



# Domaine Lucien Le Moine

## Der Jahrgang 2015

Adrenalin pur...Ich wurde aber vorgewarnt... Und, falls ich es vergessen hätte, konnte ich immer noch den Bericht meines Freundes [Bill Nanson](#) über die Domaine lesen, schmuzzeln, wieder lesen, mir die Lehre des grossen Burgunder Experten aneignen...

Nicht ahnungslos besucht man den in Beaune auf einer verdächtigen, vermeintlichen Sackgasse angesiedelten Libanesen. Fährt man auf so einer Gasse mit seinem Auto? Nein, bestimmt nicht und zum Glück gar nicht! Denn man würde ganz klar den Aldi Laden entdecken, der sich ein paar Schritte von der Domaine [Lucien Le Moine](#) entfernt, befindet. Die Domaine selber aber ganz und gar nicht. Logischerweise erwartet man ein von der Grösse her imponierendes Weingut. Also mit einem grossen Tor, mit vielleicht ein paar Gegenständen, Fässern oder was sonst noch, welche auf die Geschichte der Winzerfamilie hinweisen... Aber man erwartet ganz bestimmt nicht, auf eine schmale Tür zu stossen, welche wohl eher an die Eintrittstür einer Gebetsstätte zur Zeit der Religionskriege erinnert...

Man geht dieser Gasse entlang, hin und zurück, am liebsten mehrmals, bis man schliesslich annimmt, dass sich die Domaine Le Moine eben doch an dieser Adresse befindet...Rasch kommt man dann dazu, sich zu fragen, wie es der Küfer schafft, die Fässer zur prestigeträchtigen Domaine Lucien Le Moine zu liefern... Wie viel kostet schon wieder eine Flugstunde per Helikopter? Ich frage lieber nicht...



Adrenalin pur...Ich wurde aber vorgewarnt... Nein, er, der Winzer, heisst nicht Lucien Le Moine. Er heisst Mounir Saouma, seine Frau Rotem. Die Geschichte erzählt es nicht, ob der Name der Domaine damit zu tun hat, dass alle alten Semester in Frankreich Lucien heissen... Und Moine, also Mönche, hat es im Burgund richtig genug gegeben. Es kommen mir nur zwei Fragen in den Sinn, wobei ich die erste seit längstem bereits beantwortet habe:

- 1) Würde das Burgund ohne die Zisterzienser existieren? Jeder Burgunder-Liebhaber, sei er an den Weinen oder an der Kultur interessiert, kennt die Antwort. Diese Mönche haben mit beeindruckender Begabung festgestellt, dann festgelegt, wo sich die besten Lagen befinden... Erkenntnisse, welche 1855

durch Jean (Jules) Lavallo in seinem Werk „[Histoire et Statistique de la Vigne de Grands Vins de la Côte-d'Or](#)“ massgebend präzisiert wurden.

- 2) Die Geschichte der Mönche im Burgund geht auf mehrere Jahrhunderte zurück. Eine resultierende Vorstellung davon ist es, dass sich die Burgunder Weine nicht nur an diese Tradition anlehnen, sondern auch, dass sie die Zeit ohne Makulatur durchgehen können. Was der Négociant Bouchard Père & Fils mit seiner fantastischen Vertikalverkostung -bis ins Jahr 1865- des Beaune de l'Enfant Jésus, welche vor ein paar Jahren stattfand, meisterhaft gelang.

Mounir ist aber der Erste, der seinen Gästen sagt, dass sein «Weinmosaik» mit einer ausserordentlichen Lagerung nicht kompatibel sei. Warum Weine kaufen, die vielleicht unendlich lang ruhen müssten, bevor sie überhaupt zu trinken seien? Solche Fragen stellt sich Mounir Saouma. Hat er Recht oder kommt er aus einer fremden Welt? Eines ist sicher. Es liegt nicht an seiner Herkunft, dem Libanon. Denn jeder kennt die Weine von Gaston Hochar... Sein Château Musar lässt sich am liebsten nach mindestens 20 Jahren, manchmal deutlich mehr (wie der unverwechselbare 1978er!!) verkosten... Ausserdem wird sich jeder Weinliebhaber fragen, warum Mounir Saouma so hemmungslos sagt, dass seine Weine nicht unwahrscheinlich lagerfähig seien. Hat es damit zu tun, dass die Erfahrung noch fehlt, da das Weingut immer noch viel zu jung ist, um sich eine ausgeglichene Meinung bilden zu können?

