

### **Bourgogne Aligoté**

Leuchtendes, glänzendes Kleid in der Farbe von Limettensaft. In der Nase frisch mit Noten von Limette, Eukalyptus- und Sellerieblättern, Granny Smith und feinen Kräutern wie Kerbel und Dill; Akazienhain im Frühling, feine Süße als Folge der sehr hohen Reife des Jahrgangs, der an Berlingots, säuerliche Bonbons, Anisbonbons, Spuren von Lavendel und sogar leicht an Basilikum erinnert; bukolischer Charme und Sinnlichkeit. Am Gaumen erwartungsgemäß sehr reif; fleischige und großzügige Textur; Passe-Crassane-Birne und Granny-Smith-Apfel, gelbe und grüne Pflaumen, Clementinengelee mit einem Spritzer Limette, diskrete Gurken- und Sellerienote, ein Hauch von Orangensaft und ein paar Korianderzweige, die für zusätzliche Frische sorgen. Harmonischer Abgang mit beträchtlicher Länge und bemerkenswerter Persistenz der Frucht, deftig und befriedigend; man kann ihn trinken oder lagern; sofort getrunken, passt er gut zu lauwarmer oder kalter Fischterrine mit glatter Petersilie und Koriander, kleinem Frühlingsgemüse, Frühlingsrollen oder kaltem Seelachs mit Mayonnaise; nach 3- bis 4-jähriger Lagerung passt er gut zu Kabeljau-, Schollen- oder Pollack-Papillote oder lauwarmem cremigem Kartoffelpüree mit feinen Kräutern und Selleriepüree.

### **Bourgogne Côte d'Or Chardonnay**

Ultraleuchtendes Kleid mit besonderer Tiefe und einem schönen grünen Schimmer. Auch die Nase ist tiefgründig mit einer schönen Komplexität und einer leicht wahrnehmbaren Dichte. Birnen-, Apfel- und Pfirsichcoulis; Zitrusfruchtsaft, aber auch Zesten, vermischt mit weißen Früchten, Grapefruit, Yuzu, Zitrone und ein Anflug von Quitte. Ein Rasen mit vielen kleinen Frühlingsblumen, Klee, Margeriten, Löwenzahn und Butterblumen; eine Honignote liegt in der Luft, die an Zuckerstangen und Karamellbonbons erinnert; dazu eine subtile Lavendelnote inmitten eines Straußes weißer Freesien, eine Duftwolke von Zitronengras, eine weitere von Salbei und noch eine weitere von Estragon.

Am Gaumen schmeichelnd, seidig und köstlich, schöne füllige Textur, enorm fruchtig. Es ist schwierig, die einzelnen Noten herauszulesen; der Gesamteindruck ist, dass mehr oder weniger alles vorhanden ist: Große Mengen von Zitrusfrüchten, Yuzu, Limetten und Zitronen, Nuancen von Grapefruit, andere von Outspan-Orange, aber auch von Apfel, Reinette und Boskoop sowie Conférence-Birne; Nuancen zwischen gelben und weißen Pfirsichen, vor allem deren Süße und Duft; Mandarine, die schnell von Kumquat, Koriander, ein wenig Eisenkraut und ein wenig gekochter Minze eingeholt wird; Komplexität in hohem Maße bestätigt.

Intensives Finale, Geradlinigkeit und große Präzision, fast unmerklicher Ausbau, bemerkenswerte Länge und vor allem Persistenz, recht würziger Höhepunkt, Pfeffernoten, vor allem weißer Pfeffer, und ein Anflug von Ingwer.

Ein Burgunder der Spitzenklasse; seine Reife und seine subtile empyreumatische Note prädestinieren ihn für warmes Essen; die Raffinesse der Kräuter lädt dazu ein, ihn vom Aperitif auszusparen, 2 oder 3 Jahre zu warten und dann zu Hühnchen mit Estragon und Erbsen, Wachteln mit Trauben, denen man ein paar Korinthen hinzufügen kann, oder sogar zu einem panierten Kalbsschnitzel mit Gratin Dauphinois zu servieren. Probieren Sie es aus!

### **Saint-Aubin**

Kleid in sehr heller, durchscheinender und leuchtender Goldfarbe mit winzigen grünen Reflexen. In der Nase vorzüglich, sehr feine Früchte mit einem Anflug von Vereinsdechantsbirne und einer sehr subtilen Note von weißem Pfirsich; präzise Kalkmineralität, die der Aromatik eine echte Vertikalität verleiht; hübsche, duftende weiße Blumen voller Charme, die ideal mit den weißen Früchten harmonieren; Puderzucker, Baiser und feine Milchnoten zwischen flüssiger Sahne, Schlagsahne und kalter Butter aus Poitou-Charentes, Vollmilchjoghurt, Panna cotta. Honig- und Lavendelnoten liegen in der Luft, ein Hauch von Kurkuma.

Am Gaumen schönes Volumen, viele Zitrusfrüchte und insbesondere absolut echte und natürliche Orange, Limette im Hintergrund; saurer Apfel, der sich zwischen Reinette und Granny Smith einordnet; Selleriesaft, ein Hauch von schwarzem Rettich, Energie und Präzision, feine Kräuter, die wie Koriander und Eisenkraut anmuten; die Frische von Gurke und Sucrine und die sanfte Bitterkeit von Feldsalat.

