

Ein exklusiver Rundumschlag

Der Weinhändler Mövenpick lud am 25. Juli 2013 seine treuen Kunden zu einem Tournee ein, welche Weine aus Frankreich (Bourgogne, Bordelais) und Italien (Bolgheri) umfasste. Die Weine hätten nicht unterschiedlicher sein können. Der einzige gemeinsame Nenner war: Es sind nicht Weine für den Alltag. Sie sind preislich in einem höheren Segment angesiedelt und tragen teilweise bekannte Etiketten



Aber der Reihe nach...

Domaine Benoît Ente

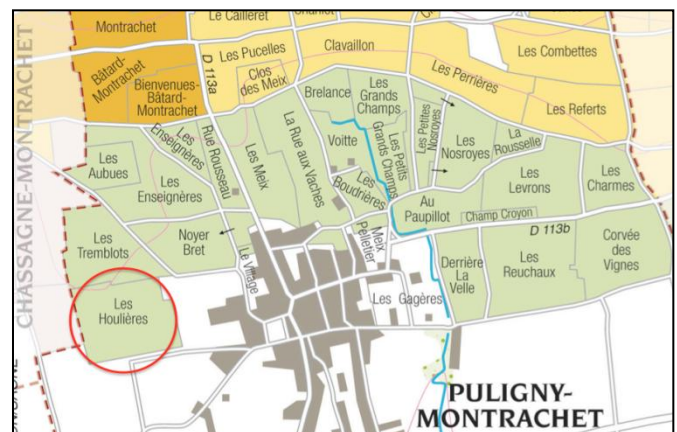
Der begabte, 1968 geborene Benoit Ente begann 1989 seine Karriere als Winzer. 1997 erbte er das 3.59ha winzige Weingut seines Grossvaters, wo er mit seiner Frau Coralie zusammen seit 1999 neun Weine produziert. Die meisten Weinberge sind mit Chardonnay bepflanzt, daneben besitzen Sie auch einige Rebflächen, die mit Aligoté und Pinot Noir bestückt sind. Jahr hin, Jahr her werden zwischen 1'100 und 1'400 Kisten vermarktet. Die meisten Rebstöcke wurden in den 1950ern angepflanzt. Ab dem Jahrgang 2010 dauert der Ausbau der Weine 18 Monate. Benoit Ente ist der Bruder des berühmten Arnaud Ente (dem „[Genie des Meursault](#)“, wie ihn Jacques Perrin nennt) und genießt den gleichen beneidenswerten Ruf für die hervorragende Qualität seiner Arbeit. Erträge und Holzeinsatz werden so moderat gehalten wie möglich.



© vinteroirvigneron

Chassagne-Montrachet Les Houillères 2011

Les Houillères, eine Appellation Villages, ist eine 8ha Lage (eigentlich die zweitgrösste der AOC) auf einem kalkhaltigen Lehmboden, wobei der Name Houillères darauf hinweist, dass es sich um ein Feuchtgebiet handelt. Es werden Weiss- sowie Rotweine produziert. Les Houillères grenzt an die AOC Puligny-Montrachet. Benoit Ente hat seinen ca. 0.45 ha grossen Weinberg im Jahr 2005 neu mit Chardonnay bestockt. Mit Reben, aus denen kleine, kernlose Beeren wachsen (frz. Millerands, millerandés).



© Les vins des Bourgogne - Sylvain Pitot

Sehr helle, gelbe Farbe. Der erste Eindruck zeigt keinen typisch burgundischen Charakter. Erst nach einer Weile kommt ein subtiler Chardonnay-Touch zur Geltung. Die Nase zeigt sich sehr diskret, delikater. Wir sind nicht wirklich in Chassagne und noch weniger in Puligny, obwohl es nicht möglich ist, einen speziellen Charakter in dieser spezifischen Appellation zu erkennen (der Charakter jedes Climats von Puligny-Montrachet unterscheidet sich in Puligny stark von demjenigen der anderen). Exotische, gelbe Früchte, aber auch kalter Lindenblütentee, Ananas an der Grenze der Unreife, frisches Brioche, ein Hauch Mineralität (eigentlich mehr Lehm als Kalk), etwas Holz, weisse Blumen. Relativ vielschichtig und komplex. Das Ganze wird sich schön weiterentwickeln. Unwahrscheinlich eleganter Gaumen, welcher dieses Mal eine andere,

präzise Mineralik bietet (Feuersteine). Der fette Aspekt, die konsistente Zusammenstellung, welche auf einer perfekt eingebundenen Säure beruht, die lebhaft Frische und der gute Stoff erweisen sich als erfreuliches Versprechen für die nächsten 10 bis 15 Jahre. Danach riskiert dieser Wein, oxydativ zu werden. 18/20.



Chateau Faugères, Chateau Péby-Faugères

Zwei mögliche Ideen kommen mir bei diesen Weinen in den Sinn: Was für ein hervorragender Wein (Rodin hätte ihn produzieren können) oder die typische Unterschrift zweier Bordeaux-Riesen, Michel Rolland und Silvio Denz.

Dieses Weingut ist seit 2005 in schweizerischem Besitz (Silvio Denz) und umfasst in der Appellation Saint-Emilion die zwei Güter Château [Faugères](#) und Château [Péby-Faugères](#). Die monumentale [Kellerei](#) wurde durch den Stararchitekten Mario Botta entworfen.

