

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

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.



Wild pocht das
Burgunder-Herz

Domaine
HENRI RICHARD

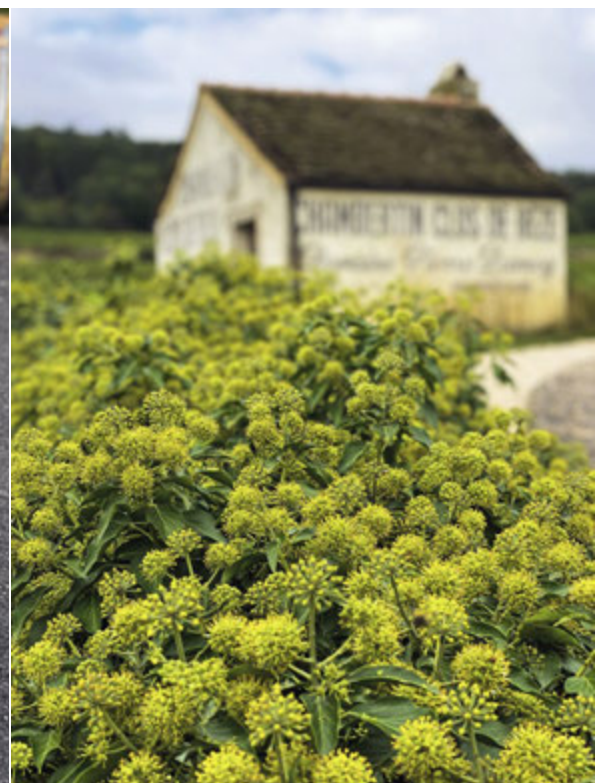
Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di. – Fr. 10:00–18:30 Uhr
Sa. 10:00–14:00 Uhr

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

WILD POCHT DAS BURGUNDER-HERZ



Im April 1991 kam ich als ausgelernter Koch und junger Wein-Fan zu extraprima, um die Geschäftsführung bei der damals kleinen Weinhandlung zu übernehmen. Am Ende der Straße R 7, keine 80 Meter entfernt, war das 2-Sterne Restaurant »Da Gianni«, der damals beste Italiener in Deutschland. Um die elf 2- und 3-Sterne-Restaurants gab es damals insgesamt in Deutschland. Ein idealer Nährboden für meine Neugier. Ich begann zu reisen und die Welt der besten europäischen Weine noch intensiver zu erkunden, als ich es bereits zuvor privat unternommen hatte. Die Bordeaux-Preise waren mit Beginn der 90er im Fallen und wirklich große Burgunder noch sehr rar, die Wirtschaft in der Rezession. Extraprima wuchs unaufhaltsam und im Jahr 1994 machte ich dann meine erste ganz große Burgunder-Entdeckung, denn ich verkostete erstmals die Weine von CLAUDE DUGAT in Gevrey-Chambertin. Zu jenem Zeitpunkt vollkommen unbekannt. Seine fabelhaften 1992er überstrahlten den sonst eher schwächelnden Jahrgang mit einer prachtvollen Frucht und feinkörnig-eleganten Gerbstoffen. Da gab es nur eins – kaufen. Meinen burgunderinteressierten Kunden gefielen die neuen Gevreys ebenso wie mir und die 92er waren schnell ausverkauft. Die 1993er Weine von CLAUDE DUGAT wurden dann erstmals von ROBERT PARKER probiert und unter anderem mit 100 Punkten für den *Griotte-Chambertin* bewertet. Diese PARKER-Bewertung war zwar einerseits die Bestätigung für meinen Riecher, und die 100 Punkte wurden damals noch weitaus weniger häufig gezogen als heute, doch ab da begann auch das Problem der Beschaffung. Immer mehr Händler drängten sich nach CLAUDES Weinen, die Zuteilungen schrumpften kontinuierlich, die Preise stiegen. Ähnliches passierte seither immer wieder.



DOMAINE HENRI RICHARD

KRASSE BURGUNDER-PREISE

Aber schauen wir auf die heutige Situation. Die aktuelle Preisentwicklung der Spitzen-Burgunder ist absolut krass. Obwohl ich dieses Wort nur ungern verwende, drückt es doch explizit aus, was von einem Preis von 20.000 € für einen aktuellen Jahrgang des ROMANÉE CONTI zu halten ist. Das ist krass für 0,75 Liter Pinot Noir! Nicht gerade wenige Burgunder-Grand Crus kosten heute 500, 600, 1.000 Euro oder ein Vielfaches davon. Das ist einfach krass und steht in keinem vernünftigen Verhältnis zum landwirtschaftlich-handwerklichen Selbstverständnis der Burgunder-Winzer. Die bösen geldgierigen »Bonzen« waren doch immer die Châteaux' in Bordeaux ...?! Doch letztendlich muss es jeder für sich ganz alleine ausmachen, was ihm die besten Burgunder wert sind. Ihre Seltenheit bestimmt den Preis ...

