

**Nobbimueller**  
**Burgund + Süsswein**

Lippmannstr. 59, Tür 10  
22769 Hamburg

offen: Do und Fr 16-20 Uhr  
Sa 11-14 Uhr

Tel. 01712435102  
[nobbi-mueller@gmx.de](mailto:nobbi-mueller@gmx.de)  
[www.nobbimueller.de](http://www.nobbimueller.de)

USt-IdNr : DE241572712



## Subskriptionsangebot 2/2016 - Burgund 2014

Die Domainen dieses Angebots:

**David Moreau - Santenay**  
**Pernot-Belicard 2013 + 2014 - Puligny-Montrachet**  
**Henri Boillot - Meursault**  
**Nicolas Rossignol - Beaune**  
**Jean Tardy - Vosne-Romanée**  
**Sylvain Pataille - Marsannay**

*„Die Reben waren gesund in 2014. Ich bin eher besorgt bei Trockenheit als bei Regen. Was wir selbst für gutes Wetter halten ist nicht notwendig das, was die Rebe liebt. Eine sonnige und warme Saison macht nicht notwendig bessere Weine...Mit der gewonnenen Erfahrung Sorge ich mich nicht so besonders um das Wetter. Nach 30 Jahrgängen kann ich sagen, daß ich die Weine, die aus kühleren und etwas regnerischen Jahren stammen, mehr mag als jene aus heißen und trockenen Jahren. Es existiert eine wirklich irrige Vorstellung hier – wenn der Schlüssel für großen Burgunder sonniges und trockenes Wetter wäre, hätte Burgund nicht den Erfolg, den es über Jahrhunderte hatte. Die typischsten Weine machen wir in relativ kühlen Jahren. Gute Weine sind wichtiger als 'große Weine' – die Leute wollen ständig große Weine...das ist falsch, da die Idee der Größe eine Antizipation von etwas ist, das in der Zukunft kommt...Größe ist kein Maß erreichbaren Vergnügens.“ (Jacques-Frédéric Mugnier, Winzer, Chambolle-Musigny)*

Obwohl ich nur 15 Jahrgänge des Burgundertrinkens auf dem Buckel habe, kann ich alles, was Mugnier hier ausführt, unterschreiben.

*„Fans of vintages such as 2010 or 2012 Côte de Nuits are going to love the top 2014 reds as well“ J. Gillmann*

*„Very drinkable, aber mit einer überraschenden Tiefe“ Sylvain Pataille*

**very drinkable, aber mit Tiefe:** hm, das kann man für die Roten so stehen lassen. Bei den Weissen kann man sogar noch einen Tick höher anfassen, denn die Weine haben eine bemerkenswert klare Definition und diesen Hauch von Klasse, der die Burgunder von anderen Chardonnays abhebt (ich weiß, es gibt Ausnahmen), und die Weißwein-Winzer dieses Angebots von einem der besten Jahre des letzten Jahrzehnts sprechen lässt .

## Das Angebot (in Klammern der Preis nach dem 10.06.2016):

Die Kritiker: AM - Allen Meadows, SM - Sarah Marsh, NM - Neil Martin, TA – Tim Atkins,

### David Moreau - Santenay

Website: [www.bourgogne-david-moreau.com/fr/](http://www.bourgogne-david-moreau.com/fr/)

David Moreau ist noch keine 30 Jahre alt, agiert aber mit der Ruhe und Behutsamkeit, als hätte er schon 20 Jahre Erfahrung auf dem Buckel. Er stammt aus der in Santenay etablierten Moreau-Familie. Sein Vater Jean Moreau verkaufte die Trauben überwiegend an Négociants. Wie hoch die eigenen Ansprüche von David an seine Weine sind, zeigt, dass er nach der Übernahme der Domaine nicht einfach die zuvor an Négociants verkauften Trauben selbst vinifizierte, sondern zunächst andere Weinberge in Santenay, Maranges und an der Grenze zur Côte Chalonnaise pachtete um den eigenen Weinbergen erst einmal ein paar Jahre zu geben, sich von der zuvor vorherrschenden intensiven und chemischen Weinbergspflege zu erholen. Bis dieser Prozess abgeschlossen ist, werden die eigenen Trauben – selbst aus so angesehenen Weinbergen wie dem 1er Cru Beauregard – erst einmal an Négociants verkauft. Hier ist ein sehr ernsthafter, ehrgeiziger junger Winzer am Werk, der unter anderem bei Hubert Lamy und DRC gelernt hat. Mindestens die besten Weine aus Santenay sollen es sein. Zumindest wir kennen keine Besseren.

