

## **JAHRGANG 2023 – F. MIKULSKI**

### **Bourgogne Aligoté 2024, Mikulski**

Funkelndes, helles Gold mit einem in diesem Alter völlig legitimen grünlichen Reflex. Nase nach einem Coulis aus weißen Früchten, verwoben mit Zitrusnoten – Birne, Banane, Limette und Zitrone, Grapefruit –, dazu feine Gewürzanklänge mit delikatem weißem Pfeffer, eine klare salzige Note, ein Hauch von Zimt, ein weiterer von Kurkuma und eine Spur Muskatnuss. Zarte Pâtisserie-Anklänge zwischen Macaron, weißer Schokolade, Dulce de Leche und Millefeuille, insgesamt ein Eindruck von Sanftheit und Reife.

Am Gaumen weit, zugänglich, großzügig und aromatisch, mit einer beträchtlichen Fruchtfülle, in der die Zitrusfrüchte dominieren und die Orange klar den Ton angibt: Blutorange, Grapefruit bis hin zu Pomelo, Mandarine. Schöne Gewürznoten, darunter sehr präsenter Szechuanpfeffer, Safran, Piment d’Espelette, Anklänge von Curry, ein Hauch Lakritz, ein weiterer von grünem Pfeffer sowie eine pflanzliche Note von gekochtem Koriander und Minze ... und damit ist alles gesagt!

Kraftvolles Finale, vollständig ausgereifte Tannine, gute Spannung und bemerkenswerte Geradlinigkeit, langer Nachhall, in dem die Zitrusaromen, von Steinsalz akzentuiert, lange fortbestehen. Perfekte Balance, bereits jetzt ein großer Genuss, doch Vorsicht: Der Stil des Weins führt eher zu lauwarmen oder warmen Gerichten als zu einer Meeresfrüchteplatte. Man wartet daher besser ein gutes Jahr für Froschschenkel oder Tintenfisch in Petersilie, die berühmten Burgunderschnecken (die bekanntlich meist gar nicht aus dem Burgund stammen), Venusmuscheln in Petersilie oder – warum nicht – Spaghetti alle Vongole, im Grunde genommen dasselbe. 92 – absolut verdient.

### **Hautes-Côtes de Beaune 2024, Mikulski**

Sehr blasses Gold mit einem Anklang von Limettensaft, brillant und strahlend. Zarte, frische und poetische Nase, eine Vielzahl kleiner, weit geöffneter, ausdrucksstarker weißer Blüten – von der Margerite bis zum Maiglöckchen, von der weißen Nelke bis zur Freesie –, alle sind versammelt. Weiße Früchte mit feinen, subtilen Aromen, von Birne über weißen Pfirsich bis hin zu Traube und Golden Delicious in der Variante „Apfel am Stiel“. Die Frische eines gerade frisch bewässerten, leuchtend grünen Rasens, dazu feiner Honig aus dem Gâtinais mit einem Hauch Zitronenhonig, Lavendel, blühende Apfelbäume, Anis de Flavigny und ein Hauch von Baiser.

Am Gaumen große Reife, ein opulentes, großzügig gewürztes Fruchtcoulis: pfeffrige Birne, Safran-Apfel, Orange mit Curry, Mandarine, regelrecht gesättigt mit Szechuanpfeffer. Die retronasale Wahrnehmung ist ausgesprochen nährend, mit aromatischen Pflanzen und Kräutern – Salbei, eine deutlich gepfefferte Verbene, reichlich gesalzener Sellerie.

Für dieses Niveau ein durchaus beeindruckendes Finale – man hat Mühe, dem Etikett zu glauben: straff, präzise, sehr lang, mit einer markanten Säure, die dem Wein Zug verleiht – und Zug hat er zweifellos. Sehr präsente Zitrusnoten, mit einer fast fordernden Limette im Nachhall, begleitet von einer schönen Prise Meersalz und Piment d’Espelette. Man kommt nicht umhin, konservativ 92 Punkte zu vergeben – ohne das Etikett wären es vielleicht 93 gewesen.

Kalter Fisch mit zitronig-pfeffriger Mayonnaise, vom Seelachs bis zum Lachs, piemontesischer oder russischer Salat bzw. Macédoine, kalter Taschenkrebs mit Mayonnaise und Piment d’Espelette; warm sowohl Scampi als auch ein „merlan en colère“, und in zwei Jahren ein Kalbskopf mit Sauce gribiche – lassen wir es krachen!

### **Bourgogne Côte d'Or 2024, Mikulski**

Erneut eine makellose Robe, glänzend und lichtdurchflutet, mit einem kaum wahrnehmbaren grünen Reflex. Die Nase zeigt sich hier etwas zurückhaltender, doch Tiefe und Dichte sind klar spürbar. Die Frucht wirkt stärker eingekocht, ja fast konfitürenartig: Marmelade, dazu im Hintergrund Aprikosenkonfitüre, zartes Apfelkompott. Mit Luft entwickelt sich das Aromenspektrum in Richtung Nougat, Marzipan, Frangipane, Pinienkern, Baguettekruste. Der Honig bahnt sich nach und nach seinen Weg – ein Berghonig aus den Causses.

Am Gaumen weit und geschmeidig, mit einer satten, opulenten Frucht: ein dichter Coulis aus Birne und Orange. Wieder eine deutliche Gewürzpräsenz, wenn auch eine Nuance unter der der Hautes-Côtes, dennoch schwarzer und grauer Pfeffer, ein Hauch Muskatnuss, eine markante salzige Note, Mandarine mit Passionsfrucht, das Ganze lebhaft gewürzt – Safran, Curry und Szechuanpfeffer sind klar präsent.

