

# Noch mehr Preis-Spass- Knüller

**Aus Platzgründen mussten wir den Beaujolais-Guide in der April-Ausgabe kürzen. Grund: zu viele empfehlenswerte Weine. Auf vielfältigen Wunsch hier darum die Weine ab 14.5 Punkten, die über die Klinge springen mussten.**

Schon lange hat kein Artikel so viele positive Reaktionen ausgelöst wie unser Beaujolais-Beitrag inklusive Weinguide der schönsten Crus. (Danke, Freunde, selbst verfilzte alte Kater schnurren bei ein paar Streicheleinheiten.) Natürlich liegt das nicht am Schreiber (bleiben wir realistisch), sondern am Inhalt. Ich bin einfach überzeugt davon, dass Wettkampfweine endgültig ausgeläutet haben. Wir Weinfreunde wollen wieder trinken, was das Zeug hält, wollen das auf die Zunge kriegen, was sich echt hinter dem ominösen Wort Terroir verbirgt: Frische, Fruchtigkeit, Saftigkeit, Harmonie. Wir wollen gemeinsam mit der besseren Hälfte eine Flasche leer machen können, gemütlich und gemächlich, ohne an Alkohol und ungehobeltem Tannin zu ersticken. Wir haben den Keller voll von Weinen, die wir erst im nächsten Leben geniessen können. Wir haben die Eichenwälder in unseren Eingeweiden satt und lechzen nach Alternativen, ohne auf Rosé und Weiss umsatteln zu müssen. Wir möchten uns lieber jeden Tag eine gute Flasche leisten als alle drei Monate eine Wertanlage. Wein ist keine Lebensversicherung, weil er an Wert gewinnt, solange man ihn liegen lässt. Er ist ein Tröster, der uns den grauen Alltag versüsst und farbige Momente noch bunter macht.

Beaujolais gehört endlich wieder zu diesen Alternativen. Da ist einmal sein Preis: Nicht nur die Crus - Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin à Vent, Regnié und Saint-Amour - gehören (wieder) zu den besten Weinlagen der Welt. Sie kosten selten mehr als 15 Euro die Flasche und meist sogar weniger. Auf den vielfältigen, kargen Böden der Beaujolais-Berge, meist in Hang-, manchmal regelrecht in Steillage, findet die Sorte Gamay Bedingungen vor wie nirgendwo sonst und ergibt insbesondere in den Crus umwerfend knackige, saftige, trinkige, echte Terroirweine. Sie machen jung getrunken Spass und reifen, sollten sie mal im Keller vergessen werden, dennoch ausgezeichnet. Man kann sie leicht gekühlt geniessen (14 Grad), begleitet von ein paar Rädchen Trockenwurst, oder bei «Zimmertemperatur» (16 Grad) zu allen möglichen Speisen. Wie sagte doch Paul Bocuse, der legendäre Küchenmeister, selber ein grosser Beaujolais-Fan, so treffend: «Beaujolais ist der beste Wein für neue Küche, weil man sich beim Kochen nicht den Kopf darüber zerbrechen muss, ob der Wein mit den Zutaten fertig wird oder nicht.»

Noch aus einem anderen Grund freuen mich die enthusiastischen Kommentare zu unserem Artikel: Sie belegen, dass man der Region den Fehltritt hin zum Massenprodukt Beaujolais Nouveau vergeben hat. Die Weinfreunde nehmen die Renaissance des Beaujolais mit offenen Armen entgegen. Jetzt liegt es am Handel, sie ausgiebig damit zu versorgen. Auch dieser zweite Teil unseres Guides ist voller preiswerter Trouvaillen.

**Verkostung und Text: Rolf Bichsel**



## 16 Punkte



### Château des Jacques, Romanèche Thorins

**Morgon AOC 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Sehr zurückhaltend, Noten frischer Kräuter; von ungemein saftiger, rassischer Art, gut strukturiert, kernig, vollmundig, feurig gar, besitzt Charakter, sollte etwas reifen.

**Preis auf Anfrage**  
[www.chateau-des-jacques.fr](http://www.chateau-des-jacques.fr)



### Château des Jacques, Romanèche Thorins

**Moulin à Vent AOC 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2024

Von zurückhaltender Würze; voller Ansatz, saftiger Bau, robuste, kompakte Struktur, recht langes Finale; ausgezeichnet gemacht, kann etwas reifen.

