

# VINS MILLESIME 2018

## ROTWEINE

Die Rotweine von 2018 sind perfekt und wenn man der Legende glaubt, haben sie einiges mit dem größten Jahrgang des 19. Jahrhunderts gemeinsam: 1865. Herr Duvault-Bloch<sup>\*</sup> streifte damals mit seiner Mostwaage in der Hand durch die Lande, vom Clos de Tavannes, der Heimat des Santenay, über den Clos de la Bousse d'Or, wo der Volnay wächst, bis zu seinen Besitzungen in Vosne-Romanée. Datum und Klima stimmen überein, die Bedingungen der Ernte ebenfalls. In einer Zeit, in der es noch keine Verlesetische gab und die önologischen Kenntnisse noch nicht auf dem Stand von 2018 waren, war diese Perfektion bei der Ernte nötig, damit die Flaschen nach 150 Jahren noch immer so stolz dastehen, denn denen zufolge, die in den letzten zwanzig Jahren das große Glück hatten, den Wein zu probieren, trägt der König von 1865 noch immer seine Krone. Natürlich kann man sich nicht darauf verlassen, dass unsere Zeitgenossen wenigstens für die kommenden Generationen noch etwas davon aufheben, man kann es nicht wissen und meine Worte mögen wie Großsprecherei wirken... Meine Erfahrung beschränkt sich auf die letzten 25 Jahrgänge, ich kann mich also nur auf meine Intuition verlassen. Gerade die einfachsten Weine oder diejenigen, die man dafür hält, erwecken den Eindruck, dass man es mit etwas Besonderem zu tun hat; Monthélie, Pommard Village und Burgunder sind außergewöhnlich und gleichzeitig sehr natürlich, wie manche sagen würden. Es ist mehr schwarze Frucht dabei als gewöhnlich, Erdbeere, Himbeere und Kirsche kämpfen gegen Brombeere, Blaubeere und schwarze Johannisbeere, aber wenngleich die Weine äußerst dicht und konzentriert daherkommen, sind die Tannine vollkommen reif und keine Sorte ist hart, hermetisch oder aggressiv. Die Weine sind sehr teuer, vielleicht zu teuer, dabei aber massives Gold wert: Der Beaujolais ist vollendet, gleiches gilt für die regionalen Bezeichnungen Côte d'Or und Côte Chalonnaise. Ein Burgunder von 2018 kann definitiv für zehn Jahre in den Keller, auch zwanzig oder mehr sind kein Problem - er wird nicht plötzlich vor Müdigkeit zusammenbrechen, Sie werden eine Vorwarnung erhalten und ausreichend Zeit haben, um zu reagieren. Was die Menge betrifft hat sich Mutter Natur nicht so geizig wie zuletzt gezeigt - nutzen Sie die Chance!

\*Besitzer zahlreicher Weinberge an der Côte d'Or und vor allem des Weinbergs Romanée-Conti in den Jahren 1840-1870.

## **BOURGOGNE COTE D'OR**

Das Kleid bedarf eigentlich keines Kommentars - dennoch: dicht und strahlend erscheint es, der Start ist vielversprechend und der Eindruck bleibt bis zum letzten Tropfen. Wahnsinnig fruchtig: Himbeere, schwarze Kirsche, Blaubeere, Brombeerkonfitüre und eine Note schwarze Johannisbeere, Rohrzucker, milde Gewürze, Muskat und Zimt. Die Zunge ist verblüffend natürlich, wiederum sehr fruchtig, überreife Himbeere und Erdbeere, Blätter vom Johannisbeer- und Brombeerstrauch, dicht, konzentriert, aber niemals schwer, man kann ihn nicht eimerweise trinken wie den von 1999, der Abgang ist voll, eng, aber niemals hart, ganz von Frucht erfüllt bis zum letzten Aufzucken des Weins, eine Note von braunen Früchten zeigt sich ganz zum Schluss, zwischen Pflaume und Zwetschge mit einer Note von Lorbeer und Minze.

