

# WEINWISSER

26. September N° 9/2011

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com

## Jacques Prieur «Gourmandise et Facilité»

**Der Jahrgang 2009 ist bei Jacques Prieur Ausdruck hedonistischen Trinkvergnügens.**

TBS. – Die Domaine Jacques Prieur ist eine der wenigen Domaines, die über ein bemerkenswert breites Lagenportfolio von Côte de Beaune bis Côte de Nuits verfügen, und das hauptsächlich in Grand- und Premier-Cru-Lagen. Einen so reichen Fundus haben sonst nur die Négociants, wenn sie Trauben aus all diesen Lagen kaufen.

Soeben sind die 2009er der DJP in den Handel gekommen. Die enorme Fülle dieser Weine erinnert an den Jahrgang 2003, ist allerdings verbunden mit einer brillanten Frische und sehr reizvoller Lagentypizität. Damit die Weissweine nicht zu breit werden, verzichtete die Önologin Nadine Gublin auf häufige Bâtonnage, das Aufrühren der Hefe. Somit konnten die grandiosen Weissen ihre Fokussierung und Tiefenschärfe bewahren und bringen neben der jahrgangstypischen Fülle auch mineralische Rasse und Würze mit, die eindeutige Anzeichen eines grossen Burgunders tragen. Einige spät gelesene Partien bei den Rotweinen zeigten leichten Trockenstress mit überreifen Tendenzen, was zu breiter, malziger Süsse führte. Deshalb beschränken wir uns hier auf die kernig-frischen und überaus gelungenen 2009er.

Die Roten 2009er sind deutlich fülliger als die 2008er und besitzen eine satte, animierende Saftigkeit, die nicht nur Burgunder-Fans begeistert. Diese Weine sind grossartig reichhaltige Pinot-Leckerbissen, wie sie zuletzt der grandiose 2005er Jahrgang hervorbrachte. Knackige Frische, enorme Fülle, reichlich Kraft und saftig-seidige Frucht im Überfluss kennzeichnen die nachfolgenden 2009er von Jacques Prieur. Weine, die unglaublich Spass machen und bei all ihrer Aromenvielfalt dennoch unkompliziert und verspielt sind.

### Weissweine

**2009 Beaune 1er Cru Champs Pimont blanc:** Dicht, massiv und sehr satt anliegend, bringt der Champs Pimont einen massigen Körper auf die Zunge. Satte Struktur und schöner, kerniger Fluss, kraftvoll im Abgang, mit Agrumen und rassischer Säure. Bleibt trotz aller Kraft eher schlank. (ca. 39 EUR) **16/20 trinken –2018**

**2009 Meursault Clos de Mazeray:** Frische, rassige Nase, die viel Kraft ausstrahlt und

eine konzentrierte Aromendichte für die Zukunft verspricht. Mit satter Struktur im Mund, wirkt er etwas schlanker und rassischer als der 2008er. Ganz pur, mit sehr klarer, polierter Pfirsichfrucht und würzigen Citrus-Reflexen bei mineralischer, präziser Geradlinigkeit, zeigt er sich von guter Vielschichtigkeit und Länge. (42,50 EUR)

**17/20 trinken –2019**

**2009 Beaune 1er Cru Clos de la Féguine blanc:** Schöne, cremige Fülle mit satter Frucht. Der Wein bleibt zwar etwas simpel, ist dennoch fein und ausgewogen. Steht mehr auf der mineralischen Seite mit dichter Struktur und guter Länge. (ca. 45 EUR)

**17/20 trinken –2022**

**2009 Meursault 1er Cru Charmes:** Erst im Jahr 2008 kaufte die Domaine Jacques Prieur eine 50 Jahre alte Parzelle in den Charmes von Meursault. Dichte, massive, stoffige Frucht mit reserviertem Charakter – sehr gut, aber nicht brilliant. Eher ein stabiler Vertreter, der auf Substanz baut und etwas Frische und Präzision vermissen lässt. Vielleicht brauchen die Reben noch Zeit, um sich auf die biologische Bewirtschaftung einzustellen. (ca. 80 EUR)