Finale in einem massiveren Stil, mit einer tellurischen Resonanz aus den Tiefen des Bodens – dichte, kraftvolle Tone –, im Nachhall pfeffrig-würzige Zitruszesten und Selleriesalz.

91-92. Erneut empfehlen wir, ihn zu warmen Gerichten zu servieren. Dafür sollte er zwei bis drei Jahre im Keller reifen, um die Harmonie zu erleichtern. Andouillette mit Senf und Erbsenpüree, Lyoner Wurst mit Pistazien und Dampfkartoffeln wie im Bouchon, Kutteln nach Caener Art, Kalbsschnitzel nach Mailänder Art oder Spaghetti Carbonara.

### **Monthelie 2024, Mikulski**

Sehr blasses Gold, ein kaum wahrnehmbarer grüner Reflex, von großem Glanz. Elegante, frische Nase mit schöner Vertikalität, die geradlinig auf einen marmorartigen Kalk von großer Reinheit zielt. Florale Zartheit – eher ein Strauß von Wiesenblumen –, zurückhaltend, doch mit raffinierter Frucht: süßer Apfel wie Royal Gala oder Golden Delicious, pochierte Comice-Birne, Traubensaft, die Schale von weißem Pfirsich. Im Hintergrund lässt sich eine aromatische Entwicklung erahnen, die bereits bei den Hautes-Côtes anklingt: Akazienhonig nähert sich, Lavendel ist nicht fern, eine feine Süße zeigt sich – zwischen Baiser, Puderzucker und Anis –, doch alles bleibt äußerst dezent. Zarter Rasen und einige wasserliebende Blüten wie Narzissen ergänzen das Bild.

Am Gaumen schmackhaft, erneut sehr reife Frucht mit einer deutlichen Note von Aprikosenkonfitüre mit Safran, dazu wieder Orange, sehr scharf (Vogelaugen-Chili), warme, ja fast glühende Passionsfrucht, flambierte Mirabellen, Zitrone und Limette, Clementine, ein Hauch Pomelosaft mit weißem Pfeffer und Piment d'Espelette.

Intensives Finale, die Säure treibt Zitrusfrüchte und Gewürze an, erneut eine markante salzige Präsenz – man denkt an ein Salz aus dem Süden (Berre, Camargue?).

Frittierte Wittlinge und Stinte, aber auch gegrillte Fisch- und Meeresfrüchteplatten, Tintenfischringe nach römischer Art wie in Spanien, Fish and Chips, Schellfisch auf englische Art – in ein bis zwei Jahren.

### **Saint-Aubin 2024, Mikulski**

Die Robe sehr nah am Monthelie. Zurückhaltende Nase, doch Frische und Finesse sind offensichtlich. Ein Wein, den man in den Keller legen sollte, wenn man für Aromen sensibel ist – die Geschmacksnoten sind bereits gut entwickelt, doch die Nase hat in drei Jahren noch weit mehr zu erzählen. Auf leisen Sohlen lassen sich die feinen weißen Früchte nur schwer fassen – irgendwo zwischen Granny-Smith-Apfel und Passe-Crassane-Birne, vielleicht auch Comice? Kalter, fast gefrorener Traubensaft, subtile Aromen von Reineclaude-Pflaumen; die floralen Noten erinnern beinahe an die Provence – Bougainvillea, Glyzinien. Mit viel Luft wird die Nase

gesprächiger, die Frucht gewinnt an Substanz, wird reifer und fülliger. Eine zunächst kaum wahrnehmbare Süße tritt hervor: leicht gesüßte Crème fraîche, Dulce de Leche, Milkschokolade mit Haselnüssen, Pralinen.

Viel Volumen, viel Substanz – man könnte fast von Opulenz sprechen: Orange durchzogen von Safran, Szechuanpfeffer und Curry, würziger Apfel, Mandarinsaft, vermischt mit Blutorange, dazu Lakritz, Nelken und die übrigen genannten Gewürze.

Intensives Finale, kraftvoll und präzise, mit beeindruckender Länge und einer Persistenz auf Premier-Cru-Niveau. Die Frucht hallt lange nach, die Verbindung von Salz, Säure und Gewürzen wirkt äußerst stimulierend – der Speichelfluss setzt ein, man will sofort wieder zurück ans Glas. Großartig, 93+. Gegrillte Seezunge mit einem Spritzer Zitrone und Pommes soufflées, paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites, Spaghetti Carbonara.

### **Meursault 2024, Mikulski**

Nach wie vor sehr helle Robe, hier mit etwas ausgeprägterem grünem Reflex. Zurückhaltende, aber vielversprechende Nase, ganz auf die feine Kalkstruktur ausgerichtet, zugleich fast diaphan in der Atmosphäre über dem Glas: feine Kräuter, weiße Früchte und Zitrusnoten, Kreidestaub, Majoran, Bergamotte und ein Hauch Veilchen. Sehr feine Ausbauaromen – frische Haselnuss, Mandelschale, Praline, lauwarmer Butter –, dazu Birne, Marmelade, Apfelkompott und sehr reife Aprikose, Mirabellenkonfitüre mit Voatsiperifery-Pfeffer aus Madagaskar.

