



## BOURGOGNE 2010:

# *Het jaar van de druif!*

### DOMAINE ERIC FOREST DOMAINE FRANÇOIS LUMPP

Na de grote wijnen uit Bordeaux zijn nu ook de grote Bourgogne-wijnen in het vizier van de Chinese miljonairs en miljardairs terecht gekomen. Het was dan ook met de nodige ongerustheid dat wij aan onze jaarlijkse proeverij-tournee aan de oostkant van Frankrijk begonnen.

De effecten van deze nieuwe belangstelling kunnen er op korte termijn immers voor zorgen dat de wijnen voor de traditionele kopers volledig onbereikbaar worden.

De beschikbare hoeveelheden zijn immers zo veel kleiner dan in Bordeaux. Bovendien is Bourgogne op het gebied van de prijsstijging duidelijk achterop geraakt ten opzichte van de grote rivaal Bordeaux. In 2010 dreigt helemaal het gevaar van tekorten. De opbrengsten liggen 50 tot 70% lager dan die van het "genereuze" jaar 2009. Generieus in twee opzichten: kwaliteit en kwantiteit.

De rode bourgognes van 2010 zijn grandioos. Zeker voor hen die de puurste Pinot-expressie zoeken. Alle wijnmakers waren uiteraard zeer blij met de enorme waardering die het zonrijke en opulente jaar 2009 van de internationale pers kreeg.

Maar in hun hart hebben zij wijnen van het type 2010 veel en veel liever. In een krachtig, zonrijk jaar bestaat er altijd het risico dat de bodeminvloed en de delicate typiciteit van de druif door het geweld overschaduwd worden. Zij die niet echt van Pinot Noir houden zullen ongetwijfeld onder de indruk zijn van de opulentie, de warmte en de concentratie.

Maar de echte Pinot-liefhebbers krijgen dan het gevoel zich buiten hun Bourgogne en meer in het zuiden te bevinden. Prachtige wijnen, maar niet naar het silhouet en de fijnheid zoals zij ze graag zien. Wie de essentie van de

### DOMAINE HENRI GOUGES DOMAINE DENIS MORTET

Pinot-Noir druif wil doorgronden zal zeer gelukkig worden met de wijnen van 2010. De proefnotities spreken in dit opzicht boekdelen.

Onze producenten hebben zich toch loyaal opgesteld. Door hun reputatie staan er natuurlijk dagelijks investeerders uit het verre oosten op de stoep die bereid zijn elke prijs te betalen. Het is dan natuurlijk moeilijk om nee te zeggen. Door de kleine oogst en de toenemende mondiale verdeling met nu die krachtige, financiële impulsen vanuit China zijn we desondanks qua hoeveelheden echt wreed gekort. Dit zal ongetwijfeld tot wrijving en teleurstelling leiden.

In China is er gestart met een wijnbeleggingsfonds met een uiteindelijke opzet van 100 miljoen \$. Met als focus alleen de top uit Bordeaux en Bourgogne, genoeg om het gebrek aan gezonde marktverhoudingen verder te verstoren.

In dit kader wijzen we graag op de wijnen van François Lumpp. De kwaliteit van zijn witte en rode Bourgognes met veel Premiers Crus evenaart die van de kostbare wijnen met grote namen in de Cote d'Or. Hier is nog echt sprake van een zeer verantwoorde en gunstige prijs-kwaliteit-verhouding.

Wijnliefhebbers en wijnliefhebsters, die het fascinerende avontuur met de essentie van de Pinot-Noir-druif aan willen gaan, kunnen hier nog goed terecht. Zonder dat het een vermogen kost. Zolang het duurt. Want de speculatieve effecten van de top van de Bourgogne zullen een aanzuigende werking hebben op de prijzen van producenten als François Lumpp.

## DOMAINE ERIC FOREST

Eric Forest leidt een wijndomein dat sinds acht generaties van vader op zoon wordt overgedragen. Hij bewerkt wijngaarden die aangelegd zijn tussen 1930(!) en 1970 en produceert zes verschillende wijnen. Met als herkomstbenaming Pouilly Fuissé en daarnaast een Saint-Véran en een Mâcon-Vergisson. De hoeveelheden zijn uiterst bescheiden.

Zijn grootvader heeft hem er toe aangezet een bijzondere filosofie op het gebied van wijngaardbeheer te ontwikkelen. Hij, de grootvader, heeft aan Eric alle kennis en ervaring inzake natuur en biodynamische aanpak overgedragen. Eric wil echter niet in het keurslijf van gecertificeerd werken klem komen te zitten. Wel verricht hij bepaalde handelingen onder invloed van bewust gekozen maanstanden.

