no apparent winemaking signature." (Kramer) Dieser Beschreibung bräuchte ich eigentlich nichts hinzuzufügen, ist Robert Chevillon auch für mich einer meiner langjährigen Favoriten in Burgund, ein großer Klassiker der Côte de-Nuits. Seit Robert Chevillon den Keller seinem Sohn Bernard überlassen hat, haben die Weine noch an Präzision und Klarheit gewonnen.

Über die Weine selbst braucht man eigentlich keine Worte mehr zu verlieren. Sie sind nicht billig, aber es gibt auch wenige Produzenten in Nuits-St.-Georges die nur annähernd die Konsistenz, die stilistische Breite der unterschiedliche Terroirs und das absolute Spitzenniveau bieten.

2007 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Perrieres</i> <u>AM89-92</u>		45,00
2007 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Cailles</i> <u>AM91-93</u>		59,00
2007 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Vaucrains</i> <u>AM91-93</u>		59,00
2006 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Boussselots</i> <u>AM89-91</u>		48,00
2006 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Pruliers</i> <u>AM89-91</u>		48,00
2006 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Perrières</i> <u>AM89-91</u>		48,00
2006 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Cailles</i> <u>AM91-93</u>		59,00
2005 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru Les Vaucrains</i> <u>AM91-94</u> <u>RP94-95</u>		110,00
2005 Nuits-St.-Georges <i>1er Cru St.-Georges</i> <u>AM92-94</u> <u>RP95-96</u>		120,00

2004 Nuits-St.-Georges	1er Cru	Les Boussselots	<u>AM88-90</u>	42,00
2004 Nuits-St.-Georges	1er Cru	Les Pruliers	<u>AM89-91</u>	42,00
2004 Nuits-St.-Georges	1er Cru	Les St.-Georges	<u>AM90-93</u>	59,00
1996 Nuits-St.-Georges	1er Cru	Les Vaucrains		95,00
1993 Nuits-St.-Georges	1er Cru	Les Vaucrains		95,00

Régis Forey

Die Weine von Régis Forey zählen zu den letzten wirklichen Geheimtipps in Burgund, phantastische alte Weingärten in Spitzenlagen der Côte de Nuits und dennoch unglaublich „günstig“. Normalerweise ist der Stil hier eher straff und auf eine langsame Entwicklung angelegt wo selbst einfache Villages-Lagen zehn Jahre brauchen können. 2009 hat Régis Forey kraftvolle und für ihn fast untypisch saftige aber dennoch frische Weine geerntet. *Allen Meadows* vergleicht sie als „fresher version of 1999“, was das Trinkvergnügen nicht beeinträchtigen dürfte.

	12/10 nur	Einzelpreis
2009 Bourgogne <i>rouge</i>	11,58	13,90
2009 Morey St.-Denis		25,00
2009 Vosne-Romanée		aus
2009 Morey St.-Denis 1er Cru		36,00
2009 Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Perrieres		42,00
2009 Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Saint-Georges		54,00
2009 Vosne-Romanée 1er Cru Petits Monts		48,00
2009 Vosne-Romanée 1er Cru Gaudichots		aus
2009 Clos Vougeot Grand Cru		75,00
2009 Echezeaux Grand Cru		aus
2008 Bourgogne <i>rouge</i>	11,25	13,50
2008 Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Perrieres		36,00
2008 Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Saint-Georges		45,00
2008 Vosne-Romanée		27,50
2008 Clos Vougeot Grand Cru		65,00

Hudelot-Noellat

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

Stilistisch sind die Weine von Alain Hudelot-Noellat sehr aromatisch und opulent, benötigten aber in der Vergangenheit oft viele Jahre Lagerung um ihre wahre Tiefe und Eleganz zu offenbaren. Die letzten Jahrgänge und nicht zuletzt die eleganten 2008er sind für mich aber ein Indiz, daß die aktuellen Weine bereits in der Jugend deutlich eleganter und finessenreicher sind, ohne allerdings Struktur und Kraft zu vermissen.

Wie bei Forey sind auch bei Hudelot-Noellat die 2009er fast untypisch saftige und süße Pinots, wo bereits der einfache Bourgogne ein unglaublich verführerischer Wein ist.

	12/10 nur	Einzelpreis
2009 Bourgogne <i>rouge</i>	13,75	16,50
2009 Vosne-Romanée		36,00
2009 Vougeot 1er Cru Les Petits-Vougeots		45,00
2009 Vosne-Romanée 1er Cru Suchots		69,00
2009 Vosne-Romanée 1er Cru Beaux-Monts		69,00
2009 Vosne-Romanée 1er Cru Malconsorts		aus
2009 Clos Vougeot Grand Cru		108,00
2009 Romanée St.-Vivant Grand Cru		295,00
2009 Richebourg Grand Cru		aus
2008 Bourgogne <i>rouge</i>	12,08	14,50
2008 Vosne-Romanée		35,00
2008 Vougeot 1er Cru Les Petits-Vougeots		45,00

Jean Grivot

Als Étienne Grivot die Domaine Mitte der 80er Jahre übernahm, mußte er viel Kritik für seine Vinifikation nach den Methoden von Guy Accad einstecken. Mittlerweile hat er dessen Rezepte zur Regeneration der Böden, der Rebearbeit, der kalten Maischung etc. an seine eigenen Vorstellungen angepaßt und erntet damit uneingeschränkte Bewunderung. Charakteristisch für Grivot ist die nahezu puristische Betonung der Frucht weitgehend ohne die Verwendung neuer Barriques. Die Absenz von Holzaromen läßt die Weine von Étienne Grivot für ungeübte Verkoster oft streng und abweisend erscheinen, sie sind aber immer von einer beeindruckenden Klarheit und Tiefe.