Am Gaumen weit und großzügig, mit offenem, ausdrucksstarkem Profil: pfeffrige Zitrusfrüchte – darunter Malta-Orange und Blutorange –, roter Pfeffer, Szechuanpfeffer, weißer Pfeffer aus Kambodscha, Steinsalz, Sellerie, Salbei, ein Hauch schwarzer Rettich, Aprikosenkompott, Zitronenschale – vielleicht Yuzu –, Mandarinzeste und -fruchtfleisch, dazu eine leicht empyreumatische Note von flambierten Zitrusfrüchten.

Präzises und sehr intensives Finale, perfekte Reife von Tanninen und Traubenkernen, sehr schöne Länge mit makelloser Geradlinigkeit; im Nachhall kehrt die empyreumatische Note von gegarten und flambierten Zitrusfrüchten zurück, verfeinert durch eine Prise Salz. 93-94.

In der Jugend vielleicht zugänglicher als der Thomas; denkbar zu gebratenem Kaisergranat mit Zitrusfrüchten oder zu Jakobsmuscheln in Zitrusbutter. Doch dieser Meursault ist klar für eine lange Reife bestimmt – in sieben bis acht Jahren zu einer doppelten Kalbskotelette nach Jean-Pierre Vigato oder zu einem Hühnerfrikassee mit Hummer.

### **Beaune Grèves 2024, Mikulski**

Helles Gold von schönem Glanz, eine Mineralität, die bereits optisch wahrnehmbar ist. Wenig expressive Nase, aber von bemerkenswerter Frische, als käme die Flasche gerade aus dem Gefrierschrank – kaum übertrieben könnte man sagen: dieser Grèves duftet nach Schnee und Eis. Es braucht einiges an Schwenken im Glas, um ein zartes, bezauberndes Blütenbouquet freizulegen – Edelweiß natürlich, dazu die feine Note von Veilchen und Kornblumen.

Die Frucht zeigt sich in diesem Stadium äußerst zurückhaltend – Comice-Birne, Granny-Smith-Apfel und weiße Nektarine bleiben fast stumm. Hinzu kommen Anklänge von Brotkrume, bis hin zu Brioche oder Milchbrötchen.

Die Frische setzt sich am Gaumen fort, wo nun Zitrusfrüchte erscheinen, die in der Nase noch fehlten: Zitrone und Limette, Grapefruit, Mandarine, fein dosierte Gewürze, eine präsenzte Salzigkeit, Verbene, etwas gekochter oder marinierter Koriander, dezenter grüner Pfeffer und noch zurückhaltendere Wacholderbeere. Mit Luft erwachen eine leicht mit Safran gewürzte, von Szechuanpfeffer geprägte Orange sowie ein fast gefroren wirkender Rhabarber zum Leben.

Im Finale nimmt die Salzigkeit deutlich zu, kraftvolle und anhaltende Zitrusnoten, der Kalk des Bodens spielt eine tragende Rolle – man denkt an eine kalkige Filigranarbeit –, gute Länge und eine subtile moschusartige Note. 92.

In drei bis fünf Jahren ein Beaune zu in der Pfanne gebratenen Filets von edlen Fischarten wie Seezunge, Wolfsbarsch oder Goldbrasse, serviert mit Zitrone, Sauerampfer und Kerbel – ganz nach Ihrem Geschmack – und dazu gedämpfte Kartoffeln, Selleriepüree oder Spinat.

### **Meursault Pré du Manche 2024, Mikulski**

Hier ein etwas kräftigeres Gold, leuchtend, mit erneut deutlich wahrnehmbarer Mineralität. Zurückhaltende Nase, doch in einem deutlich sinnlicheren Register: Karamell, Nougatine und Pralinen treten rasch hervor. Die Frucht ist schwer zu greifen, wirkt jedoch konfitürt – Fruchtgelees von Ananas, Mango, Aprikose, Orange. Dazu Anklänge von Curry, Ras el-Hanout und Szechuanpfeffer – vielleicht ein flambierter gelber Pfirsich?

Saftiger, ausdrucksstarker Gaumen, kraftvolle Zitrusfrüchte, intensiv gewürzt: Orange und Aprikose mit Curry und Chili, flambierter gelber Pfirsich, reichlich gepfeffert mit Szechuanpfeffer, würzige geröstete Mango, scharfer Dijon-Senf, dazu die empyreumatische Note flambierter Früchte – gelbe Pflaume und Mirabelle, reichlich gepfeffert und senfig. Finale von beeindruckender Spannung, mit kraftvoller mineralischer Resonanz – die eines Bodens aus konzentrierten Mergeln, der seine tellurische Welle in den Wein trägt. Zitrusfrüchte, Salz, Gewürze – und vor allem eine bis zum Äußersten lebendige Substanz: als würde man an einer kalkigen Gräte saugen, überzogen mit Salz und Zitrone. 93-94+

Jetzt schon zugänglich, doch wir sind überzeugt, dass der Wein nach fünf Jahren im Keller noch deutlich weitergeht. In der Jugend passt er hervorragend zu geräuchertem Schellfisch nach englischer Art oder zu im Ofen gebratenem Kabeljau mit Speck und Pommes soufflés. In fünf Jahren zu Steinbutt mit Béarnaise und Makkaroni-Gratin, zu Zitronen-Senf-Brathähnchen mit Pappardelle und zum Abschluss zu Langres oder Époisses.