Alle werk geschiedt handmatig met een uiterst nauwkeurige uitvoering als doel. Het begint met kort snoeien om de wijnstokken zoveel mogelijk lucht te geven en het gebruik van bestrijdingsmiddelen drastisch te (kunnen) beperken. De strijd tegen onkruid wordt aangegaan door middel van regelmatig omploegen waardoor het leven in de bodem sterk gestimuleerd wordt en de wortels van de wijnstokken verplicht worden om dieper te gaan. De bodeminvloed wordt daardoor echt belangrijk en is ook waarneembaar in de wijnen.

De druiventrossen worden handmatig geoogst en zacht geperst. Vanaf dat moment begint het vinificatieproces. Rijping en opvoeding geschieden in contact met de fijne

gistsporen gedurende 10 tot 15 maanden in eikenhouten vaten waarbij de inzet van SO<sub>2</sub> tot een minimum beperkt wordt. De botteling geschiedt op basis van valdruk, zonder tussenkomst van een pomp en de wijnen worden in principe niet gefilterd.

Z'n talent, ambitie en prestaties duiken steeds meer op in de internationale wijnpers. Een vroege ontdekking en een serieuze belofte voor de toekomst!

*"Bij het maken van de wijn besteed ik extreem veel aandacht aan alle details, zodat de bodem en mijn fascinatie erin tot uitdrukking komen".*



## Sur la Roche 2010 Mâcon-Vergisson a.c.



Hoog gelegen wijngaard (400 meter) met als bodem een rots van witte kalksteen met een laag van 30 tot 100 cm rode aarde met ijzeroxide. Het rendement is 45 hectoliter per hectare en een totale opbrengst van 3.000 flessen per oogst. Bleek, strogeel met een witgouden glans. De kenmerkende en complexe expressie van een zeer goede Mâcon met bodeminvloed (mineraliteit): gemalen stenen, ademend en zeer fijne houtinvloed. Versmolten aanzet en een romige textuur. Gelukkige combinatie van concentratie, het zoete van het goede hout en fraîcheur dankzij de smaakvolle wijnzuren. Smaak intensieve finale en een grote lengte. Valt in de categorie: excellent!

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2012-2018.  
OPTIMAAL: 2013-2017.

ALCOHOL: 12,8%.

WIT

Prijs: € 17,50 | Primeurprijs: € 13,13

## Terroir de Vergisson 2010 Pouilly-Fuissé a.c.



Bleek strogeel met een gouden glans. Geurig met slechts geringe houtpresentatie, snoepgoed, gele vruchten. De aanzet is versmolten met een romige textuur. Goede, rijpe en evenwichtige frisheid. Smaakvolle finale en de fractie restsuiker (3 gram) verhoogt de verleidelijkheid.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2012-2016.  
OPTIMAAL: 2013-2015.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 15,75 | Primeurprijs: € 11,81

## Les Crays 2010 Pouilly-Fuissé a.c.



20% nieuw hout. Zelfde kaliber kleur, nog iets rijker aan goud. Nog wat meer gesloten/gereserveerd, maar wat een krachtige belofte! De citrustonen en de fijne houtaroma's zullen zich verweven met de minerale tonen. Ook de aanzet is nog wat gereserveerd terwijl er toch sprake is van een romige textuur. Dit is kenmerkend voor de grote wijn. Het zijn nu diepte, finesse en bodemkarakter die tot uitdrukking komen. De alcoholpresentie is als zodanig niet of nauwelijks waarneembaar. De invloed van de kalkrijke bodem is letterlijk in de mond te proeven. Er is sprake van spanning, heel veel reliëf en karakter. Een grote wijn, die nog wat meer geduld vereist. Voor kenners.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 26,75 | Primeurprijs: € 20,06

## Le Paradis 2010 Saint-Véran a.c.



De bodem bestaat hoofdzakelijk uit klei en de wijngaard ligt op 200 meter boven zeeniveau. Heel kleine opbrengst van slechts vier vaten. Geen nieuw hout gebruikt. Strogeel met gouden glans. Rijke en krachtige expressie: gekonfijte vruchten, perzik, abrikoos. Weinig houtpresentie en van een indrukwekkende nauwkeurigheid. Zeer royale en fraai versmolten aanzet met een romige textuur. Lager zuurgehalte ten opzicht van de Mâcon en de Pouilly-Fuissé, maar dat is kenmerkend voor de Saint-Véran. Wel is de wijn (gelukkig) minder opulent en alcoholrijk dan veel van z'n soortgenoten. Rijke en lange afdronk met een fractie bitterheid, zoals dat hoort bij een grote witte wijn. Valt ook in de categorie: excellent!

