

LE PINOT NOIR

Wein aus Burgund & mehr

Le Pinot Noir, Weinimport H. Kratz, Bonner Str. 18, 53501 Graftschaft
Öffnungszeiten: Do/Fr 16.30-18.45 h, Sa 11.00-14.00 h u.n. Vereinb.
Bürozeiten: Di – Fr, 10-19 h, Sa: 11-14.30 h (tel. Erreichbarkeit)
Tel: +49 (0)2225/83 94 45 Mobil: +49 (0) 173/ 28 36 1 37
Internet: <http://www.lepinotnoir.de> E-Mail: lepinotnoir@bn-online.net

Graftschaft, im Mai 2017
Copyright: H. Kratz, Graftschaft

Burgund 2015 – Subskription, Teil I

- 2015: die fälligen Anmerkungen

- Christophe Perrot-Minot, Henri Boillot in 2015, unwiderstehlich!

Ein potenzielles Traumjahr – in rot wie weiß (Côte d'Or)

„2015 ist phenolisch reifer und ausgewogener als 2005.“ (Arnaud Mortet über die vins rouges)

„Ich verkostete kürzlich einen 1985er Bâtard-Montrachet und konnte den Charakter von 2015 hierin erkennen.“ (Eric Remi, Domaine Leflaive zu den vins blancs)

„In den Top-Terroirs haben wir umfangreiche Weine, jedoch große Weine. Hochklassige Weißweine. Diese reiferen Jahre haben keine Probleme mit Premox und altern so gut. Die 2009er altern schön.“ (Benjamin Leroux über die vins blancs)



Kalksteinfels bei Chambolle-Musigny

Zusammenfassung

Verkostet man die besten Exemplare des Jg. 2015 an Burgunds Côte d'Or, so läßt sich unmöglich der Eindruck wegwischen, man sei in der Präsenz eines *besonderen Jahres*. Nun, nicht in dem Sinne, als ob nicht *jedes* Jahr, so denn zu balancierter Reife geführt, reizvolle, spannende Weine in stets *eigener* Charakteristik hervorzubringen vermöchte. Vielmehr ist eine *derartige* Kombination von Reichtum des Geschmacks, Qualität der Tannine, Frische wie Energie – bei den Rotweinen – und balancierter mineralischer Power bei den Weißweinen schlicht *rar*. Ganz einfach das

Summum, zu dem Wein fähig ist.

Aubert de Villaine (DRC) vergleicht 2015 mit 1949, dem Pendant Burgunds zu Bordeaux in 1945 und 1961, *Michel Lafarge*, dessen 2005er *Bourgogne rouge* in 2016 noch immer so fest und undurchdringlich ist wie eine enorm dicke schwarze Wand (großartig ab 2025 ?, nicht unsere Idee eines *générique!*), erinnert 2015 eher noch an 1929, ein „Jahr der Spitzenklasse“. Für jene, die wie der Verfasser dieser Zeilen Weine vor 1978 wenig kennt, macht *Jean-Marie Fourier* den – m.E. relativ treffenden – Vergleich einer Kombination „*der Reife und Freigebigkeit der 2009er und der Transparenz, Frische und Säure von 2010*“ - quasi beide Jahre zu ihrem jeweiligen Optimum geführt also in einem einzigen Jahr. Viel mehr geht einfach nicht.

Und in der Bemerkung *Jean-Maries* wird schon klar, was 2015 *nicht* ist – stilistisch ein *neues 2005*, ein Jahr, das - *bis jetzt* -, seltener – in Sachen Rotwein - *gustatorisch* zu jener Größe aufgelaufen ist, die die analytischen Parameter einst verhießen. Und das, jener Unterschied zwischen 2005 und 2015, hat weniger mit *Differenzen der Saison* zu tun als mit *Differenzen der Winzerpraxis*.

Die allgemeine Ideologie zum Rotweinjahrgang 2015 ist jene eines *generellen* großen Erfolges. Der *Decanter* etwa notiert 5/5 auf der heute so unvermeidlichen Richterskala. Und was der rationelle Kern daran ist, ist zweifelsfrei, daß *die günstige Saison allgemein* das Niveau gehoben hat. Soweit d'accord. Aber weder die Resultate der großen Vergleichsverkostungen jetzt im März 2017 noch eine gerade dem Orkos übergebene Flasche eines *Bourgogne rouge 2015* des *Maison Leroy* (nicht *Domaine*) bringen uns dazu, dieser falschen Abstraktion zuzustimmen – wie stets entspringen auch diesem *potenziell sehr großen Jahr* Weine fehlerhafter (flüchtige Säuren), armseliger oder zumindest das Potenzial des Jahres nicht annähernd ausschöpfender Statur. Es scheint mir aber auch sicher, daß unsere Ansprüche höher sind an Burgund und zumal an eine Saison wie 2015 als die des Journalismus.

Es gibt, um auf jenes *Blankolob* zurückzukommen, auch rund um Burgund, keineswegs nur rund um Bordeaux - simples materielles Interesse ist die Triebfeder - immer den *Bedarf*, ganze Jahre aufs Podest zu heben. Wer sich neu mit der Sache befaßt, wird – wie wir in den 80er Jahren, als uns die Magie Burgunds erfaßt – eher annehmen, daß Jahrgangsergebnisse tendenziell homogen seien. Allerdings - jede professionell durchgeführte größere Vergleichsverkostung demonstriert das Gegenteil einer auch nur *relativen Einheitlichkeit* der Ergebnisse. Wobei auch gilt - die Diva des *Pinot*, der keinen Fehler verzeiht, überall in der Palette der erzeugten Weine zu höchster Klasse zu führen, das bleibt ohnehin nur den zahlenmäßig seltenen allerbesten Erzeugern vorbehalten.

Die Behauptung hier weiter ist nun - wir befinden uns noch bei der Zusammenfassung, überprüfbar Belege folgen also -, daß auch die *vins blancs* des Jahres 2015 ebenso grandios sein können wie so mancher *vin rouge*. Sicher, dieser Schluß aus unserer Verkostungserfahrung kollidiert mit der mich immer wieder frappierenden Vorstellung, daß ein *warmer Sommer* (zumal) für die Weißweine schädlich sei. Doch es sind nun einmal keine fertigen Ideen, die uns leiten. Und unsere Notizen weisen bei den gelungenen *vins blancs* eine erstaunliche *Wucht der Mineralität* aus - in den dichten Trauben aus 2015 konzentriert sich eben auch die Mineralität, jedenfalls wenn die Frucht von gesunden Böden (nicht die Mehrheit!) stammt. Diese *Realität* der Größe der besten 2015er gilt es zu erklären, nicht in einer Idee die Realität verschwinden zu lassen...



Burgund: reifer Chardonnay

Und so können die *vins blancs* der *Boillots*, *Carillons* und *Leroux*' und anderer erstrangiger Erzeuger in bemerkenswerter Weise Frische, Punch und weitläufig-saftig-aromatische Textur verbinden.* Ein *Roger Saumaize* (*Domaine Saumaize-Michelin*) nennt 2015 zurecht ein „Ausnahmehahr“. Sicher, da ist auch eine heitere Gelöstheit in den Weinen – der Rebe** ging es gut! Streng-abweisend sind die schönsten weißen 2015er nicht, daraus den Schluß zu ziehen, sie seien wenig langlebig und entwicklungsfähig, ist eine der zentralen falschen Auffassungen in der Wein-szene. Die unterschiedliche Entwicklung der (besten) *vins blancs* aus dem eher kalt-aziden Jahr 2008, in dem die Weine sich durch Dehydratation konzentrierten - *hier* verbessern sich die Weine nicht mehr - und dem warmen und reifen 2009, (das gar eine weniger gute Balance und höhere Erntemengen als 2015 aufwies!), aus dem sich die Weißweine weiter und weiter verbessern, hätte aufmerken lassen können, daß Trockenextrakt, Substanz und Balance zusammenkommen müssen für positive Alterung.

* *Daß Säure, zumal sich unterschiedlich in die stabilere acidité tartrique und die instabile acidité malique auflösend, nicht das einzige Element für die Frische eines Weins ist (und die Säure der besten 2015er Weißweine ist zudem gut, insbesondere jedoch bei organisch arbeitenden Winzern bzw. bei Böden niedrigen Kaliumgehalts), ist wohl nur deshalb auch bei sog. Experten noch nicht durchgedrungen, weil die Önologie noch keine Meßverfahren für die Mineralität von Weinen gefunden hat. So als sei die sehr fühlbare Mineralität eines Weines deshalb zu ignorieren, weil man sie nicht messen, wiegen oder zählen kann! Der Fetisch um „die“ Säure beim Weißwein ignoriert, daß es auch beim vin blanc nicht um Parameter geht, sondern wie die Parameter zueinander in Balance finden. Ein balancierter Wein ist immer frisch!*

** *Das Statement der Ausgewogenheit der Chardonnaytrauben bei der Ernte in 2015 gilt nur für besser verwurzelte, ältere Reben, mind. 20-25 Jahre alt, mit kurzem Rebschnitt und gut gepflegt (kein falscher Mehltau). Junge Reben, zumal wenn in größerer Ertragsabsicht geführt, hatten Wasserstress. Entsprechend unbalanciert waren die Trauben.*

Der Zustand der Trauben bei der Ernte

„Eine Ernte wie diese, bestehend aus kleinen, kompakten Trauben, nicht verrieselt, mit kräftigen Traubenhäuten, durchdrungen von Anthocyanen und reifen Tanninen, durchschnittlich in der Menge und deren frühe und ultraschnelle Blüte eine außergewöhnlich homogene und komplette Reife sicherte, ohne in Überreife zu fallen, wir erinnern uns nicht, Ähnliches vorher gesehen zu haben“, notiert Aubert de Villaine (DRC) über 2015 und das, worauf es im Kern ankommt bei der Sicht auf einen Jahrgang – auf die Qualität der Frucht bei der Ernte.

Der regenreiche Winter 2014/2015 schafft jene Wasserreserven, die der Rebe – sofern gut verwurzelt – erlaubt, gut über trockene Perioden (Juli) hinwegzukommen. Entscheidend dann auch, daß bestimmte Perioden des Regens „exakt im richtigen Moment“ (de Villaine) auftraten, eine Blockade der Maturität aufgrund von Wasserstress (mit einer kleinen Ausnahme im Juli) verhindernd. Die eher ideale Saison wird deutlich daran, daß während „der gesamten Reife die Rebe erstaunlich grün und gesund blieb, stets perfekt verbunden mit...allen Kräften, die ihr Leben geben.“ (de Villaine) „Die Rebe“, fährt de Villaine fort, „hat in 2015 eine quasi ideale Entwicklung genommen, und dank dieser außergewöhnlichen Wetterbedingungen, war 2015 ein eher leicht zu bewältigendes Jahr für den Winzer.“ *

Die Sensation in 2015 ist dann, so Aubert de Villaine übereinstimmend mit allen anderen Winzern, mit denen wir diskutierten, das Niveau der Reife: „Ohne jemals wie in 2003 die Überreife zu streifen, läßt sich in der Analyse des Mostes bei der Vinifikation wie bei den entstandenen Weinen feststellen, daß die Säure sich in perfektem Gleichgewicht mit den Tanninen und den eher höheren Alkoholwerten befindet.“ 2015 besitzt – die Rede ist von den besten Winzern - höhere phenolische Reife als 2005, die Traubenkerne sind dunkelbraun, untrügliches Zeichen einer vollständigen Reife. Es ist eine Ernte exquisiter Gesundheit der Trauben, die Auslesetische werden für kaum einmal zwei Stunden herausgeholt – c'est tout. Kurzum, „die Pinots sind von seltener Ausgewogenheit in 2015, die Reben litten nicht unter Trockenheit“ (Bruno Clavelier, Vosne).



„Die Qualität erscheint uns außergewöhnlich“, notiert etwa Anne Morey, Winzerin in Meursault, auch über die geernteten Weißweintrauben. Wer – je nach Entwicklung der Reife in seinen eigenen Weinbergen! ** - das richtige Erntedatum wählte, konnte „reife Trauben großartiger Qualität, perfekt, wunderbar golden“ (Aubert de Villaine) einfahren. Der Gesundheitszustand, ähnlich zu dem der Rotweintrauben, war untadelig, „keinerlei Fäulnis, reif, aber nicht überreif“ (Ronny Debaere, Erntehelfer bei Coche-Dury). Winzer, die in 2015 eine Notwendigkeit sahen, Säure zuzusetzen, müssen sich schon an ihre eigene Nase fassen – gut verwurzelte Reben eines organisch bewirtschafteten, traditionell gepflegten Weinbergs, die Ernte bei optimaler Reife Ende August bis Anfang September durchgeführt, beides brauchte es allerdings schon - auch in 2015.

2015 ist kein trockenes Jahr an der Côte de Beaune (und Trockenheit zwingt die Rebe, ihre eigene Säure zu konsumieren) wie 2009, 2005 oder gar 2003, der Regen kam an der Côte de Beaune wie folgt genau zum richtigen Zeitpunkt: 10mm am 22.07., 5mm am 26.07., 16mm am 04.08., 30mm am 15.08. und schließlich 20mm am 23.08. „In diesem Jahr aß ich so viele Trauben wie nie zuvor, oft esse ich sie gar nicht, probiere nur“, so Jean-Baptiste Bouzereau, Winzer in Meursault...Der Tenor so vieler Verkoster in Sachen 2015 ist die Überraschung über die Klasse der besten Weißweine, aber überraschend ist das nur, wenn man einen warmen Sommer mit schweren (Weiß-)Weinen per se assoziiert, also Vorurteile pflegt...

