



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

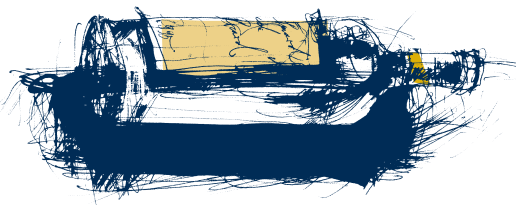
Nuits St. Georges 1er Cru „Clos de la Maréchale”, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Domaine Jacques-Frédéric Mugnier*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU050117*

Wir lieben am Burgund die enorme Vielfalt, die Unterschiede der Lagen und das über Generationen weitergereichte Handwerkswissen über ein einzigartiges Terroir. Eine Lage, über die man Geschichtsbücher füllen könnte, ist sicher der ‚Clos de la Maréchale‘. Es gibt so viele Einzigartigkeiten an dieser Lage, die zudem eine große Geschichte verbirgt. Frédéric Mugniers Monopollage ist ein komplett von einer Mauer umgebener Weinberg, den man an der äußersten, nach Beaune gelegenen Seite von Nuits-St.-Georges findet. 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 ist. Und dies hat sich ausgezahlt. Denn es gibt heute wohl keinen Nuits-St.-Georges mit mehr Finesse, vibrierender Energie und spielerischer Eleganz! Und ganz nebenbei ist der Pilot ‚Frédy‘ nicht nur eine Ikone Burgunds geworden, sondern auch so etwas wie die Seele und ruhige Stimme der Region. Wohl kaum ein Winzer kann nicht eine ehrfürchtige Anekdote über den Magier aus Chambolle-Musigny erzählen, der



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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

viele Talente inspiriert hat.

2017 lautet das Motto im Hause Mugnier: „Geht es noch feiner?“. Wir berichteten bereits an anderen Stellen über den Charme dieses extrem verführerischen Jahrgangs. Wer Mugnier kennt, weiß, dass Bescheidenheit eine Tugend ist, die Frédéric vorlebt, wie wenig andere (z.B. hält er seinen Grand Cru, den Musigny, bewusst über viele Jahre so lange zurück, bis er entscheidet, dass der Wein sein erstes Trinkfenster öffnet und verhindert so, dass die raren Flaschen auf dem Sekundärmarkt teuer verkauft und viel zu jung getrunken werden).

Uns persönlich erinnert der Jahrgang 2017 an eine Mischung aus 2007, 2009 und 2014. Jahrgänge, die alle besonderen Charme besitzen. So irritierend dies klingen mag, sieht Frédéric als oberstes Ziel, Weine zu erzeugen, die möglichst keinen Fußabdruck der Arbeit des Winzers im Keller hinterlassen. So werden alle Weine gleich vinifiziert, vom Villages bis zum Grand Cru. Dahinter steckt eine erhabene, philosophisch inspirierte Theorie, dass nur durch absolute Gleichbehandlung in der Kellerarbeit die wahren Lagenunterschiede heraus zu arbeiten sind. Eine Philosophie hors catégorie, die sich uns mit jedem weiteren Wein gutschbesuch als ultimativer Ansatz erweist.

Das Bouquet besitzt schon jetzt einen unglaublich feinen Charakter, hat eine typische „Burgunder-Nase“, wie wir sie uns kaum schöner vorstellen könnten. Es ist würzig, von Brombeeren und roten Früchten geprägt. Pürierte Erdbeeren und der Duft schwarzer Rosen steigen aus dem Glas. Welch höchst magisches Pinot-Noir-Parfum! Das Holz bleibt, wie bei allen Weinen der Domaine, völlig im Hintergrund, der Neuholzanteil macht lediglich 20% aus. Bei Mugnier dreht sich immer alles um die maximale Feinheit, die natürliche Leichtigkeit des aktuellen Jahrgangs entfaltet dabei einen ganz besonderen Charme. Dies spiegelt sich auch am Gaumen wider. Die Tannine sind seidig und feinkörnig, strukturieren den Wein allerdings für mindestens 15-20 Jahre weiteres Potenzial. Doch schon jetzt ist dieser Wein einfach enorm ‚sexy‘, überzeugt durch die rotfruchtige Aromatik, etwas frische Zwetschgen, die von einem würzigen Schleier (Soja, asiatische Gewürze, Süßholz) umgeben werden. 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. William Kelley beschreibt den Jahrgang 2017 bei Mugnier als „unendlich charmant“. Und in der Tat, möchte man sich baden in diesem verführerischen roten Burgunder, der mit seinen mineralischen Einschlügen höchst präzise ausklingt und einfach zum nächsten Glas anregt.

Kurzum: 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.