**Preis auf Anfrage**  
[www.chateau-des-jacques.fr](http://www.chateau-des-jacques.fr)



### Domaine Anita, Chénas

**Morgon AOC Château-Gaillard 2018**  
16 Punkte | 2021 bis 2026

Interessantes Bouquet von Blumen und Kräutern; von grosser Rasse im Mund, mit kernigen, sogar robusten, saftigen Gerbstoffen, die gut den spürbaren Alkohol ausbalancieren; temperamentvoller Wein, den man besser ein, zwei Jahre reifen lässt.

**Preis: 11 Euro** | [www.domaine-anita.com](http://www.domaine-anita.com)

### Domaine Boulet et Fils, Juliéna

**Juliéna AOC Vieilles Vignes 2017**  
16 Punkte | 2020 bis 2023

Interessanter Reifefirn; geschmeidiger Auftakt, volle Entwicklung, gut eingebundenes Tannin, mittellanges Finale; wirkt sehr traditionell im besten Sinn, solide, authentisch, mit Charakter.

**Preis: 8,70 Euro** | [domaineboulet@gmail.com](mailto:domaineboulet@gmail.com)



### Catherine Chardigny, Leynes

**Saint-Amour AOC À la Folie 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2022

Besitzt die überschwängliche Fülle und das Feuer des Jahrgangs, aber auch viel Saft, Frische und aromatische Komplexität, besser jung geniessen.

**Preis: 14 Euro**  
[www.domaine-chardigny.com](http://www.domaine-chardigny.com)



### Domaine de Boischamp, Jullié

**Juliéna AOC Vayolette 2018**  
16 Punkte | 2021 bis 2024

Superbes Bouquet von Blumen und Beeren; voller Ansatz, dichte Entwicklung, Klasse-tannin, grosse Länge, der Alkohol ist spürbar, aber gut ausbalanciert; temperamentvoll, grosszügig, mit Charakter.

**Preis: 17,50 Euro**  
[www.domainedeboischamp.fr](http://www.domainedeboischamp.fr)



### Domaine de Forétal, Vauxrenard

**Juliéna AOC 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Interessante, kräuterig-würzige Aromatik; kräftiger Bau, dicht und kernig, von guter Länge; besitzt Typizität und Charakter.

**Preis: 10 Euro** | [www.domaine-de-foretal.com](http://www.domaine-de-foretal.com)



### Domaine de Forétal, Vauxrenard

**Moulin à Vent AOC 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2024

Fruchtig und erfrischend; saftig trotz seiner spürbar fülligen, wuchtigen Art.

**Preis: 11 Euro** | [www.domaine-de-foretal.com](http://www.domaine-de-foretal.com)



### Domaine de la Bouronnière, Fleurie

**Fleurie AOC Prestige 2015**  
16 Punkte | 2020 bis 2025

Einladend fruchtig und anhaltend frisch mit mineralisch-fruchtiger Aromatik, macht Spass.

**Preis: 15 Euro** | [labouroniere.fr](http://labouroniere.fr)



### Domaine de la Madone, Fleurie

**Fleurie AOC Domaine du Niagara - Arnaud Despres 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2024

Interessante Aromatik von Kräutern (Minze) und Waldbeeren; geschmeidig und gefällig, doch mit Struktur und Gehalt.

**Preis: 10 Euro**  
[www.domaine-de-la-madone.com](http://www.domaine-de-la-madone.com)



### Domaine de la Madone, Fleurie

**Fleurie AOC Dame de la Pétoche 2015**  
16 Punkte | 2020 bis 2023

Robust und eckig, gehaltvoll, kantiges Tannin, kann noch reifen, besitzt Charakter.

**Preis: 14,50 Euro**  
[www.domaine-de-la-madone.com](http://www.domaine-de-la-madone.com)

### Perrier et Fils, Fleurie

**Fleurie AOC la Madone 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Diskrete, aber interessante Würze, Kräuter, Backgewürze; eleganter Ansatz, schlanke, aber dichte Entwicklung, körniges Tannin, gute Länge; spannender Wein, den man besser etwas reifen lässt.

**Preis: 8,90 Euro**  
[www.domaine-viticole-fleurie.com](http://www.domaine-viticole-fleurie.com)

### Perrier et Fils, Fleurie

**Moulin à Vent AOC 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2025

Zuerst etwas reduktiv, dann Noten von Gebäck und Brombeere; samten im Auftakt, voll im Mund, gut strukturiert und von guter Länge, mit Typizität, erfreulich.