*"Already one of the best adresses in Santenay!"* Bill Nanson, der die Domaine im Dezember 2012 besuchte, und ähnlich begeistert war wie wir. Davids Weine sind reintönig, jung sehr sonnig und voller praller Kirschfrucht, gewinnen aber sehr schnell an Komplexität und Finesse. Die häufig in den Weinen aus Santenay zu findende Rustikalität sucht man in den Weinen von David Moreau jedenfalls vergeblich.

Seine 2014er-Weine sind stoffig, gehaltvoll, aber sehr präzise. David hat praktisch die Quintessenz des Jahrgangs eingefangen. Auch seine Weissen sind inzwischen jede Empfehlung wert.

David, der die wichtigen Arbeiten im Weinberg am liebsten ganz alleine macht, erntete die Chardonnay-Trauben ab 11. September, die Roten ab 17. September.

*Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2011*



#### **rot**

#### Côte de Beaune Village 2014

**15,90 €; 6 Fl.** à 14,50 € ... **87 €** (16,90)

Pinot Noir; 1964 und 1985 gepflanzte Reben auf 1 ha. Ausbau: 2/3 Holz (davon 15% neu, 1/3 Stahltank. Aus Lagen in Santenay. Rund und schmeichelnd mit so einer Pinot-typischen Köstlichkeit. Hat mehr Gewicht als in den Jahren zuvor

#### Maranges 2014

**16,50 €; 6 Fl.** à 15 € ... **90 €** (17,50)

Pinot Noir; zwischen 1943 und 46 gepflanzte Reben auf 0,5 ha. Assemblage aus 3 Parzellen mit unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit. Etwas mehr Struktur als der CdB village und vielleicht ein Tick mehr Tiefe.

#### Santenay Cuvée S 2014

**21,50 €; 6 Fl.** à 19,50 € ... **117 €** (23,50)

Pinot Noir; 1965 gepflanzte Reben auf 1 ha aus der Lage 'Les Cornières'. Viel millerandage (Kleinbeerigkeit) hier, was dem Wein eine bemerkenswerte Konzentration gibt. Nichtsdestotrotz sehr eingängig. Das "S" steht für Simone, Davids Grossmutter, die von Beginn an auf der Domaine Jean Moreau mit dabei war und auch heute noch David unterstützt. Verbindet Kraft und Köstlichkeit, super!

**Santenay 1er Cru 'Clos Rousseau' 2014**                      **27,50 €; 6 Fl.** à 25,50 € ... **153 €** (29,90)  
Pinot Noir; 50 Jahre alte Reben auf 0,45 ha. Wundervolle Frucht, sehr konzentriert. Braucht etwas Zeit, um sich auszupacken, aber der jugendliche Charme ist auch schon außerordentlich.

**Santenay 1er Cru 'Clos des Mouches' 2014**                      **32,50 €; 6 Fl.** à 30 € ... **180 €** (35,50)  
Pinot Noir; 1964 gepflanzte Reben auf 0,9 ha. Tichter, gespannter, mit mehr Muskeln als die vorherigen Weine und ein kleines bisschen extra Klasse..

#### **weiss**

*Endlich ist David mit seinen Weissen 'mal richtig zufrieden. Wir fanden sie auch schon in 2013 richtig gut, aber er hat recht: Die Kombination von Kraft und Eleganz ist in 2014 noch ausgeprägter.*

**Bourgogne Aligoté 2014**    **9,70 €; 6 Fl.** à 8,80 € ... **52,80 €** (10,50)  
Aligoté; so langsam zählt David die doch manchmal recht kantige Rebsorte Aligoté. Frisch, schöne Säure; nicht nur für den Kir geeignet.