Adrenalin pur... Ich wurde aber vorge-  
warnt... Mehrere Abonnenten des  
Burgundy-Reports haben Bill Nanson  
gefragt, warum seine Bewertungen der  
Erzeugnisse von Mounir & Rotem  
Saouma so abgemagert wirken...  
Mounir spricht, er spricht, als ob er ta-  
gelang in einem wunderschönen, auf-  
wändig renovierten und zum grössten  
Teil auf seine Wünsche und Anforde-  
rungen gebauten Keller eingesperrt  
worden wäre. Also, als ob er sonst mit  
niemandem sprechen dürfte oder  
könnte. Wir hören ihm zu, er spricht  
sehr viel, aber er wirkt dabei wie ein  
Sébastien Chabal in der Rugbywelt:  
113 Kilos schwer, ein Schwergewicht

mit nur 8% Fettanteil. In einer Rede von Mounir Saouma gibt es auch kaum Worthülsen, sinnlose Sätze. So lässt sich auch die Verwirrung unseres Freundes Bill Nanson erklären. Wenn Sie Mounir Saouma dann am liebsten mit einem Diktafon, um seine Rede aufzunehmen, dann später niederzuschreiben!



Mounir Saouma (links) erklärt uns seine Philosophie. Auf dem Foto sind noch beide Herren von Autogrill Italia zu sehen.

Im Verlauf des Gesprächs übermittelt das aufgeschlossene Naturtalent den Eindruck, sich mit einer einzigen Köstlichkeit trösten zu können! Diese Köstlichkeit, das sind die Fässer von [Chassin](#)... Stéphane Chassin ist ein guter Freund von Mounir Saouma. Dieser hat ihm sogar aktiv und tatkräftig geholfen, seine Käferei zu gründen. Alle Fässer von Lucien Le Moine werden bei Chassin erworben. Mounir und Rotem Saouma haben 1999 ihre Domaine gegründet. Chassin wurde 2005 gegründet...

Mounir Saouma ist kein Winzer wie jeder andere. Er ist nicht einmal ein Winzer. Stattdessen ist er ein Goldschmied, ein Graveur ein Luxusdesigner, alles eigentlich, was mit kluger Handarbeit zu tun hat und zugleich enorm viel Können und Wissen voraussetzt. Er selber bezeichnet sich deshalb als Bibliothekar. Er hebt hervor, dass er und seine Frau nichts machen... Zusammen vinifizieren sie 44 Premiers und Grands Crus, wobei es höchstens 300 Flaschen von 37 davon geben wird. Dies für den Jahrgang 2015. Denn im Jahrgang 2014 haben sie 58 und im Jahr 2012 65 Weine vinifiziert. In der Hoffnung, dass diese Zahlen stimmen. Denn nicht weniger als 82 Weine wurden aus dem terroirtypischen Jahrgang 2013 produziert.



Eines ist dafür sicher: Die Trauben werden bei 80 unterschiedlichen Weingütern, welchen Mounir Saouma völlig vertraut, abgekauft. Ausschliesslich die beste Qualität spricht die Saouma an. Die Winzer sind nicht zwangsläufig Superstars in den Appellationen, in welchen sie Wein vinifizieren. Auch, wenn wir uns wohl vorstellen könnten, dass die Trauben Les Amoureux durch Nicolas Groffier, der kultartigen Domaine Robert Groffier und der Chambertin Clos de Bèze durch Pierre Damoy geliefert werden.



Wenn er sich bei einem Jahrgang weniger sicher fühlt, das Beste produzieren zu können oder, wenn dieser Jahrgang eine ausserordentliche Arbeit -auch wenn es wie mit 2015 «nur» um deren Überwachung geht- voraussetzt, schränken sie lieber die Anzahl Cuvées ein als die Qualität eines einzigen davon zu gefährden. Im Keller machen die Saouma offiziell wenig. Während die absolute Mehrheit der Winzer 1 bis 2 Liter Bodensatz/Weinstein in jedem Fass lassen, streben die Saouma stets mindestens 5 bis 7 an. Die Weine werden nie