**Preis: 9,80 Euro**  
[www.domaine-viticole-fleurie.com](http://www.domaine-viticole-fleurie.com)

## 16 bis 15.5 Punkte



**Domaine le Cotoyon, Pruzilly  
Juliéna AOC Fût de Chêne 2017**  
16 Punkte | 2021 bis 2027

Hübsche, unaufdringliche Eichenwürze; besitzt Kraft und Dichte, die Gerbstoffe wirken noch etwas trotzig, doch sie sitzen eng und sind gut eingebunden. Besser ein, zwei Jahre reifen lassen.

**Preis: 9,10 Euro | [geoffray@lecotoyon.com](mailto:geoffray@lecotoyon.com)**



**Domaine le Cotoyon, Pruzilly  
Saint-Amour AOC 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2026

Himbeernoten, aber auch hübscher mineralischer Ausdruck; recht vollmundig, saftig, erfrischend, aber auch gut strukturiert, mit festen Gerbstoffen, von guter Länge; zuverlässig und authentisch.

**Preis: 8,20 Euro | [geoffray@lecotoyon.com](mailto:geoffray@lecotoyon.com)**



**Domaine Les Capréoles, Régnié-Durette  
Régnié AOC Sous la Croix 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Etwas staubiges Holz in der Nase; voller Ansatz, dichter, sogar wuchtiger, saftiger Bau, anhaltendes, kaum trockenes, grosszügiges Finale; im Mund wirkt das Holz gut eingebunden, daher noch zwei Jahre reifen lassen oder dekantieren vor dem Auftragen.

**Preis: 22,50 Euro | [www.weinmoral.berlin](http://www.weinmoral.berlin)**



**Domaine Poulard, Villié-Morgon  
Morgon AOC Signature 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2021

Wuchtig und vollmundig, gewiss, aber auch mit viel pulvrigem Tannin, das dem Ganzen Halt gibt. Temperamentvoll und überschwänglich, jung zu geniessen.

**Preis: 7,50 Euro | [www.domainepoulard.fr](http://www.domainepoulard.fr)**



**Domaine Poulard, Villié-Morgon  
Chiroubles AOC Petites Côtes 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2023

Besitzt die Fülle und das Feuer des Jahrgangs, aber auch erfreuliche Rasse und Mineralität dank erstklassigen Tanninen. Nicht zu lange reifen lassen.

**Preis: 7,50 Euro | [www.domainepoulard.fr](http://www.domainepoulard.fr)**



**Domaine Richard Rottiers, Romanèche  
Thorins  
Moulin à Vent AOC 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Interessante, noch jugendliche Würze; von kräftigem, kompaktem Bau, mit Frische und Rasse bei guter Länge; wirkt sehr verschlossen aktuell, muss etwas reifen.

**Preis: 16,95 Euro | [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)**



**Domaine Richard Rottiers, Romanèche  
Thorins  
Brouilly AOC 2018**  
16 Punkte | 2021 bis 2025

Vielversprechende, würzig-fruchtige Aromatik; von grosser Rasse und Frische im Mund, pulvriges Tannin, mit Spannkraft und Länge; besonders bekömmlich, darf etwas reifen.

**Preis: 13,50 Euro | [www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)**



**Domaine Striffling, Régnié  
Régnié AOC 2015**  
16 Punkte | 2020 bis 2025

Interessante Reifennoten von getrockneten Pilzen, Lorbeer, Nelke; voller Ansatz, dichter, geschmeidiger Bau, mineralische Frische, gute Länge; perfekt ausgereift, auch wenn er noch lange nicht müde wird.

**Preis: 9,50 Euro | [www.domainestriffling.fr](http://www.domainestriffling.fr)**



**Thomas Kuhnel, Chénas  
Moulin à Vent AOC Les Vérillats 2018**  
16 Punkte | 2022 bis 2026

Verführerische Aromatik von roten Beeren; von schlanker, sehniger Konstitution, dicht, herb, endet noch etwas trocken auf den Noten der Nase; darf etwas reifen.

**Preis: 8,50 Euro | [thomas.kuhnel@orange.fr](mailto:thomas.kuhnel@orange.fr)**



**Maison Passot Rémy & Fils, Chiroubles  
Chiroubles AOC 2018**  
16 Punkte | 2020 bis 2024

Blumig-fruchtig; von fruchtiger, saftiger, trinkiger Art, erfrischend, mit Rasse.

**Preis: 10,70 Euro  
[www.domainepassot.com](http://www.domainepassot.com)**



**Domaine du Clos du Fief - Michel et  
Sylvain Tête, Juliéna  
Chénas AOC Les Grands Gandelins 2017**  
16 Punkte | 2021 bis 2025

Besonders verführerische Aromatik von Beeren und Kräutern; von knackiger, robuster, aber nicht rustikaler, kompakter Art, noch sehr jugendlich, darf noch etwas reifen.