### **Meursault Les Tillets 2024, Mikulski**

Ziemlich kräftiges Gold mit grünlicher Nuance und intensiver Leuchtkraft. Frischer, frühlingshafter Eindruck – grüner Rasen, Bäume am Flussufer, hier und da Pappeln und Trauerweiden, kleine, kaum erblühte weiße Blüten, Primeln, Margeriten und ihre Gefährtinnen. Eine feine Scheibe Granny-Smith-Apfel, frisch aus dem Kühlschrank, dazu Lavendel. Es braucht viel Luft, um die Zitrone zu entdecken – doch da ist sie, noch am Baum, irgendwo bei Menton. Noch mehr frisches Grün: Farne, hohe Gräser, weiße Früchte, verborgen im Gras – Apfel und Birne, sehr zurückhaltend. Ein Gesamteindruck von Reinheit und Licht. In der Nähe ein Walnussbaum und mehrere Haselsträucher.

Am Gaumen ausdrucksstärker als die Nase, doch mit deutlich pflanzlicher Prägung: Birne mit Birnenblatt, Reineclaude mit Pflaumenblatt, ebenso Golden-Delicious oder Royal-Gala-Apfel. Mit der Zeit treten Zitrusnoten hervor – Zitrone, Zitronenmarmelade, dann Aprikosengelee –, dazu etwas Rinde, ein Hauch Süßholzwurzel und Anklänge von jungem Gemüse: Rüben und Knollensellerie.

Geradliniges Finale, mit gut eingebundener Säure, die die Zitrusfrüchte in die Länge trägt; eine eher maritime Salznote, etwas zurückhaltender als bei den anderen Weinen der Reihe, dazu Gips, pulverisierter Stein und eine frische, klare Persistenz.

Unbedingt in den Keller legen – dieser Tillets besticht durch Frische, ist jedoch noch nicht am Ende seiner Entwicklung und verlangt gut fünf Jahre Geduld. Der Stil dieses Weins macht ihn

eindeutig zum Begleiter von Fisch mit fester Textur – etwa Glattbutt oder Petersfisch –, bevorzugt gedämpft oder im Court-Bouillon. Dazu passen weiße oder grüne Spargelspitzen (die Säure erlaubt es) sowie eine Beurre blanc oder eine lauwarme bis warme Mousseline-Mayonnaise. Heute 92, morgen vermutlich mehr.

### **Meursault Le Limozin 2024, Mikulski**

Sehr schöne, glänzende und leuchtende Robe, von großer Strahlkraft. Zurückhaltende, doch äußerst raffinierte Nase, wieder viel Frische und viel Luft – eine kühle, fast winterliche Atmosphäre, wie zu Beginn des Frühlings. Ein Obstgarten zu Beginn der Blüte – Pfirsich- und Aprikosenbäume, aber auch Zitronenbäume. Es braucht wirklich viel Luft, damit sich die typischen Meursault-Aromen entfalten: Birne, pochiert oder leicht eingemacht, Nüsse, Trockenfrüchte, Honig. Man muss geduldig sein, doch sie kommen nach und nach – Mandel, Haselnuss, helle Korinthen, Honig, Marzipan, Dragées, Muskatnuss, Blätterteig, Birnen- und Apfeltarte, ein Hauch Zimt, ein weiterer von Kurkuma. Doch um all das zu erfassen, braucht es mindestens eine halbe Stunde in der Karaffe – sonst geht man einfach daran vorbei. In jedem Fall drängt sich hier eine Lagerung von etwa zehn Jahren auf, um diese allzu leise spielende Nase wirklich zur Entfaltung zu bringen – man möchte sie deutlicher hören.

Am Gaumen Volumen, Elastizität und opulente Frucht; in diesem Jahr tendiert der Limozin eher in Richtung Charmes als Genevrières. Eine dichte, satte Textur: Birne durchzogen von Mandarine, Szechuanpfeffer und Safran, reichlich gepfefferte Marmelade mit Ras el-Hanout, Aprikosengelee oder -konfitüre mit Orange und einem Hauch kräftigem Curry, dazu Blutorange, gewürzt mit Piment d'Espelette.

Beeindruckendes Finale – Pfeffer, sogar Anklänge von Schwarzpulver: Der Wein entfaltet plötzlich eine enorme Energie, die sich rasch durch die Brust ausbreitet. Großartige Zitrusfrüchte, verbunden mit den intensiven Tonerden des Bodens, ein tellurischer Stoß, der die Kraft des Terroirs spürbar macht. Sehr lange anhaltend – im Ernst: ab in den Keller damit. Im Ofen gebackener Steinbutt mit Béarnaise und frischer Pasta, Jakobsmuschelpastete mit Foie gras und Steinpilzen, oder rustikal und wirkungsvoll: ein im Ofen gebackener Mont d'Or mit Kartoffeln. 94-95.

### **Meursault Les Meix-Chavaux 2024, Mikulski**

Sehr blasse, leuchtende Robe mit Limettenreflex. Eine nahezu völlig stumme Nase – und doch ahnt man, dass sich im Hintergrund vieles verbirgt ... Wie beim Limozin kann man leicht daran vorbeigehen, ohne wirklich etwas zu erfassen. Erneut ein Wein für die Lagerung – ebenso zwingend wie beim Limozin, vielleicht sogar noch mehr, da das Terroir kühler und mineralischer ist.

Weißer Pfirsich mit einem Hauch von Weinbergpfirsich, Comice-Birne, fein gepfeffert mit weißem Pfeffer; man erahnt Clementine und Orange, Veilchen, Lakritz und Nelke, Wacholderbeere und einen Hauch Szechuanpfeffer, dazu eine subtile Weihrauchnote aus dem Gestein.