Im Verlauf des Gesprächs präsentiert er uns das Weingut. Sein Weingut, aber auch seine Philosophie. Er sei kein «Duftmensch», wer eine Leidenschaft für Parfüms entwickeln möchte, könne gleich zum passenden Laden gehen. Was ihn hingegen fasziniert ist, was am Gaumen passiert. Wie verhält sich ein Wein im Gaumen, ist er mit Tannin überladen, zeigt er eine ausserordentliche Eleganz, passen alle Parameter zueinander, erweckt er überhaupt Gefühle, ja sogar Emotionen? Das sind die Themen, welche Mounir Saouma begeistern. In diesem Sinn darf er als Kind des europäischen Verkostungssystems bezeichnet werden. Seine Leidenschaft ist es nicht, einen Duftkatalog zu erstellen. Jeder von uns weiss sowieso, dass sich diese im Verlauf der Zeit verändern. Die Struktur, die Harmonie, alles, was im Gaumen wahrgenommen werden kann, dafür nicht. Ein weiterer spannender Punkt, welchen Mounir Saouma anschnidet, betrifft die Farbe der Weine. Er hebt hervor, dass Wein grundsätzlich weiss ist -die Anthocyanen bringen die Farbe während der Maischegärung- und, dass wir Menschen nicht auf die Farbe angewiesen sind. Jeder richtiger Burgunder-Liebhaber teilt die Meinung. Wie oft passiert es, dass Weine mit einer hellen Farbe doch eine unglaubliche Komplexität aufweisen.... Wie haben es in anderen Berichten schon erwähnt: Dieses Axiom führt sogar dazu, dass die Weinexperten und -Journalisten, welche selten Worte über die Farbe der Weine verlieren, mit grösster Wahrscheinlichkeit authentische Burgunder-Liebhaber sind. Hingegen ist ein Bordeaux-Freak nicht fähig, kein Wort darüber zu schreiben.



## Der Jahrgang 2015

Bevor wir mit der Verkostung der Weine aus dem Jahrgang 2015 effektiv anfangen, verliert er ein paar Worte über den Jahrgang 2016. Dieser wird aktuell im dritten Stockwerk des Gebäudes ausgebaut und es erfolgt jeweils eine Rotation. Die Weine dieses Jahrgangs 2016 enthalten 20 bis 25gr Restzucker. Sie werden nicht mit Schwefelsäure behandelt.

Mounir Saouma spielt gerne mit seinen Gästen. Eines seiner Spiele besteht darin, Fragen zu stellen. Was ist der Unterschied zwischen diesem einen und diesem anderen Wein? An welchen anderen Jahrgang erinnert Euch 2015? Wonach riecht dieses Erzeugnis, welches sich später als Les Amoureuses enthüllt? Auf die Frage der Jahrgänge will er 2005 nicht hören. 2005 nimmt er als gigantischen Jahrgang wahr. In diesem war es schlechthin unmöglich, schlechten Wein zu produzieren. Hingegen dürfte sich 2015 als Herausforderung herauskristallisieren. 2015 sei genau das Gegenteil von 2005.

Mounir hebt hervor, dass nicht alle Trauben so perfekt wie im 2003 und im 2009 ausreifen, wobei er am nächsten von diesem Letzten sei. 2015 setzt ausserdem eine sehr lange Elevage voraus und es erweist sich als besonders wichtig, laufend die Entwicklung der Weine zu überwachen. Die Frische kommt nicht allein, Arbeit in der Weinkellerei ist also erforderlich. Mit der Zeit kommen die Merkmale der verschiedenen Terroirs zur Geltung. Wer schliesslich einen Burgunder trinkt, geniesst keinen Wein, er befasst sich stattdessen mit einem Buch. Ein Buch über Geschichte und Geographie. Mounir Saouma fragt uns, ob wir es schon bemerkt haben, dass die Rotweine 2015 bereits überall als herausragend bezeichnet werden, während die Weissweine im Rückstand bleiben. Wir wagen es nicht zu fragen, ob es eventuell mit dem vorherigen, genialen Jahrgang zu tun hat. Allgemein betrachtet Mounir Saouma 2015 als eine Falle. Die Trauben sind extrem reif, aber deren Häute sind auch sehr fragil und dünn. Es geht also sehr schnell, bis ein Winzer sein Traubenmaterial schlecht behandelt... Er übermittelt uns den Eindruck, sich Sorgen über die Lagerfähigkeit des Jahrgangs zu machen. Deshalb hat er Chassin aufgefordert, seine Fässer zu schonen und weniger nzu heizen, damit das Toasting durchaus moderat bleibt. Die Weine aus dem Jahrgang 2015 seien Babies und keine Riesen, die maximale Sorgfalt sei erforderlich. Sie seien nicht so strukturiert wie die 2012er und 2014er. Entscheidend im Weinbauprozess dieses Jahrgangs sei die Finesse zu bewahren. Spannend ist dafür seine Überzeugung, dass die Winzer, welche einen grossartigen Jahrgang 2009 abgefüllt haben, mit 2015 keine Schwierigkeiten haben müssten.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse der Domaine u.a. bei [Martel](#) und bei [Le Millésime](#) erhältlich, in Deutschland sind sie es an verschiedenen [Adressen](#), darunter [WeinArt](#) und [N+M Weine](#). Der Jahrgang 2015 ist aktuell ausschliesslich in Deutschland verfügbar.

