

VINS MILLESIME 2019

WEISSWEINE

Bourgogne Aligoté 2019

Hellgoldene, glänzende Robe. Köstliche Nase mit Berghonig, Haselnuss, Mandel, Geruch von frischer Erde, Wachs und von zarten Pilzen wie der Kaiserling.

An der Luft entfaltet er subtile Zitrusfrüchte, Limette und Grapefruit, durchsetzt mit Noten der Vereinsdechantbirne, Pinienkernen und Erdnüssen, trockenen Extrakten eines sehr heißen Jahrgangs, Rückkehr einer sehr reifen gelben Zitrone, begleitet von einer ebenso reifen Quittennote.

Die gedämpft und tief mineralische Komponente äußert sich durch Noten von Gips, Ziegel, Zement, die alle aus dem Untergrund stammen, auch wenn der Kalkstein hier sehr, sehr tief ist.

Am Gaumen mit Substanz, sehr reife Frucht, Apfel, Birne, Mandarine, ein seriöser, konzentrierter Wein, Kumquat, Outspan-Orange, Karottengrün, Wurzelgemüse.

Dicht und kraftvoll im Abgang, erstaunliche Persistenz mit mineralischen Resonanzen von tiefem Gestein, Konzentration. Ein Aligoté, der nicht für den Aperitif bestimmt ist. Er braucht warme Gerichte, weißes Fleisch, zumindest eine Weißwurst oder Geflügelnocken.

Bourgogne blanc 2019

Hellgoldene, glänzende Robe mit leuchtenden grünen Reflexen. Dicht, tief, aber auch komplex und raffiniert. Schöne rosa Champignons und Kaiserlinge, warme Butter, Haselnussöl und Kalbsfuß, fast kandierte, weiße Früchte, Birne und weißer Pfirsich, Rinde und getrocknetes Gemüse, aufgeheitert durch einen Hauch Kerbel, getrocknete Früchte zwischen Macadamia und Paranüssen. Am Ende der Nase entwickelt sich der Wein in Richtung pochierte Birne, frische Butter und gebrannte Mandeln, was eigentlich normal ist, da wir uns in der Gemarkung Meursault befinden.

Am Gaumen mit kompottierten weißen Früchten, Birnen und Äpfel, Creme weißer Früchte mit zartem Vanillearoma, ein Hauch von Honig, ein weiterer von Aprikose, Orangengelee und Pistazien-Torronie. Ein aromatisches und nahrhaftes Erlebnis, das nach einem warmen und schmackhaften Gericht verlangt, Kalbsschnitzel Mailänder Art oder Geflügelbrust mit Pilzen.

Ein überwältigender Abgang, der lange im Körper verweilt.

Saint Aubin 2019

Hellere Robe, aber ebenso leuchtende, grüne Reflexe. Dieser Saint Aubin stammt aus einem kühleren Terroir, so dass der Sonnenschein weniger Einfluss auf ihn hatte. Er ist deutlich weniger von der für diesen Jahrgang typischen Konzentration an Trockenfrüchten geprägt und unterscheidet sich leicht vom vorherigen Jahrgang. Anis, Noten von Koriander gemischt mit Kerbel, frischer Minze, eine frische kalkige Präsenz, fließendes Wasser und Eukalyptus, weißer Pfeffer, Energie und Präzision, Ingwerpulver und Vogelaugen-Chili.

Am Gaumen voller weißer Früchte, Birne und weißer Pfirsich, Renette-Apfel und ein Hauch Granny Smith, dann Zitrusfrüchte, Zitrone und Pomelo, ein Hauch von Ananas, ein anderer von Mango, ausdrucksstark, voll und schmackhaft.

