



©Domaine de la Mermière

## Domaine de la Mermière

In den zwei Berichten „ Von Dardagny bis Satigny über Soral: Die verkannten Weine des Esprit de Genève« ([Link](#)) vom 30. März 2010 und „Der Geist von Genf oder der Esprit de Genève« ([Link](#)) vom 15. August 2016 haben wir bereits sehr ausführlich über Genf, die Weinregion, Genfer Weine und unter einigen anderen auch über die Domaine de la Mermière ([Link](#)) geschrieben.

Aus diesem Grund konzentriere ich mich klar auf die mir zur Verfügung gestellten und bereits schon wunderbar gereiften Weine. Es gibt sogar eine kleine Vertikale. Anfügen möchte ich noch, dass alle Weine mit der Handschrift von Yves Batardon und seiner Domaine de la Mermière von Mainstream weit entfernt, unvergleichlich, exklusiv, speziell, einzigartig und ungewöhnlich sind.

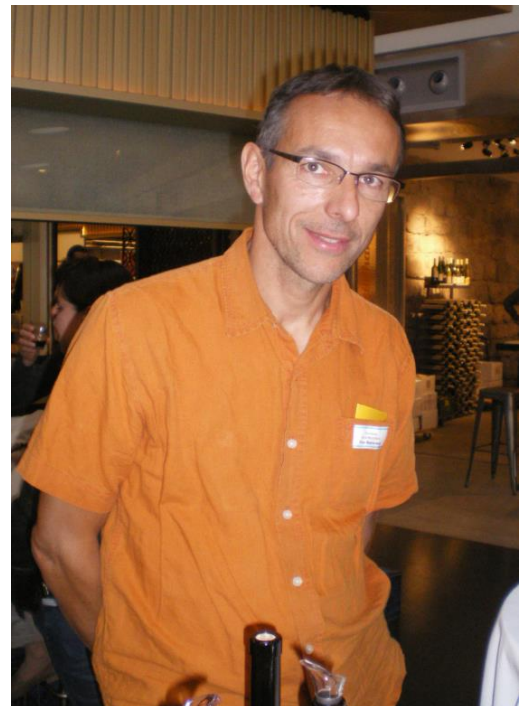
### Die Weine

Die Weine, welche im vorliegenden Bericht bewertet werden, sind selbstverständlich ausverkauft. Die jüngsten Jahrgänge sind [ab Hof](#) erhältlich.

### L'Esprit de Genève 2007

Traubensorten: 25% Gamay im Barrique ausgebaut, 25% Gamay im Stahltank, 25% Gamaret, 15% Garanoir und 10% Galotta.

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase zuerst ein wunderbarer Reifeton, dann folgen blaue Beeren wie Brombeeren und Heidelbeeren, Früchte wie Zwetschgen und reife, schwarze Kirschen. Am breiten Gaumen unglaublich rund, fein, zart, fruchtbetont, würzig, mit einer immer noch dichten, präsenten Tannin- und Säurestruktur. Etwas Pfeffer, Minze und ein Hauch Zimt. Eleganter, mit einer leichten Frische versehener langer Abgang. Geniales Trinkvergnügen. **17.75/20** (92/100).



Yves Batardon am 26. Mai 2011 beim ersten Treffen mit Vinifera-Mundi



## Merlot 2005

Dunkles Rubinrot. Zuerst steigt mir ein würdevoller Reifeton in die Nase. Dann folgen dunkle Früchte wie Zwetschgen und Beeren wie Brombeeren und Cassis. Auch eine leicht grünliche Note nach Peperoni. Immer noch schön strukturiert und mit festen, gut eingebundenen Tanninen. Rassig, expressiv, vollmundig, kräftig und voluminös im Gaumen. Der lange Abgang ist komplex und nachhaltig. Jetzt zu trinken. **17/20** (89/100).



## Vertikale Noir Désir Expression

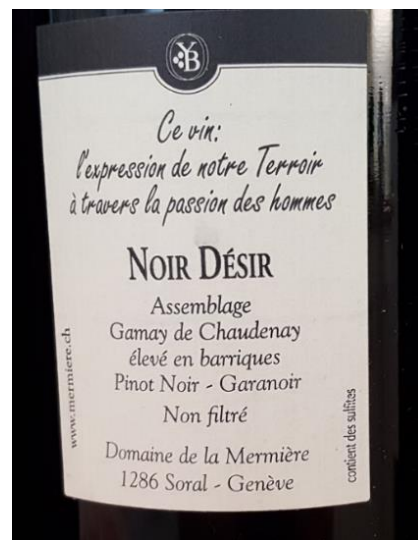
Traubensorten sind der seltene Gamay de Chaudenay, Pinot Noir, Garanoir und Galotta. Ausgebaut im Barrique. Lange Mazeration, um die Farbstoffe und Tannine aus den Traubenschalen zu extrahieren. Nicht filtriert.

### Noir Désir Expression 2005

Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. Schön gereifte Würze- und Blumendüfte steigen mir in die Nase. Fruchtig wird's dann auch noch. Heidelbeeren und Brombeeren zeigen sich deutlich. Auch schöne Garrigue Noten sind vorhanden. Am Gaumen kräftig, mit gut eingebundenen Tanninen und einer noch erfrischenden Säure. Etwas Eukalyptus, Zedernholz und Lakritze. Samtiger, feingliedriger, saftiger und im immer noch langen Abgang. Austrinken. **17.25/20** (90/100).

### Noir Désir Expression 2007

Dunkles Rubinrot mit granatroten Nuancen. Erinnert mich in der Nase zuerst etwas an schwarze Kirschen, Brombeeren und Heidelbeerstauden. Krautig im positiven Sinn. Präsenzer, trockener Antrunk mit einer herrlichen Fülle, Frische und Kraft, Tannine und Säure sind fein und gut integriert. Eukalyptus und Lakritze sind auch vorhanden. Der Abgang ist komplex, fruchtig, samtig und nachhaltig. Hat eine ganz spezielle und persönliche Note. **17.5/20** (91/100).



©[Domaine de la Mermière](http://Domaine de la Mermière)

## Noir Désir Expression 2008

Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase leicht pfeffrig und würzig. Düfte nach dunkeln Beeren wie Heidelbeeren und Holunder, Gewürze wie schwarzer Pfeffer und etwas Kaffee. Am Gaumen eine minime Bitterkeit, kräftig, zart rauchig, feine Holznoten, eine gut eingebundene Tannin- und Säurestruktur. Der Abgang ist samtig, fein und elegant. Natürlich der «jüngste» der drei Weine, kann jetzt getrunken werden, hat aber ein noch grosses Potential für Langlebigkeit. **17.75/20** (92/100).



Die Galotta-Trauben werden geerntet

©Domaine de la Mermière

Autor: Andi Spichtig  
19. März 2018

Lektorat: Jean François Guyard

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.