

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



## Meursault, blanc

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Henri Boillot - Côte de Beaune  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Chardonnay  
Bestell-Nr.: FBU011717

*Boillots Meursault Villages 2017 stammt aus den vier Top-Einellagen Narvaux, En la Barre, Limuzin und Clos du Cormin und wurde in 350L-Fässern, davon 20% Neuholzanteil, ausgebaut. Wie wir bereits berichteten, lieferte der Jahrgang 2017 endlich nach vielen Jahren wieder normale Mengen. Eine Edelmanufaktur, zu der Henri Boillot zweifelsfrei zählt, konnte sich den Luxus erlauben, auch dieses Jahr die Erträge niedrig zu halten. Bei bescheidenen 40 hl/ha liegt dieser Villages. Damit hebt er sich deutlich von manch allzu eindimensionalem Meursault ab, den es dieses Jahr geben wird. Nämlich immer bei jenen Betrieben, welche die Defizite vergangener Jahre im dankbaren Jahrgang 2017 durch hohe Erntemengen ausgleichen wollten. Für Henri Boillot ist 2017 sogar ein sehr großer Jahrgang für Meursault. Er erinnert ihn speziell an eine Version des 2014er Jahrgangs. Denn hier verspürt er dieselbe Energie und Frische. Nur etwas mehr Stoffigkeit besitzen die 2017er hier.*

*In der feinen Nase dieses grandiosen Villages aus dem weltberühmten Örtchen Meursault versammeln sich weiße Blüten, der Duft von Kümmel und eine wüzig Note, die mit einem Hauch Meeresbriese einhergeht. Erst mit zunehmender Belüftung wagt sich die Frucht nach vorne. Zitronen und ein Hauch weißfleischiger Pfirsiche liegen im Glas. Die feine Reduktion, die an frisch erleuchtete Streichhölzer erinnert, gibt dem Meursault einen noblen Touch, den man eigentlich eher ab dem 1er-Cru-Format gewohnt ist. Am Gaumen tänzelt dieser Meursault, ist wie an der Schnur gezogen von, wird von reifen Meyer-Zitronen begleitet und hallt knochentrocken aus. Diese Meisterwerk ist der Gegenpol zu nur allzu vielen holzgeschwängerten und nach simplen Butteraromen schmeckenden Meursault, bei denen Lage, Qualität und Preis sich in keiner gesunden Relation mehr befinden und deren Herkunft verwaschen wurde. Henri Boillot gelingt es, dem Jahrgang 2017 einen fast tänzelnden Charakter zu verleihen. Das ist kein Sumo-Ringer, sondern ein durchtrainierter Langstreckenathlet. Definitiv einer der besten Weinwerte für weiße Burgunder!*