**Santenay blanc 2014**    **20 €; 6 Fl.** à 18,50 € ... **111 €** (21,50)  
Chardonnay; alte Reben aus der Lage 'les Prarons' auf 0,18 ha an der Grenze zu Chassagne. Ausbau zu einem Drittel im Holz und 2 Drittel im Stahltank. Stoffig, aber reintonig und frisch

**Santenay blanc 1er Cru 'Beaurepaire' 2014**                      **27,50 €; 6 Fl.** à 25,50 € ... **153 €** (29,90)  
Chardonnay; Aus einer Parzelle mit 0,38 ha, die nach Süden ausgerichtet ist, erzeugt David Moreau einen Santenay, der eher fein gezeichnet ist und sich mehr durch eine kräutrige Wurze als durch pralle Frucht auszeichnet. Etwas mehr Druck und feiner (das schließt sich nicht aus!) als der Village.

## Pernot-Belicard - Puligny-Montrachet

Der junge Winzer Philippe Pernot (Enkel von Paul Pernot) hatte das Glück, in die Familie Belicard einzuheiraten – die ebenfalls einen sehr alten Rebbestand in Puligny besitzt -; und so entstand im Jahr 2009 zeitgleich zur Hochzeit die Domaine Pernot-Belicard, die inzwischen 6 Hektar bewirtschaftet. Praktisch! Ab dem Jahrgang 2013 läßt er seine Weine länger im Holz liegen (vorher wurde nach einem Jahr abgefüllt) und das tut den Weinen, zusammen mit dem Runterfahren der Battonnage, gut. Auch hier fällt, wie bei allen Weissen dieses Angebots, die optimal reife Frucht auf.

*Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2013*

leider sind aufgrund von Vorbestellungen und einer sehr kleinen Allocation (da muß man als neuer Kunde erstmal durch) nur die 3 unten aufgeführten Crus aus 2014 verfügbar. Dafür hat Philippe noch ein paar Kisten des Jahrgangs 2013 dazugestellt, die wir Ihnen zu den Preisen aus dem letzten Jahr anbieten.

### weiss

**Meursault vieilles vignes 2014** **39,50 €; 6 Fl.** à 36 € ... **216 € (43)**  
Chardonnay; 70 Jahre alte Reben aus 3 verschiedenen Parzellen über die Appellation verteilt.

**Puligny-Montrachet 1er Cru 'Champ Gain' 2014** **61 €; (68)** max. 3 Fl.  
Chardonnay; sehr weit oben im Hang, wo es immer etwas kühler als in den unteren Lagen ist. 'streng, knackige Frucht, druckvoll, elegant,' habe ich notiert. In der Erinnerung ist der Champ Gain ein Wein, der durch seine Gradlinigkeit und kühle Puligny-Eleganz begeistert.

**Puligny-Montrachet 1er Cru 'Perrières' 2014** **62 €; (69,50)** max. 3 Fl.  
Chardonnay; 60 Jahre alte Reben; rund und harmonisch; floral und duftiger als der Champ Gain, mit etwas mehr Gewicht.

**Bourgogne blanc 2013** **15,80 €; 6 Fl.** à 14,80 € ... **88,80 € (17)**  
Chardonnay; eine Assemblage aus 4 verschiebenen Lagen in Puligny. Ausbau: 80% im Holz, 20% im Stahltank. Schön viel Fleisch auf den Rippen, bleibt trotzdem elegant. Auf vielfachen Wunsch nachbestellt

**Puligny-Montr. 1er Cru 'Perrières' 2013** **63 €; 6 Fl.** à 58,50 € ... **351 € (68)** max 6 Fl.  
Chardonnay; 60 Jahre alte Reben;

**Meursault 1er Cru 'Perrières' 2013** **73 €; 6 Fl.** à 69 € ... **414 € (79,50)** max 6 Fl.  
Chardonnay; Grand Cru? Zumindest die Aura eines großen weißen Burgunders umschmeichelt diese wohl prominentese Lage in Meursault. Schöne cremige Struktur und trotzdem elegant.

