

Nobbimueller
Burgund + Süsswein
Lippmannstr. 59, Tür 10
22769 Hamburg

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

Tel. 01712435102
nobby-mueller@gmx.de
www.nobbimueller.de

USt-IdNr : DE241572712



Subskriptionsangebot 3/2016 - Burgund + Beaujolais 2014

Die Domainen dieses Angebots:
Mee Godard - Morgon (neu!)
Stehane Aladame - Montagny (neu!)
Bachelet-Monnot - Maranges
Francois Carillon - Puligny-Montrachet
Marquis d'Angerville - Volnay (neu!)

Homebase Meursault



Nochmal:

„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. Weinfreunde, die sich nur auf (angeblich) große Jahre wie 2005, 2010 oder 2012 konzentrieren, und jetzt schon auf 2015 warten, verpassen Vielfalt und eine Menge Ausdrucksmöglichkeiten; das, was Burgund letztendlich ausmacht

„Very drinkable, aber mit einer überraschenden Tiefe“ Sylvain Pataille über 2014

und Sarah Marsh fasst die Alterungsfähigkeit der roten 2014er mal wieder am besten zusammen (wenn man schon verallgemeinern muß, dann so): *„It is a vintage which should come forward quite early. The fruit is forward, there is little to resolve in the wine as the tannins and the acidity are soft. It is a very pleasant vintage in this respect. A vintage to drink while waiting longer for the 2013s...but there is no hurry...where the wines are balanced, they should age gracefully.“*

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). Die Weißwein-Winzer dieses Angebots haben auf jeden Fall die klimatischen Möglichkeiten von 2014 aufs vortrefflichste genutzt.

Das Angebot (in Klammern der Preis nach dem 20.10.2016):

Die Kritiker:

AM - Allen Meadows, SM - Sarah Marsh, NM - Neil Martin, ST - Stephen Tanzer, BN – Bill Nanson

Mee Godard – Morgon **neu!**

Website: <http://www.meegodard.com/index.php>

Unsere 5. Domaine aus dem Beaujolais. Eigentlich wollten wir ja in 2016 etwas kürzer treten und keine neuen Weingüter ins Programm nehmen aber die Weine von Mee Godard sind einfach zu gut.

Schon seit mehr als einem Jahrzehnt in der Weinbranche tätig, gründete sie 2013! ihre eigene Domaine mit 5 Hektar Rebbestand in Morgon, aufgeteilt in die Lagen *Corcelette*, *Grand Cras* und *Côte du Py*. Schon nach einem halben Jahr war die erste Ernte fällig und obwohl die 2013er schöne, typische Morgons sind, sind sie doch etwas zu sehr vom Holz geprägt gewesen, meint Mme Godard. Also wurde der Neuholzeinsatz für 2014 zurückgefahren und voilà: Morgons, wie sie typischer nicht sein können: kernig, strukturiert; dabei aber sehr harmonisch und entgegenkommend. **Bill Nanson** (Mai 2016): „*These wines really remind me of Corton – not a too structured and fearsome Corton, but rather for their vibrancy, clarity and line of delivery*“ und „*Simply a must-have Domaine if you taste even vaguely resemble mine – I would take anything here!*“ Ich auch! Für uns gab es erstmal nur zwei Cuvées, die es aber in sich haben.

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2014

rot

Morgon Corcelette 2014

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

Gamay; „*gourmand und liebenswert*“ schreibt die Revue du vins de France und **AM** meint: „*There is good complexity to the cool and pure red berry fruit nose where discreet notes of earth, spice and pepper arise. I like the sense of punch to the robust and relatively powerful medium weight flavors that coat the palate with dry extract and moderately firm tannins on the persistent finish ... 89/2020+*“
„ ... *lovely floral finish, more serious material here vs. the 2013*“ **BN**

Morgon Côte du Py 2014

18,50 €; 6 Fl. à 17 € ... **102 €** (19,80)

Gamay; deeper und strukturierter als der Corcelette, aber das ist die Lage! **Beaujolais aujourd' hui**: „*intensive und brillante Farbe. Diskrete, feine, reintonige Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Spürbares Holz, konzentriert, strukturiert und lang*“ 16/20 P.
„*Again a vibrant, deep super crystalline fruit. ... the wine has super texture, clarity of flavour, intensity and concentration. A fine burst of floral fruit in the finish here.*“ **BN** Toller Wein!

Stéphane Aladame – Montagny neu!

Website: <http://aladame.fr/>

Auch hier konnten wir nicht widerstehen (siehe *Mee Godard*), zu gut schmeckten die Weine auf einer Verkostung im März.

Ganz im Süden der Côte Chalonnaise – wirklich jwd - gründete Stéphane Aladame 1993 im Alter von 18 Jahren diese Domaine. In Montagny werden nur Weißweine erzeugt und Stéphane ist inzwischen zu dem Aushängeschild der Appellation aufgestiegen, in der er 6,5 ha bewirtschaftet. Er benutzt wenig bis gar kein neues Holz und unterstützt damit die Purheit und reintönige Delikatesse seiner Montagnys. Die Weine sind sehr harmonisch, wunderschön balanciert und werden von feinen – meist floralen – Aromen getragen.

Wenn Sie die Weine von *De Villaine* mögen, sind Sie hier genau richtig. Von dort kam auch der Tip, sich die Domaine einmal anzuschauen.

Neben *De Villaine*, *Ponsot* und *Dureuil-Janthial* ist das nun schon unsere vierte Domaine aus der Côte Chalonnaise, deren Grundvoraussetzungen – Boden, Klima, Know How der besten Winzer – fast identisch denen der Côte d'Or sind, nur eben ... die Reputation, die im Laufe der Jahrhunderte unter z.B.

Massenproduktion schon sehr gelitten hat. Nach und nach erholt sich die Côte Chalonnaise davon, aber die Preise sind, gemessen an dem, was hier die besten Winzer anbieten, immer noch fantastisch niedrig. Für Burgundeinsteiger sehr zu empfehlen.

Erstmal 3 Cuvées:

weiss

Bourgogne 'Mon Blanc' 2014

11 €; 6 Fl. à 10 € ... **60 € (12)**

Chardonnay; 20 - 40 Jahre alte Reben aus der Parzelle 'Le Clou' im Nachbarort St-Clement-sur-Guye. Ausbau zu 75% im Cuve und 25% im großen Fass. Glasklar und frisch, erfrischend; der ideale Apperitiv.

Montagny 1er Cru 'les Maroques' 2014

19,50 €; 6 Fl. à 18 € ... **108 € (21)**

Chardonnay; 20 – 60 Jahre alte Reben auf 3,5 ha. Ausbau zu 20% im Cuve und 80% in gebrauchten Fässern. Dezente florale Aromen, etwas strenger vom Charakter her, dafür ordentlich Druck.

Montagny 1er Cru 'Les Vignes Derrière' 2014

20,20 €; 6 Fl. à 19 € ... **114 € (22)**

Chardonnay; 5 – 25 Jahre alte Reben. Ausbau 50/50 im Cuve und in alten Fässern. Ein wirklich feiner und eleganter Burgunder, der smooth as silk über die Zunge gleitet.

Bachelet-Monnot - Maranges

2005 war der erste Jahrgang, den das junge Bruderpaar Marc und Andre Bachelet unter dem neuen Domainennamen BACHELET-MONNOT kommerzialisierte. Trotz ihrer Jugend schon sehr erfahren, auch durch verschiedene Auslandseinsätze bei anderen Weingütern, mit dem unbedingten Willen zur Qualität und dem nötigen TOUCH ausgestattet, erzeugen die Beiden inzwischen Weine, die ob ihrer Eleganz und Purheit sprachlos machen. Wie bei vielen ambitionierten jungen Winzern stabilisiert sich die Qualität im Laufe der Zeit auf hohem Niveau, und es werden, wo es nötig ist, Verbesserungen vorgenommen. So wurden für den Jahrgang 2012 350 Liter-Fässer statt der kleineren Barriques verwendet, um den manchmal im Jungwein doch recht prägnanten Holzton zu minimieren. Da sich dieser Eingriff bewährt hat, wurden auch für 2013 und 2014 die grösseren Fässer verwendet. Waren bis 2013 nur die Premier und Grand Crus mit Wachskapseln verschlossen, werden es 2014 alle Weine sein.

Bei jeder Verkostung auf der Domaine haben wir den Eindruck, dass die Weine immer pointierter, genauer werden. Seit dem Jahrgang 2007 kaufen wir bei Bachelet-Monnot ein, und sind von keinem Wein hinterher auch nur ansatzweise enttäuscht gewesen. Atemraubende Qualität.

„What can I say? What more needs to be said? These guys are just making stupendous white Burgundy wines that rank alongside the best you can find ... They seem to have so much tension, so much nervosité that they sometimes remind me of Anne-Claude Leflaive's wines from the 1990s. In addition, what I liked at this address was the stylistic diversity, to wit, each cuvée displaying individual attributes and virtues, each reflective and true to their terroirs. If you have not discovered the Bachelet brothers yet, it's time to do so.“ NM, 12/2015

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2007

rot

Maranges 1er Cru 'Clos de la Boutière' 2014 21,50 €, 6 Fl. à 20 € ... 120 € (23)

Pinot Noir; 65 Jahre alte Reben, elegant und geschmeidig und in 2014 mit beachtlicher Länge und Fülle für diesen Cru. Eine Lage, direkt an Santenay grenzend, die sich die Jungs mit nur noch einem anderen Eigentümer teilen. Falls Sie mit Weinen aus Maranges bisher keine guten Erfahrungen gemacht haben - zu hart, zu tanninreich -; es liegt nicht am Terroir!

„...has a very delineated nose with raspberry and briary scents, nicely controlled and unfolding in the glass. The palate is well balanced with tart cherry fruit mixed with redcurrant and quite a noticeable black pepper aspect. The structure is very impressive here, with wonderful symmetry towards the finish that lingers. Who said Maranges cannot make top class wine?“ 90-92 P., NM

weiss



Bourgogne blanc 2014 17 €, 6 Fl. à 16 € ... 96 € (17,90)

Chardonnay; 20 und 50 Jahre alte Reben in Puligny. Für einen Bourgogne sehr fein und elegant. Ähnlich wie der Carillon-Bourgogne schon ein kleiner Puligny!

Puligny-Montrachet 2014

38,50 €, 6 Fl. à 35 € ... 210 € (42)

Chardonnay; 20-40 Jahre alte Reben; Assemblage aus den Lagen 'Les Meix', 'Les Corvées des vignes', 'Noyer Brets' und 'Les Houllières'. Sehr elegant. *„Healthy bright yellow; darker than the Chassagne. Sexy aromas and flavors of musky peach and spices. Plush, smooth and very dry in the mouth, conveying a tactile quality to its sappy, savory stone fruit flavors. Finishes fine and long, with noteworthy depth. A higher percentage of old vines here.“* 90-92 P. ST

Puligny-Montrachet 1er Cru 'Referts' 2014 **60 €**, **6 Fl.** à 55 € ... **330 €** (65)
Chardonnay; 35 Jahre alte Reben; 30% neues Holz; kombiniert normalerweise Meursault- Delikatesse (die Weinstöcke grenzen direkt an den Meursault Charmes) mit Puligny-Eleganz. In 2014 sehr konzentriert (nur 28 hl/ha) und nicht ganz so offen wie auch schon. „...*from 50-year-old vines, has a more conservative nose, very well defined, stony and stoic at the moment. The palate is more expressive at the moment with fresh pear, white peach and minerals on the entry, beautifully judged acidity and a sense of energy and edginess towards the persistent finish. "Ultra-salinité"!*“ 91-93 P **NM**