1999 Bourgogne	<i>rouge</i>			16,50
1999 Bourgogne	<i>rouge</i>	150cl		36,00
1998 Bourgogne	<i>rouge</i>			14,50
1997 Bourgogne	<i>rouge</i>			14,50
2001 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>		37,5cl	36,00
2000 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>			58,00
2000 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>		37,5cl	30,00
1999 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>			90,00
1998 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>			63,00
1998 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Aux Boudots</i>		37,5cl	33,00
1999 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Pruliers</i>			72,00
1999 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Roncières</i>			79,00
1998 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Roncières</i>			63,00
1998 Nuits-St.-Georges	<i>1er Cru Roncières</i>		37,5cl	33,00
2003 Vosne-Romanée				42,00
2002 Vosne-Romanée				39,00
2000 Vosne-Romanée				32,00
1999 Vosne-Romanée				37,50
2002 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>			105,00
2002 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>		37,5cl	59,00
2001 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>			78,00
2000 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>			66,00
2000 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>		37,5cl	36,00
1999 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>			120,00
1999 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>		37,5cl	63,00
1998 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>			66,00
1998 Vosne-Romanée	<i>1er Cru Les Beaux Monts</i>		37,5cl	36,00
2002 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>			90,00
2001 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>			84,00
2000 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>			75,00
2000 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>		37,5cl	39,00
1999 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>			90,00
1998 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>			78,00
1998 Clos Vougeot	<i>Grand Cru</i>		37,5cl	42,00
1999 Richebourg	<i>Grand Cru</i>			450,00
1997 Richebourg	<i>Grand Cru</i>			285,00
1996 Richebourg	<i>Grand Cru</i>			450,00
1995 Richebourg	<i>Grand Cru</i>			390,00

Anne Gros

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

2008 Hautes Côtes de Nuits	<i>blanc Cuvée Marine</i>			21,00
2008 Bourgogne	<i>rouge</i>			24,00
2008 Chambolle-Musigny	<i>La Combe d'Orveaux</i>			49,00
2008 Vosne-Romanée	<i>Les Barreaux</i>			60,00
2008 Clos Vougeot	<i>Grand Cru Le Grand Maupertui</i>			135,00

2008 Richebourg	<i>Grand Cru</i>	330,00
2007 Hautes Côtes de Nuits	blanc <i>Cuvée Marine</i>	21,00
2007 Bourgogne	<i>rouge</i>	21,00
2007 Vosne-Romanée	<i>Les Barreaux</i>	60,00
2007 Chambolle-Musigny	<i>La Combe d'Orveaux</i>	49,00
2007 Clos Vougeot	<i>Grand Cru Le Grand Maupertui</i>	125,00
2007 Richebourg	<i>Grand Cru</i>	265,00
2006 Hautes Côtes de Nuits	blanc <i>Cuvée Marine</i>	21,00
2006 Hautes Côtes de Nuits	<i>rouge</i>	24,00
2006 Vosne-Romanée	<i>Les Barreaux</i>	ausverkauft
2006 Chambolle-Musigny	<i>La Combe d'Orveaux</i>	49,00
2006 Clos Vougeot	<i>Grand Cru Le Grand Maupertui</i>	145,00
2002 Richebourg	<i>Grand Cru</i>	450,00

Denis Mortet

Wenn man die (lediglich korrekten) Weine der väterlichen Domaine Mortet & Fils kannte, dann ist es schon verblüffend, wie Denis Mortet innerhalb von wenigen Jahren von einem guten zu einem der besten Winzer Burgunds und einem weltweit bejubelten Superstar wurde. „Denis Mortet may be the best Pinot Noir winemaker in Burgundy today.“ (The Wine Spectator) Auch wenn man über solche Superlative geteilter Meinung sein kann, die Weine von Mortet waren jedenfalls ungemein kraftvoll und tief, ohne jedoch ihre klare Pinot-Frucht zu verdecken.

Nach dem tragischen Tod von Denis Mortet, stellten sich natürlich viele Fragen über den weiteren Fortgang dieser Domaine. Die "dynamische" Preispolitik und aus meiner Sicht nicht zufriedenstellende Zuteilungen haben mich bewogen andere Produzenten in Betracht zu ziehen.

Persönlich faszinierend finde ich dennoch, dass auch ein Winzer von der Klasse Denis Mortets einem enormen Lernprozess unterworfen war, und wenn man dies als regelmäßiger Besucher miterleben konnte, dann ist es umso spannender. Wahrheiten und Vorstellungen von gestern werden zwar nicht gänzlich umgestoßen, aber doch ständig revidiert. Denis Mortet, der für seine massiven Weine bejubelt wurde, war einer der ersten Winzer der merkte, dass Konzentration zwar eine notwendige Ausgangslage ist, Klasse, Ausdruck und Charakter eines Weines aber nicht erzwingen können.

2003 Gevrey-Chambertin		45,00
2002 Gevrey-Chambertin		45,00
2000 Gevrey-Chambertin		36,00
1999 Gevrey-Chambertin		42,00
2001 Gevrey-Chambertin	<i>Combe du Dessus</i>	48,00
2000 Gevrey-Chambertin	<i>Combe du Dessus</i>	45,00
2002 Gevrey-Chambertin	<i>1er Cru Lavaux-St.-Jacques</i>	135,00
2001 Gevrey-Chambertin	<i>1er Cru Lavaux-St.-Jacques</i>	105,00
2000 Gevrey-Chambertin	<i>1er Cru Lavaux-St.-Jacques</i>	90,00

Michel & Sylvie Esmonin

Auch diese Domaine, mit dem Herzstück ca 1,6 ha Clos St.-Jacques, wurde erst nach der Übergabe an die Tochter bekannt. Sylvie Esmonin vinifiziert klassische Gevrey-Chambertin mit feinen kirschtönenigen Pinot Noir-Aromen und dem maskulinen und tanninbetonten Charakter von Gevrey. 1999 sind Sylvie Esmonin ganz hervorragende Weine gelungen, die nicht plakativ sind, sondern ihre klare strenge und hintergründige Handschrift zeigen.

