



Die Lage Les Amoureux

Lucien Le Moine

Der Jahrgang 2018

To be or not to be... Im vorliegenden Bericht werden wir Ihnen aber keine Zitate aus den Werken von Shakespeare vorsetzen, sondern den Lieblingsphilosophen von Mounir Saouma und seiner Frau Rotem zitieren. Im Gespräch mit beiden spielt die kulturelle Dimension stets eine dominierende Rolle. Derart sogar, dass man zusammen mit ihnen nicht nur unverwechselbare Erzeugnisse verkostet, sondern sich grundlegende Fragen über das im Verlauf der letzten Jahrhunderte eingesammelte Erbgut des Burgunds stellt. Man hört Mounir zu, man hört ihm bei seiner spirituellen Selbstbefragung zu, wie es ein Novize machen würde. Man hört ihm zu, bis man sich selber Fragen stellt. «Ich denke immer noch, irgendwann einmal sitzen wir alle in Bayreuth zusammen und begreifen gar nicht mehr, wie man es anderswo aushalten konnte.» So Nietzsche. So kommt es mir in den Sinn, wenn wir zusammen im ersten Stock seines Weinguts in Beaune sitzen. Genau zehn andere Männer reiferen Alters sitzen mit mir hier, alle zusammen verkosten wir den Jahrgang 2018.

2018 ist zumindest im Burgund ein spezieller Jahrgang. Einer mit zwei Profilen:

- In der zweiten Hälfte des Winters und im März hat es derart geregnet, dass die Weinberge der Côte d'Or buchstäblich nasse Füße hatten. In den niedrigeren Lagen von Pommard und insbesondere Volnay sah die Situation sogar hoffnungslos aus. Kaum karikaturistisch sahen die am stärksten ausgesetzten Parzellen wie Reisfelder aus. Mounir Saouma macht uns aber darauf aufmerksam, dass sich die Reben an die Klimaerwärmung anpassen. Sie wurden nicht ertränkt.
Nietzsche hätte bestimmt gesagt: «Die Hoffnung ist der Regenbogen über den herabstürzenden Bach des Lebens.»
- Kaum war der März vorbei, dass der April überdurchschnittliche Temperaturen brachte. Der Rest des Frühlings und der Sommer sahen die Temperaturen im Durchschnitt 1.5 bis 2 Grad höher als üblich. Zahlreiche Burgunder-Experten zogen Parallelen zwischen 2018 und 1976. Mounir Saouma erinnert uns allerdings daran, dass die ganz grossen Jahrgänge heute solche mit einer schönen Frische sind. 2018 folgten frische Nächte auf die Tage eines heissen Sommers.



Mounir Saouma fasst die Rahmenbedingungen des Jahrgangs mit einer eindeutigen Feststellung zusammen: 2018 war ein Winzerjahrgang. Gerne fügen wir hinzu, da wir weiter oben Volnay erwähnt haben, dass die Domaine de la Vougeraie die Lese am 23. August 2018 durchführte, am 25. gefolgt von Louis Boillot. Es gab aber keine goldene Regel. Von einer Parzelle zur nächsten konnte die phenolische Reife der Trauben variieren. Schliesslich galt 2018 als das wärmste Jahr seit 2003 im neuen Jahrtausend. Und nicht nur das, sondern es war auch eines der trockensten in den letzten 30 Jahren. Die Niederschlagsmenge betrug 55 Prozent des Durchschnitts im gleichen Zeitraum.

Nietzsche sagte: «Die Philosophie ist eine Art Rache an der

Wirklichkeit.» Wir fragen Mounir nicht, ob seine Leidenschaft für die Philosophie ihm das Leben süsser macht.