## Die Weine

### **Pommard 1er Cru Les Epenots 2015**

Die Trauben wurden zu 2/3 entrappt.

Eine umwerfende Nase mit Eleganz, Tiefsinn und reintönigen sowie komplexen Düften strömt aus dem Glas heraus. Es ist buchstäblich eine süsse Versuchung mit feinen, schwarzen Beeren, gerösteten Komponenten, erdigen Elementen, Schokolade und welken Blumen. Die Mineralität bildet den Kern der Aromen, wie es sich im verschlossenen Gaumen bestätigt. Man bekommt bereits beim ersten Wein Gänsehaut, wenn man sich kurz überlegt, wie sich das Ganze entwickeln wird. Es wird ein Knecht der Finsternis sein, ein Grand Seigneur aus einer immer noch unterschätzten Appellation. Der Körper ist schlank, aber auch sehr athletisch und ästhetisch, es gibt eine potentielle Rasse in diesem Wein, welche keinen Weinliebhaber gleichgültig lassen wird. Langanhaltender, aktuell herb wirkender Abgang mit einem delikaten, salzigen Touch. **18/20** (93/100).

### **Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2015**

Gerade, als wir diesen Wein verkosteten, machte uns Mounir Saouma darauf aufmerksam, dass ein Burgunder-Erzeugnis nicht nur ein Wein, sondern ein grosses Buch sei. Doch stellte er sich die Frage, wo die Erfahrung mit solchen Divas sei.

Breites, sehr frisches, zurückhaltendes, durchaus komplexes Bouquet mit einer erdigen, salzigen Ausdruckskraft. Was sich da in dieser Flasche entwickelt, wird bestimmt ganz grosses Kino sein. Diese Nase, welche sich erst am Anfang ihres Werdegangs befindet, bietet bereits heute eine beeindruckende Mineralität zerquetschter, kalksteinhaltiger Steine, generöser, schwarzer Beeren, bunter Blumen... Das Ganze braucht aber noch sehr viel Zeit, um sein ganzes Format zu entfalten.



Das Climat Les Grands Epenots

Wirkt kühler, dafür durchdringlicher als der Epenots im ersten Glas. Es gibt enorm viel Kultur in diesem Erzeugnis, was auch Mounir Saouma dazu bringt zu behaupten „Wenn Sie das Burgund verlassen, verlassen Sie die Kultur“. Der Gaumen ist multidimensional, wir segeln auf einem rauen See, eine Symphonie entsteht und wird noch viele Jahre beanspruchen, bevor die Perfektion nicht weit entfernt zum Vorschein kommt. Alles ist präzise, alles ist reintonig, finessenreich, ja sogar raffiniert. Filigrane, dafür dichte Tannine, ausgefeilte, kräftige Struktur, sehr frisch und betörend. **18-18.5/20** (93-95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €92.- bei [WeinArt](#).

### **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2015**

Mounir Saouma macht uns darauf aufmerksam, dass das Holz der Fässer aus dem Wald Les Jupilles stammt. Die Farbe ist deutlich dunkler als bei den beiden vorherigen Weinen. Eine extravagante, tiefsinnige, dichte und ästhetisch ungestüme Nase für unvergessliche Abende. Ein potentielles Monument mit überschwänglichen Düften, sehr viel Charakter, grosse Rasse, kein Wein für gelegentliche Geniesser. Beeindruckend. Dunkelrot ist die Farbe, dunkelrot sind die Düfte, saftige Kirschen, dunkle Beeren, aber auch Himbeeren, ein Rosenstrauß, vielleicht sogar ein Rosenbeet... Aber der absolute Gipfel in diesem Cazetiers ist dessen Gaumen. Ein Vorbild an Eleganz, Raffinement, Präzision, Geschliffenheit, Reintonigkeit, Filigranität, es entwickelt sich eine Dramaturgie in diesem Glas, das ist purer Wahnsinn. Rot waren beiden bisher beschriebenen Dimensionen, rot ist auch der Gaumen. Was für ein Saft, was für ein Geschmack, was für ein Tenor, einfach unwiderstehlich. Einmal mehr ist die Perfektion nicht mehr so weit. **18.25-18.75/20** (94-96/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

