

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

# extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.



*La Renaissance*

## DIE WIEDERGEBURT DER 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



# DOMAINE HENRI RICHARD

EXKLUSIV FÜR DEUTSCHLAND BEI EXTRAPRIMA

## *La Renaissance*

# DIE WIEDERGEBURT DER DOMAINE HENRI RICHARD

3



Seit die Geschwister Sarah Bastien 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 aus dem Burgund. Ihren ausgezeichneten ersten Jahrgang 2013 haben wir dann auch gleich bei extraprima ins Sortiment aufgenommen. Mit 2022 trifft nun bereits der 10. Jahrgang der »neuen« Domaine Henri Richard bei extraprima ein und wir freuen uns, Ihnen diese wundervoll fruchtigen, bestens balancierten Burgunder zu offerieren. Denn diese Weine bieten alles, was das Burgunder-Herz höherschlagen lässt!

Die junge, engagierte SARAH betreibt die Domaine mit ihrem Ehemann und Oenologen GUILLAUME BERTHIER von Anfang an in biodynamischer Arbeitsweise. Als ausgebildeter Oenologe mit Diplom an der Universität Champagne-Ardennes in Reims ging ihr Bruder RICHARD BASTIEN bereits im Jahr 2004 nach Kanada, um dort Wein zu machen. Später gründete er das erste oenologische Labor in Quebec und wurde später Präsident des Oenologen-Verbandes von Kanada. Mit dem Jahrgang 2022 kam RICHARD zurück nach Gevrey-Chambertin und unterstützt SARAH und GUILLAUME seither auf der Domaine. Insbesondere bei der Ernte ist es von großem Vorteil zwei Oenologen aufgeteilt in Weinberg und Keller zu haben. Das Konzept auf der DOMAINE HENRI RICHARD ist eine absolut klassische Vinifikation. Auf das Entrappen wird möglichst verzichtet, nahezu alle Rotweine werden mit einem Anteil Ganztraubenpressung verarbeitet, der je nach Lage und Jahrgang 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. Der Most wird etwa 12 bis 18 Tage auf der Maische vergoren. Der Anteil von neuem Holz beim Ausbau ist mit bis zu 20% bei den Grand Crus in 2022 eher gering. Für die 2021er gab es keine neuen Fässer.

## DER JAHRGANG 2022

Der Jahrgang 2022 war warm, sonnig und trocken, mit perfekt sauberm Lesegut zum Erntezeitpunkt. Ideale Bedingungen, um ausgezeichnete, fruchtbetonte Qualitäten zu erzeugen. Gemeinsam mit 2023 war der Ertrag zudem mit 40 hl/ha recht hoch. Die Alkoholwerte liegen bei moderaten 12,5% bis etwas über 13% bei den Rotweinen, die Weißweine kamen auf 12% bis 12,5%. Die Konzentration in den Weinen ist hoch, mit ausgezeichneter Saftigkeit. Der Anteil der Ganztraubenpressung lag beim *Marsannay* und *Gevrey Aux Corvées* bei 50%, bei den *Grand Crus* und beim *Gevrey Les Tuileries* dann bei 80%. RICHARD BASTIEN suchte die Bezeichnung der beiden Dorflagen aus Gevrey zu präzisieren, denn die Trauben kommen aus der gleichen Lage Aux Corvées, hinter der Domaine. Nur sind die Bee-



Richard Bastien

ren für den *Les Tuileries* immer deutlich kleiner, mit mehr Verrieselung, der Wein ist wesentlich konzentrierter. Daher heißt dieser nun korrekt: *Gevrey-Chambertin Aux Corvées-Les Tuileries*. Das Etikett hat ein neuerliches Facelifting erhalten, mit besser lesbarer Bezeichnung der Domaine.