* de Villaine weist darauf hin, daß es eine Attacke falschen Mehltaus aufgrund der wenigen Regenfälle im Frühjahr gab. Mit entsprechender Wachsamkeit und der Hilfe des Nordwinds sei dieser Kampf jedoch erfolgreich bestanden worden.

** Die stets geführte Diskussion um das kalendarisch „richtige“ Erntedatum ist irrig, weil man nicht einmal innerhalb der einzelnen Appellationen alles über einen Leisten schlagen kann – Alter der Reben, Rebschnitt und Erträge, Grad der Balance des Bodens bilden die Variablen. Ganz zu schweigen von den verschiedenen Terroirs selbst. Daß sich mancher Betrachter die Dinge einfach machen will, ist das Eine, die Realität das Andere. Burgund ist ein Flickenteppich der Variationen, nichts paßt da in exakte Schemata.

Der Stil des Jahres – speziell! Und: warum 2015 kein neues 2005 ist. Les Vins rouges.

„Ein Jahr großer Sinnlichkeit“ nennt Sarah Marsh (*The burgundy briefing, Issue 18*) 2015. Exakt, denn wenn die Trauben jenes Optimum an Reife und Ausgewogenheit erlangen wie in 2015, sollten sie Höhepunkten der sinnlichen Verführung zustreben. Warum es auch einer Sarah Marsh so schwer fällt, Reife und Balance zusammenzudenken, diese Kombination konstatiert sie zurecht in 2015, muß auch hier an der tief verankerten Vorstellung liegen, daß eine weit getriebene Reife der Frucht quasi eigengesetzlich zu Unbalanciertheiten führen müsse. Tatsächlich spiegeln sich im Grad der Balanciertheit einer reifen Frucht neben der Ausgeglichenheit der Saison* (Regen zum richtigen Zeitpunkt in 2015!) auch stets die Anstrengungen des Winzers (Erträge, Gesundheit/Lebendigkeit des Bodens, Pflege/Verwurzelung/Alter der Reben, Zeitpunkt und Qualität der Ernte etc.) wieder. Bei Burgunds Topdomänen scheint jedenfalls bei der zweiten genannten Achse viel zu stimmen, wie nicht erst die Resultate in 2015 zeigen.

Thibault Liger-Belair trifft mit seinem Umriß des Jahres den Nagel auf den Kopf: *“Die 2015er sind voller Energie und ausgewogen. Wir erwarteten das nicht. Wir meinten, daß es ein kraftvoller Jahrgang ist, aber nun ist er frisch und delikat. Ich erwartete nicht, die Identität jedes Terroirs wiederzufinden. 2015 ist nicht wie 2005 und 2009, wo man zuerst die Reife spürt. Das Terroir ist nicht versteckt. In diesem Sinne ist es nicht wie 2005 und 2009. Es ist mehr wie 2010 mit mehr Würze als die Frucht in 2010 auswies...auch die 2010er entwickelten ihren Charakter erst mit Reifung im Faß.“*



Fixin - Blick auf die Kirche

2015 ist kein „vintage-vintage“, in dem erst einmal die Substanz der Reife dominiert (ultimativ ist es immer das Terroir, das sich Bahn bricht), die Weine sind so ausgewogen, daß „das Terroir sehr präzise ist“ (Marsh). Es sind - keineswegs paradox! - die Regenfälle des August, die ein zweites 1976 verhindern, einem Jahr, dessen Trockenheit bis zur Ernte eine Reife der Traubenhäute blockierte – Folge einer Blockade der Reifung aufgrund des Wasserstresses: *“Die Regenfälle des August bewahrten die Säure und vermieden ein zu*

starkes Verhältnis zwischen festen und flüssigen Bestandteilen. Was eine Sorge ist, weil dies strenge Weine produzieren kann.“ (Francois Millet, Comte de Vogué) Fast alle Winzer ernteten vor den heftigen Regenfällen des 16.09. und so zeigt sich „das Fehlen von wirklichem Stress in den Weinen. Es ist eine unmittelbare Harmonie da.“ (Sarah Marsh)

2005 hatte nicht einen parallelen Saisonverlauf zu 2015, auch wenn insgesamt die Saison warm war. 2005 war trockener als 2015, letzteres wärmer: *„ Die Perioden des Regens, die in Burgund im Frühjahr wie im Sommer normal sind, waren tatsächlich in 2005 inexistent nach dem April.“* (Aubert de Villaine) Und die Saison wurde beendet durch eine konzentrierende Reife per Nordwind - Tannine wie Säure konzentrierten sich. Es war nicht die Form des ausgewogeneren Reifeprozesses wie in 2015, sichtbar an der Unterschiedlichkeit des Blattwerks in beiden Jahren.

Und die Blüte in 2005 – Blüte und véraison esind die entscheidenden Stadien des Reifezyklus -, bereits von Trockenheit geprägt, war nicht annähernd so gleichförmig und gleichzeitig schnell wie in 2015. Alles in allem sehe ich nicht, wie der Zyklus in 2005 so günstig für die Rebe war wie er es in 2015 war. Zwar ist Aubert de Villaine nicht zu widersprechen, und heute scheint dies mancher nicht mehr zu wissen, daß *„die Rebe Wärme wie Trockenheit liebt, wenige Niederschläge reichen.“* Dennoch scheint mir der Stress für die Rebe in 2005 größer gewesen zu sein als im hier diskutierten Jahr 2015. Was erklärt, daß die vom Faß probierten 2005er sich nervöser als die in sich selbst ruhenden 2015er zeigten.

* „Wenn man den Verlauf einer Saison“, so korrekt Allen Meadows (*Burghound, Issue 65*), „auf nur zwei Worte reduzieren kann, dann war es der von Winzer zu Winzer über 2015 wiederholte Topos: Stressfreiheit.“

Last but not least, der Verlauf der Saison ist das Eine – und über den heute ggü. 2005 oft gesünderen Weinberg und die Effekte dieses Umstands reden wir nicht einmal -, die Vinifikation der Frucht dann, dezent gesagt, das Andere. Und hier ist der Unterschied signifikant und der Hinweis von *Allen Meadows* ist absolut korrekt: „*Ein wichtiger Aspekt des Jahres 2015 hängt mit einer Art abgeleitetem Produkt des Jahres 2005 zusammen. D.h., daß viele Erzeuger ausdrücklich vermeiden wollten, tanninfeste Weine zu erzeugen und daher wesentlich weniger extrahierten als in 2005. In beiden Fällen sind die Tannine sehr reif und werden sich daher schließlich auflösen.*{*Es ist also nicht einfach „das“ Jahr 2005, daß einen générique wie den oben zitierten Lafarges noch nach zehn Jahren „tanninfest“ und freudlos zu trinken macht. Der Verf.*} Aber wenn es eine Lektion in 2005 gab, die man auf 2015 anwandte, war es eine Sorte von „weniger ist mehr“-Vorgehensweise in Sachen Vinifikation. Was bedeutet, daß viele Winzer in erster Linie aufs Umpumpen setzten, nicht auf die Extraktion per pigeage.“

Es ist in Burgund nicht einfach nur der Zustand des Weinbergs, der sich so sehr, wie *Claude Bourguignon* mal notierte, seit den 80er Jahren geändert hat, es ist neben dem weit besseren Kellerequipment auch der Approach und die Techniken der Vinifikation selbst. 2015 hätte ein neues tendenziell werden können, auf dessen *Premier Crus* man noch bis 2020 warten muß, bevor sich erste Freude einstellt, die Fähigkeit zur Selbstkritik (man hört von ähnlichen Tendenzen zu weniger Extraktion in 2016 in *Bordeaux!*) bei den besten Winzern hat uns davor bewahrt.



Burgund entfernt sich aber - zum Besten der Weine - , nicht nur in Sachen Extraktion von der Önologie, der die Natur stets korrekturbedürftig erscheint. Die 2015er Weine profitieren auch von der allgemeinen Tendenz, *weniger* und auch *natürlicher** zu schwefeln. Mit Werten von 10-30 mg/l erreicht man Maßzahlen, die auch ein sog. *Vin nature* ohne jeden Zusatz von Schwefel aufweist (Demeter erlaubt bis 70mg/l) - Schwefel ist schließlich auch *natürliches* Produkt der Vinifikation. **

Die EU - die aber auch Glyphosat und jahrelang die fürs Bienensterben verantwortlichen Neonicotinoide (x-fach giftiger als DDT) erlaubt/erlaubte – läßt übrigens bis 160mg/l (für Rotwein) zu – kleiner Hinweis für Weintrinker des Angebots der großen Handelsketten. Der EU-Hinweis auf den Flaschen - „enthält Sulfite“ - ist übrigens lächerlich, weil das bei allen Weinen, die mehr als 10mg/l SO² enthalten, notwendig ist – und das sind praktisch *alle* Weine. Tatsächliche Information für den Konsumenten = Null.

Wenn 2015 Weine *vins rouges* hervorbrachte, die „*unmittelbar in sich ruhen*“ (*Marsh*), ebenso „*wunderbar frisch und lebendig*“ (*Christophe Perrot-Minot*) sind wie „*beeindruckend harmonisch*“ (*Christophe Roumier*), eben nicht konzentrationslastig sind, dann ergibt sich das gerade nicht simpel aus einer eher *idealen Saison*, sondern auch aus dem Grad des Vertrauens, das Burgunds Spitzenwinzer nunmehr den Resultaten der Natur, die man im Weinberg dazu gebracht hat, das Beste abzuliefern, entgegenbringt.

Und dort, wo wir der gerade in 2015 gut begründeten *vendanges entières* begegneten, stellt man noch eine Stärkung von Frische wie aromatischem Spektrum fest. *Aubert de Villaine*, für den es seit langem keinen so guten *Romanée-Conti* wie in 2015 gegeben hat (Achtung, Spekulanten!), optierte gleich nach Analyse für eine 100%ige *vendanges entières*. Was nicht heißen muß, dies sei *überall* in Burgund notwendig!

* Das heute verwendete SO² ist im übergroßen Maße ein industrielles Nebenprodukt der petrochemischen Industrie. Alle wissenswerten Details dazu unter <http://www.dahu.bio/base-de-connaissance/oenologie/le-soufre-dans-le-vin-dynamis> (auch in englisch). Anknüpfend an die römische Praxis, natürlichen vulkanischen Schwefel (Ätna!) zur Konservierung und Verbesserung von Wein zu benutzen, existiert heute in sehr kleinem Umfang eine entsprechende Praxis (Dynamis). Einige der Winzer meines Angebots verwenden bereits diesen reineren, natürlichen, digestibleren Schwefel, andere haben die Absicht zu folgen.

** Natürlich werden aufgrund der Aktivität der Hefen während der alkoholischen Fermentation 5-15 mg/l SO² frei.

Der Stil des Jahres – les vins blancs. Schwieriger, einen *allgemeinen* Typus in 2015 zu definieren

Wie schon angemerkt, sind für viele vorurteilsfreie Verkoster die Weißweine des Jahres 2015 die Überraschung. In klassisch journalistischer Besprechung urteilt Sarah Marsh über die *vins blancs*: „2015 ist kein Top-Jahrgang, obwohl (!) die besten Domänen herausragende Weine machten.“ Es ist also die *Sicht* auf die Masse der Weine, die hier eine überragende Qualifizierung verhindert, die Existenz wundervoller, ja besonderer Weine wird von Marsh gar nicht bestritten. Aber es bleibt ein *running gag*, daß Weißweinjahre einer warmen Saison *zunächst* kritisch beäugt, dann mit dem Alter sich an die Spitze der Reputation katapultieren. Heute figurieren etwa für die *Revue du vin de France* 2009, 2005, 1990 und 1989 als „außergewöhnliche Jahre“ an der Spitze...

Aber genug der Diskussionen um eine immer etwas zu früh geführte Diskussion um die Erfolge eines Jahres. Was für die Spekulation, die sich an Schubladen orientiert, wichtig ist, die Hierarchie der Jahre, für jene, die Genuß und Klasse suchen, ist der Inhalt des Glases allein von Bedeutung. Zeit wie Platz würden nicht reichen, alle Weine aufzuführen, die wir kennenlernten oder von denen wir hörten, die dem Jahrgangsimago – *positiv* oder *negativ!* - widersprachen. Zuletzt hörte ich etwa Lob über einen *83er Bienvenue Bâtard-Montrachet Carillons*, was gar nicht sein kann, 1983 war – schon wieder! - ein Jahr größter Hitze..

