



Jeder Weinliebhaber kannte diesen Mandelbaum inmitten der Lage Aux Reignots. Er wuchs auf der Parzelle der Domaine Arnoux-Lachaux. Unser Freund Bill Nanson hat einen Bericht ([Link](#)) darüber geschrieben.

## Domaine Arnoux-Lachaux

### Der Jahrgang 2016

Im Frühling 2016 haben wir einen ausführlichen [Bericht](#) über die Domaine Arnoux-Lachaux veröffentlicht. Unter dem Einfluss des jungen und dynamischen Charles Lachaux entwickelt sich dieses Weingut zu einer der unverzichtbarsten Adressen der Gemeinde Vosne-Romanée. Ob es übertrieben ist zu behaupten, dass alles zum Gold wird, was der sympathische Sohn von Pascal Lachaux und Florence Arnoux anrührt, wird kaum gefragt. Sogar der Bourgogne Pinot Fin besitzt das Zeug dazu, anspruchsvolle Hedonisten zu verführen.

Mitte November 2017 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine erneut. Dieses Mal, um die Weine des Jahrgangs 2016 zu bewerten. Aber kommen wir zuerst auf die Wetterbedingungen des Jahres.



Charles Lachaux im November 2016

Für unsere Leser, welche ein mobiles Gerät benutzen, nennen wir ab anfangs Mai 2018 in jedem Bericht zuerst die drei besten Weine unserer Besuche bei den Winzern. Für die Veranstaltungen mit Erzeugnissen aus dem Ausland wenden wir die gleiche Regel an.

Aus dem Jahrgang 2016 nennen wir aus der Domaine Arnoux-Lachaux:

- **Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2016** 19/20 (97/100)
- **Vosne-Romanée 1er Cru Les Reignots 2016** 18.5/20 (95/100)
- **Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2016** 18.25-18.5/20 (94-95/100)

# Der Jahrgang 2016: Wiederkehrende Naturkatastrophen

## Im Burgund

Im vorliegenden Abschnitt erinnern wir daran, wie das Wetter des Jahres die Winzer überstrapaziert hat. In kurzen Worten wird dieses gerade deswegen bestimmt in die Annalen eingehen. Genauso wie 1991 oder im 1961... Oder aber auch 1945 und 1957. 1961 und 2015 haben einen durchaus vergleichbaren Verlauf...

Am 20. November 2016 wagte Claude Chevalier, Vizepräsident des BIVB eine zynische und doch so treffende Aussage über den Jahrgang: 2016 sei ein wirres Jahr gewesen:

- Winzer, welche bereits mit schlechten Erträgen rechneten, haben nicht selten noch weniger als geplant produziert.
- Diejenigen, die hingegen optimistisch geblieben sind, konnten schliesslich doch bessere Ergebnisse erreichen, als befürchtet.

Ein Beispiel war in diesem Sinne bemerkenswert: Ein Weingut des Chablisien, welches Jahr für Jahr 1'000 hl Wein produziert, hat 2016 Trauben für nur 50 hl geerntet.

Das Jahr 2016 begann sehr schlecht. Der Winter blieb mild, im Frühling regnete es zu viel, das ausschlagen (débourrement) der Rebstöcke erfolgte zu früh... Am Nachmittag des 13. April vernichtete ein nie zuvor gesehener Hagelschauer von 15 bis 20 Minuten ca. 2'000ha Rebfläche im Süden des Mâconnais -AOC



©Le Point

Pouilly-Fuissé, Loché et Vinzelles, Saint-Véran- und im Norden des Beaujolais -AOC Juliéna und Saint-Amour-. Auf verschiedenen Hängen wurden die Knospen zu 80 bis 100% zerstört.

In der Nacht vom 26. April vernichtete der Frost beträchtliche Rebflächen im Chablisien. Schätzungsweise wurden 400 bis 500 von insgesamt 5'500ha ernsthaft beschädigt. Eine Nacht später war das ganze Burgund

betroffen. Chambolle-Musigny wurde stark betroffen, die angrenzende Gemeinde von Morey-Saint-Denis blieb dafür zum grössten Teil verschont. Das CAVB - Confédération des appellations et des vigneron de Bourgogne- schätzte, dass in dieser Nacht 8'000 bis 9'000ha durch den Frost betroffen waren. Das war der schlimmste Frost seit 1991, gewisse sprachen sogar von 1981... Anschliessend konnten Oidium und Mehltau



Die Schäden des Frosts in Chablis am 27. April

©L'Expansion/L'Express

alle Weinberge befallen, die Rebstöcke waren nicht mehr in der Lage, sich zu verteidigen.