Absolut geradliniger Abgang, unglaublich linear, mit einer fast chirurgischen Präzision der Textur und beinahe tanninartiger Spannung, die durch das Gestein erzeugt wird, bemerkenswerte Nachhaltigkeit, hinterlässt ein neues, frisches und schmackhaftes Mundgefühl. Lassen Sie diese Flasche zwei oder drei Jahre im Keller, um den Ausbau zu vollenden und abzurunden, der im Übrigen sehr kohärent mit der Art und Weise ist, wie sich dieser Wein ausdrückt. Gebratene Jakobsmuscheln und Lauchfondue, Weißwurst und Süßkartoffeln, Königinnenpastete.

## **Meursault**

Hellgoldenes, glänzendes Kleid mit einem feinen, in diesem Stadium legitimen grünen Schimmer. Die Frische bleibt ein stetiges Merkmal und ist vielleicht sogar noch ausgeprägter als beim bereits sehr frischen Saint Aubin. Viel Luft, große Reinheit und ein Gestein, das hier Licht, Klarheit und Glanz erzeugt; miteinander vermischte weiße Früchte, Birne, weißer Pfirsich und Apfel, Vanille und Milchnoten, Lassi, kalte Milch, makelloser Marmor, kleine weiße Blumen, vor allem Margeriten; im Hintergrund ist Menton-Zitrone erkennbar, man kann eine Kiwi-Nuance erahnen. Mit der Luft bildet sich allmählich eine Duftwolke von weißem Pfeffer mit Eukalyptusblättern und einer eleganten Kerbelnote. Bei längerer Belüftung tritt nach und nach die Birne stärker hervor; das Gefühl, dass die süße Komponente der Frucht zunimmt, erhöht die Sinnlichkeit insgesamt, auch die Pfeffersorten werden allmählich präsenter, insbesondere der weiße Penja-Pfeffer.

Seidig im Mund, geschmeidige, aber dynamische Textur; Zitrusfrüchte, die in der Nase kaum zu erahnen waren, werden im Mund sehr viel vordergründiger, vor allem Limetten, in geringerem Maße auch gelbe Zitronen und noch etwas verhaltener auch Grapefruit; unmerklicher, bereits perfekt integrierter Ausbau, Marmelade mit Orangen- und Zitronenzesten, pfeffrige Williamsbirne, weißer Pfirsich mit Noten von Passionsfrucht und Mango, Eisenkraut und Minze gekocht.

Besonders schmackhaftes Finale, das Wasser läuft im Mund zusammen wie nie zuvor; viel Präzision, eine delikate und ausdrucksstarke Säure der Zitrusfrüchte; der Abgang bestätigt die Präsenz des Kalksteins, die sich im gesamten Nachhall fortsetzt. Die Jugendlichkeit dieses Meursault wird wahrscheinlich noch einige Jahre anhalten, und sechs oder sieben Jahre im Keller scheinen eine angemessene Zeit zu sein, um ihn eher mit feinem Fisch als mit hellem Fleisch zu kombinieren. Man denkt eher an Petersfisch oder Glattbutt als an Seezunge oder Steinbutt, eher an geschmolzene Butter und geschnittenen Kerbel als an eine Hollandaise, und es sind zehn Jahre im Keller erforderlich, um damit ein Bressehuhn in Rahmsauce mit Champignons genießen zu können.

## **Meursault Pré du Manche**

Ein dem Meursault sehr ähnliches Kleid, jedoch ist der grüne Schimmer hier vielleicht stärker ausgeprägt. Das Festival der Frische geht mit diesem Pré du Manche weiter, aber die für das Weingut Murisaltien charakteristische Sinnlichkeit tritt hier noch unmittelbarer zutage; Birne, weißer Pfirsich und Apfel sind fein karamellisiert; eine Note von sehr reifen Aprikosen, Apfelkompott aus einer Mischung von Boskoop und Kanadarenetten; eine Wasserfläche, Wasserpflanzen, feuchtes Gehölz und Rinde. Der Lage am anderen Ende des Dorfes sind Aromen zuzuschreiben, die an weißes Fleisch erinnern, mit sinnlichen Anflügen, die dem Steinpilz ähneln, „warme“ Milchnoten, die Gedanken an Bresse-Geflügel oder Kalbsbries wachrufen, eher lauwarmer Butter hier, dickere Crème fraîche mit höherer Temperatur; Saft von weißem Fleisch, eine gebratene und karamellierte Seite, Aromen zwischen Crema catalana und Brathähnchen. Ein gewisses Etwas von Windbeuteln mit Sahne und Saint-Honoré-Torte.

Honig aus den Kalkhochebenen und ein Hauch von Muskatnuss.

Am Gaumen voll, geschmeidig, opulent, fetter und lasziver als der Meursault; saftiger Coulis aus weißen Früchten, gebratene Birnen und Äpfel, geschmolzene Butter, Geflügelbrust mit Sahnesoße, Note von sehr reifen Aprikosen, lauwarmer Marmelade, Aprikosengelee mit Nuancen von Renekloden. Der Ausbau ist schon fast integriert, die Muskatnussnote bleibt im Mund, ebenso wie die Komponente des weißen Fleisches, insbesondere des Perlhuhns; außerdem nicht ganz so weißes Fleisch und Steinpilze.

