

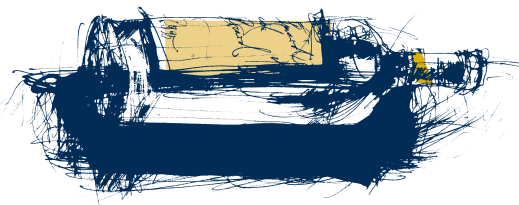
HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Nuits St. Georges 1er Cru „Clos de la Maréchale”, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Jacques-Frédéric Mugnier
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU050116

Frédéric Mugniers ‚Clos de la Maréchale’, ein komplett von einer Mauer umgebener Weinberg, ist an der äußersten, nach Beaune ausgerichteten Seite von Nuits-St.-Georges gelegen. Die dort unter den Händen des Magiers Mugnier vinifizierte Weine gehören zu den zartesten, feinsten und elegantesten Gewächsen dieser weltberühmten Appellation, ob ihrer faszinierenden Feinheit allerorten gerühmt und weltweit für Furore sorgend. Denn tendenziell zeigen sich die Weine aus Nuits-St-Georges im Vergleich zu ihren Geschwistern aus Chambolle-Musigny stets eher etwas kräftiger, dunkler und auch ein wenig kerniger. Es sind Weine, die aromatisch dem würzigen und erdigen Vosne-Romanée näherliegen. Doch Frédéric Mugnier erkannte die Einzigartigkeit dieses außergewöhnlichen Weinbergs, der sich über 50 Jahre in Pacht der Domaine Faiveley befand. 2004 lief dieser Vertrag aus und Mugnier ergriff die einmalige Gelegenheit beim Schopfe: über Nacht vergrößerte sich der 4ha winzige Betrieb zum heutigen 14ha-Weingut. Und Mugnier investierte, baute einen neuen Keller unter dem Château und engagierte ambitionierte Angestellte. Mit diesem genialen strategischen Schritt eröffnete sich ihm zudem die Möglichkeit, sich voll und ganz auf das Weingut konzentrieren zu können. Denn bis zu Beginn der 2000er Jahre war ‚Frédy’ als Pilot unterwegs, flog in einer Fokker dreimal wöchentlich für eine französische Fluggesellschaft durch die Weltgeschichte. Nur den Rest der Woche kümmerte er sich um seine wahre Leidenschaft, den Wein. Seitdem haben sich die schon zuvor weltberühmten, aber leider nur in kleinsten Mengen verfügbaren Weine qualitativ nochmals in eine ganz eigene Liga entwickelt, die unvergleichlich scheint. Kein Wunder, denn, so schätzt Frédéric, es ist der Arbeitsaufwand, der in die intensive Weinbergsarbeit gesteckt wird, seit jenem Schritt um 300% gestiegen. Und dies hat sich ausgezahlt. Denn es gibt heute wohl keinen Nuits-St.-Georges mit mehr Finesse, vibrierender Energie und spielerischer Eleganz! 2016 wird ewig als Jahrgang mit homöopathischen Mengen eingehen. Spätfröste Ende April dezimierten vielerorts die Ernte, sodass die ohnehin in Kleinstparzellen verfügbaren Weine teilweise gar nicht gefüllt wurden oder enorme Mengeneinbußen hatten. Jacques Frédéric Mugnier hat nur eine halbe Ernte eingefahren und seit langem in Chambolle-Musigny gar nicht alle Weine einzeln gefüllt. Auch beim Clos de la Maréchale gibt es Mengeneinbußen. 2015 galt allgemein als außergewöhnlicher Jahrgang. Aubert de Villaine von der weltberühmten Domaine de la Romanée-Conti, der wahrlich ein Mann bedachter Worte ist, hat gar keinen solch einzigartigen Jahrgang wie 2015 in seiner Gutshistorie erlebt und bezeichnet ihn als Highlight seiner Karriere! Uns persönlich





HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

erinnern viele der 2015er Pinot Noirs an die großen Weine aus 2005, die sich erst heute allmählich öffnen und wo selbst zahlreiche Village-Weine nach über 10 Jahren der Flaschenreife noch jugendlich und voller Kraft wirken. Für unseren eigenen Geschmack bei Burgundern, denn wir suchen hier vor allem die Frische, Präzision und Eleganz, scheint 2016 nach unseren Weingutsbesuchen der klassischere Jahrgang zu sein. So etwas wie 2015 hat man noch nicht wirklich gesehen. Die 2015er Rotweine sind fleischig, kraftvoll und gut strukturiert und gleichzeitig enorm hedonistisch, besonders im Einstiegsbereich, wodurch sie sich von den in der Jugend abweisenden 2005ern massiv unterscheiden. Nur bei Frédéric Mugnier funktionierte die für uns durchs Verkosten erstellte Formel, dass 2016 mehr Eleganz und Frische bei kühler Frucht ausstrahlt und 2015 kernige, saftig-reife Pinots ergibt, nicht. Es war fast wie umgekehrt! Und Frédéric Mugnier beschreibt tatsächlich 2015 ebenfalls als zwar kräftigeren Jahrgang, sieht aber seine 2016er mehr von Charme, Rundheit und süßlich-reifer Frucht geprägt. Und so lieferte Frédéric Mugnier uns eine Lehrstunde Burgunds. Wir haben uns um so mehr gefreut, dass Parkers Burgundverkoster William Kelley dies ebenfalls in seinem Bericht erwähnte und über Mugniers 2016er schreibt: „Dieser Jahrgang ist atypisch reichhaltig und konzentriert.“ Doch Frédéric erläuterte uns, dass dies für ihn tatsächlich den wahren Charakter des Jahrgangs darstellt. Wer seine Philosophie kennt weiß, dass er es vorzieht Weine zu produzieren, die möglichst keinen Fußabdruck der Arbeit des Winzers im Keller hinterlassen. So werden alle Weine gleich vinifiziert, denn nur so könne man Lagenunterschiede tatsächlich herausarbeiten. Und in der Tat erklären die außergewöhnlich niedrigen Erträge durch die Spätfröste auch die Dichte und Tiefe im Wein. Das Bouquet verweilt dunkel und würzig, Cassis, Blutorangen, süßliche Morellen und sogar ein Hauch Milchchokolade verführen in diesem ätherisch duftenden Burgunder. Das Holz bleibt, wie bei allen Weinen der Domaine, völlig im Hintergrund. Bei Mugnier dreht sich immer alles um die maximale Feinheit, wobei der Wein für einen kühlen Jahrgang wie erwähnt enorm breitschultrig und komplex daherkommt. Kaum ein anderer Winzer beherrscht es derartig gut, seinen Pinots eine fast schon mythisch wirkende Aura zu verleihen, deren zutiefst berührende Ausstrahlung sich kaum in Worte fassen lässt, sich aber jedem Weinliebhaber beim Genuss der Weine sofort erschließt. „Ich mag es, wenn im Wein immer etwas versteckt ist,“ merkt er bei unserer Fassprobe an. Am Gaumen ist der 2016er wohl einer der spannungsvollsten Maréchaux der letzten Jahre. Die Tannine sind präsent, allerdings sehr, sehr fein, fast poliert. Aromen von frischen Zwetschgen, orientalischen Gewürzen und Blutorangensaft schwirren umher. Für Frédéric ist 2016 ein hedonistischer Jahrgang, der bereits viel Charme in der Jugend mitbringt. Bei allem Entwicklungspotenzial aber bereiten Mugniers Weine zu fast jedem Zeitpunkt enorme Trinkfreude. Wenn Sie einmal erfahren wollen, wie ein Musterbeispiel eines großen, eleganten Burgunders aussieht, dann probieren Sie einen der Weine von Mugnier. Der ‚Clos de la Maréchale‘ ist ein perfekter Nuits-St.-Georges, mit diesem Wein lässt sich so leicht die Begeisterung für die Faszination Pinot Noir aus dem Burgund entfachen. Denn dieser Wein erzählt vom großartigen und vielgerühmten Terroir Burgunds, welches aber immer nur dann strahlt, wenn es von großen Meistern perfekt und mit großem Aufwand herausgearbeitet wurde. So wie es hier auf magische Weise der Fall ist.