Kurzum, die phenolisch reifen *vins blancs* bilden, den Vergleich halte ich für nahe an der Realität, in den Worten von *Géraldine Loichet (Domaine Philippe Colin, Chassagne-Montrachet)* für eine „Kombination von 2009 und 2014. 2009 für den Reichtum des Geschmacks und 2014 für die natürliche Balance. Die weineigene Säure ist höher in 2015 als in 2009. Es ist ein Jahr ganz eigener Persönlichkeit, es gab nichts Gleichartiges zuvor.“ Und Loichet weiß auch, s.o., warum 2015 nach journalistischer Lesart kein Top-Weißweinjahr sein kann: „Ich denke, es gibt eine Menge an Unterschieden in diesem Jahr. Die Balance und die Reife werden unterschiedlich sein innerhalb der Erzeuger in jedem Dorf. Es gibt nicht in vielen Jahren solche Unterschiede.“



Haute couture-Vitikultur, ein alter Rebbestand sowie ein optimales Erntedatum für die *eigenen* Reben und Weinberge vorausgesetzt – die Reife kam schnell ab Ende August, man mußte wachsam sein, wann die Kerne voll braun waren – Winzer *solcher* Facon konnten konzentriert-dichte Weine voller Energie erzeugen, es sind *keine* Weine, die wesentlich auf der Säure gebaut sind und dann nach Rückgang der Frucht abfallen wie diverse *2008er*, das sind Weine einer substanziellen Struktur, manche Weine wie diverse *Boillots, Carillons, Leflaives* etc. haben gar eine Art

pikanten Tanninbiß im Finale, was die Weine komplex im Zusammenspiel mit reicher Frucht wirken läßt. *Diese* Art von *2015er vins blancs* sind *dynamisch-mineralisch* und *köstlich* zugleich. Wenn *2014* stilistisch einen ungeheuren Sinn für ruhige, detaillierte Balance entwickelt, ist *2015* „wilder“, gewaltiger, energischer und substanzieller. Die Energie der Sonne eines großen Sommers. Stoffigere, in einem interessanten Duo zwischen Reichtum und mineralischer Substanz sich bewegende Weine. Glückliches Burgund, wenn es zwei so sehr *verschieden* gelungene Jahre wie *2014/2015* vorlegen kann: „Die Toperzeuger haben *balancierte* Weine in 2015. Die Säure ist nicht niedrig. Die Zuckerwerte sind nicht so hoch wie in 2009, 2005 oder sogar 2010. Und die Weine haben eine Menge Stoff.“ (Sarah Marsh) This is true, Sarah.

Das Potenzial für *Langlebigkeit* ist offensichtlich. Diese Weine haben alle Anlagen, gut zu reifen: „Ein schönes Jahr mit viel Sonne, jedoch haben wir sehr *balancierte* Weine mit guter Säure für diesen Typus von Jahrgang. Gute Konzentration. Wir wollten die Frische bewahren und den Weinen das Potenzial zur Lagerung geben. Mit einem guten Keller sind dies Weine, bei denen man die *Grand Crus* 20 Jahre aufbewahrt.“ (Eric Rémi, *Domaine Leflaive*) Zu befürchten ist allerdings, daß man auch diesem Jahrgang im Keller nicht die Zeit geben wird, das Beste von sich zu zeigen – gerade den *Premier* und *Grand Crus*, die ihre Brillanz eben nicht nach 3,4 Jahren schon zeigen. Nicht *ihr* Fehler!

Einschätzungen handelnder, mit den Dingen direkt befaßter Akteure, der Winzer, zu 2015

Vins rouges:

„Großzügige Weine mit sehr guten Tanninen, vielleicht den besten Tanninen, die man haben kann, und die Balance ist hervorragend. Eines der besten Jahre seit 30 Jahren. Jeder wird Weine aus diesem Jahr wollen.“ (Emmanuel Humbert, Domaine Humbert Frères, Gevrey-Chambertin)

„Ein Traumjahr, was das Wetter, die Qualität der Trauben wie der Weine angeht. Für uns ein großes, sehr großes Jahr, weil die Balance perfekt ist. Am 03. August hatten wir Regen, was sehr gut für die véraison war..generell kein Trockenstress in der Saison.“ (David u. Nicolas Rossignol, Domaine Rossignol-Trapet, Gevrey-Chambertin)

„2015 ist ein superbes, pures Jahr, die Aromatik ist klar, die Weine sind harmonisch. Bereits jetzt köstlicher Wein, der gelagert werden kann. Die Leute waren es gewohnt anzunehmen, daß Weine, die jung sind, nicht altern können. Sie können es sehr wohl. Für mich muß ein Wein allezeit gut sein.“ (Alexandrine Roy, Domaine Marc Roy, Gevrey-Chambertin)

„Es war wichtig, nicht zu viel zu extrahieren, da die natürliche Extraktion sehr leicht vonstatten ging. Nur eine pigeage pro Tag. Die Erntemenge ist etwa 25% geringer als in 2014, die Trauben waren so klein. Ein wunderbares Jahr, dicke Traubenhäute, wenig Saft. Wunderbare Konzentration. Kein 2005, kein 2009.“ (Jean-Marie Fourier, Domaine Fourier, Gevrey-Chambertin)

„Die Qualität der Trauben und die Farbe ist besser als in 2005, weniger Ertrag. Aber es gab schon Parallelen zu 2005. Aber die Weine sind anders, und meine Herangehensweise an die Vinifikation ist anders. Gerade mal eine oder zwei pigeages, viel mehr Umpumpen des Mosts. La Rue de Vergy wird sehr gut in fünf Jahren zu trinken sein, Faconnières und Clos de la Roche in zehn.“ (Virgile Lignier, Domaine Lignier-Michelot, Morey St. Denis)

„In 2015 haben wir die Energie, selbst in einem heißen Jahr {wenn in einem 'heißen' Jahr die Weine wenig Energie zeigen, dann liegt es nicht am Mangel an Energie der Saison, Ghislaine. Der Verf.} Die Jahre, die auf 5 enden, sind große Jahre. Für mich haben die 2015er mehr Finesse als die 2005er.“ (Ghislaine Barthod, Domaine Ghislaine Barthod, Chambolle-Musigny)

„Ich denke, zehn Jahre sind nötig, um in jedem Jahr Komplexität zu entwickeln. 2013 wird besonders von Alterung profitieren. Wenn man junge Weine trinkt, erhält man nur die primärsten Aromen, man bekommt nicht das volle Bild. Was interessant an einem Wein ist, ist nicht, was er ist, sondern was er mit Dir macht. {Sehr gut! Der Verf.} Ich denke, wir verlieren die Kultur, Weine zu altern. Die Winzer, die Anteile an Grand Crus haben, sollten lieber in Vorräte investieren als darin, mehr Weinberge zu erwerben. {Exakt! Der Verf.} Die 2015er sind intensive, perfekt balancierte Weine mit großem Potenzial der Alterung. Ein perfektes, klassisches Jahr.“ (Frédéric Mugnier, Domaine Mugnier, Chambolle-Musigny)

„2015 war ein wahres Glück für den Winzer...trotz des Zusammenwirkens der nahezu idealen Bedingungen zeigt die Produktion eine Minderung von ca. 25% ggü. 2014...Es sind Weine, in denen sich die Konzentration eines sehr sonnigen Jahres mit der Energie und Präzision des Pinot verbindet, die Signatur jedes Terroirs wird deutlich. Die 2015er haben mehr Sonne und mehr Frucht als die 2010er. Es ist auch nicht wie 2005, denn 2005 hatte mehr Tannin und Struktur.“ (Marie-Christine und Marie-Andrée Mugneret, Domaine Mugneret-Gibourg, Vosne-Romanée)

„Perfekte Trauben bei der Ernte. Wenn ich die Qualität und den Charakter des Terroirs finde, ist es gut für mich. So ist es in 2015. Ein schönes Jahr. Großer burgundischer Pinot.“ (Grégory Gouges, Domaine Henri Gouges, Nuits St. Georges)

„Ich würde 2015 beschreiben als Eleganz, Konzentration und Reichtum miteinander verbindend. Ich extrahierte sehr wenig. Nur Umpumpen des Mosts.“ (Paul Zinetti, Domaine Comte Armand, Pommard)

Vins blancs:

“Ab und an sind manche Winzer versucht, höhere Erträge einzufahren, aber Erfolg haben wir nur, wenn wir niedrige Erträge haben, wir zum richtigen Zeitpunkt ernten und die Frucht so behandeln, als sei es ein Meursault oder Puligny.“ (Dimitri Bazas über Erfolg und Nicht-Erfolg in der Appellation Pernand-Vergelesses, Maison Champy, Besitzer der Domaine Laleure-Piot)

“Ich habe nie dermaßen schöne Trauben gesehen. Wir mußten nichts aussortieren. Was die Saison gerettet hat, war der wenige Regen im Juli. Und dann hatten wir die 20mm Regen Ende August und das war unsere große Gelegenheit. Perfekte Bedingungen während der Ernte. Aber das Jahr konnte verschiedene Stile erzeugen. Wir wollten in den letzten drei Tagen des August ernten, Winzer mit einer anderen Sicht der Dinge wollten später ernten.“ (Franck Grux, Maison Olivier Leflaive, Puligny-Montrachet)

“Die Azidität ist gut, doch worauf wir achten, ist die Balance. Der pH liegt max. bei 3,4. In 2015 hatte ich zu Anfang Bedenken, doch je länger sie reifen, um so mehr mag ich sie. Es ist klar, daß das Alter der Reben wie die Arbeit im Weinberg selbst einen großen Einfluß auf die Qualität der Reife haben...Ich hasse holzlastigen Chardonnay in der Neuen Welt. Je älter ich werde, um so weniger mag ich neues Holz! In den großen Lagen haben wir große Weine, hochklassige Weine.“ (Benjamin Leroux, Maison Leroux, Beaune)

“In 2015 war der Boden gut, wenn man pflügte. Kein Trockenstress, kontinuierliche Reife. Für den Pinot ist es schwieriger, da die Traubenhäute feiner sind, beim Chardonnay sind die Häute dicker, deshalb kein Trockenstress...ich kann mich nicht an ein Jahr wie dieses erinnern, es liegt am ungewöhnlichen Regen, die Reben haben sich an die Hitze angepaßt und hatten keinen Stress, was den Weinen Eleganz gibt.“ (Jean-Baptiste Bouzereau, Domaine Michel Bouzereau, Meursault)

“Was wir brauchen ist Reife und Säure, sonst wird der Wein nicht altern. Der pH war z.B. für den Bourgogne blanc 3,3 vor der Malo und 3,35 nach der Malo.“ (Francois Carillon, Domaine Francois Carillon, Puligny-Montrachet)

“2015 ähnelt 1985, nicht, was das Wetter angeht, aber, was die resultierende gute Balance angeht. Ich trank vor kurzem einen 85er Bâtard und konnte den Charakter von 2015 hierin erkennen.“ (Eric Remi, Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet)

“Ich bin sicher, daß es ein sehr spezielles Jahr ist...das Alterungspotenzial ist gut. Die Säure hierbei ist nur ein Parameter. 2015 ist so konzentriert, so reif. Es gibt keine Bedenken hinsichtlich Alterung, kein Jahr für die frühe Konsumtion. Es ist zu einfach gedacht, daß reife Jahre für frühes Trinken sind {Exakt, denn es ist eher umgekehrt. Der Verf.} Was ein Jahr altern läßt, ist seine Balance. Aber vielleicht noch wichtiger ist Trockenextrakt und Dichte.“ (Benoit Riffault, Domaine Sauzet, Puligny-Montrachet)

“Alkohol ist wichtig für die Alterung, das darf man nicht vergessen. Alles muß in Balance sein, aber Alkohol ist einer der Parameter fürs Altern. Man redet nicht über Alkohol, da das gerade nicht in Mode ist. Wir hatten 12,5° bis 13,5° und wir hatten gute Säure. Nichts mußte chaptalisiert werden.“ (Sebastian Caillat, Domaine René Lamy-Pillot, Chassagne-Montrachet)

„Die Weine sind sehr stabil. Man kann eine Faßprobe nehmen und sie für Tage im Glas stehen lassen. Und sie wird sich mit Sauerstoff nicht ändern. Vielleicht weil es eine Menge Trockenextrakt gibt.“ (Alex Moreau, Domaine Bernard Moreau, Chassagne-Montrachet)

„Mich erinnern die 2015er an 1985, den besten Weißweinjahrgang, den ich je verkostete.“ (Piery-Yves Colin, Domaine Pierre-Yves Colin, Chassagne-Montrachet)



23.03.16 - nach der Probe der grandiosen 2015er Christophes

**Christophe Perrot-Minot,
Morey St. Denis, 2015**
- Direktimport seit Jg. 1995 -
- alleiniger Direktimporteur/ D -
- Verkostung in Morey im März 2016 -



« Die 2015er Christophe Perrot-Minots sind sicher kein Fehlschuß, da er einige der besten Weine des Jahres erzeugte. »

(Allen Meadows, Burghound Issue 65)

Dieses Eindrucks kann man sich in der Tat nicht entziehen...

«Die verfeinerten Tannine, die Finesse der 2015er haben mich etwas überrascht.

Angenehm überrascht bin ich auch davon

daß die Weine wunderbar frisch und lebendig sind. Ein Jahr enormer Qualität und Lagerungsfähigkeit.» (Christophe Perrot-Minot, 03/2016)

Wenn ein *Christophe Perrot-Minot* kaum daß er seinen Auslesetisch in 2015 auspackte, diesen wieder der Lagerung fürs nächste Jahr überließ, dann ist das vielsagend. Denn nirgendwo an der *Côte d'Or* ist das Maß der Sorgfalt größer, *ausschließlich* optimales Traubengut zu verwenden. In der Regel erachtet *Christophe* 10-30% der sowohl im Weinberg wie in der Cuvée ausgelesenen Trauben qualitativ nicht für gut genug, in 2015 waren es vielleicht 2%. Eine Ziffer, die allein schon die außerordentliche *Homogenität* und *Qualität* der Reife des Jahres zeigt.

