

DOMAINE COMTE DE VOGÜÉ 2009

Diese berühmte Domaine kann ihre Wurzeln bis ins Mittelalter zurückverfolgen und ist somit die älteste Familiendomaine in Burgund. Nachdem die Qualität der Weine in den 70er- und zu Beginn der 80er-Jahre weder Potential noch Status dieses Weingutes spiegelte, änderte sich dies schlagartig Ende der 80er Jahre mit der Ankunft von Francois Millet als Kellermeister, Eric Bourgogne als Rebmeister und Jean-Luc Pepin als wirtschaftlichem Leiter der Domaine.

Für das in Chambolle-Musigny gelegene Weingut ist besonders bedeutsam, dass es Eigentümer von 2/3n oder 7.14 ha der prestigeträchtigen Lage **Les Musigny Grand Cru** ist. Hinzu kommen noch 2.67 ha der Lage **Bonnes Mares Grand Cru**. Der Rest verteilt sich auf die Chambolle-Musigny Premier cru Lagen **Les Amoureuses**, **Les Baudes** und **Les Fuees**, sowie Chambolle-Musigny Villages.

Aus diesem Lagen-Portfolio produziert die Domaine einen Musigny V.V. (aus alten Rebbeständen), einen Bonnes Mares, einen Chambolle-Musigny Les Amoureuses, einen Chambolle-Musigny Premier cru (aus jungen Rebbeständen des Musigny sowie aus Les Baudes und Les Fuees) sowie einen Chambolle-Musigny. Der in der Lage Musigny gelegene Chardonnay ist Mitte der 90er Jahre neu angepflanzt worden und wird als Bourgogne blanc verkauft.

Die Domaine produziert Weine von grosser Persönlichkeit und entschieden komplexen Charakteren. Welch reichhaltige, konzentrierte und reintonige Pinots!

Die Weine des Jahrgangs 2009 der Domaine Comte Georges de Vogüé

Bourgogne Blanc 2009, Comte Georges de Vogüé r 0,75 168,00

Reichhaltig, reif und intensiv mit nussigem, mineralischem Finale. Opulent und eher ausladend, expressive Aromenpalette, unterlegt von mineralischer Würze.

While the Comte de Vogue parcel of Chardonnay planted in red marl soil in Musigny has unique status as a Cotes de Nuits Grand Cru white, there is no legal allowance for white of appellation Chambolle. Consequently, wine from the now 10-14 year old vines will continue to be labeled "Bourgogne" until such time as cellar master Francois Millet and director Jean-Luc Pepin deem that the wine has reached grand cru stature. Meanwhile, the ex-cellar price of this rarity continues to ascend, but so does its depth and complexity. (Robert Parker in the wine advocate)

max. 6 Flaschen

Chambolle-Musigny 2009, Comte Georges de Vogüé r 0,75 98,00

A beautifully layered nose speaks of extract of red berry fruit, especially raspberries, before sliding gracefully into the rich, delicious and seductively textured flavors that possess a silky mouth feel and plenty of verve on the mineral-inflected and solidly persistent finish. Lovely and understated.

Score: 89-91 (tasted Jan 01/2011)

Drink: 2016+

Comments: Outstanding

Allen Meadows

max. 12 Flaschen

Chambolle-Musigny 1er Cru 2009, Comte Georges de Vogüé r 0,75 198,00

A similar but slightly riper nose includes blue berry and plum nuances that precede the more obviously mineral-driven medium-bodied flavors that brim with dry extract on the extremely pure and utterly delicious finish that is shaped by the buried tannins and given energy by the perfectly integrated acid spine. This is a seriously lovely effort.

Score: 90-93 (tasted Jan 01/2011)

Drink: 2019+

Comments: Outstanding

Allen Meadows

max. 6 Flaschen

Bonnes Mares Grand Cru 2009, Comte Georges de Vogüé r 0,75 450,00

A ripe nose of kirsch, spice and earth plus an herbal hint that is also picked up by the powerful and tautly muscled broad-shouldered flavors that possess buckets of extract that buffer the very firm tannins that impart a dusty texture on the superbly long finish. This should be great in time but note that plenty of time will be necessary.

Score: 92-94 (tasted Jan 01/2011)

Drink: 2024+

max. 6 Flaschen

Allen Meadows

Musigny VV Grand Cru 2009, Comte Georges de Vogüé r 0,75 780,00

A fantastically complex nose offers up aromas of rose petal, violets, mint, cassis, black berry and a plethora of spice nuances that continue onto the intense and remarkably powerful imposingly constructed flavors that are blessed with buckets of dry extract that render the presently rigid tannic spine almost invisible on the impeccably and palate staining finish that seems to persist without end. I could still taste this several hours later and if given sufficient cellar time, this should be one of the great vintages for this storied wine.

Score: 94-97 (tasted Jan 01/2011)

Drink: 2026+

max. 3 Flaschen

Allen Meadows



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.