

S 6,10 | 68161 Mannheim  
extraprima.com  
info@extraprima.com

# extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

## Begeisternde Burgunder

*Domaine*

# HENRI RICHARD 2019



Öffnungszeiten Mo. geschlossen  
Di.–Fr. 10:00–18:30 Uhr  
Sa. 10:00–14:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

# DOMAINE HENRI RICHARD

EXKLUSIV FÜR DEUTSCHLAND BEI EXTRAPRIMA

## BEGEISTERNDE BURGUNDER 2019

2

BITTERE ERKENNTNIS:  
GROSSE BURGUNDER FÜR BEZAHLBARES GELD  
GIBT ES HEUTE NUR NOCH SEHR SELTEN!

FREUDIGE ENTDECKUNG:  
DIE DOMAINE HENRI RICHARD  
AUS GEVREY-CHAMBERTIN!  
DENN SARAH UND GUILLAUME ERZEUGEN  
GROSSE UND SEHR PREISWERTE BURGUNDER!





# DOMAINE HENRI RICHARD

4



## JAHRGANG 2019

Über die grandiosen Weine der DOMAINE HENRI RICHARD in Gevrey-Chambertin hatte ich Ihnen bereits mehrfach berichtet und dringend zum Kauf empfohlen. SARAH und GUILLAUME BERTHIER haben auf der familieneigenen Domaine mit dem Jahrgang 2013 das Ruder übernommen und die Qualitäten stetig vorangetrieben. Tatsächlich hat sich mittlerweile eine treue Fangemeinde für die RICHARD-Burgunder gebildet, denn günstiger kann man große Pinot Noirs schlicht nicht einkaufen. Als Exklusiv-Importeur für Deutschland und erster »Entdecker« dieser begeisternden Weine freuen wir uns sehr über deren Erfolg. Nun ist mit 2019 ein weiterer, großer RICHARD-Jahrgang bei uns eingetroffen, dessen biodynamische Bewirtschaftung nun auch auf dem Rückenetikett demeter-zertifiziert ist. Mit dem Jahrgang 2019 limitierte GUILLAUME weiter die Schwefelgaben, sodass beide Grand Crus mit 11–12 mg/l freiem Schwefel auskommen! Trauriger Wermutstropfen: Die Mengen sind deutlich kleiner als letztes Jahr. Denn aufgrund der geschlossenen Gastronomie in Frankreich konnten wir im vergangenen Winter weit mehr über unser eigentliches Kontingent der 2018er nachkaufen. In diesem Jahr wird die französische Gastronomie ihren Bedarf frühzeitig decken. Daher sollten auch Sie nicht zögern und die begeisternden 2019er von HENRI RICHARD einkaufen oder zumindest mal probieren, nachkaufen werden Sie dann bestimmt!

### Viel Ganztraubengärung, wenig Schwefel

Nach den überwältigend reichhaltigen 2018ern erscheint der 2019er wieder ein wenig mehr auf Frische und Fokus ausgerichtet. Und dennoch sind auch die neuen Weine extrem konzentriert und vollmundig. Im Gespräch verriet mir GUILLAUME BERTHIER, dass seiner Meinung nach die 2018er sich aufgrund ihrer Konzentration langlebiger entwickeln würden als die 2019er. Mir gefällt wiederum die Frische und fokussierte Rasse, die die 2019er trotz leicht höherem Alkoholgehalt auszeichnet. Zudem ist ja eine gute Säure auch wichtig für längere Lagerung, die erscheint beim neuen Jahrgang etwas prä-

sender zu sein als in 2018. Wir werden ja sehen, welcher der beiden Spitzenjahrgänge sich langlebiger entwickeln wird. Die 2019er Gevreys und Grand Crus wurden wieder zu einem großen Teil mit Ganztraubengärung verarbeitet. Das heißt, die Stengel wurden nicht entfernt, sondern mitvergoren. Das bringt Struktur, Rasse und beim Pressvorgang wirken die Stielgerüste wie eine Drainage für verbesserten Saftabfluss. Der *Aux Corvées* wurde mit 70% und der *Tuileries*, sowie *Charmes*- und *Mazoyères-Chambertin* mit 100% ganzen Trauben vergoren.

### Biodynamie fördert Balance der Reben

Insgesamt muss man sagen, dass bei der DOMAINE HENRI RICHARD die Jahrgänge 2017, 2018 und 2019 allesamt hervorragend ausgefallen sind. Extrem erfreulich ist es, dass der Charmes-Chambertin seit der Übernahme von SARAH und GUILLAUME qualitativ massiv gegenüber dem Mazoyères-Chambertin aufholen konnte. Denn Anfangs war der Charmes dem Mazoyères deutlich unterlegen, ebenso wie bei den Dorflagen der *Aux Corvées* gegenüber dem Les *Tuileries*. Mit dem Jahrgang 2018 sind die Weine der DOMAINE HENRI RICHARD erstmals demeter-zertifiziert. Mit der neuen Etikettieranlage konnte die demeter-Zertifizierung nun auch auf dem neuen Rückenetikett untergebracht werden. Auf den alten Frontetiketten der 2018er war dafür kein Platz mehr. Sicherlich hat auch die biodynamische Arbeitsweise dazu beitragen können, dass die Reben der Domaine immer mehr ihre Balance gefunden haben und daraus auch die Trauben und resultierenden Weine profitieren. Alle Qualitäten haben sich jeweils auf Dorflagen- und Grand Cru-Niveau deutlich gesteigert, sowie nahezu angeglichen ohne dabei die charakterlichen Unterschiede zu verlieren: *Aux Corvées* und *Charmes* sind immer die etwas klassischeren Weine mit dezent schlankerer Struktur und der *Tuileries* und *Mazoyères* beeindrucken gleichermaßen mit schwelgerischer Fülle und brachialer Wucht. Da ist für jeden etwas dabei!