1999 Volnay-Santenots	<i>1er Cru</i>	39,00
1998 Volnay-Santenots	<i>1er Cru</i>	33,00
1997 Volnay-Santenots	<i>1er Cru</i>	33,00
1999 Gevrey-Chambertin		26,50
1998 Gevrey-Chambertin		24,50
1997 Gevrey-Chambertin		24,00
1998 Gevrey-Chambertin	<i>Vieilles Vignes</i>	27,90
1997 Gevrey-Chambertin	<i>Vieilles Vignes</i>	27,90
1995 Gevrey-Chambertin	<i>Vieilles Vignes</i>	30,00
1999 Gevrey-Chambertin	<i>1er Cru Clos St.-Jacques</i>	90,00
1998 Gevrey-Chambertin	<i>1er Cru Clos St.-Jacques</i>	55,00

1997 Gevrey-Chambertin	1er Cru	Clos St.-Jacques	55,00
1995 Gevrey-Chambertin	1er Cru	Clos St.-Jacques	90,00

Bordeaux

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

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

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

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

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

Eine neue Entdeckung sind die Weine der Domaine Cyril Gillet, Ch. Haut Barrail und Vieux Landon im Médoc, die mit ihren 2009ern zeigen, was Bordeaux auch abseits der großen Namen kann.

				12/10 nur	Einzelpreis
2010 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur	blanc	neu		6,25	7,50
2010 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur		neu		7,92	9,50
2009 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur	Réserve de la Famille	neu		11,58	13,90
2006 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur	Réserve de la Famille			10,75	12,90
2005 Ch. Recougne - Bordeaux Supérieur	Réserve de la Famille			11,58	13,90
1995 Ch. Côte Montpézat - Côtes de Castillon					12,00
2005 Ch. Brisson - Côtes de Castillon				12,42	14,90
2005 Ch. Brisson - Côtes de Castillon	150cl				33,00
2003 Ch. Brisson - Côtes de Castillon					13,90
2005 Ch. Calon - St.-Georges St.-Émilion					19,50
2005 Ch. Calon - St.-Georges St.-Émilion	150cl				45,00
2005 Ch. Calon - Montagne St.-Émilion					15,90
2003 Ch. Calon - Montagne St.-Émilion					13,90
2009 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion					16,50
2003 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion	150cl				36,00
2009 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion	Émotion	WS92-95	neu		26,00
2009 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion	Émotion	WS92-95	150cl		55,00
2008 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion	Émotion	neu			21,00
2005 Ch. Lyonnat - Lussac St.-Émilion	Réserve de la Famille				24,00
2000 Ch. La Chenade - Lalande de Pomerol	150cl				42,00
2005 Ch. Puy Castéra - Haut-Médoc	Cru Bourgeois				16,50
2005 Ch. Puy Castéra - Haut-Médoc	Cru Bourgeois 150cl				36,00
2004 Ch. Puy Castéra - Haut-Médoc	Cru Bourgeois				13,50
2009 Ch. Haut-Barrail - Médoc	Cru Bourgeois	neu		13,75	16,50

2009 Ch. Haut-Barrail - Médoc	Cru Bourgeois	150cl		36,00
2008 Ch. Haut-Barrail - Médoc	Cru Bourgeois		12,08	14,50
2009 Ch. Vieux Landon - Médoc	Cru Bourgeois		11,58	13,90
2009 Ch. Vieux Landon - Médoc	Cru Bourgeois	150cl		31,00

Loire

Domaine Fouassier

Und das nächste Weinerlebnis folgte sogleich. Bekannte in Frankreich hatten mir die Domaine Fouassier unbedingt ans Herz gelegt, einige befreundete Winzer die ich fragte sprachen anerkennend, nur hatte ich davon nie gehört. Dabei muß ich gestehen, daß ich eigentlich Sauvignon blanc nie wirklich oder ganz selten als ernsthafte große Rebsorte geschätzt oder zumindest kennen gelernt habe. Das Interesse und die Nachfrage meiner Kunden war zwar immer da, die mir angebotenen Weine waren in der Regel aber meist nicht spannend genug und nicht selten das Geld einfach nicht wert.

Ein bißchen Recherche und die beeindruckende Liste an Lagenweinen dieser Domaine zu erstaunlich moderaten Preisen machten mich doch neugierig. Ein Abstecher nach Sancerre ist aber nicht gerade ein Sache von irgendwann dazwischen schnell einmal vorbei fahren. Deshalb liess ich mir eine Auswahl von Weinen der letzten beiden Jahrgänge schicken und das Ergebnis ist einfach sensationell und bereits demnächst bei mir im Keller.

Das sind keine vordergründigen grasigen Reinzuchthefen-Weine, sondern von sehr individuell ausgeprägtem Lagencharakter der alle Bodentypen von Kalk bis Feuerstein umfasst. Nicht verwunderlich, denn die Domaine umfasst insgesamt über 50ha in den prominentesten Lagen von Sancerre (und auch in Pouilly-Fumé). Obwohl ich den Betrieb selbst noch nicht besucht habe, fällt sofort auf, daß hier offensichtlich ein frischer Wind einer neuen Generation weht. Die Weine zeigen alle eine ausgeprägte Mineralität und Finesse, sind aber niemals hochreif und wuchtig im Alkohol und keine Spur von kommerziell geschmäcklerisch. Diese puristische Betonung des Terroirs ist nicht zuletzt Grund für die möglichst schonende Weinbergskultur und die Umstellung der Weingärten auf biologische Bewirtschaftung.

			12/10 nur	Einzelpreis
2010 Sancerre	Sur le Fort		13,25	15,90
2010 Sancerre	Les Romains		13,25	15,90
2010 Sancerre	Clos de Bannon	neu	13,25	15,90
2010 Sancerre	Clos Paradis		13,25	15,90

Domaine de la Pépière

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

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

Olliviers Muscadet-sur-Lie ist noch ein authentischer seriöser Muscadet, der bis zur Abfüllung Ende Mai auf der Hefe liegt. Erst diese Lagerung gibt dem Wein seine Knackigkeit und Frische, die ihn zur klassischen Ergänzung für Fisch- und Meersfrüchte machen. Eilige Muscadet-Produzenten, die ihre Weine schon im Jänner auf den Markt bringen, verwenden natürlich die ganze Prozedur technischer korrekter Weine, von Starter-Hefen, Enzymen bis zur sterilen Filtration.