## DER JAHRGANG 2021

Die 2021er Burgunder von der DOMAINE HENRI RICHARD präsentieren sich stilistisch ganz anders als die drei recht opulenten Jahrgänge zuvor. Sie sind zart in Farbe und Fruchtfülle, dennoch wirken sie sehr konzentriert, intensiv und durchdringend. Eher elegante, feine, druckvolle Pinots mit enormer Frische und Finesse. Auch der Alkoholgehalt liegt mit Werten zwischen 12% und 13% etwas niedriger. Die Aromatik ist rotfruchtig-drahtig und vielschichtig frisch bei *Marsannay*, *Gevrey-Chambertin Aux Corvées* und *Charmes-Chambertin*. Der *Gevrey-Chambertin Les Tuileries* und *Mazoyères-Chambertin* haben eine eher dunkelfruchtige Ausrichtung mit leicht likörigen Kopfnoten. Der einfache, rote *Coteaux Bourguignon* wurde aufgrund von Frost Anfang Mai nicht produziert. Durch die etwas zurückhaltendere Fülle tritt wiederum die feste, körperreich mineralische Struktur und Salzigkeit der Weine im Jahrgang 2021 deutlicher hervor. Diese hatten sie zwar auch in den vorigen Jahren, doch blieben sie durch die Opulenz der Frucht verdeckt im Hintergrund. Die 2021er haben noch viel gelöstes CO<sub>2</sub>, was ein gutes Zeichen ist, denn die Weine entwickeln sich in der Flasche langsamer und auch die Farbe wird mit Belüftung dunkler, die Aromen öffnen sich dann deutlich intensiver. Bei den 2021er Rotweinen von der DOMAINE HENRI RICHARD kommen die Pinot-Puristen vermutlich besonders ins Schwärmen ... schlanke, kühl gehaltene, feingliedrige Frucht mit geradlinig-linearer Struktur und nicht enden wollendem, delikatem Nachhall. Alles, was das Burgunder-Herz erhofft ...



GUILLAUME BERTHIER über den Jahrgang 2021: »Wir haben mit der Weinlese am 21. September begonnen und mit Aligoté Anfang Oktober beendet, es war also ein eher später Jahrgang. Die meisten unserer Nachbarn hatten die gleiche Wahl getroffen wie wir, wie mir scheint, denn wir mussten warten und den September (der ziemlich schön war) nutzen, um die Trauben gut reifen zu lassen. Der Alkoholgehalt ist eher niedrig und die Säuren sind sehr präsent, was für kalte Jahrgänge (wie z. B. 2013) typisch ist. Dieser Jahrgang ist für uns sehr burgundisch, mit viel Finesse und Frische ... Durch den Klimawandel werden derartige Jahrgänge zukünftig leider die Ausnahme sein ...

Der andere wichtige Parameter, der den Jahrgang stark beeinflusst hat, war natürlich der Frost Anfang Mai (bis zu -9° C mit viel Wind, ein schwarzer Frost ...), der die Qualität, aber vor allem die Quantität der Ernte stark beeinträchtigt hat (-10 % bei den Grand Crus bis -100 % bei den Coteaux Bourguignons Corvées de l'Eglise).

Paradoxerweise hat der Frost dazu beigetragen, dass die geringe Ernte gut ausreifen konnte, denn die Saison war sehr kompliziert, mit einem sehr regnerischen Frühjahr und viel falschem Mehltau (vor allem im Bioanbau, aber auch bei konventionellen Erzeugern!). Wenn wir im Frühjahr keinen Frost gehabt hätten, hätte bei den Wetterbedingungen, die wir hatten, eine volle Ernte sicherlich nicht voll ausreifen können ...! (Dies erklärt auch die starke Heterogenität des Jahrgangs, da einige Kollegen, bei denen es nicht gefroren hatte und eine volle Ernte einbrachten, mit den gleichen Reifebedingungen wie wir ...).

Was die Weinbereitung betrifft, so haben wir wie üblich verfahren und die Ganztraubenernte bevorzugt (100 % bei den Grands Crus und dem Gevrey Tuileries, 50 % beim Gevrey Corvées). Wir haben in diesem Jahrgang überhaupt keine neuen Fässer verwendet. Wir haben die CO<sub>2</sub>-Werte wie üblich beibehalten, aber in der Tat ist deren Wahrnehmung angesichts des Profils des Jahrgangs verstärkt ... Und tatsächlich sollte sich dieser Jahrgang ausgezeichnet lagern lassen ... (2013er schmecken heute zum Beispiel sehr gut!!)«

Als HENRI RICHARD 1939 sein Studium abschloss, war er einer der ersten diplomierten Oenologen des Burgund. Denn dieser Studiengang wurde derzeit 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 mithilfe 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 auf biodynamische Bewirtschaftung um. Seit dem Jahrgang 2018 sind die Weine demeter-zertifiziert.