## BOURGOGNE ALIGOTÉ

›Corvée de l'Eglise‹

Die Rebsorte Aligoté wird oft als minderwertige Varietät dargestellt. Daher hatte man den Aligoté in früheren Zeiten auch immer mit Crème de Cassis zum Kir gemischt. Junge, ambitionierte Winzer haben mit diesem Vorurteil gegenüber dem Aligoté längst aufgeräumt und ihre Weine mit entsprechender Kraft, Konzentration und aromatischer Dichte ausgestattet. So auch GUILLAUME BERTHIER auf der DOMAINE HENRI RICHARD. Diese Parzelle befindet sich in der Gemeinde Morey-Saint-Denis, am Ende des Schwemmkegels der Combe Grisard. Sie profitiert von einem atypischen Terroir mit sandigen und steinigen Böden, die sehr wasserdurchlässig sind. Die Rebstöcke sind zwischen 30 und 45 Jahren alt, der Ausbau erfolgt über 12 Monate in burgundischen Pièces. Die verfügbare Menge ist leider auch in 2019 wieder sehr gering.

■ 2019 Bourgogne Aligoté ›Corvée de l'Eglise‹ 28,00 € **21,00 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | extraprima 91/100 (643 Flaschen)

Auch der 2019er *Corvée de l'Église* von HENRI RICHARD ist wieder ein wunderbares, charaktervolles Bourgogne Aligoté-Exemplar mit satter, gelbfruchtiger Aromatik und stämmigem Körper. In seiner duftigen, saturierten und recht vollen Nase zeigt er sich sehr klar und typisch burgundisch, mit feinem Holzeinsatz und dezenter Citrus-hafter Präsenz in der frische Kräuter delikat mitschwingen. Dabei wirkt der *Corvée de l'Église* deutlich gehaltvoller und kräftiger als es der Vorgänger aus 2018 vermuten lässt. Mit einer sehr polierten, frischen und krokant-knackigen Fruchtkomponente wirkt er ungemein einladend und offenherzig. Sehr cremig und saftig im Mund, spielerisch, auch hier mit satter, ganz frischer Frucht, präsentiert er sich leicht exotisch und transparent, mit einem irgendwie ganz eigenen Charakter. Deutlich fülliger in der Mitte als die meisten Aligotés, verfügt der *Corvée de l'Église* 2019 über eine sehr schön herausgearbeitete, klare Frucht, viel Saft und gute Länge im cremigen Nachhall. Sehr deutlich handelt es sich bei diesem Aligoté nicht um einen Chardonnay und doch erscheint er von seiner schmelzigen Struktur sehr burgundisch, mit feinem, karamellisierendem Birnenaroma im Nachhall. *Gesamtproduktion: 643 Flaschen. 13% Alkohol.*



## WEISSER CÔTES DE NUIT VILLAGES

›Vignois‹

NEU

Der weiße *Côtes de Nuits Villages* »Vignois« von HENRI RICHARD wächst in der Gemeinde Brochon, die zwischen Gevrey und Fixin im Norden der Domaine liegt. Die Rebstöcke von reinem Pinot Blanc wurden 2006 gepflanzt und wachsen auf kalkhaltigem Lehmboden. Nur 1.000 Flaschen wurden produziert. Um den Holzeintrag zu limitieren und die Frische zu betonen, erfolgt der Ausbau über 12 Monate in gebrauchten, burgundischen Pièces.

Neu ist der *Côtes de Nuits Villages* bei der DOMAINE HENRI RICHARD. Zuvor erzeugten SARAH und GUILLAUME aus den Pinot-Blanc-Trauben ihren *Crémant de Bourgogne*. Nun entschieden sich die beiden lieber einen charaktervoll-kraftigen Weißwein daraus zu produzieren. Denn dass dieser Weißburgunder zu mehr befähigt ist, als nur zu einem Sektgrundwein, wird einem beim ersten Schluck schlagartig klar!

■ 2019 Côte de Nuits Villages ›Vignois‹ 43,33 € **32,50 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 91/100*

Der *Côtes de Nuits Villages* »Vignois« wird aus reinem Pinot Blanc gewonnen und ist damit einer der wenigen Burgunder aus dieser Rebsorte. Früher war der Weißburgunder häufiger in der Bourgogne anzutreffen. Deutlich kräftiger und massiver als der *Aligoté*, ist der *Côtes de Nuits Villages* sehr üppig und konzentriert, mit feinem sehr typischem Rebsorten-Charakter. Dieser zeigt sich beispielsweise in der nussigen Kopfnote, die mit dem feinen, cremigen Holzeindruck, sowie satter Frucht und viel Spiel verschmilzt. Sehr üppig und kernig, mit viel Kraft und Körper, schiebt der *Vignois* seine groß angelegte Struktur mit enormem Druck auf der Zunge voran, und bleibt salzig und stark verdichtet am Gaumen zurück. Ein echter Kaventsmann und perfekter Begleiter zu mächtigem Essen aus der französischen Grande Cuisine wie Geflügel mit Butter, Sahne und Pilzen. *13,5% Alkohol.*

7



## CÔTEAUX BOURGUIGNONS

›Corvée de l'Eglise‹

Dieser traumhafte *Bourgogne Pinot Noir* wird von 30- bis 45jährigen Rebstöcken geerntet, die bei Morey-Saint-Denis auf sandig-steinigen Böden mit guter Drainage stehen.