## Henri Boillot - Meursault

3 Weine haben wir uns aus dem Riesen-Portfolio von Boillot ausgesucht, wenn man so will, immer noch unsere Lieblinge. Sicher gibt es subtilere Weine in Burgund; aber die, bei aller Geschmeidigkeit, Intensität und Kraft der Weine Boillots ist doch ziemlich außerordentlich.

Um das Gleichgewicht der einzelnen Komponenten nicht zu zerstören, gab es keine Battonage in 2014

*Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2004*



Meursault von Süd-Ost aus gesehen

### Meursault 2014

**42 €; 6 Fl.** à 39,50 € ... **237 €** (45), max. 6 Fl.

Chardonnay; ungefähr 40 Jahre alte Reben. Assemblage aus den Lagen Narvaux, Tillets, Chevalières und Clos du Cromin. 1/4 neues Holz in 350 l - Fässern. Der erste Wein, den wir von Boillot kannten, und uns sogleich in ihn verliebten.

### Meursault 1er Cru 'Poruzots' 2014

**62 €; 6 Fl.** à 58 € ... **348 €** (66,50), max. 6 Fl.

Chardonnay; 40 – 60 Jahre alte Reben in der Lage Grands Poruzotz; jung manchmal ein bisschen four-square ist das immer der Premier Cru, der aufgrund seiner verführerischen Zitrusfrüchtearomatik den frischesten Eindruck macht. Hier dauert es meistens ein bisschen länger, bis sich der ganze Reichtum dieses Weines enthüllt.

### Corton Charlemagne Grand Cru 2014

**145 €;** (158), max. 6 Fl. \*

Chardonnay; Die Reben stehen in Aloxe-Corton, in der Lage En Charlemagne. Unglaubliche Intensität. Klassewein. "A sense of completeness" **AM**

\* Corton Charlemagne geben wir nur im Verhältnis 1:1 mit anderen Weinen der Domaine ab

## Nicolas Rossignol - Beaune

<http://nicolas-rossignol.com/>

Das dritte Jahr in Folge, dank des Hagels, eine sehr kleine Ernte (ungefähr 60% Ernteausfall), allerdings von enormer Qualität. Nicolas beschreibt seine 2014er als eine Mischung aus den beiden Vorgängerjahren: Die Dichte von 2012 und die Rondeur von 2013. Okay, auch wir waren begeistert von seinen Weinen auf der Verkostung im November 2015 und können sein Statement: „*Einer der 3 besten Jahrgänge der letzten 15 Jahre*“ unterschreiben.

Genug Kraft haben die Weine von Nicolas schon immer gehabt, sind aber innerhalb des letzten Jahrzehnts immer eleganter geworden ohne ihre zupackende Art zu verlieren. Letztendlich haben wir schon seit mehreren Jahren unsere Lieblings-Volnays von Nicolas herausgefunden. Darum gibt es auch immer die gleichen Premier Crus - Santenots, Chevret, Taillepieds und Caillerets - bei uns im Angebot. 2014 allerdings wieder kein Taillepieds bei Rossignol. Die wenigen Trauben gingen mit in den Volnay village. Bei den Pommards lassen wir uns Jahr für Jahr von unseren Vorlieben bei der Verkostung auf der Domaine leiten.

Besondere Tips dieses Jahr sind der Pommard Vignots und der Volnay Santenots

*Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2007*

### rot

**Bourgogne 'L'Héritière' 2014** **25 €; 6 Fl.** à 23 € ... **138 € (27,50)**

Pinot Noir; 1922 gepflanzte Reben in Pommard; 100% entrappt und wieder nur knapp 1000 Flaschen statt der sonst üblichen 3.800 Flaschen. Dunkelfruchtig, tief und intensiv. Seit Jahren schon einer der Lieblinge auf diesem Level und auch 2014 nahezu konkurrenzlos in der Bourgogne-Kategorie. Superwein!