Seit September 2012 sind die Betriebe Château Faugères und Péby-Faugères in die Gruppe der Grand Cru Classé aufgenommen worden. Château Péby-Faugères zählt somit heute gemäss R. Parker zu den besten Bordeaux Weinen und wird vom Önologen Michel Rolland beraten.



© J. Kobi, Château Faugères

Chateau Péby-Faugères 2010

Die Weinliebhaber, welche in den letzten Monaten Bordeaux-Weine des Jahrgangs 2010 verkostet haben waren ziemlich erstaunt, dass sich diese völlig anders entwickelt haben als gedacht. Im Rahmen der Primeur-Verkostung begegneten uns gnadenlose Erzeugnisse mit Alkohol, Kraft, Wucht, Säure,... Vielversprechende Weine für eine lange Zukunft! Zwei Jahre später waren das „nur noch“ Weine in der Zwangsjacke.

Der [Péby-Faugères 2010](#) hat sich bis jetzt kaum entwickelt. Tiefes Purpurrot, tintige Farbe. Ein Monolith mit einem enorm dichten und tiefen Bouquet, eingekochten Backpflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Waldbeeren, Espresso, trockenen Gewürzen,... Man könnte noch lange daran riechen und mit grösster Wahrscheinlichkeit weitere Aromen erkennen. Dieses Bouquet ist kompakt, perfekt ausgereift, leicht alkoholisch, breit und generös, komplex und vielversprechend. Wir sind sehr weit vom anderen Wein, mit welchem der Péby immer wieder verglichen wird. Hier ist es kein Masseto, es ist kein aromatischer, fruchtiger Bombast,... Man sieht auch ganz klar, wie sich diese Nase entwickeln wird und wo sie in 15 Jahren sein könnte. Der Merlot mag überschwänglich wirken, er bleibt aber auch konzentriert und diszipliniert. Einfach beherrscht und tadellos. Weicher, fast schmelzender Auftakt mit einer opulenten Fruchtsüsse. Der Gaumen zeigt sich expressiv, zwar ziemlich dekadent und mo-



nolithisch, aber auch wiederum dicht und straff, vollmundig und vielschichtig. Es gibt nicht nur die gleichen herrlichen Früchte wie in der Nase, sondern auch dunkle Schokolade oder vielleicht ein [Biscuit mi-cuit au chocolat](#) von Christophe Felder. Tolle Säure, feine, ausgereifte Tannine in Hülle und Fülle. Das Ganze scheint die wunderschön violette, undurchdringliche Farbe zu widerspiegeln und erzwingt unseren Respekt dafür, zeigt Fett und in ein paar Jahren wohl einen feinen Schmelz,... Langer, gradliniger und robuster Abgang. 19/20.

Tenuta San Guido

Dieses bekannte [Weingut](#) aus dem Bolgheri vorzustellen, ist wie Eulen nach Athen zu tragen. Der Sassicaia ist der Inbegriff des Supertoskaners schlechthin und hat in der Weinwelt Geschichte geschrieben. Im Niemandsland an der toskanischen Küste wurden nach dem Zweiten Weltkrieg die damals nicht offiziellen Traubensorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut. Das heisst, dass diese Weine keine DOC oder DOCG Weine, sondern „einfache Vino da Tavola“ waren. [1972](#) stellte der Sassicaia an einer Blindverkostung diverse Spitzenweine in den Schatten und wurde zum Kultwein. Wie gesagt, der Rest ist Geschichte. [1994](#) wurde die DOC Bolgheri Sassicaia anerkannt. Bis zu diesem Zeitpunkt war der geniale Wein tatsächlich ein „[Vino di Tavola](#)“.

Sassicaia 2010

Der [Sassicaia 2010](#) ist völlig in einer anderen Liga als der noch nicht sofort zugängliche Jahrgang 2009. Ein Riesenpotential, aber auch eine Zauberformel: Bereits jung bereitet dieser aristokratische Wein enorm viel Spass. Hedonismus pur! 85% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc. Verführerisches Bouquet, ja ein authentisches Potpourri reifer, saftiger Kirschen, Veilchen, Blaubeeren, welche sich zusammen perfekt ergänzen und neue Dimensionen der Sinnlichkeit eröffnen. Im Hintergrund lassen sich Noten von Kaffee und Milchsokolade erahnen. Eine schöne Würze ist auch vorhanden. Man kann lange daran riechen, es ist einfach genial, was da im Glas passiert. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Er ist fett, breit, unglaublich elegant, ja fast grazil und lebhaft. Der Eindruck der neuen Geschmacksdimensionen bestätigt sich. Er ist ein Verführer, bietet viel Schmelz, viel Saft und Würze, Frische und eine stützende, perfekt eingebundene Säure. Der Körper ist frisch, kompakt, üppig, samtig, die Früchte sind perfekt ausgereift. Dieser Geschmack ist einfach unwiderstehlich, es braucht sehr viel Disziplin, um nicht nach diesen Wein süchtig zu werden. Der Abgang ist würzig, lang und mit dunklen, saftigen Kirschen ausgestattet. Auf keinen Fall verpassen. Für mich der unbestreitbare Sieger dieser Verkostung. 19/20.



Autoren: Jean François Guyard & Jürg Kobi
2. August 2013
Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen.