

Burgunder 2010 + einige Grivot 2009

„Viel Pinot Noir, viel Frucht und sehr viel Trinkvergnügen!“

Eine Verkostung der Weinhandlung [Albert Reichmuth](#), in ihrer [Galerie du Vin](#), 25. - 27. Oktober 2012

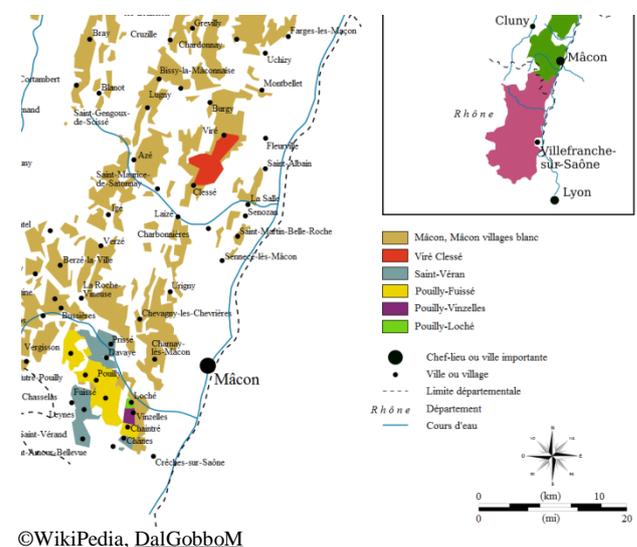


Die Weissweine

Maison [Auvigue](#)

Maison Auvigue aus dem Mâconnais ist in der Schweiz im Vergleich etwa zu den Weingütern Daniel Barraud, Jean-Marie Guffen-Heynen oder auch Domaine J. A. Ferret (u.a.) weitgehend unbekannt. Dabei leiten die Brüder Jean-Pierre und Michel Auvigue nicht nur ein vor etwa 400 Jahren gegründetes, [biologisch geführtes](#) Weingut, sondern auch eine der unverzichtbaren Referenzen der Appellation.

Das Weingut produziert Chardonnay mit schöner Säure und eleganter Frucht und die Weine sind typisch für Ihre jeweilige Appellation. Der Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2006 hat am International Wine Challenge 2008 in London eine Goldmedaille sowie drei weitere Auszeichnungen erhalten. Gewisse Jahrgänge erweisen sich als besonders lagerfähig. Wir erinnern uns an zwei alte Jahrgänge (u.a. 1983), welche die beiden Brüder vor ein paar Jahren zu einer Verkostung der Weinhandlung Reichmuth nach Zürich mitbrachten: beide Weine waren wahrhaft würdige Vertreter Ihrer Appellation. Die aktuellen Bemühungen des Maconnais, einzelne Climats der AOC Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly, Vinzelles und Saint Véran zum Premier Cru zu erklären, unterstützen wir vorbehaltlos.



[Pouilly-Fuissé „Les Chailloux“ 2010](#)

Die Farbe ist ein klares Weissgold. Im Bouquet florale Aromen und Zitrusfrüchte. Wirkt schön, lebendig und frisch. Im Gaumen eine schöne Frucht, vor allem Zitrusfrucht. Die Säure ist knackig und rund zugleich. Der Abgang recht lang. Dieser geradlinige Chardonnay ist verführerisch, lebendig und animiert zu einem weiteren Glas. 16.75/20.

[Pouilly-Fuissé „Vieilles Vignes“ 2010](#)

Auch hier ist die Farbe ein klares Weissgold. Das Bouquet zeigt sich aktuell ziemlich verschlossen, wobei sich komplexe, cremige Aromen von Birnen und Honig erkennen lassen. Im Gaumen zeigen sich überschwängliche fruchtig-florale Aromen. Glücklicherweise liefert die verspielte Säure die nötige Frische. Einlagern! 17/20.

Domaine Michel & Laurent Juillot

Die Domaine Michel & Laurent Juillot gilt als eines der besten Weingüter an der Côte Chalonnaise und ihre Weine werden immer wieder in der internationalen Presse gelobt. Michel Juillot hatte sich immer leidenschaftlich für das Burgund und für die Weine der AOC Mercury eingesetzt und ist für den guten Ruf, den diese Appellation heute genießt, mitverantwortlich. Seit 1996 führt sein Sohn Laurent das Weingut, wobei die gleiche Philosophie weiter gepflegt wird. Juillot sieht sich klar als „Terroirist“. Seine Maxime: Wein soll das Gefäß sein, welches dem Terroir zum Ausdruck verhilft. Wir glauben ihm gerne. Vor allem wenn die Weine auch noch mit so leckerer Frucht daherkommen!



