



Etna, Feudo di Mezzo

## DER JAHRGANG 2022 - EINE NEUE REFERENZ

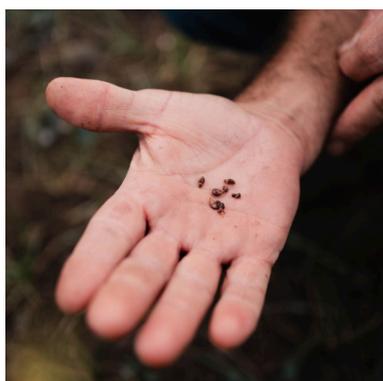
2022 ist bei den Winzern dieses Angebots der bisher beste Jahrgang. Es war ein weiteres heisses, trockenes Jahr mit perfekt ausgereiften, gesunden Trauben - Parallelen, die den Vergleich zum 2020er Jahrgang aufdrängen.

Es bleibt für mich auch nach vielen Jahren als Winzer und Amateur ein Rätsel, wie sich scheinbar ähnliche Witterungsbedingungen in deutlich unterschiedliche Jahrgangskarakteristika umsetzen. Auch wenn sich dieses Rätsel nicht lüften lässt, sind die Unterschiede offensichtlich. Was 2022 auszeichnet und zum besseren Jahrgang macht, sind seine Ausgeglichenheit und geschmeidigen Tannine. Wieso sind diese beiden Jahrgänge auf dem Papier in Punkto Hitze, Sonne und Trockenheit so ähnlich, aber doch deutlich anders ausgefallen? 2022 war über lange Strecken der Vegetationsperiode von extremer Hitze und Trockenheit geprägt, insofern überrascht die Frische und Ausgeglichenheit der Weine. Vielleicht liegt gerade in diesen Bedingungen der Schlüssel, da sie zu einer Blockade der Reife führte, die dann vom Regen kurz vor der Ernte aufgelöst wurde. Die Reifeblockade hat auch die 20er zunächst gegenüber den teilweise noch üppigeren Vorjahrgängen 2018 und 2019 frisch und balanciert erscheinen lassen, mit zwei Jahren Flaschenreife zeigt sich jedoch, dass das Tannin und die Struktur gegenüber dem Jahrgang 2022 fester sind. Sie werden Zeit brauchen, um ihr ganzes Potential zu zeigen, wohingegen sich Jahrgänge wie 2022 aufgrund ihrer Ausgeglichenheit früher entfalten. Ähnlich auseinander entwickeln sich auch 2015 und 2018, 2015 verschlossen und mit einer Neigung zu festem Tannin, wogegen viele 2018er weiterhin offen sind.

Was sich seit dem vorletzten Rundbrief zum 20er Jahrgang geändert hat, ist der Blick auf die Klimaveränderung. Damals schien es, als ob die Klimaveränderung nur in eine Richtung gehen würde: wärmer und trockener, mit mehr Unwettern. Mittlerweile stellt sich das Bild nuancierter dar. War 2020 die Kulmination einer Reihe von warmen Jahrgängen, so ist 2022 flankiert von

herausfordernden, oft kühlen Jahren mit hohem Krankheitsdruck wie 2021 und 2024, in denen noch dazu die Erträge sehr niedrig ausfielen. Dazu kommen häufigere Unwetter und neue Schädlinge wie die Kirschessigfliege. Ich werde oft gefragt, ob ich das Weinmachen nicht vermisse. Angesichts der neuen Herausforderungen bin ich nicht unfroh, als Winzer in Rente zu sein. Mit der Übernahme des Vertriebs der Kanzel und seit dem Erscheinen meines ersten Angebotes vor vier Jahren, hat sich die Zusammenarbeit mit Alex, und Christoph, Franck und Robert vertieft und es sind Freundschaften entstanden. Ich habe grossen Respekt vor ihrem Handwerk, ihrer Ausdauer und teile die gleiche Passion. Und in gleichem Masse kann ich aus eigener Erfahrung den Frust nachvollziehen, wenn die harte Arbeit eines ganzen Jahres im Weinberg mit einem Mal zunichte ist. Wie viele von Ihnen vielleicht wissen, war auch 2024 kein leichtes Jahr für die Winzer. Franck hat die Hälfte seiner Ernte im Chaillots durch Wildschweine und Wildfrass verloren, Alex und Christoph hatten in der Kanzel mit Unreife und Fäule zu kämpfen und Roberto war am Etna mit ungewöhnlich starken Regenfällen während der Reifepériode konfrontiert. Trotz dieser schwierigen Bedingungen wachsen Alex und Christoph, Franck und Robert Jahr für Jahr über sich hinaus und streben danach, Weine von höchster Qualität zu produzieren.