VON DER ERLÖSUNG ZUR OFFENBARUNG

Da wirken die traumhaft balancierten, authentischen und herzergreifend bodenständigen Burgunder der DOMAINE HENRI RICHARD geradezu wie eine Erlösung. Denn sie stehen den gesuchten Raritäten berühmter Erzeuger qualitativ in nichts nach und die Verfügbarkeit hat sich extraprima als Exklusiv-Importeur für Deutschland gesichert. Nun wächst die Erlösung mit dem Jahrgang 2018 gar zur

Offenbarung! Seit 2013, dem ersten Jahrgang der jungen Nachfolger, wurden die Qualitäten kontinuierlich gesteigert. Bessere und preiswertere Burgunder habe ich schon lange nicht mehr gesehen. Auch im direkten Vergleich mit großen Erzeugern aus Gevrey wie DUGAT-PY, CLAUDE DUGAT oder ARMAND ROUSSEAU zeigen sich die Weine der DOMAINE HENRI RICHARD mindestens ebenbürtig. Bei einer online-Vergleichsprobe reussierte der *Aux Corvées 2014* deutlich vor dem Dorflagen-Gevrey von ARMAND ROUSSEAU aus dem gleichen Jahr und die facebook-Kommentare überschlugen sich. Die Jahrgänge 2015, 2016 und 2017 waren alle nochmals deutlich besser als 2014 und nun kommt der übermächtige 2018er! Sicher sind die Weine aus 2018 entsprechend des Wachstumsverlaufs ungemein wuchtig und schwelgerisch intensiv. Wer Eleganz und Delikatesse präferiert, ist dann vermutlich mit 2016 oder 2017 besser bedient. Dennoch kann man sich dieser überwältigenden Pinot-Frucht und charmanten Fülle kaum entziehen. Zudem man auch den 2018er kaum Eleganz, Frische und Präzision absprechen kann. Vielmehr ist der 2018er Jahrgang absolut geeignet auch Nicht-Burgunder-Fans zu begeistern!

Daher freue ich mich ungemein Ihnen nun meine größte Burgunder-Entdeckung präsentieren zu können und empfehle Ihnen aus wild pochendem Herzen diese Burgunder der DOMAINE HENRI RICHARD einzukaufen. Sie werden es bestimmt nie bereuen ...

3



EXTRAPRIMA





Domaine HENRI RICHARD

Gevrey-Chambertin

Die Entdeckung!

Seit die Geschwister Sarah Bastien-Berthier und ihr Bruder Richard die Familien-Domaine Henri-Richard in Gevrey-Chambertin in der vierten Generation übernommen haben, zählt dieser vollkommen unbekannte Betrieb zu den absoluten Geheimtipps im Burgund. Ihren ausgezeichneten ersten Jahrgang 2013 gab es dann auch gleich bei extraprima zu kaufen. Schnell entwickelte sich eine treue Fangemeinde, denn diese authentisch fruchtbetonten Pinots sind zudem ziemlich preiswert. Von 4,5 Hektar werden ein grandioser Bourgogne Pinot Noir, ein verführerischer Marsannay, zwei tolle Dorlagen-Gevreys und zwei Chambertin-Grand Crus aus den Lagen Charmes und Mazoyères erzeugt. Bewertungen der internationalen Verkoster gibt es nur von Neal Martin damals noch für Robert Parker's Wine Advocate zu den 2015er Fassmustern. Er beschrieb die Domaine als einen der Betriebe, die er unbedingt einmal besuchen und aufmerksamer verkosten möge. Der Mazoyères kam auf stattliche 94 Punkte, aktuellere Kommentare von Neal Martin gibt es leider noch nicht.





AB JAHRGANG 2018 DEMETER-ZERTIFIZIERT ...

Der rote *Coteaux Bourguignons* kommt von Reben, die bei Morey-Saint-Denis in der Nähe der Route Nationale auf sandigen Böden wachsen. Die beiden Dorlagen-Gevreys kommen beide aus der Lage Aux Corvées hinter der DOMAINE HENRI RICHARD hin zum Ortskern von Gevrey. Obschon das Terroir sehr einheitlich erscheint, reifen die Trauben aus zwei Teilen dieser Parzelle immer sehr unterschiedlich. Daher werden sie auch getrennt vinifiziert und ausgebaut als *Gevrey-Chambertin Aux Corvées* und *Gevrey-Chambertin Les Tuileries*. Die Flaggschiffe der DOMAINE HENRI RICHARD sind die beiden Grand Crus *Charmes-Chambertin* und *Mazoyères-Chambertin*.