**Preis: 9,90 Euro | [www.micheltete.com](http://www.micheltete.com)**



**Pierre-Marie Chermette, Saint Verand  
Fleurie AOC Poncié 2018**  
16 Punkte | 2021 bis 2024

Verführerisch, Röstnoten und Beeren; saftiger, schlanker Bau, gute Länge und Mineralität, sehr zuverlässig, mit Typizität.

**Preis: 16,50 Euro  
[www.burgunder-suesswein.de](http://www.burgunder-suesswein.de)**



**Héritiers Labruyère, Macon  
Moulin à Vent AOC Champ de Cour 2017  
16 Punkte | 2022 bis 2025**

Stimmiges, fruchtig-würziges Bouquet; von reifer, vollmundiger, dichter Art, schwerblütig fast, reichhaltig, doch auch mit der nötigen Struktur, kann etwas reifen. Für Freunde wuchtiger Weine.

**Preis: 19,60 Euro**  
[www.famille-labruyere.com](http://www.famille-labruyere.com)



**Héritiers Labruyère, Macon  
Moulin à Vent AOC Le Clos 2017  
16 Punkte | 2022 bis 2027**

Interessante, vielversprechende Aromatik von Backgewürzen; geschmeidiger Auftakt, vollmundige Entwicklung, perfekt reifes, gut eingebundenes Tannin, fruchtig-frischer, wuchtiger Ausklang; hat Klasse in einem modernen, wuchtigen, aber auch sehr gepflegt wirkenden Stil.

**Preis: 35,90 Euro**  
[www.famille-labruyere.com](http://www.famille-labruyere.com)



**Château Thivin, Odenas  
Côte de Brouilly AOC La Chapelle 2018  
16 Punkte | 2022 bis 2026**

Robust, frisch, spürbare Herbe, die aber weder aggressiv noch rustikal wirkt; sollte etwas reifen.

**Preis: 19,90 Euro** | [www.weinzeche.de](http://www.weinzeche.de)



**Château Thivin, Odenas  
Côte de Brouilly AOC Cuvée Zaccharie  
2018  
16 Punkte | 2022 bis 2024**

Von kräftiger, noch herber, sogar kantiger Art, verschlossen noch, doch von festem Bau und guter Länge, mit Charakter.

**Preis: 31 Euro** | [www.vinsur.de](http://www.vinsur.de)

**Château de Corcelles, Corcelles en  
Beaujolais**

**Morgon AOC 2018  
15.5 Punkte | 2021 bis 2024**

Verführerisch fruchtig; schlank, mit Rasse bei guter Länge; leichte Bitternote im mittellangen Finale.

**Preis: 11 Euro** | [www.chateaudecorcelles.fr](http://www.chateaudecorcelles.fr)

**Château de Corcelles, Corcelles en  
Beaujolais**

**Brouilly AOC Vieilles Vignes 2018  
15.5 Punkte | 2022 bis 2023**

Gut gebaut, kompakt, etwas herb auch, doch Charakter und Typizität.

**Preis: 10 Euro** | [www.chateaudecorcelles.fr](http://www.chateaudecorcelles.fr)

**Château de la Chaize, Odenas  
Brouilly AOC 2017**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2021**

Zurückhaltend, leichte Reifewürze; von schlankem, sogar etwas knochigem Bau, die Art von Wein, die man zu einem kräftigen Mahl wählt.

**Preis: 13 Euro** | [www.chateaudelachaize.fr](http://www.chateaudelachaize.fr)

**Château de Nervers, Odenas  
Brouilly AOC Les Garennes 2017**

**15.5 Punkte | 2022 bis 2027**

Interessante Cassisnoten in der Nase; wuchtiger Ansatz, dichter, sogar robuster, um nicht zu sagen eckiger Bau mit bloss liegenden, pulverigen Gerbstoffen; etwas rustikaler Wein, sollte reifen.

**Preis: 17 Euro** | [www.chateaudenervers.fr](http://www.chateaudenervers.fr)

**Château de Nervers, Odenas  
Brouilly AOC Les Plâtures 2017**

**15.5 Punkte | 2024 bis 2027**

Cassis und Backgewürze; spürbare Säure bereits im Auftakt, viel herbes Tannin, rauchiges, ausbaugeprägtes Finale; sollte reifen.