## **MONTHELIE**

Dieser Monthelie ist dem Santenots zum Verwechseln ähnlich, die Reife und Dichtigkeit des Jahrgangs bringen die Sorte gewaltig nach vorn. Dichte Nase, kandierte rote Früchte, Süßgebäck mit roten Früchten, das frisch aus dem Ofen kommt, Himbeerküchlein und Erdbeertorte, Käsewindbeutel, Blaubeer- und Kirschkonfitüre. Die Zunge ist elastisch mit viel Himbeere und Kirsche, etwas weniger "vollendet" als der Burgunder und Pommard, aber dies wird sich nach einigen Monaten erledigt haben.

## **POMMARD**

In der Nase rote und braune Früchte, Pflaume, Süß- und Sauerkirsche, Zwetschge, eine rußige Note und eine von verbranntem Laub, das Leder des Pommard, wenngleich die Pfingstrose von der Frucht dominiert wird, Anklänge an den Santenots, die viele Sonne des Jahrgangs hat allen gutgetan. Walderdbeere, Torte oder Blätterteiggebäck mit Erdbeeren, Püree aus roten Früchten. Saftige Zunge mit viel Frucht, Pflaume, Kirsche, Kerne, Zwetschge, Leder, hier wird die Kakaonote des Pommard von der Frucht aufgefressen. Sehr nahrhafter Wein, die Tannine sind einfach perfekt, der Abgang äußerst geschmacksintensiv. Er ist sehr lang, direkt, der Boden zeigt sich sehr deutlich, Kern, Leder, Pflaume, Kirsche und verschiedene Pfeffersorten, vor allem Rosa Beere. Hervorragend.

## **ALOXE CORTON 1ER CRU LES VERCOTS**

Vielversprechende Flasche. Tiefe und Konzentration, eine ausgesprochene Reife, konzentriertes Kompott aus roten und schwarzen Früchten, Burlatkirsche, Himbeer- und Kirschkonfitüre, eine Note von Marmelade aus Zitrusfrüchten und Früchtebrot mit Orange (wie bei den Weißweinen des Jahrgangs), Kakao, Mokka sowie Brombeerkonfitüre und eingelegte schwarze Früchte. Die Zunge ist der Nase sehr ähnlich, Pfeffer, Leder, Pflaume/Zwetschge/Brombeeren, viel Körper, Geschmeidigkeit trotz der hohen Dichte, stets harmonischer Ausklang, Zwetschge, Kirsche, Rinde, Leder und später, sehr viel später, weil der Nachhall so lang ist, eine tolle Himbeernote.

## **VOLNAY 1ER CRU LES SANTENOTS**

Bis hierher haben alle Rotweine ordentlich vorgelegt; Santenots und Caillerets zeigen sich daraufhin nicht noch mächtiger, konzentrierter oder dichter, sondern eher feiner, raffinierter und wunderbar elegant. Ein prächtiges Kleid, eine Nase mit rauchigen und minzigen Noten sowie Anklängen an frische Lorbeerblätter und Eukalyptus. Als Nächstes kommen Blumen: Pfingstrose, dann deutliche Noten von schwarzen und purpurroten Rosen, voll erblüht und duftend, es folgen mehrere fruchtige Schichten, ein Püree aus Himbeere oder Erdbeere, dann Walderdbeere und schließlich, ganz typisch für große Weine, edles Holz zwischen Sandel- und Rosenholz. Sehr saftige Zunge erfüllt von Frucht mit geschmeidigen Tanninen, so viel idyllische Reife lässt alles einfach wirken, Himbeere und Kirsche, aber auch die Frische und aufregende Säure der roten Johannisbeere, zu der eine subtile Note von schwarzer Johannisbeere sowie eine Mokkanote hinzukommt. Im äußerst fruchtigen Abgang zeigt sich auch wieder der Boden - er ist sehr lang, sehr präzise, abgerundet und überzeugt mit Raffinesse.