Der geradlinige, präzise Abgang, getragen von der Mineralität des Bodens, macht dem Verkoster den Mund wässrig und Lust auf einen erneuten Schluck. Dies hätte ein Wein des

Jahrgangs 2017 sein können, da er die Verspieltheit, die Energie und das Kräuter-, Zitrus- und Gewürzambiente besitzt, die so charakteristisch für seinen älteren Bruder sind. Dank der Diskretion des Ausbaus ist es ein äußerst vielseitiger Wein, er harmoniert schon jetzt mit gegrilltem Fisch mit Zitrone und frischem Ziegenkäse, und in vier oder fünf Jahren mit dem gleichen Gericht an weißer Butter und einem Klassiker wie ein Reblochon.

Meursault 2019

Hellgoldene Robe, gründe Reflexe, sehr leuchtend. Besonders frische Nase, zwischen kleinen weißen Blüten und saftigen feinen Kräutern, Kerbel, Rasen, Primeln und Narzissen, Anis und Kandiszucker, Puderzucker, Ingwerlamellen und Eukalyptus, Eierschale und weißer Nougat aus Montélimar, energisch und leuchtend. Die Frucht ist dezent, ein Cocktail aus weißen Früchten und Zitrusfrüchten, verwoben mit feinen Kräutern, Kiwi, Weinbergpfirsich, Vereinsdechantbirne, Passionsfrucht, ein ewiger Reigen, dessen extreme Frische und kommunikative Energie in Erinnerung bleiben wird.

Am Gaumen setzen sich diese Nase perfekt fort, die Zitrusfrüchte kommen stärker zum Ausdruck, Orange, Kumquat, Passionsfrucht, Mango, der Wein ist ständig in Bewegung, eine Dynamik, die durch die Energie dieser Zitrusfrüchte elektrisiert wird. Auch der Abgang stimmt absolut mit dem überein, was uns dieser Meursault bisher erzählt hat.

Gespannt wie ein Bogen, angeregt von den Zitrusfrüchten, gestützt von dem frischen und besonders prägnanten mineralischen Gerüst des Bodens, schmeckt dieser unglaublich frische Meursault wie ein Meix Chavaux, und sei es nur wegen einer kleinen Note von Gerstenzucker und subtilem Fruchtgelee, die am längsten verweilt und uns die Südostlage in Erinnerung ruft.

Es ist nicht verboten, ihn nach einer halben Stunde in der Karaffe zu trinken, zu einer knapp gegrillten Seezunge mit einem Spritzer Zitrone. Klassische Lagerung, nach fünf bis sieben Jahren öffnen und zu feinem Fisch und klassischen Saucen auf Butterbasis genießen.

Die „Lieux-dits“

Le Pré de Manche

Eine absolute Neuheit, ganz in der Nähe von Santenots und Caillerets, wo das Gut Parzellen bearbeitet. Klein, nicht sehr bekannt, aber das kann sich ändern, denn die Weine von Lalou Bize-Leroy aus dieser Parzelle sind nicht gerade „für jedermann“.

Hellgoldene, glänzende Robe. Köstliche und sinnliche Nase mit gebrannten Trockenfrüchten, zart kandierten weißen Früchten, Milkschokolade und Milchkaffee, Gerstenzucker und Rührkuchen mit Orangenblüten. Der Boden kommt durch Noten von Bergamotte, zerstoßener Nelke, Muskatnuss und Moschus zum Ausdruck.

Am Gaumen sehr ausgewogen, viel Frucht, perfekter Ausbau, kandierte Früchte, weißer Pfirsich, Passe-Crassane-Birne, dezent karamellisierter Apfel, Gerstenzucker. Trotz seiner Entfernung besitzt dieser Pré de Manche den gesamten Charakter eines Meursault, man könnte nirgendwo anders sein!

Im Abgang eine große geschmackliche Fülle, geradlinig, eine sehr schöne, subtil vom Boden getragene Frucht, Blutorangengelee und Gerstenzucker, gebrannte Mandeln und Muskatnuss, Rohrzucker und kandierte Zitrone, persistent, großer Erfolg. Warme Krustentiere, aber man könnte auch glasiertes Schweinefleisch nach kantonesischer Art wagen und sogar – ohne provozieren zu wollen – gebratenes Hähnchen nach amerikanischer Art, mit einer leicht scharfen Mayonnaise.

