

Den Ruf mehr als bestätigt

Marktschau Mâconnais: Preisgünstige Chardonnay aus dem Burgund

Mâconnais gilt als eine der schönsten, wenn nicht die schönste Weinregion des Burgunds. Eine lang gezogene, von malerischen Dörfern und teils riesigen Felsbrüchen durchsetzte Landschaft mit unverkennbar südlichem Flair. Eingebettet zwischen der Côte Chalonnaise im Norden und dem Beaujolais im Süden, ist es mit rund einem Viertel der Gesamtfläche der grösste Bereich des Burgunds. In zwei Landstriche lässt sich das Mâconnais unterteilen: Einmal ist da der Südwesten mit vielen Seitentälern und bewaldeten Hügeln. Im Süden wiederum wechseln sich Felsformationen mit sanften, teils steilen Hängen ab. Diese reichen bis auf Höhe von 500 Metern über dem Meer - ideale Voraussetzungen für Chardonnay. Im Kontext des Klimawandels sind diese Höhenlagen mit ihrem kühleren Mikroklima ein Pfund für die Zukunft. Offenbar ist man sich dessen bewusst und setzt auf Weine mit Anspruch, die zugleich Trinkfluss und Frische bieten. Zunächst findet sich eine klare und präzise Aromatik, Barrique ist im Spiel, dann dezent und mit der Frucht bestens verwoben. Ungeachtet dessen lässt man ausserdem den Jahrgängen ihren Charakter und versucht sich nicht in Gleichmacherei. 2018 besitzt Grip, Säure, langes Lagerpotenzial und fast etwas Aristokratisches. Im Kontrast dazu zeigt sich 2019 einfach charmanter, zugänglicher und mit mehr Frucht. Noch geben die Weine aus 2020 nicht jede Nuance preis, auch wenn sie jetzt schon Freude beim Trinken machen. Die Qualität des Jahrgangs ist zweifellos als sehr gut einzuschätzen.

Man darf zudem gespannt sein: Die Klassifizierung im Mâconnais ist in Bewegung. Bis 2019 gab es hier weder einen Premier Cru noch einen Grand Cru. Seit 2020 ist das Vergangenheit. 22 Lagen in den Gemeinden Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly und Vergisson wurden als Pouilly-Fuissé-Premier-Cru klassifiziert. Insgesamt umfassen sie 194 Hektar und entsprechen damit einem Viertel der Gesamtrebfläche der AOC Pouilly-Fuissé. Chardonnay aus dem Mâconnais steht für lebendige und spannende Weissweine, die zudem reifen können. Den Ruf als Fundgrube mit Qualität für vernünftiges Geld hat diese Marktschau eindrücklich bestätigt. **Degustation & Text: Sigi Hiss**

Wissen kompakt

Rebfläche gesamt Mâconnais ohne AOCs: knapp **unter 7000 Hektar**. +++
Rebfläche nur AOCs 4223 Hektar: **Weiss** mit 3878 Hektar und Rot mit 345 Hektar. +++ **29 Appellationen** mit 900 Weingütern in 89 Gemeinden. +++
Mit Pouilly-Fuissé ein Premier Cru: 56 Hektoliter/Hektar, keine chemischen Herbizide, Verkauf ab dem 1. Juli des nächsten Jahres. +++ **Drei Bodenarten** Ton-Kalk-Böden mit Kalksteingeröll, Ton- und kieselsäurehaltige Böden auf Granit- und Vulkansubstraten sowie schluffige Böden. +++ **Klima** Verbindung aus ozeanischem und kontinentalem Klima. +++ **Sorten** Chardonnay mit 84 Prozent und Gamay mit 15 Prozent plus etwas Aligoté und Pinot Blanc.



17.5 bis 16.5 Punkte



Domaine Pierrette et Marc Guillemot-Michel, Clessé

Viré-Clessé AOC Quintaine 2019

17.5 Punkte | 2022 bis 2028

Etwas Pekannuss und salzig wirkende Frische mit dezenter Primärfrucht. Sehr saftiger, trotz der Kraft fast leichtfüssiger Gaumen mit kühler Frische, guter Säure, recht purer und ungeschminkter Stilistik und unglaublich mineralischer und feingliedriger Frucht. Die 14 Vol.-% bestens verpackt. Drahtig und präzise. Animierend und nicht gefallen wollend. Ein wahrer Querschläger für das Mâconnais!