Perrot-Minots Ambition, die Quintessenz des Jahres zu ziehen, die bestmöglichen Weine zu erzeugen, existierte von Anfang an. Wir haben diesen Winzer nie anders erlebt, als beständig die Qualität seiner Arbeit, seiner Methoden, steigern zu wollen. Nur bei *solchen* Winzern fühle ich mich zu Hause, und beileibe, wenn Burgund heute die Reputation hat, die führende Weinregion zu sein, dann ist das Folge dieses sehr praktisch werdenden Ehrgeizes einer zahlenmäßig nicht ausufernden Zahl von Winzern vom Schlage eines *Christophe Perrot-Minot*.

Unzweifelhaft ist es auch so, daß *Christophes* Weine – Verkostung hier in *Morey* seit 1993 – in der zweiten Dekade des neuen Jahrhunderts eine neue Stufe der Komplettierung erreichen – so detailliert-fein, so pur-lagentypisch, so lebendig wie intensiv und lang sind sie, ich sehe dieses Level nicht in den mehr die Fruchtkonzentration betonenden Weinen der 90er Jahre oder in den Weinen der letzten Dekade. „Wenn der Wein sich selbst machen soll“, formulierte es *Christophe*, „dann erfordert es noch größere Anstrengungen im Weinberg.“ Und die hat er geleistet.*

Wenn die 2015er hier *hors classe* sind auf ihrem jeweiligen Level, klar entspannter und unmittelbarer sinnlicher als seinerzeit die 2005er, dann ist dies *auch* Folge *sehr geringer* Extraktion während der Vinifikation: „Es wäre leicht gewesen, tanninbetonte Weine zu erzeugen, die Trauben waren sehr konzentriert, aber das war nicht meine Vision.“ (*Perrot-Minot*) Zwei bis fünf *pigeages* je nach Wein während der gesamten *cuvaison* – diese *kurze* und *sanfte* Pressung der Weine war auch hier ein Schlüssel, warum 2015 gerade *kein* neues 2005 ist.

Und die Art der *vendanges entières*, die *Christophe* à la *Mme Lalou Bize* praktiziert – er verwendet nicht die ganzen Stiele, sondern nur die direkten Stielansätze der Frucht - , dieser erhebliche Arbeitsaufwand „*dekomprimiert die Weine, macht sie floraler, nobler*“ (*Perrot-Minot*). Nur 20% neues Holz sahen die Weine, bis zu drei Jahre alte Fässer werden für den Ausbau verwandt.

Sehr schwer, Rivalen auf den jeweiligen *Terroirs* für *Christophes* Beispiele zu finden. Und definitiv den größten Gegenwert bilden seine *Villages*, die selbst bei einem *Meadows*** eher mit *Premier Crus* verglichen werden. Tatsächlich sind sie schöner als viele *Premier/Grand Crus*. Burgunds Hierarchie entschlüsselt sich nicht über das AOC-Etikett, so simpel ist das nicht.

* *Christophes* Ansatz kurzgefaßt hier im Video: [Christophe Perrot-Minots Philosophie](#)

** *Wie stets* eher vorhersehbar monoton-repetitiv bewertend, nie aus der AOC-Hierarchie ausbrechend.

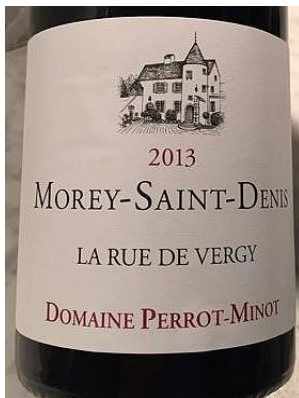
Subskription Jahrgang 2015, Teil I
Christophe Perrot-Minot, Henri u. Guillaume Boillot – Angebot Mai 2017
Bestellung (per E-Mail ---> lepinotnoir@bn-online.net)

“ Während der gesamten Saison hatten wir perfekte Bedingungen. Wärme wenn wir Wärme brauchten. Regen, wenn wir ihn haben wollten. Die Saison war genauso, wie ich sie mir gewünscht hätte. » (Nicolas Rossignol, Winzer, Beaune) Exakt.

Die Weine des Angebots wurden von uns direkt in Burgund mit dem jeweiligen Winzer in 2-3 stündigen Verkostungen getestet, nur die Weine fanden ins Angebot, die unseren Vorstellungen vom - auf dem jeweiligen Level - größtmöglichem Burgunder entsprechen. Journalistische Bewertungen oder Kalkulationen der Verkaufbarkeit (Reputation) spielten und spielen keine Rolle.

Aufgrund der neuen STANDING ALLOCATION 2015-2017 – alles Wissenswerte zur ST ALL finden Sie unter [ST ALL 2015-2017](#) - sind nur noch zwei Weine *Christophes frei* und also reservierbar.

Zwei überragende 2015er Villages Christophe Perrot-Minots, aufregender als viele, sehr viele Premier Crus der Côte d'Or...



Morey St. Denis 'En la rue de Vergy', 2015

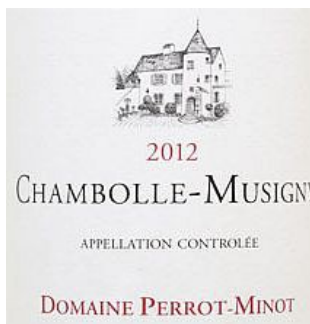
Eine 1,5 ha Parzelle, 40 Jahre alte Reben.

- « Dieses direkt oberhalb des Clos de Tart situierte Terroir drückt eine große Mineralität aus aufgrund des Umstands, daß sein Boden mit Felsen übersät ist und an manchen Stellen tritt der Fels direkt hervor. Ein sehr karger Oberboden, der eine sehr große Mineralität zum Ausdruck bringt. » (Christophe Perrot-Minot)

- « Was die Villageweine in Morey angeht, liebe ich wie immer den 'En la rue de Vergy'. In 2015 ist die Reife eine gute Folie für die Mineralität der Lage und die Weine sind so frisch hier. » (Sarah Marsh, *The burgundy briefing*, Issue 18)

Seit langem ist dieser Wein *Christophes* ein Anwärter auf das, was man aktuell auf diesem Level maximal findet - seidig im Stoff, frisch-mineralisch, niemals üppig, mit Tanninen, die die Rustikalität mancher *Morey-Villages* vermeiden, vielmehr sind sie sanft und reif, der Clou aber ist das saline, mundwässernde, komplexe Finale «*bemerkenswerter Länge*» (Tanzer). Hochklassiger Village.

Z.B. zu einer Entenbrust mit Kirschen ab ca. 2019/20 - 2030+



Chambolle-Musigny Vieilles Vignes , 2015

Enthält zu 60% Frucht aus den Villagelagen Bussières/Drazey – die Reben sind hier 90-100 Jahre alt - und zu 40% Frucht des Premier Cru La Combe d'Orveau – 66 – 78 Jahre alte Reben. Christophes Idee, den Premier Cru zu deklassieren, erlaubt hier zu einem **Village hors norme** zu kommen.

« Ein mergel- und tonreicher Boden erlaubt in dieser im Norden von Chambolle-Musigny gelegenen Parzelle eine sehr tiefe Verwurzelung. Seinem Boden wie seinem Rebalter verdankt dieser Wein eine sehr große aromatische Komplexität ebenso wie Dichte des Stoffes. » (Christophe Perrot-Minot über die Villagelagen)

« Diese Parzelle ist großartig an der Hangseite oberhalb des Musigny gelegen. Ein Ausnahmeterroir dank eines perfekt zwischen einem Substrat aus Kalksteinkieseln und Ton-Kalksteinerde ausgewogenen Bodens, stets eine große Reife garantierend, da vor Wind geschützt... » (Christophe Perrot-Minot über die den Premier Cru La Combe d'Orveau)

« Diese Parzelle ist großartig an der Hangseite oberhalb des Musigny gelegen. Ein Ausnahmeterroir dank eines perfekt zwischen einem Substrat aus Kalksteinkieseln und Ton-Kalksteinerde ausgewogenen Bodens, stets eine große Reife garantierend, da vor Wind geschützt... » (Christophe Perrot-Minot über die den Premier Cru La Combe d'Orveau)

2015 ist ein herausragendes Jahr, wie der *Chambolle-basierte Christophe Roumier* auch für seine Appellation feststellt: «Wir erwarteten niedrigere Säurewerte bei diesem Reifelevel, aber die tatsächliche Kombination von Reife und Säure ist etwas, was nicht oft passiert.»

Der lehmhaltigere, am unteren Hang plazierte *Villageanteil* hier, so auch *Perrot-Minot*, zeigte eine sehr gute Zucker/Säure-Balance. Der Premier-Cru Anteil führt den Wein jedoch auf ein anderes Level an mineralischer Verve wie Komplexität, letztere auch hier sich gerade im Finale zeigend. Ein «wunderbarer und sehr *Chambolle-typischer Wein*. Der bedeutende Anteil von 1er Cru ist offensichtlich.» (Meadows, 89-92, TOP VALUE)

Ab ca. 2020/21 – 2035 z.B. zu einem Gericht mit Pfifferlingen, einem Hasen, auch zu Geflügel. “Ein Wein, der einen Schatten auf eine Menge Premier Crus wirft.” (Figaro Vin)

Die Preise bei *Christophe Perrot-Minot* liegen, nachdem sie in den Jahren zuvor stabil waren, unter dem Eindruck der signifikanten Mengeneinbuße in 2016 wie der enormen Qualität und Nachfrage in 2015, deutlich über denen von 2014. Wie immer finden Sie in diesem Angebot hier allerdings die national (alle anderen Angebote stammen aus Wiederverkauf) wie international günstigsten Preise aufgrund langjähriger Verbindung wie – entscheidend - Domänen*direktimport*.

Preise: Preis 1= Angebotspreis bis zum 30.05.17 (Einzelpreis oder 6er je nach Angabe); Preis 2=Preis ab dem 31.05.17 auf der Website www.lepinotnoir.de (so noch verfügbar)

Les Villages peu communs

Wein		Preis (€)	Menge	Gesamt
	<p>Morey St. Denis 'La rue de Vergy' 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - 42 Jahre alte Reben - Von der Frucht dreier verschiedener Parzellen, vom oberen, mittleren und unteren Hang – direkt oberhalb des Clos de Tart - Preis z.B. in Österreich 68,40 € 	<p>6er Kiste à 351,- (= à 58,50) - noch 2x -</p> <p>Einzelpreis: 65,-</p>		
	<p>Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 (Village) bzw. 78 (Premier Cru) Jahre alte Reben - Bei Jancis Robinson kann man hierzu lesen „recht leicht, aber schön geschmackvoll, sehr reich“. <p>Wow. Die Präzision und Nachvollziehbarkeit einer Degustationsnotiz erreichen hier ein nie dagewesenes Level. Jeder, der den Wein noch nicht verkostet hat, sieht nun klar den Wein vor sich, oder? Pardon, aber so etwas muß man nicht unbedingt lesen und erst recht nicht abonnieren. Das Einzige, was sich lohnt für Burgund, ist Marsh, mit Abstrichen noch Meadows. Sparen Sie sich das Geld für großen Wein.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Chambolle ist in der Mitte des Geschmacks konzentrierter als der Morey, stofflich gepolsterter, der Wein transportiert die Köstlichkeit, zu der Chambolle fähig ist, mit großem Aromenumfang (darunter Anklänge an Rosenblüten), sehr nachhaltig im Geschmack. Aus 20 hl/ha. 	<p>6er Kiste à 390,- (= à 65,-) - noch 1x -</p> <p>Einzelpreis: 69,-</p>		

Die weiteren Weine des Angebots von *Christophe Perrot-Minot*, leider bereits „vergriffen“ per ST ALL sind (für Terroirdetails zu den folgenden Weinen im Jahr 2014, s. [Die Weine Christophe Perrot-Minots](#) :

- *Nuits St. Georges 'Les Murgers des Cras' 2015*, 6er Kiste à 360,- (= à 60,-), Einzelpreis: 65,-
- *Vosne-Romanée 'Champs Perdrix' Vieilles Vignes 2015*, 6er Kiste à 450,- (= à 75,-), Einzelpreis: 79,-
- *Vosne-Romanée 1er Cru 'Les Beaux Monts' Vieilles Vignes 2015* à 132,-
- *Nuits St. Georges 1er Cru La Richemone Ultra 2015* à 200,-
- *Chambolle-Musigny 1e Cru 'La Combe d'Orveau' Ultra 2015* à 200,-
- *Charmes-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2015* à 240,-
- *Chapelle-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2015* à 250,-
- *Mazoyères-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2015* à 250,-
- *Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2015* à 375,-
- *Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Vieilles Vignes 2015* à 375,-

Ohne Ausnahme – nun, der *Nuits Village* ausschließlich von *Premier Cru* Frucht ist recht neu – sind dies die jeweils umwerfendsten Weine, die *Christophe* von den jeweiligen Lagen bis dato erzeugt hat. Sie inkarnieren - in mehr oder minder großem Umfang – alles, was einen roten Burgunder groß macht, vor allem jenes Paradox einer Kraft, die schwerelos daherkommt, einer Energie, die extrem elegant auftritt, rauschender nobler Aromatik – kurzum ein Fest für die Sinne, das nur der *Pinot Fin* bieten kann.