Les Tillets

Wunderschön glänzende und leuchtende Robe. Mehr als 80 Meter weiter oben am Hang sind die Noten von feinen Kräutern und die Duftwässer des Moulin Landin zur Realität geworden, sie sind leibhaftig da, auch wenn sie ein Hin und Her spielen, das in der Nase des Verkosters Verwirrung stiftet. Nase mit frischem Thymian, Eisenkraut, frischem Lorbeer, Basilikum, Koriander, Granny-Smith-Apfel, Gellerts Butterbirne, einer grünen Pflaume. All die verführerische Süße des Pré de Manche, der zarte Parfum- und Pflanzenduft des Moulin Landin sind verschwunden, jetzt riecht man eher den Wald, Heidekraut, die Rinde der Bäume im Frühling, Linden und Birken, das Moos zu ihren Füßen, Noten von Eukalyptus und grünem Tee.

Am Gaumen ähnlich wie an der Nase, Apfelschale, Granny und Renette, Conference Birne, Reineclaude, eine Note von Quitte, eine andere von Kaki. Saftig, ausdrucksstark und nahrhaft, technisch perfekt ausgewogen. Wo ist der Alkohol? Wo ist das Holz aus dem Ausbau?

Kraftvoller Abgang, vollständige Verschmelzung von Boden und Frucht, sehr geradlinig, diskreter und vollkommen geeigneter Ausbau. Die Tannine aus dem Ausbau sind in diesem Stadium fast vollständig integriert, schöne Persistenz, die nach zwei oder drei Jahren im Keller noch zunehmen wird. In einigen Jahren, Glatbutt oder Lachs mit Sauerampfer, Meeres-Frikassee.

Les Meix Chavaux

Robe..... Eine erste Nase mit brandigen Noten, erhitztes Gestein, erhitzter Stahl, Erz, steiniges Gebräu, manche Vormittage müssen brennend heiß gewesen sein, doch nach diesen „feurigen“ Noten überwiegt das Gefühl von Frische, Gras und feine Kräuter, Wasser und ein Bach (der Bach Cloux?). Je mehr Zeit vergeht, desto stärker spüren wir Minze, Lavendel, einen makellosen weißen Pfirsich, frische Trauben, frisch aus dem Obstgarten kommende Pflanzen, Sellerie, Radieschen und Mangold. Eine sehr fein karamellisierte Birne, begleitet von einer Anis- und einer Puderzuckernote, beschließt die Nase und erinnert uns daran, dass wir uns immer noch in Meursault befinden.

Am Gaumen ein beachtliches Volumen, mehr Gewürze als an der Nase, Bergamotte, Veilchensaft, Pfefferkörner, Safran, Kampfer, Chili, kandierte Früchte, Orange, Aprikose, Mango, Passionsfrucht, komplett, ausdrucksstark, Mandarinenlikör, Kumquats, eine verrückte Welt!

Der Abgang ist sehr lang, mit den gleichen Merkmalen wie am Gaumen, ein brillanter Erfolg, zweifellos ein Premier Cru, würzig, kandiert und frisch zugleich. Sein einziger Makel: Er ist zu dicht, um allein getrunken zu werden, er braucht den Tisch.

Seeteufel mit Safran, Steinbutt mit Pfifferlingen und morgen dürften ihn sogar ein Gänsebraten mit Spätzle, Gnocchi oder Röstis nicht erschrecken. Und warum nicht nach der Gans mit einem Vacherin aus dem Ofen abschließen?