**Volnay Village 2014** **40,50 €; 6 Fl.** à 37 € ... **222 € (44)**

Pinot Noir; 10-60 Jahre alte Reben; eine Assemblage aus verschiedenen Lagen von oben am Hang und in der Ebene (u.a. les Buttes, les grandes Champs, les Famines + 1er Cru Taillepieds in 2014); Volnaytypische Duftigkeit und Delikatesse

**Pommard 'Vignots' 2014** **42,50 €; 6 Fl.** à 38,50 € ... **231 € (46)**

Pinot Noir; 30% vendange entière; während der andere Pommard-Village (Noizon), auch für Nicolas unverständlich, von vielen Kunden bevorzugt wird, da er rund und weich ist, kommt dieser herbe Geselle dem Idealbild eines Pommard schon recht nahe. Direkt, knackig, aber delikates. „*Once again the expressive and intensely floral nose possesses outstanding freshness with its layered array of cool and pure dark currant, plum and spice aromas. ... really a very good Pommard villages and worth your interest. 89/2021+*“ **AM**

**Pommard 1er Cru 2014** **74 €; 6 Fl.** à 69 € ... **414 € (79)**

Pinot Noir; wie schon in 2013 eine Assemblage aus 5 Premier Crus in Pommard, für die sich ein separater Ausbau mengenmäßig nicht gelohnt hätte! Bis auf den Epenots und den Chaponnieres befinden sich alle Premier Crus aus Pommard in dieser Cuvée. Und wie schon 2013 ein wunderschöner Wein. **AM** beschreibt ihn recht genau: „*An elegant, pure and reserved nose displays admirably pure aromas of plum, earth, spice and soft floral nuances that are again trimmed in enough wood to remark upon. There is unusually fine detail to the mineral-inflected medium weight flavors that possess a smooth muscularity along with plenty of verve, all wrapped in a driving, intense and beautifully well-balanced finale. This is a really interesting wine for a variety of reasons and not the least of them is that this is a good deal finer than one might think because all of the vineyards in the blend tend to give more refined wines compared to the typical image of Pommard. In any case, this is well worth your attention and note too that despite my suggested initial drink window of 2026 it should be one of the few wines in the range that will be approachable on the younger side. 93/2026+*“  
„*This is ripe, dense and energetic on the front. Dark fruit and red too; there is grip and intensity and smooth wet stone minerals. I like the sappy and vigorous, fresh finish...this is really rather good...sometimes the blend is better...Score 18.65*“ **SM**

### Volnay 1er Cru 'Santenots' 2014

**61 €; 6 Fl.** à 56 € ... **336 € (66)**

Pinot Noir; wird von Jahr zu Jahr feiner und eleganter und schließt gourmand-mäßig immer mehr zu den beiden anderen Premier-Crus aus Volnay auf, leider auch preislich. 4 verschiedene Plots besitzt Nicolas inzwischen im Santenots; der ursprüngliche Plan, daraus 2 verschiedene Cuvées zu machen, wird nach den mengenmäßigen Katastrophenjahren 2012-2014 wohl erst 2015 in Angriff genommen. „*This was the only wine in the range to display any reduction though it was enough to mask the underlying fruit if not all the spice nuances. There is a velvety, even silky texture to the concentrated but sleek medium-bodied flavors that also possess an abundance of dry extract that coats the palate on the balanced, highly complex and wonderfully persistent finish that is notably saline in character. This is a Santenots of power and refinement that is quite firmly structured yet not at all austere or unduly compact and thus it should be approachable after 6 to 8 years if desired.* 93/2026+“ **AM**

### Volnay 1er Cru 'Chevrets' 2014

**74 €; 6 Fl.** à 69 € ... **414 € (79)**

Pinot Noir; 50% Vendange entière; **SM:** „*Pure, tight and nervy. I like the look of this, albeit reductive. It is tense and has a focused character and refinement. You can sense the elegance and charm. Score 18.35 P*“ 92/2022+ **AM**

### Volnay 1er Cru 'Cailleret' 2014

**90 €; 6 Fl.** à 84 € ... **504 € (98)**

20-50 Jahre alte Reben. 100 % entrappt in 2014. *Müheleose Finesse, Ausgewogenheit auf oberstem Level, vollendete feine Art*, das sind Attribute, die im Kontext mit dem Caillerets gebraucht werden. Wenn der Chevrets der charmante Junge von nebenan ist, ist das hier der Prinz. „*Marked vibrancy of red fruit on the nose. It is delicate, lucid and refined...lively finesse to the tannins...silky and airy. Sweet and intense fruit. Such a delight this gossamer texture...and at the end it lifts with bright quivering minerality. Score 18.75. Always my favourite. From 2019/20*“ **SM** Meiner auch! 93/2024+ **AM**



## Jean Tardy - Vosne-Romanée

<http://domainejeantardy.canalblog.com/>



Sehr delikate Weine! Expressiv, saftig und fein. Konzentriert, komplex, aber einfach zu trinken. Das ist Burgund!  
Ein neuer Auslesetisch und eine neue Traubenpresse gab es zum Jahrgang 2014; und obwohl Guillaume Tardy, der die Geschicke der Domaine seit nunmehr 10 Jahren bestimmt, in seiner typischen unaufgeregten Understatement-Art meint, er müsse damit noch ein bisschen üben, sind wir bei jedem Tasting begeistert von der Natürlichkeit und unaufdringlichen Eleganz seiner Weine.  
Schauen Sie 'mal auf seiner Website, wie viele Sternerestaurants er in Frankreich beliefert! Die wissen halt, was guten Wein ausmacht: Die genußvolle Bereicherung einer Mahlzeit. Muß nicht mehr sein, ... aber auch nicht weniger!

*Bei uns im Programm seit Jahrgang 2010*

Die Preise sind in den 5 Jahren, die wir mit Tardy zusammenarbeiten, natürlich ganz schön happig geworden. Aber die Weine sind es wert und wir versuchen, das mit den extragünstigen Subskriptionspreisen abzufedern.

**Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Cuvée Maelie 2014 18 €, 6 Fl. à 16 € ... 96 € (19,50)**  
Pinot Noir; 20 – 40 Jahre alte Reben auf 1 ha.. Reichhaltiger als auch schon aber trotzdem delikater und frisch

**Fixin 'La Place' 2014 30 €, 6 Fl. à 27,50 € ... 165 € (33,50)**  
Pinot Noir; 35 – 45 Jahre alte Reben auf 0,4 ha.. Der Wein ist unmittelbar da, ohne oberflächlich oder beliebig zu sein. Ein Beispiel dafür, dass Weine aus Fixin nicht prinzipiell rustikal oder rau sein müssen. Sehr fein.

**Chambolle-Musigny 'les Athets' 2014 44 €, 6 Fl. à 40 € ... 240 € (49)**  
Pinot Noir; 30- 40 Jahre alte Reben auf 0,32 ha.. Guillaume wird immer sicherer in der Vinifizierung dieses Crus, der die chambollehafte Delikatesse von Jahr zu Jahr besser einfängt. Ein wunderschöner Wein.

**Nuits St. Georges 'Bas de Combe' vieilles vignes 2014 44 €, 6 Fl. à 40 € ... 240 € (49)**  
Pinot Noir; 65 Jahre alte Reben auf 0,45 ha; wie immer sehr zivil für einen Nuits - kein Wunder, grenzt er auch an Vosne-Romanée. Vereint Geradlinigkeit und Vosnemäßige Würze

**Vosne-Romanée 'Vigneux' 2014 47 €, 6 Fl. à 43 € ... 258 € (53)**  
Pinot Noir; macht einen sehr reifen und konzentrierten Eindruck;

### **Nur in diesem Angebot:**

1. Sortiment Tardy-Village (jeweils 2 Fl. Chambolle, Nuits St. Georges, Vosne-Romanée) **241 €**
2. Sortiment Tardy-Village (jeweils 3 Fl. Fixin, Chambolle, Nuits, Vosne-Romanée) **442,50 €**

**nochmal 2% gegenüber Bestpreis!**

Untersuchen Sie den unterschiedlichen Charakter der 4 Dorflagen!