Finale mit sehr fülliger Textur; die Opulenz bleibt bis in dieses Finale erhalten, körperreich und mächtig, fruchtiger Nachhall, eher ton- als kalkhaltiger Eindruck, Zunahme der Pfeffernoten während des gesamten Abgangs. Substanzielle Länge.

Wird schneller trinkreif sein als der Village und in fünf Jahren zweifellos perfekt zu weißem Fleisch passen, z. B. zu einem Kalbskotelett mit Pilzen und Püree, für Ungeduldige ist in recht kurzer Zeit auch ein paniertes Kalbsschnitzel mit Tagliatelle denkbar.

## **Meursault Les Tillets**

Hellgoldenes, strahlendes und ziemlich durchscheinendes Kleid, diskreter grüner Schimmer, viel Glanz. Besonders frisch, jedoch mit noch verschlossener Aromatik; in der Nase drückt sich vor allem die Höhenlage der Parzelle aus und es gelingt, ein Gefühl von Kälte zu vermitteln, was im Rahmen des Jahrgangs eine große Leistung darstellt. Nach intensivem Schwenken setzt die Flüssigkeit Aromen von Birne und weißem Pfirsich frei, Zitrone tritt mit der Oxidation hervor, außerdem Mandarine und Clementine; die Temperatur sinkt nicht; glänzende Mineralität durch den Kalksockel, Kieselsteine, subtil salzige Atmosphäre, komplexe Gewürze, die eine ausgefeilte Aromatik erzeugen, delikate Dosierungen, darunter Nelken, weißer Pfeffer, Piment d'Espelette, grüner Kardamom, Wacholderbeeren und Ingwernuancen; die Frische bleibt beeindruckend, auch wenn die Temperatur im Glas steigt. Wiesenblumen, hohes Gras und Farne.

Am Gaumen sehr reife Zitrusfrüchte mit starken Gewürznoten, durch Szechuanpfeffer gekennzeichnete Orange, stark gepfeffertes Boskoop-Apfel mit kräftiger Nelke, Noten von Aprikosen- und Mirabellenkonfitüre, Nuancen von Kumquat und Orangenzeste, etwas Mangocoulis und Coulis von teils weißen, teils gelben Pfirsichen; perfektes Gleichgewicht und sogar noch besser.

Abgang von unglaublicher Intensität, beeindruckende Dichte der Körnung, majestätische Länge und bemerkenswerte Präzision der Textur, kraftvoller Ausdruck des Bodens mit sehr langem Nachhall; der Wein durchdringt den Körper, was für einen Wein dieses Alters selten ist.

Sensationeller Erfolg, perfektes Zusammenspiel zwischen der vom Jahrgang eingebrachten Reife und der geografischen Lage des Weinbaugebiets; im Rahmen dieses Jahrgangs 2022 erreicht der „Les Tillets“ mühelos das Niveau eines Premier Cru.

Passt zu feinem Fisch, Glatthaut und Petersfisch, wie der Meursault, aber man kann hier mehr würzen oder auch Vegetarisches wie Sauerampfer, Spinat oder Sellerie riskieren; die Wartezeit beträgt etwa 5 bis 6 Jahre; man kann diese Zeit ein wenig verkürzen durch die Kombination mit Kaiserhummer nach Art von Bernard Pacaud oder mit Languste Bellevue.

### **Meursault Le Limozin**

Glänzendes, sehr helles, blassgoldenes Kleid. Erneut sehr frisch in der Nase, Frühlingsgras mit vielen kleinen Blumen, Äpfel mit einem Aroma zwischen Renette und Granny Smith, weißer Pfirsich mit einem Hauch von Weinbergpfirsich, Zitrusfrüchte mit einer Dominanz von Orange, aber auch Mandarine sowie ein Hauch Grapefruit und Kiwi; auch hier schwebt eine salzige Note im Raum; dann kommt Zitrone und auch Koriander hinzu; die Kälte, die von dieser Aromatik ausgeht, ist erstaunlich für einen 2022er-Jahrgang.

Im Mund jedoch sehr energiegeladen; die Zitrusfrüchte greifen die Geschmacksknospen direkt an; Limette, Kiwi, Mandarine und Yuzu geben den Ton an; Grapefruit- und Zitronenzesten, Zitronengras, gepfefferte Kräuter, Eisenkraut, Koriander, Lakritznote, Ingwerwurzel, ein Hauch von Mango und die Energie der Passionsfrucht, eine subtile Jodnote, Kumquat, dann mehr Salz und Ingwerpulver am Ende der Retro-Olfaktion.

Schmackhaftes Finale mit feiner salziger Note und Zitruszesten, substanzielle Länge, Präzision der Textur, erneut fast unsichtbarer Ausbau, da die Frucht und die Textur des Jahrgangs dominieren; schöner pfeffriger Nachhall von weißem Pfeffer und Salz; erstaunlich ist, dass dieser Limozin den Eindruck vermittelt, viel weiter oben am Hang angesiedelt zu sein, vor allem da es sich um einen 2022er handelt. Sehr schöne Persistenz, bei der die Frucht bis zum Schluss erhalten bleibt.