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2012-2018.  
OPTIMAAL: 2013-2016.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 19,75 | Primeurprijs: € 14,81

## l'Ame Forest 2010 Pouilly-Fuissé a.c.



Afkomstig van de wijngaarden 'les Tillets' en 'la Côte' met als bodeminvloed de kalkhoudende mergel van Vergisson. L'Ame staat symbool voor de drie generaties Forest (André, de grootvader, Michel de vader en Eric de zoon respectievelijk kleinzoon). 15% nieuw hout. Fraai bleek strogeel met gouden glans. Zeer grote expressie, floraal met de frisheid van de witte bessen, kruisbessen, exotische vruchten en de subtiële houtaroma's. Ook de roostergeuren van de ver doorgerijpte druiven. Prachtig versmolten en voorzien van een uitgesproken romige textuur. Groot mondvolume met een rijk geschakeerde finale. Het mineralige karakter van de Côte wijngaard komt hier in de finale echt goed tot uitdrukking met: een discrete ziltheid, de fractie bitterheid en de finesse. De lengte is indrukwekkend. Grote wijn!

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2020.  
OPTIMAAL: 2015-2018.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 22,75 | Primeurprijs: € 17,06

## 24 Carats 2010 Pouilly-Fuissé a.c.



Een selectie van druiven van les Crays/la Côte en van de allerbeste vaten. Licht gerookt. Tonen van leer. Zeer verrijnd. Heel fris en een krachtig einde. Vinificatie zonder rondpompen en filtering. Onder zwaartekracht gebotteld. Grote wijn in een nog zeer prille fase maar met de tijd voltrekt er zich een klein wonder in het glas. Ongelofelijk hoe de expressie tot echte uitdrukking komt door het contact met zuurstof in het glas. De ambitie om van deze wijn de grootste wijn van het domein te maken zit voor de volle 100% in deze briljante wijn.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2023.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 33,50 | Primeurprijs: € 25,13

DOMAINE

*François Lumps*

PROPRIETAIRE-RECOLTANT

*LE PIED DU CLOU*



## DOMAINE FRANÇOIS LUMPP

Bij ons meest recente bezoek werd even gememoreerd hoe lang de samenwerking tussen dit zo in reputatie gegroeide bezit en Sauter Wijnen al stand hield. Meer dan 35 jaar!

Een bevriende wijnproducent had ons in contact gebracht met de familie Lumpp toen de twee broers nog samen het familiewijngoed bewerkten. François kwam snel tot het inzicht dat hij als solist verder zou kunnen komen. Hij liet zich uitkopen met behoud van een deel van de wijngaarden en bouwde een nieuwe kelder.

Vanaf dat moment is hij gaan werken aan de opbouw van de reputatie door alleen maar in kwaliteit te investeren. Hij rooide stokken die een te productieve onderstok hadden, voerde de plantdichtheid op tot 11.000 stokken per hectare daar waar dit mogelijk bleek. En waar dit nog niet gerealiseerd is, staat het op het programma.

Zeer intensief werken in de wijngaard met het grootste respect voor de natuur is zijn devies, maar het is ook de dagelijkse realiteit. Hij reist niet de hele wereld af om zijn wijnen de aandacht te geven die zo verdienen. Dat laat hij graag over aan zijn vertrouwde importeurs en verdelers.

De continue stroom van positieve perspublicaties zorgen ervoor dat de belangstelling voor zijn wijnen, die de reputatie van de grote wijnen uit de Côte d'Or ontberen, blijft groeien.

Het niet aflatende titanenwerk in de wijngaard, de beheersing van de vinificatie en de perfecte dosering van het gebruik van alleen het allerbeste hout zorgen voor een indrukwekkende regelmaat en een stijgende kwaliteit. Het bezit wordt dan ook door de vakpers onderscheiden op een manier waar producenten van vele malen duurdere wijnen in de Côte de Beaune en de Côte de Nuits echt jaloers op zijn.

Het moge duidelijk zijn dat dit voor ons altijd als het grote argument heeft mogen gelden: hetzelfde genoeg tegen een veel lagere prijs als beloning voor het afzien van een 'dure en grote' naam.

Wie het feest van de ontdekking van de puurste en toch goed betaalbare Pinot Noirs niet mis wil lopen doet er goed aan de kelder te voorzien van de wijnen van François Lumpp. Dat kan één keer per jaar op een uiterst gunstige wijze. Door in te tekenen op de en primeur aangeboden wijnen, dit jaar van de prachtige wijnmakers-oogst 2010.



## Clos des Vignes Rondes 2010

### Givry a.c.



30% nieuw hout. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 30 jaar. Nieuw hout, zojuist gebotteld: bleek geel met gouden glans. Fijne en direct verleidelijk expressie met weinig houtinvloed, maar voorzien van rijpe tonen als wijngaardperzik, gele vruchten (mango en kweepeer). Versmolten aanzet en een romige textuur. Goed waarneembaar zuurgehalte

(de ruggengraat van de grote, witte wijn) met een citroenachtige, zeer smaakrijke frisheid. Noordelijke stijl (Chablis). Eetlustopwekkend!

BRIJKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2020.  
OPTIMAAL: 2015-2018.

ALCOHOL: 12,8%.

WIT

Prijs: € 25,50 | Primeurprijs: € 19,13

## Crausot 2010

### Givry 1er Cru a.c.



De stokken zijn 20-25 jaar oud en de bodem is sterk kalkhoudend met een mergel ondergrond, rijk aan fossielen. Glanzend strogeel met licht gouden en licht groene reflecties. Een boeket dat staat als een huis, zeer nauwkeurig, discrete houtinvloed en rijpe tot licht geroosterde druiven. Een zuid-oost, dus zeer warm

gelegen perceel waar de druiven het beste rijpen. Ook hier die genereuze, versmolten aanzet en romige textuur, maar de hoogwaardige zuren zitten hier meer ingepakt. Door het grotere volume en de zekere, uiterst aangename opulentie. Harmonisch en homogeen geheel met een grote, breed uitwaaiende finale met veel reliëf en lengte. De beste van de drie.

BRIJKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## Petit Marole 2010

### Givry 1er Cru a.c.



Helder goudgeel. Grote expressie met frisse- en houttonen en een goed speurbare mineraliteit. Gele vruchten, kruisbessen en licht rokerig. Klasse en complexiteit. Versmolten aanzet en een romige textuur, maar meteen die vitale en licht pikante frisheid dankzij de smaakrijke, aanwezige wijnzuren. Fraai van evenwicht, zoals men dit wat hogere

zuurgehalte op het niveau van een grote Chablis graag heeft. Forse lengte en een fractie, nobele pompelmoesbitterheid in de finale.

BRIJKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2020.  
OPTIMAAL: 2015-2018.

ALCOHOL: 12,9%.

WIT

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## Le Pied du Clou 2010

### Givry a.c.



Klein rendement 30 hl/ha. Diep kersrood met de schakering zwart. Fraaie en opvallend pure pinot-expressie: subtiel gekruid, knapperige vruchtenaroma's (bramen en kersen) en vanille. Versmolten en heerlijk vloeiende aanzet met een satijnen textuur. Sappig-krokante materie, zo kenmerkend voor de goede

Bourgogne-Pinot. Voortreffelijk van evenwicht, het alcoholgehalte verschijnt niet, de tannines zijn glad gestreken. Dit jaar is een supermodel voor het druivenras. Beter en vooral beter getypeerd nog dan het bejubelde, zonrijke jaar 2009. Zeldzaam hoog vin-plaisir-gehalte.

BRIJKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2020.  
OPTIMAAL: 2014-2018.

ALCOHOL: 12,5%.

ROOD

Prijs: € 25,50 | Primeurprijs: € 19,13



## Petit Marole 2010 Givry 1er Cru a.c.



37 hl/ha. Diep kersrood met de schakering zwart. Krachtiger en iets gekruider met verfijnde rokerigheid. Bramen en bespeurbare bodeminvloed. Ook hier een grote, kenmerkende druivenras-expressie. Brede, versmolten aanzet en een satijnen textuur, maar dit is in deze fase meer gesloten. Gestructureerder en geconcentreerder met krachtige, hoog-

waardige tannines, de juiste frisheid en een prachtige finale. Groot potentieel met de spanning van de grote wijnen van de Côte de Nuits en toch is sprake van een goede verteerbaarheid en intensief plezier.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 12,5%.

ROOD

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## Clos Jus 2010 Givry 1er Cru a.c.



20 jaar oude stokken. 35 hl/ha. Zeer fraai en diep kersrood. Zeer rijp en herkenbare expressie: licht rokerig, gekonfijte kersen, zwarte vruchten als bramen en cassis. Zeer discrete houttonen en het vruchtenboeket komt goed tot uitdrukking. Versmolten aanzet en een romige textuur binnen een grote structuur met

een perfect evenwicht. Verleidelijke zoetheid, beschaafde tannines en een rijpe frisheid. De lengte is indrukwekkend. Opvallend goede en complexe uitdrukking van de druif en voorlopig nog iets minder bodemuitdrukking.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 12,9%.

ROOD

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## Crausot 2010 Givry 1er Cru a.c.