Ollivier hingegen lässt sich Zeit. Seine Trauben werden noch von Hand geerntet, mit natürlichen Hefen vergoren und nur leicht filtriert abgefüllt. Die Weingärten sind über vierzig Jahre alt und bestehen ausschließlich aus altem Bestand verschiedenster Klone. Seine Weingärten sind die einzigen in Muscadet, die keine Reben aus klonaler Selektion enthalten.

Der älteste Weingarten, der 1930 bestockte Clos des Briords bringt durch seine Lage und den tieferen Boden einen für Muscadet relativ kraftvollen Wein hervor, der in der Jugend sehr mineral und streng ist. Mit einiger Lagerung entwickelt der Clos des Briords aber eine komplexe und ausgeprägte Aromatik und Struktur und kann in guten Jahren zehn Jahre und mehr lagern.

			12/10 nur	Einzelpreis
2010 Muscadet-Sèvre-et-Maine	sur lie	neu	8,25	9,90
2010 Muscadet-Sèvre-et-Maine	sur lie	Clos des Briords Vieilles Vignes	10,00	12,00

2009 Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie	<i>Granite de Clisson</i>	<i>neu</i>		17,50
2009 Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie	<u>RP89</u>		7,00	8,40
2009 Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie	<i>Clos des Briords Vieilles Vignes</i>	<u>RP92</u>	9,00	10,80
2007 Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie	<i>Clos des Briords Vieilles Vignes</i>	<u>WD18+</u>		10,80
2007 Muscadet-Sèvre-et-Maine sur lie	<i>Granite de Clisson</i>	<u>RP93</u> <u>ST92</u>		

Domaine Baumard

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

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

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

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

				Einzelpreis
2008 Savennières	<u>RP92</u>	<i>neu</i>		14,50
2007 Quarts de Chaume	37,5cl	<u>WD19</u>	<i>neu</i>	30,00
2006 Quarts de Chaume	37,5cl	<u>WD18</u>	<i>neu</i>	25,00
2003 Côteaux du Layon	<i>Cuvée de Sainte Catherine</i>	<u>WS93</u>		26,00
2003 Quarts de Chaume	<u>WS96</u>			45,00

Château Bellerive

1990 Quarts de Chaume	<u>WD18</u>		45,00
-----------------------	-------------	--	-------

Château des Fesles

1990 Bonnezeaux <i>La Chapelle</i>	<u>WD18</u>		55,00
------------------------------------	-------------	--	-------

Domaine René Renou

1997 Bonnezeaux <i>Cuvée Zenith</i>	<u>RP97</u>		115,00
1996 Bonnezeaux <i>Cuvée Anne</i>	<u>RP94</u>		55,00
1996 Bonnezeaux <i>Cuvée Zenith</i> 50cl	<u>RP97</u>		75,00

Domaine Bourillon-Dorleans

1990 Vouvray moelleux 1ère Tri <i>La Coulée d'Or</i>			55,00
--	--	--	-------

Domaine Huet

Mit ihren edelsüßen aber auch den trockenen Vouvrais gehört die Domaine Huet zur Elite der absoluten Spitzenweingüter in Frankreich. Unter Noel Pinguet, der den Betrieb von seinem Schwiegervater Gaston Huet übernommen hat, wurde die Domaine 1990 vollständig auf organisch-biologische Bewirtschaftung (Demeter) umgestellt.

1996 Vouvray sec <i>Le Mont</i>	<i>aus</i>
1995 Vouvray sec <i>Le Mont</i>	16,50
1995 Vouvray demi sec <i>Clos du Bourg</i>	16,50
1989 Vouvray moelleux 1ere Trie <i>Le Haut Lieu</i>	85,00
1989 Vouvray moelleux 1ere Trie <i>Le Mont</i>	85,00

Château Moncontour

Moncontour hat sowohl durch seine adeligen und kirchlichen Besitzer als auch als Weingut eine lange und abwechslungsreiche Geschichte die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Heute ist das kleine aber imposante Schloß an der Loire im Besitz der Familie Feray, die 98 ha in der Appellation Vouvray bewirtschaftet. Aus der einzigen Rebsorte - *Chenin blanc* – die hier verwendet wird, entsteht eine ganze Palette von trockenen bis zu edelsüßen Weißweinen. Eine besondere Spezialität von Vouvray und *Chenin blanc* ist die Schaumweinproduktion nach der klassischen Champagner-Methode.

Etwas verwirrend ist, daß alle Weine unter dem Namen Vouvray firmieren, unterschieden nur durch den jeweiligen Zusatz wie *sec*, *moelleux* oder als Schaumwein unter der Bezeichnung *méthode traditionnelle (sparkling)*.

Der komplexe Charakter der *Grande Réserve* mit einem Hauch Biskuit und Zitrus- und Grapefruitaromen ist eine echte Alternative zu Champagne.

	12/10 nur	Einzelpreis
2007 Vouvray sec <i>Les Chapelles</i>	9,00	10,80
2007 Vouvray Sparkling <i>Cuvée Prédilection Grande Réserve</i>	10,75	12,90

Château Gaudrelle

Château Gaudrelle ist im Besitz der für Ihre Loire-Schaumweine bekannten Familie Monmousseau. Nach dem Verkauf dieses Betriebs hat man nur die besten Weingärten in Vouvray behalten, wo man sich heute vorwiegend auf die Erzeugung hochwertiger restsüßer Weine von außergewöhnlicher Eleganz und Präzision konzentriert.