Wie bei den „Les Tillets“ ist die Kombination mit den bereits erwähnten feinen Fischen zu bevorzugen; die Lagerzeiten werden auch nicht kürzer sein, aber es geht eher in Richtung gedünsteter Äpfel oder Wurzelgemüse; auch Vegetarisches ist kein Tabu, aber wozu das Risiko eingehen. 93-94.

### **Meursault Les Meix Chavaux**

Glitzerndes Kleid in der Farbe von besonders hellem Limettensaft. In der Nase eine an Kälte grenzende Frische; man kann es sich so vorstellen, als würde man einen Kühlschrank voller weißer Früchte, Zitrusfrüchte, Kräuter und grünem Gemüse öffnen. Granny Smith, delikate Limette, Grapefruitduft sowie Zitronengrasstange, Kerbel und Dill, Sorbet aus Birnen und Menton-Zitronen, Lavendel. Beim Schwenken des Glases gewinnen die Früchte an Ausdrucktiefe und Süße, keine von ihnen setzt sich einzeln durch, aber alle liegen auf der Lauer, bereit zum Sprung, und werden sich in zwei oder drei Jahren im Keller entfalten; Orange, Ananas, Weinbergpfirsich, Kumquat, ebenfalls präsent, wenn auch in geringerem Maße, sind Mango und Passionsfrucht; an der Luft entwickeln sich nach und nach die Gewürze; weißer Pfeffer, Ingwer und schließlich ein wenig Salbei sowie ein Hauch von weißem Pfirsich.

Am Gaumen ausgeprägte Säure, kräftige Zitrusfrüchte mit viel Limette und einer merklichen Kiwinote, Sternfrucht, aber auch Sellerie, schwarzer Rettich, Granny-Smith-Apfel, gepfefferte weiße Trauben, im Hintergrund Orange, Clementine, ein Hauch Salbei und gepfefferte Verbene, Koriander, Yuzu, eingelegtes Gemüse und sehr viel Salz aus dem Boden.

Präziser Abgang, empyreumatischer Kalkstein, Präzision und Spannung, Ingwerpulver, starke Präsenz von Zitrusfrüchten, Veilchensaft und subtile Lakritze; große Persistenz, hinterlässt einen frischen Mund, ungebrochene Sinnesfreude. 93-94.

Ein Meursault, der ohne zu zögern für mindestens fünf Jahre in den Keller gelegt und Fischgerichten mit Dampfgarung oder Court-Bouillon vorbehalten werden sollte; am besten passen Glatthaut, Rochen, Kabeljau, Seelachs, gedünstetes Gemüse und Kartoffeln, aber auch Brokkoli oder Blumenkohl, warme oder kalte emulgierte Soßen mit Kräutern und dezenter Würze.

### **Meursault 1er Cru Poruzots**

Kleid in sehr heller Goldfarbe mit glänzendem Limettensaft. In der Nase eine raffinierte Kalksteinmineralität fast wie in Chablis, reine Luft und grüne Umgebung, Wildbachwasser, zarte Frühlingsblumen, eine eleganter als die andere; ein klarer Morgen, an dem man deutlich den Mont Blanc sieht; weiße Früchte mit Pfirsich, Birne und Trauben; subtile Veilchenaromen erinnern nun an die hohe Finage von Puligny; der immer noch feine Kalkstein entwickelt sich in Richtung Enteneierschale und Kaiserhummerpanzer; andere Früchte versuchen sich ihren Weg zu bahnen, Ananas, Menton-Zitrone, Grapefruit und Orange; eine kalte Wolke von frischem weißem Pfeffer und ein Hauch von Ingwerwurzel, ein Bündel Kerbel, das gerade der Erde entnommen wurde; viel Klasse und Eleganz. Sehr fruchtiger Mund mit seidigem Gefühl; Coulis, das sanft über den Gaumen gleitet; ein konstantes Vergnügen; die Zitrusfrüchte nehmen an Intensität zu, vor allem die Orange, dann auch die Grapefruit und die Zitrone; Granny-Smith-Apfel mit perfekter Säure, Kiwi, Mandarine, weißer Pfirsich und Weinbergpfirsich, Guave, Ingwer mit Noten zwischen reiner Wurzel und eingelegtem Ingwer, eingelegter Sellerie; eine raffinierte Mischung von Aromen.

Wunderschönes, endloses Finale; Reife der Lese und Perfektion des Ausbaus; der Wein entwickelt sich unaufhörlich; außergewöhnliche Geradlinigkeit, spitze, knackige Textur, straff, aber ohne die geringste Aggressivität; gemahlener weißer Pfeffer, Ingwerpulver, weiße Früchte, Zitrusfrüchte und Kalksteinminerale verbinden sich auf dem Höhepunkt zu einer wunderbaren Kohärenz, die beim Verkoster ein Gefühl perfekter Harmonie hinterlässt; ein Poruzots allererster Klasse.