Le Limozin

Eine ebenso schöne Robe. Eine poetische Nase, die sich auch in diesem Jahr bei ihren beiden illustren Nachbarn bedient: von den Genevrières nimmt sie die Blumigkeit, die Eleganz, die Poesie, von den Charmes die pochierten Früchte, die so typisch für die Appellation sind, diese Sinnlichkeit, die nur beim Meursault zu finden ist und die ihn berühmt gemacht hat. Es ist kaum zu glauben, dass in einem der drei heißesten Jahre seit einem Jahrhundert das Wort Frische so leicht in den Sinn kommt, und doch! Das Gebäck aus Meursault ist hier so leicht wie eine Feder, der Blätterteig fliegt, das Millefeuille, die Brioche,

das Kaffee-Eclair wirbeln durch die Luft, „wie so leicht ihr leichtes Rosenrot die Luft durchschwebt“ (Mallarmé, Der Nachmittag eines Fauns) - einfach poetisch. Gelbe Pflaume, pochierte Orange und Mango, moschusartige Gewürze und Weihrauch machen diese Nase noch geheimnisvoller. Am Gaumen köstlich, Honig und Aprikose, gebratene Äpfel und Birnen, kandierte Mango, Fruchtgelee und herrlich reife Pflaumen, Mirabelle und Kumquat. Ahornsirup, Mandelöl, Bergamotte und Szechuanpfeffer – in diesem trockenen Wein finden sich Anspielungen an einen großen Sauternes und die komplexen Gewürze eines ebenso großen Pinot Gris. Ein sehr sinnlicher Abgang, Aprikosenkonfitüre und Marmelade, Tarte Tatin und kandierte Ananas, Persistenz bei kandierten Früchten und Gewürzen mit der schönen Bitterkeit eines Kardamoms, der diesem Wein zusätzliche Lebendigkeit und Energie verleiht. Man hätte Lust, alle Arten von Fisch oder weißem Fleisch zu versuchen, glasiert mit Honig oder Teriyaki, aber damit würde man das Risiko eingehen, den Zucker des Weines zu verbrauchen und damit sein Gleichgewicht zu zerstören. Also lieber ein doppeltes Kalbskotelett nach Apicius-Art, keine Gefahr, nur das höchste Glücksgefühl zu Mark und gebratenen Steinpilzen, auch ein gebratener Kapaun mit Kartoffelgratin dürfte harmonieren, ab 2026.

Meursault 1er Cru Poruzots

Hellgoldenen Robe mit ausgeprägten grünen Reflexen. Die erste Nase bringt den Verkoster sofort in direkten Kontakt mit dem Kalksteinboden, einem frischen Gestein, in den das Wasser eines nahegelegenen Baches sickert, Klarheit, Reinheit, Lavendel, Kerbel und sogar Zitronengras und Koriander. Der stets mineralische und vertikale Poruzot hat eine solch strahlende Leuchtkraft, eine solche Frische erreicht, ein Jungbrunnen! Die zweite Nase nach der Belüftung zeigt weißen Pfirsich, unterstützt von Weinbergpfirsich, frische Trauben, Kokosnuss, Conference-Birne, weiße, unberührte Landschaft. Am Gaumen voll saftiger weißer Früchte, Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchte, Limette, Grapefruit, Clementine, eine herrliche, ausdrucksstarke Säure bemächtigt sich des Gaumens, überaus große geschmackliche Fülle, Energie, große Dynamik, die Substanz schiebt, intensiv aber schlank, schneidig, aufregend. Die vom Ausbau stammende Komponente zeigt sich zuletzt, eine „ideale“ Holzigkeit, die wunderbar mit den überaus subtilen Trockenfrüchten aus den Trockenextrakten des Jahrgangs harmoniert, ein Trio aus Mandel, Haselnuss und Pinienkern, ein Duo aus Kurkuma und Puderzucker, abschließend sehr dezente milchige Elemente mit Noten von Milchreis oder Vanillesauce, Frische, Mineralität, Eleganz, ein sehr großer Poruzot. Der Abgang ist großartig in seiner Präzision, die Zitrusfrüchte und das Gestein vereinen sich zu einem Gesamteindruck von selten erreichter Stimmigkeit, ein totaler Erfolg. Während der Verkostung schossen einem Gedanken an einen wunderschönen Sancerre auf einem kalkigen Sockel, einen großen Chassagne von den Anhöhen der Gemarkung und sogar der Grand Cru Rosacker in seiner Version Clos Sainte-Hune durch den Kopf.