1997 Vouvray liqueux <i>Réserve Personelle</i>	50cl	33,00
--	------	-------

Alsace

Domaine L´Oriel – Claude Weinzorn

Manchmal sind zufällige Begegnungen auf einem Parkplatz Anlass für eine Expedition ins vermeintlich eh Bekannte, aber in Wirklichkeit enden sie oft in Verwunderung über die eigene Ignoranz. So ähnlich erging es mir unlängst als ich im Frühjahr *Claude Weinzorn* kennen lernte und mit ihm ins Gespräch geriet. Die versprochene Preisliste kam aber nie und ehrlicherweise war ich zwar neugierig gewesen, hatte aber kein wirkliches Interesse dem Elsass nach langjähriger Absenz wieder Aufmerksamkeit und Platz zu widmen. Bis dann vor einigen Wochen eine Flasche Pinot Gris und eine Preisliste ins Haus flatterten. Pinot Gris, warum nicht Riesling? Das rentierte keine Weinprobe, also auf damit und erledigt, dachte ich. Was dann folgte war eine Attacke an Frucht, Präzision und Mineralität wie man sie nur aus Deutschland kennt, aber hier war es nicht Schiefer sondern Granit, und das bei einem vermeintlich einfachen Wein. Da muss also mehr dahinter sein und wenn ich schon jedes Jahr mehrere Male am Elsaß vorbeifahre, müsste sich irgendwann eine Gelegenheit finden...

Die kam dann schneller als gedacht, als meine letzte Reise durch terminliche Probleme in der Champagne ein Fenster für einen Abstecher in die Berge hinter Colmar öffnete.

Die Familie von *Claude Weinzorn* wanderte im 17 Jhd. aus der Schweiz in die nach dem Dreißigjährigen Krieg nahezu verlassene Region ein und bearbeitet seither ununterbrochen Weinberge in Niedermorschwihr, nördlich von Turckheim. Heute umfasst die Domaine ca. 9 ha fast ausschließlich Grand Cru-Lagen, vor allem Brand und Florimont sowie dem Herzstück in den extremen Steillagen des Sommerberg. Leiden und Leidenschaft liegen hier sehr nahe bei einander wie Claude Weinzorn aus schmerzlichen eigenen Erlebnissen berichten kann. Nur die

Ernte der ältesten Rebstöcke wird als Grand Cru etikettiert, die jüngeren Rebanlagen bilden die Basis für die einfacheren Rebsorten-Cuvées.

Die Weine sind in ihrer Jugend von einer sehr reintonigen frischen Frucht geprägt, die trotz ihrer relativ geringen Alkoholgrade sehr kompakt und kernig wirken. Erst mit zunehmendem Alter dringt die feine Mineralität richtig durch und verleiht den Weinen jene Präsenz am Gaumen, die den eigentlichen Rebsorten-Charakter in den Hintergrund treten lässt. Voilà le terroir! Zum Glück gibt Claude Weinzorn seine besten Lagenweine erst mit einiger Verspätung und Reife in den Verkauf.

	12/10 nur	Einzelpreis
2007 Pinot Gris		11,50
2007 Pinot Gris Grand Cru <i>Sommerberg</i>	15,42	18,50
2008 Pinot Gris Grand Cru <i>Sommerberg Les Terrasses</i>	17,50	21,00
2009 Riesling Grand Cru <i>Sommerberg</i>	15,42	18,50
2007 Riesling Grand Cru <i>Brand</i>	15,42	18,50

Deutschland

Georg Albrecht Schneider

	12/10 nur	Einzelpreis
2007 Sylvaner <i>Alte Reben</i>	7,00	8,40
2007 Riesling Spätlese <i>Niersteiner Hipping 40</i>	7,92	9,50
2007 Riesling Auslese <i>Niersteiner Ölberg</i>	10,75	12,90

Champagne & Co

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

Mittlerweile würde ich, wenn man den Pinot Noir-lastigen Stil von Lassalle oder die Weine von Cédric Bouchard heranzieht, das noch ergänzen, auch einige der besten roten Burgunder kommen aus der Champagne. Allerdings sind sie dann meistens doch wieder weiß.

J. Lassalle

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

	12/10 nur	Einzelpreis
NV Champagne <i>Préférence Brut</i> (60PM 20CH 20PN) <u>AM91</u> <u>ST91</u>	21,67	26,00
NV Champagne <i>Préférence Brut</i> 150cl (60PM 20CH 20PN)		55,00
NV Champagne <i>Rosé</i> (75PN 15CH 10PM) <u>AM93</u>	30,00	36,00
NV Champagne <i>Cuvée An 2000</i> 150cl		120,00
2005 Champagne <i>Cuvée Angeline</i> (60PN 40CH) <u>ST91+</u>	35,00	42,00
2004 Champagne <i>Blanc de Blancs</i> (100CH) <u>ST93</u>	35,00	42,00
2002 Champagne <i>Special Club</i> (40PN 60CH) <u>ST92</u>	37,50	45,00
1998 Champagne <i>Special Club</i> (40PN 60CH) <u>AM93</u>		48,00

Cédric Bouchard

Ein neuer "Champagner"-Produzent der Extraklasse! Vielleicht wundern Sie sich jetzt über die Anführungszeichen. Cédric Bouchard macht aber nicht Champagner, sondern "Wein aus der Region Champagne". Und so sind seine

Weine auch: jede Cuvée ist aus streng kontrollierten Erträgen sortenrein, aus einer Lage, einem Jahrgang und ohne Dosage! Die produzierten Mengen rangieren je nach Cuvée zwischen 300 und 8.000 Flaschen.

Wenn Sie schon einmal einen Champagner mit einer derartigen Präzision, Mineralität und Frucht probiert haben, lassen Sie es mich bitte wissen!

Antonio Galloni, für Robert Parkers Wine Advocate u.a. verantwortlich für Champagne, schreibt in der Online-Ausgabe von erobertparker.com im Mai 2010:

"...these are some of the purest and most profound wines being made anywhere in the world."