So schön es für den Kunden ist, Ausnahmeweine wie die 2022er zu fairen Preisen einzukaufen, liegt es doch in der Natur, dass darauf Jahrgänge mit geringerer Qualität und Menge folgen, deren finanzieller Verlust allein den Winzer trifft. Für die Winzer ist Solidarität sowohl von den Händlern als auch von den Kunden essentiell. Ich habe mich daher gefragt, wie diese Solidarität aussehen könnte. Als Händler und selbst als Kunde komme ich zu dem Schluss, dass die beste Form der Solidarität und Wertschätzung darin besteht, einem Winzer kontinuierlich Wein abzunehmen, egal wie der Jahrgang ausgefallen ist. Daher kommen bei mir nur Weine in den Keller, die ich Jahr für Jahr einkaufen kann.



Die stilistische Ähnlichkeit zwischen den Weinen dieses/meines Angebotes zieht sich als roter Faden durch mein Angebot. Die Weine, die ich Ihnen anbiete, bestechen allesamt weniger durch opulente Frucht und vollen Körper, sondern wirken am Gaumen präzise, geschliffen, salzig, ich würde sagen fast karg. Es ist ein Weincharakter, der mit seinem Terroirausdruck auf die Herkunft der Weine verweist, auf das vulkanische Gestein des Etnas, die Granitböden der Nordrhône oder die kargere, kalkhaltige Bodenbeschaffenheit der Kanzel. Diese Böden bringen eher leise, delikate und tiefgründige Weine hervor, die aromatisch durch ihre zitrischen-minzigen Facetten geprägt sind und die Mineralität der Böden in unverschnörkelter, glasklarer Form transportieren. Man kann meine stilistischen Vorlieben in meinem Angebot also deutlich lesen und ich wiederhole mein Versprechen, dass ich nur Weine anbiete, die ich mir selbst in den Keller lege und, die Teil meiner privaten Weinsammlung sind. Die Harmonie des Weines ist wesentlich, für meinen Begriff vielleicht sogar die wichtigste Eigenschaft, die einen grossen Jahrgang auszeichnet. Der Jahrgang 2022 hat uns Weine mit Tiefe, Eleganz und vor allem von aussergewöhnlicher Harmonie beschert. Es sind Weine, bei denen wir unsere Weinanalysen vergessen, da der Genuss im Vordergrund steht. Alle Elemente sind da und sind im Gleichgewicht.

## WASENHAUS

### CHRISTOPH WOLBER UND ALEXANDER GÖTZE



Alex und Christoph verfeinern mit jedem Jahrgang weiter ihre Handschrift und Lesart der Kanzel. Es hat etwas gebraucht, bis sie mit der Lage warm geworden sind und ihren speziellen, mineralisch-kargen Charakter schätzen gelernt haben. Mittlerweile haben sie erkannt, dass die Kanzel in manchen Jahren den besten Wein ihres Kellers liefern kann. Der vollreife, extraktsüsse Jahrgang 2022 komplettiert den eher schlanken und präzisen Hausstil und hat ihre bisher beste Kanzel hervorgebracht. Eine Kanzel, auf die auch ich stolz gewesen wäre.