Die junge, engagierte SARAH betreibt die Domaine mit ihrem Ehemann GUILLAUME BERTHIER in biodynamischer Arbeitsweise. SARAHs Bruder lebt als Weinmacher in Kanada und ist auf der Domaine nicht aktiv. Das Konzept von SARAH und GUILLAUME ist eine absolut klassische Vinifikation. Auf das Entrappen wird möglichst verzichtet, alle Weine werden mit einem Anteil Ganztraubenpressung verarbeitet, der je nach Lage und Jahrgang bis zu 80% erreichen kann. Das verleiht den Weinen eine großartige Rasse, Transparenz und eine wundervolle Gerbstoffwürze, die sich mit dem satten Extrakt im langen Abgang paart. Die Reben sind zwischen 30 und 60 Jahre alt, etwa 12 bis 18 Tage verbringt der Most auf der Maische.

Die Jahrgänge 2016, 2017 und 2018 sind allesamt sehr gelungen. Der 2016er besitzt eine sehr brillante, polierte und präzise Frucht mit besonderer Strahlkraft. Der Jahrgang 2017 ist ungemein subtil, mit feinem Fruchtspiel sowie hedonistischer Fülle und besitzt trotz

volumenreicher Erscheinung recht niedrige Alkoholwerte. Der Jahrgang 2018 ist dann von der warmen Witterung geprägt und präsentiert sich als der wuchtigste, intensivste und verschwenderischste bislang. Seine begeisternde Fruchtfülle und feinkörnige Gerbstoffausbeute besitzen ebenso Präzision wie Eleganz. Durch die frühe Lese konnte GUILLAUME auch die Alkoholwerte im Zaum halten.

Die Anfänge der Domaine: Als er 1939 sein Studium abschloss, war HENRI RICHARD einer der ersten diplomierten Oenologen des Burgund. Denn dieser Studiengang wurde erstmals angeboten. Die DOMAINE HENRI RICHARD wurde im Jahr 1938 von seinem Vater gegründet. Nachdem er in den folgenden Jahrzehnten viele namhafte Weingüter beraten durfte, verstarb HENRI RICHARD im Jahr 1985. Seine Tochter MARGARET übernahm das Ruder und stellte den Betrieb mit Hilfe des Betriebsleiters PATRICK MAROILLIERS auf ökologische Bewirtschaftung um. Bereits seit 2005 sind die Weine der Domaine biozertifiziert. SARAH und GUILLAUME gingen auch hier einen Schritt weiter und stellten nun auf biodynamische Bewirtschaftung um. Mit dem Jahrgang 2018 sind die Weine demeter-zertifiziert. Ein neues Kellergebäude wurde kürzlich errichtet, um die Produktionsabläufe weiter zu verbessern. Nach den großartigen Qualitäten des eher schwierigen Debut-Jahrgangs 2013, konnten sich SARAH und GUILLAUME mit jeder Ernte steigern. Die kraftvoll-rassigen 2015er besitzen sehr viel Spannung und Kern. Die generösen 2016er versprühen einen reichhaltigen Charme und Fülle und die faszinierend aufreizenden 2017er einladende Fruchtfülle mit leichtgewichtigem Körper. Der Jahrgang 2018 schlägt ein neues Kapitel der Domaine auf!

Auf das Entrappen wird möglichst verzichtet, alle Weine werden mit einem Anteil Ganztraubenpressung verarbeitet, der je nach Lage und Jahrgang bis zu 80% erreichen kann. Das verleiht den Weinen eine großartige Rasse, Transparenz und eine wundervolle Gerbstoffwürze, die sich mit dem satten Extrakt im langen Abgang paart.



Sarah Bastien-Berthier und Guillaume Berthier, Domaine Henri Richard

HENRI RICHARD

Die aktuellen Jahrgänge

2016

GUILLAUME BERTHIER berichtet: »2016 war ein ungemein spezielles Jahr, mit einem sehr starken Frost im Frühjahr, der zu einem immensen Ernteverlust führte: -75 % in Gevrey-Chambertin und -100 % in Marsannay. Dann hatten wir ein verregnetes Frühjahr, welches ebenfalls zu Ernteaussfällen führte. Das Ergebnis war ein historisch niedriger Ertrag und eine ganz besondere Qualität, die sehr vom Jahrgang geprägt ist. Die niedrigen Erträge und die klimatischen Bedingungen haben in der Tat zu einer sehr hohen Gerbstoffkonzentration geführt.