Den 2019er haben wir zur Drucklegung dieses Newsletters leider noch nicht verkosten können. Die produzierte Menge ist bedauerlicherweise sehr gering, daher wurden auch im Vorfeld keinerlei Muster präsentiert. Glücklicherweise konnten wir noch ein wenig aus den Jahrgängen 2017 und 2018 nachfassen.

■ **2019 Côteaux Bourguignons** 26,53 € **19,90 €**

›Corvée de l'Eglise‹ **Henri Richard** *bio demeter*

*Zur Drucklegung noch nicht verkostet.*

■ **2018 Côteaux Bourguignons** 26,53 € **19,90 €**

›Corvée de l'Eglise‹ **Henri Richard** *bio demeter* | *extraprima 90/100*

*In kleiner Menge vorhanden.*

Der 2018er *Bourgogne* wurde mit 20% Ganztrauben vergoren. Er besitzt eine dunkle Farbe und zeigt sich massiv und dunkelbeerig im Geruch. Dicht, satt, sehr intensiv und mit mächtiger Gerbstofffülle, entfaltet der 2018er *Corvée de l'Eglise* eine dunkelbeerige Frucht mit hochrassiger Struktur. Mit dieser enorm körperreichen Präsenz, wirkt er etwas untypisch intensiv für einen Pinot Noir und doch erscheint er im Nachhall leicht, frisch und klar. Ein beeindruckender, massiver Auftritt für einen Einstiegs-Burgunder. Leider begrenzte Verfügbarkeit! *Hochkonzentrierte 11,5% Alkohol.*

■ **2017 Côteaux Bourguignons** 26,53 € **19,90 €**

›Corvée de l'Eglise‹ **Henri Richard** *bio* | *extraprima 89/100*

*In kleiner Menge vorhanden.*

Dieser traumhafte *Bourgogne Pinot Noir* wird von 30- bis 45jährigen Rebstöcken geerntet, die bei Morey-Saint-Denis auf sandig-steinigen Böden mit guter Drainage stehen. Seine zarte Farbe leuchtet frisch und brillant. In der Nase besitzt er große Duftigkeit und Tiefe, ganz verführerisch und delikat, mit feinstem Aroma von roten Johannisbeeren, inklusive deren Rispe. Auch im Mund setzt sich dieses finessenreiche Parfum fort, filigran gewirkt und durchdringend, mit zarter Fülle und seidigem Schmelz. Der Jahrgang 2017 ist deutlich üppiger ausgefallen als die Vorgänger, dennoch wirkt der *Corvée de l'Eglise* leicht und delikat im Nachhall. Ein Pinot mit hocharomatischen 11,5% Alkohol, dessen charmante Gerbstoff-Adstringenz eine besonders verführerische Komponente darstellt.



UNGLAUBLICHER  
BASIS-PINOT NOIR



## MARSANNAY

»Au Larrey«

Der »Au Larrey« von HENRI RICHARD ist einer der besten Marsannay überhaupt.

■ 2019 Marsannay »Au Larrey« 53,20 € **39,90 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 92-93/100*

Der 2019er Marsannay verfügt über eine besonders dunkle, satte Farbe und auch im extrem duftigen Geruch mischen sich dunkle Fruchtnoten unter, wie blaue Beeren und vollreife Pflaumen mit süßlich-liköriger Kirschfrucht in der Kernaussage. Dieser einladende und verschwenderische Duft ist absolut verblüffend und tief, rauschhaft und saturiert. Er erreicht natürlich nicht ganz die Dimension der Gervey-Dorflagenweine von RICHARD und doch steht er geruchlich weit über den üblichen Marsannays. Saftig und voll beginnt er im Mund mit drahtiger Säurespannung, schmelzig-cremiger Gerbstofffülle und reichhaltiger Extraktsüße, die dieses intensive Potpourrie zusammenhält. Erst mit weiterer Belüftung kommen die einzelnen Fruchtnuancen hervor ... satte Kirscharomen mit liköriger, leicht konfiertter Untermalung, frische Johannisbeeren und Blaubeeren. Alles wirkt sehr konzentriert und verdichtet, mit grandioser innerer Spannung und wunderbar wollüstiger Saftigkeit. Im Nachhall zeigt die straffe Säure ihren Zug, bestens eingebunden in die weit gefasste, mineralische Struktur. Die Gerbstoffe sind fest und rund, mit weicher Textur vom puffernden Extrakt. Ein mächtig-üppiger Marsannay mit enormer Fleischigkeit. 13,5% Alkohol. Gesamtproduktion: 769 Flaschen.