Das Jahr in ihren eigenen Worten: "Der 2022er Jahrgang war in jeglicher Hinsicht ein großzügiger Jahrgang, in der Menge, in der Qualität, in der Aromatik aber auch geprägt von großer Hitze und Monate anhaltender Trockenheit. Die Trockenheit hat die Natur und auch zum ersten Mal unsere Reben vor wirklich große Herausforderungen gestellt. Die Lese startete schon Ende August und wir hatten überall perfekt reifes Traubenmaterial, leider gab es viel Sonnenbrand auf den Trauben, aber zum Glück keine bis kaum Fäulnis. Bedingt durch die Trockenheit hatten wir so langsame Gärungen wie noch nie und somit hat der Jahrgang uns lange im Keller beschäftigt. Umso zu freundlicher sind wir über die wirklich starke 2022er Kollektion, welche geprägt ist von einer hervorragenden Reife bei gleichzeitig großer Frische. Bei der Gärung der 20er Kanzel wurden 40% Ganztrauben verwendet, anfänglich für einige Tage mit einer Mazeration Carbonique vergoren, anschliessend in einer offenen Maischegärung mit wenigen Pigeage trocken vergoren. Der Wein wurde 16 Monate in gebrauchten französischen Fässern ausgebaut."

Mit dem 22er Jahrgang ist Alex und Christoph ein grosser Jahrgang gelungen. Bei der Probe durch das Sortiment stachen die Weissweine hervor, die eine sehr klare Handschrift zeigen, die den Bogen zwischen Baden und Burgund spannt, ohne in Nachahmung zu verfallen. Die Weissweine präsentieren sich mit klarem Lagenausdruck, sind präzise, direkt, und von vibrierender Säure und Mineralität getragen, ohne dabei Volumen und Länge vermissen zu lassen. Es sind unverstellte Weine, die alles Unnötige weglassen und die auf den Kern reduziert sind - Bauhaus zum Trinken. Die roten Lagenweine setzen diese Linie fort, um die Fruchtfülle des Pinot Noir ergänzt. Im Gaumen der gleiche Zug und Präzision, die Tannine sind weich und gut eingebettet, brauchen aber noch etwas Flaschenreife, um mit der Säure zu verschmelzen und die gleiche Harmonie zu zeigen, wie es jetzt schon die Weissweine tun. Der einzige Wehmutsstropfen der 22er Kollektion bei Wasenhaus ist, dass es auch 2022 aufgrund einer stockenden Gärung keine weisse Kanzel geben wird.



### KANZEL SPÄTBURGUNDER 2022

Im Jahrgang 2022 präsentiert sich die Kanzel in neuer dunkler Robe: elegant, balanciert, einladend und mit enormen Trinkfluss. Das fein-duftige Bukett changiert mit der Belüftung und ist mit Aromen von frischen Himbeere, zitrischer Himbeerbräuse, Herzkirsche, Veilchen Karamell und Gourmandise sehr verlockend. Am Gaumen wiederholen sich die süsse Rotfrucht und Patisserie. In burgundischem Stil verleiht das feine Tannin der 2022er Kanzel eine ungewöhnlich cremige Textur. Der Jahrgang 2022 definiert sich durch seine seidige Textur und taktile Feinheit. Er balsamiert den Gaumen, ist persistent und dabei mundwässernd, präzise und lang mit animierenden, salzigen Nachklang.

0.75 l Flasche 69 € (92 €/l)

## FRANCK BALTHAZAR



Franck setzt mit seinen 2022er Cornas den unaufhaltsamen Weg an die Spitze der Appellation fort. Die Basis seines Erfolgs ist harte Arbeit und Geschick, verbunden mit akribischer Arbeit an den Details. Ein gutes Indiz für die Qualitätssteigerung ist sein Casimir, eine Cuvée von jüngeren Reben, die Franck seit dem Erstlingsjahrgang 2009 peu á peu auf ein Niveau gebracht hat, auf dem früher sein Chaillot war - ein offener, beschwingter Cornas mit Mineralität und Charakter, wenn auch vielleicht nicht mit dem Gewicht der besten Cornas. Für den 2020er Jahrgang hatte er seinen Keller um einen weiteren Fassraum erweitert, um den Weinen einen zweiten Winter im Fass zu gewähren, was nicht nur dem 20er mehr Ruhe und Balance beschert hat, sondern auch dem vergleichsweise schlankeren 21er mehr Stoff und Fassung gegeben hat. So erzeugte er auch in dem kühl-nassen Jahr 2021 allen Witterungsumständen zum Trotz tadellose Cornas, die eher ins Fahrwasser dessen passen, was man sich unter einem klassischen Cornas vorstellt, wenn auch mit einer viel ausgereifteren Tanninqualität.