Am Gaumen deutlich gesprächiger: eine sofort lebendige Textur, die schwungvoll über den Gaumen gleitet. Schöne Säure – weder zu viel noch zu wenig – in perfekter Balance mit Zitrusfrüchten und Gewürzen: Nelke, Lakritz (Zan), Reineclaude, Reinette-Apfel, Passe-Crassane-Birne, Clementine, Mandarine, Orange, Zitrone und Limette, Grapefruit. Dazu eine Spur Rhabarber, etwas schwarzer Rettich, Sellerie, ein Hauch Salatherz und ein Strich Weißweinessig (condimento bianco, wie die Italiener sagen).

Würziges, präzises Finale, ohne Energieverlust, mit salziger Länge, Zitrusfrüchten und Staudensellerie, Wacholderbeere und schwarzem Rettich; lange Resonanz auf dem Gestein, stets von großer Finesse. 94-95.

Gedämpfte Kaisergranaten mit Zitrusbutter und Kerbel in fünf Jahren; Filet von Glatthaut oder Petersfisch mit Sauerampfer, vielleicht auch mit Estragon oder sogar Dill in sieben bis acht Jahren; ebenso denkbar ein gebratener Wolfsbarsch mit Fenchel – ohne Pastis, aber mit Dampfkartoffeln.

### **Meursault 1er Cru Le Poruzot 2024, Mikulski**

Leuchtende, strahlende Robe mit Limettenreflex. Kann man hier von sinnlichem Gestein sprechen? Und doch ist genau das hier der Fall: ein weicher, sanfter, fast „verführerischer“ Stein – Marzipan, Muskatnuss, Karamell und Dulce de Leche, Milkschokolade mit Haselnüssen, pochierte Birne, mildes Apfelkompott; selbst Anklänge von Milchkaffee oder Cappuccino sind zu erkennen. Im Hintergrund verschiedene eingemachte Früchte oder Fruchtgelees: Orange, Ananas, Mango, Mirabelle, gelber Pfirsich.

Am Gaumen im gleichen Register: geschmeidige, fast seidige Textur, elastisch und dicht, mit einem Coulis aus sehr reifen Früchten. Schnell wird man von der Intensität der Gewürze erfasst – kraftvoller Safran, ebenso präsenter Szechuanpfeffer, intensive Curryaromen, verbunden mit Passionsfrucht, Blutorange, Orangette, pikanter Ananas und perfekt gereifter Mandarine, ebenso fruchtig wie würzig mit Ras el-Hanout.

Spektakuläre Länge und Resonanz des Bodens im Finale: Am Gaumen war viel Frucht, doch die Kraft des Terroirs überlagert nun fast alles – zurück bleiben Orange, Zitrone und eine ausgeprägt salzige Note, mit nahezu endloser Persistenz. 95-96+.

Selten, wenn überhaupt, war ein Poruzot so würzig. Die aufeinander folgenden warmen Jahrgänge – 2022 und 2023 (vielleicht auch die Phase 2017 bis 2020) – haben die Wurzeln offenbar dazu gebracht, deutlich tiefer zu wachsen. Die salzigen Noten sind längst mehr als bloße Nuancen – sie sind zu echten Geschmacksdimensionen geworden und finden sich selbst in diesem kühleren Jahrgang wieder. Bedeutet das, dass dieses Salz – Erinnerung an ein längst verschwundenes Meer im Boden – künftig in allen Jahrgängen präsent sein wird?

Fünf Jahre Lagerung genügen für Pairings wie Wolfsbarsch oder Goldbrasse in Salzkruste mit Dampfkartoffeln, Seeteufel mit Safran und Zitrusfrüchten mit Pilawreis. Und warum nicht – vielleicht sollte man es sogar wagen – ein Curry aus Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Seeteufel, dazu etwas Passionsfrucht (oder Blutorange oder Granatapfel) und Zwiebeln, bevor Fisch und Krustentiere hinzugegeben werden.

### **Meursault 1er Cru Charmes 2024, Mikulski**

Leuchtende, strahlende, sehr klare Robe mit Limettenreflex. Die Nase zeigt sich vertikal und tief, getragen von reinem, frischem, leicht angefeuchtetem Kalkstein. Zurückhaltende weiße Frucht – kühle, frische Traube, Granny-Smith- und Reinette-Apfel, ebenso dezente Birne (Passe-Crassane oder Comice, nicht ganz eindeutig), weißer Pfirsich oder eher Nektarine. Dazu feine Kräuter und aromatische Pflanzen – schwer zu greifen –, irgendwo zwischen Kerbel, Dill, Koriander und sogar Lavendel. Weiße Blüten wie Freesien, wassernahe Blüten wie Narzissen, frischer Rasen, eine Vielzahl kleiner Frühlingsblumen, die unmittelbare Nähe von klarem Wasser – Quell- oder Brunnenwasser –, dazu ein Hauch Honigbonbon und ebenso zart Nougat.

Am Gaumen fließend und zugänglich, saftig und geschmeidig; Zitrusfrüchte und Gewürze treten

hervor, ohne die Wucht des Poruzot: Malta-Orange, Clementine, Mandarine, Szechuanpfeffer, Zitrone und vor allem Limette, Grapefruit, weißer Pfeffer, Lakritzstange, grünes Curry, grüner Tee, grüner Pfeffer, gekochte Minze.