Ein neues Kellergebäude wurde vor einigen Jahren 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 2016 versprühen einen reichhaltigen Charme und Fülle und die faszinierend aufreizenden 2017er einladende Fruchtfülle mit leichtgewichtigen Körper. 2018 zeigt sich sehr voll und körperreich mit reichlich Gerbstoffen und 2019 hat eine ausgezeichnete Balance von satter Frucht und saftiger Struktur. Der Jahrgang 2020 war dann aromatisch wieder sehr üppig und konzentriert ausgefallen, mit sehr gutem Spiel und hoher Konzentration.

5



■ 2022 Bourgogne Aligoté Corvée de l'Église

Domaine Henri Richard | demeter/bio | Presskork | *extraprima 91*

Der 2022er Aligoté von Henri Richard erreichte 11,9% Alkohol, das Alter der Reben liegt zwischen 25 – 30 Jahren, die Produktion bei 1.885 Flaschen. Der Ausbau erfolgt rein in gebrauchten Fässern ohne neues Holz. In der Nase zeigt er sich als sehr reifer, satter und intensiver Aligoté mit viel grünem Apfel und feinen Pfirsich-Noten. Dichte Frucht auf der Zunge, mit schöner Exotik im Hintergrund, kernige Struktur und tolle, straffe Säure. Schöne Saftigkeit mit kernigem Mittelstück und gutem Extrakt-Rückgrat. Satter Nachhall, intensiv für einen Aligoté. 41 mg/l freier Schwefel.



■ 2021 Bourgogne Aligoté Corvée de l'Église

Domaine Henri Richard | demeter/bio | *extraprima 92*

Achtung Freak-Stoff: Der Aligoté 2021 von Henri Richard hat für einen 11,5%er eine recht dichte Farbe. Er zeigt im Burgunder-Kelch eine satte Nase mit Quitte, Bergamotte, Apfelmost, frischen Citrus-Akzenten und wilder Gewürz-Aromatik. Alles wirkt ein wenig ungestüm und unordentlich, aber eben auch sehr natürlich, animierend und aufregend. Wenn jemand fragt, wie sich eine Spontangärung von einem Reinzuchtheife-Weißwein unterscheidet, dann wird der Sponti von dieser Wollsocken-tragenden, Schlabberpulli-Lebensfrohnatur wie dem ungestümen Aligoté ideal verkörpert. Saftig, rassig, superleicht und schlank, aber auch durchdringend und festfleischig, rigoros und kraftvoll, fest zubeißend und um sich schlagend. Ein fröhlicher und unbekümmerter Wein, mit einer irre packenden, salzig-mineralisch durchdrungenen Struktur. Der beißt sich richtig in die Mundschleimhaut rein. Ein großartig kurzweiliger Charakterwein, wie es nicht viele gibt. Allerdings sollte er zum richtigen Essen kombiniert werden, das die mächtige, durchaus hart erscheinende, dennoch reife Säure verträgt. Risotto von grünem Spargel mit Parmiggiano, Bratkartoffeln mit frischen Kräutern, oder ähnlichem ... überhaupt Kräuter. Dieser Aligoté brilliert nicht durch Fülle und Schmelz, sondern durch Mineralität und intensiven Biss. Irgendwie ein irrer Wein.

Im Riesling Performance-Glas von Riedel wirkt er deutlich zivilisierter und geradliniger, mit viel Grapefruit und enormer Spannung. Grandioser, dichter, langer und drahtiger Aligoté mit gebratener Salz-Zitrone und feiner Kräuterigkeit. Ein großartiger Riesling-Typ aus dem Burgund ... oder burgundischer Riesling. Das mag nicht jeder und der Aligoté wartet auf unerschrocken begeisterte Freaks ...