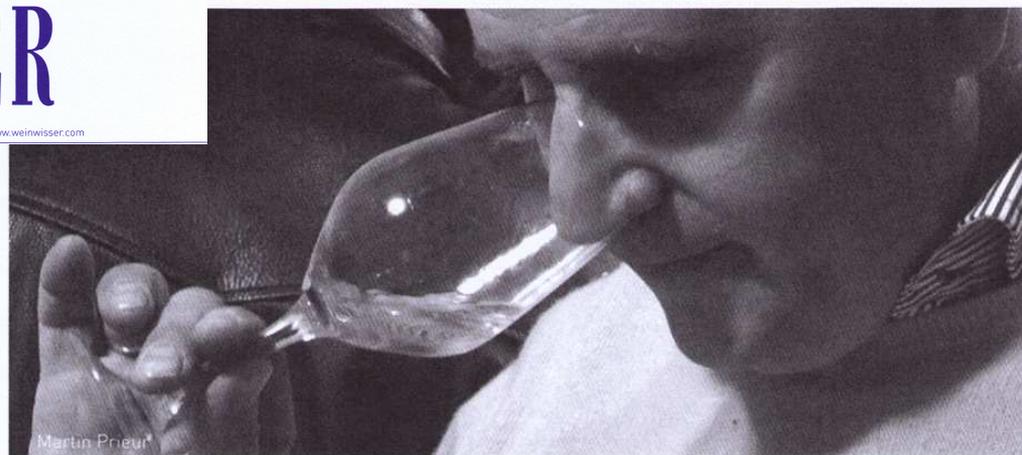
**17+/20 trinken –2025**

**2009 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes:** Ganz klar und definiert, strahlender Duft mit enormer Würze und Fleischigkeit. Druckvoll, mit grossartiger Rasse und Spiel ausgestattet, birgt er grosse Dichte und enormen Sexappeal. Seine donnern-de Säure verleiht ihm Rasse, Spannung und Länge. Ein hocheleganter Puligny, der eher auf Eleganz denn auf Breite gebaut ist und ewig frisch und knackig bleiben wird. (ca. 100 EUR)

**18/20 trinken –2028**

**2009 Meursault 1er Cru Perrières:** Fassprobe. Auch der 2009er Perrières operiert qualitativ wieder auf Grand-Cru-Niveau! Enorm dicht, fett und breit in der Nase, wollte vom Fass weg aber noch nicht das gesamte Aromenspektrum freisetzen. Saturiert, salzig und raumgreifend, aber irgendwie nicht fett, bedient er einen grossen Körper im Mund. Mit rassischer Struktur, saftiger Grapefruit-Säure und süsslichem Extrakt-Schmelz eröffnet er ein exotisches Spiel von Mango und Limette und mündet satt anliegend in einen lang anhaltenden Abgang. (99 EUR)

**18/20 trinken –2023**



Martin Prieur

**2009 Corton-Charlemagne Grand Cru:** Der Corton-Charlemagne ist der Charakterkopf unter den 2009er Weissweinen bei Jacques Prieur. Eigenwillig, hoch verdichtet, tief und mit reichhaltiger Frucht ausgestattet, zeigt er zwar etwas hemdsärmelige Noten und phenolische Würze, was seine grosse Anziehungskraft jedoch eher befeuert. Im Mund zeigt er sich als männlicher Corton, mit immenser Kraft und Dichte. Enormer Zug und Würze begleiten seinen fleischigen Körper bis tief in den Rachen. Auch wenn er nicht ganz so distinguiert wie der Montrachet und der Chevalier-Montrachet ist, bleibt er doch ganz lang, dicht und fein und besitzt sogar etwas mehr Frische. (ca. 140 EUR) **19/20 trinken –2034**

**2009 Chevalier-Montrachet Grand Cru:** Fassprobe. Der unglaublich konzentrierte Chevalier-Montrachet befeuert ein intensiv duftendes Aromenspektakel mit Paprika, Pfeffer, gelben Früchten, Citrus, Agrumen und Paprikachips. Unglaublich intensiv und tief, breitet er eine reiche Fruchtkomponente aus, ist reif und buttrig im Mund. Seine breite, satte Üppigkeit mit Banane und grossem Schmelz zeigt sich trotz XXL-Format und hoher Intensität sehr fokussiert und tief. (199 EUR) **19/20 trinken –2027**

