

Fleurie, Château des Moriers, Vieilles Vignes (rot) 2023

«Les Moriers», Beaujolais, 100% Gamay

Fr. 19.80
(statt Fr. 22.50)



Die Renaissance des Beaujolais hält an – und Château des Moriers bestätigt Jahr für Jahr eindrucksvoll, weshalb. Als wir Anne-Victoire Monrozier im Spätsommer 2025 besuchen, herrscht so prächtiges Wetter, dass sie den ursprünglich auf den 6. September angesetzten Erntebeginn um einen Tag vorverlegt hat – just auf unseren Besuchstag. Entsprechend lebhaft geht es bei unserer Ankunft zu und her, und wir werden kurzerhand eingespannt, die frisch gefüllten Lesekisten vom Ernteanhänger abzunehmen, bevor die Trauben über die Sortieranlage in den Gärbehälter gelangen. Anschliessend degustieren wir verschiedene Jahrgänge ihres Fleurie «Vieilles Vignes».

Die Lage dieses Weines befindet sich im Grenzbereich zu Moulin-à-Vent und zählt zu den besten von Fleurie und des gesamten Beaujolais. Die über 70jährigen Gamay-Stöcke liefern kleinste Erträge von bemerkenswerter Konzentration. Nach dem charmanten, zugänglichen 2022er präsentiert sich der Jahrgang 2023 etwas kräftiger und dichter, mit mindestens ebenso grossem Potential. Er beginnt nun, nach knapp einem Jahr Flaschenreife, sich zu öffnen und zeigt durch seine wunderbare Aromenvielfalt



September 2025: Markus Fuchs bei der Ernte.

einmal mehr, welche beeindruckende Qualität die Top-Crus des Beaujolais hervorzubringen imstande sind. Diese Weine, die sich **hervorragend als Essensbegleiter** eignen, sind – nicht zuletzt wegen des unsäglichen Nouveau – leider **völlig unterschätzt**. Jetzt Beginn der Genussphase, haltbar bis mindestens 2033.



April 2026: Mit Anne-Victoire und ihrem Mann Christian Seely auf Pichon-Baron.

Chardonnay Saint-Peyre, Cap Cette (weiss, trocken) 2025 Côtes de Thau IGP (Languedoc)

Fr. 11.—
(statt Fr. 12.20)



Wer den Chardonnay Saint-Peyre blind degustiert, verortet ihn mit Sicherheit in einer deutlich höheren Preiskategorie. Das Erfolgsgeheimnis liegt im kompromisslosen Qualitätsdenken von Cap Cette, einer der modernsten und ambitioniertesten Winzergenossenschaften ganz Frankreichs. Dank höchster Traubenqualität und präziser Kellerarbeit entsteht hier ein Chardonnay, der mit attraktiver Frucht, schöner Eleganz und einem grossartigen Gegenwert begeistert. Jetzt trinkreif, haltbar bis mindestens Ende 2027.