Ohne die aromatischen Charaktereigenschaften eines heißen Jahrgang zu zeigen, was wir normalerweise bei einer derartigen Gerbstoffintensität beobachten, wie in 2015 und 2018. So bleiben die 2016er sowohl frisch als auch konzentriert.« Durch die kleine Erntemenge der 2016er konnten interessanterweise die 2015er etwas längere Zeit im Holz verbringen, da die 2016er weniger Platz im beengten Keller beansprucht hatten.

2017

2017 war ein Jahrgang mit eher normalen Witterungsverhältnissen und Erntemengen, nach einem warmen Jahr 2015 und 2016 mit sehr niedrigen Erträgen. Mit 2017 stellten sich daher wieder vernünftige Mengen im Fasslager ein. GUILLAUME erzählt: »Was das Jahr 2017 betrifft, so ist es ein sehr klassischer Jahrgang, der nicht unter einem Übermaß an Wasser oder Trockenheit gelitten hat. Dieser Jahrgang ist also fein und elegant, die Gerbstoffe sind viel seidiger als beim 2016er und 2018er. Daher rührt, denke ich, auch der intensive Eindruck von Süße in der Aromatik. Für diesen Jahrgang haben wir alle vorhandenen Gerbstoffe extrahiert, was uns einen vollständigen, komplexen und ele-

gantem Wein gebracht hat.« Seit der Jahrgang Anfang April 2019 gefüllt wurde, brillierten die 2017er sehr früh mit einer reichhaltigen, fleischig-süßen Frucht, die im Geruch und auf der Zunge zunächst extrem likörig und üppig erschien. Mit zunehmender Reife stellt sich mehr Balance und Tiefe ein, die überbordende Extraktsüße wird mehr und mehr in den schmelzigen und intensiven Körper integriert. So besitzen die 2017er eine wunderbare Duftigkeit und einnehmenden Charme, erscheinen dabei reichhaltiger und nicht ganz so croquant, frisch und knackig wie die 2016er.

8



2018

Das Jahr 2018 bezeichnet GUILLAUME als bizarr. Es gab ein sehr feuchtes, mildes Frühjahr mit Regen während der Blüte, was zur Verrieselung (coulure) führte und den Fruchtansatz dezimierte. Der Sommer war dann trocken, die Konzentration zum Erntezeitpunkt hin sehr hoch. Daher entschied sich GUILLAUME die 2018er etwas früher zu lesen als sonst, da er fürchtete, dass die Weine zu massiv werden könnten. Außerdem konnte er so die Frische in den Weinen konservieren und den Alkoholgehalt bei rund 13% begrenzen. Gefüllt wurden die 2018er im April 2020. Für das gesamte Burgund ist 2018 ein sehr reichhaltiger, intensiver Jahrgang mit erstaunlich hohem Gerbstoffgehalt. GUILLAUME BERTHIER erläutert: *»2018 ist ein Jahrgang, bei dem wir sowohl ein sehr nasses Frühjahr hatten, was unsere Erntemenge reduzierte, als auch eine große Trockenheit während des Sommers, woraus wiederum recht kleine Trauben resultierten. Das Ergebnis ist also ein sehr reichhaltiger, sehr konzentrierter, sehr sonniger Jahrgang, der sich gerade erst zu öffnen beginnt und noch ein paar Jahre brauchen wird, um sich voll zu entfalten.«* 2018 ist der erste

Jahrgang bei dem GUILLAUME BERTHIER auf die Schwefelung bei der Traubenannahme, Gärung und Ausbau für fast alle Partien verzichtet hatte. Erst zur Abfüllung wurden die Weine mit einer möglichst geringen Schwefeldosis versehen. *»Tatsächlich«,* sagt GUILLAUME, *»hat die Schwefelung bei der Gärung auch immer negative Einflüsse auf die Hefepopulationen gehabt.«* Ohne Schwefelung habe er deutlich weniger Probleme festgestellt, die Weine wirkten immer offener und balancierter. Lediglich Moste, die aus mikrobiologischer Sicht instabil erscheinen, bekommen eine Schwefelgabe: *»Das war beispielsweise beim 2019er Marsannay der Fall, bei dem wir einen Wildschweinbefall hatten, der dazu führte, dass sich Essigbakterien auf den Trauben entwickelten. Ohne Schwefel wäre dieser Most sicherlich verloren gegangen!«* Mit dem Jahrgang 2018 sind die Weine aus biodynamischer Herstellung demeter-zertifiziert. Die Kupfermenge für die Pilzbekämpfung ist dadurch auf 3 kg je Hektar begrenzt, allerdings verwendete Guillaume aktuell lediglich 220 Gramm.





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 Dichte ausgestattet. So auch GUILLAUME BERTHIER auf der DOMAINE HENRI RICHARD.