Würziges, geradliniges Finale, Zitrusfrüchte mit klarer Zitronendominanz, Sellerie, ein Hauch Piment d'Espelette, eine feine empyreumatische Note aus den kalkhaltigen Mergeln, bemerkenswerte Länge und Persistenz. Ein Charmes, der sich zu Beginn zurückhält, mit Luft jedoch an Gewicht gewinnt und schließlich beeindruckt.

Ein Charmes, der eher auf Präzision und Spannung als auf Opulenz setzt – ideal in fünf Jahren zu Seezunge Müllerinart, in sieben bis acht Jahren zu Lachs mit Sauerampfer in der legendären Version der Troisgros, zu Jakobsmuscheln mit Lauchgemüse und einem Spritzer Noilly Prat, zu Kalbsbries Müllerinart mit Champagner oder zu einem Freilandhähnchen aus dem Vallée d'Auge. 95-96+.

### **Meursault 1er Cru Goutte d'Or 2024, Mikulski**

Robe nahezu identisch mit der des Charmes. Frische, fast Kühle: Marmor, eisig, ja beinahe verschneit, gefrorene Zitrone, blühende Zitronen- und Birnbäume. Mit viel Luft treten Mandeltöne hervor – Nougat, Dragées –, dazu Rasen, Kräuter, sanfte Vegetation, Pappeln, Akazien; man glaubt, einen Hauch von Orangenblüte zu erkennen. Es braucht gut eine Viertelstunde, bis sich Clementine und die Schale einer provenzalischen Zitrone zeigen. Am Gaumen zeigen sich rasch die Zitrusfrüchte: Mandarine, Orange, Blutorange, dazu Szechuanpfeffer, Ras el-Hanout und bittere Orangenesten mit Quinquina-Anklang. Dann treten gelbe Früchte hinzu: ein kraftvoller, pfeffriger gelber Pfirsich, eine pochierte, leicht salzige Mango, Aprikosenkonfitüre mit kandierten Stücken sowie eine Konfitüre aus grüner Pflaume. Finale im Einklang mit dem Gaumen, kaum Verlust an Frucht oder Gewürz. Empyreumatische Noten des Bodens, ausgeprägte bis sehr starke Salzigkeit – und dennoch bleibt die Substanz erstaunlich saftig. Spektakuläre Länge und Geradlinigkeit, eine Geschmacksfülle, die unmittelbar Lust auf den nächsten Schluck macht. 96+

Die gleichen Pairings wie für Charmes oder Meix-Chavaux bieten sich an: feine Fische, feine Kräuter oder aromatische Pflanzen mit subtiler Säure. Weniger geeignet zu hellem Fleisch – zumindest nicht vor zehn Jahren.

### **Meursault 1er Cru Les Genevrières 2024, Mikulski**

Leuchtende, strahlende, sehr klare, fast durchscheinende Robe mit Limettenreflex. Genevrières zeigt sich aromatisch in seiner blumigen Typizität und klassischen Eleganz. Im Jahrgang 2024 jedoch mit einer Nuance: Die Blüten wirken „realer“, weniger poetisch, stärker pflanzlich – man nimmt Stiel, Blattwerk, das Gras ringsum, die feuchte Erde, den Rasen wahr. Passe-Crassane-Birne, Golden-Delicious-Apfel und weißer Pfirsich erscheinen sanft pochiert in einem leichten Sirup; dazu eine Nuance Aprikosenkonfitüre und ein Hauch Marmelade, zarte Aromen von blühenden Zitronen- und Mandelbäumen sowie Orangenblüte. Nach 45 Minuten im Glas kehren Sinnlichkeit und Traumhaftigkeit der terroirtypischen Blüten deutlich zurück. Je mehr Luft, desto schwebender wird der Wein – unbedingt lagern!

Saftiger Gaumen mit subtiler Bitterkeit von Zitruszesten: Orange, Mandarine, fein pfeffrig-salziger Limettensaft, schwarzer Rettich, Knollensellerie, würzig-pikanter Reinette-Apfel, Pomelo und Grapefruit, dazu eine leichte Kiwi-Note. Koriander, Verbene, Pfefferminze, Selleriesalz und Piment d'Espelette verlängern das aromatische Spektrum. Mit zunehmender Belüftung (nach etwa 45 Minuten) wird die Textur der Birne deutlich samtiger, der Apfel

entwickelt sich in Richtung Kompott; die Pfeffernoten – insbesondere Szechuanpfeffer – sowie Curry- und Ras-el-Hanout-Anklänge treten klarer hervor, während die Bitterkeit spürbar nachlässt.

Ein Finale mit schlanker, präziser Struktur, unter Spannung durch den Druck des Bodens, mit bemerkenswerter Geradlinigkeit und großer Länge. Reife, gut eingebundene Tannine, anhaltende Noten von Steinsalz, Zitrusfrüchten und weiterhin präsenten weißen Früchten – ein Nachhall, der sich immer weiter ausdehnt. Bemerkenswert: Das Finale gewinnt nach etwa einer Stunde Belüftung nochmals deutlich an Dimension.

Schlechte Nachrichten für Ungeduldige: Dieser Genevrières sollte frühestens nach sieben bis acht Jahren geöffnet werden, eher noch später – andernfalls verpasst man sein gesamtes Potenzial. Von allen Weinen der Reihe ist dies zweifellos derjenige, der derzeit am jugendlichsten wirkt und dessen Struktur sich noch in der Entstehung befindet – mehr noch als bei Tillets oder Meix-Chavaux, die ebenfalls zu jung erscheinen. Eine präzise Bewertung ist zum jetzigen Zeitpunkt kaum möglich:

bei Öffnung etwa 94+, nach 45 Minuten eher 96+ – ebenso schwierig ist es aktuell, passende Speiseempfehlungen zu formulieren.