35 hl/ha. Diepe kersrode kleur. Fijne houttonen, rode vruchtenaroma's (aardbei, kers) die een optimale rijpheid verdragen. Formidabele aanzet en een romige textuur. Het geheel biedt meteen een impressie van fijnzoete rijpheid, onctueusiteit en sensualiteit. Krachtig gestructureerde materie met een weldadige frisheid en fraaie tannines, waarbij

de kalkrijke bodem tot uitdrukking komt. Het knappe is dat de wijnen steeds zo verschillend zijn ondanks het feit van: één wijnmaker, dezelfde druif en consequent gedoseerd houtgebruik. De Crausot is genereuzer, warmer terwijl zowel bodem als druif optimaal tot uitdrukking blijven komen en niet door de opulentie overdonderd worden.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 12,8%.

ROOD

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## Clos du Cras Long 2010 Givry 1er Cru a.c.



Zeer fraai en diep kersrood met de schakering zwart. Bespeurbare invloed van hout van topkwaliteit. De uitdrukking van zeer goed doorgerijpt materiaal. De bodem is hier kalkhoudende klei met zeer veel stenen en uitgesproken waterdoorlatend. Versmolten aanzet maar meteen de confrontatie met een natuur-

lijk geconcentreerde materie. Complex, meer bodeminvloed en een prachtig contrast tussen de zoete weelderigheid van het rijpe materiaal, de smaakvolle wijnzuren en de krachtige tannines. Dit vraagt wat meer geduld. Zeer grote mate van viriliteit zoals we die in de grote bourgognes met een fors ontwikkelings- en bewaarpotentieel zo vaak tegenkomen en graag zien.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2016-2025.  
OPTIMAAL: 2019-2023.

ALCOHOL: 12,8%.

ROOD

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13

## A Vigne 2010 Givry 1er Cru a.c.



Samen met Clos du Cras Long behoren de tot de allerbeste percelen binnen de herkomstbenaming Givry. Zeldzaam kiezelrijke grond (als in Bordeaux – Médoc) met een ongekennde waterdoorlaatbaarheid. Als het er ooit van zou komen de percelen opnieuw te classificeren om er enkelen als Grand Cru aan te wijzen, dan komen A Vigne Rouge en Clos du Cras Long in aanmerking. Voor twee derde met 11.000 stokken per hectare aangeplant. 40 hl/ha. Voor een Pinot Noir opvallend massief van kleur (zie ook de naam van de wijngaard!). Zwart kersenrood. Minder houtpresentatie dan Clos du Cras Long, maar een hechte en zeer rijpe vruchtenweelde, lichte roostertonen. Brede, versmolten aanzet en een fluwelen textuur. Vlezige en natuurlijk geconcentreerde materie met een optimaal mondvullend effect. Het zuurgehalte zit in deze weelde heel goed verpakt. De tannines zijn krachtig maar fraai gepolijst. Ook weer een echte bewaarwijn.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2015-2024.  
OPTIMAAL: 2018-2022.

ALCOHOL: 12,8%.

ROOD

Prijs: € 29,50 | Primeurprijs: € 22,13



## DOMAINE HENRI GOUGES

Henri Gouges was de grondlegger van het rijkste en beste wijngoed binnen de herkomstbenaming Nuits-Saint-Georges. Hij was ook een van de zeer grote figuren binnen de Bourgogne die de gecompliceerde terroir- en wijngaardenpuzzel van de Bourgogne in kaart hebben gebracht. Inmiddels zijn we vier generaties verder en treffen we de jonge, talentvolle Grégory aan het werk. Net als in de tijd van Henri, worden de oude stokken gekoesterd. Maar ook vervangen in minimale hoeveelheden van slechts enkele procenten per jaar. De huidige generatie, of eigenlijk twee generaties, wordt gevoerd door Christian, Pierre en Grégory, de vierde generatie. Onverstoorbaar en op geen enkel moment afgeleid door de Parkeriaanse hype van wijnen die sterk afwijken van het klassieke model. Het model van hetgeen hier in intiem familieverband wordt verstaan als de enige, echte uitdrukking van de grote Pinot. Een benadering die de beste Bourgogne-bezittingen een wereldreputatie bezorgd heeft.

Een respectvolle en duurzame werkwijze in de wijngaarden zorgt voor prachtig materiaal dat heel voorzichtig gevinifieerd wordt. De wijnmaakkelder is helemaal opnieuw ingericht en zo dat de druif op geen enkel moment met mechanische interventie (bijvoorbeeld pompen) gebruikt wordt. Alles geschiedt op basis van zwaartekracht. Het goede hout wordt hier zo gebruikt dat het de wijnen nooit markeert. Puurheid van druivenexpressie, fijnheid in structuur en stijl en het optimaal tot uitdrukking laten komen van bodem en ligging, vormen de pijlers van de grote wijnen van dit beroemde bezit. Wie de Pinot Noir echt wil doorgronden, kan niet om deze wijnen heen.