Wenn auch Francks Weine aus dem kühlen Jahr 2021 aus der Menge der Appellation herausstechen, ist ihm in dem reifen Jahr 2022 ein noch grösserer Wurf gelungen. 2022 hat Franck Cornas produziert, die sprachlos machen und sogar die 2020er in den Schatten stellen. Faktoren wie biologischer Anbau, niedriger Ertrag, das hohe Rebalter beim Chaillot und der lange Ausbau sind Voraussetzung und Zeichen eines hohen Qualitätsstrebens, erklären aber nicht das neu erreichte Niveau. Warum ist 2022 Francks bester Jahrgang bisher? Im Vergleich zum ähnlich reifen 2020er sind die Weine ausgeglichener und um einiges verfeinerter. Paradoxe Weise hat der trockene, heisse Sommer zu einer Reifeblockade geführt, die das Wachstum der Reben bis zum reichlichen Regen im August dämpfte. Das Wachstum war mickrig, viele Reben erreichten nicht mal das obere Ende der Einzelpfähle und die Neuanpflanzungen sind Franck trotz Bewässerung eingegangen. Bei dem abermals extrem niedrigen Ertrag von 22 hl/ha reichte der magere Wuchs aber dennoch zur perfekten Ausreifung der Trauben, die Franck als einer der ersten der Appellation ab Ende August einbrachte. Ein Faktor, der die andere Balance unterstreicht, ist der um 1-1.5% niedrigere Alkoholgehalt der Weine verglichen mit 2020.

Bei der Abholung der Weine vor konnten wir den neuen Jahrgang im Kontext der 21er und 20er Cornas probieren. Es ist beinahe überflüssig zu erwähnen, dass bei allen drei Paaren Casimir der weitaus offenere Wein war und Chaillot einen deutlichen Schritt nach oben darstellte. Während 2020 komplett verschlossen ist und dies vielleicht auch lange bleiben wird, ist der 21er Casimir überraschend offen und präsentiert sich als exemplarischer Vertreter der Appellation.

## CORNAS CUVÉE CASIMIR 2022



0.75 l Flasche 52 € (69,33 €/l)

Der Casimir 2022 verbindet pure Trinkfreude mit Tiefe. Dunkle Fruchtnoten weichen mit Zeit an der Luft süßen Aprikosen und einer charaktervollen Veilchen-Salmiak-Aromatik mit schokoladig-bitteren Nachklang.

Der Casimir schmeichelt dem Gaumen mit samtig eingehüllten Tanninen. Die cremige Textur wird im Abgang von der Mineralität aufgehoben und lässt den Wein wie Quellwasser wirken.

Der 22er Casimir ist ein kompletter Wein, der in seiner Harmonie und Struktur bereits die Ansätze seines grossen Bruders widerspiegelt.

Glasempfehlung: Riedel Sommelier Hermitage oder Riedel Veritas Old World Syrah

## CORNAS CHAILLOT 2022



0.75 l Flasche 72 € (96 €/l)

Hier steht man schweigend vor einem Riesen von einem Wein, versucht, sein komplexes Bouquet zu entschlüsseln, wägt ihn staunend im Gaumen, bewundert seine Länge und Gewicht, bei perfekter Balance und findet kaum Worte. Der Wein ruht in sich, strahlt.

Chaillot ist im farblich-aromatischen Spektrum im Vergleich zu Casimir der Hellere von Beiden. Delikate, frische Minze changiert am Gaumen im Zusammenspiel mit vielschichtigen Frucht- und Kräuteraromen (Himbeere, Zitrus, Aprikose, Waldmeister, Thymian). Das seidige Tannin lässt den Wein am Gaumen nahezu schweben. Salz und Säure sorgen für eine mundwässernde Animation, ohne das textuelle Gleichgewicht am Gaumen zu stören.