### **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2015**

Im aktuellen Stand nicht jedermanns Sache. Nicht jeder wird die Note nach Pferdemit gern riechen. Oder dann nach 20 Jahren Lagerung. Bis Pinot Noir nicht nur die klassische, grausam komplizierte, empfindliche, sondern die fabelhafte, unverwechselbar komplexe Rebsorte wird. Was dem Lavaux von Lucien Len Moine allerdings sehr entgegenkommt. Denn aktuell ist dieser Wein wie aus der Hand eines Bernhard Luginbühl geschöpft. Charaktervolle Nase mit vielschichtigen Düften, rote Beeren, Unterholz, Leder, Wild, Himbeeren... Verführerisch trotz seiner aktuellen Expressivität. Was für ein rassiger, mineralischer, geschliffener Gaumen! Nach so einem Bouquet hätte man einen Blockbuster erwartet. Nein so ist es nicht, stattdessen ist es wieder ein Kunstwerk voller ausgefeilter Kontouren, der Archetyp der Erzeugnisse von Mounir Saouma, mit enorm viel Geschmack und Volumen und doch wie eine Balletttänzerin gebaut. Saouma macht uns darauf aufmerksam, dass die Trauben nach dem Regen am 12. September geerntet wurden. Der Regen hat es ermöglicht, dass dieser Lavaux eine so hervorragende Frucht bietet. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



## Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuxes 2015

Was ist es denn hier, was ist los da? Mounir Saouma freute sich sichtlich darauf, uns die Frage zu stellen. Den Wein mussten wir beschreiben, welcher er uns allein ausschenkte. Zum ersten Mal wurden wir nicht mit einer Gegenüberstellung konfrontiert. Die genauen Düfte konnten wir nicht angeben, wir merkten es sowieso. Wir waren plötzlich mit einem Erzeugnis beschäftigt, bei welchen die Düfte nicht viel bzw. keine Bedeutung haben. Unsere Worte beschränkten sich deshalb auf drei Wörter: Energie, Raffinement und Präzision. Dann strahle Mounir Saouma. Unsere knappe Beschreibung stimmte ihn richtig glücklich. No, no, no! No Alcohol, no acidity, nothing, nur ein Asteroid, unantastbar, kühl und betörend. Die Lage Les Amoureuxes ist ein Unikat, sie ist der einzige Ort im ganzen Burgund, an welchem die Wurzeln der Rebstöcke das Urgestein im schmalen Boden durchbohren. Was für eine phänomenale Reintönigkeit in der Nase. Wir erahnen, dass die Trauben durch Groffier geliefert wurden. Er ist wohl der begabteste Winzer in diesem Climat. In der Nase, im Gaumen, überall begegnet man dem Stein in diesem Wein. Das ist purer Wahnsinn. Schwarze Beeren in allen Varianten, Veilchen, Johannisbeerlikör... wir fragen uns nicht mehr. Das ist Präzisionsarbeit, das ist Akribie. Saouma sagt uns, dass dieser Wein von Anfang an perfekt war. Ein Koloss mit extrem zivilisierten und edlen Allüren. Unendlicher Abgang.... **19/20** (97/100).

## Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts 2015

Der letzte Jahrgang dieses Weins war 2002. Mounir Saouma erklärt uns seine Wahrnehmung der drei Hügel von Vosne-Romanée. Auf dem ersten Hügel befindet sich der Grand Cru Richebourg. Diese AOC sei stets richtig kompliziert, niemand könne Richebourg richtig interpretieren. Es ist, als ob nicht die Winzer den Wein machen würden, sondern umgekehrt. Stratosphärische Weine, stratosphärische Preise... Richebourg lebt für sich allein. Auf dem zweiten Hügel sei Romanée Saint-Vivant zu finden. Hier ist es von der Kompliziertheit gerade umgekehrt. Jeder Winzer könne einen hervorragenden RSV vinifizieren. Auf dem dritten Hügel sei dann Clos de Vougeot. Nicht ganz per Zufall hat er diesen Moment ausgewählt, um uns seine Theorie der drei Hügel und der drei Dörfer zu schildern. Denn im zweiten Glas befindet sich sein Clos de Vougeot 2015. Bewerten wir aber zuerst den Beaux-Monts. Breites Bouquet mit süsslichen Düften, streng und verhalten, anspruchsvoll und fördernd. Schwarze und rote Beeren, saftige Kirschen, Likör, etwas dunkle Schokolade. Das Holz wird viel Zeit beanspruchen. Mineralischer Charakter im Gaumen, kein Wein, den man sofort versteht, was eigentlich eher erstaunt. Les Beaux-Monts ist eine ausserordentliche Lage, die Weine lassen sich aber oft jung wahrnehmen. Hier weiss man nicht ganz, in welche Richtung sich das Ganze entwickeln wird. Wird sehr viel Zeit beanspruchen. Auch aufgrund der etwas kargen Tannine. Dürfte breit, tief sinnig und komplex werden. Feiner, salziger Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Clos Vougeot, Grand Cru, 2015