**2009 Montrachet Grand Cru:** Der Paradewein von Jacques Prieur. Im Jahrgang 2009 konnten 10 Fässer, also knapp 3000 Flaschen erzeugt werden, was aus dieser Lage eine grosse Menge darstellt. Der Wein besitzt eine distinguierte, reife, fette Nase mit allen Zutaten, die es für einen grossen Montrachet braucht. Ganz sublime Fülle und enorme Komplexität am Gaumen, von grossem Extrakt und hoher Intensität angetrieben, zeigt der 2009er eine grandiose Noblesse und Nachhaltigkeit. Ein Wein aus einem Guss. (399 EUR) **19/20 trinken –2030**

### Rotweine

**2009 Beaune 1er Cru Grèves rouge:** Intensive, ganz dunkelbeerige, dichte, satte und fette Nase. Fleischig und pfeffrig im Mund, mit schokoladiger Reife, aber ohne überreif zu sein. Sehr runde, satte Tannine, weniger fokussiert als 2008, etwas breit und leicht brandig im Abgang. (ca. 35 EUR) **16/20 trinken –2018**

**2009 Meursault Clos de Mazeray rouge:** Aus spärlichen 0,25 ha erzeugt die Domaine

**Verlag in Deutschland:**

Konradin Selection GmbH, Ernst-Mey-  
Straße 8, D-70771 Leinfelden

**Korrespondenzadresse in der Schweiz:**

Weinwisser, c/o PKF AG,  
Lavaterstrasse 40, CH-8002 Zürich,  
Telefon +41 55 244 52 44,  
Fax +41 55 244 52 45

**Geschäftsführer:** Peter Dilger,  
Christoph Schmidt

**E-Mail:** info@weinwisser.com

**Internet:** www.weinwisser.com

**Redaktion:** Stephan Reinhardt,  
stephan.reinhardt@weinwisser.com

**Autoren:** Thomas Boxberger-von  
Schaabner (TBS), Jan Buhrmann (JB),  
René Gabriel, Stephan Reinhardt (SR)

**Fotos:** JB, SR

**Erscheinungsweise:** monatlich

**Anzeigen:** Petra Binz-Lockenvitz,  
inserat@weinwisser.com

**Abonnements:** Brigitte Sauer,  
abo@weinwisser.com

**Grafik:** mauer-media.de Rafael Mauer,  
D-65191 Wiesbaden

**Korrektur:** Annegret Kuhn,  
D-71638 Ludwigsburg

**Druck:** Jacob Druck, D-78467 Konstanz

**Abonnementspreise p. a.:** CHF 176  
(Schweiz); EUR 121

**Copyright:** Wiedergabe von Artikeln nur  
mit ausdrücklicher Genehmigung der  
Redaktion.

Alle Preisangaben ohne Gewähr.

Für unverlangt eingesandte Weine können  
wir keine Verantwortung übernehmen.

**JACQUES PRIEUR**

Jacques Prieur einen Rotwein in Meursault. Dezent und fein in der Nase, mit ansprechender Eleganz und guter Tiefe. Schöne, kernige Frucht, cremig und frisch bei guter Saftigkeit, bleibt dennoch etwas schmalbrüstig. (ca. 40 EUR)

**16/20 trinken -2018**

**2009 Beaune 1er Cru Champs Pimont:**

Der Champs Pimont wächst auf eisenhaltigen Tonböden, was ihm auch in dem heissen Jahrgang 2009 grosse Finesse, Frische und Tiefe verleiht. Sehr fokussiert in der Nase, mit animierenden, speckigen Röstnoten. Wesentlich länger und fokussierter als der benachbarte Beaune Grèves, zeigt der Champs Pimont ein sattes, saftiges Mittelstück mit feinen Tanninen und grossartigem Spiel. Ein grosser, äusserst preiswerter Traubengunder aus berühmtem Hause. (35,50 EUR)

**17/20 trinken -2019**

**2009 Volnay 1er Cru Champans:** Explosive Nase mit hoher Intensität, grossem Charme und enormer Fruchtausbeute. Unablässig feuert er tiefe, beerig-kirschige Aromenschwaden mit seidiger Volnay-Transparenz und grossartiger Frische. Satt strukturiert im Mund, mit packenden Tanninen, rassischer Säure, ganz reif, rund, frisch und lang. (ca. 60 EUR)

**17/20 trinken -2020**

**2009 Volnay 1er Cru Clos des Sante-nots:** Dichte, satte Nase, weniger offen als der Champans, jedoch mit deutlichen Kraftreserven im Hintergrund und verhaltener Intensität. Etwas härtere Tannine geben dem Santenots ein stoffiges, festes Antlitz. Sein enormes Mittelstück zeigt grosse Rasse und Druck. Martin Prieur erzählte, dass er anfangs sehr an einen 2003er erinnerte, später aber immer mehr Mineralität und Frische zulegte. (ca. 65 EUR)