# GEVREY-CHAMBERTIN DORFLAGEN

## GEVREY-CHAMBERTIN

### »Aux Corvées«

Aux Corvées ist eine 11,8 Hektar umfassende Dorflage am Ortseingang von Gevrey-Chambertin, die laut der Burgunder-Bibel »Inside Burgundy« von JASPER MORRIS über schwere Böden verfügt, die recht gerbstoffhaltige Weine hervorbringen. Die Reben der DOMAINE HENRI RICHARD in den »Aux Corvées« wurden 1985 einheitlich gepflanzt. Mit den Jahren stellte sich heraus, dass die Trauben aus einem Teil der Parzelle immer eine deutlich andere Charakteristik hervorbringen als der Rest. Daher hat man sich entschieden neben

dem normalen »Aux Corvées« auch eine Selektion mit der Bezeichnung »Les Tuileries« zu separieren. Die Reben des Tuileries tragen immer kleinere Traubenhenkel, die zudem weniger und kleinere Beeren tragen. Der »Aux Corvées« wirkt zunächst immer klassischer, verschlossener und weniger fruchtbetont, während der »Les Tuileries« mit einer nahezu explosiven Fruchtigkeit und höheren Konzentration ausgestattet ist, wodurch er auch in der Jugend schnell zugänglich und trinkbereit erscheint.

■ 2019 Gevrey-Chambertin »Aux Corvées« 77,33 € **58,00 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 94/100*

dito 1,5 Ltr. Magnum 85,33 €/Ltr. **128,00 €**

Über alle drei Jahrgänge 2017, 2018 und 2019 zeigt der *Gevrey-Chambertin Aux Corvées* eine identische, sehr klare Prägung und wiederkehrende Charakteristik. Dabei verfügt der 2017er über die hellste Farbe und feingliedrigste Aromatik. Strukturell besitzen alle drei Jahre die gleiche Nachhaltigkeit und intensive Kraft. 2017 ist deutlich reifer von der Frucht her, 2018 ist fülliger und opulenter, mit satter Aromendichte und kerniger Mitte. Nun kommt der aufregende 2019er daher, der sich im Glas mit bläulichen Reflexen recht dunkelfarbig und konzentriert präsentiert. Im Geruch zeigt er dunkle, satte Fruchtaromen mit viel ätherischen Noten und anziehender Tiefe. Wo der 2018er mehr Fülle und Reife aufweist, besitzt der 2019er vorrangig Frische und Citrus-hafte Aromen. In puncto Konzentration und Gewicht ist der 2019er allerdings keinesfalls weniger intensiv als der vollmundige 2018er, jedoch erscheint er immer etwas frischer, tiefer und mit mehr Durchzug ausgestattet. Wer es eben generell fülliger mag, nehme den 2018er mit liköriger und reifer Frucht. Wer Tiefe, Fokus und Rasse sucht, wird wohl eher den 2019er vorziehen. Qualitativ sind alle drei genannten Jahrgänge des *Aux Corvées* auf dem ähnlichem Niveau. 2019 besitzt etwas mehr bläulich erscheinende Fruchtaromen, eine sehr rassige, frische Säure und eine beeindruckend salzig-mineralische Struktur. Satt, intensiv und saftig bleibt der *Aux Corvées* mit begeisternder Kernigkeit und kompakter Konzentration zurück. Sehr lang, ausdrucksstark und saftig. 70% Ganztraubengärung. 14% Alkohol. Gesamtproduktion: 5.484 Flaschen.

■ 2018 Gevrey-Chambertin »Aux Corvées« 74,67 € **56,00 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 94/100*

dito 1,5 Ltr. Magnum 82,67 €/Ltr. **124,00 €**

Der *Aux Corvées* von HENRI RICHARD hat mit den Jahrgängen 2017 und 2018 eine atemberaubende Entwicklung absolviert. Zuvor war er häufig etwas streng und adstringent. Der 2018er wurde mit den ganzen Trauben vergoren und reifte in einem kleinen Anteil von neuem Holz von etwa 12%. Auch er besitzt eine schwarze Farbe. Der 2018er *Aux Corvées* zeigt ein großartiges, dichtes, frisches und schokoladiges Nasenspektakel das sich deutlich offener als gewöhnlich präsentiert. Vielleicht liegt das am erstmaligen Verzicht auf Schwefelung während des Ausbaus, wodurch sich die Aromen besser aufschließen konnten. Dicht und satt, mit groß angelegter Struktur beginnt er im Mund, ganz weit gefasst und lang, mit krokanter Säure und ausgezeichneter Reife in den Gerbstoffen, die sich wunderbar feinkörnig präsentieren. Der 2018er verwendet einen weit gefassten Rahmen mit einer dunkelbeerigen Komponente, die an Cassis erinnert. Obwohl er nur wenig neues Holz gesehen hat, verfügt er über eine anziehend speckige Note, die an gebratenen Bacon im Finale erinnert. Mit dem Jahrgang 2018 konnte der *Aux Corvées* erstmals qualitativ zum *Les Tuileries* aufschließen und präsentiert sich nun auf gleichem Niveau. *Dezente 12,5% Alkohol.*