## MEURSAULT 1ER CRU LES CAILLERETS

Diese Sorte hat sich in den letzten zehn Jahren mehr als rar gemacht, sie war völlig verschwunden und hat sich 2017 stark zurückgemeldet; ich gestehe, dass ich sie vermisst habe, ich empfinde eine besondere Freundschaft für sie, ebenso wie für ihre Nachbarin Volnay. Die Nase präsentiert zunächst eine komplexe Landschaft aus Pflanzen, man erahnt Laubbäume, Moos und Farne sowie die Baumrinden eines nahen Waldes. Bald darauf zeigen sich Früchte und Blumen, Kirsche, Nelken, Zwetschge und Kern, Veilchen (Volnay), umgepflügte Erde, eine Note von Kaffee mit Milch, Cappuccino und eine erfrischende Rhabarbernote. Auf der Zunge Kompott aus braunen, roten und schwarzen Früchten, wieder diese Rhabarbernote, sehr geschmeidige Tannine, Pflaume und Himbeere, eine poetische Atmosphäre mit einer gewissen allgegenwärtigen Zärtlichkeit und dann trägt Sie der Abgang plötzlich ganz weit weg, der Wein hat sich Stück für Stück im Mund aufgebaut, er zeigt sich zu Beginn diskret und zart und wird dann immer stärker, seine Beharrlichkeit sagt der edlen Flasche eine glanzvolle Zukunft voraus.

Ein Jahrgang, der alles und noch ein wenig mehr gibt, der Reife gibt, manchmal ein wenig zu viel, der Überfluss gibt, auch hier manchmal ein wenig zu viel, aber warum klagen - letzten Endes sind deutlich mehr Erfolge als Niederlagen zu verzeichnen und der Jahrgang ist so großzügig und vital. Nach vielen Enttäuschungen und witterungsbedingten Schäden ging es 2017-2018 mit der Betriebsrechnung wieder bergauf, um die es gar nicht gut stand. Auch Weingüter sind Unternehmen wie alle anderen, was der Liebhaber gern einmal vergisst. Aber sprechen wir nun vom Jahrgang: Trotz der hohen, teilweise extrem hohen Erträge ist die Konzentration merkwürdigerweise ebenso hoch. Eines der hervorstechenden Merkmale dieses Jahrgangs 2018 ist sein ausgesprochener Reichtum an Trockenextrakten, der an den Jahrgang 2003, dessen Produktion um zwei Drittel geringer war, sowie an den jüngeren Jahrgang 2009 erinnert, der ebenfalls sehr ergiebig und fruchtig war, doch gestehen wir es uns ein, der Alkoholgehalt war etwas höher als gewünscht. Dabei enthalten die Weine von 2018 gar nicht viel Alkohol, was regelrecht erstaunlich ist, wenn man die Witterung während ihrer Entstehung betrachtet, sie haben nur so wenig Wasser bekommen. 2009 war die Kreuzung der Kurven Säure/Alkohol am Ende des Zyklus vor allem für den Alkohol vorteilhaft, nicht so im Jahr 2018, wo der Trockenextrakt der große Gewinner ist. 2018 wird viele sehr komplexe Weine hervorbringen, wenn man ihnen die Möglichkeit zu altern gibt. Eine wichtige Lektion für den Verkoster, eine regelrechte Ohrfeige ist die Richtung, in die sich der Jahrgang 2003 entwickelt hat, der ebenfalls eine geballte Ladung an Trockenextrakten enthielt, eine geballte Ladung an Fleisch, die auf den Liebhaber eher abstoßend wirkte, ebenso auf die meisten Journalisten und selbst auf die Erzeuger, und der über 15 Jahre später wundervoll ausgewogene Weine bietet, die noch immer reichhaltig, aber komplex und harmonisch sind - wer hätte das gedacht. Unserer Meinung nach sollten die Weine von 2018 nicht in Eile getrunken werden, Sie haben ja noch die von 2017, die man sich wie gute Filme noch einmal anschauen kann, überstürzen Sie nichts, auch nicht beim nur scheinbar simplen Burgunder. Bedenken Sie auch, dass 2018 ein saurer Jahrgang ist, nicht so sehr wie 2017, aber wir werden nicht auf 2003 zurückkommen, wenn Sie verstehen, was ich meine.

## WEISSWEINE

### **BOURGOGNE ALIGOTE**

In der Nase nicht trockene Trockenfrüchte, frische Mandel und Haselnuss, Apfel- und Birnenschale, Birnenkerne. Noten von Lavendel, frischem Thymian, Linde und Minze, Petersilie und Koriander, Granny Smith und weißer Pfeffer, Sichuan-Pfeffer. Dieses Phänomen wird sich wiederholen, die Aromen werden durch Lüften nach und nach aufgefrischt, auf Trockenfrüchte und ihr potenzielles Öl folgen immer frischere Früchte und es scheint, als würde die Säure ständig zunehmen. Auf der Zunge Honig und weiche Butter, Crème Anglaise, dann Zitrusfrüchte wie Outspan-Orange und Klementine, Apfel (Granny Smith und Reinette), wieder Kerne und viel Energie. Der Abgang ist dicht, eine Metallnote aus dem Boden, Reinette, Pfeffer und Moschus. Kein Aligoté für eine Platte mit Meeresfrüchten, dafür haben Sie den von 2017, er eignet sich eher für warme Gerichte wie überbackene Miesmuscheln und das frühestens Anfang 2021.