Blühende Mandelbäume zwischen Chambolle-Musigny und Morey-Saint-Denis
© Ginkgomedial ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))



Die Verkostung

Bevor die Verkostung überhaupt startete, führte uns Mounir Saouma in den Keller der Domaine ([Link](#)). Wir erhielten die Gelegenheit, die Hefe in einem Fass Chevalier-Montrachet zu rühren, was eigentlich viel Kraft voraussetzte. Die Weine der Domaine starteten die Vinifizierung mit neun Litern Hefe, die sich derart in den Wein integrierten, dass es am Ende nur noch drei Liter davon gab. Ohne manuelle Intervention!

Die Verkostung verlief wie eine Lehre. Eine Lehre über die natürlichen Elemente der Burgunder-Natur. Wie z.B. im Vergleich zwischen den beiden Pommard in der ersten Serie. Der Boden der Lage Les Epenots ist dicht und besonders lehmig. Das Regenwasser wurde somit zurückgehalten. Hingegen enthält der Boden der Lage Grands Epenots viel Kalk. Beide Erzeugnisse hätten somit nicht unterschiedlicher sein können. Mounir Saouma hob hervor, dass das Burgund als Grab der Wissenschaft gilt. Nietzsche hätte in diesem Kontext bestimmt gesagt: «Das logische Denken ist das Muster einer vollständigen Fiktion.»



Die Weine wurden als Fassmuster verkostet.

In Deutschland sind die Weine der Domaine Lucien Le Moine bei [N+M Weine](#) und [WeinArt](#), in der Schweiz bei [Le Millésime](#) und [Martel](#) erhältlich.

Pommard 1er Cru Les Epenots 2018

Rubinrote Farbe. Die frische Nase wirkt kräftig, tiefsinnig, etwas viril und doch rundum elegant, es strömen feine Düfte nach kandierten Kirschen, roten Beeren, etwas Schokolade und floralen Komponenten aus dem Glas, das Ganze besitzt das Zeug dazu, anspruchsvolle Weinliebhaber zu verführen. Im Hintergrund kommen etwas animalische und würzige Noten zur Geltung. Geschmeidiger, fleischiger Antrunk. Der ausgewogene und samtige Gaumen zeigt eine schöne, elegante, zarte und geschliffene Struktur, die Tannine sind feingliedrig, doch für Pommard klassisch, mineralische, erfrischende Komponenten harmonisieren sehr gut mit der roten Frucht, darunter knackige Kirschen. Gerbstoffe im langen Abgang zeigen den Weg für ein durchaus anständiges Reifepotential. **17.75-18/20** (92-93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €89.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 82.- en Primeur bei [Martel](#).

Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2018

Raffinierte, ausgefeilte, elegante, ja sogar leichtfüssige Nase mit einem charakteristischen, erdigen Touch. Die mineralische Prägung des Terroirs kommt hier sehr gut zur Geltung. Die Düfte umfassen aktuell Kirschen und rote sowie dunkle, reife Beeren. Breitschultriger, kräftiger, ausgewogener, vielschichtiger Gaumen, der laufend an Charakter zulegt. Dichte, konzentrierte Tannine, nebst den Aromen roter und dunkler Früchte kommen feine, frische florale Noten zum Vorschein, dieser Wein verspricht sehr viel und wird dies aufgrund unserer Erfahrung mit anderen Jahrgängen einhalten. Beeindruckender, langanhaltender Abgang mit so vielen Gerbstoffen, wie es nicht mehr geht. Unbedingt im Keller vergessen. **18+/20** (93+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €99.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 85.- en Primeur bei [Martel](#).