Und für jene Burgundliebhaber, die an das Märchen der überextrahierten Weine *Christophes* in den 90er Jahren weiter glauben, zitiere ich gerne eine Verkostungsnotiz *Patrick Essas** aus 2010: „Dieser 98er *Charmes-Chambertin Perrot-Minots* hat uns umgehauen ob seiner quasi idealen Form, seiner Jugendlichkeit und Dichte...der Geschmack zeigt sich energisch, geradlinig und sehr pur, sich in einem aromatischen Spektrum zergliedernd, das frisch und köstlich ist, mit Süße und Sinnlichkeit einhüllt. Rares Raffinement hier aus einem Jahr, das nur als gut, nicht mehr, angekündigt wird. Herausragend.“

Ein *Pierre-Antoine Rovani*, der seinerzeit für eine Zeitschrift namens *Wine Advocate* einen absurden Verriss des gesamten (!) Jahrgangs 1998 in Burgund aufs Papier brachte**, müßte sich auch angesichts dieses 98ers noch heute entschuldigen für den wirklichen Schmarren, den er einst zur Verwirrung nicht weniger in Umlauf brachte.

* *Patrick Essa*, Régisseur auf der *Domaine Charles-Buisson* (Meursault), betreibt den Blog www.degustateurs.pro. Sein Versuch einer „Enzyklopädie der Weine Burgunds“ ist allen Passionierten zum Verständnis der Lagen zu empfehlen. Allerdings argumentiert *Essa* auf französisch. Aber man muß nicht einmal zahlen hier fürs aufgehäuften Wissen, das anderswo wenig oder gar nicht existiert.

* Hier der Link zu meinem seinerzeitigen Verriss des *Rovani*-Artikels: [Rovani Verriss eines Verrisses](#)

Außerdem noch verfügbar seitens *Christophe Perrot-Minot* einige Weine aus dem Jahr **2013** in geringeren Mengen und zu eher unveränderten seinerzeitigen *Subskriptionspreisen* (*nur* für Kunden dieser Subskriptionsofferte), die wiedergegebenen Anmerkungen führen nicht in die Irre:

„Ich liebe diesen Jahrgang einfach. Es ist ein ästhetisches Jahr, nicht einfach nur ein gutes Jahr für den Geschmack. Es gibt eine Schönheit in diesem Jahr. Wie die Schönheit des Winters, es ist klar und mineralisch...man sieht alles, wie ein Winter ohne Vegetation, es ist blank, aber es ist ein Winter in der Sonne..2013 ist wie Winter im Licht.“ (Francois Millet, Domaine de Vogué – niemand, tatsächlich niemand findet treffendere Bilder für den Stil eines Jahres als M. Millet – wunderbar!)

„Christophe Perrot-Minot's 2013er sind wunderschön transparente Weine...sie sind aromatisch, festgewebt und sehr klassisch im Ausdruck ihrer Lagen...diese mit alten Reben bestückten Lagen zeigen sich wunderbar mit Purheit und Tiefe des Geschmacks...Die Domäne Perrot-Minot ist eine der aufregendsten in ganz Burgund.“ (Antonio Galloni, Vinous, 2012/2015)

„Stilistisch sind die 2013er außerordentlich frische und pure Weine mit wunderbarer Transparenz gegenüber den Lagen. Ich denke, sie werden sowohl altern als auch jung gut akzessibel sein, da die Tannine dicht, aber fein sind.“ (Christophe Perrot-Minot)

Wein	Preis (€)	Menge	Gesamt
 <p>Morey St. Denis 'La rue de Vergy' 2013 - <i>„Köstlicher Wein, der rotbeerige Geschmack schöner Konzentration zeigt gute Reife für das Jahr, da sind subtile Noten von Gewürzen, Kräutern und Blumen, die Schwung und Biß verschaffen. Endet mit reifen Tanninen und guter aromatischer Nachhaltigkeit...zeigt sich unmittelbar attraktiv, aufgrund seiner Balance wird er aber auch auf die mittlere Dauer lagerfähig sein.“ (Tanzer, Vinous, 03/2016 – 89)</i> <i>- „...der lebendige, mittelgewichtige Geschmack zeigt ein wunderbares Mundgefühl dank der feinverwobenen Tannine des balancierten und nachhaltigen Finales.“ (Meadows, Burghound Issue 57, 88-90)</i> Ab 2018 – 2030+</p>	<p>Einzelpreis: 49,90</p> <p>6er Kiste à 270,- (= à 45,-) - noch 2x -</p>		
 <p>Nuits St. Georges 1er Cru 'La Richemone' Vieilles Vignes 2013 <i>“Wirklich feines Volumen sowie Intensität im klar umrissenen, etwas mehr als mittelgewichtigen Geschmack, der ebenso ein sehr rundes und köstliches Mundgefühl verschafft bevor er in einem sehr komplexen, schön balancierten und anhaltenden Finale endet. Ich mag das Mundgefühl hier sehr und in 2013 erinnert der Wein stilistisch mehr an Vosne als an Nuits.“ (Meadows, Burghound Issue 57, 90-93)</i> - <i>“...Biß und mineralische Spannung hier...saftiges, salines, langes Finale wiederkehrender Mineralität.“(Tanzer, 01/2015, 91-93)</i> Preis in Paris: 173,- €. Ab ca. 2020 - 2035+.</p>	<p>Einzelpreis: 110,-</p> <p>6er Kiste à 570,- (à 95,-) - noch 2x -</p>		



**Vosne-Romanée 1er
Cru 'Les Beaux
Monts' Vieilles
Vignes 2013**

*“Die 50 Jahre alten
Reben befinden sich
in Beaux Monts
Hauts, der Ton-
Kalksteinboden zeigt
hellen Oberboden
mit einem starken
Anteil an Kalkstein-*

*geröll. Die hier entstehenden Weine sind fein,
mineralisch mit seidigem, rassigem Stoff.” (Christophe
Perrot-Minot)*

*Vosne-Romanée drückt sich hier klassisch mit
intensiven Noten von Veilchen, Himbeere wie natürlich
würzigen Anklängen aus. Ein Duo von sinnesbetörender
Aromatik wie prägnanter Mineralität. Vosne ist – nicht
nur hier – tatsächlich besonders in der samtigen
Taktilität des Stoffes, Aromen wie Tannin sind so schön
gepolstert. Dieser sinnlich-aromatische, stoffige
Vordergrund ruht, was zuweilen bei den Weinen von
Vosne etwas vergessen wird, auf einem sehr soliden
Bau – ein solcher Premier Cru ist ein Wein, der für
lange positive Entwicklung ideal präpariert ist. Ein
Wein, der die Energie des Kalksteins ebenso
inkorporiert wie die unvergleichliche Aromatik und
Eleganz eines reifen Pinot aus Vosne.*

Preis in Frankreich: 132 €, in den USA: 189,- \$

Ab ca. 2021 – 2035+

Einzelpreis:

110,-

6er Kiste à 570,-

(à 95,-)

- noch 2x -



Charmes-Chambertin Grand Cru Vieilles Vignes 2013 Charmes-Chambertin ist weit verbreitet, aber tatsächlich ist Charmes, der wahre Charmes, nur in etwa so groß wie der Chambertin, nämlich 12ha 24a. Mazoyères (18 ha 58 a), und Christophe Perrot-Minot ist einer der wenigen Winzer, der den Terroirunterschied respektiert, indem er Mazoyères und Charmes anbietet, ist der flächenmäßig größte Grand Cru Gevreys – darf aber als Charmes kommerzialisiert werden! Ein schwerer Fehler der AOC-Bestsimmungen!

- "Der Boden im Charmes ist Rendzina-kalkstein roten Aussehens, magerer Oberboden, kieselreich, mergelreich in bestimmten Partien und übersät von Felserrhebungen, die einen felsigen und rissigen Untergrund anzeigen, der eine sehr tiefe Verwurzelung begünstigt." (Christophe Perrot-Minot)

- Christophes Parzelle, die Reben sind 50 Jahre alt, ist von Charmes Haut, distinkt von Charmes Bas mit tieferen Böden zu unterscheiden, der (potenziell) besten Partie dieses Grand Crus, direkt ggü. den Reben der Domaine Rousseau im Chambertin. Perrot-Minots Charmes ist Charmes sui generis, Grand Cru in Finesse, Statur, Tiefe wie Länge des Geschmacks, es ist der größte Charmes, den wir kennen. Was wir von Bachelet probierten ist voller-opulenter im Geschmack, hatte aber nicht die Vornehmheit des Charmes von Christophe.

- "Sehr große Finesse und Purheit, nahezu kristallin im Geschmack" (Bettane/Desseauve)

"...bemerkenswert feinverwobene Tannine finden sich im präzisen, salinen und langanhaltenden Finale. Ein Charmes der Finesse, der das verkörpert, was ich Kraft ohne Gewicht nennen würde. In einem Wort, wunderbar." (Meadows, 92-94)

Seit 2013 noch einmal auf einem anderen Level, kristalliner, weniger konzentriert. "Den Liebhabern feiner Weine vorbehalten." (Bettane/Desseauve)

Ab ca. 2022 – 2040.

Einzelpreis:

190,-

6er Kiste à

1.050,-(à 175,-)

- noch 2x



Mit Guillaume Boillot, November '16

**DOMAINE/MAISON HENRI BOILLOT -
GUILLAUME U. HENRI BOILLOT, 2015**
– Direktimport seit Jg. 2000 -
Verkostung im November '16

« Die Weißweine Boillots bieten eine Mineralität, die in Burgund kaum vollständiger sein könnte und die Rotweine zeigen aromatischen Charme und superlativen Stoff. »

(Bettane/Desseuve, Guide des vins 2016)

« 2015 ist ein großes Jahr der Salinität der Weißweine, die 2015er sind große Lagerweine. Die Trauben enthielten

eine Menge Fruchtfleisch, Träger der Mineralität. » (Guillaume u. Henri Boillot zum Thema vins blancs in 2015)

Die Qualität der Traube wächst mit dem Mangel an Stress, der *per Saison*, aber eben auch durch den *Winzer* erzeugt werden kann. Wenn die *2015er* Weine so sehr in sich ruhen, dann hat dies viel mit dem *Mangel an Stress* der Saison zu tun. Es gehört zu den irrwitzigsten Vorstellungen - mir ist nicht bekannt, wer den Gedanken produziert hat - , die Rebe müsse *leiden*, um ihr Bestes zu geben. Umgekehrt, es sollte der Rebe gut gehen, und dafür hat eine Vitikultur zu sorgen, die für oxydativen Stress in durchaus sehr verschiedenem Umfang sorgt (Rebschnitt, Entlaubung, ganz zu schweigen von Herbiziden und Pestiziden). Eine Gartenkultur ist also nötig, die die Bedürfnisse der Pflanze respektiert, eine Kellerkultur, die die Frucht respektiert.

Die sehr spürbare Mineralität der *vins blancs* in 2015 chez Boillot sind ein schlagender Ausweis des Respekts vor dem Boden, der Rebe wie der Frucht, die hier in *Meursault* praktiziert wird. Denn die Demineralisation des Bodens, die die Rebe über Pilzsysteme bewerkstelligt, gelingt nur von gesunden Böden. Und önologische Praktiken (Abstechen, Filtrierung, Schwefelung) bremsen die Salinität eines Weines wie seine Entwicklung Richtung Harmonie. Strenge eines Weines und Mineralität sind Gegensätze, der Mineralität seinen Lauf gelassen wird Adstringenz vermieden! *

Pigeage, die Praxis des Niederdrückens des Schalenhuts zwecks Extraktion von Farbe und Tanninen bei Rotweinen, wirkt je nach Umfang/Art verändernd darauf, wie sich die fermentierte Frucht später als Wein darstellt. *Guillaume Boillot*, zuständig für die *vins rouges*, praktizierte in 2015 keine *pigeage*, der *natürlich* großen Extraktibilität der Frucht in diesem Jahr folgend. Die praktizierte, sanftere *Remontage* (Überpumpen des Mostes) entspricht *Guillaumes* Ziel, der inhärenten Finesse des Pinot mehr Raum zu lassen. Seine Reduzierung der Dauer der *mâceration à froid* reflektiert darauf, die so entstehende Intensität der Aromatik nicht ausufern zu lassen. *Guillaume* ist konsequent dabei, Naturell und Qualität der Weine weiter zu steigern. Neuester Clou ist die Anwendung einer neuen Technik, die Korkfehler entdeckt (→ Laboratoire Excell). Und *Guillaume* setzt mehr und mehr Fässer ein, die 36 Monate an der Luft getrocknet wurden, also weniger permeabel sind, weniger markieren. Erst seit 2012 zeichnet *Guillaume* für die *vins rouges* hier verantwortlich, die Weine haben ihre substanzielle Art (Dichte) behalten, sind aber besser eingetaucht in Finesse. *Jeder Wein* ist in seiner Lage eine *Referenz*.

Die *vins blancs*, für die weiter *Henri* zeichnet, behalten ihre Signatur, wenn ein *Tanzer* (*Vinous 09/2016*) allgemein den falschen Gegensatz von reifer Frucht und Mineralität in 2015 macht, dann ist das erst recht für *Henris vins blancs*, bei denen reife Frucht und Mineralität eine faszinierende Symbiose eingehen, pure Erfindung. ** *Boillot* liegt natürlich richtig, wenn er insistiert, daß 2015 eben kein „*fragiles*“ Jahr ist, vielmehr eines, in dem Energie u. Mineralität markant sein konnten.