Puligny-Montrachet 1er Cru 'Folatières' 2014 **64 €**, **6 Fl.** à 59 € ... **354 €** (70)
Chardonnay; 45 Jahre alte Reben, ein Drittel neues Holz, sehr weit oben am Hang, darum immer eine gewisse Luftigkeit und Rasse. Klassische verhaltene Aromatik. Nervös und elegant, so wie die Weine aus Puligny sein müssen. „...*is a slightly riper and more tropical bouquet, perhaps more "2014" than the Referts with hints of tinned peach and fresh pear on the nose, lime developing with continued aeration. The palate is clean and fresh with a killer line of acidity, vibrant and poised, and with more density than the 2014 Referts with superb salinity towards the finish. Beautiful, just beautiful.*“ 93-95 P. **NM**

Bâtard Montrachet Grand Cru 2014 **235 €** (260) **max. 3 Flaschen**
Chardonnay; ungefähr 50 Jahre alte Reben im oberen Teil der Lage, direkt unterhalb des Montrachet. „...*matured in 35% new oak (350-liter barrels) has a very refined bouquet, like the Les Referts almost understated at first, opening up with freshly sliced pear, chalk and limestone aromas. But there is a strictness here that you could argue is atypical of the flattering vintage. The palate is very dense, reserved, broody at the moment but then delivers its energy right on the finish. This is clearly one of the long-term Bâtard-Montrachet wines that will need several years in bottle*“ 94-96 P. **NM**

Francois Carillon - Puligny-Montrachet www.francois-carillon.com/

Ein Teil der im Jahr 2010 aufgesplitteten Domaine Louis Carillon; und unserer Meinung nach die bessere Hälfte. Francois war der Mann im Weinberg. Sehr wenig Wein (man kann es nur immer wieder betonen) in 2014
Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2010

Bourgogne blanc 2014 **17,50 €**; **6 Fl.** à 16,50 € ... **99 €** (18,90)
Chardonnay; 30-55 Jahre alte Reben in Puligny; "ein reintoniger, ganz unlauter Générique, dessen Eleganz sich aus seiner hinreißend perfekten Balance ergibt." ... *there is good freshness and intensity to the middle weight flavors that possess an attractive mouth feel and enough depth and length to be interesting. Note that this should drink well immediately upon release.* (85-88)/2017+ **AM**

Puligny-Montrachet 2014 **40 €**; **6 Fl.** à 37 € ... **222 €** (43,50)
Chardonnay; durchschnittlich 35 Jahre alte Reben aus 12 verschiedenen Lagen in Puligny. 20% neues Holz. Fein, elegant und nervös. „*there is an excellent sense of underlying tension and detail to the utterly delicious medium-bodied flavors that possess a caressing mouth feel, all wrapped in a sleek, focused, complex and well-balanced finale. Note that this classy villages is well worth your interest and it should also drink well early.* (89-91)/2019+“ **AM**

Puligny-Montrachet 1er Cru 'Perrières' 2014 **75 €** (82), **max. 3 Flaschen**
Chardonnay; 31 - 47 Jahre alte Reben. Kompakt. Wie der andere Puligny Perrières, den wir im Sortiment haben – von Pernot-Belicard – ist auch das Carillon-Beispiel in der Jugend eher fest als z.B. von ausladender Aromatik. Die unwiderstehliche Puligny-Duftigkeit entwickelt sich mit der Flaschenreife.

Marquis d'Angerville - Volnay neu!

<http://www.domainedangerville.fr/en/>

Manchmal lohnt das Warten. Seit langem sind wir am baggern und endlich haben wir mal ein paar Kisten bekommen. Unsere Vorliebe für die Weine aus Volnay ist wohl bekannt und so sind wir echt glücklich, neben *Nicolas Rossignol* eine weiter Top-Domaine aus diesem kleinen Örtchen anbieten zu können.

Seit dem Generationswechsel Anfang der 2000er werden auf dieser Traditionsdomaine wieder Weine erzeugt, die aufgrund ihrer Distinktion und ihres Klassizismus (in der Jugend eher streng – aber auch schon lecker – geht nach ein paar Jahren die Sonne auf) sprachlos machen.