Nach fünf oder sechs Jahren passt er gut zu gebratenen Kaisergranaten oder einer Languste aus dem Ofen, nach acht oder neun zu einem gebratenen Wolfsbarsch mit Selleriepüree und jungen Rüben; er ist eher für Fisch als für weißes Fleisch geeignet. 95+

### **Meursault 1er Cru Les Charmes**

Ein kaum merklich dichteres goldenes Kleid, ein etwas diskreter grüner Schimmer, eine sehr schöne Leuchtkraft. In der Nase sinnlich mit Fruchtaromen, die hier stärker kandierte und exotischer ausfallen; die bei den Poruzots kaum spürbare Ananas kommt hier stärker zum Tragen; der Pfirsich tendiert ins Gelbe, Mango, Quitte, Aprikose, die Zitrusfrüchte sind zurückhaltender und stärker kandierte, von Orangette bis gelber Zitrone; das Wasser ist nicht mehr das eines Wildbachs, sondern das eines Teichs oder Flusses, die pflanzliche Komponente erinnert an Seerosen und Wasserpflanzen; kaltes Apfelpüree aus Boskoop und Kanadarenetten, Gellerts Butterbirne, Fruchtfleisch und Schale; die Sinnlichkeit hat an Intensität nachgelassen; Nuancen von Bergamotte, Moschus und Weihrauch.

Am Gaumen vollmundig, vielschichtig und opulent; dichte, massive Textur, ein empyreumatischer Anflug, der die Frucht entzündet; der würzigste Wein bisher; Pfeffer, aber vor allem Safran und Piment, Curry, sich vermischende Früchte, die schwer zu unterscheiden sind, abgesehen von der Orange, die ebenfalls stark gewürzt ist; man könnte auch Grapefruit, Mango und sogar Passionsfrucht erkennen; mehr Yang als in der übrigen Weißweinpalette; ein ernsthafter, konzentrierter Charme, der eine Lagerung erfordert, die nicht weniger als sieben oder acht Jahre dauern sollte; Übereinstimmungen mit dem Pré du Manche und somit eine langfristige Ausrichtung auf weißes Fleisch und „fette“ Pilze wie Steinpilze.

Lang bis sehr lang, immer noch kraftvoll und konzentriert, der Lehm schlägt ein wie ein Kopfstoß, ein tellurischer Ausdruck des Terroirs, aus der Tiefe; eine Fülle von Muskatnuss im Nachhall; verdient es, bekannt zu werden; offenbart seine Qualitäten erst nach und nach. Wenn es Fisch sein sollte, wäre es Steinbutt oder Lachs, beide opulent genug, um mit der Dichte des Weins zu harmonieren, unbedingt im Ofen gebacken und von einem Robuchon-Püree begleitet, aber erst in sieben oder acht Jahren; wenn es Fleisch sein sollte, wäre es ein doppeltes Kalbskotelett nach der Art von Jean Pierre Vigato, aber erst in zehn Jahren.

### **Meursault 1er Cru Goutte d'Or**

Leuchtendes Kleid in der Farbe von Limettensaft. In der Nase absolute Raffinesse, die Eleganz des weißen Pfirsichs, der feine Geschmack der Vereinsdechantsbirne, die spektakuläre Frische des Granny-Smith-Apfels, die Köstlichkeit der Zitrusdüfte, Klarheit, Licht, Reinheit..... Kerbel, Lavendel, Bougainvillea, eine Fülle von kleinen duftenden Blumen mit komplexen und subtilen Düften, insbesondere ein herrlicher Veilchenduft, Vanille, Bienenwachs, Butter mit Kräutern von sublimer Leichtigkeit, Wachskerze und Gummi; das Gestein drückt sich in einem ebenso zarten Register aus wie die Früchte und Blumen; das ist es, was all dieses Licht, diese Transparenz und Luftigkeit und diese äußerst erfrischende Brise erzeugt.

Am Gaumen sehr fein, mit einem sehr zarten Mundgefühl, eine Textur herausragender und bewundernswerter Klasse; helle weiße Früchte, die mit weißem und grünem Pfeffer mariniert zu sein scheinen, Zitrusfrüchte, die perfekt mit den weißen Früchten harmonieren, zahlreiche, unaufdringliche, duftende Kräuter, die sich mit den anderen Aromen zu einer meisterhaften Komposition zusammenfügen – all das trägt zu einer formalen Perfektion bei, die nur selten erreicht wird. Die Aprikose im Hintergrund ist einfach magisch, der Pfirsich, halb weiß und halb gelb, steht ihr in nichts

nach; pfeffriger Weinbergpfirsich, reife Ananas und Guave vervollständigen das Meisterwerk dieses Goutte d'Or. Einfach exquisit.

Das Finale ist ebenso prächtig, absolute Oberklasse, ausdrucksstark und lange saftig; feinwürzige empyreumatische Noten, eine beachtliche Länge und absolute Präzision; der Ausbau, den man kaum bemerkt, soll dem Terroir und der Lese dienen; das ist das Ziel von François Mikulski und hier erreicht er die Perfektion. 96.

Auf die Gefahr hin, zu schockieren: Man könnte den Wein nach einer guten halben Stunde in der Karaffe zu einem Kaisergranat-Salat mit Kerbel-Emulsion trinken; man könnte ihn ohne Weiteres für zehn Jahre in den Keller legen und damit eine Languste aus dem Ofen mit Kräuterbutter oder gepfeffertes Zitronenbutter oder einen gebratenen Seebarsch mit Gartengemüse begleiten.