Extrem feine, finessenreiche, zerquetschte Früchte, sehr reife Düfte schwarzer Beeren in verschiedenen Varianten, Pflaumenlikör, schwarze Kirschen, erdige Komponenten, tolle Würze... Geröstete Noten ergänzen das Aromabild. Diese Nase ist besonders tief sinnig und charaktervoll, ein Riesenpotential kommt hinzu. Ultrafinessenreiche Tannine im breiten, eleganten, druckvollen Gaumen, sehr harmonisch, kultiviert und gepflegt, ein Vougeot, der nichts zu beweisen hat und dafür enorm viel Spass bieten wird. Grossartig. Am Ende wird uns Mounir Saouma anvertrauen, dass sich die Rebstöcke auf zwei Parzellen in den Quartiers nicht weit von der Route Nationale befinden. Potentialbewertung: **19/20** (97/100).

Dieser Wein kostet €230.- bei [WeinArt](#).



## Echézeaux, Grand Cru, 2015

Die Rebstöcke des Winzers, bei welchem die Domaine ihre Trauben kauft, befinden sich im Lieu-dit En Orveaux.

Demonstrative, reintönige und tiefgründige Nase mit dunklen und schwarzen Beeren, Kirschen, Brombeerlikör auf einer aktuell mineralischen bis medizinischen Grundlage. Unbedingt warten, bevor sich das Ganze beruhigt und eine grossartige Harmonie findet. Ein authentischer Echézeaux, sehr weit davon weg, was in den Jahrgängen 2012 und 2014 produziert wurde. Strenger Gaumen, filigran, dicht, intensive Tannine, anspruchsvoll und doch vielversprechend. Wird sehr viel Zeit beanspruchen. Potentialbewertung: **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein kostet €350.- bei [WeinArt](#) und wurde in der Schweiz für 198.- die Flasche bei Martel angeboten.

## Bonnes Mares, Grand Cru, 2015

Drei Produzenten der AOC beliefern die Domaine mit Trauben aus unterschiedlichen Parzellen. So entsteht eine Art Archetyp, welcher dann noch mehr beweist, was für eine betörende Komplexität in einem Bonnes-Mares steckt. Insgesamt werden vier Fässer Wein aus dem Jahrgang 2015 ausgebaut. Wichtig dabei ist, dass die Trauben separat vinifiziert werden. Mounir Saouma wird dann das Ganze höchstwahrscheinlich zusammen abfüllen.

Was für eine sensationelle Nase, das explodiert buchstäblich in alle möglichen Richtungen, das bietet eine phänomenale Komplexität, eine beeindruckende Tiefe... Mounir Saouma begründet dies mit der Herkunft des Namens Mares. Das habe nichts mit dem Fluss in der Nähe zu tun, sondern weist einfach auf der Gegenüberstellung zwischen Himmel und Erde hin. Schwarze Beeren in Hülle und Fülle, Pflaumen, zerkleinerte Steine, florale Komponenten, eine generöse Würzigkeit, geröstete Noten, Meeressgisch... Man könnte noch lange suchen, was es alles in diesem Bouquet gibt, das ist einfach extrem harmonisch, vielschichtig und verführernd. Bereits bei den drei vorherigen Jahrgängen, welche vor ein paar Monaten im Rahmen der Präsentation der Domaine durch Martel in Zürich verkostet werden konnten, hatte der Bonnes-Mares durch seine umwerfende Eleganz und Grande Classe die gesamte Verkostung dominiert. Der Gaumen steht diesen ersten Eindrücken in nichts nach, das ist ganz klar grosses Kino. Konzentriert, vollmundig, samtig bis es nicht mehr geht, salzig, genau wie es sein darf, fruchtig und rauchig, die Mineralität trägt diesen Wein in ungeahnte Dimensionen, das Ganze zeigt seine Muskeln und doch kommt das extreme Raffinement immer zum Vorschein, alles ist symmetrisch, alles strahlt wie Gold -bestimmt auch der Preis-, der Gaumen ist immens und dieser Wein wird Dekaden brauchen, bevor er sich endlich liefert. Potentialbewertung: **19.25-19.5/20** (98-99/100).