Besser als Galloni könnte ich meinen Enthusiasmus auch nicht beschreiben: "Once again, I was blown away by the wines I tasted from Cedric Bouchard. ... As exceptional as the young wines were, I was most struck by the capacity of these Champagnes to develop complexity in bottle. The 2004 Haute-Lemlee, which I scored 97 points two years ago, is living up to all of its promise, while the 2002 Creux d'Enfer, a wine I reviewed in my recent profile on Bouchard on www.erobertparker.com, left me speechless. Readers seeking to discover the finest in Champagne owe it to themselves to check out the wines of Cedric Bouchard. Minuscule yields, organically farmed old-vine parcels, a non-interventionalist approach in the winery and cellar and Bouchard's inspired vision elevate these single-vintage, lieu-dit wines to the summit of Champagne. The wines are bottled unfined, unfiltered and with no dosage, leaving only the indelible stamp of vintage, vineyard and grape variety as interpreted by this immensely gifted vigneron. For what it is worth, **these are some of the most treasured bottles I own.**"

Auch wenn Cédric Bouchard angesichts seiner homöopathischen Mengen ein Geheimtipp ist, seine Weine sind in Stil, Qualität und Renommée die absolute Oberliga und dennoch günstig im Vergleich zu den Edelvintagen der großen Marken. Erntebedingt sind die aktuellen Zuteilungen dieses Jahr leider reduziert, die Preise aber konstant!

				pre arrival
M09	Champagne	<i>Inflorescence Val Vilaine</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)		36,00
M04	Champagne	<i>Inflorescence La Parcelle</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)		59,00
M09	Champagne	<i>Roses de Jeanne Les Ursules</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)		54,00
M07	Champagne	<i>Roses de Jeanne La Haut-Lemlé</i> (Blanc de Blancs - Chardonnay)		65,00
M07	Champagne	<i>Roses de Jeanne La Croix d'Enfer</i> (Rosé - Pinot Noir)		120,00
M08	Champagne	<i>Inflorescence Val Vilaine</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)	RP92	36,00
M03	Champagne	<i>Inflorescence La Parcelle</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)	RP93	59,00
M08	Champagne	<i>Roses de Jeanne Les Ursules</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)	RP94	54,00
M06	Champagne	<i>Roses de Jeanne La Haut-Lemlé</i> (Blanc de Blancs - Chardonnay)	RP95+	65,00
M06	Champagne	<i>Roses de Jeanne La Bolorée</i> (Blanc de Blancs - Pinot Blanc)	RP94	90,00

Lenoble

Champagne ist für mich unbegreiflicherweise noch immer der Wein, den viele Weinfreunde nicht wirklich ernst nehmen. Mehr als in allen anderen Regionen regiert hier auch bei ansonsten gut informierten Weinliebhabern das Markenbewußtsein, gegen das sich ein kleiner Produzent ohne großes Marketingbudget nicht leicht im Prestige-Segment positionieren kann. Vielleicht ist das aber auch gut so, denn sonst könnte es wohl einen derart herausragenden Champagne wie den Blanc de Blancs Grand Cru von Lenoble nicht zu einem solch, fast möchte ich sagen lächerlichen Preis geben.

Ich verfolge diesen Produzenten nun seit vielen Jahren und habe viele Jahrgänge bis zurück in die 60er Jahre probiert, die eindrucksvoll Kontinuität und Sorgfalt dieser Qualität demonstrierten. Anne Malassagne und ihr Bruder Antoine lassen dem Wein viel Zeit zur Reife und haben z.B. erst nach zehn Jahren den Jahrgang 1996, einen der besten deklarierten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte, auf den Markt gebracht. Der Jahrgang 1995 hat sich in repräsentativen Blindverkostungen u.a. in FEINSCHMECKER (bester 95er!) und TREND den meist vielfach teureren Prestige-Cuvées der großen Marken als ebenbürtig erwiesen.

				12/10 nur	Einzelpreis
NV	Champagne	<i>Brut Intense 150cl</i>			60,00
NV	Champagne Grand Cru	<i>Blanc de Blancs L'Épurée</i>			33,00
NV	Champagne Grand Cru	<i>Cuvée Les Aventures</i>	AM93		72,00
<p>Champagne mit Terroir?, ja das gibt es, wenn auch nur ganz selten und dann meist in der gehobenen dreistelligen Preisklasse eines Clos du Mesnil, oder eben Cédric Bouchard. Lenoble besitzt in seinen Grand Cru-Lagen in Chouilly - eine der fünf Grand Cru-Gemeinden der Côte de Blancs - aber auch eine solche Perle, 0,5 ha der Lage <i>Les Aventures</i>. Die Besonderheit dieser Lage ist ihr besonders kalkreicher Boden der dem Chardonnay eine Mineralität verleiht, die man in den Weinen der Champagne selten findet.</p> <p>Um den Charakter dieser Lage hervorzuheben, werden alle Arbeitsschritte individuell und äußerst sorgfältig vorgenommen: die Trauben werden von Hand gelesen und mit einer alten Holzpresse schonend gepresst und nur die besten Weine großer Jahrgänge werden für die endgültige Cuvée verwendet. Die momentan im Verkauf befindliche Cuvée ist ein Verschnitt der Jahrgänge 1990, 1995 und 1996 mit einer gesamten Produktion von nur 10.000 Flaschen. Wie immer ist die entsprechend lange Reifung und Flaschenlagerung bis der Wein in den Verkauf kommt ein besonderes Zeichen für die Sorgfalt und Qualitätsphilosophie von Lenoble. Im Luxus-Geschenkkarton, nur limitiert lieferbar!</p>					
2004	Champagne	<i>Rosé</i>	ST90		33,00
2002	Champagne	<i>Rosé</i>	ST92		33,00

2002 Champagne Grand Cru	<i>Cuvée Gentilhomme</i>	<u>ST94</u>		60,00
1996 Champagne Grand Cru	<i>Cuvée Gentilhomme</i>			72,00
2002 Champagne Grand Cru	<i>Blanc de Blancs</i> AWC 2010 GOLD	<u>ST93</u>	32,50	39,00
1996 Champagne Grand Cru	<i>Blanc de Blancs</i> Collection Rare	150cl	<u>WS95</u> <u>AM93</u>	

Dosnon-Lepage

Und weil die Champagne wahrscheinlich die spannendste aber auch eine der komplexesten Weinregionen Frankreichs ist, gleich noch ein neuer Produzent, diesmal unmittelbar an der Grenze zur Burgund gelegen!