Am Nachmittag des 27. Mai prasselte ein Superzellengewitter erneut auf die Region des Chablisien nieder. Am Abend zerstörte das Gewitter ca. 1'000ha Rebfläche in den Cru-Lagen des Beaujolais. In Erinnerung blieb aber das Ausmass der Naturkatastrophe am Nachmittag. In Irancy und Saint-Bris-le-Vineux im Auxerrois, Chitry, Courgis, Préhy und Chichée wurde der grösste Teil der Rebstöcke vollständig zerstört. Innerhalb von 15 Minuten meinte Arnaud Goisot und sagte in einem Fernsehinterview, dass die nächsten zwei bis drei Ernten sehr klein sein würden, da die Rebstöcke zuerst wieder gesund werden müssen.



Ende Juni machten sich die Winzer keine Hoffnungen mehr, denn der Jahrgang konnte nur noch schlecht ausfallen. Hagelschauer vernichteten ausserdem am 28. Juni die letzten Hoffnungen in den Gemeinden Volnay, Pommard, Beaune und Meursault. In den drei ersten Gemeinden betrug die Verluste 50 bis 90% der vorhersehbaren Ernte... In der Côte de Nuits wurden 10 bis 20% der Trauben ebenfalls vernichtet. Das Ausmass der Verluste war allerdings sehr unterschiedlich. Die Lage Clos des Ducs in Volnay wurde fast vollständig vernichtet. Andere dafür nur zu 20%. Sogar auf einem Weingut wie Château Marey-Monge waren die Rebstöcke sehr unterschiedlich betroffen.

Gegen jegliche Erwartung veränderte sich das Wetter bereits anfangs Juli. Drei Monate idealer Bedingungen folgten einander. Die Trauben, welche das bisherige Wetter überstanden hatten, konnten sich endlich gut, ja

sogar sehr gut entwickeln. Wenn die Trauben langsam wegen der Dürre litten, regnete es wie von Zauberhand die nötige Menge. Eine Wiederholung von 2012 oder von 2015? Die Wetten waren offen. Zu diesem Zeitpunkt konnte noch keine einzige Prognose über die Qualität der Weine gemacht werden. Die Hitze war während dieser drei Monate so, dass gewisse Trauben Nekrosen (fr. „grillure“) bekamen. Zum Glück in einem durchaus akzeptablen Ausmass. In



Eine malerische Landschaft. Volnay und Pommard wurden am 28. Juni 2016 durch den Hagel hart befallen. Doch im Juli schien die Sonne wieder. [©Burgundy-Report](#)

verschiedenen Berichten, welche er für das Blog von Jacques Perrin schrieb, erinnerte Jacky Rigaux an das Zitat von Henri Jayer: Erst nach der malolaktischen Gärung sei es möglich, sich eine durchdachte Meinung über die Qualität des Jahrgangs zu bilden.

Selbstverständlich wurden die Winzer während des ganzen Jahres überstrapaziert, verzweifelt, demoralisiert, das Schlimmste kam unserer Meinung aber noch. Der Zeitpunkt der Ernte musste richtig ausgewählt werden. Im Jahr 2015 war es in der Côte de Nuits durchaus empfehlenswert, zwischen dem 11. und dem 20. September die Ernte durchzuführen. Die Anhänger der Biodynamik wussten jedoch, dass der 9. und der 10. Blättertag im Jahr 2015 für die Ernte überhaupt nicht geeignet war. Glücklicherweise schenken nicht alle Biodynamiker dem Mondkalender so viel Beachtung. Die Domaine de la Romanée-Conti hatte am 10. September die Trauben des Romanée-Conti und des Romanée-Saint-Vivant geerntet. 2015 galt als „année précoce“, frühreifes Jahr.