■ 2018 Bourgogne Aligoté »Corvée de l'Eglise« 26,53 € **19,90 €**
 Henri Richard *bio demeter* | extraprima 90/100 (nur 90 Flaschen)

Dieser *Bourgogne Aligoté* ist ein wunderbares, charaktervolles Exemplar mit satter gelbfruchtiger Aromatik und stämmigem Körper. Es ist ein urwüchsiger, biodynamisch erzeugter Weißwein mit Kraft und Rasse. Die Parzelle mit den Aligoté-Reben befindet sich in der Gemeinde Morey-Saint-Denis, am Ende des Schwemmfächers Combe Grisard. Dank des stark entwässernden Bodens profitiert der *Aligoté* von einem für die Lage untypischen Terroir mit sandigem, steinigem Boden. Das Alter der Reben beträgt 30 und 45 Jahre. Ausgebaut wird der *Aligoté* über 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern, den burgundischen »pièces«. Die Produktion ist gering. Bedauerlicherweise sind vom 2018er nur 90 Flaschen verfügbar! 11,5% Alkohol.



CÔTEAUX BOURGUIGNONS

›Corvée de l'Eglise‹

■ **2017 Côteaux Bourguignons ›Corvée de l'Eglise‹** 26,53 € **19,90 €**
Henri Richard *bio* | *extraprima 89+/100*

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 delikates, 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 delikates im Nachhall. Ein Pinot mit hocharomatischen 11,5% Alkohol, dessen charmante Gerbstoff-Adstringenz eine besonders verführerische Komponente darstellt.

■ **2018 Côteaux Bourguignons** 26,53 € **19,90 €**
 ›Corvée de l'Eglise‹ **Henri Richard** *bio demeter* | *extraprima 90/100*

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.*



MARSANNAY

›Au Larrey‹



■ 2017 Marsannay ›Au Larrey‹

53,20 € **39,90 €**

Henri Richard *bio* | *extraprima 91/100 (nur noch 36 Fl.)*

Der ›Au Larrey‹ von HENRI RICHARD ist einer der besten Marsannay überhaupt. Sein unglaublich offensives, stürmisches Duftbild ist gespickt mit berstender, reifer Frucht, die zuerst leicht konfiert wirkt. Dunkle Beeren und Pflaumen sind sehr präsent und intensiv. Mit weiterer Belüftung stellt sich eine deutlich kühlere Frucht mit enormer Frische ein, die dezente Überreife des Lesegutes verschwindet. Im Mund besitzt er eine begeistert angereicherte Fülle im Mittelstück, fleischig, raumgreifend und saftig zeigt er ungemeine Konzentration und spielerische Intensität. Ein großartiger, kleiner Pinot Noir von einer geringeren Dorflage, der es spielend mit berühmteren Erzeugern und Dorflagen aufnehmen kann. Ein Pinot mit hocharomatischen 12,5% Alkohol, dessen charmante Gerbstoff-Adstringenz eine besonders verführerische Komponente darstellt.

■ 2018 Marsannay ›Au Larrey‹

53,20 € **39,90 €**

Henri Richard *bio demeter* | *extraprima 92–93/100*

Der *Au Larrey* von HENRI RICHARD ist immer einer der besten Marsannays überhaupt, allerdings übertrifft sich der 2018er selbst! Schwarze Farbe. Speckig, ganz reichhaltig und satt duftet der *Marsannay* im Geruch, mit massiver Frucht, ganz intensiv und würzig. Dabei besitzt er in seiner jugendlichen Drangphase auch dunkelbeerige Aspekete, die an Blaufränkisch erinnern, flankiert von Graphit und Schokolade im Hintergrund. Dicht, tiefgründig und kernig setzt er auf der Zunge an, mit reichhaltiger Fülle und körperreichem Mundgefühl. Dabei besitzt er ebenso Spannung und Länge in seiner massiven Struktur und wirkt wie ein konzentrierter St.-Estèphe mit Pinot-Charakter. Hochintensiv, ganz frisch und nachhaltig, voll ausgereift und keineswegs marmeladig, zeigt dieser *Marsannay* welch enormes Potenzial in ihm schlummert. Spannend wird auch sein, wie sich dieser gewaltige Pinot aromatisch entwickeln wird. In gewisser Weise erinnert er an die 1996er von CLAUDE DUGAT! Und die haben sich ganz phantastisch entwickelt. *Dezente 12,5% Alkohol.*



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. Der »Aux Corvées« wirkt zunächst immer klassischer, verschlossener und weniger fruchtbetont, während der »*Les Tuileries*« mit einer nahezu explosiven Fruchtigkeit ausgestattet ist, die auch in der Jugend schnell zugänglich und trinkbereit erscheint.