■ 2020 Bourgogne Aligoté Corvée de l'Église

Domaine Henri Richard | demeter/bio | *extraprima 92*

Frisch, satt und saftig im Geruch, zeigt sich der Aligoté 2020 von Henri Richard ganz erfrischend und lebendig leicht, mit feinsten Citrus-Note und frischen Kräutern im Obertonbereich. Im Hermitage-Kelch zeigt er mehr duftige Frische und Agrumen, etwas Kumquat und frisch gemähtes Gras. Im breiten Burgunder-Kelch wirkt er etwas weniger fokussiert. Auch im Mund beginnt er mit einem raffinen, ganz schlank und rassig, mit sehr druckvoller Struktur, nicht zu breit, eher schlank und drahtig gehalten vom Typ her. Frische Citrus-Würze und Agrumen ziehen sich auf der Zungenmitte bis lang in den Abgang durch. Seine vibrierende Säure und der festfleischige, mineralische Untergrund graben sich tief im Rachen ein. So ist der 2020er ein schwungvoller, satter Aligoté mit enormer Spannung und berstender Frische. Druckvoll, lang, nachhaltig und sehr salzig, bleibt er ewig frisch und rassig. Dabei ist er deutlich schlanker als der Côte de Nuits Villages und doch kaum weniger intensiv. Verblüffender Aligoté! Dillgurken, Honigmelone und frische Kräuter im Nachhall.

■ **2022 Côte de Nuits-Villages Vignois**

Domaine Henri Richard | **demeter/bio** | Presskork | *extraprima 93*

Der 2022er Côte de Nuits-Villages von Henri Richard wird aus reinem Pinot Blanc erzeugt. Ab dem Jahrgang 2024 darf er unter der AOC Fixin abgefüllt werden. Der 22er erreichte 12,5% Alkohol, das Alter der Reben beträgt 35 – 40 Jahre, die Produktion umfasst 960 Flaschen mit 53 mg/l freiem Schwefel. Er präsentiert eine feine, reife, nussige Nase in einer tollen, offenen und konzentrierten Art. Supersaftig und stoffig im Mund, etwas jüngeres Holz kommt hier durch. Ein Teil des Ausbaus erfolgt in einem 500-Liter-Tonneau. Dieser weiße Burgunder hat seinen ganz eigenen Stil, ganz schmelzig und cremig auf der Zunge, weit gefasst und tief, sehr elegant und viskos im Nachhall. Ewig komplex, mit ganz feiner, würziger Note und dezenter Adstringenz. Ausgezeichnete Länge.



■ **2021 Côte de Nuits-Villages Vignois**

Domaine Henri Richard | **demeter/bio** | *extraprima 92\**

Der Côtes de Nuits Village Vignoise 2021 hat eine kräftige, dichte Farbe mit viskoser Beschaffenheit und ist aus reinem Pinot Blanc erzeugt. Im Geruch verfügt er über eine satte, fette Birnenfrucht mit leicht buttrigen Noten, Brioche mit Rosinen und dezent zimtigen Obertönen. Seine weitläufige Kernaromatik wirkt noch sehr jugendlich im Duftbild. Samten, druckvoll, schmelzig und füllig. Wesentlich fetter als der Aligoté aus dem gleichen Jahrgang, spielt der Vignoise mit ganz anderen Aromen, wie Vieille Prune (alte Pflaume). Mit Belüftung nimmt auch seine geschmeidige, rosige Fülle zu, mit satter Intensität im Hintergrund des einladenden Duftbildes. An das Burgund würde man bei einer Blindverkostung wohl eher weniger denken. Zumal er auch sehr fett wirkt und dann doch nur 12,5% Alkohol aufweist. Im Mund wirkt der Côtes de Nuits Village ruhig und kultiviert, mit viel Rasse und schönem, samtenem Fluss. Hier spürt man den fleischig burgundischen Einschlag im traditionellen Stil. In der Mitte ist er sehr körperreich, aber nicht schwer, druckvoll und mineralisch, mit straffer Struktur, sehr klar und von drahtiger Säure mit gutem Biss durchwoben. Im schwelgerischen Finale besitzt er einen satten Schmelz vom schön eingearbeiteten Holz, mit salzigem Nachhall, endlos persistent und klar.

7

■ **2022 Côteaux Bourguignons La Pointure**

Domaine Henri Richard | **demeter/bio** | Presskork | *extraprima 90*

Die Produktion des La Pointure ist so gering, dass er gewöhnlich nur in der umliegenden Gastronomie verkauft wird. In 2022 lag die Produktion mit 720 Flaschen etwas höher, daher konnten wir etwas davon ergattern. Der La Pointure kommt von einem alten Weinberg (50 bis 60 Jahre) bei Couchey in dem Pinot Noir, Gamay, sowie etwas César und weiße Varietäten gemischt gepflanzt wurden.