Wij maken ons alleen echt zorgen in hoeverre deze wijnen op termijn nog beschikbaar voor de echte liefhebbers blijven. We kennen allemaal het traject van Domaine de la Romanée Conti, Domaine Leroy en enkele andere bezittingen met ongekende sterrenstatus. Domaine Henri Gouges is een van die gerenommeerde wijngoederen die vanuit de hele wereld en dus ook vanuit China aanvragen krijgen. Aanvragen in de trant van dat ze niet of moeilijk geweigerd kunnen worden. We merken het aan de elk jaar kleiner wordende allocatie. Het is zeker dat we ook dit jaar echt weer veel wijn tekort zullen komen. Wat kunnen we anders doen dat de beschikbare flessen zo eerlijk mogelijk verdelen?



## Bourgogne a.c. 2010



Opvallend heldere en lichte kleur. Geurend naar verse rode vruchten, kruisbessen, aalbessen en vers gekneusde druiven. Fraai versmolten elegante wijn met een satijnen textuur. Jong, krokant met een verrassende volheid en rondheid.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2017.  
OPTIMAAL: 2013-2015.

ALCOHOL: 11,5%.

ROOD

Prijs: € 19,50 | Primeurprijs: € 14,63

## Village 2010 Nuits-Saint-Georges a.c.



Beduidend krachtiger van kleur. Kersrood. Pure Pinot-/Nuits-expressie, nog iets gesloten door de recente assemblage. Teder, delicaat in de aanzet, een satijnen textuur en een heerlijke rijpe frisheid. De tannines zijn smaakvol en gepolijst. Zeer complete wijn, helemaal in de stijl van het huis en zeer goed getypeerd Nuits-Saint-Georges.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2013-2019.  
OPTIMAAL: 2014-2017.

ALCOHOL: 12,0%.

ROOD

Prijs: € 39,50 | Primeurprijs: € 29,63

## Les Chaignots 2010 Nuits-Saint-Georges 1er Cru a.c.



30 jaar oude stokken. Noordelijk gelegen wijngaard, gelegen tussen Nuits en Vosne Romanée. Kenmerkende Pinot-kleur, iets minder hecht dan de Villages. Verfijnde expressie, licht rokerig, volop rode vruchten, zeer discrete houtinvloed. Prachtig versmolten aanzet en een zijden textuur. Het tactiele mondcontact van de grote wijn. Enorme smaakintensiteit en ook krachtiger gestructureerd, tanninerijker, grote lengte en echt klassiek in de beste betekenis van het woord. Meer een bewaarwijn.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2020.  
OPTIMAAL: 2015-2018.

ALCOHOL: 12,8%.

ROOD

Prijs: € 52,50 | Primeurprijs: € 39,38

## Clos des Porrets St. Georges 2010 Nuits-Saint-Georges 1er Cru a.c.



Wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 55 jaar. Hier is 20% nieuw hout ingezet. Krachtiger van kleur, opvallende discretie van het (zeer goede) hout. Dit is complexer als boeket, met wel die krokante verse, rode vruchten die het Pinotjaar zo typeren. Brede, krachtige aanzet. De textuur is satijnachtig en de structuur is die van een grote bewaarwijn. De harmonie is zo perfect dat het alcoholgehalte niet waarneembaar lijkt. De smaakrijkdom is zoals verwacht zeer groot en de wijn biedt spanning en veel energie.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2015-2022.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,0%.

ROOD

Prijs: € 53,50 | Primeurprijs: € 40,13

## Les Pruliers 2010 Nuits-Saint-Georges 1er Cru a.c.



Wijnstokken van 55 jaar oud. 20% nieuw hout. Opnieuw krachtiger van kleur. Hier wordt het hout helemaal overstemd door de pure vruchtenexpressie van de druif. Rijper, meer zwarte vruchten, zonrijker. Versmolten aanzet en een fluwelen textuur. Sappig met een zachte frisheid dankzij de smaakvolle zuren. De kracht, de lengte en de omvang van een grote bewaarwijn! Iets zuidelijker van karakter en dat is het verschil tussen Porrets en Pruliers.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2016-2025.  
OPTIMAAL: 2018-2022.

ALCOHOL: 13,0%.

ROOD

Prijs: € 59,50 | Primeurprijs: € 44,63

## Les Saint Georges 2010 Nuits-Saint-Georges 1er Cru a.c.



Ook hier een zeer beperkte opbrengst van 28 hl/ha. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 65 jaar. 20% nieuw hout. Diepe prachtkleur. Het blijft Pinot, maar dit is krachtig robijnrood met de schakering zwart. Ook hier is de houtpresentie extreem genuanceerd en discreet. De houttonen zijn fris. Uitgesproken terroir-expressie met roostergeuren, vuursteen en zwarte kersen. Het mag dan een prachtig druivenjaar zijn, de grote wijngaarden gaan hier heel eigenzinnig overheen en drukken toch heel duidelijk hun stempel op de wijn. Dit is duidelijk de meest Grand-Cru-waardige wijngaard van Nuits-Saint-Georges. Hechte aanzet en er is meteen sprake van een grote mate van spanning ondanks het fluwelige van de textuur. Natuurlijke concentratie en een nog grotere rijkdom. Grote bewaarwijn met de daarbij behorende krachtige en nobele tannines, die geduld vereisen.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2018-2030.  
OPTIMAAL: 2022-2028.