**Preis: 17 Euro** | [www.chateaudenervers.fr](http://www.chateaudenervers.fr)

**Château du Chatelard, Lancia  
Fleurie AOC Les Vieux Granits 2018**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2023**

Von fast überschwänglich reifer, fleischiger, feuriger Art, doch auch gut strukturiert, mit saftigem Kirschnote: erinnert an einen Amaron! Besser jung genießen.

**Preis: 11 Euro**  
[www.chateauduchatelard.com](http://www.chateauduchatelard.com)

**Château du Chatelard, Lancia  
Morgon AOC Les Roches 2017**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2023**

Beginnender Reifefirn, Moschus und getrocknete Pilze; von geradlinigem, schlankem Bau, besitzt Rasse und Länge, macht bereits Spass und kann doch etwas reifen.

**Preis: 11 Euro** | [www.chateauduchatelard.com](http://www.chateauduchatelard.com)

**Château Grand'Grange, Le Perréon  
Fleurie AOC Clos la Madone 2016**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2022**

Hübscher Reifefirn; von schlanker, sogar eleganter Art, präsenten Tannin, das für Halt sorgt, gute, auch etwas trockene Länge, nicht mehr allzu lange reifen lassen.

**Preis: 14,50 Euro** |  
[www.chateaugrandgrange.com](http://www.chateaugrandgrange.com)

**Domaine Boulet et Fils, Juliéas  
Juliéas AOC Tradition 2018**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2024**

Fruchtig-würzig; von saftigem, knackigem Bau, grosszügig auch, gute Länge; unkompliziert, gefällig, macht Spass.

**Preis: 7,80 Euro** | [domaineboulet@gmail.com](mailto:domaineboulet@gmail.com)

**Domaine Boulet et Fils, Juliéas  
Saint-Amour AOC Le Mas des Tines 2018**

**15.5 Punkte | 2020 bis 2022**

Fruchtig und saftig, kompakt und trinkig, jung zu genießen.

**Preis: 8,50 Euro** | [domaineboulet@gmail.com](mailto:domaineboulet@gmail.com)

**Domaine de Boischamp, Jullié  
Juliéas AOC Les 4 Cerisiers 2018**

**15.5 Punkte | 2021 bis 2023**

Verführerisch fruchtig, ein Hauch Leder; von saftiger, knackig-herber Art, gut strukturiert, feurig gar, mit Temperament und Charakter.

**Preis: 12 Euro** | [www.domainedeboischamp.fr](http://www.domainedeboischamp.fr)

**Domaine de Boischamp, Jullié  
Juliéas AOC Beauvernay 2018**

**15.5 Punkte | 2022 bis 2026**

Noch ausbaugeprägt, spürbare Holzwürze; auch im Mund noch sehr verschlossen, voll und kernig, saftig, feurig gar; muss etwas reifen.

**Preis: 13,20 Euro**  
[www.domainedeboischamp.fr](http://www.domainedeboischamp.fr)

**Domaine de Côtes Rémont, Chénas  
Juliéas AOC En Broussaud 2017**

**15.5 Punkte | 2022 bis 2025**

Von kompakter, dichter, rassiger Art, robust und kräftig; sollte etwas reifen.

**Preis: 11 Euro** | [chenascotesremont.com](http://chenascotesremont.com)

## 15.5 bis 14.5 Punkte

### **Domaine de Côtes Rémont** **Chénas AOC En Rémont 2017** 15.5 Punkte | 2020 bis 2024

Von angenehmer, verführerischer Würze; jugendlich frisch im Mund, dicht, mit kantigem Finale; zuverlässig.

**Preis: 9,50 Euro |**  
**www.chenascotesremont.com**

### **Domaine de la Bouronnière, Fleurie** **Fleurie AOC Princess' 2017** 15.5 Punkte | 2021 bis 2025

Sehr zurückhaltend und ausbaugeprägt; von schlanker, mineralischer, auch etwas enger Art, doch sauber gemacht.

**Preis: 20 Euro | www.labouroniere.fr**

### **Perrier et Fils, Fleurie** **Morgon AOC 2018** 15.5 Punkte | 2020 bis 2024

Erfrischende Noten von Johannisbeere; saftig im Mund, mit Rasse und Frische, erfreuliche Typizität.

**Preis: 8,90 Euro**  
**www.domaine-viticole-fleurie.com**

### **Domaine le Cotoyon, Pruzilly** **Juliéas AOC 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Blumig-fruchtige Aromatik; von kompaktem, robustem Bau, etwas eckiges Tannin, dadurch etwas abruptes Finale.