Mit diesem Wein ist Franck ein grosser Wurf gelungen, ein Cornas, der an die Majestät eines grossen Hermitage anschliesst. Man sagt, grosser Hermitage entstehe aus der Vermählung von Granitverwitterung (Bessards) mit alluvialen, lehmigen Böden (Meal). Cornas hat wenig Lehm und entspricht geologisch eher dem Bessards. Ein Erzeuger wie Chave füllt seinen Bessards in Ausnahmejahre separat als Cuvée Cathlin...

Aktuell trinken sich Chaillot 2012, 2013 und 2014 gut, 2016 und der 21er Casimir beginnt sich mit Lüftung gut zu präsentieren. Weitere Empfehlungen an der Nordrhône: Allemand Reynard und Chaillot in jedem Jahr, in St. Joseph Gonon uneingeschränkt, in Hermitage Sorrel (Greal und Crozes in beiden Farben).

Glasempfehlung: Riedel Sommelier Hermitage oder Riedel Veritas Old World Syrah

## CROZES-HERMITAGE 2022



Die Aromatik ist exemplarisch für einen Syrah von der Nordrhône, blind würde man auf einen St. Joseph aus gutem Haus tippen: reife Aprikose, Pfirsichhaut und Weintrauben bilden ein harmolisches Ensemble mit Tomate, Olive, Garrigue-Kräuter und etwas Rauch im Hintergrund. Das Bouquet ist fruchtig und ungewöhnlich expressiv für Crozes-Hermitage. Im Gaumen saftig, vollmundig mit schöner Extraktsüße, die auf mineralische Noten ausklingt. Das feinpulvrige Tannin nimmt die Steinfrucht-Assoziation auf und erinnert an die feinen Haare auf Pfirsichen. Die Balance und Verfeinerung sind beachtlich für einen Wein aus der südlichen Zone der Appellation.

Mit etwas Temperatur (20-22°C) präsentiert sich der Wein deutlich besser und zeigt seine südliche Herkunft, ohne Balance und Frische vermissen zu lassen.

Preis 20 € (26,67 €/l)

Kiste á 6 Flaschen 111 € (24,67 €/l)

## ROBERTO ABBATE



Roberto Abbate bezeichnet sich als Winzer aus Passion. Seine Familie baut am Ätna seit Generationen Zitrusfrüchte an, Roberto hat sich auf alte, Slowfood-zertifizierte Sorten spezialisiert. Sein Weingut ist winzig, auf einem halben Hektar pflegt er 80-jährigen Reben. Er ist in erster Linie Weinliebhaber und hat als Autodidakt begonnen, in seiner Garage Wein aus zugekauften Trauben für sich und seine Freunde zu machen. Der Vater seines Freundes Giuseppe Russo - einer der besten Winzer am Etna - überzeugte ihn dann, dass er nur dann seinen Namen auf das Etikett setzen kann, wenn er auch die Weinberge selbst pflegt und seine eigenen Trauben erzeugt. So übernahm er einen Weinberg aus der erweiterten Familie und füllte 2019 nach 15 Jahren als Garagenwinzer seinen ersten Jahrgang als Winzer im Nebenerwerb. Dabei hilft ihm, dass er die Weine bei Giuseppe Russo ausbauen und von dessen Erfahrung profitieren kann.

Neben dem hohen Rebalter und seiner berufsbedingten Sorgfalt als Obstproduzent erklärt sich die Qualität seiner Weine sicher auch aus der hervorragenden Lage am Nordhang des Etnas, dem bekannten Contrada Feudo di Mezzo in Passopisciaro, 650 m über dem Meer gelegen. Der Rosato entsteht aus einer Vorlese milderer Nerello Mascarese Trauben, was auch der homogeneren Tanningqualität des Rotweins dient (vergleichbar zur späten Grünlese, die ich aus dem gleichen Grund bei meinen Pinots gemacht habe). Die weissen Trauben (Carricante mit einem Anteil Minella bianca) werden aus den im gemischten Satz gepflanzten Reben ausgelesen und separat vinifiziert. Für den Rotwein aus Nerello Mascarese mit einem kleinen Anteil Nerello Capucchio wartet er auf volle Tanninreife.

Im Keller geht es ihm vor allem darum, die Qualität der Trauben zu erhalten, ohne viel hinzuzutun - wieder klingt das Vorgehen bekannt: penible Auslese der Trauben, Spontangärung und Ausbau auf der Feinhefe in gebrauchten Holzfässern (oder Edelstahl beim Weisswein und Rosato, bei dem der Augenmerk auf Frische liegt).