Dunkle, satte Farbe. Offene, saftige Nase mit viel burgundischer Fruchtigkeit. Saftig und reif im Mund, mit schöner, straffer Struktur, sowie viel Druck und Rasse. Hier wirkt er weniger burgundisch, ist jedoch sehr leicht zu genießen und empfiehlt sich als hochwertig unkomplizierter Terrassen-Wein oder auch zur Pizza. Saftig-rassige Gerbstoffe im Nachhall.

■ **2022 Côteaux Bourguignons Corvée de l'Église**

Domaine Henri Richard | **demeter/bio** | Presskork | *extraprima 91*

Der Corvée de l'Église wird aus reinem Pinot Noir erzeugt, der unterhalb von Morey-Saint-Denis wächst. Nach Frost im Jahrgang 2021 konnten vom 22er erfreuliche 1.955 Flaschen produziert werden. Der Alkohol liegt bei 13,4%, der freie Schwefel misst 21 mg/l.

Delikate, zarte Farbe. Duftig und finessenreich erscheint der 22er Corvée de l'Église sehr fein, elegant und ganz klar im Geruch, mit ausgezeichneter Tiefe. Delikat und kraftvoll setzt er diese grandiose Tiefenstaffelung auch im Mund in Szene. Hervorragender, seidiger Pinot mit packenden Gerbstoffen und einer erstaunlich hohen Konzentration für einen Einstiegs-Pinot!



■ 2022 Marsannay En Laray

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 92*

Der En Laray kommt von einer hohen Lage, bei der die Reben direkt auf Stein wachsen. Beim 22er wurden 50% der Trauben entrappt, der Rest als ganze Trauben vergoren. Die Produktion liegt bei 1.583 Flaschen mit einem Alkoholgehalt von 12,5% und freiem Schwefel von 43 mg/l. Leuchtende, lockere und viskose Farbe. Im Geruch präsentiert sich der 2022er noch verschlossen, mit reservierten Aromen und schöner Frucht im Hintergrund. Ganz anders im Mund, hier präsentiert er eine kirschtig likörige, rote Fruchtkomponente, wirkt superwichtig und mineralisch-steinig zugleich. Seine hohe Säurespannung bändigt sie opulente und fleischige Fülle in der Mitte. Feine, weit gefasste Gerbstoffe mit Kraft und Rasse. Ausgezeichneter Marsannay von hoher Konzentration.

8

■ 2022 Gevrey-Chambertin Aux Corvées

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 94*

Vom ausgezeichneten Gevrey-Chambertin Aux Corvées 2022 wurden stattliche 11.797 Flaschen gefüllt. Der Alkohol liegt bei 12,7%, der freie Schwefel bei 39 mg/l. Die Hälfte des Lesegutes wurde als ganze Trauben verarbeitet, nur etwa 10% reiften in neuen Fässern.

Zarte, seidige Farbe. Duftig und fitnessreich präsentiert er sich in der Nase mit toller, delikater Frucht, superelegant und feinfruchtig-kirschtig. Über allem schwebt eine seidige, likörige Kopfnote mit frischen Lorbeerblättern. Im Mund ist dies ein ganz feiner Gevrey, mit viel Spiel und ausgezeichneter Frische. Seine grandiosen Gerbstoffe sind fein und weit verteilt, mit hoher Intensität und Lebendigkeit. Alles passt hier perfekt zusammen und wird in seiner Balance und Komplexität ewig reifen können. Ein optimaler Gevrey-Chambertin für Liebhaber klassischer Burgunder.

■ 2021 Gevrey-Chambertin Aux Corvées

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 94*

Der Aux Corvées hat einen etwas dunkleren Farbkern als der Marsannay und ist ebenso zart in der Optik. Dichter, liköriger Unterton, konzentriert und doch zart, ist das Geruchsbild mehr auf Eleganz ausgerichtet. Mit Belüftung öffnet er sich sehr klar, mit polierter, eindeutiger Fruchtkomponente im Duft, etwas Amalfi-Zitrone und ausgezeichnete Tiefenstaffelung. Im Mund besitzt der Aux Corvées 2021 eine sehr feine, differenzierte, rotfruchtige Art mit lebendiger, knackiger Säure. Rote Johannisbeeren mit kirschtönen Nuancen dabei, alles ist auf Balance und Delikatesse fo-