**Preis: 7,70 Euro | geoffray@lecotoyon.com**

### **Domaine Les Capréoles, Régnié-Durette** **Régnié AOC Chamodère 2018** 15.5 Punkte | 2020 bis 2024

Jugendlich, fruchtig-würzig; von kompakter, herber Art, erfrischend, von guter Länge und fruchtigem Ausklang.

**Preis: 14 Euro (2017) | www.weinmoral.berlin**

### **Domaine Mortet Jean Pierre,** **Romanèche-Thorins** **Moulin à Vent AOC 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Noch jugendlich; von etwas breitschultrigem, robustem Bau, mit Rasse bei guter Länge; zuverlässig, mit Charakter.

**Preis: 8,50 Euro | www.domaine-mortet.fr**

### **Domaine Père Benoit, Saint Lager** **Brouilly AOC 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Noch jugendlich, Beeren und Kräuter; von kompaktem, eher untersetztem Bau, doch mit Frische bei mittlerer Länge.

**Preis: 9,30 Euro**  
**www.domaine-pere-benoit.com**

### **Domaine Père Benoit, Saint Lager** **Brouilly AOC Elevée en Fût de Chêne** 2017

15.5 Punkte | 2020 bis 2023

Interessante Aromatik von Beeren und Backgewürzen; voller Ansatz, saftiger Bau, knackige, erfrischende Struktur, gute Länge, etwas durch den Alkohol geprägt in dieser Phase.

**Preis: 10,50 Euro**  
**www.domaine-pere-benoit.com**

### **Domaine Sancy, Juliéas** **Juliéas AOC Tradition 2018** 15.5 Punkte | 2020 bis 2022

Zurückhaltend fruchtig; von kräftigem, fleischigem Bau, kompakte Struktur, gute, herbe Länge; besitzt Saft und Charakter. Dennoch besser jung genießen.

**Preis: 8,50 Euro | www.domainesancy.com**

### **Maison Jambon, Saint Lager** **Brouilly AOC Les Maisons Neuves 2017** 15.5 Punkte | 2021 bis 2025

Interessante Aromatik, würzig, fruchtig auch, Noten von Gebäck; gut gebaut, dicht, pulvriges Tannin, gute Länge und gesunde Herbe; besitzt Charakter, kann etwas reifen.

**Preis: 15 Euro | www.vinsmaisonjambon.com**

### **Maison Jambon, Saint Lager** **Moulin à Vent AOC Les Bois Combes 2018** 15.5 Punkte | 2022 bis 2026

Verführerische Aromatik, fruchtig, Himbeere; voller Ansatz, von knackiger Art, kernig, pulvriges Tannin, von guter Länge, etwas eckig noch, kann etwas reifen.

**Preis: 10 Euro | www.vinsmaisonjambon.com**

### **Maison Jambon, Saint Lager** **Brouilly AOC Tradition 2018** 15.5 Punkte | 2020 bis 2022

Zurückhaltend fruchtig, Brombeere; voller Ansatz, saftiger Bau, kerniges Tannin, noch herbes, aber auch fleischiges Finale; macht bereits Freude und kann doch etwas reifen.

**Preis: 9 Euro | www.vinsmaisonjambon.com**

### **Maison Passot Rémy & Fils, Chiroubles** **Régnié AOC 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Gut gebaut, kernig, mit Saft und Rasse bei guter Länge; sehr zuverlässig.

**Preis: 9,50 Euro | www.domaine-passot.com**

### **Maison Passot Rémy & Fils, Chiroubles** **Fleurie AOC 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2025

Interessante, fein-würzige Aromatik; saftiger Auftakt, kernige Entwicklung, gute, fruchtige Länge; von robuster Art, zuverlässig.

**Preis: 11,40 Euro**  
**www.domaine-passot.com**

### **Domaine du Clos du Fief – Michel et** **Sylvain Tête, Juliéas** **Juliéas AOC Tradition 2017** 15.5 Punkte | 2020 bis 2022

Umwerfend fruchtig, Brombeere; geschmeidig im Mund, saftig, erfrischend, unkompliziert, jung zu genießen.

**Preis: 9 Euro | www.micheltete.com**

### **Pardon et Fils, Beaujeu** **Juliéas AOC Les Mouilles 2018** 15.5 Punkte | 2020 bis 2023

Fruchtig, saftig, recht gut strukturiert, feurig, gefällig; ideal für die Tafel.

**Preis: 6,80 Euro | www.pardonetfils.com**

### **Pardon et Fils, Beaujeu** **Morgon AOC La Croix Gaillard 2018** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Kernig, kompakt, dicht, robust, zuverlässig und gut gemacht, kann etwas reifen.