## ETNA ROSATO 2022



0.75 l Flasche 26 € ( 34,67€/l)  
Kiste á 6 Flaschen 144 € (32 €/l)

Am Gaumen zeigt sich dieser Rosato als perfekte Fusion von Weiss- und Rotwein. Die straffe Mineralität des Vulkangesteins trifft auf deutlich wahrnehmbares, schmackhaftes Tannin. Der olfaktorische Gesamteindruck wiederholt sich am Gaumen, wobei insbesondere die reife Pampelmuse in den Vordergrund tritt. Der Wein ist zugleich saftig und mundwässernd, gehaltvoll und anhaltend, dabei durch die animierende Säure und packende Mineralität auch frisch - die Komponenten heben sich gegenseitig auf und fordern den nächsten Schluck. Für Liebhaber von Roséweinen ein absolutes Muss.

Ich empfinde 12° als optimale Trinktemperatur für den Rosato.

Glasempfehlung: Riedel Veritas Neue Welt Pinot Noir oder Riedel Veritas Old World Syrah

## ETNA ROSSO 2022



0.75 l Flasche 39 € (52 €/l)  
Kiste á 6 Flaschen 216 € (48 €/l)

Der Contrade Feudo di Mezzo befindet sich in Passopisciaro am Nordetna, etwas unterhalb der Lage Guardiola, der Boden enthält neben verwittertem Lava auch etwas Lehm. Das und das hohe Rebalter erklärt die weiche, cremige Textur von Robertos Etna Rosso. Der 22er Rosso wurde vor 6 Monaten abgefüllt. Obwohl Roberto dem Rosso nach 18-monatigem Ausbau einen längere anschließende Flaschenreife gewährte, um ihm Zeit zu geben, sein Tannin sich zu integrieren, zeigt sich der Rosso derzeit noch recht verschlossen.

Ich habe den Wein in einer offenen Trinkphase probiert und war begeistert. Das athletische Gerüst, das griffige, aber feine und gut eingebettete Tannin und die Komplexität waren vor der Abfüllung deutlich wahrnehmbar. Ich kann mir gut vorstellen, dass der Etna Rosso 2022 in 1-2 Jahren sogar noch umwerfender als der 2020er Rosso sein wird.

Der Etna Rosso 2022 präsentiert sich kraftvoll. Der Wein besitzt Tiefe und ist anhaltend am Gaumen. Die salzige Mineralität und die prägnante Würze des Etnas proncieren den Wein aromatisch und verleihen ihm seinen unverkennbaren Charakter. Wieder erinnert die Textur an Kirsche. Im Hintergrund lässt sich das feine Parfüm von Blüten und ätherisch-kräutrigen Aromen erahnen.

Glasempfehlung: Riedel Veritas Neue Welt Pinot Noir oder Riedel Veritas Old World Syrah

## ETNA BIANCO 2022



0.75 l Flasche 26 € (34,67 €/l)  
Kiste á 6 Flaschen 144 € (32€/l)

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen.

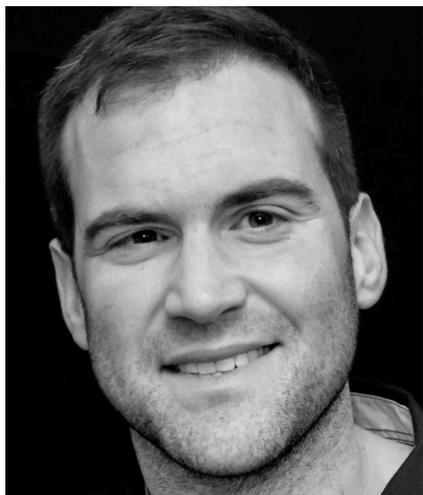
Roberto legt Wert auf die Begrünung zwischen den Reben, wegen der Artenvielfalt und um den Boden mit Leguminosen zu düngen - die alten Reben geben nur bescheidene Erträge von 10-15 hl/ha und können es gebrauchen. Gepflügt wird daher nur im Winter. Die Rebbegrünung riecht man in diesem Wein deutlich in den Noten von Getreide und Heu, Gras und Kräutern. Ich kenne dieses faszinierende Phänomen von meinem Gewürztraminer, der nach der Minze und Kamille des Rebbergs riecht.