■ **2017 Gevrey-Chambertin »Aux Corvées«**
Henri Richard *bio* | *extraprima* 93/100

72,00 € **54,00 €**

Der reichhaltige Jahrgang 2017 steht dem stets schlank erscheinenden *Gevrey-Chambertin Aux Corvées* ausgezeichnet. Denn seine leicht adstringente Note mit sonst gerne dezent grünlichen Aspekten darin, tritt kaum hervor und wird nun vielmehr als Frische und vibrierende Intensität wahrgenommen. Seine satte Frucht bleibt nie zu vordergründig, sondern erinnert in ihrer reservierten Art an die Stilistik der DOMAINE ARMAND ROUSSEAU, die am anderen Ortsausgang von Gevrey ansässig ist. Die Gerbstoffe sind feinkörnig, seidig und perfekt von Extrakt und lebendiger Säure gepuffert, die, wenn man den *Aux Corvées* mit Luft einschlürft an Explosivität und Festigkeit deutlich zunimmt. So ist der 2017er *Aux Corvées* ein ganz klassischer Pinot, der nicht mit schwelgerischer Fülle und satter Reife beeindrucken will wie die Selektion *Les Tuileries* innerhalb derselben Lage. Und dennoch besitzt der *Aux Corvées* eine Tiefe, Länge und Strahlkraft die beeindruckt. Insbesondere zum Essen merkt man wie nachhaltig und ausdrucksstark dieser durchdringende Burgunder am Gaumen bleibt und wie dicht und klar er sich in der Aromatik präsentiert. Seine feine Kräuterwürze und die delikat raspige Note vom Anteil der Ganztraubengärung, zeigt sich rassig, würzig und salzig im Nachhall. Ein toller Gevrey der sicher einige Jahre benötigt, um sich weiter zu öffnen und zusammen zu wachsen. Somit ist der *Aux Corvées* eine beeindruckend gelungene Dorflage einer unbekannten Domaine, die sich keineswegs scheuen muss, mit Gevreys berühmter Erzeuger verglichen zu werden.
Dezente 12,5% Alkohol.

■ **2018 Gevrey-Chambertin »Aux Corvées«**
Henri Richard *bio demeter* | *extraprima* 94/100

74,67 € **56,00 €**

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 ein 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. Qualitativ bewegt sich der *Les Tuileries* auf dem Niveau eines Premier Cru. 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 angewendet werden.

■ **2015 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 90,00 €/Ltr. **135,00 €**
Henri Richard 1,5 Ltr. Magnum bio | *extraprima 93–94+/100*
(nur noch 5 Magnums)

■ **2016 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Henri Richard bio | *extraprima 93–94+/100 (nur noch 36 Fl.)*

dito 1,5 Ltr. Magnum (nur noch 4 Magnums) 90,00 €/Ltr. **135,00 €**

Nach dem ausgezeichneten, sehr konzentrierten, eher männlichen Jahrgang 2015 zeigt sich der 2016er deutlich schmelziger. Dabei besitzt er eine vergleichbare Konzentration und Fülle wie der 2015er. Eigentlich ist dieser Jahrgang europaweit runder, zugänglicher und deutlich eleganter in der Struktur. Der *Tuileries* ist immer sehr offensiv, üppig, reichhaltig und einnehmend fruchtbetont, was sich in 2016 deutlich im rotbeerigen bis kirschtönen Bereich abspielt. Seine Frische und brillante Säure verleihen dem Jahrgang eine besondere Präsenz und Klarheit. Seine aufreizende Pinot-Typizität, die beerige Frucht und die seidigen Gerbstoffe sind für eine Dorflage außergewöhnlich vielschichtig und archetypisch. Auch der 2016er *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. Produktionsmenge etwa 1200 Flaschen. 12,5 % Alkohol.

■ **2017 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Henri Richard bio | *extraprima 93+/100*

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. Produktionsmenge etwa 1200 Flaschen. 12,5 % Alkohol.

■ **2018 Gevrey-Chambertin ›Les Tuileries‹** 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Henri Richard bio demeter | *extraprima 94–95/100*

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

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 schlürpfend 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 Anhieb begeisternder, sehr preiswerter Spitzenburgunder, der die fleischige Fülle des Pinot Noir zelebriert und diese klassische Ausrichtung archetypisch widerspiegelt. *Dezente 12,5 % Alkohol.*