ALCOHOL: 13,2%.

ROOD

Prijs: € 115,00 | Primeurprijs: € 86,25



## DOMAINE DENIS MORTET

Arnaud Mortet blijkt een meer dan begaafd opvolger van zijn briljante vader Denis Mortet. Denis Mortet is er in geslaagd om binnen een tijdsbestek van enkele decennia een Bourgogne-wijngoed van wereldfaam in het leven te roepen. Een prestatie waar andere families enkele generaties over doen, als het al lukt.

Arnaud moest vroeger aan de slag dan voorzien was; na de fatale beslissing van zijn vader dat hij niet meer verder wilde leven. Deze goed opgeleide, jonge wijnboer is door zijn vader natuurlijk gevormd en geschoold. En dat op een wijze waarvan elke ambitieuze, talentvolle wijnproducent en wijnmaker in spé alleen maar van kan dromen. De fysieke gelijkenis is overigens even frappant als ontroerend.

Hij ziet, net als zijn vader, dat de bron van de kwaliteit en de authenticiteit in de wijngaard en niet in de kelder te vinden is. Het koesteren van percelen met oude stokken, het opvoeren van de aanplandichtheid, het selecteren van het beste en gevarieerde en aan de ligging aangepaste plantmateriaal, vormen de basiscondities.

Dan de verzorging van het plantmateriaal, de grond, de wijngaard. Ploegen, natuurlijke mest en het terugnoeien tot een bescheiden opbrengst zorgden al spoedig voor het terugkeren van het leven in de grond. Voor gezonde vruchten met een goede concentratie en optimale rijpheid. De dagelijkse inspectie van alle wijngaarden met de persoonlijke en handmatige verwijdering van elk trosje dat niet

perfect gesitueerd is, elk blad dat niet meer voor een optimale fotosynthese kon zorgen.

Toch valt er met de komst van Arnaud een positieve ontwikkeling te bespeuren. In de kelder maakt hij het subtiele verschil. Langzaam maar zeker brengt hij het gebruik van het overigens allerbeste hout terug. Hij zoekt naar meer elegantie en fijnheid, overigens met volledig behoud van de indrukwekkende smaakintensiteit en het grote ontwikkelingspotentieel.

Arnaud versnelt het proces dat zijn vader al ingezet had: een voorzichtige terugkeer naar meer classicisme. Het beste hout en maximale concentratie hadden het bezit wereldfaam bezorgd in een periode dat veel Bourgognes schraal en dun waren.

Nu is er de terugkeer naar uiterste nauwkeurigheid, maximale bodemdrukking en stijl/authenticiteit van de iconen. Waarden die we vooral vinden in de totaal onbereikbaar geworden wijnen van topbezittingen met Domaine de la Romanée Conti als ultieme illustratie. Met wijnen waarvan de prijzen absoluut hallucinerende proporties aannemen. Laten wij genieten, zo lang het nog kan, van de kostbaarheden die ons nog gegund worden ...

## Bourgogne a.c. 2010



Het sap vergist (alcohol en appelmelkzuren) op vaten (1/4 nieuw) van 350 liter gedurende een jaar en daarna gedurende vier maanden op roestvrijstaal. De Chardonnay-stokken zijn 40 jaar oud en hebben een kleine opbrengst van 40 hl/ha. Dunne laag rode aarde op de rotsachtige ondergrond (roche mere) met forse kalkpresentie. Bleek strogeel met een gouden glans. Opvallend weinig houtinvloed en de expressie van een grote, witte bourgogne (een combinatie van een basis-meursault en een chablis) met die kenmerkende mineraliteit. Versmolten aanzet, fraaie, goed gedoseerde concentratie en een knappe frisheid. Dit jaar is er sprake van een indrukwekkende vooruitgang door laat te oogsten. De noordelijke frisheid biedt het juiste tegenwicht waardoor de rijkdom goed verteerbaar blijft. Fraaie en echt interessante wijn die z'n status Bourgogne met verve ontstijgt.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2012/13-2020.  
OPTIMAAL: 2014-2018.

ALCOHOL: 13,0%.