**Nuits St. Georges 1er Cru 'Aux Argillas' 2014 65 €, 6 Fl. à 60 € ... 360 € (72,50)**  
Pinot Noir; Rebalter: 40 Jahre; die 0,39 ha. große Rebfläche übernahm Guillaume im Jahre 2009 und brachte 2010 den ersten Jahrgang heraus. Seitdem verfolgen wir den Wein und stellen mit Vergnügen fest, wie er sich von Jahr zu Jahr verfeinert. Eine echte Empfehlung!

**Échézeaux Grand Cru 2014 149 €, 6 Fl. à 138 € ... 828 € (165) max. 6 Fl.**  
Pinot Noir; 75 Jahre alte Reben auf 0,34 ha. in der Lage *Les Treux*. 50% neues Holz. Auch hier die Mischung aus Kraft und Eleganz, die den Wein auf sehr gehobem Level so attraktiv macht.



## Sylvain Pataille - Marsannay

Sylvain Pataille zu loben, ist irgendwie Eulen nach Athen tragen. Wer seine reintönigen, puren und zupackenden Weine noch nicht kennt, ist eigentlich selber schuld. Zu groß ist die mediale Öffentlichkeit, die er – zumindest in Burgunderkreisen – inzwischen erfährt. Hat sich eben rumgesprachen, dass auch aus Marsannay wirklich grossartige Burgunder kommen können.

13 ha umfasst die Domaine inzwischen, alles Lagen in Marsannay. Sylvain arbeitet seit Jahren nach biologischen Kriterien und ist mit dem Jahrgang 2011 zertifiziert. Auch biodynamische Methoden werden angewandt, allerdings ist Pataille nicht auf Zertifizierung aus.

Immer noch relativ preisgünstig, übersteigen die Roten doch zum ersten Mal die 30€ - Marke. Das können Sie mit den Subskriptionsangebotspreisen noch einmal umgehen.

*Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2004*

### rot

**Bourgogne rouge 'Le Chapitre' 2014** **29,50 €**, 6 Fl. à 27,50 € ... **165 €** (31,50)

Pinot Noir; 100% vendanges entière. Aus einer Lage ganz weit im Norden, wo die Weinberge schon in die Vorstädte von Dijon übergehen. Geht weit über das Niveau eines typischen Bourgogne rouge hinaus. „*Mein Bourgogne-Grand Cru*“ sagt Sylvain. „*There is fine richness to the mineral inflected middle weight flavors that possess excellent mid-palate concentration while offering unbelievably good depth and length on the very backward and moderately rustic finish. This is flat out terrific for the appellation and highly recommended but note well that this is expressly built-to-age so patience required. (88-91)/2021+“ AM*

**Marsannay 'La Montagne' 2014** **29,50 €**, 6 Fl. à 27,50 € ... **165 €** (31,50)

Pinot Noir; 35 Jahre alte Reben; 30-40% vendanges entière; war 2013 ausnahmsweise bei uns nicht im Programm, da die Trauben – ganz oben am Hang – wohl nicht vollständig reif wurden (ich weiß auch gar nicht, ob Sylvain den Wein überhaupt abgefüllt hat). In 2014 ist es wieder der *La Montagne*, den wir lieben: Wunderschöne kühle Aromatik, frisch, knackig, elegant strukturiert. Mit der beste Montagne von Sylvain, den wir kennen. „*Very fresh and bright; quite tight tannins; it has ripe cherry fruit coupled with some strictness underneath...the finish is taut and sappy fresh wet stone.*“ **SM**