En Primeurs wurde dieser Wein durch Martel für 260.- angeboten.



## Morgon Côte de Py 2015

Es gibt bestimmt Weinliebhaber, die sich fragen werden, warum die Domaine Le Moine entschieden hat, einen Wein aus dem Beaujolais-Anbaugebiet zu produzieren. Auch in dieser Region ist der Jahrgang grossartig ausgefallen und das Lagerpotential ist riesig. Ganz und gar nicht auszuschliessen ist, dass zahlreiche Weine Jahrzehnte lang sehr viel Genuss bieten werden. Grundsätzlich ist Morgon mit Moulin à Vent und Juliéna eine der drei Appellationen, welche sehr gut altern. Ja, auch Gamay-Weine können das. Ausserdem gilt die Côte de Py als die allerbeste Lage in Morgon. Der Boden enthält sehr viel Schiefer und Mangan sowie Eisenoxid. Dieser Hang –darum der Name Côte auf Französisch- ist ein vulkanischer Hügel, auf welchem verschiedene Superstars des Anbaugebiets Parzellen besitzen. Wir denken selbstverständlich an Jean-Marc Burgaud, Louis Claude Desvignes, Jean Foillard und Dominique Piron, ohne jedoch die Domaine des Terres Dorées zu vergessen. Grosse Négoce-Häuser wie Monmessin und Louis Jadot füllen auch einen Côte de Py ab.

Mit dem Alter entwickelt ein Morgon aus einem gelungenen Jahrgang immer mehr Ähnlichkeiten mit einem Pinot Noir. Die Franzosen sagen „ça pinote“. Mounir Saouma hat insgesamt 49 Weine von 17 unterschiedlichen Winzern verkostet, bevor er sich dafür entschieden hat, wie sein eigener Morgon sein soll. Das Ergebnis wird im Rahmen einer „Edition 50 ans“ vermarktet. Das Packaging dürfte auch die Sammler ansprechen. Zusammen werden dann eine Jeroboamflasche, zwei Magnumflaschen und eine Standardflasche vermarktet.

Der Côte de Py 2015 bietet eine grossartige, breite und tiefsinnige Nase mit viel Kultur und Raffinement. Die Frucht wird sich sehr schön entwickeln. Der Gaumen zeigt sich bereits heute sehr fein und reif, geschmackvoll, vollmundig und frisch. Schöner, überzeugender, ja sogar vielversprechender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Chassagne-Montrachet 1er Cru en Rémyilly 2015

Mounir Saouma erklärt, dass ein Wein der AOC Chassagne-Montrachet an Stein erinnern muss. Steine, um Häuser zu bauen! Keine Steine, um diese in den Mund zu nehmen! Und doch schmeckt dieser Rémyilly genauso. Steine wurden verkleinert und man probiert, sie zu riechen und zu verkosten. Reintönige, harmonische Nase, welche durch zusätzliche Noten reifer, gelber Steinfrüchte wie u.a. Mirabellen. Das Bouquet wirkt sehr trocken, was sich im mineralischen Gaumen bestätigt. Knackige Säure, sehr gute Frische, es gibt wirklich etwas zum Knabbern an diesem Wein, auch, wenn er viel zu jung ist. Einlagern und mindestens acht Jahre lang im Keller vergessen. **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Puligny-Montrachet Les Folatières 1er Cru 2015

Aufgrund der Anwesenheit beider italienischen Autogrill-Geschäftsleiter erfolgt das ganze Gespräch auf Englisch, wobei sich Mounir Saouma immer wieder auf Französisch ausdrückt. Gerade aus diesem Grund ist mir die erste aromatische Wahrnehmung auf Englisch in den Sinn gekommen... „A flock of Seagulls“. Ein verblüffender, frischer Wein, der nicht nach Chardonnay, sondern nach Viognier riecht, es strömen Noten reifer



©Martel

Aprikosen und gelber Pfirsiche aus dem Glas aus. Die Möwen, welche ich kurz vorher erwähnt habe, verweisen auf die Salzigkeit, es riecht, als ob wir am Meer wären. Mounir Saouma sagt, die Mineralität der Puligny-Weine sei wie ein Sirup... Fetter, breiter und vollmundiger Gaumen, viskös, ein voller Obstkorb, eine feine Würzigkeit ergänzen das Bild. Die Säure dürfte eine gute Alterung ermöglichen. Der Abgang ist einfach grossartig, wobei sehr trocken. Wir sind über die Entwicklung gespannt. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet in Deutschland €99.- bei [N+M Weine](#). In der Schweiz wurde er en Primeurs für 115.- angeboten.