Bei der nächsten Serie kommt mir ein weiteres Zitat von Nietzsche in den Sinn: «In Wahrheit heisst etwas wollen, ein Experiment machen, um zu erfahren, was wir können.» Mounir Saouma beginnt seine Rede mit einer bissigen Feststellung. Die Amerikaner sprechen nie von «Vintner», sondern von «Winemaker». Wie kann man so dumm sein, seine Kinder nach Amerika zu senden, um den Weinbau zu lernen? Er weiss, dass er sich an ein überzeugtes Publikum wendet. Wir – das Publikum – teilen die gleiche Wahrnehmung: Der Wein entsteht im Weinberg, ausschliesslich die besten Trauben ermöglichen es, einen grossartigen Wein zu vinifizieren. Der Winzer, also der «Vintner», begleitet den Prozess, er kann ihn beeinträchtigen, im positiven Sinn beeinflussen aber nicht. Ja, Nietzsche hat Recht, wir können experimentieren, so viel wir wollen. Die Winzer können es auch, so viel sie wollen. Sie sind keine Wissenschaftler und auch keine empirischen Forscher. Beide Gevrey-Chambertin beweisen uns das. Ein grandioser Wein ist nicht das Ergebnis einer mathematischen Formel.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 2018

Mounir Saouma verrät uns ein Geheimnis: Einen Lavaut erkennt man in seiner Jugend an seiner Nase nach Pferdestall. Der lehmige Boden der Appellation ist nach Süden ausgerichtet, die Sonne zeigt ihre Wirkung, obwohl es sich hier um kalten Lehm handelt. Dunkle, ja fast schwarze Farbe. Zurückhaltende, tiefsinnige, geschliffene, sehr komplexe Nase mit einem tatsächlich animalischen Bouquet, wobei feine Düfte nach zerquetschten roten und dunklen Beeren



Links befindet sich die Lage Lavaut, auch Lavaux geschrieben

© Ginkgomedial ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

und Schokolade das Ganze abrunden. Obwohl die Erzeugnisse der Combe Saint-Jacques eine Welt für sich sind, verkosten wir da einen authentischen, etwas stürmischen Gevrey-Chambertin. Mit der Zeit kommen immer mehr schwarze Beeren in die finessenreiche Nase. Vollmundiger, üppiger, generöser, harmonischer, köstlicher Gaumen mit schwarzen Früchten, darunter Kirschen, Würze und etwas Fleisch. Die Tannine sind dicht und druckvoll, die Säure knackig, der Schmelz bildet die Struktur, alles ist sehr saftig und konzentriert. Ein betörender Wein mit einem langanhaltenden Abgang für in mindestens 15 Jahren. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €99.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 125.- en Primeur bei [Martel](#).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2018

Der Boden der Lage enthält viel Kalk.

Breitschultrige, charaktervolle, tiefsinnige, harmonische, intensive, cremige Nase, in der betörende, komplexe Düfte nach schwarzen Kirschen und Beeren, fleischigen und würzigen Elementen, einer prägnanten Mineralität sowie etwas Eisen zur Geltung kommen. Dies, obwohl dieses Bouquet viele Jahre beanspruchen wird, bevor es sein wahres Format zeigt. Das Versprechen ist da und nichts eilt. Aktuell gilt eine Metapher: Dieses Erzeugnis ist nicht mal der Schatten seiner selbst. Der Gaumen ist extrem reintönig und präzise, es ist Goldschmiedearbeit, es ist geschliffen und ausgefeilt, seidig und samtig, wiederum schön komplex und ausgewogen, die dunkle und schwarze Frucht ist nicht nur köstlich, sondern auch lasziv, anspruchsvoll, doch haargenau vielversprechend. Die Tannine werden etwas mehr Zeit als diejenigen vom Lavaut beanspruchen. Langanhaltender, würziger Abgang. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland ist dieser Wein bereits ausverkauft. In der Schweiz kostet er CHF 144.- bei [Le Millésime](#). Bei Martel ist der Wein auf [Anfrage](#) erhältlich.