**Marsannay 'Les Grasses Têtes' 2014** **29,50 €**, 6 Fl. à 27,50 € ... **165 €** (32)

Pinot Noir; 40 Jahre alte Reben. **Sarah Marshs** Beschreibungen sind die Besten: „*Sweet fruit on the nose; juicy and generous up front.. tightens in to a more focused finish. Rather refined light tannins. It is a light-bodied and slightly delicate wine... cool and refreshing note at the end.*“

**Marsannay 'Clos du Roy' 2014** **30,50 €**, 6 Fl. à 28 € ... **168 €** (32,80)

Pinot Noir; 40 Jahre alte Reben in der Lage, die wohl als erstes Premier-Cru-Status in Marsannay erhalten wird. Ein seriöser, unaufgeregter, in sich ruhender Wein. „*There is excellent intensity to the mineral-inflected medium weight flavors that also display a chalky mouth feel on the tight, backward and gorgeously long finish. This is a beautiful combination of power and elegance though note well that this too is very much built-to-age. (90-93)/2026+“ AM*



**Marsannay 'l'Ancestrale' 2014** **61 €**, 6 Fl. à 56 € ... **336 €** (66), max. 6 Fl.

Pinot Noir; 60-90 Jahre alte Reben aus verschiedenen Lagen in Marsannay. „*All 100% whole bunches always need about 2 years ageing..just the 2011 was only aged for 13 months. Usually bottled just before the harvest two years later. This is sweet and succulent and juicy. It is rich and has satin soft tannins. Gorgeous depth and velvet to the texture. On the finish it is cool and straight pure and shivers with minerality. I like this.*“ **SM** Ich auch!

“The Chardonnay are enormous - very energetic and very, very pure.” Pataille über seine weißen 2014er

### weiss

**Bourgogne blanc 'Le Chapitre' 2014** **27,90 €**, 6 Fl. à 26 € ... **156 €** (29,90)

Chardonnay; aus der selben Lage wie der Bourgogne Rouge und von der gleichen Klasse. „20% new oak. Higher tones. More piquant. This is compact and dense and has good tension. This has some power and minerality cold - sappy stoney note at the end of the palate.“ **SM** Sylvain meint ja, daß die Lage 'Chapitre' ein Klassifikationsproblem hat. Sie war im 17. Jahrhundert gleichrangig mit vielen Premier Crus aus Gevrey-Chambertin, aber das wurde im Laufe der Zeit einfach vergessen. Ein großartiger weisser Burgunder!

**Marsannay 'La Charme aux Prêtres' 2014** **45 €**, 6 Fl. à 42 € ... **252 €** (49) max. 6 Fl.

Chardonnay; im 600 l – Fass ausgebaut um den Holzeinfluß zu minimieren. „This is compact and pure and well edged. It is a strong structure softened with the filling of white peach in the mid palate. Zesty minerality. Salty finish..very straight and direct...“ **SM**

### Konditionen:

Alle Preise inkl. 19% Mwst; Bestellung bitte telefonisch oder per E-Mail

**Lieferkosten:** 8 € pro angefangenen 12er Karton. Ab 650 € Bestellwert frei.

**EU-Ausland:** 16 € pro angefangenen 12er Karton. Ab 950 € frei

**Zahlungsmodus:** 100% bei Rechnungstellung; ab einem Bestellvolumen von 600 € kann die Zahlung gesplittet werden. 50% sofort, 50% zum 10. Juli 2016. Bitte bei Ihrer Bestellung angeben, ob Sie von dieser Regelung Gebrauch machen wollen.

**Skonti:** 2% ab 350 €, 3% ab 750 €, 4% ab 1.200 €

*D. Moreau, Pernot-Belicard, N. Rossignol* sind lieferbar ab Ende Juni 2016; *H. Boillot, J. Tardy, S. Pataille* ab Oktober 2016.

Das Angebot ist gültig bis zum 10.06.2016, solange der Vorrat reicht.

Vielen Dank für Ihr Interesse!