### **Meursault 1er Cru Les Charmes Vieilles Vignes 1913, Mikulski**

Strahlende, funkelnde Robe, von diamantartiger Brillanz, mit wunderschönem grünem Reflex. Man fragt sich unweigerlich, wie so alte Reben eine derart frische Aromatik hervorbringen können, ihre Trauben solche Reinheit und zugleich beeindruckende Tiefe. Kompott von Apfel, Birne, Reneclaude und gelber Pflaume in perfekter Reife. Nach und nach entfalten sich die klassischen Merkmale des Meursault Charmes: eingemachte weiße Früchte, Honig, geröstete Mandeln und Haselnüsse, Karamell, Crème brûlée, Anis, Zimt und Muskatnuss. Bis zu diesem Punkt braucht der Wein etwa 10 bis 15 Minuten im Glas bei regelmäßigem Schwenken. Danach treten weitere Gewürze hinzu: mildes gelbes Curry, Kurkuma, Ras el-Hanout, Senf, Colombo. Nach rund zwanzig Minuten zeigen sich kandierte Ananas und Mango sowie Fruchtgelees von Birne und Orange – man erkennt sofort, was man ohne mindestens eine halbe Stunde in der Karaffe verpassen würde.

Am Gaumen voll und opulent – man hat fast den Eindruck, zu essen, während man trinkt. Weiße Früchte, Zitrusfrüchte und Gewürze sind vollkommen miteinander verwoben: Birne, Orange und Blutorange, Reinette-Apfel, ein Hauch Zitrone hier, ein Hauch Limette dort. Ein komplexes Gewürzbild, schwer zu fassen, mit dominanter Wacholderbeere, dazu Nelke und Süßholzwurzel. Dichte im Finale und eine nahezu abgründige mineralische Tiefe – eine kraftvolle, fast körperlich spürbare tellurische Energie, wie eine Reise zum Mittelpunkt der Erde.

Währenddessen entwickelt sich die Nase weiter und nähert sich dem aromatischen Profil eines Bâtard: sublimen Veilchennoten, fast unwirklicher Honig, eine außergewöhnliche Raffinesse von Blüten und Gewürzen. Die Empfehlung von 15 Jahren Kellerreife ist keineswegs übertrieben, sondern absolut gerechtfertigt.

Bretonischer Hummer, im Teigmantel geschmortes Huhn mit Kartoffelpüree nach Robuchon, Brie de Meaux oder Reblochon. Auch eine Poularde de Bresse „en demi-deuil“ (Brazier, Bocuse). 96-98.

## DIE ROTWEINE

### **Bourgogne 2024, Mikulski**

Farbe zwischen dem Saft roter Pflaumen und Bigarreau-Kirschen, mit einem Hauch Rubin, recht leuchtend. Ausdrucksstarke Nase nach einem cremigen, fast buttrigen Fruchtcoulis mit feiner Vanillenote: Kirsche und Himbeere, dazu Anklänge von Crème fraîche und zerlassener Butter. Pfingstrose und Tulpe, ergänzt durch Cassis und Cranberry. Sanfte Gewürze mit Zimt und Rohrzucker, ein Hauch Kurkuma, Rosa Pfeffer und Sandelholz. Ein feiner Rauchtton, fast wie verbrannte Blüten – insbesondere Rosen.

Am Gaumen saftig, schmackhaft und sofort zugänglich, mit überzeugender Ausdruckskraft: grob gemahlener schwarzer Pfeffer mit deutlicher Intensität, dazu weißer Pfeffer, reife Kirsche, Granatapfel, ein Hauch Cassis, Cranberry und Rote Johannisbeere. Noten von Rinde, Süßholzwurzel und Wacholderbeere. Sehr reife Tannine, begleitet von einer pfeffrigen Minznote, frischem Lorbeerblatt und einem Hauch Eukalyptus.

Präzises Finale mit Rosa Pfeffer und roten Beeren, Geradlinigkeit und Spannung, schöner Frische und Würze, ausgewogener Säure und salziger Persistenz – zugleich erfrischend und überzeugend. 91.

Ein vielseitiger Begleiter: Wurstwaren aller Art – von Salami bis Pfeffersalami –, Landterrinen. In ein bis zwei Jahren auch Eier in Rotweinsauce, Blutwurst mit Äpfeln und Kartoffeln, gepökeltes Schweinefleisch mit Linsen oder Kalbsnieren in Madeirasauce.

### **Monthelie Les Toisières 2024, Mikulski**

Farbe von zerdrückten Pflaumen mit Nuancen von Altrosa. Erneut eine ausdrucksstarke und verführerische Nase, diesmal noch „duftiger“, fast parfümiert, mit einer Patschuli-Note, die sich mit Erdbeere, Himbeere und einer an Napoleonskirsche erinnernden Frucht verbindet. Auch die florale Seite ist präsent: eine noch nicht ganz geöffnete Pfingstrose, ein Beet kleiner blauer Blüten – Stiefmütterchen und Kornblumen –, dazu ein Hauch Veilchen und ein fast flüchtiger Anklang von Bergamotte. Mit zunehmender Belüftung verflüchtigt sich der Patschuli-Ton, während die Himbeere sich stärker in Richtung Konfitüre entwickelt.