## GEVREY-CHAMBERTIN

### ›Les Tuileries‹

Die Dorflage »Les Tuileries« von der DOMAINE HENRI RICHARD ist einer der Geheimtipps in Gevrey-Chambertin. Er wird ebenfalls aus dem lieu dit »Aux Corvées« erzeugt. Allerdings sind die Trauben aus dieser Parzelle immer reifer, intensiver und ausdrucksstärker als die Trauben der restlichen Reben. GUILLAUME erzählt, dass die Henkel des Tuileries immer deutlich kleiner sind und auch weniger und kleinere Beeren tragen – daher rührt die höhere Konzentration. Qualitativ bewegt sich der *Les Tuileries* auf dem Niveau eines Premier Cru aus Gevrey-Chambertin. Die gesamte Anlage im »Aux

Corvées« hinter der Domaine wurde 1985 angepflanzt, der Ausbau erfolgt in zu 20% neuen Fässern. Der *Les Tuileries* wird ebenso wie die Grand Crus der Domaine zu einem hohen Prozentsatz mit ganzen Trauben vergoren. Das verleiht ihm eine sehr feste, dichte Gerbstoffstruktur. Beim Abpressen des Weins wirken die Traubenstengel wie eine Drainage im Tresterkuchen. Dadurch lässt sich der Saft leichter abpressen und es muss tendenziell weniger Druck aufgewendet werden.

■ **2019 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 88,00 €/Ltr. **66,00 €**  
**Henri Richard bio demeter** | *extraprima 94–95/100*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 94,67 €/Ltr. **142,00 €**

Der *Les Tuileries 2019* zeigt wie immer eine deutlich sattere und intensivere Nase als der *Aux Corvées* und bleibt dabei dennoch frisch und lebendig, ohne breit oder bullig zu erscheinen. Im ersten Eindruck erinnerte mich der *2019er Tuileries* mit seiner massiven, likörigen Kopfnote an den legendären *1996er Lavaux Saint Jacques* von CLAUDE DUGAT. Raumgreifend, satt und überwältigend konzentriert, bleibt er dennoch frisch, trotz seiner irren Intensität, mit Citrus-hafter Ansprache und ausgezeichneter Tiefe. Im Mund zeigt der *Tuileries* eine grandiose, satte Extraktsüße und berstende Frische mit fein dosiertem Säurespiel, immer balanciert, vielschichtig und charaktervoll. Saftig, üppig und ewig nachsaftend, strahlt er mit likörig-frischer Fruchtsüße von dunkelbeerig-kirschiger Aromatik und cremigem Holz bis tief in den schokoladig-fülligen Nachhall. Seine Textur ist so vielschichtig und cremig erfüllt, dass er lange auf der Zunge zurückbleibt und den Abgang unablässig bestrahlt. Seine grandiose Reichhaltigkeit wird von begeisternder, kirschiger Intensität befeuert. Ein terroirtypischer und tiefgründiger Dorflagen-Gevrey der sich eindeutig auf 1<sup>er</sup> Cru-Niveau bewegt und auch den Vergleich mit den meisten Grand Crus aus Gevrey kaum scheuen muss ... berühmte Erzeuger und teure bis teuerste Weine eingeschlossen! 100% Ganztraubengärung. 13% Alkohol. Gesamtproduktion: 1.948 Flaschen.

■ **2018 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 90,00 €/Ltr. **135,00 €**  
**Magnum 1,5 Ltr. Henri Richard bio demeter** | *extraprima 94–95/100*  
*Noch 9 Magnums vorhanden.*

Der *Les Tuileries* von HENRI RICHARD ist immer eine der besten Dorflagen aus Gevrey-Chambertin. Er wurde in 2018 genauso wie die Grand Crus ohne Entrappung mit ganzen Trauben vergoren. Der *2018er Les Tuileries* ist dunkel und massiv in der Farbe. Seine satte, dunkelbeerige Frucht besitzt Nuancen von reifen sowie leicht überreif konfierten Brombeeren und etwas Holunder. Auch hochreife Kirschen schwingen mit. In seiner hedonistischen, schwelgerischen

Fülle erinnert er an den *Lavaux-Saint-Jacques* von CLAUDE DUGAT, vorzugsweise aus dem Jahr 1996! Diese berauschend vollmundige und hochkonzentriert saturierte Frucht zeigt sich füllig, anschmiegsam und saftet gleichmäßig nach hinten durch, begleitet von schmelzig-abgerundeten Gerbstoffen, die in sich ungemein stimmig und feinkörnig den Gaumen auskleiden. So zeigt der *Les Tuileries* zwar sehr viel Volumen und Dichte, dennoch bleibt er ganz harmonisch und unaufdringlich, mit immer weiter strahlenden Extraktsüße am Gaumen. Seine feine, rassige Säure bemerkt man erst, wenn man den Wein schlürfend belüftet, dann zeigt sich auch die Rasse und besonnen kühle Prägung dieses zum idealen Zeitpunkt gelesenen Gevrey, der eindeutig auf Premier Cru-Niveau agiert. Seine würzige Struktur und kraftvoll festfleischige Präsenz besitzen viel Potenzial und Tiefgang. Ein auf Antrieb begeisternder, sehr preiswerter Spitzenburgunder, der die fleischige Fülle des Pinot Noir zelebriert und diese klassische Ausrichtung archetypisch widerspiegelt. *Dezente 12,5% Alkohol.*