* *Es reicht experimentell, eine gleiche Menge Tannin wie Kerne in Wasser wie mineralisiertem Wasser aufzulösen - die Minerale radieren gewissermaßen die Adstringenz von Tanninen und Kernen aus.*

** *Man muß nur einmal Tanzers Notizen zu Boillot 2015 lesen, wo es – korrekt! – nur so vor Anmerkungen prononcierter Mineralität der Weine strotzt. Aber als Widerspruch zu seinen vorgefaßten Ideen zu 'warmen Jahren' empfindet Steve das nicht.*

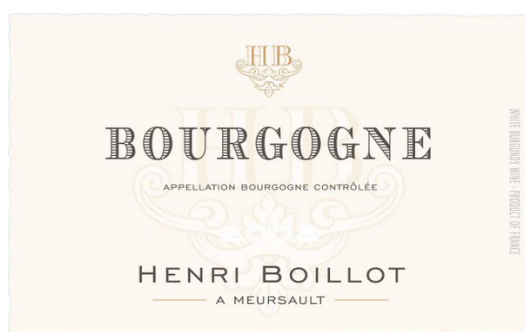
Guillaume u. Henri Boillot - Die Weine, 2015

Die Preise müssen auch *chez Boillot* nach oben gehen, Erhöhungen von ~ 10% stellen jedoch nichts Überbordendes dar mit wieder stark reduzierten Mengen in 2016 vor Augen : « *Seit 2009 gab es kein Jahr mit normalen Mengen bei uns, was zwangsläufig eine Erhöhung der Preise mit sich bringen muß.* » (Henri Boillot)

I GUILLAUME BOILLOT, VINS ROUGES, 2015

Alle Rotweine stammen von Domänenparzellen. Allein die drei *Grand Crus* sind de jure kein Eigentum der *Boillots*. Allerdings ist die Domäne dort für die gesamte Weinbergsarbeit wie für die Ernte zuständig. Daß *Allen Meadows* - ähnlich wie in den Vorjahren – so gut wie alle *vins rouges Boillots* auf seine Auswahl der allerbesten Weine des Jahres setzt, ist nichts Neues mehr.

«*Die 2015er Rotweine sind große Weine, tieffarben, dunkelfruchtig mit Tanninen von großer Delikatesse.* » (Henri Boillot)



Bourgogne rouge 2015

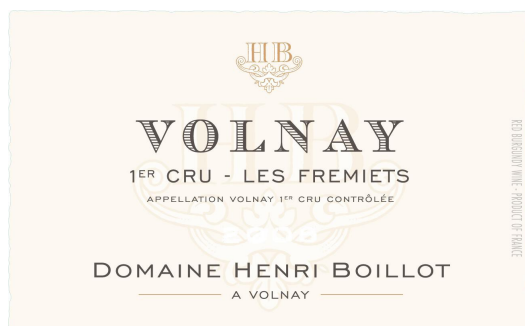
« *Wäre eine hervorragende Wahl für einen täglichen Rotwein, der von einigen Jahren Lagerung profitiert.* » (Allen Meadows über den 2014er)

Deklasierte Frucht von *Villagelagen* in *Volnay* (70%) , auch von *Chassagne*, *Beaune* und *Marsannay*. Durchschnittsalter der Reben: ~ 40 Jahre.

Die Idee der *Boillots* hier ist, eher einen exzellenten *Bourgogne* als einen durchschnittlichen *Village* vorzulegen. Mehr Gegenwert für den Konsumenten. Aber dann ist es auch kein Wein, den man im *Sommer 2017* trinken muß (wenn auch kann). Ein paar Jahre Lagerung tun *diesem Bourgogne rouge*, der schöne Dichte ebenso ausweist wie gute Salinität und abgerundet-saftige Frucht, sehr, sehr gut. Sparen Sie nicht an Belüftung, wenn Sie den Wein öffnen. Seltenn startet Burgund mit *diesem* Qualitätslevel, obgleich alles *Bourgogne* heißt! Ab ca. Herbst 2018 – 2025.

«*Alle Kenner schätzen **Volnay** als den feinsten Wein der Côte de Beaune*“. (*Courtépée und Béguillet, Ende des 17. Jahrhunderts*) Auch im 21. Jahrhundert so.

„*Ein großer Teil der ersten Lagen **Volnays** weisen Bedingungen des Bodens und der Exposition auf, die günstiger nicht sein könnten.*“ (Dr. Jules Lavalle, *Histoire et Statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or, 1855*)




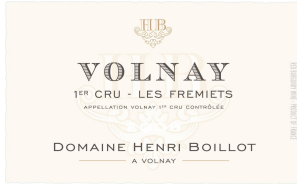
Volnay 1er Cru 'Fremiets' 2015

Rasse wie Delikatesse in diesem zu 100% entrappten *Fremiets*. Wunderbar reif wie konzentriert in seinen Aromen, die zarten Mokkanoten (wir erinnern uns an die besten 1985er) künden von rarer vollständiger Reife des Pinot. Ebenso «*außergewöhnlich reich*» wie «*höchst verführerisch im Geschmack*» (Meadows, 92, auf der Liste der besten Weine des Jahres).

In 2014 notiert ein Passionierter im Internet über einen 2002er Fremiets Boillots: „ *Die Farbe ist besonders tief, leicht entwickelt, die Nase zeigt rote Früchte, Kirschanklänge, würzige Noten, leichte Unterholznoten, im Geschmack ist der Wein zunächst samtig, dann intensiver ab der Mitte und zum Ende hin, die Tannine sind von schöner Finesse, schöne Säure streckt den Wein in einem gespannten Finale, zweifellos auf seinem Plateau der Reife angelangt, aber besitzt noch gute weitere Energie, auf jeden Fall sehr digestibel, sehr, sehr gut.*“ Und in 2017 notiert ein Kunde schlicht über einen 2006er Fremiets Boillots: « *Grandios. Wahrscheinlich nah an der Grenze dessen, was in Volnay möglich ist.* »

Ab ca. 2023 – 2035+ etwa zu einem Wildschweinschinken, einer Wildente, Steinpilzgerichten

« Volnay liefert in 2015 super verführerischen Wein. Ja, die Weine sind konzentriert, aber luftig. Ein fantastisches Jahr in Volnay. « (Sarah Marsh, 2016 zum Thema Volnay 2015)

Wein	Preis (€)	Menge	Gesamt
 <p>Bourgogne rouge 2015, 6er Kiste</p>	<p>120,-/126,- (à 20,-/à 21,-)</p>		
 <p>Volnay 1er Cru 'Fremiets' 2015 - „Endet salzig und lang, mit substanziellen aber vollständig reifen Tanninen.“ (Tanzer, 91-93)</p> <p>Das kann nicht sein, Steve, vollständig reife Frucht und Mineralität gehen, wie Du bereits ausführtest, gar nicht zusammen...</p>	<p>75,-/85,- 6er Kiste à 420,-(à 70,-) - noch 2x, nur Subskription -</p>		

Die weiteren Rotweine *Guillaume Boillots* sind leider bereits „vergriffen“ per ST ALL sind (für Terroirdetails zu den folgenden Weinen verweise ich auf die Subskriptionsmailings der letzten Jahre:

- Volnay 2015, 6er Kiste à 240,- (= à 40,-) ab ca. 2021
- Volnay 1er Cru 'Chevret' 2015, 6er Kiste à 420,- (= à 70,-)
- Volnay 1er Cru 'Cailleret' 2015 à 89,-
- Pommard 1er Cru 'Rugiens' 2015 à 89,- ab ca. 2025
- Clos Vougeot Grand Cru 2015 à 135,-
- Bonnes Mares Grand Cru 2015 à 225,-
- Chambertin Grand Cru 2015 à 245,- ab ca. 2027

Ich sehe gerade in einem heute gekommenen DRC-Angebot einen *Hautes Côtes de Beaune blanc* 2013 für 350,- €/Flasche. Enorm, wie man mit dem Klang großer Namen heute bei Leuten, die keinen Überblick mehr über die Menge ihres Geldes haben, Geschäfte machen kann.



II HENRI BOILLOT, VINS BLANCS, 2015

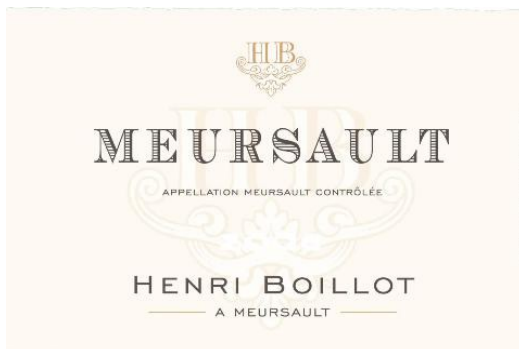
Boillots Erntemannschaft startete ab dem 26.08. mit der Einbringung der Frucht für die *vins blancs*, geerntet wurde nur zwischen 6-13 h angesichts zu großer Wärme am Nachmittag. Boillot erntete äußerst gesundes Traubengut, praktizierte nur eine minimale *débourbage*, also Trennung von den soliden Teilen. *Bâtonnage*, also das Aufrühren der Hefen zwecks Anreicherung, unterblieb wie üblich. Die 2014er *vins blancs* bestechen hier durch eine große Ausgewogenheit in klassischen Proportionen, die 2015er sind außergewöhnlich in ihrer salinen Energie, Dichte des Stoffes wie großer Aromatik. Wie die Entwicklung der 2009er *vins blancs* gezeigt hat, macht es Sinn, die *balancierteren* und *dichteren* 2015er Weine etwas

wegzulegen. Im Gegensatz zur falschen, weit verbreiteten Auffassung, Weißweine aus 'warmen' Jahren müsse man schnell konsumieren, ist es genau andersherum...Nicht nur, aber auf jeden Fall bei Boillot.

Für die weißen Burgunder *Boillots* empfehle ich das RIEDEL Sommelier Montrachet als Glas. Aber nicht nur einfach das Glas macht einen (großen) Unterschied. Verfolgen Sie die Entwicklung der Rot- wie Weißweine über Tage! Es ist ausgeschlossen, daß ein Wein, auch ein zehn Jahre alter *Corton-Charlemagne*, *direkt nach Öffnung* den Gipfel seines Ausdrucks wie seiner Stimmigkeit erreicht. Also nutzen Sie Ihren Kühlschrank für die Weißweine, einen kühlen Kellerplatz für die Rotweine. Belassen Sie einfach die Korken auf dem Wein. Interessante Erfahrungen öffnen sich, die Sie schwerlich im Restaurant machen können. Geben Sie einem Terroirwein Burgunds Zeit, sich mit Luft erst zu entfalten.

«Natürlich werden einige Erzeuger ihre Säure korrigieren müssen {«Natürlich» ist daran selbstredend nichts. Sondern eine Frage der Vitikultur. Der Verf.}, aber nicht die Spitzenerzeuger.»
(Sarah Marsh, *The burgundy briefing Issue 18*)

Aber auch bei *Sarah Marsh* geraten Schlußfolgerungen, obgleich schon per Beleg den Schein der Begründetheit erfahrend, zu Konstanten, die *keine* sind. Ihre These, die tonhaltigeren Villagelagen am Hangende, da – theoretisch mehr Säure bewahrend, da weniger drainant – kollidiert mit ihren Verkostungserfahrungen. So konstatiert sie etwa beim *Meursault Chevalières*, der eine *obere Hanglage* ist (also in ihrer These *«weniger balancierte Weine»* zeigen müßte): *« Chevalières variierte. Sehr reife, sehr reiche Weine im Aromenspektrum von gelbem Pfirsich mit nur korrekter Säure, aber ich hatte auch feste und mineralische Exemplare mit klarer Frucht.»* Die Qualität von Weinen, wenn schon nicht aus der Saison, dann doch *direkt* aus dem Charakter der Lage zu schlußfolgern, ist eben falsch. Weil der Parameter No1, der Winzer (und die Voraussetzungen, die er im Weinberg schuf), ignoriert wird. *Nur* so werden Weinunterschiede *einer Saison, eines Terroirs* erklärbar.



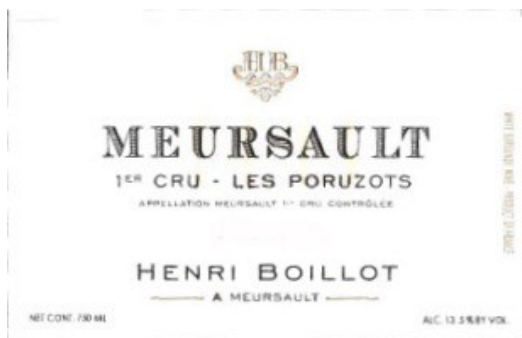
Meursault 2015

Von den Hanglagen *Narvaux, Tillets, Clos du Cromin und Chevalières*.

„Reich, sinnlich und sanft mit nahezu exotischen Anklängen (?) an Steinfruchtobst, betont durch Noten von Orangenhaut (ja!). Entwickelt sich schön mit Energie hin zum Finale, klassisch trocken und nachhaltig endend“, so Tanzers (88-91) nicht unzutreffende Beschreibung.

Ab ca. 2019 – 2025+ z.B. zu Huhn mit Morcheln, einem

Kapaun, Zander oder Seezunge



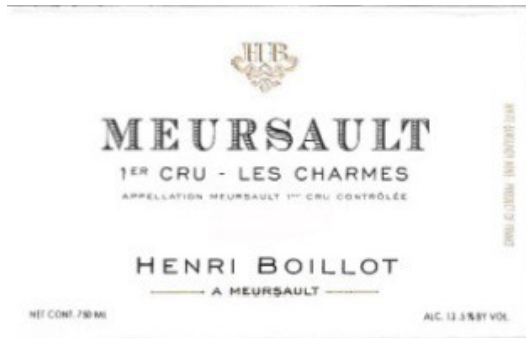
Meursault 1er Cru 'Poruzots' 2015

Von *Grands Poruzots*, der besseren Plazierung, leichterem Boden, kieselreicher, drainanter.