Meursault 1er Cru Les Charmes

Beinahe identische Robe wie der Poruzot, mit etwas mehr Dichte. Hier ist es, als würde man mit dem letzten olfaktorischen Kapitel des Poruzot beginnen, nämlich der Harmonie von Trockenfrüchten mit dezenten Milch- und/oder Gebäckelementen. Das ist ganz normal, da dies charakteristische Elemente dieser berühmten Gemarkung sind. Was jedoch auffällt, und was nicht nur ungewöhnlich ist und noch mehr überrascht, wenn man die Sonnenschein- und Temperaturrekorde dieses Jahres 2019 vor Augen hat, ist die unglaubliche Frische an der Nase, nicht nur bei diesem Jahrgang, sondern überhaupt! Lavendel und Linde-Minze, Eukalyptus, Ingwer und weißer Pfeffer, frischer Lorbeer und Kardamom sind eher die

klassischen Attribute eines Perrières als eines Charmes und doch sind dies die Aromen, die die Nase dominieren. Frische weiße Früchte, Joghurteis, Anklänge von Limette, Orangenblüte.

Am Gaumen kompottierte oder pochierte weiße Früchte, weißer Pfirsich, Birne, Apfel, Gewürze, die bei der retronalen Aromawahrnehmung immer kräftiger werden, Bergamotte, Quatre-épices, Muskatnuss, kandierte Orange, Quittenbrot, Kumquat.

Der Abgang ist eine perfekte Fortsetzung des Gaumens, große geschmackliche Fülle, feine weiße Früchte und kräftige Gewürze, lang bis sehr lang, obligatorische Lagerung für mindestens 5 bis 7 Jahre, ein Charmes für schönen Seefisch und nicht für weißes Fleisch, gebraten und an wenig Sauce, eher Béarnaise als weißer Butter. Eher milder Curry als Sauce Hollandaise.

Meursault 1er Cru Goutte d'Or

Sehr helle goldene Robe, durchscheinend. Sehr frische und komplexe Nase, zunächst ein Gewirr von Blumen, feinen Kräutern und Gewürzen, das durch flüchtige Gebäcknoten noch komplexer wird, diskrete weiße Früchte und Zitrusfrüchte, die schwer gleich nach dem Einschenken zu beschreiben sind. Versuchen wir, in dieses Labyrinth einzudringen, wo wir auf pfeffrigen Kerbel, ein in Meerrettich getauchtes Eukalyptusblatt, einen eisigen Estragon-Senf, ein Vanilleeis mit frischer Minze, ein Zitronensorbet mit Salbei, mit Veilchen, Eisenkraut und Lindenblüten parfümiertes Anis, einen Granny-Smith-Apfel und eine eisige Kiwi stoßen. Das Bild einer einfach nur unverschämten Frische – ein heute eigentlich abgenutzter Begriff – erscheint tatsächlich immer wieder vor den Augen und ist bei diesem Jahrgang beinahe unverständlich. Wir danken François und seinem Anbauleiter Jean Diosdado für die herrliche Gesundheit aller Rebstöcke, die alle in der Lage sind, die wohltuende Feuchtigkeit wiederzugeben, die nur von dynamischen und aktiven Wurzeln kommen kann, die ihrerseits von Rebstöcken mit strahlender Gesundheit stammen.

Der Gaumen ist voluminös, voller Frucht, Äpfeln, Birnen und Pflaumen, voller Gewürze, verschiedenen Pfeffersorten, weißer Pfeffer, Szechuanpfeffer, grüner Pfeffer, aber auch Ras-el-Hanout, Kumquat, Reineclaude, eine großartige geschmackliche Fülle.

Abgang mit herrlicher Spannung, Dichte und Länge, endlos und beseelt, unglaublich würzig durch das Gestein, einfach umwerfend. Zu sagen, es sei ein ganz großer Wein ist noch eine Untertreibung.