### **BOURGOGNE COTE D'OR**

Reiche und komplexe Nase, Wachskerze, Kolophonium, diskrete Zitrusfrüchte, Zitrone und Limette, Mandarine, dann Seestern, Weichtiere, Panzer von Garnelen, Jod, Salz, Schiefer, Gusseisen - ich weiß nicht, ob Ihnen bewusst ist, wonach die Wurzeln gesucht haben. Leicht süße Zunge, Karamell, sehr körperreich, Orange, Apfelkompott, eine leichte Bitterkeit, die sicherlich an der hohen Konzentration liegt, der Wein ist schwierig zu bewegen, weil er so massiv ist. Es gilt das Gleiche wie für den Aligoté, nach etwa zehn Minuten wird er feiner, fruchtiger und fühlt sich ganz anders an. Der Abgang ist mächtig, massiv und sehr lang, spät zeigt er den Apfel, die Orange und die Grapefruit, die sich nacheinander offenbaren. Lagerung unbedingt nötig, mindestens zwei Jahre. Zum Essen sollte er wie ein Meursault behandelt werden, er passt zu einem Kalbsbries mit Pilzen oder einem Lachsfilet mit Tagliatelle.

### **SAINT AUBIN**

Die Entwicklung des Aromas über einige Minuten ist so spektakulär, dass ich schreiben möchte: Alles von 2018 muss für eine halbe Stunde in die Karaffe! Am Anfang sind Trockenfrüchte, Haselnuss, Pinienkerne, Kolophonium, Bohnerwachs, Fassbutter, Cashewnuss, Erdnuss, weißer Nougat, Honig von den Kalkplateaus, Konditorcreme, Anis, Zucker und Eis so stark präsent, dass man sich fragt, ob es sich um einen Wein oder ein Dessert handelt, dann beginnt nach und nach die Metamorphose hin zu mehr Frische und Präzision. Auf der Zunge beschert uns die kühlere Lage schneller weiße Früchte, vor allem Comice-Birne, wenngleich auch Karamell und Zuckerstange vorhanden sind; daraufhin zeigen sich in diesem sehr dichten Wein Zitrusfrüchte mit Zitrone und Mandarine. Im würzig-scharfen, engen, langen und direkten Abgang finden wir eine deutliche mineralische Komponente (Yang), in der Noten von Gusseisen und gebrochenem Marmor dominieren. Es ist offensichtlich: Die Kombinationen Zitrusfrüchte/Trockenfrüchte und Konditorwaren/Zitrusfrüchte verdienen eine ausreichend lange Lagerzeit, mindestens drei Jahre, um zu ihrer Harmonie zu finden. Auch dieser Wein passt zu warmen, eventuell moderat gewürzten Speisen (Safran, Curry, Muskat), der Jahrgang verlangt eher nach weißem Fleisch als nach Fisch, für den Glattbutt haben Sie 2017, Mont d'Or passt besser als Ziegenkäse.

### **MEURSAULT**

In der Nase Kompott aus weißen Früchten, vor allem Birnen, milchige Note zwischen Fassbutter und natürlicher, geschlagener Crème fraîche, hinzu kommen Zitrusfrüchte und dann unsere Trockenfrüchte, eher geröstete Haselnuss und Mandel, weiße Blumen, aber auch

Veilchen, dann viele Gewürze, Lakritze, Gewürznelke, Eukalyptus und sogar Kardamom und ein Hauch Baumsaft. Auf der Zunge zeigt sich mehr oder weniger das Gleiche, aber in geänderter Reihenfolge, ein Cocktail aus weißen und Zitrusfrüchten, darauf die milchige Note mit Crème fraîche, geschlagene Eier, Eier mit Zucker, dann Orangenschale, Mandarine und schließlich die Gewürze: verschiedene Sorten von Pfeffer wie weißer und Sichuan. Der Abgang ist mächtig und es zeigt sich wieder eine starke mineralische Natur, dumpf mit Gusseisen, Blei und Felsen. Sehr dichter Abgang. Auch hier Läuterung an der Luft mit den gleichen Schwierigkeiten - in die Karaffe damit und zu warmen Speisen servieren.