WIT

Prijs: € 22,00 | Primeurprijs: € 16,50

## Les Longeroies 2010 Marsannay a.c.



25% nieuw hout. Nog wat intenser qua kleur met de schakering zwart. Krachtige expressie, meer bodeminvloed, subtiel gekruid, zwarte vruchten, bramen, zwarte kers. Versmolten maar meteen meer spanning. Verkwikkende frisheid en meer structuur. Fraaie tannines! Grote finale met veel reliëf en lengte. Belangrijk alternatief voor de beduidend kostbaardere wijnen met bodeminvloed en bewaarpotentieel.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2020.  
OPTIMAAL: 2015-2018.

ALCOHOL: 13,0%.

ROOD

Prijs: € 39,50 | Primeurprijs: € 29,63

## Gevrey-Chambertin 1er Cru a.c. 2010



Druiven afkomstig van de wijngaarden: Petite Chapelle, Cherbaude, Belair en Champonnets. 70% nieuw hout, vroeger was dit 100%. Diepe Pinot-kleur, dit is nooit een zwarte massa maar min of meer transparant waardoor meer plezier/fascinatie en afwisseling. Opvallende fijnheid in het boeket: ademend/luchtig met de fijnste florale tonen die de houtwielde effectief op de achtergrond houden. Prachtig versmolten, verfijnde en heerlijk vloeiende materie van een ontroerende elegantie. Hierdoor komt de onverwachte smaakintensiteit nog meer tot uitdrukking. Gepolijste tannines en een enorme lengte. Dit is genieten!

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2015-2024.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,5%.

ROOD

Prijs: € 105,00 | Primeurprijs: € 78,75

## Cuvée Noble Souche 2010 Bourgogne a.c.



15% nieuw hout. Wijngaard in de gemeente Daix. Onderdeel van het plateau van Dyon. Goede en vrij krachtige kleur van de Pinot-Noir. Transparant kersrood. Verleidelijk en gevarieerd boeket: brioche, rode vruchten, aardbei en een combinatie van kersen en myrtilles. Versmolten en heerlijk vloeiende aanzet. Zachte en satijnen textuur. Delicaat, tactiel mondcontact. Rijp, harmonieus geheel met zachte zuren en fijne, smaakvolle tannines. De lengte is echt opvallend. Enorm hoog plezierwijn-gehalte. Vroeg inzetbaar.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2012-2018.  
OPTIMAAL: 2012-2016.

ALCOHOL: 12,8%.

ROOD

Prijs: € 27,50 | Primeurprijs: € 20,63

## Gevrey-Chambertin a.c. 2010



40% nieuw hout. Druiven afkomstig van de percelen: Haut Vellet en Motrot. Diepe en hechte Pinot-kleur. Opvallend en zeer verleidelijk floraal en weinig houtpresentie. Rijpe, rode vruchten, met aardbei. De fijnheid neemt toe. Heerlijk versmolten aanzet met een zijden textuur. Contrastrijke materie door de combinatie van structuur en fijnheid.

Verrukkelijke, rijpe frisheid. Fraaie tannines en een overtuigende ontwikkeling in de mond. Dit resultaat bevestigt de door Arnaud ingezette benadering naar (nog) meer fijnheid en diepte. Grote wijn!

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2014-2020.  
OPTIMAAL: 2016-2020.

ALCOHOL: 13,0%.

ROOD

Prijs: € 62,50 | Primeurprijs: € 46,88

## Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint Jacques a.c. 2010



100% nieuw hout (als de Grands Crus). 1,20 ha die recht geeft op 25 vaten, maar Arnaud produceert er bewust minder (18-20 vaten). De druiven komen van vijf percelen binnen deze Premier Cru van laag tot hoog. Krachtige kleur met de schakering zwart. Ondanks 100% van het allerbeste hout is de aanwezigheid in het boeket discreet. Verfijnde, florale expressie, subtiële vruchtentonen (aardbei). Heel grote wijn met het daarbij behorende wonderbaarlijk tactiele mondcontact. Kantwerken en zeer stijlvolle materie. Rijpe frisheid, veel reliëf, lengte en fijnheid. Dit is echt fascinerend. Ondanks de verfijning toch een zeer groot bewaar- en ontwikkelingspotentieel.

BRUIKBAAR-HOUDBAAR: 2016-2028.  
OPTIMAAL: 2019-2025.

ALCOHOL: 13,2%.

ROOD

Prijs: € 117,50 | Primeurprijs: € 88,13

De vermelde prijzen zijn – tenzij nadrukkelijk anders vermeld – per fles van 0,75 l., inclusief BTW en geldig - zolang de voorraad sterkt - tot en met 31 januari 2012.

Prijswijzigingen en druk-/zetfouten voorbehouden. Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend. Niets uit deze uitgave mag, noch geheel, noch gedeeltelijk, worden overgenomen en/of vermenigvuldigd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Sauter Wijnen te Maastricht.