„Poruzots ist in 2015 kraftvoll und viril, ein sehr gutes Jahr für die Premier Crus in Meursault“, notiert *Marsh*. Und die vollendete Reife des Jahres vermittelt diese Kraft in einer *seidigeren Textur* als sonst.

„Endet mit saftiger Salinität und sehr gutem Biß wie Länge.“ (Tanzer, 90-92) Und das in 2015, *Steve*, wo die Wärme doch Mineralität und Biß verschwinden

ließ... Ab ca. 2021 – 2030+ z.B. zu einem Risotto mit Spargel oder Steinpilzen , St. Pierre



Meursault 1er Cru 'Charmes' 2015

Von *Charmes-Dessus*, unterhalb von *Les Perrières*, kieselreicher

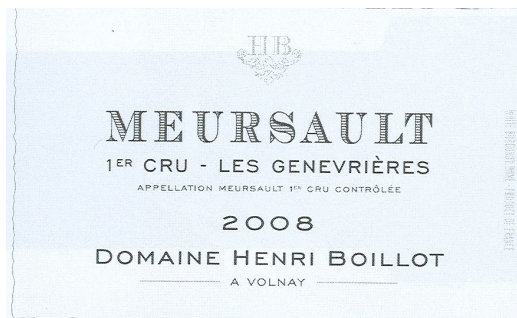
Henri Boillot war immer stolz (und bemüht), keinen *füllig-üppigen Charmes* zu erzeugen. Und 2015 macht da keine Ausnahme.

“Die höheren Teile der Lage {i.e. *Charmes-Dessus*. Der Verf.}, so *Marsh*, “sind wesentlich mineralischer und gerader im Geschmack. Und diese Mineralität in einem Jahr sanfter Säure macht einen bedeutenden

Unterschied in der Balance wie der Eleganz {Exakt, das ist **der** Punkt in diesem Weißweinjahr. Der Verf.}. Dementsprechend ist das Profil reif, seidig im Stoff und tief im mineralischen Geschmack für einige {Für einige, eben. Der Verf.}. Je näher die Parzelle zu *Perrières* liegt, um so besser. {Nein, nicht per se. Der Verf.}

„Verfestigt sich beachtlich im sehr langen Finale, wobei ein starker saliner mineralischer Charakter zum Vorschein kommt. Freigebig und nicht die Spur hart.“ (*Tanzer*, 91-94)

Ab ca. 2021 – 2030+ bei 12° C z.B. zu *Jakobsmuscheln*, *Hechtklösschen* oder weißem Fleisch mit Sauce



Meursault 1er Cru 'Genevrières' 2015

«*Genevrières* kann in 2015 einfach köstlich sein», notiert *Marsh*. Und ja, ein großer *Genevrières* ist der stofflich *verfeinertste, eleganteste Premier Cru Meursaults*. Nobel, zwar nicht abweisend, aber der Wein präsentiert keine Einladung, ein Wein für den großen Ästheten.

Auch *Benjamin Leroux* erzeugte übrigens in 2015 einen superlativen *Genevrières Dessus* voller

Verfeinerung und Präzision des Geschmacks, der mit *Boillots* Beispiel rivalisieren kann – highest praise for Benjamin! « *Genevrières* ist sehr aromatisch im Geschmack und im Finale, was eine schöne Kombination mit leichter Mineralität eingeht...die besten Beispiele haben ein feines und leicht mineralisches Finale.» (*Marsh*)

«Etwas geringer im Umfang als der *Charmes* {Deshalb die leicht niedrigere Bewertung, Steve?}, aber (?) mit wunderbar seidiger Süße in der sanften Zitrusfrucht (ja!). Endet würzig, klar und lang, mit einer festen Mandarinennote.» (*Tanzer*, 91-93)

Ab ca. 2021 – 2035 z.B. zu Hecht in weißer Butter, Omelette mit Trüffeln, *Jakobsmuscheln*



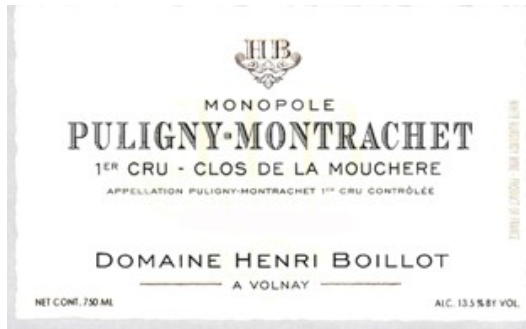
Puligny-Montrachet 1er Cru 'Combettes' 2015

“*Combettes* hat die Mixtur der Klasse eines *Meursault Charmes Dessus* und eines *Meursault Perrières*..bis ins 19. Jh. wurde er als *Meursault Combettes* verkauft!” (*Patrick Essa*)

“*Combettes* dreht sich weiterhin um kühle, steinige Mineralität. Ein fester Wein. Kein zu viel an Fett aufgrund der Hitze...die gute Balance von Ton und Kalkstein half den Weinen dabei, keinem Stress zu unterliegen...das sind reife, aber {wieso aber ? Der Verf.} gut definierte Weine mit schnittiger Energie...das ist das volle Paket, mein Lieblings-

Premier Cru in *Puligny*, zusammen mit *Caillerets*. Hervorragender Fokus und ein salziges Finale aufgrund der Steine im Weinberg {Steine im Weinberg = Salinität. Mmh. Warum sind dann nicht alle *Combettes* so und erst recht nicht alle Weine von 'steinigen' Weinbergen ? Fehler, s.o. Der Verf.}.“ (*Sarah Marsh* zum *Combettes* in 2015)

Ab ca. 2021 – 2035+ z.B. zu normannischer Seezunge, Steinbutt, gegrilltem Wolfsbarsch



Puligny-Montrachet 1er Cru 'Clos de la Mouchère' 2015

Aus 75 Jahre alten Reben, ein Monopol innerhalb des 1er Cru *Les Perrières*, seit Dekaden in Familienbesitz, einer der beiden Lieblingsweine en blanc von Henri Boillot.

“Klares Zitronengelb. Feste, pure Aromen von Pfirsich und Gewürzen, leicht reduziert im Geschmack. Dann immens, umfassend und mundfüllend (ja!) doch nahezu magisch leicht auf seinen Füßen dank starker

Mineralität {Exakt. Und das ist das Genie der besten vins blancs in 2015 – der große Reichtum der Frucht wird durch starke Mineralität nicht nur in Form gebracht, sondern in Schwung, das Ganze wirkt schwerelos und so sehr animierend. Der Verf.}. Sinnlich und dynamisch, mit langsam wachsender Länge und fantastischer mineralischer Kraft {Ja!}. Boillot glaubt, daß seine 2015er sich früh und spät trinken lassen werden, aber ich würde diesen Wein eher nach ein paar Jahren Flaschenreife genießen.” (Tanzer, 92-95)

Clos de la Mouchère ist schlicht einer der wirklich, nicht nur nominell, großen vins blancs überhaupt. Ab ca. 2022 – 2035+ .



Corton-Charlemagne Grand Cru 2015

Von Le Charlemagne (Aloxe-Corton): *„Die Reben sind hier nach Süden ausgerichtet und diese sehr sonnige Seite verschafft ihnen eine unübertroffene innere Kraft (Exakt. Der Verf.) wie gleichzeitig eine reife und würzige Natur – der berühmte Zimt dieses Crus – seltener Originalität. Es handelt sich um die typischste Zone des Corton-Charlemagne und m.E. ohne Zweifel die einzige, die alle Qualitäten dieses einzigartigen Grand Cru besitzt.“ (Patrick Essa)*

„Der Corton-Charlemagne ist niemals besser als nach 25 Jahren Reife und einige hundert Jahre alte Flaschen können noch heute die Zeit herausfordern.“ (Patrick Essa)

“2015 ist ein großes Jahr für Corton-Charlemagne....Da ist eine schnittige Purheit des Geschmacks und der geschmackvolle Kern, der vom Kalkstein rührt, ist eingehüllt in seidige Frucht. Die kühle Mineralität verschafft Energie und es fehlt nicht an Säure, die noch hinzukommt. Elegante Weine, aber weiter substanzvoll im Geschmack.” (Sarah Marsh über die Appellation im Jahr 2015)

“Ein Wein herausragender Dichte wie Festigkeit des Geschmacks, dieser Grand Cru säubert wirklich den Geschmack im saftigen, sehr langen Finale. Wird längerer Lagerung bedürfen.” (Tanzer, 93-95)

In Deutschland auch erwerbbar für 180,- €. Ab 2024 – 2040+ z.B. zu einer Bressepoularde, Lachs mit Sauerampfer, gegrilltem Hummer

Wein	Preis (€)	Menge	Gesamt
 <p>Meursault 2015 In Deutschland auch erwerbbar für 48,- € - 55,- €, dann aber auch mal als Schnäppchen angepriesen...</p>	44,-/47,-		
 <p>Meursault 1er Cru 'Poruzots' 2015 In Deutschland auch erwerbbar für 79,- €.</p>	67,-/70,-	6er Kiste (nur Subskription): 240,-/264,- (à 40,-/à 44,-)	
 <p>Meursault 1er Cru 'Charmes' 2015 Hierzulande auch erwerbbar auch für 81-95 €.</p>	76,-/70,-	6er Kiste (nur Subskription): 372,- (à 62,-) - noch 1x -	
 <p>Meursault 1er Cru 'Les Genevrières' 2015 Hierzulande auch machbar für 107,50 € - 119 €. Dafür werden aber zuweilen auch Parker-Punkte (der Mann verkostet gar nicht mehr, wird aber noch immer angesichts seiner großen Kenntnis von Burgund zitiert. Eine Art Trumpscher Konstruktion.) oder schweres Lob mitgeliefert. Trist, einen Boillot so repräsentiert zu sehen.</p>	95,-/99,-	6er Kiste (nur Subskription): 420,- (à 70,-) - noch 1x -	
 <p>Puligny-Montrachet 1er Cru 'Combettes' 2015</p>	95,-/99,-	6er Kiste (nur Subskription): 420,- (à 90,-) - noch 1x -	
 <p>Puligny-Montrachet 1er Cru 'Clos de la Mouchère' 2015 «Die Crus von Puligny sind die gesuchtesten Weißweine der Welt...Hier befindet sich der Chardonnay in seinem Garten und es gibt hier keinen Morgen, der nicht einen Weißwein von hohem Niveau produzieren könnte, vom einfachen Aligoté bis zum großen Montrachet. » (Patrick Essa) Erwerb auch möglich für 102,50 € - 119,- €.</p>	98,-/109,-	6er Kiste: 534,-/570,- (à 90,-/à 99,-) - noch 3x - Neu! MAGNUM 192,-/209,- - noch 1x -	
 <p>Corton-Charlemagne Grand Cru, 2015 Marktpreis ab 180,- €</p>	160,-/178,-	6er OHK: 870,-/930,- (à 145,-/à 155,-) - noch 2x -	

Die weiteren vins blancs *Henri Boillots* sind leider weitestgehend „vergriffen“ per ST ALL sind (für Terroirdetails verweise ich erneut auf die Subskriptionsmailings der letzten Jahre):

- *Bourgogne blanc 2015, 6er Kiste* à 119,40,- (= à 19,90) - noch 6 Flaschen -
- *Puligny-Montrachet 2015* à 45,- - noch 3 Flaschen -
- *Meursault 1er Cru 'Les Perrières' 2015* à 96,-
- *Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Perrières' 2015* à 82,50
- *Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Folatières' 2015* à 89,- - noch 3 Flaschen -
- *Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Caillerets' 2015* à 92,-
- *Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Pucelles' 2015* à 96,-, 6er Kiste à 534,- (= à 90,-)
- *Puligny-Montrachet 1er Cru 'Les Pucelles' 2015 MAGNUM* à 192,- - noch 2 Flaschen -
- *Criots Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015* à 235,-
- *Bienvenue Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015* à 320,-
- *Bâtard-Montrachet Grand Cru 2015* à 395,- - noch 1 Flasche -
- *Chevalier-Montrachet Grand Cru 2015* à 495,-
- *Montrachet Grand Cru 2015* à 690,- (den DRC-Montrachet sehe ich bei 4.000 €)

Außerdem noch verfügbar seitens *Guillaume* und *Henri Boillot* einige vins rouges aus dem Jahr 2013 zum eher ursprünglichen *Subskriptionspreis* (nur für Kunden dieser Subskriptionsofferte), soweit wiedergegeben sind die journalistischen Anmerkungen nicht irreführend. Der zweite Preis ist der reguläre Preis nach Abschluß der Subskription.

Ich erinnere gerne an einige wesentliche Züge des Jahrgangs 2013, den *Pinot Noir* betreffend. Nur die *besten* Weine sind voller Energie, Frische und einer eher lichterem Transparenz gegenüber den Lagen, was sich einem eher mittelgewichtigen Stoff verdankt. Mineralität wird prononciert durch frische Säure. Die phenolische Reife ist hoch, die Tannine sind also abgerundet und die Farbe tief, während die natürlichen Alkoholwerte selten 12.5° vol. erreichen. Nicht nur, aber gerade auch Komplexität, die eigentliche Fesselung der Sinne, jedenfalls für diesen Verkoster, kommt erst mit dem Alter – bei allen Jahrgängen: «*Ich denke, 2013 ist ein Jahr, das besonders von Lagerung profitieren wird*», benennt *Frédéric Mugnier* die Dinge. Den *Volnay* wie den *Beaune 1er Cru* ausgenommen, macht es insofern Sinn, den *Premier Crus* und *Grand Crus* Zeit zu geben, auszureifen. Burgund gibt seine definitiven Antworten nicht vom Faß. Der pressierte Verkoster vom Faß, ohne oder mit wenig Erfahrung mit der Reifung von Jahren, ist kein guter Ratgeber, auch wenn der Weinblog noch so chic aufgemacht ist.