Ein Anteil von 20% Minella Bianco, vielleicht aber auch der tiefere Boden der Lage verleiht dem Wein Harmonie und balanciert die vibrierenden Säure und mineralische Geradlinigkeit des Carricantes. Hallt lange am Gaumen nach.

Robertos Etna Bianco bildet die Vulkanlandschaft des Etnas aromatisch ab: ein Wein mit Struktur und kompaktem Körper die Säure präzise gefedert, kompromisslos im steinig- mineralischen Geschmackseindruck. Der Bianco braucht wie meine Weissweine etwas Temperatur.

Glasempfehlung: Riedel Old World Veritas Syrah oder Riedel Vinum Burgunder

## FRÉDÉRIC BERNE



Die erste Verkostung von Frédéric's Weinen traf mich wie ein Schlag und ich fühlte mich in ihrer Komplexität und Ruhe an Clos Rougeard erinnert. Diesen Winzer müssen wir treffen!

Wir trafen einen neugierigen, sensiblen und reflektierten Winzer, der trotz seiner Jugend (erster eigener Jahrgang war 2014) ganz genau weiss, was er will, und mit viel Energie seine Pläne anpackt. Wir verfolgen seine Weine im vierten Jahrgang und sehen trotz Jahrgangsunterschieden einen klaren roten Faden und wiedererkennbare Lagencharaktäre.

Frédéric ist Präsident der Winzervereinigung von Lantignié und war federführend in der Neuausarbeitung der Produktionsregeln, das cahier des charges, das als zweite Appellationen Frankreichs komplett biologische Bewirtschaftung vorsieht.

Lantignié gehörte in der Hochphase des Beaujolais am Anfang des 19. Jahrhunderts, als die Crus ähnlich teuer gehandelt wurden wie die besten Weine der Cote d'Or, zu den Crus und das Dossier für die Wiederaufnahme von Lantignié ist seit fünf Jahren in Bearbeitung bei der INAO.

Nach einer langen Phase des Niedergangs ist unter Frédéric eine neue Dynamik in die Appellation gezogen und viele junge Betriebe sind eifrig daran, marode Rebberge neu anzupflanzen und ihre Betriebe aufzubauen. Das Leitbild eines neuen Beaujolais mit einem naturnahen, hochwertigen Weinbau eint sie und man ist sich einig, dass sich der Sündenfall des billigen Massenweins nicht wiederholen darf.

Oberstes Augenmerk legt Frédéric auf gesunde Reben durch einen gesunden Boden, der mit Bodenarbeit, Einsaat und Kompost ernährt wird. Auch alte, ausgezehnte Reben hat er so aufgepeppelt und wo nötig wird nachgepflanzt oder neu angepflanzt. Im Keller gibt es keine Geheimnisse. Die Vinifikation der Ganztrauben verläuft semikarbonisch, mit eigenen Hefen, und der Ausbau erfolgt bei den Basiscuvées in Beton, die Crus werden nach 6 Monaten im Beton ein Jahr im Fass (500 l, unter 10% Neuholz) ausgebaut. Alle Cuvées von Frédéric sind zunächst Botschafter ihrer Lagen und von der vibrierenden Energie des Granits getragen, beginnend mit der Deklination der Villagecuvée Lantignié in roten und blauen Granit, sowie Einzellagen aus den Crus Lantignié Vergers (blau, Saft und Kraft), Régnié Aux Bruyères (rot, Lakritz und Veilchen), Chiroubles Terrasses (rot, Eleganz dank der Höhenlage) und Morgon Corcelette (rot, Kraft, Fett und Seide). Gamay kann etwas rustikales, klobiges haben, bei Frédéric's Weinen tritt die Rebsorte in den Hintergrund (Parallele zu Rougeard) und wird zum transparenten Medium für den Lagenausdruck. Beim Morgon würde man sogar eher an Pinot denken, "ca pinote" ist

