

# „Monday Bouteille“ im Carlton, Zürich

## Die Domaines Georges Roumier und Jean Marie Fourrier kreuzen die Klingen

am 27. Oktober 2014



Bei der *Monday Bouteille* im Carlton bringen die Gäste Ihren eigenen Wein von zu Hause mit. Zapfengeld wird am Montag nicht verlangt. Zum Preis von CHF 72.- gibt's ein 3-Gang-Menü, inkl. Mineralwasser und Kaffee. Wer lieber à la Carte bestellt, kann dies natürlich auch. Die perfekte Gelegenheit, um eigene Gewächse aus dem Keller zu probieren, ohne zuhause kochen zu müssen.

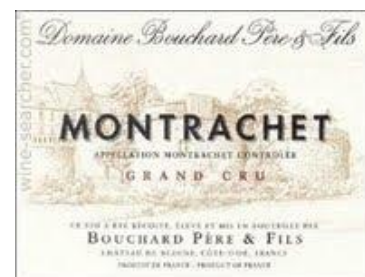
Wir sind heute zu Dritt, wollen keine Flaschenflut, sondern entspannt guten Burgunder genießen.

### Bouchard Père & Fils, Montrachet 2002, Grand Cru, 37,5cl

Farbe: üppiges, tiefes Goldgelb. Im Bouquet dominieren harmonische, rauchig-mineralische Aspekte und kandiierte Früchte: Apfel, Limone und weissen Pfirsich. Dazu viel salzige Butter und ein Hauch Honig. Auch im Gaumen perfekt ausgereift. Wunderbare Harmonie zwischen der Frucht und der Mineralität, sanft salzig und butterig. Vollmundig, männlich, komplex und mit einer Säure, die gerade noch den Gaumen kitzelt. Ein Juwel! In der 37,5cl-Fl nicht mehr allzu lange lagern. **18/20.**

(RP=92-94/100, ST=94+? /100, BH=96/100)

Dieser Wein ist in der Schweiz im 75cl Format bei [Lucullus](#) für 442.- erhältlich.

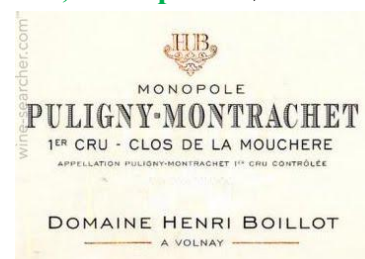


### Henri Boillot, Puligny-Montrachet 1er Cru "Clos de la Mouchère" 2007, Monopole 37,5cl

Farbe: klarsichtiges, helles Heu- und Goldgelb. Frisches, ausladendes Bouquet. Stachelbeere, Apfel, Pfirsich, ein Hauch weisser Pfeffer und mineralische Aspekte. Im Mund zartwürzig, mineralisch und wieder mineralisch! Schiefer, Kalk, Feuerstein, etwas Limone und Apfel, ganz Puligny, wie man ihn erwartet. Sehr trocken, rassig-lebendig, vielschichtig, angenehm vielschichtig und mit einem langen, mineralischen Abgang. **17.5/20.**

(RP=93/100, BH=94/100, JR=17/20)

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [Granchateaux](#) erhältlich. Im 37.5cl kostet er 41.- und im 75cl 89.50.



### Domaine Jean-Marie Fourrier, Griotte-Chambertin 2004, Grand Cru, 75cl

Farbe: tiefes, undurchdringliches Rubin. Richtig ausladende reife Pflaumen, schwarze Kirschen, Walderdbeeren, Johannisbeeren, reife Himbeeren, Rauch, Kohle, etwas Lakritze, Moschus und Veilchen. Diese unglaubliche Pinot Affinität! Absolut geil. Im Gaumen samtene Beerenfrucht (wie im Nasenbild), richtig vollmundig, üppig aber trotzdem schlank und elegant. Die Säure ist noch knackig. Herrlich komplexe Aromen von Waldbeeren, Veilchen, cigar-box, Kohlestift und eine Nuance Marzipan und Weihrauch. Vor

allem das Bouquet ist einfach grandios. Diese Veilchen-Pinot-Frucht Aromatik ist so sehr die Essenz eines grossen Burgunders. Suchtgefahr! **19/20**.

(ST=92-95/100, BH=91/100)

Dieser Wein ist in der Schweiz im 75cl Format bei [Lucullus](#) für 422.- erhältlich.

### **Domaine Georges Roumier, Bonnes-Mares 2007**, Grand Cru, 75cl

Farbe: klares, tiefes Rubin. Im Bouquet im Moment ziemlich verschlossen. Ein wenig Beerenfrucht und Zedern, alles sehr zurückhaltend. Im Hintergrund ist etwas edle Pinot-Frucht zu erahnen. Im Gaumen dominieren die rassige Säure, leichte Barrique- und mineralische Noten. Frucht Fehlannonce. Es ist durchaus Potential vorhanden und dieser Wein befindet sich sicherlich in einer verschlossenen Zwischenphase. Aber jetzt? Kein Vergnügen. Finger weg und einige Jahre im Keller vergessen. **16.5+/20**.

(ST=93+?/100, BH=94/100, WS=94/100, JR=18.5/20)

In der Schweiz ist dieser Wein im 75cl Format für 575.- bei [Cave BB](#), für 580.- bei [BV Vins](#) und für 667.- bei [Salesa](#) / in Taberna erhältlich.

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson.

## **Die Weinkarte des Carlton**

Übrigens hat das Carlton Zürich auch eine umfassende Weinauswahl. Das Restaurant befindet sich mitten in Zürich, sogar mit Sicht auf die Bahnhofstrasse. So gesehen ist die Preiskalkulation verständlich, aber günstig sind die Preise beileibe nicht. Hier einige Perlen, die bezahlbar sind:

### **Weiss**

- Gantenbein, Chardonnay 2010/2011 CHF 155.-
- François Raveneau, Chablis Grand Cru Clos 2011 CHF 165.-
- E. Knoll, Grüner Veltliner Smaragd Vinotheksfüllung 2007 CHF 120.-

### **Rot**

- Didier Joris, Syrah «Près des Pierres» Vieilles Vignes 2010 CHF 105.-
- Jacques Tatasiore, Pinot Noir Vieilles Vignes 2007 CHF 89.-
- Johann Schwarz, Shiraz 2011 CHF 115.-
- Weingut Pöckl Cuvée Mystique 2003 CHF 235.-
- R. Krutzler, Perwolff 2007 CHF 125.-
- Domaine de la Romanée-Conti, Vosne Romanee 1er Cru «Cuvee Duvault Blochet» 2008 CHF 350.-
- Clos-St. Jean, Châteauneuf-du-Pape «Deus Ex Machina» 2009 CHF 175.-
- Château Léoville-Poyferré 2000, Saint-Julien CHF 170.-
- Conterno Fantino, Barolo «Sori Ginestra» 2009 CHF 165.-
- Feudi di San Gregorio «Serpico» 2004 CHF 110.-
- Bodegas El Nido «Clio» 2009 CHF 115.-
- Cheval des Andes 2006, Mendoza CHF 125.-

Das Carlton hat auch eine schöne Auswahl an kalifornischen Gewächsen und vieles, vieles mehr. Aber schaut am besten selbst nach unter: <http://carlton.segmuller-collection.ch/kartenwein/weinkarte/>

Autor: Anthony Holinger  
27. November 2014

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.