### **MEURSAULT LES TILLETS**

Es geht nach oben und das spürt man sofort: Vorbei ist es mit der phänomenalen Dichte der von Lehm und Kalkstein geprägten Bereiche, wo wenig Wasser eindringt, wodurch der Lehm eine stärkere Rolle spielt, die Strukturen verfeinert und für mehr Präzision sorgt. Wir befinden uns 350 Meter über dem Meeresspiegel und außerdem in Ostlage, wo sich die Sonne nur am Morgen und mit weniger Gewalt zeigt. Daher finden wir bei Les Tillets eine eher blumige Nase mit Flieder, Maiglöckchen und Veilchen, Frucht ähnlich wie weißer Pfirsich und Weinbergpfirsich, eine Unze Kanadarenette und Gewürze - pfeffrige Traube, Noten von Moschus und Kardamom. Die Zunge ist hier saftiger und elastischer, die Frucht ist präsenter, vor allem Apfel (Reinette und andere Sorten). Der Wein bleibt sehr würzig, Pfeffer, Paprika, fast schon zu scharf, sehr markant und langer Nachhall.

### **MEURSAULT LES MEIX CHAUX**

Bleiben wir noch ein wenig in der Höhe. Diese 65 Jahre alten Reben in Ost- oder sogar Nordlage wurden vor der unaufhörlichen Sonneneinstrahlung des Jahres weitgehend geschützt. In der Nase präsentiert sich die Region eher vertikal, eindrucksvoll sind die Tiefe, Dichte und Rasse dieser Aromen von Bergamotte, Mandarine und Apfel mit einer Menge Gewürze, darunter Kurkuma, Curry und Muskatnuss, aber kandierter Ingwer, kandierte Aprikose und Pomeranze zeigen, dass wir uns noch immer im Jahr 2018 befinden. Die Zunge ist wiederum sehr saftig und äußerst fruchtig, es sind vor allem Zitrusfrüchte wie Orange, Klementine, Zitrone und Limette, dann Apfel (Reinette und Granny Smith) und ordentlich Pfeffer. Im Abgang liegen viele Gewürze, Lakritze, Rinde und Leder, er ist sehr eng, dicht und gespannt - ein Erfolg. Ein Lagerwein wie Les Tillets. Wir befinden uns auf vertrautem Terrain und die schönen großen Meerestische wie Stein- und Glattbutt mit Sauce Hollandaise werden nach mindestens fünf Jahren sehr gut mit dem Wein harmonieren.

### **MEURSAULT LIMOZIN**

Wir kehren in die klassische Südostlage zurück, aber der Limozin scheint unter der vielen Sonne des Jahres nicht gelitten zu haben, er ist sogar besonders blumig und erinnert insgesamt doch ziemlich an einen Genevrières. Gemeinsam mit dem großen Nachbarn hat er diesen Hauch eines geheimen Gartens mit Luft, Lilie, Veilchen, komplexem Honig, anderen weißen Blumen, verschiedenen Birnensorten, weißem Pfirsich und Weinbergpfirsich. Auf der Zunge dominiert eine Note von Weinbergpfirsich verstrickt in ein Netz aus Gewürzen mit Lakritze, Pfeffer und Kardamom. Im Abgang mit Noten von Gusseisen oder überhaupt Metall findet sich die massive Natur des Jahrgangs wieder, die Frucht ist vorhanden, muss aber gegen diese Masse und die Gewürze (Pfeffer/Paprika) kämpfen. Der Abgang ist endlos und vielversprechend, doch es ist ganz eindeutig, dass der Wein mindestens fünf Jahre lang gelagert werden muss. Der Limozin ist ganz kurz vor einem Premier Cru, die Frage wurde schon einmal diskutiert und wenn Sie so vernünftig sind, dass Sie Ihre Premiers Crus im Keller aufbewahren, sollten Sie mit dem Jahrgang 2018 dieser Sorte ebenso verfahren.