NV Champagne	<i>Récolte Noir</i> (Blanc de Noirs - Pinot Noir)	<u>ST93</u>		27,90
--------------	---	-------------	--	-------

Les Caves des Hautes-Côtes

Die Genossenschaft in Burgund genießt einen sehr guten Ruf, insbesondere was Qualität und Preis/Leistungsverhältnis betreffen. Vor allem der sehr sorgfältig und lange auf der Hefe ausgebaute Crémant, die burgundische Champagner-Spielart aus Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté, ist ein hervorragendes Produkt, das den Vergleich mit vielen Champagne nicht zu scheuen braucht.

In den letzten Jahren habe ich regelmäßig Crémants von mehr als zwanzig verschiedenen Produzenten in Burgund verkostet. Ohne Übertreibung ist die Genossenschaft in Beaune einer der besten Produzenten, wenn man einen eleganten frischen Stil bevorzugt.

Neben dem Jahrgangs-Crémant gibt es auch dieses Jahr wieder einen extrafrischen Blanc de Blancs, der in französischen Vergleichsverkostungen regelmäßig für Furore sorgt. Der etwas komplexere und weinigere Jahrgangs-Crémant mit seinem höheren Pinot Noir-Anteil ist aktuell als Jahrgang 2007 und in Kürze als 2008er lieferbar, beides hervorragende Weißweinjahrgänge. In der Textur sind die aktuellen Chargen noch feingliedriger, frischer und trockener mit weniger Dosage ausgebaut als in den Jahren davor. Wieder im Programm findet sich auch ein Crémant Rosé, der dem steigenden Interesse an Roséweinen und Rosé-Champagne Rechnung trägt. Wie immer hervorragende Qualität zu einem sensationellen Preis

			12/10 nur	Einzelpreis
NV Crémant de Bourgogne	<i>Rosé</i>	<i>neu</i>	9,00	10,80
NV Crémant de Bourgogne	<i>Blanc de Blancs</i>		9,00	10,80
2008 Crémant de Bourgogne	<i>Millésimé</i>		9,00	10,80
2007 Crémant de Bourgogne	<i>Millésimé</i>		9,00	10,80

Château Moncontour

Moncontour hat sowohl durch seine adeligen und kirchlichen Besitzer als auch als Weingut eine lange und abwechslungsreiche Geschichte die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Heute ist das kleine aber imposante Schloß an der Loire im Besitz der Familie Feray, die 98 ha in der Appellation Vouvray bewirtschaftet. Aus der einzigen Rebsorte - *Chenin blanc* – die hier verwendet wird, entsteht eine ganze Palette von trockenen bis zu edelsüßen Weißweinen. Eine besondere Spezialität von Vouvray und *Chenin blanc* ist die Schaumweinproduktion nach der klassischen Champagner-Methode.

Etwas verwirrend ist, daß alle Weine unter dem Namen Vouvray firmieren, unterschieden nur durch den jeweiligen Zusatz wie *sec*, *moelleux* oder als Schaumwein unter der Bezeichnung *méthode traditionnelle (sparkling)*.

Der komplexe Charakter der *Grande Réserve* mit einem Hauch Biskuit und Zitrus- und Grapefruitaromen ist eine echte Alternative zu Champagne.

2007 Vouvray Sparkling	<i>Cuvée Prédilection</i> Grande Réserve		12/10 nur 10,75	Einzelpreis 12,90
------------------------	--	--	--------------------	----------------------

Lançay

Lançay ist die "Zweitmarke" des grössten und renommiertesten Schaumweinproduzenten der Loire, der hier aus vertriebstechnischen Gründen nicht genannt werden kann. Die Produkte sind aber absolut ident und werden mit großer Sorgfalt nach der klassischen Champagner-Methode ausgebaut.

Die Zeiten wo die Schaum- und auch Weißweine der Loire kräftig und rustikal waren sind vorbei. Ich bin überzeugt, daß *Chenin Blanc* in den nächsten Jahren mit ihrer Mineralik und Finesse als ernsthafte und anspruchsvolle Rebsorte Furore machen wird.

2008 Saumur	<i>Millesimé</i>		12/10 nur 9,50	Einzelpreis 11,40
-------------	------------------	--	-------------------	----------------------

Portwein

Churchill's

NV Finest Vintage Character <i>Reserve Port</i>	17,50
1991 Vintage Port	45,00

V.D.N. - Vin Doux Naturel

Eine besondere Spezialität des Roussillon sind die roten und weißen Süßweine. Technisch gesehen sind dies keine Prädikatsweine im herkömmlichen Sinne, sondern werden als sog. „Vin Doux Naturel“ (VDN) bezeichnet. Darunter versteht man vereinfacht nichts anderes als die klassische Portwein-Methode, d.h. die Vergärung hochreifer Weintrauben wird mit Alkohol gestoppt und anschließend je nach Stil als Jahrgang, hier Rimage oder Vintage genannt, oder als eine Art Late Bottled Vintage oder ohne Jahrgang ähnlich einem Tawny Port ausgebaut. Deutlich unterscheiden sich die Weine allerdings im Alkoholgehalt, der hier "nur" 16 Vol% beträgt, also deutlich weniger durch Alkohol angereichert als in Portugal (i.d.R. ca. 21 Vol%).

Mir persönlich gefallen die im Vintage Stil ausgebauten Weine am besten, da sie die Fülle frischer Früchte und Aromen Südfrankreichs mit einer eleganten Süsse verbinden.

In Frankreich sind Maury und Banyuls aus der Spitzengastronomie nicht wegzudenken, da sie sich wunderbar mit Schokoladedesserts kombinieren lassen und ideal zur Zigarre passen.