32 Franken | www.fischer-weine.ch



Maison Louis Latour, Beaune

Pouilly-Fuissé AOC 2019

17 Punkte | 2022 bis 2028

Verhaltene Frucht in der Nase mit leicht wachsigen, zitrischen wie auch nussig-hefigen Aromen, Melisse und etwas Mirabellensteine – sehr stimmig. Sehr saftiger wie auch dosiert griffiger Stil, mit guter Frische, eher erdigen und gelben Aromen am Gaumen und einer bestechenden Balance. Kein Grand Cru, doch da ist alles in richtiger Quantität am richtigen Ort.

32.90 Franken | www.casadelvino.ch



Domaine Jules Desjournays Fabien Duperray, La-Chapelle-de-Guinchay

Mâcon-Verzé AOC 2018

17 Punkte | 2022 bis 2028

Kühle, fast stahlige Frucht mit mineralischen Tönen, etwas grünem Spargel und frischem Limettenabrieb. Eine gewisse Rassigkeit. Der Gaumen mit knackiger Säurefrische, sehr zitrischen, auch leicht grapefruitbitteren Noten, eine Fortsetzung der Nase. Klar. Gradlinig und superfrisch. Dabei noch mit grünherbem Stil und sehr griffiger Phenolik. Knackig, sehr pur und schlank daherkommend. Nicht für jedermann.

33 Franken | www.studer-vinotek.ch



Domaine du Roc des Boutires, Solutré-Pouilly

Pouilly-Fuissé AOC 2018

17 Punkte | 2022 bis 2028

Feine steinwürzige Aromen, etwas Feuerstein, Kühle und Rasse, mit Granny Smith und frischen Gartenkräutern. Saftiger wie schlanker Gaumen, mit einem passenden Mix aus mineralischer, rassiger Stilistik und cremigem Unterbau. Viel Grip dazu und eine feste wie säurebetonte Stilistik. Hat was, viel Charakter und Rückgrat.

38 Franken | www.moevenpick-wein.ch



Domaine Leflaive, Puligny Montrachet

Pouilly-Fuissé AOC 2019

17 Punkte | 2022 bis 2028

Satte Zitrusfrucht, Zitronenkerne und auch grüne Kräuter wie Kerbel und Melisse. Rassige, doch Luft benötigende Nase. Herrliche, sehr zisielierte Säure und ein griffiger, strukturierter und anfangs etwas matter Gaumen, der sich im Glas öffnet. Dann kommen das enorm Zitrische der Nase plus eine leicht brotliche, vegetabile und hefige Würze dazu. Lang, stimmig und rassig.

51 Franken | www.martel.ch



Domaine des Deux Roches, Davayé

Saint-Véran AOC Tradition 2020

16.5 Punkte | 2022 bis 2026

Verhaltene Nase mit kalkigen Noten, etwas Abrieb von Grapefruit und einem Hauch Feuerstein. Herrlich saftiger wie trinkiger Stil mit feiner Frucht und passender Frische. Schlank, zugleich dichtmaschig, elegant und rassig. Hat etwas, das den Kenner wie den gelegentlichen Weintrinker begeistert.

22.80 Franken | www.fischer-weine.ch



Jean-Marie Chaland, Viré

Viré-Clessé AOC Vieilles Vignes 2020

16.5 Punkte | 2022 bis 2026

Melisse und gelbes Kernobst dominieren, dazu kommen noch Zitronenkerne, grüne Kiwi und grüne Birnenschale. Ungemein saftig, verpackt die Kraft richtig gut, animierend und trinkig, erdig-mineralisch, ungeschminkt. Pure Art mit guter Säurefrische und Struktur. Grundehrlich, hochwertig.

24 Franken | www.rebwein.ch



Château Vitallis, Fuissé

Mâcon Fuissé AOC Vieilles Vignes 2018

16.5 Punkte | 2022 bis 2028

Verhalten, mit etwas grünem und gelbem Kernobst, einer mentholigen Kühle und dezentem Zedernholz. Brotige Würze am Gaumen, satter Apfel und herbe Birne mit viel Grip und Saftigkeit. Verbindet Dichte und Kraft mit Trinkspass und Seriosität. Mit Luft komplexer.

