

Monthelie rouge Pierre Boisson

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Boisson-Vadot - Meursault
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU021218

Monthelie: Hier hagelt's Trouvaillen!

Die Gemeinde Monthelie erfreut sich in den letzten Jahren gesteigerter Aufmerksamkeit. Pourquoi? Nun, zum einen sind da die steigenden Preise für die Prestige-Appellationen Burgunds (zu denen Monthelie bisher nicht zählt), zum anderen der (mehr oder weniger schleichende) Klimawandel, der den hiesigen Lagen deutlich zugutekommt. Denn in sehr kühlen Jahren erschienen die Weine von hier anfangs fast „skelettiert“, geradezu abweisend. Die vermehrt warmen Jahrgänge zeitigen nun aber Pinot Noirs von einer Güte, wie man sie hier bis Ende 1980er kaum kannte oder für möglich hielt. Monthelie hat Potenzial! Das bewies auch die Verkostung unseres jüngsten Neuzugang, der Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, eindrucksvoll. Auch hier dürfen die in ihrem Preis-Genuss-Verhältnis exzellenten Qualitäten nicht unerwähnt bleiben. Bei Boisson-Vadot zieht sich die gutstypische Präzision und Leichtigkeit auch durch die Rotweine. Man spürt, dass hier eine große Weißwein-Domäne diese Pinot Noirs vinifiziert. Denn – eine Gemeinsamkeit, die sie mit den Weinen Henri Boillots verbindet – sie sind zarter und weniger auf Lagerpotenzial und Kraft getrimmt, sondern betonen die Finesse der Pinot-Noir-Traube. Grundsätzlich praktiziert Pierre Boisson bei den Rotweinen die Methode nach Großmeister Henri Jayer. Das bedeutet: eine kurze Kaltmazeration („Aber ohne Übertreibung!“, so Papa Bernard), ist hier Standard. Sie verzögert die Gärung und extrahiert die feinen und subtilen Fruchtaromen aus den fast vollständig entrappten, also von den Stielen befreiten Trauben (je nach Jahrgang landen allenfalls 5 % im Wein). Auch das fördert die Finesse, auch das eine Arbeitsweise, wie sie Henri Jayer, der vielen als „Vater“ des heutigen Burgunds gilt, praktizierte: „Nichts kommt in den Wein, was man nicht auch so essen würde.“, wie er stets zu sagen pflegte. Im Unterschied zu Jayers Weinen, die immer komplett in neuen Fässern ausgebaut wurden, bevorzugt man hier allerdings mehrfach belegtes Holz. Das liegt natürlich auch an den Lagen, denn ein Monthelie hat eine andere Kraft und Tiefe als etwa ein Premier Cru aus Vosne-Romanée oder gar ein Richebourg. Im Burgund weiß man eben, dass jeder Wein und jeder Winzer sein eigenes „Rezept“ finden muss, um den Terroir-Charakter



zu fördern. Was in einer Appellation funktionieren mag, zerstört andernorts die Balance des Weins. Dieser Pinot Noir stammt aus dem pittoresken Dörfchen Monthelie, das, verglichen mit anderen, berühmteren Provenienzen, ungleich seltener (wenn überhaupt) im Rampenlicht steht. Was wir hier erwarten dürfen? Eine echte Charmeoﬀensive roter Früchte und schwarzer Waldbeeren, unterlegt von Darjeeling- sowie etwas Zedernholznoten. Ein nochmals deutlicher „Sprung nach vorne“ in punkto Intensität und Tiefgang, zumal im Kontext der Hautes-Côtes de Beaune. Die Anziehungskraft dieses Kultweinguts erschließt sich mit dem ersten Glas. Am ehesten vergleichbar mit den ebenfalls herrlich animierenden Volnays aus dem Hause Joseph Voillot oder der ungemein eleganten Art der Kaiserstühler Weine von Holger Koch. Der mineralische Spannungsbogen

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2022 bis ca. 2030. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333