**Preis: 6,90 Euro | www.pardonetfils.com**

### **Héritiers Labruyère, Macon** **Moulin à Vent AOC Carquelin 2017** 15.5 Punkte | 2021 bis 2025

Die etwas schwerfällig-würzige Nase des Weins im Umbruch; kräftiger Auftakt, voller Bau, pulvriges Tannin, feuriger Ausklang; noch ein Jahr reifen lassen.

**Preis: 25,40 Euro**  
**www.famille-labruyere.com**

### **Château Thivin, Odenas** **Côte de Brouilly AOC Les Sept Vignes** 2018

15.5 Punkte | 2021 bis 2025

Noten roter Beeren; spürbare Säure und Frische, gefällig und trinkig.

**Preis auf Anfrage**  
**www.burgunder-suesswein.de**

### **Domaine Les Capréoles, Régnié-Durette** **Régnié AOC Diaclase 2017** 15.5 Punkte | 2021 bis 2024

Hübsche, auch etwas aufdringliche Barriquewürze; von schlanker, kerniger Art, etwas flockiges, leicht trockenes Finale; noch ein Jahr reifen lassen.

**Preis: 17 Euro | www.weinmoral.berlin**

**Château de Lavernette, Leynes**  
**Saint-Amour AOC Le Châtelet 2016**  
 15 Punkte | 2020 bis 2021

Auch in diesem sehr abgebaut wirkenden Wein dominiert die Eiche, sie verleiht Schliff und scheinbare Eleganz, aber bringt den Wein etwas um die Typizität.

**Preis auf Anfrage | [www.leflaneur.de](http://www.leflaneur.de)**

**Château de Lavernette, Leynes**  
**Saint-Amour AOC Le Châtelet 2017**  
 15 Punkte | 2020 bis 2024

Etwas aufdringliche Barriquenoten; auch im Mund sehrholzgeprägt, was dem Wein zwar Schliff gibt, ihn aber auch um seine Typizität bringt. Immerhin gut gemacht.

**Preis auf Anfrage | [www.leflaneur.de](http://www.leflaneur.de)**

**Domaine de Côtes Rémont, Chénas**  
**Chénas AOC 2016**  
 15 Punkte | 2020

Spürbarer Reifefirn; geschmeidiger Auftakt, voller Bau, abgebautes Tannin, von mittlerer Länge; nicht mehr länger reifen lassen.

**Preis: 10 Euro**

**[www.chenascotesremont.com](http://www.chenascotesremont.com)**

**Domaine de Côtes Rémont, Chénas**  
**Juliéas AOC En Broussaud 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2023

Einfach, kompakt, frisch, fruchtig.

**Preis: 10 Euro**

**[www.chenascotesremont.com](http://www.chenascotesremont.com)**

**Domaine de la Bouronnière, Fleurie**  
**Fleurie AOC Tradition 2017**  
 15 Punkte | 2020 bis 2021

Einfach, schlank, jetzt zu genießen.

**Preis: 9 Euro | [www.labouroniere.fr](http://www.labouroniere.fr)**

**Domaine de la Bouronnière, Fleurie**  
**Fleurie AOC Tradition 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2022

Einfach, frisch und fruchtig, jung zu genießen.

**Preis: 9,50 Euro | [www.labouroniere.fr](http://www.labouroniere.fr)**

**Domaine de la Tour du Bief, Chénas**  
**Moulin à Vent AOC Clos de la Tour 2018**  
 15 Punkte | 2021 bis 2023

Von recht saftiger, kompakter, etwas trockener Art bei mittlerer Länge, etwas glanzlos auch.

**Preis: 17 Euro**

**[info@chateaudumoulinavent.com](mailto:info@chateaudumoulinavent.com)**

**Domaine des Chers, Juliéas**  
**Juliéas AOC Vieilles Vignes 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2024

Zurückhaltend fruchtig; von schlankem, herbem, frischem Bau; zuverlässig, gut gemacht.

**Preis: 9 Euro**

**[www.domaine-des-chers.fr](http://www.domaine-des-chers.fr)**

**Domaine Gardot, Chiroubles**  
**Fleurie AOC 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2022

Noten grosser Reife in der Nase; von fülligem, auch etwas rustikalem Bau, endet noch etwas abrupt und feurig: nicht zu lange reifen lassen.

**Preis: 13 Euro**

**[domaine.gardot@gmail.com](mailto:domaine.gardot@gmail.com)**

**Domaine Lionel Despres, Fleurie**  
**Fleurie AOC Madone 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2022

Noch sehr jugendlich, reduktiv, dann mit Himbeernoten; von samtener Art, mit der nötigen Frische bei guter Länge; schade für die Reduktion.