Corton-Charlemagne 2010

Die Farbe ist Weissgold mit einem goldgelben Schimmer. Im Bouquet bestimmen zurzeit würzig-toastige Barrique-Aromen den Wein. Dahinter schlummert imposante, tiefgründige Frucht. Im Gaumen kommt die Frucht besser zur Geltung: Apfel und Limone, schön reintonig. Auch komplexe, würzige Aromen, die zurzeit eher vom Barrique stammen. Die Säure zeigt sich tänzerisch-knackig und zugleich reif und samtig. Der Wein ist vollmundig und gut strukturiert. Der Abgang ist mittellang bis lang. Die Barrique-Aromen müssen noch etwas in den Hintergrund treten aber dieser Wein zeigt grosses Potential. 17.5/20.



Die Rotweine

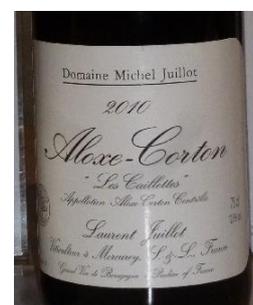
Domaine Michel & Laurent Juillot

Mercury 1^{er} Cru «Les Combins» 2010

Die Farbe ist ein recht helles, klares himbeer-rubin. Im Bouquet dominiert eine leicht reduktive, schweflig-kohlige Note, die sich wohl bald verflüchtigen wird. Dahinter herrliche Beerenfruchtaromen von Himbeeren und Johannisbeeren. Im Gaumen wiederum diese schwefelige Note. Aber auch leichte, bekömmliche, reintonige Beerenfruchtaromen. Ist jetzt trinkreif. Ein schöner Alltags Pinot Noir mit einem subtilen, leicht würzigen Abgang. 16/20.

Aloxe-Corton «Les Caillettes» 2010

Die Farbe ist ein klares, helles Rubin. Das Bouquet zeigt einen vielfältigen Cocktail leicht animalischer Noten und Röstaromen, wie man sie eigentlich von einem klassischen Aloxe erwartet. Im Gaumen zeigt sich ein ähnliches Aromabild: Röstaromen und sanfte Beerenfrucht, gepaart mit gut strukturierten Sekundäraromen. Tolle Würze im Abgang. Die gut eingebundene Säure dominiert noch etwas, also unbedingt noch zuwarten, was Aloxe Weinen in der Regel eher gut tut. 17/20.



Jacques Girardin

Santenay 1er Cru „Clos Rousseau“ 2010

Die Farbe ist ein klarsichtiges, leuchtendes Rubin. Im Bouquet rote Beeren, Pinot-Affinität und schöne, reintonige Frucht. Im samtigen Gaumen wiederum schöne Aromen von Waldbeeren. Langer, lebhafter Abgang. Ein gutgemachter, einfacher Wein, der jetzt viel Vergnügen bietet. 16.5/20.



Maison Champy

Maison Champy, 1720 gegründet, ist das älteste Weinhandelshaus (négociant) im Burgund. Ende der achtziger Jahre wurde Champy von Maison Louis Jadot aufgekauft. Jadot behielt die Rebberge und verkaufte Namen und Kellerei 1990 an [Henri Meurgey](#), einem bekannten Önologen und Wein-Broker. Maison Champy hat danach die Domaine Laleure-Piot übernommen, deren Weine die Weinhandlung Albert Reichmuth schon zuvor im Angebot hatte. Henri Meurgey und sein Team um seinen Sohn Pierre und Kellermeister Dimitri Bazas (sein Lehrer war der berühmte Kiriakos Kinigopoulos) stellen in den von Ihnen gepachteten Parzellen Schritt für Schritt auf biodynamischen Rebbau um. Champy zeigt uns hier eine Auswahl von typischen 2010er Pinots. Sie haben viel reintönige Beerenfrucht und eine bekömmliche, erfrischende Eleganz. Die Gerbstoffe und die Barrique-Aromen sind gut eingebunden. Die kleinen Appellationen werden hier mit der gleichen Liebe zum Detail wie die Grand Crus (Corton-Charlemagne, Mazis- und Charmes-Chambertin u.a) ausgebaut.

Côte de Nuits-Villages «Les Bellevues» 2010

Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Das Bouquet duftet subtil nach reintönigen Waldbeeren. Typische Pinot-Affinität, sanft und komplex. Im Gaumen wiederum schöne Waldbeeren-Aromatik. Auch eine sanft mineralische Note. Ein eher gradliniger Wein. Er bietet Qualität und Trinkspass. 16.5/20.