### **Meursault 1er Cru Les Genevrières**

Sehr blasses goldenes Kleid mit diskretem grünem Schimmer. In der Nase eine frische, komplexe und raffinierte Blumigkeit, die typisch für dieses Weinbaugebiet ist. Unzählige Blumen jeder Art und Farbe; die Magie des Terroirs und des Jahrgangs haben zusammen einen Gewürzcocktail von außergewöhnlicher Vielfalt und Komplexität hervorgebracht: Raz el-Hanout, Ingwer, Bergamotte, verschiedene Pfeffersorten, Piment d'Espelette, Zitronengras, pfeffrige Kräuter wie Eisenkraut; und die Verbindung mit diesem Meer von Blumen lässt eine Aromatik von erhabener Raffinesse entstehen. Die fein kandierten Früchte fügen sich harmonisch in das Bouquet der Blumen und Gewürze ein und bereichern die ohnehin schon außergewöhnlichen Komplexität um ein weiteres Register: alle Arten von Pfirsichen, weiße, gelbe und Weinbergpfirsiche, Brugnolen und Nektarinen, Malteser- und Blutorange, pikante Ananas und Passionsfrucht - was für ein Fest!

Ein volles Mundgefühl, eine mächtige und dynamische Textur, ausdrucksstarke Zitrusfrüchte und allgegenwärtiger Pfeffer, insbesondere Szechuanpfeffer, Safran, Orange, Kumquat, flambierter Pfefferapfel, gelbe Pflaume, Mirabelle, Marmelade, Aprikosengelee, Spuren von Ananas, Sternfrucht, Zwetschge, ein pflanzlicher Anklang, der an Sucrine erinnert, Sellerie und schwarzer Rettich mit weißem Penja-Pfeffer.

Ein Finale von immenser und vibrierender Intensität, aber gleichzeitig von einer großartigen Geradlinigkeit und Spannung; der Boden unterstützt den Ausdruck, ohne ihn zum Erstarren zu bringen; beeindruckende Persistenz.

96-97.

Perfekter Ausbau in völligem Einklang mit der Textur.

Dieser Genevrières, der schon viel ausdrückt, verbirgt in seinem Inneren noch viele Geheimnisse, was am Ende der Verkostung deutlich zu wahrzunehmen ist. Der Wein ist groß und könnte monumental werden, also gibt es keine andere Option, als ihn für mindestens sieben bis acht Jahre in den Keller zu legen.

Steinbutt mit Pfefferlingen, Hummer in Beurre blanc, Seezunge nach Müllerin-Art und Lamellen von Trüffeln.

### **Meursault 1er Cru Les Charmes, vignes de 1913**

Leuchtendes, durchscheinendes und sehr helles goldenes Kleid. Die Nase braucht Geduld, die Düfte lassen auf sich warten, zuerst macht sich vor allem das Strukturgefühl bemerkbar, eine dichte Nase, die eine beträchtliche Textur erahnen lässt; die Birne schafft es als erste, sich mühsam aus dieser Masse zu befreien; sie ist von einer frischen Aura aus weißen Blumen und hohen Gräsern umgeben; die Vermutung liegt nahe, dass diese Blumen, auch wenn sie nicht eindeutig zu erkennen sind, Noten von Frische und Zitrusfrüchten mit sich bringen; man glaubt – auch wenn nichts weniger sicher ist – Kiwi, Limonen mit undefinierbarer Farbe, Grapefruit und Clementine zu erkennen, aber nichts tritt wirklich offensichtlich in Erscheinung. Die Sinnlichkeit des Terroirs entfaltet sich langsam und man entdeckt typische Konditoraromen des Weinbaugebiets, Honig, Karamell, hier eine Madeleine, dort ein Mandel-Financier, Konditorcreme, Eierflan, Puits d'amour oder Saint-Honoré-Torte; die weißen Blumen öffnen sich mit der Belüftung, die Frische hält an und Lavendel, Kerbel und Dill gehören nun zum Gesamtbild.

Am Gaumen vollmundig, weiches Mundgefühl trotz der sehr großen Dichte der Textur; Birne mit Aprikose, karamellisierter Apfel mit Orange, sehr reife Grapefruit mit Koriander, ein Hauch Passionsfrucht, Mandarine tritt hervor, begleitet von schwarzem Rettich und einem Anklang von Sellerie, grüner Kardamom, grüner Pfeffer, Lakritzstange, Eichenrinde (nicht die vom Ausbau); trotz einiger identifizierter Aromen bleibt das Ganze massiv und in sich gekehrt; es geht vor allem um Kraft, Konzentration und Mächtigkeit. Die Frucht nimmt bei Oxidation spürbar zu, aber wir reden nicht davon, das Glas zwei Minuten zu schwenken, sondern von einer ganzen Stunde in der Karaffe.

Die tellurische Tiefe und Kraft, die der Abgang offenbart, kann am Ende der Verkostung nicht überraschen; sie war weitgehend zu erwarten; Birne, Aprikose und Orange schaffen es, sich in der im Übrigen endlosen Länge und beeindruckenden Persistenz auszudrücken, aber das war nach Verkostung der gesamten Palette zu erwarten.