Im 2016 haben die seriösen Winzer zwischen dem 23. September und dem 9. Oktober geerntet. 2016 gilt also als ein spät reifendes Jahr. Die Trauben, welche in die Weinkellereien geliefert wurden, erwiesen sich als ausserordentlich gesund. Was wiederum nicht verhinderte, dass 2016 kein Jahrgang für die Weissweine war. Chardonnay hat seine Reife nicht wirklich erreicht, es ist alles wie ein Katz- und Maus-Spiel gelaufen. Wenn sich die Säure hätte entwickeln können, war es nicht der richtige Zeitpunkt. Als der richtige Zeitpunkt, also der Sommer, kam, war es dann viel zu warm und die Entwicklung der Trauben wurde blockiert. In Bezug auf die Bedürfnisse des Chardonnays war das ganze Jahr also völlig asynchron verlaufen.



## Der Jahrgang 2016 bei Arnoux-Lachaux

Der Domaine sind diese schlechten Wetterbedingungen nicht erspart geblieben. So gibt es weder den **Clos de Vougeot** noch den **Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Poisets**. Insgesamt verliert die Domaine 60% der Ernte gegenüber einem normalen Jahr. Charles Lachaux kommunizierte uns allerdings keine Zahlen für 2017. Wir geben für jeden produzierten



Eine quantitativ schlechte Ernte führt zu halb leeren Kellern

Wein diese wertvollen Informationen an. Last but not least arbeitet die Domaine mit fünf unterschiedlichen Küfereien. Die Fässer, welche die Domaine für den Jahrgang 2016 verwendet, sind entweder neu oder wurden bereits bis fünf Jahre hintereinander eingesetzt.

## Die Weine

In der Schweiz sind die Weine bei [Siebe-Dupf](#), dem Generalimporteur der Domaine für dieses Land, erhältlich. In Deutschland vertritt [Feine Weine](#) die Domaine.

### **Bourgogne Pinot Fin 2016** (Appellation régionale)

50- bis 60-jährige Rebstöcke, welche sich zu 50% in Chambolle-Musigny, 25% in Vosne-Romanée und 25% auf zwei Parzellen in Prémieux-Prissey (Nuits-Saint-Georges) befinden.

Wir haben diesen Wein leider nicht verkostet, können ihn allerdings aufgrund unserer Erfahrung mit früheren Jahrgängen bestimmt empfehlen.

### **Nuits-Saint-Georges Villages 2016**

### **Chambolle-Musigny Villages 2016**

### **Vosne-Romanée Villages 2016**

Wir haben diese drei Weine nicht verkostet. Charles Lachaux hat uns mitgeteilt, dass sie gerade abgestochen wurden.

### **Vosne-Romanée (Villages) Hautes-Maizières 2016**

Die ca. 45 Jahre alten Rebstöcke befinden sich vollständig auf dem Lieu-dit Maizières Hautes, welches der Gemeinde Flagey-Echézeaux angehört. Die Parzelle ist 0.57ha klein. Zu 60% Volltraubenvergärung.

Feine und reife Nase mit einem mittelkomplex, dafür elegant und harmonisch ausgefallenem Aromabild. Rote Beeren in verschiedenen Varianten, saftige Pflaumen, gut wahrnehmbare Gewürze, welche klar auf das Terroir von Vosne-Romanée zurückzuführen sind. Hautes-Maizières befindet sich gerade unterhalb der 1er Cru Lage Les Suchots und florale Komponenten aus den nur zum Teil entrappten Trauben gestalten selbstverständlich dieses Bild. Das Holz ist ausserdem sehr gut eingebunden. Angenehmer Stoff im üppigen und konzentrierten Gaumen, die Delikatesse der grossen 1er Cru der Appellation ist zwar nicht da, aber der ausgeklügelte Stil von Charles Lachaux ist sofort erkennbar. Die Aromen umfassen weitere Elemente als das Bouquet. Wild und Leder kommen dazu und erinnern an die Nähe des Grand Crus Clos de Vougeot. Die Säure ist dafür sehr präsent und wird mehrere Jahre beanspruchen, um sich gut einzubinden. Rundum ein sehr schöner Villages-Wein. **17/20** (89/100). Der Wein wird in Fässern der Küferei Taransaud ausgebaut.



### Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2016

Charles Lachaux macht uns darauf aufmerksam, dass das 1.34 ha Climat, welches zwischen den renommierten Les Pruliers und der unterschätzten Lage Rue de Chaux liegt, ausschliesslich vier Produzenten gehört. Arnoux-Lachaux besitzt dennoch die grösste Parzelle. Die Rebstöcke der Domaine sind über 50 Jahre alt. Die Trauben wurden zu 50% entrappt und der Wein wird in 15% neuem Holz ausgebaut. Die Grands Crus hingegen werden es in 30 bis 35% neuem Holz. Es handelt sich hier um eine allgemeine Tendenz, welche uns während unserer Reise Mitte März 2018 zu den Grands Jours de Bourgogne aufgefallen ist. Es ist, als ob die Winzer durch ihre Fehler mit der Überholzung des Jahrgangs 2013 viel gelernt hätten.

Zurückhaltende Nase, in welcher sich Düfte reifer Pflaumen und dunkler Beeren sowie Leder wahrnehmen lassen. Eine schwierige Nase, über welche ich nicht mehr schreiben konnte. Konzentrierter, kräftiger und sinnlicher Gaumen mit süsslichen Komponenten, einer grossartigen Mineralität, Himbeeren und Pflaumen, etwas Dörripflaumen und feinen Kräutern. Die Tannine sind geschliffen, füllen aber den Mund, die 13% Alkohol sind sehr schön eingebunden. Das Ganze hält bis zum eleganten, doch breiten und für die Appellation charakteristischen Abgang an. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

### Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2016

Abgesehen vom Procès werden die 1er Cru Weine des Jahrgangs 2016 in 20 bis 25% neuem Holz ausgebaut. Dafür gilt die Regel, dass sie höchstens zu 50% entrappt werden.

Es mag erstaunen, dass dieser Wein vor dem Clos des Corvées Pagets verkostet wird. Charles Lachaux hat sich aber zu Gunsten des extremen Raffinements entschieden. Mit seinem an Ton und Kalk reichhaltigen Boden im besten Teil zeigt das Climat, dass in so einem Jahrgang wie 2016 nicht nur durchaus komplexe, sondern auch subtil finessenreiche und salzig verführerische Erzeugnisse vinifiziert werden können. Grazile, tiefsinnige und vielschichtige Nase mit klassischen Pinot Noir Akzenten, verschiedenen Gewürzen, animalischen Komponenten, floralen Elementen und erdigen Noten. Der gemeinsame Nenner sind bisher die Pflaumen. Sehr schöne Konzentration im ausgefeilten, süsslichen, vollmundigen und sogar fetten Gaumen. Viel Stoff, die Säure ist auch sehr präsent, was dafür spricht, dass dieses Erzeugnis ein langes Leben vor sich hat. Erinnert mich an 2008 mit dennoch mehr Spannung im Mund. Filigrane Tannine, welche kaum auffallen, seriöser Abgang. Erst nachdem alle 1er Crus verkostet wurden, ist es mir aufgefallen, dass dieser Chaumes eine unglaubliche Tiefe aufweist. **17.75/20** (92/100).



### Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Corvées Pagets 2016

Ein hochkarätiges, 1.56ha kleines Climat und wir würden sogar behaupten, dass es sich lohnt, Weine aus dieser Lage zu suchen. Winzer hin oder her! Die Lage kann man übrigens auch suchen, obwohl sie an die Route Nationale von Beaune nach Dijon angrenzt. Sie liegt gerade in der Mitte des Climats Aux Corvées.

Volltraubenvergärung. Zurückhaltende Nase mit dennoch potentiell ausladenden und intensiven Düften reifer roter Beeren, insbesondere Kirschen und Himbeeren, das Holz liefert eine feine Würzigkeit, während die Grundlage doch animalisch bleibt. Eine temperamentvolle Nase dürfte es sein, Geduld ist angesagt. Energischer, konzentrierter und raffinierter Gaumen. Das Holz bindet sich vielversprechend an. Die Eigenschaften des Terroirs werden voll zur Geltung kommen. Die Grundlage wird durch die Mineralität gebildet, ich finde sogar etwas Eisen. Dieses knackige, reife, potentiell kräftige Erzeugnis, welches seinen Vinifizierungsstil -die Trauben wurden eben nicht entrappt- sehr gut erträgt, dürfte sich zu einem durchaus gelungenen Nuits-Saint-Georges mit einem sehr guten Lagerungspotential entwickeln. **17.5+/20** (91+/100).

### **Echézeaux (Grand Cru) 2016**

Die 0.7 ha kleine Parzelle der Domaine befindet sich auf dem kultartigen Lieu-dit Les Rouges du Bas mit seinem eisenreichen Boden.