**Preis: 8,60 Euro | [www.lionel-despres.com](http://www.lionel-despres.com)**

**Domaine Père Benoit, Saint Lager**  
**Morgon AOC 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2024

Kompakt und kernig, gesunde Herbe, saftiger, mittellanger Ausklang; zuverlässig.

**Preis: 9,50 Euro**

**[www.domaine-pere-benoit.com](http://www.domaine-pere-benoit.com)**

**Maison Jambon, Saint Lager**  
**Côte de Brouilly AOC Les Fournelles-Number 1 2017**  
 15 Punkte | 2021 bis 2023

Gefällige Aromatik, fruchtig, Erdbeere; kompakt im Ansatz, von mittlerer Statur, erfrischend, etwas kantig noch. Darf durchaus ein, zwei Jahre reifen.

**Preis: 23 Euro**

**[www.vinsmaisonjambon.com](http://www.vinsmaisonjambon.com)**

**Maison Le Nid, Romanèche-Thorins**  
**Moulin à Vent AOC Tradition 2017**  
 15 Punkte | 2021 bis 2023

Ausbaugeprägte Würze; von etwas enger, trockener Art, nicht ganz ohne Rustikalität.

**Preis: 16 Euro | [www.lenid.fr](http://www.lenid.fr)**

**Pardon et Fils, Beaujeu**  
**Brouilly AOC Domaine Tavian 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2022

Fruchtig und gefällig bei guter Länge.

**Preis: 6,80 Euro | [www.pardonetfils.com](http://www.pardonetfils.com)**

**Pardon et Fils, Beaujeu**  
**Fleurie AOC Domaine Pardon 2018**  
 15 Punkte | 2020 bis 2021

Fruchtig, geschmeidig, unkompliziert, etwas auf Kosten von Typizität und Ausdruck.

**Preis: 7,80 Euro | [www.pardonetfils.com](http://www.pardonetfils.com)**

**Sandrine Henriot, Régnié-Durette**  
**Régnié AOC 2018**  
 15 Punkte | 2020

Kräftige, sehr reif wirkende Aromatik von Sauerkirschen; von vollmundiger, sogar wuchtiger, sehr reifer, feuriger Art, doch auch mit Struktur; aromatischer, feuriger Wein, darf rasch genossen werden.

**Preis: 12 Euro | [sand\\_henriot@yahoo.fr](mailto:sand_henriot@yahoo.fr)**

**Domaine des Chers, Juliéas**  
**Moulin à Vent AOC Vieilles Vignes 2018**  
 15 Punkte | 2022 bis 2024

Würzige, auch etwas reduktive Aromatik; von kräftigem Bau, dicht, gut eingebundenes, kaum trockenes Tannin.

**Preis: 12 Euro**

**[www.domaine-des-chers.fr](http://www.domaine-des-chers.fr)**

**Château de Nervers, Odenas**  
**Brouilly AOC Collection du Comte de Chabannes 2016**  
 14.5 Punkte | 2020 bis 2021

Von einfacher, kompakter, auch etwas knapper, spröder, einsilbiger Art, immerhin trinkig und sauber gemacht.

**Preis: 12 Euro**

**[www.chateaudenervers.fr](http://www.chateaudenervers.fr)**

**Domaine de la Tour du Bief, Chénas**  
**Moulin à Vent AOC Domaine de la Tour du Bief 2018**  
 14.5 Punkte | 2020 bis 2022

Schwerfällige, reduktive Aromatik; von kompaktem, eher untersetztem Bau, mittlere Dichte und Länge.

**Preis: 13 Euro**

**[info@chateaudumoulinavent.com](mailto:info@chateaudumoulinavent.com)**

**Domaine Gérard Brisson, Villié-Morgon**  
**Morgon Les Charmes AOC Vieilles Vignes 2017**  
 14.5 Punkte | 2021 bis 2025

Interessante Ausbaumwürze; kräftiger, kantiger Bau, etwas trockenes Finale.

**Preis: 14,20 Euro | [www.gerard-brisson.com](http://www.gerard-brisson.com)**

**Maison Le Nid, Romanèche-Thorins**  
**Moulin à Vent AOC Rocheegrès 2017**  
 14.5 Punkte | 2022 bis 2023

Sehr ausbaugeprägt; im Mund eckig, rustikal gar.

**Preis: 24 Euro | [www.lenid.fr](http://www.lenid.fr)**