98+. Ein doppeltes Kalbskotelett mit Steinpilzen und Späne von weißem Trüffel in etwa 15 Jahren oder eine Pastete mit Kalbsbries und Gänseleber, Steinbutt mit Sauce Hollandaise, gebratener Hummer mit Beurre blanc – alles in allem ein Klassiker.

## **ROTWEINE**

### **Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir**

Kleid in einer Farbe von aufgehelltem Zinnoberrot bis leichtem Granatrot, recht guter Glanz. In der Nase duftende Blumen, rote bis rosa Nelken, Tulpen, weiße, rosa und rote Rosen, sehr frische Pfingstrosen, unruhige rote Früchte, Kirsche und Johannisbeere, Himbeerlikör, konzentrierte Erdbeersoße, Noten von schwarzen Johannisbeeren, frische Sahne, Panna cotta mit Himbeer- und Kirschoße, Mentholnote, Wacholderbeere, Piniennadel und Eukalyptusblatt. Note von Edelhölzern, Mahagoni, aber auch Sandelholz. Schöne Mineralität eines feuchten, aber gesunden Lehmbodens.

Im Mund schöne, großzügige Frucht mit ausdrucksvoller Säure, insgesamt mit kräftigem schwarzem Pfeffer gewürzt; Aromen von Mandelrinde und -schale, rosa Pfeffer, der sich als ebenso kräftig erweist wie der schwarze, Eisenkraut, alle Arten von Kirschen von Sauerkirschen bis hin zu den verschiedenen Bigarreaux-Kirschen; Lorbeer und Eukalyptusblätter, Koriander, Brombeerblätter, Blätter der schwarzen Johannisbeere, Brombeeren und ein kleiner Anflug von gepfeffelter Johannisbeere.

Energetischer und ausdrucksvoller Abgang, recht kräftige Tannine, aber der Wein bleibt saftig; feine Bitterkeit, die Noten von Baumrinde aufgreift, schöne Geradlinigkeit, gute Länge.

Zweifellos trinkbar, verdient aber zwei Jahre Lagerung, wenn man sich nicht auf Wurstaufschnitt beschränken möchte, durchaus in der Lage, sich mit einem Bavette-Steak oder einem Onglet zu vertragen, auch mit Pfeffersauce, einer Blutwurst mit zwei Äpfeln oder einer Scheibe Kalbsleber mit Speck. 89-90

### **Monthélie Les Toisières**

Auch hier ein leichtes Kleid, wahrscheinlich haben François und Thomas die Extraktionen stark eingeschränkt. Elegante Nase, die eher von Vertikalität geprägt ist und sich alles in allem ziemlich stark durch eine feine Mineralität kennzeichnet, recht gute Tiefe. Kleine rote Früchte, leicht marmeladenartig, Himbeeren, süße Kirschen, Mara-de-Bois-Erdbeere und Erdbeermarmelade, Wasserblumen, Kautschuk, rote Nelken in Knospung, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, eine balsamische Note, die an bestimmte Arten von Make-up erinnert.

Frisch und sehr ausgewogen am Gaumen, ähnlich wie in der Nase mit dynamischer Frucht, die von einer ausdrucksstarken Säure exalziert wird; auch hier sind rosa und weißer Pfeffer stark präsent; dazu kommen deutlich zutage tretender Piment d'Espelette und Süßholzstange; um zur Frucht zurückzukehren, kräftige Noten von Kirsche oder besser gesagt Schattenmorelle, ein Anflug von Brombeeren, Johannisbeere, Minze und Eisenkraut; Zitrusfrüchte im Hintergrund, die im Laufe der Retro-Olfaktion immer mehr hervortreten; Orange bis hin zu Blutorange, Kumquat und sogar Pomelo, Fruchtfleisch und Schale; man könnte sogar Granatapfel und Cranberry erkennen.

Sehr geradliniger Abgang, Tannine von großer Reife; der Boden dominiert die Frucht über die gesamte Länge, in Bezug auf den Boden spürt man eine dichte, strukturierte Textur; Leder, Rinde, jedoch ohne die geringste Härte; es bleibt noch ziemlich viel Saft im Nachhall. 91-92. In drei Jahren perfekt zu gebratenem Huhn mit Pommes frites und Erbsen, in fünf Jahren zu Kaninchen mit Pilzen und Speck, aber wenn Sie den Wein sofort zu einer Perlhuhn-Terrine mit Trauben oder Fasan mit Pfifferlingen trinken möchten, ist das kein Vergehen, denn der Wein mundet auch so wie er ist.

### **Pommard**

Leichtes granatrotes Kleid, in diesem Fall mit mehr Licht. Diskrete, aber elegante Nase, Süße von roten und schwarzen Früchten, die mehr an Coulis als an Konfitüre erinnern; hübsche rote und schwarze Blumen, darunter die für das Terroir charakteristische Pfingstrose; zarte schokoladige Noten zwischen Ganache und Schokoladentrüffel, Brombeeren und Heidelbeeren, Himbeeren, Crème fraîche mit roten Früchten, Himbeer- und/oder Erdbeertörtchen, Eis aus roten Früchten mit einer Minznote, Schattenmorelle.