## Meursault 1er Cru Perrières 2015

Mounir Saouma gibt uns an, dass die Rebstöcke nicht weit entfernt von einer Wasserquelle seien. Das sei in diesem Wein besonders gut erkennbar.

Durchaus frische, elegante Nase mit prägnanten Ozeandüften. Spannend, insbesondere dann, wenn man daran denkt, dass Perrières eigentlich eher auf die frühere Existenz eines Steinbruchs und nicht auf eine Wasserquelle hindeutet. Ansonsten begegnen wir hier der typischen, konzentrierten Nase eines Meursault. So stellt sich der Gaumen auch vor. Strukturiert, intensiv, ausgewogen, mit viel Charakter. Trocken, bis es nicht mehr, man hat das gern oder eben nicht. Unbedingt warten, dürfte sich zum imposanten Erzeugnis entwickeln. **17.5-18.5/20** (91-95/100).

Dieser Wein ist aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

## Corton Grandes Lolières, Grand Cru, 2015

Hat mich richtig überstrapaziert. Frisch, breitschultrig, ein richtiger Macho, trocken, komplex bis kompliziert, verschlossen... Ohne Erfahrung mit diesem Wein weiss man nicht ganz, wohin die Reise führt. Exotische Früchte, aber, eben, kompliziert. Genau die gleiche Theaterbühne im Gaumen. Bestimmt ein Wein für Liebhaber extravaganter Erzeugnisse. Eine richtige Kriegsmaschine, keine Bewertung, diese würde zwischen **17/20** (89/100) und **18+/20** (93+/100) schwanken....

Dieser Wein kostet in Deutschland €120.- bei [N+M Weine](#). In der Schweiz ist er noch nicht erhältlich.

## Corton-Charlemagne, Grand Cru, 2015

Die Parzelle befindet sich in Pernand-Vergelesses, auf einem Hang, welche wenig Sonne bekommt. Wir schliessen nicht aus, dass der Hauptlieferant (vielleicht sogar der Einzige) der Trauben die Domaine Bonneau du Martray ist.

Etwas Reduktion im komplexen, breiten, weniger demonstrativen Bouquet als beim Lolières. Grosser Gaumen, muskulös und vollmundig, sehr mineralisch, aber auch wieder trocken. Einlagern und ca. 10 Jahre lang vergessen. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet in Deutschland €149.- bei [N+M Weine](#). In der Schweiz ist er noch nicht erhältlich.

## Chevalier-Montrachet, Grand Cru, 2015

Wenn mich beide vorherigen Weine überstrapaziert haben, verkosten wir nun ein richtiges Monument. Was für eine phänomenale, imponierende, vielschichtige und präzise Nase. Kernobst, Zitrus, weisse Blumen, Blüten weisser Blumen, geröstete Noten im komplexen Bouquet, das Ganze erweckt buchstäblich die Sinne und zeigt sich druckvoll, sehr präsent und animierend. Es gibt eine Rasse und eine Tiefe in dieser Nase, welche sich auch im Gaumen erkennen lassen. Üppig, vollmundig, reintönig, verblüffend köstlich, was eigentlich von einem jungen Grand Cru nicht wirklich erwartet wird, sehr mineralisch und trocken... Beeindruckend. **18/20** (93/100) jung, **19/20** (97/100) in 15 Jahren oder mehr?



Boggina ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Mounir Saouma und Gastone Bazzocchi der Tenuta Petrolo

## Corton Blanc, Grand Cru, 2014

Was für ein verrückter Wein ist denn das? Mounir Saouma sagt uns, dass er erst nach der Abfüllung seine malolaktische Gärung gemacht hat... Die Flasche ist nun seit einer Woche offen und es herrscht ein Gefühl der Unsterblichkeit. Es erinnert an einen Bach, welcher den Berg herunterfließt, man nimmt sich ein Glas davon, es ist ausserordentlich reintonig und frisch, das hat Charakter und Format. Es hat eine verführerische, oxydative Note, welche leicht an einen Chateau Chalon erinnert. Was für eine umwerfende Reintonigkeit im Gaumen, der Saft ist lang, geschliffen, zeigt das Format des Jahrgangs und das Talents des Winzers, welcher das Beste daraus gemacht hat. Einfach.... Ein Muss. **17.75/20** (92/100).

Der Jahrgang 2015 dieses Weins kostet in Deutschland €120.- bei [N+M Weine](#). In der Schweiz ist er noch nicht erhältlich. Der Jahrgang 2014 ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Autor: Jean François Guyard  
18. September 2017

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.**