■ **2017 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**  
**Henri Richard bio** | *extraprima 93<sup>+</sup>/100*  
*Noch etwa 24 Flaschen vorhanden.*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 90,00 €/Ltr. **135,00 €**

Nach dem verführerischen Jahrgang 2016 zeigt sich der 2017er deutlich reifer und üppiger, mit zuerst leicht konfierten Fruchtnoten darin. Dabei besitzt er eine vergleichbare Konzentration und Fülle wie der 2015er und 2016er, wirkt allerdings zunächst reifer. Die meisten 2017er Burgunder zeigen diese dezente Überreife als offenkundigen Jahrgangscharakter. Bei den Weinen von HENRI RICHARD verliert sich diese Reife mit zunehmender Belüftung, dann kehrt Frische und Präzision in der Aromatik ein. Der *Tuileries* ist immer sehr offensiv, üppig, reichhaltig und einnehmend fruchtbetont. Seine aufreizende Pinot-Typizität, die beerige Frucht und die seidigen Gerbstoffe sind für eine Dorflage außergewöhnlich präsent und archetypisch. Auch der *2017er Tuileries* dürfte eine der besten Dorflagen aus Gevrey-Chambertin und der gesamten Côte d'Or sein, der sich qualitativ eher auf dem Niveau ausgezeichneter Premier Crus von renommierten Erzeugern bewegt. *12,5% Alkohol.*



## DIE GRAND CRUS

## CHARMES-CHAMBERTIN &amp; MAZOYÈRES-CHAMBERTIN

Die Grand Crus der insgesamt 55 Hektar umfassenden Chambertin-Lagen befinden sich in einem Block auf einer mittleren Hanglage in etwa 260 bis 300 Metern Höhe zwischen den Gemeinden Gevrey-Chambertin und Morey-St.-Denis oberhalb der D974. Der *Grand Cru Charmes-Chambertin* besteht aus insgesamt 30,83 ha und ist damit der größte Teil der Grand Cru-Lagen von Gevrey-Chambertin. Innerhalb des Charmes-Chambertin zählen 18,59 ha zur Lage Mazoyères-Chambertin, deren Weine wahlweise als *Mazoyères-Chambertin* oder als *Charmes-Chambertin* benannt werden dürfen. Der Mazoyères grenzt am südlichen Ende direkt an die Premiers- und Grand Crus von Morey-Saint-Denis und der Charmes im oberen Teil an den Chambertin und den Griotte-Chambertin. An

der Oberfläche ist der Boden im Charmes lehmig und relativ rot, aufgrund des hohen Eisenanteils. Beim Mazoyères erscheint die Farbe etwas heller und der Boden ist etwas weniger lehmig, dafür ein wenig tiefer und mit mehr Steinen im Oberboden. Der Unterboden ist wie beim Clos de la Roche aus Morey purer Fels. Die meisten Winzer etikettieren ihren Mazoyères als Charmes-Chambertin, da diese Lage einen höheren Bekanntheitsgrad besitzt. Da bei der DOMAINE HENRI RICHARD beide Lagen einen sehr unterschiedlichen Charakter entwickeln, bleiben SARAH und GUILLAUME BERTHIER auch bei der Lagenunterscheidung beider Terroirs auf dem Etikett. Von beiden Lagen sind jeweils etwa 1,1 ha im Besitz der DOMAINE HENRI RICHARD.

## CHARMES-CHAMBERTIN

## Grand Cru

■ **2019 Charmes-Chambertin Grand Cru** 212,00 € **159,00 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 96/100*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 219,00 €/Ltr. **328,50 €**

Der 2019er *Charmes-Chambertin* von der DOMAINE HENRI RICHARD hat einen sehr dunklen, undurchdringlichen Farbkern mit viskoser Textur am Glaskelch. Er zeigt eine super reichhaltige, fette Nase, die in seiner Fülle an den 2018er erinnert und dabei doch noch etwas fetter und ausgereifter wirkt. Mit koniferter, dunkler Kirschfrucht und kleinen schwarzen Beeren im Hintergrund, sowie einem deutlichen Hauch Amarena, bleibt er dennoch ganz frisch in seiner Ker-naussage. Im Mund wirkt er dann deutlich frischer und energiege-ladener als der 2018er, der gegenüber dem 2019er doch noch deutlich fetter wirkt. Hier bringt der neue Jahrgang eine unglaubliche Spannung und Frische zum Vorschein, die den immer cremig-voll-reifen und mächtigen Verlauf lebendig und vibrierend erscheinen lässt. Schokoladige Fülle und rassige Nuancen wie Lakritze schieben diesen extraktbeladenen Grand Cru unwiderstehlich voran mit grandioser Wollust und Intensität am Gaumen. Durch den etwas höher ausgefallenen Alkohol gegenüber dem Vorjahr, wirkt der 2019er Charmes im Mund etwas reichhaltiger, leicht wärmer und fetter als der 2018er. Zum Abgang hin schließt er dann dennoch kompakter, fokussierter und klarer ab, mit enorm vielschichtigem Nachhall. In der Mitte präsentiert er sich also breiter und fetter als der 2018er, um hinten wieder frischer und rassischer nachzusaften. Ganz trocken, mit feinkörnig-engmaschigen Gerbstoffen, die den Zungenboden erfrischen und sehr weit im Abgang aufgefächert

sind. Insgesamt wirkt der 2019er noch weiter gefasst und etwas verführerischer, verbindlicher und druckvoller als der bereits über-ragende 2018er. Dieser Grand Cru von einem weitgehend unbe-kannten Erzeuger ist absolut beeindruckend und im Vergleich zu Grand Crus von berühmten Produzenten geradezu unverschämt preiswert! 100% Ganztraubengärung. 13,5% Alkohol. Gesamtproduk-tion: 1.446 Flaschen.