CHARMES-CHAMBERTIN & MAZOYÈRES-CHAMBERTIN

Die Grand Crus des Chambertin liegen in einem Block auf einer mittleren Hanglage in etwa 260 bis 300 Metern Höhe. Der Mazoyères-Chambertin ist mit 18,59 ha ein Teil des Charmes-Chambertin mit 12,24 ha und darf auch als solcher benannt werden. In Anbetracht der Größe von zusammen über 30 Hektar ist dies der größte Teil der insgesamt 55 Hektar Grand Cru-Lagen von Gevrey-Chambertin. 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, auf-

grund 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, bleibt 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

■ **2016 Charmes-Chambertin Grand Cru** 198,67 € **149,00 €**
Henri Richard *bio* | extraprima 94/100 (nur noch 23 Flaschen)

Der 2016er *Charmes-Chambertin* besitzt einen dunklen Farbkern. Delikat, distinguert und zurückhaltend duftet er aus dem Glas mit dunkelbeerig-likörigem Hintergrund, deutlich reservierter als der *Mazoyères-Chambertin*. Feine Trüffelnoten, etwas Leder, dezente Holznuancen und frische beerig-kirschige Aspekte geben dem Geruchsbild Feuer, Frische und Lebendigkeit. Im Mund setzt er sich seidig, finessenreich und mit einer noblen Adstringenz in Szene. Aufrecht und straff am Gaumen, mit steinig-kühler Struktur und reserviert gehaltener Frucht, die erst wieder im Nachhall vollends zur Geltung kommt. So ist das Mundgefühl des *Charmes-Chambertin* deutlich von Struktur, rassischer Würze und packend kernigen Gerbstoffen beseelt. Ein Burgunder, den man Kauen muss, der sich nicht nur einfach hingibt. Ein edler Pinot Noir der erobern werden will und sich zu begleitenden Speisen vornehm zurückhält. 13,5% Alkohol.

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

dito 1,5 Ltr. Magnum 208,00 €/Ltr. **312,00 €**

Der 2018er *Charmes-Chambertin* wurde nicht in neuem Holz ausgebaut, 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, besitzt 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 Gaumen, mit weit verteilten, feinkörnigen Gerbstoffen, ausgezeichneter Frische und großer Fülle. Für etwa zehn Jahre sollte man diesen monumentalen Grand Cru reifen lassen. 13,5% Alkohol.

19



MAZOYÈRES-CHAMBERTIN

Grand Cru



■ 2015 Mazoyères-Chambertin Grand Cru 212,00 € **159,00 €**
 Henri Richard *bio* | *extraprima* 95/100 | **Parker 92-94**

dito 1,5 Ltr. Magnum (*nur noch 1 Magnum*) 219,33 €/Ltr. **329,00 €**

Die Farbe ist dunkelrot, mit bläulichen Reflexen, dicht und viskos. Während der hochfeine 2014er mit zarter Delikatesse verführte, zeigt sich der massiv konzentrierte 2015er wesentlich üppiger und intensiver, aufreizend und kraftstrotzend jugendlich. Ein raumgreifender Grand Cru mit impulsiver Dynamik im Geruch. Seine likörige Süße im Obertonbereich verleiht der satten, konzentrierten Frucht im Kernaroma eine zusätzliche Dimension und opulente Strahlkraft. Dabei erscheint er immer vielschichtig, detailliert und vor allem berstend frisch. Auf der Zunge begeistert er mit immenser Fülle und endloser Struktur. Satt und kraftvoll liegt er am Gaumen an, verfügt über großen Druck und Spannung und eine schwelgerische Frucht mit süßem Extrakt und nachhaltiger Intensität mit beißender Süße. Die noblen Gerbstoffe sind voll ausgereift, feinkörnig und weit verteilt. Gemeinsam mit der vitalen Säure füllen sie die ausladende Aromatik und monumentale Struktur mit saftigem Schmelz und krokanter Delikatesse aus. Er kann sich mit Leichtigkeit mit renommierten Grand Crus berühmter Erzeuger messen und erscheint im direkten Vergleich geradezu günstig. Produktionsmenge etwa 550 Flaschen. 13,5 % Alkohol.