Mounir Saouma am 11. März 2020 in seinem Keller

Vor ein paar Jahren habe ich Thomas Bürkli von der Schweizer Weinhandlung Martel anvertraut, dass ich nicht verstehe, warum die Weinliebhaber die beeindruckende Qualität der Weine aus der Lage Haut-Doix noch nicht wirklich erkannt hätten. Daher kommt die Bemerkung von Mounir Saouma etwas überraschend, dass die Burgunder-Freaks und -Experten nicht selten Les Hauts-Doix und Les Amoureuxes verwechseln. Vermutlich hat es aber mit der Expressivität der Nase während der jeweiligen Verkostungen ab Fass zu tun. Jeder erwartet ein intensives und unmittelbar identifizierbares Bouquet von Les Amoureuxes. Gerade das passiert nie. Les Amoureuxes bleibt über die Jahre ein Rätsel.



Eine lebenslange Freundschaft verbindet Mounir&Rotem Saouma und den Küfer Stéphane Chassin ([Link](#))

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts-Doix 2018

Les Hauts-Doix ist zwischen Les Amoureuxes und Les Charmes eingekesselt und hat genau den gleichen Boden und die gleiche Ausrichtung wie Les Amoureuxes.

Verführerische, frische, tiefsinnige, terroirbetonte, komplexe Nase, zurückhaltend und doch intensiv. In erster Linie lassen sich feine, reintonige Düfte nach Blaubeeren in Hülle und Fülle wahrnehmen, während Kirschen und Himbeeren sowie Würze und mineralische Komponenten das Bild abrunden. In etwa zwölf Jahren dürfte dieser Wein schlechthin unwiderstehlich sein, das ist so eine geniale Nase. Der Gaumen ist vielschichtig, es ist buchstäblich ein Kaleidoskop an Sinneseindrücken, er ist vollmundig, saftig, frisch, man merkt den Einfluss des kleinen Flusses, der hier fließt. Der Wein ist samtig und besitzt einen feinen Schmelz, die Früchte sind rot und dunkel, schwarze Kirschen kommen zum Vorschein und die Würze rundet das Ganze ab. Sehr langanhaltender Abgang mit einem feinen, würzigen Touch. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €150.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 135.- en Primeur bei [Martel](#) und CHF 144.- bei [Le Millésime](#).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuxes 2018

«On suce la roche mère.» So sagt es Mounir Saouma. Man leckt das Muttergestein. Diese Komplexität ist purer Wahnsinn. Die Mönche von Citeaux sagten, dass ein Wein besonders charakteristisch sei, ja sogar, dass er eine unverwechselbare Identität besitze, wenn er das Gestein treu widerspiegeln. Mounir Saouma fasst zusammen: Les Amoureuxes ist also ganz eindeutig das Erzeugnis mit der stärksten Identität. Eines ist im Weiteren sicher, denn wir sind uns alle zusammen einig: Les Amoureuxes ist absolut faszinierend, er ist fragil, er symbolisiert das Burgund am besten. Man darf sich fragen, wie die Mönche damals so viel richtig eingeschätzt haben. Leidenschaft und akribische Beobachtungsgabe statt Wissenschaft haben sie so weit gebracht. Im Burgund sagt man immer wieder, man müsse die Erde kosten – ich muss zugeben, dass ich es in Echézeaux gemacht habe, um mir ein wichtiges Wissen über die wichtigsten Lieux-dits der 34.79 Hektar grossen Appellation anzueignen. Die Mönche machten es schon, sie kosteten die Erde mit Wasser.



Rotem und Mounir Saouma im März 2018

Les Amoureuses 2018 ist ein purer Wahnsinn, man riecht daran, fühlt sich genauso einsam wie in der Gobi-Wüste, man erahnt florale Komponenten, man erahnt ätherische Noten roter und schwarzer Früchte, man erkennt die Würze des Terroirs und des Holzes, man merkt die Intensität im Hintergrund, es gibt ein unglaubliches Potential in dieser Nase. Der Gaumen... Mounir fasst ihn am besten zusammen, es gibt nichts in diesem Gaumen. Wir sind wie Ödipus, als ihm die Sphinx von Theben ihr Rätsel stellt. Wir lassen uns dennoch vom unendlichen, äusserst präzisen und harmonischen, komplexen und frischen Abgang verführen. In 20 Jahren wird dieser Wein ein Gigant sein. **19/20** (97/100).