Seidiges Mundgefühl; viel Feinheit und Charme verbergen sich in dieser Flasche; großzügige und ausdrucksstarke Frucht, pfeffrige Kirsche, die von einer sehr schönen Säure angeregt wird, Johannisbeere, intensiver rosa und schwarzer Pfeffer, Preisel- und Moosbeeren, ein Hauch von Blutorange, pfeffrige Marmelade, Saft, Großzügigkeit, ein lebendiger,

aktiver Wein, eine klassische „blutige“ Seite des Terroirs, rohes rotes Fleisch. Kleiner Anflug von grauen Schalotten und roten Zwiebeln, was den weiter unten erwähnten Harmonien nicht schadet, eine schöne Energie, perfekte Ausgewogenheit.

Intensiver, straffer, sehr präziser Abgang, sehr reife Tannine, fast unsichtbarer Ausbau, Leder, bleibt schmackhaft; die Säure sorgt für mehr Länge bei diesem überzeugenden Wein. Zwei Jahre reichen aus, um einem Beefsteak-Tartar gerecht zu werden, 4 oder 5 für ein Entrecôte oder ein Onglet, das blutig serviert wird, 7 oder 8 für gebratene Ente.

### **Aloxe-Corton 1er Cru Les Vercots**

Deutlich dichteres Kleid hier, schönes leuchtendes Granatrot. Brombeere, Schattenmorelle, rote Pflaume und Zwetschge, eine balsamische Komponente erinnert an Lack und Kampfer, Himbeeressig, Blumenzwiebeln, vor allem von Tulpen, Johannisbeere, Granatapfelsaft, sehr reife Oxsenherztomate, pfeffriger und leicht mit Essig gewürzter Rübensaft, Rotkohl, rosa Schalotten.

Am Gaumen ausdrucksvoll, Riesenmengen an Früchten, saftige rote Pflaumen, Schattenmorellen, Kirschen voller Saft, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren, Himbeeressig, in Wein eingelegter Lorbeer, Wacholderbeeren, unmerklicher, vollständig integrierter Ausbau, lebendige, aufregende Textur, wunderbar dynamisch; Lakritzsaft, Anflüge von grünem Pfeffer, Nelken, Leder, Rinde. Im Hintergrund Zitrusfrüchte, Orange, Granatapfel, Mandarine, Kumquat und Kakaopulver.

Intensiver Abgang, kräftige, aber überreife Tannine, geradlinig, dichter Lehm, spektakuläre Länge.

Man könnte diesen Wein bereits trinken, aber unser Rat ist, ihn in den Keller zu bringen und erst nach mindestens sieben Jahren zu öffnen, denn es ist sehr wahrscheinlich, dass sich diese Flasche von einer schönen Flasche zu einer großartigen Flasche entwickeln wird. Blutente, gebratene Taube, später Wildschwein à la Bourignon.

### **Volnay 1er Cru Santenots du Milieu**

Kleid in der Farbe von Kirschen und zerdrückten Himbeeren, mittlere Leuchtkraft. In der Nase zart und charmant, Aromen von roten Früchten, die gebuttert wirken, Gebäck, das an Erdbeer- und Himbeertörtchen erinnert, Clafoutis mit Kirschen, auch hier mit cremigen Noten, die Gedanken an Sahne und Butter wachrufen; man kann auch Anklänge an Panna cotta mit Himbeercoulis oder an Vollmilchjoghurt mit roten Früchten wahrnehmen, Blumennoten zwischen Rose und Pfingstrose, aber auch Veilchen, Eukalyptus- und Lorbeerblätter, ein Hauch von Menthol und Wacholderbeeren, Kirschegelee sowie ein feiner Anflug von Marmelade und Aprikosenkonfitüre. Süßer Rauch, wie man ihn beim Öffnen eines Ofens wahrnimmt, in dem Kuchen mit roten Früchten gebacken werden, rosa Pfeffer, Nuancen von Sandel- und Rosenholz. Die Mineralität erinnert an roten Lehm und Ziegelstein.

Seidiges Mundgefühl, fast alle roten Früchte sind vertreten, insbesondere von Johannisbeeren exaltierte Kirsche, Noten von Baumrinde, braunem Tabak, Lakritze, grob gemahlenem schwarzem Pfeffer und Kernen schwarzer Pflaumen, absolut reife Tannine und unmerklicher Ausbau, der bereits mehr als weitgehend in die Frucht integriert ist. Präsenz von schwarzen Früchten, Brombeer- und Heidelbeergelee, in Wein eingelegte Pflaume, gekochter Koriander und gekochte Minze, geschmorter Rotkohl und geröstete rote Zwiebeln.

Präziser, intensiver Abgang, subtile blutige Noten, Länge und vor allem substanzielle Persistenz.

Man kann den Wein auch so trinken, aber das wäre schade, da er offensichtlich an Größe und Tiefe gewinnen wird. Er verfügt bereits über Komplexität und Finesse, wird an Gewicht zunehmen und passt daher hervorragend zu schmackhaftem Geflügel, Perlhuhn, Fasanenhuhn und noch besser zu einem mit Trockenfrüchten gefüllten Gänsebraten oder zum Thanksgiving-Truthahn mit seinen traditionellen Beilagen. 93-96