



Château des Moriers.

Gilles Monrozier mit seiner Tochter Anne-Victoire.

Fleurie, Les Moriers <La Brirette> Château des Moriers (rot) 2019 Fr. 24.90
Beaujolais, Gamay



Es ist ein Jammer, dass der Beaujolais Nouveau dem Ruf dieser eigentlich vorzüglichen Weinbauregion derart geschadet hat. Doch glücklicherweise erfreuen sich deren aus Gamay gewonnenen, reinsortigen Gewächse in den USA und Grossbritannien seit kurzem einer veritablen Renaissance. Ein klassisch erzeugter Beaujolais ist elegant, fruchtig und besitzt eine verführerische Finesse. Dadurch eignet er sich auch sehr gut als Essensbegleiter für die Sommerzeit. Einer dieser traditionellen Produzenten ist das Château des Moriers, das von Gilles Monrozier und seiner Tochter Anne-Victoire in der fünften Generation geleitet wird. Anne-Victoire lernte ich über ihren Mann Christian Seely kennen, der Verantwortlicher für sämtliche AXA-Weingüter ist (darunter Pichon-

Baron und Quinta do Noval) und überdies den englischen Schaumwein Coates & Seely erzeugt. Der lediglich neun Hektar grosse Betrieb der Familie Monrozier verfügt über allerbeste Lagen in Fleurie und Moulin-à-Vent. Die Parzelle Les Moriers gilt gewissermassen als der Premier Cru unter den führenden Lagen von Fleurie. Für diese Cuvée gelangten zudem nur die Trauben von über 70jährigen Stöcken zur Verwendung. Die Erträge sind winzig klein, im grossen Jahr 2019 wurden bloss 3000 Flaschen erzeugt, aber die Qualität ist absolut beeindruckend: Rotbeeriges, kirschenähnliches Bouquet; am Gaumen an Pinot erinnernd, beinahe burgundisch, elegant, frisch und nuancenreich. Köstlich zu trinken! Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens 2030.