D'Angerville war im letzten Jahrhundert eine der ersten Burgunddomains, die ihre Weine selbst abfüllte – üblich war es, die Trauben an Handelshäuser zu verkaufen – und damit, zusammen mit z.B. *Rousseau* in Gevrey-Chambertin und *Gouges* in Nuits St. Georges, ein Wegbereiter des heutigen Burgunds.

„Guillaume and Francois have certainly risen to the challenge of the vintage. They do seem to get better and better at managing the hail. They have turned a crisis into a triumph, for these are pristine wines with sweet fruit and silky depth to the texture which equal the best that the Cote de Nuits has to offer from much less difficult circumstances.“ SM

Bei uns im Programm seit dem Jahrgang 2014

rot

Volnay 1er Cru 2014

60 € (66), max. 6 Flaschen

Pinot Noir; Assemblage aus den Premier Cru – Lagen Mitans und Pitures; sehr fein, tight und stringent, aber auch hier schon die Nobleness, die sich in den anderen Crus fortsetzt.

Volnay 1er Cru 'Clos des Angles' 2014

63 € (69), max. 6 Flaschen

Pinot Noir; Volnaytypische Duftigkeit und

Delikatesse; *„An airy, cool and admirably cool nose mingles notes of both red and dark pinot fruit aromas with those of earth and wisps of dried flowers. The lifting and attractively detailed medium weight flavors are really quite fine, indeed almost delicate while offering fine length on the lacy finish. (90-92)/2021+“ AM*

Volnay 1er Cru 'Fremiets' 2014

72 € (79), max. 6 Flaschen

Pinot Noir; das ist soo gut! Fest, trotzdem elegant und verführerisch. *„This is high toned and upright on the aroma and then onto the palate it jumps - strict and pure and tense and bright. A direct wine. Ah so mineral and sappy and taut on the finish. I do like this energetic wine. Score 18.5. From 2019“ SM*

* Volnay 1er Cru 'Champans' 2014

92 € (99), max. 3 Flaschen

Magnum

189 € (209), max. 1 Flasche

Pinot Noir; Was ist das für ein Unterschied zu einem Champans aus den 90er-Jahren! *„22hl/ha sweet and smooth and rich, yet elegant too with its satin rich texture. Depth and elegance. It is fluid across the palate, very nicely woven and sweet and flowing onto the long and rich finish. Score 18.55. From 2019“ SM*

Volnay im Hintergrund



* Volnay 1er Cru 'Clos des Ducs' 2014

129 € (139), max. 3 Flaschen

Magnum

269 € (289), max. 1 Flasche

Pinot Noir; Monopollage auf 2,1 ha, der „Grand Cru“ der Domaine. „*This is more restrained on the nose. So pure, vivid and intense. Fine fluidity to the tannins..it is harmonious, has volume and excellent intensity. It has power; a certain svelte muscle with elegance. The texture is satin and it ripples onto a lovely long finish. Refined and yet it has a strength too. Score 18.8.*“ **SM**

„*Once again the wood treatment is quite unobtrusive on the understated nose that grudgingly reveals cool and ultra-pure aromas of violet, Asian-style tea, spice and a broad mélange of wild red berries. Like those of the Champanes the superbly well-detailed medium weight flavors are intensely stony with the same sleek and polished palate feel that carries over to the impeccably well-balanced and hugely persistent finale. ... (92-95)/2026+“* **AM**

* Champan und Clos des Ducs geben wir nur im Verhältniß 1:1 mit den anderen Weinen der Domaine ab

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 1. November 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 €

Mee Godard, Aladame und Bachelet-Monnot sind lieferbar ab Mitte November 2016; *Carillon, D' Angerville* ab Januar 2017

Das Angebot ist gültig bis zum 20.10.2016, solange der Vorrat reicht.

Vielen Dank für Ihr Interesse!