kussiert. Auch wenn dieser Gevrey zunächst deutlich schlanker wirkt als die vorigen Jahrgänge, ist er ebenso energiereich und konzentriert. In der Aromatik erinnert er mehr an den 2013er von Richard, der sich ausgezeichnet entwickelt hat. Belebend frisch und klar, ganz filigran, geradlinig und extrem ausdrucksstark. Die sehr feinen Gerbstoffe sind ganz engmaschig arrangiert. Ein sehr langer und drahtiger Gevrey mit tollem Spannungsbogen von 50% ganzen Trauben bei der Gärung. Schlank, durchdringend und lebendig, mit ausgezeichnetem Spiel. Da er über mehr CO<sub>2</sub> verfügt als die anderen 21er Richards, steht zu vermuten, dass er ewig lange frisch bleiben und sich recht langsam entwickeln wird.



■ **2022 Gevrey-Chambertin Aux Corvées-Les Tuileries**  
 Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 94-95*

Mit 2.881 Flaschen ist die Produktion des Aux Corvées-Les Tuileries deutlich geringer als die des Aux Corvées. Normalerweise liegt der Alkohol höher, in 2022 sogar leicht niedriger bei 12,5%. 80% der Trauben wurden ganz verarbeitet, der Rest entrappt. 39 mg/l freier

Schwefel, 10% neuer Holzanteil. In der Farbe ist der Aux Corvées-Les Tuileries wie immer dunkler und satter als der Aux Corvées. Superexotisch, reichhaltig und voll verströmt er eine opulente, süße Nase mit sehr viel Kirsche und explosiv-likörigem Hintergrund. Pfeffrig intensiv beginnt er im Mund, mit salziger, würziger Struktur, ewig lang und komplex. Die kleinen Beeren verleihen ihm eine besondere Stoffigkeit und Intensität im Mund, mit einer magischen Anziehungskraft und begeisternder Konzentration im Nachhall.

■ **2020 Gevrey-Chambertin Aux Corvées-Les Tuileries**  
 Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 95*

Da der *Les Tuileries* kleinere und konzentriertere Beeren als der *Aux Corvées* hervorbringt, ist er immer deutlich fülliger und opulenter, was normalerweise mit einem leicht höheren Alkoholgehalt einhergeht. In 2020 ist der *Tuileries* zwar wieder süßer und liköriger, dennoch blieb der Alkoholgehalt mit 13% etwas niedriger als beim *Aux Corvées* und auch die Farbe erscheint etwas heller. Infolgedessen wurde der *Les Tuileries* ausschließlich in gebrauchten Fässern gereift. Die Gärung erfolgt mit 80% Ganztrauben-Anteil. Supersatt, fett und reichhaltig duftet der *Les Tuileries* sofort aus dem Glas, sehr fruchtbetont und fleischig, mit der gewohnten, likörigen Kopfnote im Obertonbereich. Ein verblüffend wuchtiges, fesselnd-sattes Duftbild auf 1<sup>er</sup> Cru-Niveau entwickelt sich mit der Luft. Schwarzkirschen und dunkle Beeren vermengen sich mit frisch geschnittenen Kräutern, feinen Holznuancen und einer vielschichtigen Würznote. Auch im Mund bestätigt sich seine satte Fruchtkomponente mit großer Stoffigkeit und ausgezeichnete Tiefenstaffelung. Sehr klar und konzentriert verfügt der *2020er Tuileries* über einen konzentrierten, rassig strukturierten Körper, mit verdichteten, cremig-feinen Gerbstoffen und delikatem Säurespiel. Dabei bleibt er immer frisch und knackig am Gaumen, mit großer Intensität und lang nachsaftender Extraktfülle im Finale. Die Gerbstoffe sind reichhaltig und weit verteilt. Sie packen in der Mitte des Körpers zu und schmelzen dann doch mit cremiger Süße gelassen ab.

9





10

#### ■ 2022 Charmes-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96*

Mit 80% ganzen Trauben vergoren und in 20% neuen Fässern ausgebaut erreichte der Charmes 2022 13,4% Alkohol. Die Produktion liegt bei 1.376 Flaschen, der freie Schwefel misst 58 mg/l.