Domaine Boudau	
2010 Muscat de Rivesaltes <i>blanc</i>	13,50
2009 Rivesaltes Sur Grains <i>rouge</i>	14,90
Domaine des Schistes	
2005 Maury <i>La Cerisiaie</i>	17,50
Domaine Sarda-Malet	
2004 Rivesaltes <i>La Carbasse</i>	21,00
Domaine du Mas Blanc	
2003 Banyuls <i>Rimage La Coume</i>	48,00
1979 Banyuls <i>Vieilles Vignes Cuvée St.-Martin</i>	54,00
1993 Banyuls <i>Rimage La Coume</i>	45,00

andere Geister in der Flasche

Vidal-Fleury	
Marc de Côte-Rôtie 12 Jahre Eichenfass gelagert	33,00
Étienne Brana	
Poire William - Williamsbirne eine gebrannte Fruchtprobe aus den Ausläufern der Pyrenäen	45,00

Oliven & Olivenöl

Wein aus Südfrankreich und Oliven sind eigentlich eine selbstverständliche Kombination. Aber wann und wo haben Sie schon jemals außerhalb Frankreichs die phantastischen Oliven von dort bekommen? Von meinen Reisen durch die Weingärten Südfrankreichs habe ich privat immer auch Oliven und Öle mitgebracht, die geschmacklich nichts mit den hier kommerziell erhältlichen Produkten zu tun haben. Diesmal habe ich während meiner letzten Reise im März etwas Zeit und zahlreiche Kilometer investiert, um diesen Zustand zu ändern.

Die *Domaine de l'Oulivie* ist ein seit den fünfziger Jahren auf die Kultivierung der im Languedoc beheimateten Olivensorten spezialisierter Familienbetrieb im hügeligen Hinterland von Montpellier. In den letzten Jahren haben *Eric* und *Roch Vialla* die Selbstvermarktung und Verarbeitung ihrer Oliven professionalisiert (www.olivie.eu) und rasch an Bekanntheit gewonnen. Die regionale Spezialität sind hier *Lucques* und *Picholine*, deren frischer und fruchtiger Geschmack unvergleichlich ist. Das sind die besten grünen Oliven, die ich kenne!

Für die Liebhaber der schwarzen Oliven ist Nyons - mit einer eigenen Appellation Controlée nur für Oliven! - das Mekka. Hier hat die *Cooperative du Nyonsais - Vignolis* unter der Marke *Nyonsolive* mit den bekannten „schruppeligen“ dunklen Oliven der Sorte *Tanch* nach meiner Erfahrung qualitativ eine führende Stellung.

L'Oulivie - grüne Oliven	<i>Lucques</i>	Glas 200g	4,50
L'Oulivie - grüne Oliven	<i>Amelhau</i>	Glas 200g	4,50
L'Oulivie - grüne Oliven	<i>Picholine</i>	Glas 200g	4,50
L'Oulivie - Purée d'Olive	<i>Amande</i>	(grüne Oliven & Mandeln) Glas 90g	3,90
Nyonsolive - schwarze Oliven	<i>Nyons AOC</i>	Glas 230g	3,90
Nyonsolive - schwarze Oliven	<i>Nyons AOC</i>	Box 1000g	15,00
Nyonsolive - Tapenade aus schwarzen Oliven	<i>Nyons AOC</i>	Glas 180g	7,20
Nyonsolive - Paté aus schwarzen Oliven	<i>Nyons AOC</i>	Glas 180g	6,50
Nyonsolive - Olivenöl	<i>Nyons AOC</i>	50cl	12,00

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Mit dieser Preisliste - Stand Dezember 2011 - verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit.

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

Verbindlicher Verkaufspreis ist ausschließlich der angegebene Einzelpreis.

Rabatte sind nicht additiv und nur gültig bei Selbstabholung!

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

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung mein Eigentum.

Lieferung ausschließlich gegen Vorauszahlung oder Barzahlung bzw. nach separater Vereinbarung

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

Bankverbindung: BAWAG - BLZ 14000 Kto Nr 03210767907, IBAN AT681400003210767907 BIC BAWAATWW

Flaschen und Verpackung sind mit der ARA Nr 11323 lizenziert.

Ich nehme Ihre Bestellung gerne telefonisch unter **+43 1 407 96 84** oder **+43 699 100 25 909** oder per email:

mail@quendler.at entgegen. Mit der Abgabe einer Bestellung anerkennen Sie die Bedingungen der AGB.

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

Lieferung & Versand

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

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

Abholung ab Lager 1080 Wien

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

Bei **Selbstabholung** ab Lager zahlen Sie für alle mit **> 12/10 <** bezeichneten Weine bei Abnahme von 12 Flaschen (75cl) im Originalkarton nur 10 Flaschen pro Karton und Sorte (12 für 10).

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

Öffnungszeiten:

Weinhandlung: 1080 Wien, Schmidgasse 8 - "eher selten und wenn dann"

Mittwoch, Donnerstag 15.00 - 18.30, Freitag 15.00 - 18.00, Samstag 10.00 - 12.00

Lager: 1080 Wien, Lederergasse 17 (Hofeinfahrt)

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

Neben der berufsbedingt euphorischen Beschreibung meiner Weingüter habe ich zu einzelnen Weinen Verkostungsnotizen bzw. Bewertungen wichtiger internationaler Weinkritiker und Blogger angefügt. Unter den folgenden Links finden Sie weitere Informationen der jeweiligen Autoren:

AM - Allen Meadows - *Burghound* - www.Burghound.com

ST - Stephen Tanzer & Josh Raynolds - *The International Wine Cellar* - www.wineaccess.com/expert/tanzer

RP - Robert Parker, Antonio Galloni, Neil Martin & David Schildknecht - *The Wine Advocate* - www.erobertparker.com

WS - James Molesworth - *The Wine Spectator* - www.winespectator.com

BR - Bill Nanson - *The Burgundy Report* - www.burgundy-report.com

RR - Jeb Dunnuck - *The Rhône Report* - www.therhonereport.com

WD - Chris Kissack - *The Wine Doctor* - www.thewinedoctor.com