Insgesamt wurden nur 6 Pièces produziert, was einem Verlust von 50% entspricht. Volltraubenvergärung.

Konzentrierte, tiefsinnige, grazile Nase im puren Stil der Jahrgänge 2010 und 2008. Die reifen und präzisen Düfte nach Gewürzen, floralen Komponenten, darunter Rosenblätter, roten Beeren und Kirschen besitzen das Zeug dazu, die Liebhaber der eleganten Erzeugnisse der Appellation zu verführen. Sogar die Mineralität trägt deutlich mehr dazu bei als in den letzten Jahrgängen. Der Gaumen ist präzise, ausgefeilt, sehr frisch und gespannt, grossartige Struktur mit sehr guter Konzentration und Geschliffenheit. Komplexe Aromen mit vordergründiger Mineralität, aber rote Beeren, ja sogar Blutorangen kommen sehr schön zur Geltung. Es gibt eine Sinnlichkeit in diesem Wein, auch wenn ich mir vorstellen kann, dass er im Gegensatz zum 2014er Bordeaux-Freaks nicht überzeugen wird. Präzise, einbindende Säure bis zum durchaus ausgewogenen und anhaltenden Abgang. **18/20** (93/100).

### **Latricières-Chambertin (grand Cru) 2016**

Die 0.53 ha Parzelle der Domaine befindet sich ganz in der Nähe der Appellation Clos de la Roche liegt.

Drei Fässer statt sieben werden im Jahrgang 2016 produziert, was einem Ertrag von 14hl/ha entspricht.

Volltraubenvergärung. Wir haben vor kurzem eine Verkostung ([Link](#)) mit verschiedenen Weinen der Tenore der Appellation durchgeführt und stellen einmal mehr fest, dass Charles Lachaux seine Kunst beherrscht. Sein Wein aus dem Jahrgang 2012 erwies sich als der Beste mit einer Durchschnittsbewertung von 18.20/20.

Trotz der leichten Reduktion wirkt die Nase breit, aufgeschlossen, expressiv und sogar rassig. Komplexes Zusammenspiel reifer Düfte nach Pflaumen, roten Johannisbeeren und weiteren, roten Beeren, Himbeeren, Röstaromen, obwohl das Holz überhaupt nicht prägnant wirkt, Mineralität. Sehr harmonisch und reintönig, mit Stil und viel Können gezeichnet. Dunkle Früchte und wiederum diese Mineralität im gespannten, energischen und charaktervollen Gaumen, süssliche Noten, sehr tänzerisch, feine Salzigkeit, seidige, samtige Struktur, filigrane Tannine, eine potentielle Eisenhand in einem Samthandschuh. Unbedingt warten. **18.5/20** (95/100).



### **Clos de Vougeot (Grand Cru) 2016**

Der Frost im Frühling hat dazu geführt, dass dieser Wein nicht produziert werden konnte.

### **Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2016**

Die 0.45ha kleine Parzelle Suchots der Domaine liegt ganz oben in der Appellation, d.h. im besten Teil und oberhalb der Parzellen von Dujac links und Lalou Bize-Leroy rechts. Höher als diese Parzelle befindet sich das Climat Les Beaux-Monts. Die Rebstöcke wurden 1921 angepflanzt.

Wir machen gerne auf unseren Bericht ([Link](#)) über unseren ersten Besuch auf der Domaine Arnoux-Lachaux. Wir haben die Parzelle spezifisch präsentiert.

Winziger Ertrag von 15hl/ha. Volltraubenvergärung.

Entzückende Nase, welche die Qualität der Lage, auf welcher die Domaine ihre Parzelle besitzt, voll unter Beweis bringt. Nicht alles ist grossartig in Les Suchots, aber wir begegnen hier einem umwerfenden Wein. Erdbeeren, Himbeeren, Wildbeeren, dunkle Beeren, darunter saftige Burlat-Kirschen, diese Nase erweckt die Sinne und verspricht einiges für in 10 bis 15 Jahren. Das Aromabild wird durch Kräuter, dunkle Gewürze, darunter Pfeffer, und einer salzigen Mineralität ergänzt, welche sich im Gaumen fortsetzt. Dieser ist geschmeidig, vollmundig, gespannt, samtig, das Versprechen des Genusses ist klar vorhanden, am liebsten möchte man bereits in ein paar Jahren eine Flasche entkorken, obwohl einerseits die Säure noch dominieren wird, andererseits sich die Tannine weiter verfeinern müssen. Wir haben allerdings kein einziges Bedenken darüber, Charles Lachaux meistert den Ausbau und wir sind sogar davon überzeugt, dass er uns gerade deswegen noch nie die Gelegenheit gegeben hat, ein Erzeugnis seines doch sehr begabten Grossvaters zu verkosten. Die Bewertung dürfte **18.25** bis **18.5/20** (94-95/100) erreichen.