Man könnte sich fast vorstellen, ihn heute, nach einer guten Stunde im Dekanter, zu gebratenen Glattbuttfiletts in einer leichten Sauerampfersauce, zu gebratenen Langusten zu verkosten. Morgen, also irgendwann zwischen 2027 und 2035, zu Seezunge oder Glattbutt, Wolfsbarsch oder Petersfisch, gebraten oder in Sauce. Denken Sie einfach daran, dass Beaune nicht die Hauptstadt von Olivenöl und Rosmarin ist.

Meursault 1er Cru Les Genevrières

Hellgoldene, glänzende Robe, leichte grüne Reflexe. Genauso frisch wie seine Kollegen entspricht der Garten von Les Genevrières der Vorstellung, die man sich vom idyllischen Garten irgendeines Loire-Schlusses im beginnenden Frühling macht. Die junge Gras hat gerade erst zu wachsen begonnen, unzählige kleine weiße Blumen blühen, die Frische des Flusses, noch von der Kälte des Winters gezeichnet, belebt die Nase, feine Kräuter, bei denen man zwischen Dill und Kerbel schwankt, wieder Minze, Anis und Eisenkraut, wieder Lavendel, das Wetter ist sehr schön, auch wenn der Morgen noch ein wenig kalt ist, Primeln, junge Blätter von Pappeln. Der absolut diskrete Ausbau setzt all diese Frische ungehindert frei. Am Gaumen eine Fortsetzung der Nase, frische, gerade gepflückte Früchte, Granny Smith- oder Renette-Äpfel, Trauben, weißer Pfirsich und Weinbergpfirsich,

Vereinsdechantbirne, fein gepfeffert, halb mit weißem, halb mit Szechuanpfeffer, mit großartiger geschmacklicher Fülle, Guérande-Salz, zart jodierte Algen und Salicornes. Man könnte glatt darin baden! Die Mineralität ist von einer seltenen Feinheit, sie erinnert an Mineralsalze, Gipskristalle, Feuersteinfragmente. Das hat zwar nichts mit dem Untergrund zu tun, ist aber das, was man schmeckt. Ein saftiger, aktiver, unglaublich jugendlicher Wein, dem eine lange Karriere bevorsteht.

Der Abgang ist präzise, energisch und hat immer noch eine sehr große geschmackliche Fülle. 8 bis 10 Jahre zur Seite zu legen, bevor die erste Flasche geöffnet wird. Feiner Fisch, Languste, etwas Zartes, beispielsweise Kaisergranat mit Sesamgebäck, der Klassiker von Bernard Pacaud.

Meursault 1er Cru Les Charmes vieilles vignes

106 Jahre alt und rüstig wie eh und je. Danken wir diesen alten Damen, dass sie immer noch in der Lage sind, solche Höchstleistungen zu vollbringen. Obwohl sich die alten Reben von Charmes seit vielen Jahren eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Geist von Batard-Montrachet angewöhnt haben, erleben wir dieses Jahr ausnahmsweise eine Synthese zwischen Caillerets und Chevalier de Puligny. Die Eleganz, die diaphane, luftige Schönheit des Cailleret mit seiner feinen Mineralität und die Vertikalität, die Geradlinigkeit, die mineralische Reinheit des Chevalier. Beim Jahrgang 2019 zeigen diese alten Reben eine freche Jugendlichkeit, der Ausbau mit seinen kaum wahrnehmbaren Aromen von Trockenfrüchten, süßen Gewürzen und Milchkaffee verblasst hinter der Frische und Reinheit dieses Weines, die weißen Früchte werden geflüstert, kaum hörbar, während die feinen Kräuter die Nase dominieren und Feldblumen präsent sind, die man gerne benennen würde.