Am Gaumen pfeffrig, mit ausgeprägter mineralischer Struktur: der Kalkstein ist allgegenwärtig. Der Pfeffer prallt förmlich auf diese kalkige Struktur und gewinnt dadurch an Intensität, erinnert zeitweise an Piment d'Espelette oder sogar an Vogelaugen-Chili. Deutliche Noten von frischem Ingwer, von Rinde (Akazie), etwas Kirschkern und Rote Johannisbeere. Man ist überrascht von der starken mineralischen Prägung am Gaumen – mit beinahe metallischen, leicht eisenhaltigen Anklängen.

Im Finale erneut ausgeprägte Würze, wieder mit salziger Note, Kirschkern, Stahlwolle, Holzkohlepellets und Schlacke. Schöne Länge, eine deutlich mineralische, fast blutige Persistenz (Anklänge an Federwild). 92+.

Ab Frühjahr 2027 ideal zu Tatar vom Limousin- oder Charolais-Rind, Pommes frites, Onglet vom Rind oder Kalb – gerne wieder mit Pommes –, passt aber ebenso gut zu grünen Bohnen oder Spinat sowie zu einer kräftig gepfefferten Entenbrust mit Kirschen.

### **Pommard 2024, Mikulski**

Farbe zwischen roter Pflaume und zerdrückten Kirschen, mit schöner Leuchtkraft. In der Nase Konfitüre und Gelee von Himbeere, Erdbeer-Marshmallow, fein pfeffrige Kirsche, Rosa Pfeffer,

kaum erblühte Rosen und Nelkenknospen. Dazu ein Hauch von Blut, Schiefer, eine balsamische Komponente zwischen Pinienwald und Lippenstift, begleitet von einer subtilen Minznote, Lorbeerblatt und einem Anklang von Kiefernrinde.

Am Gaumen zugänglich, mit saftigem Mundgefühl und sehr schönen Pfeffernoten – von Rosa Pfeffer über Szechuanpfeffer bis hin zu wildem schwarzem Pfeffer aus Madagaskar. Kirsche und Gewürznelke, Rinde, Fruchtfleisch und Kern der Zwetschge, Cranberry und ein Hauch Granatapfel, dazu Süßholzwurzel und Tabakblatt, pflanzliche Bitterkeit und Kardamom. Schönes Finale mit sehr reifen Tanninen, Noten von Leder, Rinde und Fruchtkernen – rote und dunkle Früchte, aber auch Aprikose –, ausgeprägte Würze. Der Wein bleibt bis weit in den Abgang hinein saftig, mit einem feinen Hauch Salz in der Persistenz.

Man könnte ihn bereits trinken, doch das wäre schade: Dieser Pommard ist eindeutig ein Speisenwein und wird seine Bestimmung erst nach mindestens fünf Jahren Lagerung voll entfalten. Denn Gerichte wie Boeuf Bourguignon, Parmentier von der Ente oder auch Boeuf Stroganoff funktionieren nur dann wirklich, wenn die Reifezeit respektiert wird. In der Zwischenzeit sollte man sich eher auf einfachere Kombinationen beschränken: Hamburger, Rindertatar, bei kurzer Lagerung von ein bis zwei Jahren auch Fleischfondue. 92.

### **Volnay 1er Cru Les Santenots du Milieu 2024, Mikulski**

Leicht granatrote Farbe, wenig dicht, aber schön leuchtend. Wie der Eintritt in ein Blumengeschäft, überreich gefüllt mit duftenden Sträußen – eine Galerie der beliebtesten Blüten: Rosen, Nelken, Hyazinthen, Gladiolen und natürlich Pfingstrosen.

Konfitüren und Fruchtgelees von roten Früchten – Himbeere und Kirsche, Erdbeere und Granatapfel –, dazu eine Note kandierter Orange, Milkschokoladenganache, Schokoladentrüffel, Panna Cotta mit Himbeercoulis. Fein abgestimmte Gewürze: Szechuanpfeffer, rosa und rote Beeren, Muskatnuss.

Edle Hölzer – Sandelholz, Rosenholz, Mahagoni – ein Wein von großem Charme.

Am Gaumen geschmeidig, mit schöner Fülle und seidigem Mundgefühl. Viel Würze mit zahlreichen Pfeffernoten, die rasch in komplexe Ras-el-Hanout-Mischungen übergehen (so vielfältig wie die Köchinnen und Köche selbst), dazu Chilipasten (thailändisch und chinesisch), Kirsche, Zwetschge, rote Pflaume, Lakritzstange und Eichenrinde.

Im Finale reife und kraftvolle Tannine, die den oberen Gaumen umschließen; Noten von Tabakblatt, Leder und dichten Tonerden, halb blutig, halb eisenhaltig, mit sehr langer Persistenz. Achtung! Die Raffinesse und aromatische Komplexität dieses Weins versprechen eine große Zukunft. Es wäre völlig verfehlt, ihn jung zu trinken. So, Sie sind gewarnt. 94+, mit Potenzial bis 96 um das Jahr 2035.

Nach etwa zehn Jahren Lagerung sollte er rund drei Stunden vor dem Servieren geöffnet werden. Ideal zu einem Weihnachtsputenbraten mit Maronen oder Süßkartoffeln, Karotten- und Pastinakenchips sowie Apfelkompott – oder, wenn Sie es amerikanisch lieben, zum Thanksgiving-Menü mit Preiselbeeren oder Cranberrys und Kartoffelpüree.