### **Vosne-Romanée 1er Cru Les Reignots 2016**

Die Rebstöcke wachsen bis 1.80 und die Triebe fallen dann nach unten. Lalou Bize-Leroy erzieht fast alle ihre Rebstöcke so. Dies verleiht den Weinen eine ausserordentliche Frische.

Tadellose Ernte, was die Quantität -36hl/ha- sowohl wie die Qualität der Trauben anbelangt. Volltraubenvergärung.

Sehr expressive und breitschultrige Nase mit komplexen und reintönigen Düften nach roten Beeren, Pflaumen, Veilchen, Rosenblättern, erdigen Elementen und nicht zuletzt pfeffrigen Noten. Das Potential zu verführen ist ganz klar vorhanden, es gibt eine Ausdruckstärke, welche die Grösse des Jahrgangs unter Beweis stellt. Sehr komplexer und fleischiger Gaumen, es gibt viel zu knabbern, obwohl die Entwicklung im Verlauf der Jahre nach immer mehr Raffinement gehen wird. Energische und gespannte Struktur, prägnante Mineralität und eine Säure für eine lange Reise in die Zukunft. Feingliedrige und geschliffene Tannine, die Frucht kommt aktuell noch nicht so zur Geltung, dafür das Potential. Warten ist genauso wie beim 2015er sehr empfehlenswert. **18.5/20** (95/100).

### **Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2016**

50% Verlust wegen des Frosts im Frühling. 2.5 Fässer werden produziert. Ein halbes «Fût» (dt. Fass) heisst übrigens «Feuillette». Wir haben zum ersten Mal vor einigen Jahren im Bericht über die Domaine Chanson den Begriff verwendet.

Das Glas unbedingt schwenken. Die erste Nase kommuniziert kaum, zeigt sich dafür elegant, kräftig, präzise. Ich kann nicht verhindern daran zu denken, was mir Lucien Le Moine im März 2017 gesagt hat, nämlich dass das Terroir des Romanée Saint-Vivant so grossartig sei, dass es kaum möglich sei, heute einen schlechten Wein zu produzieren. In der zweiten Nase kommen dann Düfte dunkler Früchte, eingemachter Kirschen, reifer Pflaumen, von Kräutern und Rosenblättern. Die Würze ist wie ein i auf dem Tüpfelchen. Schöne Komplexität und das Bouquet wird sich weiterentwickeln, es ist bereits sehr harmonisch und tief sinnig. Viel Fleisch im frischen, vollmundigen, samtigen Gaumen. Solide und doch auch mit einer durchaus grazilen Struktur, tolle Spannung, Energie und Konzentration sowie eine verführerische Harmonie, welche sich bis zum rassigen und anhaltenden Abgang bestätigt. Ein grandioses Erzeugnis. **19/20** (97/100).

Zum Abschluss öffnete Charles Lachaux einen Romanée-Saint-Vivant 2007. Gerne machen wir darauf aufmerksam, dass er im Jahr 2012 seinen ersten, eigenen Jahrgang vinifizierte.





### **Robert Arnoux, Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2007**

Ein Wein, der die Eigenschaften des Jahrgangs ideal widerspiegelt. Bereits in der expressiven und harmonischen Nase fällt die ausgereifte, rote Frucht auf. Diese wird dennoch durch Rosenblätter, eine köstliche Würzigkeit, insbesondere roter Pfeffer, Röstaromen und eine feine Mineralität begleitet. Die Nase weist also eine gute Komplexität, unmittelbare Zugänglichkeit und nicht zuletzt Frische auf. Sehr gute, kräftige und doch elegante Struktur im mittelschweren, präzisen und geschmackvollen Gaumen. Präzise Säure, feingliedrige Tannine, guter, anhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100). Dürfte noch etwa 10 Jahre aushalten können.

Autor: Jean François Guyard  
30. April 2018

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.