Chorey-les-Beaune «Les Champs Longs» 2010

Die Farbe ist ein klarsichtiges, dunkles Rubin. Im Bouquet betörende Waldbeeren, von sanften mineralischen Noten begleitet. Achtung, Spass-Alarm! Auch im Gaumen schöne Pinot-Beerenfrucht. Es fehlt vielleicht etwas die Fülle und das Vollmundige. Ein gutgemachter Wein, der jetzt viel Spass macht. 16.5/20.



Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru «Les Vergelesses» 2010

Die Farbe ist ein leuchtendes, klares Rubin. Im Bouquet Aromen von neuen Barriques, dahinter schöne Beerenfrucht. Wirkt edel. Im Gaumen schön rund und bekömmlich. Auch schöne Pinot-Frucht. Harmonisch und elegant. Trotz etwas toast im Bouquet, jetzt schön zu trinken. Wieder viel Trinkvergnügen. 16.5/20.

Pernand-Vergelesses 1er Cru «Ile de Vergelesses» 2010

Die Farbe ist ein leuchtendes, klares Granat - Rubin. Sehr schönes Pinot-Bouquet, reintönige, rote Waldbeeren. Stilvoll und edel wirkend. Im Vergleich zum «Les Vergelesses» 2010 kaum Barriques-Aromen. Im Gaumen herrlich reintönig Pinot-fruchtig, von sanften mineralischen Noten begleitet. Viel elegante, stilvolle Pinot-Frucht. Sehr fein. 17/20.



Gevrey-Chambertin «Vieilles Vignes» 2010

Die Farbe ist ein dunkles, klarsichtiges Rubin. Im Bouquet schöne reintönige Beerenfrucht, Veilchen und eine schöne Pinot-Affinität. Dazu kommen auch Toast-Noten von der Barrique. Im Gaumen viel rote Waldbeeren, viel würzige Noten und toast-Aromen vom Ausbau in der Barrique. Im aktuellen Stadium fehlt etwas der Charakter der Appellation. Er braucht noch etwas Flaschenreife aber das Potential zu einem schönen Pinot ist eindeutig vorhanden. 16.5/20.

Domaine Rossignol-Trapet

Aus der renommierten Domaine Trapet entstanden 1990 die beiden Weingüter: Domaine Jean & Jean-Louis Trapet und eben Domaine Rossignol-Trapet. Das Weingut wird von den beiden Brüdern David und Nicolas Rossignol biodynamisch (seit 2004) bewirtschaftet. Die 2010er von Rossignol-Trapet bieten viel Trinkvergnügen. Die reintönige Beerenfrucht, die runden, reifen Gerbstoffe, die stabile, samtene Säure und die subtile Komplexität – Das sind alles Attribute von grossem Pinot Noir. Klare Kaufempfehlung! Und nicht nur die Grand Crus...

Savigny-les-Beaune «Les Bas Liards» 2010

Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Das Bouquet bietet Waldbeeren und eine angenehme Bonbon-Süsse, leicht und luftig. Im Gaumen schön rotbeerig mit süsslicher Note. Schöne Harmonie und auch etwas Fülle und Substanz. Keine grosse Komplexität aber ein Wein mit hohem Vergnügungsfaktor! 16.5/20.

Beaune «Les Mariages» 2010

Die Farbe ist ein dunkles, klares Rubin. Im Bouquet Waldbeeren und eine tolle Fruchtsüsse, begleitet von einer sanften Note von „sauren Drops“. Im Gaumen ein klassischer Beaune. Er bietet nicht nur Frische, Schmelz und eine saftige Struktur, sondern auch viele rote Früchte und rauchige Noten. Die Säure ist gut eingebunden. Ein schöner Wein, sehr typisch für seine Appellation. 17/20.

Gevrey-Chambertin «Vieilles Vignes» 2010

Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Im Bouquet reintönige Beerenfrucht aber auch eine leicht reduktive, schweflige, leicht saure Note. Im Gaumen zeigt er sich heute auch nicht in Form: verschlossen, herb und kantig, die Frucht kommt nicht richtig zur Geltung. Die reduktive Note stört zurzeit die Harmonie. Aber das ist wohl nur vorübergehend. Potentialbewertung: 17/20.

