

DOMAINE

JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER 2009

1985 übernahm Jacques-Frédéric Mugnier, des Lebens als Weltreisender in Sachen Erdöl überdrüssig, die Leitung dieser Familiendomäne, die idyllisch am Fuße eines kleinen, steilen Hanges am Rande von Chambolle gelegen ist. Bernard Clair (Domaine Clair Daü), der sich bis dahin um das Rebland und den Weinausbau gekümmert hat, übergab ihm 4 Hektar tadellos unterhaltener Weinberge: 2 größere Parzellen im Grand Cru Le Musigny (1,14 ha mit 30 bzw. 45 Jahre alten Reben), 0,53 ha im benachbarten Premier Cru Les Amoureuses, 0,36 ha Les Bonnes Mares, 0,71 ha im daran südlich angrenzenden Premier Cru Les Fuées, dazu kommen noch kleinere Parzellen Premier Cru-Lagen (insgesamt 1,3 ha), die als Chambolle-Musigny vinifiziert werden. Innerhalb weniger Jahre führte der dynamische Jacques-Frédéric die Weine unter seinem Namen in die absolute Spitze Burgunds (und damit in die Weltelite des Weins). Unabhängig vom Jahrgang beeindruckten Mugniers Weine wie nur ganz wenige andere: jeder von ihnen ist elegant, höchst nuancenreich, schier unendlich tief und für ein langes Leben geschaffen.

Jacques-Frédéric Mugniers Weine des Jahrgangs 2009

Nuits St. Georges "Clos de la Maréchale" 1er Cru, J. F. Mugnier r 0,75 78,00

An expressive and attractively fresh nose speaks of ripe and earthy red and blue pinot fruit that is very much in keeping with the tautly muscular and firm middle weight flavors that possess plenty of dry extract which buffers well the moderately dense tannins shaping the mouth coating and lingering finish.

Score: 90-92 (tasted: Jan 01/2011)

Drink: 2017+

Comments: Outstanding

Allen Meadows

Chambolle-Musigny 2009, J. F. Mugnier r 0,75 88,00

A very fresh and quite expressive red berry fruit nose displays a very subtle hint of spiciness that continues onto the rich, generous and mouth coating middle weight flavors that exude a fine minerality on the delicious and solidly lingering finish. This has the balance to age but with the fat to allow it to be enjoyed young.

Score: 87-89 (tasted: Jan 01/2011)

Drink: 2014+

Allen Meadows

Chambolle-Musigny "Les Fuess" 1er Cru 2009, J. F. Mugnier r 0,75 148,00

This is riper still with cassis and red berry liqueur aromas introducing intensely mineral-driven and generous medium-bodied flavors that possess excellent mid-palate concentration, all wrapped in a firm finish underpinned by good tension and beautiful persistence.

Score: 90-92 (tasted: Jan 01/2011)

Drink: 2016+

Allen Meadows

max. 6 Flaschen

Chambolle-Musigny "Les Amoureuses" 1er Cru 2009, Mugnier r 0,75 420,00

A strikingly spicy and sexy nose of ripe black cherry and raspberry liqueur aromas leads to silky-textured, pure and beautifully delineated mineral-inflected flavors that culminate in a driving, tension-filled and gorgeously harmonious finish. While aromatically showy, the overall feel of this wine is quite understated with an equanimity that is quite Zen-like.

Score: 93-95 (tasted: Jan 01/2011)

Drink: 2019+

Comments: Outstanding

Allen Meadows

max. 3 Flaschen

Musigny Grand Cru 2009, J. F. Mugnier r 0,75 780,00

As brilliant the nose of the Amoureuses might be, this ups the ante considerably as this offers fireworks in a glass with its positively kaleidoscopic array of spice, violets and ripe fruit elements. The rich, dense and overtly powerful broad-scaled flavors possess a tight muscularity yet remain elegant and refined with a linear, palate staining and explosive backend that delivers simply huge length. An incredible effort that should live for a very long time indeed.

Score: 95-98 (tasted Jan 01/2011)

Drink: 2024+

Allen Meadows

max. 3 Flaschen

Die Preise in dieser Liste sind Bruttopreise. Bezahlung: Vorkasse.

Wir schicken die Weine innerhalb von 48 Stunden nach Eingang des Rechnungsbetrags.

Innerhalb Deutschlands liefern wir frei Haus ab einem Warenwert von 150,00 €,

ansonsten berechnen wir 7,50 € Transportkosten.

Bei Lieferungen ins Ausland stellen wir nach Absprache die tatsächlichen Transportkosten in Rechnung.

Bei Interesse schicken Sie uns bitte eine Email an wein@walterundbenjamin.de, wir senden Ihnen dann eine Proforma-Rechnung.

Prices are in Euros per bottle.

The sales tax is included in the listed prices.

Payment: Advanced.

No minimum order.

Delivery within Germany: orders > 150,00 Euro free of charge, otherwise 7,50 Euro.

For export we take the real costs of transport.

Delivery: 48 h after reception of the payment (or collecting for later joined delivery).

Should you be interested please let us know, as we will be pleased to send you the Proforma invoice.