Am Gaumen weiße Früchte, die wir so reif, so opulent, so sinnlich nicht erwartet hätten, eine sehr reife Birne zwischen Passe Crassane und Williams, ein mit zartem Karamell überzogener Renette-Apfel, eine sehr reife Aprikose und ein Aprikosenkuchen mit Marzipan, wobei die Köstlichkeit der Substanz der Nase nichts von ihrer Frische raubt, Orangenschale, Rinde, Lakritzstange, eine Art Honigbutter, man denkt schon an die Sauce Hollandaise. Der Abgang hallt lange in der Brust des Verkosters nach, mit den tiefen Tönen eines tibetischen Gongs, wenn es nicht der einer Zisterzienserabtei ist. Da Geduld und Weile mehr schaffen als Kraft und Wut, warten Sie besser bis zum dritten oder vierten Jahrzehnt der 2000er Jahre, bevor Sie den Korkenzieher ansetzen. Geschmorter Steinbutt und Weißtrüffel-Risotto, oder mit Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln von der Insel Noirmoutier.

DIE ROTWEINE

Bourgogne rouge

Durch und durch Pinot Noir! Neben dem Wort Bourgogne steht zwar „Côte d'Or“, aber man könnte schwören, dass man in der Côte Chalonnaise ist, genauer gesagt in Givry ... Kirsche, Eukalyptus, Brombeergelee, rosa Pfeffer und dieser Pfingstrosen-Tulpen-Cocktail, der so charakteristisch für die Weine von dort ist. Der Gaumen mit seinen Aromen von Kirsche, von Blutorange wie nie zuvor, von Gummi, Rinde, kühlen Wäldchen erinnert ebenfalls an diese grüne, idyllische Côte Chalonnaise, Noten von Heidelbeerkonfitüre, roter Pflaume. Gute Laune in Form eines Safts.

Dieser leichte, elastische, ausdrucksstarke Bourgogne mit lammfrommen Tanninen kann jederzeit getrunken werden, zu Schinken-Petersilie-Sülze, Wachteln oder einem Hähnchen mit Pommes und Erbsen. Aber Vorsicht, die Flasche kann schnell leer werden.

Monthélie

Rubinrote Robe. In der Nase süße Gewürze und zerkleinerte rote Früchte, eine Prise Zimt, etwas Muskatnuss und etwas Kurkuma, eine Erdbeere, eine Himbeere und eine Kirsche, zerkleinert und dann sanft mazeriert in einem trockenen Weißwein, weich, zart blumig, Rosen und Nelken, ein Anklang von Ruby Port, ohne dessen Alkohol, eine Note von frischen Lorbeerblättern nach einer guten Belüftung.

Der Gaumen ist der Nase sehr ähnlich, vielleicht ein wenig mehr Pflaume als rote Früchte, auch Kirschkern, Virginia-Tabak, Rinde, Burlat-Kirsche.

Der Abgang hat eine geschmackliche Fülle, der Wein ist etwas intensiver im Abgang als erwartet, ideal zu Brathähnchen mit Pommes oder einem panierten Kalbsschnitzel mit fein gebutterten Hörnchennudeln, kann aber auch zu einer Wurstplatte, Rosette, Mortadella und Schweinskopfsülze serviert werden.

Pommard

Ein Pommard von unbekannter aromatischer Zartheit. Der Jahrgang 2019 setzt definitiv neue Maßstäbe. Man glaubt sich an den Hängen der Premiers Crus von Savigny, Vergelesses und sogar von Serpentières.

Dieses sanfte, leicht süße Aroma von roten Früchten, diese Vanille gemischt mit Erdbeere und Himbeere, dieses Aroma von Milchkaffee, Cappuccino, holländischer Zigarillo entführen den Verkoster in diese Lagen. Bei genauerer Prüfung entdeckt man die Attribute der Gemarkung von Pommard, Schwarzkirsche, Pfingstrose und eine Schokoladennote – gewöhnlich Bitterschokolade, hier jedoch eher Milkschokolade. Die Ledernote des Pommard zeigt sich nur sporadisch, eine ätherische Lederblume sozusagen.

Am Gaumen weiche Tannine, eine gewisse Seelenverwandtschaft mit den Epenots, wahrscheinlich die Pommard-Gemarkung mit den meisten Charakteristiken von Beaune und Vosne-Romanée. Beeren-Coulis, Erdbeeren und Himbeeren, deren Liköre und Konfitüren. Eine eisenhaltige Mineralität erzeugt am Gaumen eine Note von frischem Blut, rotem Fleisch, Taubenblut.