24.90 Franken | www.wine-insider.ch



Vuillemez Père & Fils,

Mâcon-Chardonnay AOC Chronographe 2019

16.5 Punkte | 2022 bis 2025

Gradlinig mit Feuerstein, viel ätherischer Kühle und Erdigem. Nasse Steine, eine leicht brotliche, aber auch pflanzliche Aromatik. Ungemein saftig und drahtig am Gaumen. Kommt erst mal frisch, dann aber mit feiner und zisieliert gereifter gelber Frucht daher. Gute Griffigkeit, erdige Aromen im Abgang.

31 Franken | www.smithandsmith.ch

Die Verkostung

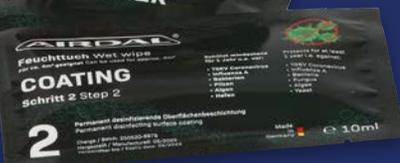
Alle Muster werden verdeckt verkostet und stammen von Händlern, die dem VINUM WineTradeClub angehören und so regelmässig über Marktschau-Themen informiert werden. Infos zum Club finden sie unter www.vinum.eu/wine-trade-club.

1 + 2 = KEIMFREI

Die innovative Flächenversiegelung



WELTNEUHEIT!
365 Tage Schutz
vor Viren und
Bakterien!
safy.ch



 Jetzt bestellen



16.5 bis 15 Punkte



**Château Pouilly, Solutre-Pouilly
Pouilly-Fuissé AOC 2019**

16.5 Punkte | 2022 bis 2024

Dichtmaschige, vor allem gelbfruchtige Nase mit Quittenhaut, gelber Birne, leicht ätherischem Touch. Kraftvoller Gaumen mit stimmigem Mix aus Cremigkeit, viel reifer Frucht und dezenterem Grip. Moderner, leicht cremiger Stil, der viele begeistern wird. Hat Rückgrat.

37.50 Franken | www.moevenpick-wein.ch

**Domaine Leflaive, Puligny Montrachet
Mâcon-Verzé AOC Les Chênes 2018**

16.5 Punkte | 2022 bis 2028

Kalter Zigarrenrauch mit Feuerstein und Limetenschale, immer knackig und rassig, nie breit oder massig. Auch der Gaumen geht in die Richtung mit Grip, aber auch samtigem Trinkfluss, saftiger Säure und reifen Noten gelben Kernobstes. Mit Charme und Lagerpotenzial.

38 Franken | www.martel.ch

**Vuillemez Père & Fils,
Mâcon-Villages 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2024

Verhalten und noch etwas zugeschnürt. Braucht Luft. Saftiger, kühler und durchaus animierender Stil am Gaumen; mit Kraft und zugleich guter Balance. Griffig und grünherb, mit guter Säurefrische und Apfelfrucht.

18.50 Franken | www.smithandsmith.ch

**Château Vitallis, Fuissé
Mâcon Fuissé AOC 2019**

16 Punkte | 2022 bis 2023

Hefige, brotliche Aromen mit viel reifer Apfelfürze und einer schon gereiften Nase. Samtig-cremiger Gaumen mit Schmelz, Rundungen und Charme. Kraftvoll ja, doch sind da ausreichend Grip und Struktur. Bleibt eher mollig.

18.50 Franken | www.wine-insider.ch



**Domaine Huet Laurent, Clessé
Viré-Clessé AOC 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2024

Schlank, drahtig, mit Kühle, Apfel und etwas Feuerstein. Saftig, frisch, mit rassischer Säure und gradliniger Art. Erdig, ungeschminkt und einfach, gekonnter vinifiziert. Ehrlich, solide. Weit weg vom Mainstream! Macht Freude.

20 Franken | www.studer-vinothek.ch

**Jean-Marie Chaland, Viré
Mâcon-Villages AOC Les Tilles 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2025

Verhalten, eher der erdige Typ, mit einem Touch Kamille und Wiesenblumen. Grundsolider, eben nicht süsslich-breiter Stil mit Frische und einem wunderbar schlanken Gaumen. Das versteht man unter animierend, zugleich nicht anbiedernd, plump. Terrassenwein mit Niveau!