Parker 92-94 | NEAL MARTIN schreibt bei Robert Parker's Wine Advocate im Dezember 2016: »Der 2015 Mazoyères-Chambertin Grand Cru hat ein sehr hübsches, duftendes Bouquet mit Blaubeeren, roten Kirschen und Veilchen. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit körnigem Tannin, salziger als der Charmes-Chambertin, mit einem Hauch von Würze im Abgang. Dies ist ein eleganter Mazoyères-Chambertin, den ich mit Anmut und Stil reifen sehen möchte. Ich freue mich darauf, angesichts der Qualität dieses Grand Cru weitere Jahrgänge zu verkosten. Dies ist ein weiterer Produzent, den ich gerne besuchen würde, für den ich aber keine freie Minute fand. Bei der Verkostung von drei Weinen im Roi de Chambertin in Gevrey-Chambertin im November habe ich jedoch drei Weine verkostet und Sarah Bastien-Berthier kurz vorgestellt. Sarah Bastien-Berthier ist seit der Gründung des Weinguts durch Jean Richard im Jahr 1938 zusammen mit ihrem Bruder Richard Miteigentümerin in der vierten Generation. Das Weingut wird von Patrick Maroiller geleitet und ist seit 2000 von ECOCERT als biologisch-dynamisch zertifiziert, was Ihnen einen Eindruck davon vermittelt, dass im Weinberg sehr viel Sorgfalt aufgewendet wird. Die Mengen sind gering und es gibt nur wenige Hektar Weinberge unter ihrem Namen. Nichtsdestotrotz ist es ein Name, von dem ich mich bemühen werde, in Zukunft mehr davon zu kosten.«

■ **2016 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 € **159,00 €**
 Henri Richard *bio* | *extraprima* 95/100

dito 1,5 Ltr. Magnum (nur noch 4 Magnum) 219,33 €/Ltr. **329,00 €**

Während der 2015er *Mazoyères* den für den Jahrgang typischen Biss und dynamische Kraft besaß und der Nachfolger aus 2017 diese gewinnende, konfierte Fruchtkomponente mit schwelgerischer Süße verströmt, so ist es beim 2016er *Mazoyères* der subtile Charme und die finessenreich elegante Struktur, die ihn kennzeichnet. Von der Konzentration mangelt es diesem großartigen Grand Cru ebenso wenig, allerdings erscheinen seine Kraft und Fülle eher dezent und reserviert. Vielmehr ist es die Seidigkeit und geschmeidige Struktur, die diesen ausgezeichneten Pinot mit begeisternder Frische und Klarheit beseelt. Es ist seine unwiderstehlich verführerische Duftigkeit und seine enorm weichen, geschmeidigen Gerbstoffe mit der saftigen Extraktfülle und kirschtigen Frucht bei ausgezeichneter Tiefenstaffelung. Ein großer Chambertin, der sich sicherlich in Blindproben auch mit den ganz großen Domainen des Burgund messen kann. Mehr Geld ist schnell ausgegeben, einen Wein mit größerer Faszination und puristischerer Ausdrucksform zu finden, erfordert wiederum viel, viel Zeit. 13,5 % *Alkohol*.

■ **2017 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 € **159,00 €**
 Henri Richard *bio* | *extraprima* 95/100

dito 1,5 Ltr. Magnum 219,33 €/Ltr. **329,00 €**

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 gereifter. Die meisten 2017er Burgunder zeigen diese dezente Überreife als offenkundigen Jahrgangscharakter. Bei den 2017ern von HENRI RICHARD verliert sich diese Reife mit zunehmender Belüftung, dann kehrt Frische und Präzision in der Aromatik ein. Seine Farbe ist etwas heller, dicht und viskos. Der *Mazoyères* 2017 zeigt sich sehr konzentriert, schwelgerisch, süßlich intensiv, aufreizend und mit großer Kraft. Im Mund besticht er durch cremige Süße und seidige Gerbstoffe, die sich mit feinem Säurezug und eleganter Struktur und dem fülligen Extrakt zu einem vollmundig-generösen Körper verschmelzen. Obwohl er zuerst sehr volumenreich erscheint, bleibt der *Mazoyères* im Nachhall zart und elegant, mit feiner mineralischer Würze und ausgezeichneter Tiefe. 13,5 % *Alkohol*.

■ **2018 Mazoyères-Chambertin Grand Cru** 212,00 € **159,00 €**
 Henri Richard *bio demeter* | *extraprima* 96/100

dito 1,5 Ltr. Magnum 219,33 €/Ltr. **329,00 €**

Der 2018er *Mazoyères-Chambertin* wurde mit ganzen Trauben und Stengeln vergoren und reifte in etwa 20% neuem Holz. Er besitzt eine schwarze Farbe. Dicht, süß, intensiv, frisch und gleichzeitig likörig duftet der *Mazoyères* enorm voll und überwältigend tiefgründig. Er zeigt eine grandiose Ansprache und unglaubliche Konzentration im Geruch. Weit gefasst, groß strukturiert, mit berstender Frische und beeindruckender Dichte und Weite agiert er auf der Zunge. Dabei kommt seine ganz feine Holznote mit medizinaler Nuance zum Tragen. Der mächtige Nachhall transportiert auch florale Noten, sowie Teer und Graphit, bleibt immer frisch und hochpräzise, ewig lang. Der 2018er ist ein erhabener *Mazoyères* von epochaler Dimension und unglaublicher Präsenz. *Delikate* 13,0 % *Alkohol*.





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