## **Meursault 1er Cru Charmes**

Starke Struktur, höchstwahrscheinlich eine großartige Flasche, aber was schon mehrfach gesagt wurde, gilt hier erst recht: Rühren Sie vor dem Ablauf von fünf Jahren bitte keine einzige Flasche an. Als Erstes zeigt sich die massive Seite, Gusseisen/Metall/Stahl/Blei oder wie soll man diese mineralische Natur sonst beschreiben? Die durch den Felsen beeinflusste Konzentration hüllt die Traube in ein Gerüst, eine Rüstung, um metallisch zu bleiben, der Einfluss auf den Saft ist dicht und mächtig. Daneben finden sich Trockenfrüchte in Hülle und Fülle, Cashewnüsse, Haselnüsse und Walnüsse, daneben weißer Nougat und Pinienkerne, das Ganze ist sehr fest und würde auch ohne Flasche aufrecht stehen bleiben - und dann die kandierten Früchte, Pomeranze, Kumquat, Honig, roter Zucker. Die Zunge ist saftiger als erwartet, aber es ist trotzdem eine Masse Wein, Marmelade aus Zitrusfrüchten, Mandarinenschale, Lebkuchen, kandierte Pflaume, Kumquat. Der außerordentlich intensive und lange Abgang zeigt, dass dieser Rohling mit weichem Herzen viel Potenzial hat - was für eine Beharrlichkeit! Unserer Meinung nach sollten es mindestens 7 Jahre sein, warme Gerichte und vorzugsweise weißes Fleisch.

## **MEURSAULT 1ER CRU LES PORUZOTS**

Der schnelle Kontakt der Wurzeln mit dem Fels zeigt ganz deutlich, dass die an anderer Stelle erwähnten dumpfen und mächtigen Metallnoten die Kinder der Art sind, auf die der Lehm das Jahr erlebt hat; hier gibt es das nicht, neben einem weiteren Berg von Trockenfrüchten setzt sich die auf den Felsen zurückzuführende würzige Natur durch. Sie haben Trockenfrüchte gesagt: Mandeln, Haselnüsse, Pinienkerne und sogar, halten Sie sich fest, getrocknetes Gemüse, rote Linsen, weiße Bohnen - lachen Sie nicht, dies alles ist da. Der Wein wird an der Luft deutlich fruchtiger, Ananas, Marmelade aus Zitrusfrüchten, Klementine, ein Hauch Aprikose, dann Zuckerstange und natürlich Crêpe Suzette, schließlich Veilchen, Harz, Baumsaft, Eukalyptus und frischer Lorbeer. Die Zunge ist sehr ausgewogen, angenehm fruchtig mit Mirabelle, gelbem Pfirsich, der für einen Meursault typischen gebratenen Birne, ihren Kernen und Marmelade aus Zitrusfrüchten. Sehr nahrhaft und am Schluss sehr würzig mit Pfeffer und Ingwerknolle. Wenngleich er ungewöhnlich körperreich ist, zeigt sich der Wein im Abgang sehr markant, präzise und hallt extrem lange nach.

## **MEURSAULT 1ER CRU GOUTTE D'OR**

Die Goutte d'Or präsentiert sich ähnlich wie der Meix Chavaux eher vertikal, was scheinbar im Widerspruch zu seiner äußerst komplexen Natur steht. Gehegt und gepflegt von François und seinem Team steigt die Sorte immer weiter auf - steht der "Goldtropfen" vielleicht für etwas besonders Edles und Wertvolles? Aber bleiben wir auf dem Boden - das passt, weil der Boden hier ganz laut und deutlich spricht. Blumen, Veilchen und Nelken, komplexe Honigsorten, Aprikose, Orange, unsere bekannten Trockenfrüchte, Cashewnuss, Paranuss, weißer Nougat, Zuckerstange, Lebkuchen, Korinthe, Harz, Anis und frischer Ingwer - komplex? Fügen wir noch einen ganz eigenen kalkigen Ausdruck sowie Noten von Wacholder, frischer Minze und Eukalyptus hinzu. Die Zunge ist geschmeidig, elastischer, gelbe Pflaume, Mirabelle, gewürzte Traube, Lakritze, Pfeffer, vor allem Sichuanpfeffer. Der Abgang ist sehr dicht und gar nicht hart, sehr präzise (bis jetzt die größte Präzision), toller Nachhall, viel Stil. Die blumige Natur des Aromas wird immer stärker und dominiert am Ende der Verkostung fast. Vielleicht - ohne Garantie - wird diesem Wein eine Lagerung von 5 Jahren reichen; wenn Sie das Glück haben, einen Tillet oder Meix Chavaux erworben zu haben, wird dies Ihnen die Antwort geben. Klassische Gerichte von den Jakobsmuscheln bis zur Seezunge Müllerinart. Beachten Sie: Ein Glas Goutte d'Or ist einige Stunden auf dem Tisch stehen geblieben, während die Verkostung der anderen Sorten fortgesetzt wurde, und der Wein hat in Bezug auf weiße