In Deutschland ist dieser Wein nicht erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 310.- en Primeur bei [Martel](#).



Erinnerung einer einmaligen, buchstäblich ausserirdischen Verkostung im März 2018 auf der Domaine Lucien Le Moine. In diesem Rahmen wurden der Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2015 und der Clos Saint-Denis 2015 nebeneinander ausgetastet.

Clos Saint-Denis (Grand Cru) 2018

Aufgrund der charakteristischen und seltenen aromatischen Erfahrung, die ein Clos Saint-Denis üblicherweise bietet, betrachtet Mounir Saouma die Appellation als eine der grossartigsten im ganzen Burgund. Ein klassischer Clos Saint-Denis riecht nach Eisenoxid und Phosphor. Mounir schwärmt davon und vertraut uns an, dass die AOC einem UFO gleichen könnte, das nach Rost riecht. Das Wort «Wahnsinn» wird verwendet. Clos Saint-Denis sei «éternel», ewig, unsterblich, zeitlos.



Aus dem Glas strömen trotz der nachvollziehbaren Reduktion intensive, komplexe, tiefsinnige, präzise und reintönige Düfte nach floralen Elementen, Orangenschale, balsamischen Komponenten, Sweet-sour-Sauce, schwarzen Kirschen, Rosmarin, Würze, leichten, metallischen Noten. Man könnte sich lange mit dieser Nase befassen und laufend neue Düfte erkennen, das ist effektiv ein Wahnsinn, bei diesem Wein kriege ich Gänsehaut, was da in dieser harmonischen, vielschichtigen, betörenden Nase passiert, ist ganz grosses Kino. Vollmundiger, konzentrierter, tiefgründiger Gaumen, die Tannine sind filigran, doch dicht, die Struktur elegant und geschliffen. Unbedingt warten, damit sich dieser Wein weiterentwickelt. Könnte dann eine noch höhere Note als die aktuellen **19/20** (97/100) erreichen.

In Deutschland kostet dieser Wein €250.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 230.- en Primeur bei [Martel](#) und CHF 235.- bei [Le Millésime](#)

Clos de la Roche (Grand Cru) 2018

Clos de la Roche grenzt Gevrey-Chambertin an. Man merkt es in diesem Wein und es darf laut gesagt werden. Der lehmig-kalkhaltige Boden enthält viel Sand und noch mehr Salz. «La mer et le noir», der See und das Schwarze, ja, man merkt unmittelbar, d.h. bereits in der Nase, dass der Ozean in Morey-Saint-Denis geblieben ist, das riecht und das schmeckt nach Jod. Zusätzlich selbstverständlich diese köstlichen schwarzen Kirschen und weiteren Beeren, Zwetschgen, schwarzer Pfeffer, Austern usw. Diese tiefsinnige, vielschichtige, reintönige Nase begeistert durch ihre Komplexität und ihre potentielle Generosität. Der Gaumen spielt im gleichen Register wie das Bouquet, er ist konzentriert, ausgefeilt, geschmeidig, vollmundig, elegant, präzise, frisch und bietet eine grossartige Struktur sowie schwarze Kirschen im Übermass. Wieder einmal ganz grosses Kino mit einem sehr langen, mineralischen Abgang. **18.5/20** (95/100). Als Tüpfelchen auf dem I möchten wir hinzufügen, dass die Domaine Lucien Le Moine seit 20 Jahren die Trauben beim gleichen Winzer kauft, wobei dieser es bisher nie geschafft hat, einen CdLR auf dem gleichen Niveau zu produzieren.

In Deutschland kostet dieser Wein €275.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 240.- en Primeur bei [Martel](#) und CHF 246.- bei [Le Millésime](#).