■ **2018 Charmes-Chambertin Grand Cru** 202,67 € **152,00 €**  
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 95+/100*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 210,00 €/Ltr. **315,00 €**

*Noch 7 Magnums vorhanden.*

Der 2018er *Charmes-Chambertin* wurde nicht in neuem Holz ausge-baut, um ihm mehr Spiel zu lassen. Er wurde mit ganzen Trauben und Stengeln vergoren. Seine Farbe ist schwarz, ganz intensiv und verdichtet. Ungemein tiefgründig und likörig süß im Geruch, be-sitzt er eine massive Konzentration mit Teer und Lakritze, etwas gebratenem Bacon und ausgezeichneter Weite. Im Mund zeigt er sich groß strukturiert, satt und intensiv, mit grandioser Wucht und Fülle bei einem weit gefassten Rahmen. So bietet dieser *Charmes-Chambertin* eine unglaubliche Präsenz und Tiefe am Gau-men, mit weit verteilten, feinkörnigen Gerbstoffen, ausgezeichne-ter Frische und großer Fülle. Für etwa zehn Jahre sollte man diesen monumentalen Grand Cru reifen lassen. 13,5% Alkohol.





## MAZOYÈRES-CHAMBERTIN Grand Cru

■ **2019 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 225,33 € **169,00 €**  
**Henri Richard bio demeter** | *extraprima 96-97/100*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 232,33 €/Ltr. **348,50 €**

Der *Mazoyères* ist noch etwas dichter und dunkler in der Farbe als der reichhaltige *Charmes-Chambertin*. Im gewaltigen Geruch kommt er noch ein wenig üppiger, liköriger und fetter rüber als der *Charmes*. Aromatisch so nah beieinander waren sich diese beiden Grand Crus von HENRI RICHARD allerdings noch nie zuvor, seit SARAH und GUILLAUME BERTHIER mit dem Jahrgang 2013 das Ruder auf der Domaine übernahmen. Denn anfangs war der *Charmes* immer der deutlich unterlegene der beiden Grand Crus. Heuer erscheinen sie mehr und mehr auf gleichem Niveau, lediglich mit unterschiedlicher Charakteristik ausgestattet. Und das macht die Sache ja noch spannender! Der *Mazoyères 2019* wirkt undurchdringlich und ist im Duft mit einer atemberaubenden Fülle und Intensität ausgestattet. Das macht unglaublich gespannt auf den Geschmack ... ganz rund, satt, saftig und generös, erzeugt er im Mund ein ebenso wuchtiges Geschmacksbild von mächtiger Fülle wie es der Duft suggeriert. Wo der *Charmes* noch auf der Zungenmitte aromatisch präsent erscheint, schwebt der *Mazoyères* mit extraktreicher Intensität dann darüber. Er bleibt zunächst nur an den Rändern der Zunge und im Nachhall mit gigantischer Süße und Fruchtfülle wahrnehmbar. Dabei immer fein und delikate definiert, bestrahlt er den Mundraum eher wie eine Erscheinung. Während der *Charmes* den Gaumen im organoleptischen Sinn in vollem Beritt erobert, überrollt ihn der *Mazoyères* einfach mit unglaublicher Saftigkeit und generösem Schmelz. Einer Monsterwelle gleich, erfüllt er den Geschmacksapparat, um dann sanft abzuebben. Wie der *Charmes*, bleibt auch der *Mazoyères 2019* gegenüber dem 2018er deutlich fokussierter im Nachhall, mit salzi-