**17/20 trinken -2022**

**2009 Corton Bressandes Grand Cru:**

Der Corton Bressandes beendete erst im August 2010 seine malolaktische Gärung. Ganz dichte, distinguierte Nase mit blumiger, fruchtiger Offenheit, reichlich sattem Kirscharoma und sehr guter Tiefe. Im Mund mit toller Struktur, von viel Kraft und cremigem Extrakt erfüllt. Ein energiegeladener Corton mit satten, straffen Tanninen, die mit der dunkelbeerigen Aromatik (Brombeere und Heidelbeere) eng verwoben sind. (ca. 100 EUR)

**17+/20 trinken -2025**

**2009 Echézeaux Grand Cru:**

Der 2009er Echézeaux besitzt eine reichhaltige, fette Nase, ist sehr offen und intensiv, mit dichter, pflaumiger Süsse und rotbeeriger Frische im Hintergrund. Festfleischig, strukturiert und mächtig, flutet er den Mund mit Extrakt und reichlich Volumen. Neben Gewürzen

und einer viskosen Struktur transportiert er eine leicht kompottige Süsse in den Abgang, die langsam mit dem langen, extraktreichen Nachhall verschmilzt.

**18/20 trinken -2024**

**2009 Clos de Vougeot Grand Cru:** Tiefe, feine Nase mit reservierter Noblesse, die sich enorm komplett, ganz fein und rassisch präsentiert. Der leicht medizinale Unterton verspricht weiteres Entwicklungspotenzial. Im Mund einer der feinsten und festesten Clos de Vougeots überhaupt. Sagenhafte Struktur mit rasischen, langen Tanninen. Bleibt ewig auf der Zunge, mit berauscher Länge und Tiefe. (ca. 115 EUR)

**18/20 trinken -2025**

**2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru:** Von jungen, 13 Jahre alten Rebstöcken aus dem Grand Cru Chambertin. Um den eigentlichen Chambertin der Domaine nicht zu verkleinern, wird dieser Teil schlicht deklassiert. Offen und rauchig, besitzt dieser Wein eine süsse, breit angelegte Frucht, die deutlich weniger fokussiert und präzise ist als die des «echten» Chambertin. Sehr rund, wirkt die Frucht etwas gebacken und leicht deftig. Insgesamt etwas simpel gehalten, zeigt der 1er Cru deutlich, dass die jungen Reben unter der Hitze des Jahrgangs mehr gelitten haben als ältere Parzellen. (ca. 60 EUR)

**17/20 trinken -2020**

**2009 Chambertin Grand Cru:** Der Chambertin aus alten Reben zeigt sich offen, wesentlich reicher, tiefer, intensiver, aber auch deutlich präziser und feiner als der Gevrey. Seine saftig-distinguerte Nase besitzt in 2009 eine wunderbare Reintönigkeit und Klarheit. Ganz rund und rassisch, präsentiert er einen saftigen, weichen und fülligen Verlauf auf der Zunge mit erstaunlich präsender Frucht.

**18/20 trinken -2024**

**2009 Musigny Grand Cru:** Dieser hochdistinguierte Musigny besitzt eine reservierte Nase, deutet aber seine enorme Fleischigkeit, grosse Dichte und wunderschön volle Frucht bereits an. Im Mund verfügt er über enorm dicht aufgestellte Tannine, die grosse Rasse und nachhaltigen Zug vermitteln. Noch jugendlich verschlossen, zeigt er bereits jetzt traumhafte Eleganz im Mittelstück bei grandioser Üppigkeit und sensationeller Dichte. Feine und sehr weit verteilte Tannine benetzen den gesamten Mundraum und zeigen sich in ihrer jugendlichen Adstringenz mit einer distinguierten *amertume* (noble Bitterkeit), die an konfierte Zitronenzesten erinnert. (220 EUR)

**19/20 trinken -2030**

Artikel von  
Thomas Boxberger-von Schaabner  
im WEINWISSER 9/2011 ©

mehr Informationen und  
Abonnement des Weinwisser auf  
[www.weinwisser.com](http://www.weinwisser.com)