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2018

Der älteste Vitis-Vinifera im ganzen Burgund, einem Anbaugebiet mit 2'500 Jahren Geschichte. Vitis-Vinifera verdient eigentlich einen Bericht für sich allein. Wenn es nun die Phylloxeraplage nicht gegeben hätte, würden unsere europäischen Weine die fabelhaften organoleptischen Eigenschaften des Vitis-Vinifera aufweisen...

Bonnes-Mares ist eine AOC voller Paradoxe. Mounir Saouma vergleicht sie mit Bob Dylan. Diese Erde ist nicht zu bändigen. Es beginnt sowieso schon mit ihren vier Climats im buchstäblichen Sinne des Wortes. 15.06 Hektaren teilen sich in 13.54 Hektar in der Gemeinde Chambolle-Musigny und 1.52 Hektar in Morey-Saint-Denis, in der Verlängerung des Clos de Tart. Insgesamt sind das aber vier unterschiedliche, zum Teil nach Norden, zum grössten Teil nach Süden gerichtete Terroirs



Bonnes-Mares, la part des anges...

© Ginkgomedia ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

zwei auf roter Erde – durch den Einfluss vom Lehm – in Morey und zwei aus weisser Erde – durch den Einfluss des Kalkmergels, wobei das Muttergestein aus Kalk aus dem Bajocium besteht. Das Burgund liebt Rebsorten mit hellem Traubensaft... Nicht nur Chardonnay, sondern auch Pinot Noir sind solche.

Insgesamt wurden vier Fässer produziert. Im perfekten Ausgleich, was die Komplexität des Ergebnisses verstärkt. Das Bouquet ist dicht, konzentriert, reintönig, elegant, komplex bis anstrengend und zeigt eine unglaubliche Tiefe, der Wein liefert seine Geheimnisse nicht, was eigentlich unsere Erwartung erfüllt. Die Frucht ist üppig und präzise, schwarze Kirschen sind aktuell erkennbar, wobei sich erdige Noten auch wahrnehmen lassen. Kräftiger, vollmundiger, geschliffener, raffinierter Gaumen, grossartige Struktur, die begründet, dass viele Experten Musigny und Bonnes-Mares vergleichen. Was eigentlich nicht sein sollte, da jede Appellation ihr eigenes Format, ihren eigenen Charakter und ihre eigene Rasse besitzt. Die reife Frucht und die frische, perfekt eingebundene Säure ergänzen sich ideal. Es gibt sehr viel zu knabbern in diesem Wein. Beeindruckend intensiver und langanhaltender Abgang. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €375.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 320.- en Primeur bei [Martel](#).

Weissweine sind wie eine Religion. Wir verehren Ikonen wie die Russen seinerzeit ihren blutigen Zaren auf dem Schlachtfeld. Wir erleben gerade jetzt eine schwierige Zeit, während der sogar die Erzeugnisse der grössten, jahrzehntelang bewunderten Winzer*innen qualitativ in Frage gestellt werden. Die Henker heissen einerseits Klimaerwärmung, die dazu führt, dass die Weine nach tropischen Früchten riechen und schmecken, daher langweilig wirken, andererseits Schwefel. Schwefel und Naturkorken führen einen unerbittlichen Krieg gegeneinander und wir wissen plötzlich nicht mehr, ob Mounir Saouma in seinem kunstvoll formulierten Exkurs immer noch an Nietzsche oder inzwischen an Tolstoi denkt. Schwefel ist eine unbeständige Substanz, Schwefel leidet und erträgt Diam-Korken sowieso noch weniger. Denn dieser verhindert, dass Schwefel atmet. Unser Austausch mit dem grossen Master, der schrittweise immer mehr St. Georg auf seinem weissen Pferd ähnelt, führt uns zum Thema der Premox-Weine. Späte Ernte, eine grundlegend fehlende Säure und ein Ausbau ohne Hefe führen zur Premox-Plage. Später vertraut uns Mounir an, dass ihn vier Domaines im Bereich der Weissweine beeindrucken: Ramonet, François Lump, die Domaine de la Romanée-Conti und Vincent Dauvissat.