Abgang mit einer schönen Stimmigkeit, mit Anmut und Stil. Wird dieser Wein so offen und charmant bleiben, wie er heute ist? Wenn ja, Kalbsrouladen oder Kaninchen in Weißwein, Perlhuhnbrust mit Sahnesauce.

Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots

Rubinrote Robe. An der Nase der Duft von fruchtbarer Erde, Getreide und deren Körnern, Dinkel, Gerste, Mais. Er duftet auch nach milchigem Kalbfleisch, cremigen roten Früchten, Kirschen und Sauerkirschen in Clafoutis, Johannisbeergelee. von Kalbfleisch, cremige rote Früchte, Auflauf mit Kirschen und Schattenmorellen, Johannisbeergelee. Die Nase ist zart, elegant, luftig und glauben Sie mir, das Wort luftig konnte bisher noch nie mit der Lage Les Vercots in Verbindung gebracht werden, vielleicht für den Jahrgang 2000 oder 2007, und selbst damals eher weniger. 2000 gab es ein großes Verwässerungsproblem wegen der starken Regenfälle am Tag vor der Weinlese, aber hier gibt es keine Verwässerung, sondern nur ein hohes Maß an Raffinesse, die diese kraftvolle Gemarkung mit großem Alterungspotenzial in eine Art Premier Cru Blanchards oder Charmes de Morey-Saint-Denis verwandelt!

Am Gaumen mit demonstrativer Johannisbeere, Himbeere und Sauerkirsche, rosa Pfeffer und Szechuanpfeffer, sehr schönes würziges Gerüst, stets fein und seidig, dehnt sich aus,

ausdrucksstark, rote Pflaumen, beinahe rote Paprikaschote.

Herrlich langer, mineralischer und würziger Abgang mit roten Früchten, köstlich und mit geschmacklicher Fülle, viel Persistenz, sehr schöne Harmonie, vielleicht nicht der typische Vercots, aber sicherlich ein bemerkenswerter Grand Cru de Bourgogne.

Volnay Santenots-du-Milieu

Rubinrote Robe. An der Nase ein Kompott aus roten Früchten, in dem Kirschen und rote Johannisbeeren dominieren, jedoch mit einem Hauch Brombeere und rote Pflaume. Eukalyptusblatt und frische Lorbeerblätter für die pflanzliche Komponente, Zimt, Kurkuma und ein Hauch von Muskatnuss für die Gewürze, eine weiche Süße von braunem Zucker und Himbeerkonfitüre runden das Bild ab. Bei längerer Belüftung erscheinen Blumen, Rosen und Nelken und ein Hauch Jasmin. Der Gesamteindruck ist luftig, voller Weichheit und Zartheit. Am Gaumen finden wir dieses Kompott aus roten Früchten, gemischt mit roter Pflaume und erstaunliche Noten von Reineclaude, Quitte und Aprikosengelee. Wo hat sich nur der Alkohol versteckt, er ist fast nicht wahrnehmbar! Der Ausbau ist genauso diskret. Man könnte fast glauben, dass dieser Wein, der zu 100 % in Fässern ausgebaut wurde, in Bottichen gereift ist. Die Tannine – nachdem man versucht hat, sie durch eine brutale retronasalen Aromawahrnehmung zu verstehen – treten erst ganz am Ende des Abgangs, ganz oben am Kiefer in Erscheinung. Eine vollkommene Reife. Was wird aus diesen Weinen? Sollten Sie gleich getrunken werden, werden sie zumachen? Das steht in den Sternen ... Die delikate Seite der Nase wird durch den seidigen Charakter des Gaumens gepaart, und dieser Santenots ist offensichtlich nicht zu übertreffen. Der Abgang erzeugt ein Wohlgefühl, der Wein setzt sich sanft ab, ohne Druck, ohne Gewalt, er ist da und dieses Gefühl halt lange an.