Früchte, Zitrusfrüchte und Frische im Allgemeinen hinzugewonnen, vor allem aber in Bezug auf Geschmack und Beweglichkeit, Sie werden es merken.

### **MEURSAULT 1ER CRU LES GENEVRIERES**

Eine komplexe Nase, wie es sich gehört, mit zahlreichen Schubladen, die sich eine nach der anderen öffnen, und einer Dominante, die den Verkoster während der gesamten Reise begleitet, viel Anmut, und wenngleich diese Vorzüge einen Perrières oder Charmes neidisch machen, kann man sich nur vor ihnen verneigen. Die Nase ist sehr natürlich, "einfach" und offenbart eine Welt, in der weiße neben gelben Blumen, Ginster neben Lilien, Mimosen und Akazienblüten neben weißen Nelken stehen. Die Trockenfrüchte des Jahrgangs, Haselnuss, Pinienkerne, Erdnussbutter, Maiscreme, Pastinaken-Cremesuppe, hinzu kommen frischere Eindrücke wie Frozen Yogurt, Lassi, eine Vanillenote, dann wieder Gewürze, Kurkuma, ein Hauch Curry, schließlich Früchte, Birne (Comice und Passe Crassane), Apfelkompott, mit der Zeit wird der Eindruck immer fruchtiger und fruchtiger - dies macht den Genevrières aus. Die von gelbem Pfirsich dominierte Zunge ist viel brandiger als erwartet, Pfeffer, Chili, Feuer und Flammen, es ist definitiv ein feuriger Jahrgang; ebenso wie sich in der Nase der Joghurt gezeigt hat, kommen auf der Zunge Lavendel, Longan, Aprikose und Orange und dann Mandarine und Klementine hinzu, alles wirkt für einen Genevrières sehr direkt und ernst, es ist mehr Yang und Gewalt vorhanden als gewöhnlich, der Wein wird Zeit brauchen, machen Sie sich keine Illusionen, Sie werden sicherlich zehn Jahre lang warten müssen.

### **MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES VIGNE DE 1913**

Wie zu erwarten ist der Charmes von 1913 nicht bereit, uns an diesem 17. November 2019 viele Geschichten zu erzählen - der Herr schläft und wir stören ihn. Sofort zeigt sich die Eleganz, der sinnlich-raffinierte Honig, der Hauch von Veilchen, der uns an berühmte Nachbarn von einem Hügel ganz in der Nähe erinnert - wir begreifen, dass dieser Charmes, dessen Wurzeln in einer Schicht des Untergrunds liegen, die nur sehr alte Reben erreichen können, den Jahrgang nicht auf die gleiche Art erlebt hat wie die anderen. Existieren in diesem fortgeschrittenen Alter echte Unterschiede zwischen den Jahrgängen - ich bin nicht sicher, es wäre interessant, einen Wein von 2013 mit einem von 2010 oder einen Wein von 2007 mit einem von 2005 zu vergleichen, völlig unterschiedliche Jahrgänge, aber man möchte wetten, dass die Unterschiede verschwindend gering sind. Die Zunge bietet viel Frucht, Mandarine, Weinbergpfirsich, Orange, kandierte Mirabelle, Traubenkonfitüre, Saft von der gelben Pflaume und Gewürze, Wacholder, Lakritzstange, aber auch japanischer grüner Tee. Die Länge ist deutlich vorhanden, aber der Wein ist noch im Aufbau befindlich, er braucht Zeit - auch Ihre Zeit.