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2018

Dieser Wein erinnert mich an diese unwahrscheinliche Verkostung, die Mounir und Rotem Saouma im März 2018 für einen ausgewählten Freundeskreis organisiert hatten. Weine rochen nach Kreide und waren keine Chablis, ein Wein roch nach Unbestimmtem und war ein roter Clos des Mouches 2014, der meines Wissens nie abgefüllt wurde...

Der Folatières 2018 fasziniert, seine reife, sirupartige, einladende Nase riecht nach Aprikosen, Weinbergpfirsich, gelben Früchten. Der Condrieu aus dem Burgund, wie ihn Mounir Saouma bezeichnet, verstärkt diesen Eindruck am Gaumen aufgrund seiner Üppigkeit, seiner schmelzigen Textur, seiner unverwechselbaren Aromen noch mehr. Es ist kein Wein, sondern ein Sirup für grosse Kinder, er ist finessenreich, tiefsinnig, geschliffen, cremig, frisch, die diskreten Röstaromen und die generöse Frucht sind ganz elegant ineinander verwoben. Die mineralische, reintonige und etwas salzige Grundlage erinnert uns daran, dass der Boden nicht tief ist. Wir empfehlen eine mindestens zwölfjährige Lagerung, was aufgrund des raffinierten, langanhaltenden Abgangs keine Herausforderung darstellen sollte. **18/20** (93/100).

In Deutschland ist dieser Wein nicht erhältlich. Bei Martel ist er auf [Anfrage](#) erhältlich.

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2018

Das Dorf der Steinbrüche. Das Dorf der Burgunder-Kultur, das Dorf, das so gestaltet wurde, dass der Weinberg den Eindruck vermittelt, bis ins Dorf zu drängen... Man merkt, dass sich Mounir Saouma da in Chassagne zu Hause fühlt. In den 1970er Jahren wurden zwei Drittel der Lage der Produktion von Rotweinen gewidmet.

Ein grosses, aktuell verschlossenes Erzeugnis, das den Eindruck vermittelt, es etwas warm gehabt zu haben. Und doch bleibt ein Romanée der geniale

Wein, den wir von Vincent Dancer und Morey-Coffinet kennen. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €99.- bei [N+M Weine](#). In der Schweiz ist er bei Martel auf [Anfrage](#) erhältlich.



Jahr für Jahr bleibt der Chassagne 1er Cru La Romanée unverwechselbar

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2018

Gestein, Staub und Jod. In diese drei Wörter fasst Mounir Saouma die Eigenschaften dieses Jahrgangs des stets grossartigen Caillerets. Und es stimmt, dass man das Gefühl hat, gleichzeitig kristallklares Bergwasser zu trinken und einen brüchigen Stein zu lecken, während der dichte Gaumen eine feine, fruchtige Komplexität aufweist. Die Vollkommenheit der Gefühle in einem Schluck. Wir werden diesen Wein gerne wieder verkosten. Aktuell sehen wir ihn auf dem gleichen Niveau wie den Romanée. Also **17.75/20** (92/100).

Meursault 1er Cru Perrières 2018

Mounir Saouma beschreibt die Lage auf einem kalkhaltigen Boden als eine der schönsten überhaupt weltweit. Dank ihren Terrassen. Man wird von dem Gefühl beseelt, das Tote Meer zu durchqueren. Salz und Austernwasser. Ich erfinde nichts, so spricht Mounir über diesen Wein, der ihm besonders am Herzen liegt. Wir sind

Adson und wir hören Guillaume de Baskerville zu. Höchstens raubt uns dieser Perrières den Atem im trockenen, fetten und durchaus mineralischen Gaumen. Es gibt aber auch etwas Verzauberndes im Mund, was sich im aktuellen Stadium nicht auffangen lässt. Ein potentieller Blockbuster, dem wir gerne **18+/20** (93+/100) erteilen.