Dichte, satte Farbe. Zartfruchtig fragil, delikater und finessenreich präsentiert sich der Charmes-Chambertin 2022 zunächst im Geruch. Dann kommt immer mehr noble Süße und Fülle, alles wirkt sehr komplex. Dicht und konzentriert auf der Zunge, erscheint er enorm rassig und spannungsgeladen, allerdings auch deutlich verschlossener als der Mazoyères. Ein grandios verdichteter, trockener und zarter Pinot mit ganz ausgereiften Gerbstoffen. Trotz all seiner Feinheit und Würze verfügt er auch über endlose Kraft und ausgezeichnete Länge. Weit und verführerisch im ewigen Nachhall.

#### ■ 2021 Charmes-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96*

Der *Charmes-Chambertin 2021* verfügt über einen guten, dichten Farbkern. Satt, süßlich und unterschwellig subtil erscheint er im Geruch zunächst nicht so brillant und klar wie der *Les Tuileries*. Etwas Wachs im Obertonbereich, feine rote Beeren mit ausgezeichneter Frische und ein rappiger Ton von der Ganztrauben-Gärung schwingen mit. Satt und saftig entwickelt der *Charmes 2021* im Mund eine sehr stoffige Mitte, mit viel Körper und Kraft. Die Gerbstoffe aus den Stengeln der 100% ganzen Trauben beherrschen

derzeit das aromatische und strukturelle Geschehen, aber die innere Harmonie ist da, die Spannung großartig und seine salzige Struktur erscheint endlos. Durch die schlankere Stilistik kommt in 2021 die Salzigkeit der RICHARD-Weine deutlicher hervor. Diese belegt die ungemein hohe Dichte und Konzentration, bei der die Weine von RICHARD mit den Top-Domänen auf Augenhöhe sind. Großartiger langer *Charmes-Chambertin*, der jetzt bestimmt nicht jedem gefällt, denn er braucht dringend Luft. Auch verfügt der *Charmes* über mehr CO<sub>2</sub>, daher wird er lange frisch und brillant am Gaumen bleiben. Ewig lang. Wem die RICHARDS bisher zu mächtig waren, ist mit 2021 bestens bedient. Mit zunehmender Belüftung und weniger gelöstem CO<sub>2</sub> öffnet sich die Frucht immens und auch die Farbe wird dunkler. Der Wachs im Obertonbereich ist dann weg, dunkle Fruchtbestandteile kommen mehr durch, das Duftbild erscheint zunehmend komplex und tiefgründig. Druckvoll im Mund, sehr salzig, beißend und voll. Ein Grand Cru, der einfach einige Jahre benötigt und sehr lange frisch bleiben wird. Tolle, seidige Textur, körperreich, dicht, lang und stoffig am zweiten Tag. Total jodiger Nachhall, etwas Heftpflaster von neuem Holz und eine faszinierend schillernde Vielschichtigkeit und berstende Frische bleiben retronasal lange zurück. Blind gegen große Namen gestellt, wird dieser Pinot Noir viele Liebhaber verblüffen!

#### ■ 2020 Charmes-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96*

Vom Charmes-Chambertin 2020 wurden nur 1.156 Flaschen abgefüllt. Mit 13% war der Alkoholgehalt gering ausgefallen. Von den fünf Fässern war nur eines neu, daher liegt der Neuholzanteil bei 20%. Die satte Farbe ist für einen klassischen Pinot Noir erstaunlich dunkel und undurchdringlich. Zunächst bleibt die Nase verhalten und benötigt dringend Luft in einem Dekanter. Zunehmend kommen feine, kreative Töne hervor und untermalen die satte, fleischige Frucht im Fond mit großer Fülle und Vielschichtigkeit. Im Mund begeistert er sofort mit seiner superfeinen, seidigen Gerbstoffstruktur, die mit ausgezeichneter Saftigkeit und rassigem Verlauf tiefgründig und frisch in Szene gesetzt wird. Denn ein Wein mit dieser Fülle wirkt oft recht breit, das ist beim 2020er Charmes von Richard nicht der Fall. Er bleibt immer transparent, extrem tiefgründig und kühl in seiner Kernaussage. Mächtig, geschmeidig und enorm voll, breitet er sich maximalinvasiv aus und beströmt den Mundraum nach ausreichender Belüftung ohne Unterlass. Dabei wirkt er frischer und kühler als der süßlich-opulente Mazoyères. Sehr klassisch im Stil der Domaine Rousseau aus konzentrierten Jahrgängen, nur mit etwas mehr Reife und Fülle, zeigt sich dieser große Pinot sehr cremig und reichhaltig. Immer frisch, nie schwer, von schwebender Fülle beseelt. Ein großartiger Grand Cru, der sich hinter keinem der großen und berühmten Namen im Chambertin verstecken muss!