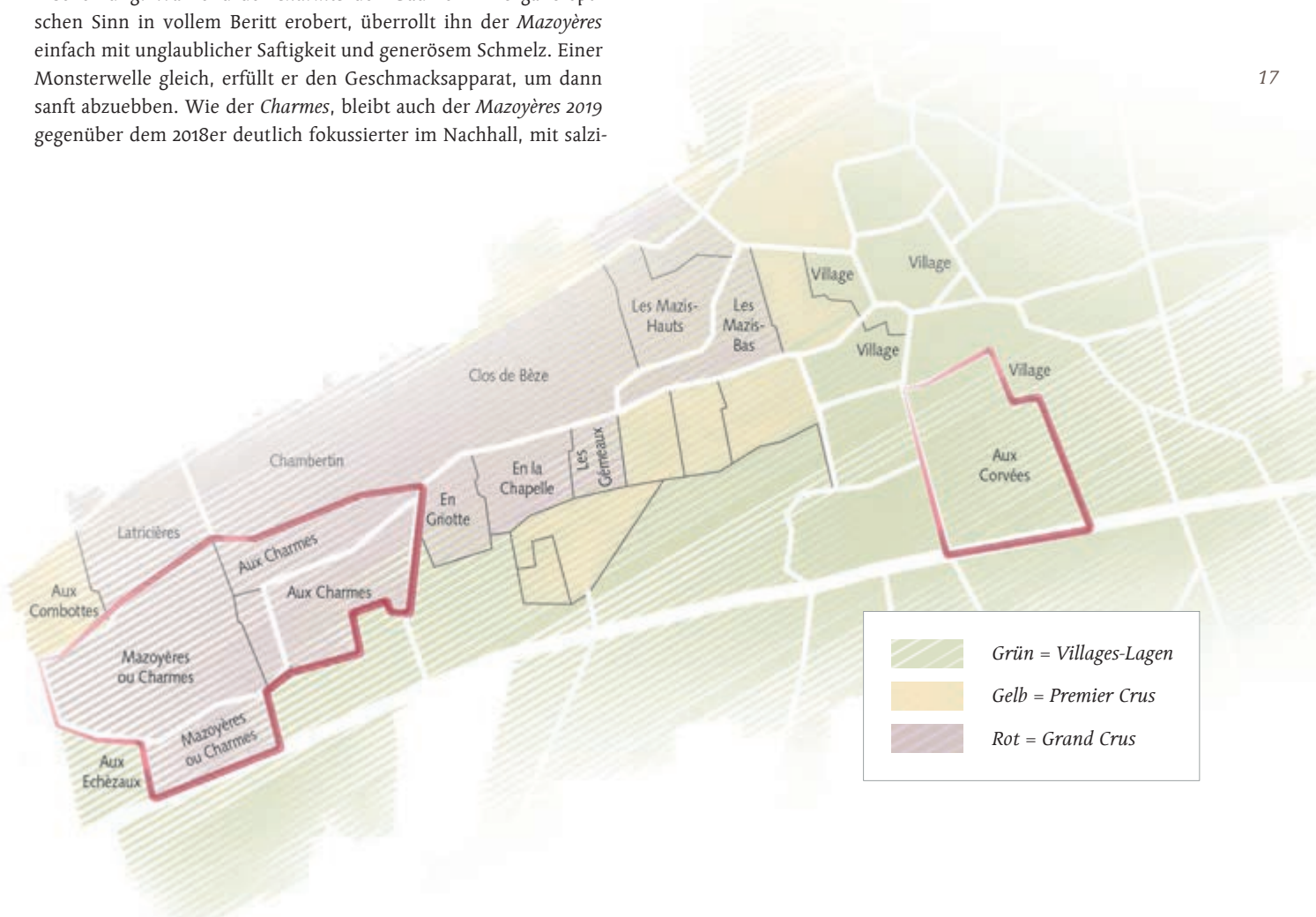
ger Rasse und verschwenderisch satten Gerbstoffen. Dieser grandiose Pinot Noir macht jetzt bereits so unglaublich viel Spaß und erscheint zugleich wie eine Fata Morgana und ein rauschhafter Genuss-Tsunami. Es wird spannend sein, zu beobachten, wie sich dieses unglaubliche Kleinod entwickelt. 100% Ganztraubengärung. 14% Alkohol. Gesamtproduktion: 1.418 Flaschen.

■ **2017 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 €/Ltr. **159,00 €**  
**Henri Richard bio**  
*In kleiner Menge vorhanden.*

**dito 1,5 Ltr. Magnum** 219,33 €/Ltr. **329,00 €**  
*Noch 11 Magnums vorhanden.*

■ **2016 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 €/Ltr. **159,00 €**  
**Henri Richard bio**  
*In kleiner Menge vorhanden.*

■ **2015 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 €/Ltr. **159,00 €**  
**Henri Richard bio**  
*In kleiner Menge vorhanden.*



# SPANNENDE ONLINE-VERGLEICHSPROBE

## HENRI RICHARD – CLAUDE DUGAT – MUGNERET-GIBOURG

### MACHEN SIE MIT BEI UNSERER ONLINE-VERKOSTUNG BURGUND ALS ZOOM-TASTING

Bestellen Sie unser

**Mini-Burgunder-Verkostungs-Set** frei Haus für **199,00 €**

mit den rechts stehenden 8 Weine aus der Original 750 ml-Flasche professionell unter neutralem Argon-Gas in beschriftete 100 ml-Apothekerfläschchen pipettiert und termingerecht zum Verkostungstermin per Expressfracht zugestellt.

Bitte erfragen Sie die Verkostungstermine und nähere Informationen bei uns:

**06212 8652**

**info@extraprima.com**

### FOLGENDE WEINE WERDEN VERKOSTET

- 2019 Gevrey-Chambertin Aux Corvées – Henri Richard
- 2019 Gevrey-Chambertin Les Tuileries – Henri Richard
- 2019 Charmes-Chambertin Grand Cru – Henri Richard
- 2019 Mazoyères-Chambertin Grand Cru – Henri Richard
- 2019 Gevrey-Chambertin – Claude Dugat
- 2019 Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Lavaux-St.-Jacques – Claude Dugat
- 2019 Vosne-Romanée – Mugneret-Gibourg
- 2019 Nuits-St.-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Chaignots – Mugneret-Gibourg







**extraprima®**

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Unsere Produkte finden Sie auch auf  
[extraprima-weinversand.de](http://extraprima-weinversand.de)