In Deutschland kostet dieser Wein €149.- bei [N+M Weine](#) und in der Schweiz CHF 135.- en Primeur bei [Martel](#).

Bâtard-Montrachet (Grand Cru) 2018

Dieser Wein ist nicht da, um einem breiten Publikum zu gefallen. Beim Gedanken an den Film «The Good, the Bad and the Ugly» weiss man, dass er dort die zentrale Rolle spielen würde. Ein Rotwein, der aus Chardonnay produziert wurde. Ein Erzeugnis für die schwarzen Gläser von Riedel. Breitschultrig, muskulös, gnadenlos, er ist da, um zu imponieren und um das Fürchten zu lehren. Der Gaumen bewegt sich auf dem gleichen Niveau, massiv und konzessionslos. Gartenobst, florale Komponenten, Gewürze, Röstaromen, einfach betörend komplex und vielschichtig, von der ersten Nase bis zum salzigen Abgang. **18.5-19/20** (95-97/100).

In Deutschland nicht erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 482.- bei [Le Millésime](#). Bei Martel ist er auf [Anfrage](#) erhältlich.



Der bekannteste Baum der Lage Bâtard-Montrachet...



Blick auf die Lage Bâtard-Montrachet, auf der sich das Ei der Domaine Leflaive befindet. © Ginkgomedica ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2018

180-Grad-Kehrtwende. Das Terroir des Bâtard ist feucht und lehmhaltig, dasjenige des Chevalier besonders sonnig und kalkhaltig. Mounir Saouma macht einen kleinen Exkurs über den Jahrgang 2011, der sich hier nie verschliessen wird. Der Chevalier 2011 gehört zur Anthologie des Crus. Der 2018 könnte sein Nachfolger sein, er bietet einfach alle Eigenschaften, die man von ihm erwartet. Darum ist es ein intellektuelles Vergnügen für Mounir, uns zwei Interpretationen verkosten zu lassen. Die erste ab Fass, ohne die geringste Veränderung gegenüber dem aktuellen Stand des Weins, und die zweite, nachdem die Hefe in der Anwesenheit der Gäste von Mounir Saouma an diesem Tag aufgerührt wurde. Kontraste, wie hätte es anders sein können? Im ersten Glas kommen eine unwahrscheinliche Finesse und eine geradlinige Sinnlichkeit zur Geltung. So eine Rasse und so eine Tiefe, das ist Raffinement pur. Mounir sagt, dieses Erzeugnis sei eigentlich eine Falle. Er möchte wissen, ob die Leute für so viel Finesse bereit sind. Der Gaumen ist ebenfalls konzentriert, raffiniert, straff, anspruchsvoll und zugleich schlechthin unwiderstehlich. Man kann buchstäblich die Auswirkung jedes Sonnenstrahls wahrnehmen. Bis in den knackigen, intensiven und präzisen Gaumen mit seinen würzigen und fruchtigen Noten, alles ineinander fein verwoben. Im zweiten Glas ist das Bouquet unter den gegebenen Umständen – gleich nach der Bâtonnage – selbstverständlich weniger reintönig, dafür kommt der nasse Kalkstein hervorragend zur Geltung. Diese Interpretation ist keine Ode an die Liebe, sondern ein Werk mit Pathos. Der Gaumen wirkt auch frischer, breiter, tiefer. Auf jeden Fall sind wir auf die Entwicklung dieser Meisterleistung gespannt. **19/20** (97/100).



In Deutschland ist dieser Wein nicht erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 480.- en Primeur bei [Martel](#) und CHF 578.- bei [Le Millésime](#).

Autor: Jean François Guyard
28. Juni 2020

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.