in der Appellation ein Ausdruck für besonders gelungene, burgundische Vertreter. Eine Besonderheit ist die Cuvée Harmonie, die aus dem Kern des Pressweins der Pierre Bleue und Pierre rouge besteht und mit der Konnotation von Presswein als minderwertig bricht. Sie fusst auf der Beobachtung, dass bei Frédéric's schonenden Ganztraubengärung die kleinsten Beeren intakt bleiben und ihren Saft ab einem bestimmten Druck abgeben. Diesen Moment bestimmte Frédéric durch Verkosten und isoliert so je nach Jahrgang ein bis zwei Fässer einer Selektion der kleinsten Beeren. Harmonie hat von allem mehr, Extrakt und Tannin, und braucht daher etwas mehr Reife auf der Flasche.

Wir freuen uns, Frédéric's Weine in Deutschland vertreten zu dürfen und verfolgen die Entwicklungen im Beaujolais mit Neugierde.

## LANTIGNIÉ PIERRE BLEUE 2022



Die tiefdunkle Robe deutet bereits die hohe Traubenreife an. In der Nase offen, geprägt von dunklen Beeren und Kräuterwürze. Ein einladender Wein mit Saft und Schmackes, dem die Ganztraubengärung und der Granit Frische und Gerüst verleihen, so dass der süsse Extrakt erst im Nachklang deutlich wird. Der Pierre Bleue hat uns unter den beiden 21er Village-Weinen mit seinem Mehr an Fleisch und Struktur besser gefallen als der schlankere Pierre Rose.

Glasempfehlung für alle Beaujolais: Riedel Sommelier Rhône

0.75 l Flasche 16 € ( 21,33 €/l)

Kiste á 6 Flaschen 84 € (18,67 €/l)

## LANTIGNIÉ LES VERGERS 2021



0.75 l Flasche 21 € ( 28 €/l)

Kiste á 6 Flaschen 114 € (25,33 €/l)

Auch in 2021 hat der Wein eine tiefdunkle Robe, Zeugnis vollreifer Trauben. Feines, verführerisches von mineralischer Klarheit - wirklich blau. Mit der Zeit entfalten sich Aromen von dunklen Beerenfrüchten (Brombeere), Veilchen (süß wie Veilchenpastillen), Karamell und eine feine Kräuterwürze - die Traubenreife ist bereits in der Nase wahrnehmbar. Im Gaumen ein erstaunlich voller, voluminöser Auftakt, der Wein kleidet mit herbem, animierendem Tannin den ganzen Gaumen aus und endet auf einem Granitnachklang, vibrierend und eher vertikal als rund.

## RÉGNIÉ AUX BRUYÈRES 2021



0.75 l Flasche 21 € ( 28 €/l)

Kiste á 6 Flaschen 114 € (25,33 €/l)

Hinter einer leichten Reduktion, die mit Belüftung verfliegt, scheint viel klare, reife Frucht durch: Brombeere, Blaubeere und Veilchen. Erstaunlich voller Auftakt, getragen von eleganter Seidigkeit und wunderschöner Fruchtreife, zunächst beinahe schwebend, bei hoher Animation durch eine lebendige Säure und das sehr feinkörnige, leicht herbe Tannin. Mit Belüftung changiert der Wein, wird weicher in der Textur, ohne an Schwung zu verlieren, und es kommen Minznoten zum Vorschein.

Dieses Angebot versteht sich als Subskription, die Abgabe in 6er Kisten ist daher bevorzugt. Direktimport und eine maßvolle Kalkulation ermöglichen den Verkauf zum Endkundenpreis ab Gut. Die Auftragsbestätigung und der Versand erfolgen nach Sammlung aller Aufträge Anfang November.

Mit vinösem Gruss,



Die Preise verstehen sich pro 0.75 l Flasche inklusive derzeit 19% Mehrwertsteuer. Für Bestellungen in der Schweiz werden 7.7% Mehrwertsteuer berechnet. Versandfrei innerhalb Deutschland ab 300 € oder 12 Flaschen, darunter 7.90 € pro Sendung (im Ausland zu Selbstkosten). Änderungen jederzeit vorbehalten.