21 Franken | www.rebwein.ch



**Jean-Pierre Michel Vigneron, Clessé
Viré-Clessé AOC Quintaine 2017**

16 Punkte | 2022 bis 2024

Konzentrierte gelbfruchtige, mit süsslicher Würze versehene Nase. Heller Honig und reife, würzige Birne. Cremiger, druckvoller, doch ausbalancierter Stil mit dezenter Säure, Konzentration, sattem Schmelz und gefälligen Rundungen. Kraftvoller Charmeur mit vielem, was vielen gefallen wird.

23.50 Franken | www.niederhausern.ch



**Henri de Villamont, Savigny lès Beaune
Pouilly-Fuissé AOC Grumes D'Or 2020**

16 Punkte | 2022 bis 2024

Dezente Note vom Feuerstein, herbe Äpfel und Birnen. Schlanker und gradliniger, dabei stimmgiger Stil mit viel Frische und erdiger Stilistik. Harmonisch und ein gutes Beispiel dafür, für was Mâconnais auch steht. Tolle, ehrliche Basisqualität!

26 Franken | www.obrist.ch



**Les Vins Luzy-Macarez, Bussièeres
Saint-Véran AOC Conquête 2018**

16 Punkte | 2022 bis 2024

Eher verhalten mit wenig Frucht, dafür mit einer erdig-staubigen Nuance und gelben Blüten. Schmelziger Gaumen mit reifer Aromatik, gelagerten Nüssen, etwas Apfelnüssen, Birnenmus und einem Touch exotischer, reifer Frucht. Hat Charme und Reife.

27 Franken | www.felsenkeller-sh.ch



**Domaine Guillot Broux, Cruzille
Mâcon-Cruzzille AOC Les Genièvières**

2019

16 Punkte | 2022 bis 2024

Reifes Kernobst mit Birne und Apfel, brotigen wie leicht hefigen Noten und süsslicher Würze. So der Gaumen, schon gereift wirkend mit dezenter Säure. Saftig-süffig, wird gefallen.

28 Franken | www.magnusvinum.ch

**Domaine Guillot Broux, Cruzille
Mâcon-Cruzzilles AOC Les Perrières 2019**

16 Punkte | 2022 bis 2025

Deutliche, leicht holzige Würze mit Zedern, Walnusschale, Apfelnüssen, mit Luft kommt ein exotischer Touch. Anfangs wenig am Gaumen greifbar. Saftig, fast schon süffig, auf gutem Niveau mit einer dezenteren exotischen Frucht und Cremigkeit. Ausbalancierter Stil.

38 Franken | www.magnusvinum.ch

**Domaine de Mathias, Chaintré
Pouilly-Fuissé AOC en Cénan 2020**

15.5 Punkte | 2022 bis 2024

Gedeckelte und verhaltene Frucht in Nase und Gaumen. In ein paar Monaten gibt sich das, dann wird sich ein gradliniger und nicht breiter Pouilly-Fuissé zeigen. Granny Smith, Stangensellerie und Zitrusfruchtkerne. Ehrlich, rustikal.

29.80 Franken | www.bauraulacvins.ch

**Domaine Saumaize Michelin, Vergisson
Pouilly-Fuissé AOC 2019**

15 Punkte | 2022 bis 2023

Konzentrierte gelbe Frucht mit etwas Süsse und süsslicher Würze. So auch der Gaumen, rund, mächtig und sehr cremig, mit viel Honig und einem Hauch Rosinen. Breit angelegt.

35 Franken | www.siebe-dupf.ch

**Les Vins Luzy-Macarez, Bussièeres
Pouilly-Fuissé AOC Mont des Buis 2018**

15 Punkte | 2020 bis 2023

Anfangs matt. Reifer, würziger Apfel und Akazien. Hefiger und erdig-brotiger Gaumen, rund und sämig. Saftig-süffig mit dumpfer Frucht, Grip und viel gelagerten Nüssen.

35 Franken | www.felsenkeller-sh.ch



Alle Weine über den QR-Code abrufbar und unter: www.vinum.eu/weinsuche Stichwort «Mâconnais CH»