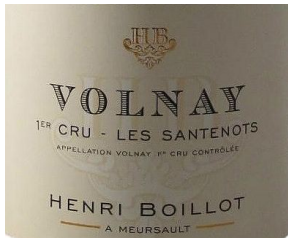
Guillaume Boillots vins rouges stellen mit die größten Erfolge in diesem Jahr dar. *Guillaume* beherzigte all das, was in 2013 unumgänglich war für oberste Qualität: «*Man brauchte niedrige Erträge, um konzentrierte Frucht zu bekommen, die phenolische Reife abwarten, durchgehend selektieren und sanft extrahieren.*» (*Marsh*) *Guillaumes* Erträge lagen bei 12-16 hl/ha, brachte die Frucht noch vor den Regenfällen des 05./06. Oktober ein, er praktizierte eine sehr konsequente Auslese per vibrierendem Auslesetisch, vinifizierte sanft (2-3 *pigeages* au total).

«*Guillaume Boillot hat eine wunderbar pure Palette an Weinen in diesem sehr schwierigen Jahr erzeugt, teils aufgrund einer extrem sorgfältigen Auslese.*» (*Tanzer, 01/2015 über Boillot en rouge in 2013*)

«*Sie können mich beeindruckt nennen angesichts der Rotweine Boillots in 2013, denn es war keineswegs einfach, herausragenden Wein in 2013 an der Côte de Beaune zu machen.*» (*Tanzer, 01/2015 über Boillot en rouge in 2013*)

«*Das Konzept eines schlechten Jahres existiert nicht in Burgund, wenn man es vermag, ausschließlich die beste Frucht zu verwenden*», notiert *Jean-Marie Fourrier*. Zumindest teilweise hinkt auch hier das Bewußtsein der Realität hinterher. In Burgund sind wir nicht mehr in den 80er Jahren! *Francois Duvivier (Domaine d'Angerville)* notierte, daß «*kühle Jahre gutes Terroir brauchen, um interessant zu sein*», aber diese Auskunft über die natürlichen Grundlagen für Güte ist selbstredend nur die Hälfte der Wahrheit. Doch kommen Terroir und Vitikultur zusammen in einem kühleren Jahr wie 2013, dann haben wir eben Resultate wie bei *Guillaume Boillot*. Mein Respekt gehört hier dem Winzer. Ob man eine Referenz ist, zeigt sich in schwierigen Jahren.

Wein	Preis (€)	Menge	Gesamt
 <p>Volnay 2013 Dieser Volnay-Village stammt – ausschließlich – von Premier Cru Frucht (insbesondere von Clos de la Rougeotte)! Umsetzung der gleichen Idee wie bei den Burgognes.. Preiswürdiger als mit einem solchen Village dieser «feinen Qualität» (Meadows, 89) wird Burgund selten. «Ein sehr schöner Village, mit einer schönen Haptik der Tannine, sich gut entwickelnder Frucht.» (Bettane&Desseauve) «Endet mit sehr guter subtiler Länge. Ein sehr vielversprechender Village.» (Tanzer, 89-91) Ab Ende 2017 – 2025+ z.B. zu schönem Rindfleisch mit Champignons, Wachteln mit Trauben</p>	<p>39,-/40,75</p> <p>6er Kiste: 216,-/228,- (à 36,-/à 38,-) - noch 2x -</p>		
 <p>Beaune 1er Cru 'Clos du Roi' 2013 Ein Clos du Roi-Terroir ist immer exquisit (ich sage nicht, daß es der Wein sein muß), die Kenner ihrer Zeit haben damals den frz. Königen nur jeweils große Lagen empfohlen. «...wunderbare Tiefe und Länge im stoffigen und köstlichen Finale. Sollte früh trinkbar sein, wenn gewünscht.» (Meadows, 89) Ab Ende 2017 – 2025+ z.B. zu einer Lammkeule, Wildschwein</p>	<p>39,-/42,50</p> <p>6er Kiste: 216,-/228,- (à 36,-/à 38,-) - noch 2x -</p>		
 <p>Volnay 1er Cru 'Les Fremiets' 2013 Fremiets weist Oxfordian-Kalkstein aus, kreidehaltiger, weißer Boden hier. Knapp 30 Jahre alte Reben. «Feste und seidige Haptik, ein Wein mit Tiefe des Geschmacks.» (Bettane&Desseauve, 17/20) «Energisch, aber unentwickelt. Um einiges fester als der Volnay-Village im Geschmack..am besten heute im Finale, in dem sich feinverwobene Tannine ausbreiten.» (Tanzer, 90-92) Ab ca. 2020 – 2035+ z.B. zu Wildschwein mit Sauce, einem Rebhuhn, Steinpilzen.</p>	<p>62,-/67,90</p> <p>6er Kiste: 330,-/390,- (à 55,-/à 65,-) - noch 2x -</p>		

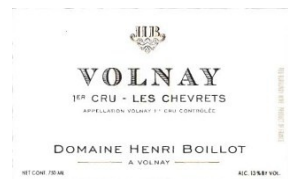


Volnay 1er Cru 'Les Santenots 2013

Santenots, auf dem Gebiet von Meursault liegend, ist für die vins rouge eine AOC Volnay 1er Cru (nicht so bei den Weißweinen). Auf einem Kalksteinsockel (Bathonien) liegend, mit rotem Oberboden, hohe Kalziumanteile. Ein äußerst langlebiger Cru von hoher Finesse – auch das nur ein Widerspruch einer bestimmten Idee entsprechend!

«Deutlich komplexer mit einem schichtweise gelegten Spektrum an Aromen, die an Pflaume, Blumen, Erde, Tee und, wie beim Fremiets, an Sandelholz erinnern. Über den schlank-muskulösen, mittelgewichtigen Geschmack legt sich im Mundgefühl schön der Stoff. Feine Präzision und diskrete Mineralität hier, eingehüllt in ein moderat strenges langes und festes Finale. Ein Wein, den man sich ansehen sollte.» (Meadows, 91)

«Ein Wein beachtlichen Charmes, endet herzhaft und nachhaltig, mit sanften Tanninen.» (Tanzer, 90)
Ab ca. 2019/20 – 2035+



Volnay 1er Cru 'Les Chevrets 2013

Chevrets bleibt ein zu wenig beachteter Cru von Volnay - bezogen auf seine (mögliche) Klasse, kaum hinter der eines großen Caillerets anstehend! Heller, kieselreicher Oberboden, eine sanfte Hanglage (Bathonien-Kalkstein) mit guter Drainage und Exposition zur aufgehenden Sonne – alle Bedingungen sind von der Natur bereitet, um zu einem sehr sinnlichen Wein zu kommen. Boillot wie Rossignol sind die beiden Adressen, die man sich merken muß, um aktuell zu einer Quintessenz der Lage vorstoßen zu können. 40-90 Jahre alte Reben hier.

« Der allgemeine Eindruck der Verfeinerung erweitert sich durch die bemerkenswert feinen Tannine. Ein wirklich wunderbarer Wein, in der Tat sehr Volnay-typisch.» (Meadows, 91)

«Seidiges Tannin, voller Knackigkeit und von verwirrender Tiefe des Geschmacks.» (Bettane&Desseauve, 17.5/20 - Referenzwein)
Ab ca. 2019 – 2035+

64,-/69,90

6er Kiste:
360,-/390,-
(à 60,-/à 65,-)
- noch 2x -

72,-/75,-

6er Kiste:
396,-/420,-
(à 66,-/à 70,-)
- noch 1x -



Pommard 1er Cru 'Les Rugiens' 2013 *Der Markt zu Burgund zeigt zunehmend bizarrere Züge. Man muß die Güte nicht negieren, die in einem Village aus Gevrey,*

Chambolle oder Vosne stecken kann – wir kennen die Dugat-Pys, Roumiers und andere Comte Liger-Belairs durchaus ein wenig – aber es ist schon absurd, wenn solche Weine heute teils drastisch teurer sind als etwa ein großer Rugiens. Es findet eine Verdrehung statt, wird der Name vor reale Klasse gesetzt, so als sei der Höchstpreis eines Weines bereits per se Ausweis höchster Güte. Von Spekulation abgesehen, aber im Burgundermarkt tummelt sich mancher, der vor allem Namen sucht – in der nur vermeintlichen Sicherheit mit einem besonders hohen Preis eben auch die Perlen gefunden zu haben. Eine Mißinterpretation der Funktionsweise des Marktes, eine Absage an eine eigene Entdeckungsreise beim Wein, nur die, wenn ernsthaft betrieben, verschafft Sicherheit des Geschmacks. -

Dieser Rugiens vereint Parzellen in Rugiens-Haut wie Bas. Rugiens ist kein Wein, der der Mode der exuberanten Frucht und demonstrativen Fülle genügt. Seine evidente Klasse liegt in seiner Rasse, Präzision wie Mineralität, seiner komplexen Art. Affirmiert im Charakter, mit einer «Menge Persönlichkeit» (Tanzer, 91+), mit einer Qualität der Länge, die keiner der o.g. Villages ausweist («komplex, lang und kraftvoll», Meadows, 92), ist das ein Wein, der Zeit braucht. Eine schwere Mißinterpretation will, daß Pommard 1:1 für maskulinen, strukturbetonen Wein steht. «Finesse und Eleganz haben Pommard allerdings nie gefehlt» (Patrick Essa), wie hier schön zu sehen. «Beindruckender Trockenextrakt hier» (Meadows). «Rugiens ist für mich der beste Grand Cru (!)der Côte de Beaune.» (Patrick Essa) Ab ca. 2023 – 2050+ zu einer Hasenterrine, Entenconfit, Wild

85,-/90,-

6er Kiste:
480,-/510,-
(à 80,-/à 85,-)
- noch 2x -



Bonnes Mares Grand Cru 2013 *«Ein klassischer Bonnes Mares, und kompletter als der wunderbare Clos Vougeot.» (Meadows, 94, unter den allerbesten Weinen des Jahres, D'ont Miss Wine)*

175,-/185,-
- 5 Fl. -



Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2013 *«Ein fantastischer Wein..ich mag hier das Gefühl von Purheit und Transparenz ebenso wie den Eindruck an Lebendigkeit, die der Wein vermittelt.» (Meadows, 95, D'ont Miss Wine of the year)*

215,-/225,-
- 2 Fl. -

Subskription Jahrgang 2015 – Teil I
Bestellung (per Mail)
Burgund - Christophe Perrot-Minot, Henri Boillot

Die Weine dieses Angebots werden ausgeliefert in der Zeit vom **25.09.** - **06.10.17**, in Deutschland nach vorheriger Avisa durch die Fa. TOP Logistik. Das Angebot ist gültig vom **19.05.17 – 31.05.17**. Lieferung frei Haus ab einem Bestellwert von 750,- € (BRD), ansonsten Berechnung einer anteiligen Logistikpauschale von 7,50 €/12er Kiste.

Versand/EU (außer Spanien): 9,- € je 12er Kiste bei Bestellwert unter 1.200,- €.

Prozedere/ST-ALL-Kunden:

Alle Kunden, die eine STANDING ALLOCATION eingegangen sind, erhalten **keine** separate Bestätigung der Allokationsmengen. Diese sind – zumindest für 2015 – fix.

Prozedere/Nicht ST-ALL-Kunden:

Bitte senden Sie mir bei Interesse bis spätestens zum **31.05.17** eine E-Mail (>>> lepinotnoir@bn-online.net), die eingehenden Bestellungen werde ich bis zum **31.05.17** sammeln, **bis** zu diesem Datum **kein** first-in, first-out. Bei **Engpässen** entscheidet wie gewohnt:

- a) wer in den drei Vorjahren gekauft hat;
- b) wer ausgewogen kauft - sowohl innerhalb des Erzeugers als auch innerhalb des Angebots

In der Zeit vom 20.05. - 30.05. bin ich urlaubsbedingt nicht im Büro. Sie finden mich dort wieder ab 31.05. unter: +49 (0)2225/83 94 45.

Bestellmenge: Die Gesamtbestellmenge bei **dieser** Offerte **muß** durch 6 teilbar sein (6,12,18 etc.). Andere Bestellmengen werden **nicht** akzeptiert. Die Abnahme der günstigeren 6er Gebinde wird priorisiert. Wenn **nur** 6er Preise angegeben, liegen die Einzelpreise der Weine **um 10%** über dem genannten 6er Preis, da Einzelflaschen erheblich höhere Logistikkosten nach sich ziehen.

Skonti: Bestellwert/Skonto: ab 975 € = 2 %; ab 1.950 € = 3%; ab 3.800 € = 4%. Alle Preise **enthalten** die gesetzliche USt von 19%.

Zahlung: 50% zum **08.06.17** (I), 50% zum **02.07.17** (II). Sie erhalten eine Auftragsbestätigung/Rechnung – fortlaufend nach Auftragseingang - ab **frühestens 31.05.17** ff. – soweit Ihre E-Mail-Adresse bekannt ist per Anhang als pdf-file, ansonsten per Post.

Unterschrift:

Datum:

Vielen Dank für das Interesse an den Terroirweinen des Angebotes.