#### ■ 2019 Charmes-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96*

#### ■ 2018 Charmes-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96\**



### ■ 2022 Mazoyères-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 97*

Vom Mazoyères 2022 wurden stattliche 2.294 Flaschen abgefüllt. 80% des Lesegutes wurden als ganze Trauben vergoren und in 20% neuen Fässern ausgebaut. Der Alkohol liegt bei 13,1%, der freie Schwefel bei 52 mg/l.

Dichte, satte Farbe. Duftig, fruchtbetont und deutlich dunkelbeeriger wie immer, erscheint der Mazoyères in 2022 auch deutlich offener im Geruch als der Charmes. Ganz satt und konzentriert, mit Amarena-Kirschen und frischen Beeren. Satt und saftig startet er auch im Mund, mit enormer Fülle und großer Schmelzigkeit. Ganz klar und konzentriert in der Aromatik, weist er enorme Kraft und Süße in der Mitte auf. Am Rand seiner ausladenden Präsenz wirkt er jung und unterentwickelt, im Kern entfaltet er doch auch schon jetzt eine grandiose Ausdruckskraft und unglaubliche Fülle. Ein grandioser Pinot von rarer Intensität und Ansprache.

### ■ 2021 Mazoyères-Chambertin Grand Cru

Domaine Henri Richard | [demeter/bio](#) | *extraprima 96-97*

Der *Mazoyères-Chambertin 2021* von der DOMAINE HENRI RICHARD hat eine dichte, leuchtende Farbe, ist optisch sehr konzentriert und viskos. Er verfügt umgehend über eine sattere, dichtere Nase als der *Charmes-Chambertin*, der mehr Luft zur Entfaltung benötigt. Wie üblich ist der *Mazoyères* mit einem dunkleren Fruchtsatz und sehr kleinbeeriger Aromatik mit viel Kirscharoma ausgestattet. Ganz filigran und differenziert meint man jede einzelne Beere herauszuriechen, ähnlich wie bei einer High-End-Aufnahme eines großen Chors jede Stimme einzeln hörbar erscheint. Satt und konzentriert, sehr differenziert, weitläufig und groß strukturiert setzt er sich auch im Mund in Szene. Ein enorm dichter, durchdringender *Mazoyères*, der endlos salzig und grandios extraktreich ist. Diese Säurespannung und Detailreichtum kommt vor allem durch den schlankeren Jahrgang zum Vorschein. Denn eigentlich sind diese Eigenschaften immer da, doch in den reiferen Jahrgängen bleiben sie eben von der großen Fülle und Fleischigkeit überdeckt. In 2021, da alles sehr klar erscheint, wirkt der *Mazoyères* mehr finessenreich und delikat. Ewig lang und salzig im Nachhall, druckvoll, unnachgiebig und groß – ein beißender Pinot mit grandioser Struktur. Noch hat auch der *Mazoyères* viel CO<sub>2</sub>, die Farbe dunkelt dennoch mit Belüftung weniger nach als beim *Charmes*. In der Nase wird er wiederum zunehmend fetter und runder, kommt mehr aus einem Guss, die Vielstimmigkeit im Geruch verschmilzt mit der likörigen Kopfnote. Enorm fleischig und dicht am Gaumen, sehr konzentriert und lang, verliert er auch am zweiten Tag keinerlei Frische. Großartiger, klassischer Pinot mit extrem salzigem Nachhall. Fleischig, drahtig und ganz weit gefasst am Gaumen, extrem detailliert und kernig-knackig frisch mit kleinteiliger Frucht, die aus vielen Leuchtpartikeln zu bestehen scheint. Feine kalkige, jodig-salzige Mineralität, die mit den engmaschig feinen Gerbstoffen zu einem Konglomerat verschmilzt. Blind würde man ihn vermutlich auf Anhieb auf 97 oder gar 98 Punkte schätzen und einer berühmten Domaine oder Lage zuordnen.



DOMAINE  
HENRI RICHARD

**extraprima**<sup>®</sup>

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](https://extraprima-weinversand.de)