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "Petite Chapelle" 2010

(Die Reben wurden 1986 gepflanzt). Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Im Bouquet schöne, komplexe Beerenfrucht aber auch eine leichte Schwefel-Note, welche die Aromen etwas überdeckt. Im Gaumen eine schöne, reintönige Beerenfrucht-Aromatik. Feine, delikate, aber auch dichte Struktur mit viel potentiell Schmelz und einer schönen Holzwürze. Die angenehm reifen Gerbstoffe lassen den Wein zurzeit etwas verschlossen wirken. Dieser Wein braucht etwas Zeit, wird sich aber gut entwickeln. Langer Abgang. 17.5+/20.

(Die 4 ha grosse Lage „Chapelle basse“ (früher auch Champinenois genannt) befindet sich gerade unter der „Chapelle Haute“, wo (mit der Lage Gesmeaux) sich die Rebstöcke von Chapelle-Chambertin befinden. Der Petite Chapelle braucht immer viel Zeit, bis er seine Balance findet).



Latricières-Chambertin 2010

Die Farbe ist ein klares, dunkles Rubin. Im Bouquet tiefgründige Beerenfrucht, begleitet von einer leichten mineralisch-schwefligen Note. Hmmm! Dieser herrliche Duft nach reintönigen roten Beeren. Im Gaumen auch wieder viel reintönige Beerenfrucht, gepaart mit reifen, runden Gerbstoffen. Er ist bemerkenswert vollmundig und trotzdem noch elegant. Ein gelungener Wein mit Lagerpotential. 18/20.

Chambertin 2010

Die Farbe ist ein richtig dunkles, klares Rubin. Im Bouquet tiefgründige, reintönige Beerenfrucht: süss, harmonisch und komplex. Im Gaumen wie schon im Bouquet diese herrliche, tiefgründige Waldbeerenfrucht. Viel Trinkvergnügen auf hohem Niveau! Ahhh! Diese Beerenfrucht! Die Säure ist kräftig aber sehr gut eingebunden, die Gerbstoffe reif und samt. Der Abgang ist schön lang. Langes Lagerpotential aber für Liebhaber junger Pinots auch jetzt schon trinkreif. Ein grosser Wein. 18.5/20.



Domaine Jean & Etienne Grivot

Die hier verkosteten 2009er der Domaine Grivot bieten sehr viel reintönige Beerenfrucht. Die Eleganz des Pinot Noirs paart sich mit einer opulenten Süsse und genügend Struktur um eine dem Pinot Noir entsprechende Lagerfähigkeit zu gewährleisten. Es sind Weine, die viel Trinkvergnügen bieten, jetzt und in Zukunft. Kaufen!

Chambolle-Musigny «La Combe» 2009

Die Farbe ist ein dunkles, üppiges, klares Rubin. Im Bouquet zwar zurzeit leicht reduktiv aber dahinter sehr schöne rote Beerenfrucht. Im Gaumen schön süss mit viel Beerenfrucht, begleitet von sanften Mineralischen Noten. Trotz momentaner Schwefelnote im Bouquet ein sehr leckerer Wein! 17+/20.

Vosne-Romanée «Les Bossières» 2009

Die Farbe ist ein dunkles, üppiges, klares Rubin. Im Bouquet eine herrliche Aromatik nach roten Waldbeeren, mit ganz sanfter Würze unterlegt. Im Gaumen wiederum viele Rote Waldbeeren. Schön vollmundig, natürlich und bescheiden. Einfach viel Beerenfrucht. Vergnügen pur! 17/20.

Nuits St. Georges "Les Lavières" 2009

Die Farbe ist ein klares, leuchtendes Rubin. Im Bouquet diese herrliche, für 2009 typische Beerenfrucht: reintönig und betörend süss. Wow! Diese Bonbon-süsse Beerenfrucht! Auch im Gaumen viel reintönige Beerenfrucht, unterlegt mit reifen, runden Gerbstoffen und sanfter aber präserter Säure. Recht langer Abgang. Nicht ultra-komplex aber dafür ein herrliches Trinkvergnügen! 17/20.

Nuits St. Georges 1er Cru "Les Prûliers" 2009

Die Farbe ist ein dunkles, üppiges, klares Rubin. Im Bouquet reintönige rote Waldbeeren. Zurzeit etwas verschlossen. Im Gaumen sehr schöne Pinot Noir Stilistik aber auch hier zurzeit etwas verschlossen. Nebst der reintönigen Beerenfrucht und den reifen Gerbstoffen sind schöne Würz-Aromen und eine schöne Komplexität erkennbar. Vielversprechend! 17.5+/20.



Autor: Anthony Holinger und Jean-François Guyard

31. Oktober 2012

Lektorat: Urs Senn

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.