



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
Saint-Bris, Corps de Garde 2017
17 Punkte | 2021 bis 2026**

Verführerische Aromatik von frischen Kräutern, Angelika, dann grüne Zitrone; von schlanker Art, aber mit besonderer Spannkraft, die Säure durchdringt den Wein wie ein Messer und sorgt für Halt und besondere Länge; herrlich charaktervoll und eigenständig.



**Domaine Grivot-Goisot
Saint-Bris 2018
17 Punkte | 2020 bis 2026**

Verblüffendes Bouquet von exotischen Früchten und Gewürzen, Anis, Kardamom; voller Ansatz, spürbare Konzentration, saftig, gut strukturiert, lang, besitzt Rasse, Fülle und Charakter, hat auch keine Angst vor kräftigen Speisen. Zu Geflügel, asiatischer Küche.



**Domaine des Malandes
Saint-Bris 2018
17 Punkte | 2021 bis 2025**

Verführerisch würzig-rauchige, noch vom Ausbau geprägte Aromatik; kompakter Ansatz, kräftige Entwicklung, saftige Textur, beeindruckende Struktur, Spannkraft und damit Länge; besitzt Charakter, hervorragend gemacht, kann reifen. Zu Seeteufel in Sauce.

SAINT-BRIS AOC (WEISSWEIN)

Sauvignon Blanc in der Bourgogne? Der gehört doch eigentlich an die Loire oder nach Bordeaux, habe ich mir vor vielen Jahren beim ersten Winzerbesuch in Saint-Bris gesagt. Noch verblüffter war ich, nachdem ich am Glas genippt hatte. Nichts von der öligen Textur und der Pomelo-Aromatik, die ich erwartet hatte. Der Wein schien ungemein schlank und trinkig, eher blumig und mineralisch denn üppig-zitrusfruchtig, ebenso nach den nicht gerade angenehmen Tomatenkraut-Noten des knapp reifen Sauvignon suchte ich vergeblich. Trotz (oder gerade wegen) seiner «nur» knapp 12 Volumenprozent Alkohol wirkte der Wein durch und durch stimmig. Daran hat sich bis heute wenig geändert. Die Weine dieser originellen Ecke vor der Toren von Auxerre sind höchstens etwas fruchtiger geworden, mit Noten, die von grüner Zitrone bis Lit-

tschi und weissem Pfirsich reichen, ohne ihre blumig mineralische Seite abzustreifen. Mäsig im Alkohol sind sie weiter und suggerieren doch festen Bau, eine gute Dichte, Ausdauer und betörende Frische.

Der besondere Schliff der Saint-Bris ist nicht zuletzt auf die erstklassigen Muschelkalk-Böden zurückzuführen, auf denen die Rebe wächst, die in mittlerer Hanglage die besten Resultate zeitigt, wie fast überall im Burgund.

Aufgrund seiner einmaligen Harmonie und Seidigkeit gehört ein Saint-Bris zu den wenigen Weinen, die wirklich ausgezeichnet zu Meeresfrüchten wie Muscheln und Austern schmecken. Doch er mundet auch sehr gut zu asiatischen Speisen oder einem bunten Aperitifsteller. Besonders ideal begleitet ein Saint-Bris, der schon jung schmeckt und doch etwas reifen kann, ausserdem einen frischen Ziegenkäse.



**DEGUSTATION
ROLF BICHSEL**



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
Saint-Bris, Cuvée Moury 2018**
16.5 Punkte | 2022 bis 2024

Interessante Aromatik von Nüssen und getrocknetem Fenchelkraut; mineralischer Auftakt, dichte, auch regelrecht ätherische Entwicklung, langes, pfeffriges Finale; charaktervoller Wein, der etwas reifen darf.



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
Saint-Bris, Exogura Virgula 2018**
16.5 Punkte | 2020 bis 2024

Betörendes Bouquet von Blumen und Kräutern mit einem hübschen Hauch von Backgewürzen; voller Ansatz, saftiger Bau, grosse Länge; vermittelt Dichte und Fülle trotz seines für heutige Verhältnisse bescheidenen Alkoholgehalts von nur 12,5 Volumenprozent.



**Domaine Jean-François
et Pierre Louis Bersan
Saint-Bris, Fyé Gris 2018**
16.5 Punkte | 2022 bis 2026

Superbes Bouquet von getrockneten Kräutern, Feuerstein und Blüten; voller Ansatz, dichter Bau, gut strukturiert, ausgesprochen mineralisch und lang; besonders charaktervoller Wein, der etwas reifen darf.



**Domaine Petitjean
Saint-Bris 2018**
16.5 Punkte | 2020 bis 2022

Angenehmes, zurückhaltend fruchtiges Bouquet von Aprikose mit einem originellen Hauch Eukalyptus; voller Ansatz, geradezu wuchtiger Bau, saftig, von guter Länge; originell, von besonderem Charakter; zu über Fenchelkraut gegrilltem Meeresfisch.



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot
Saint-Bris, La Ronce 2017**
16.5 Punkte | 2022 bis 2024

Die noch recht verschlossene Aromatik des Weins ist im Umbruch, ein Indiz dafür, dass er etwas reifen sollte; von guter Fülle im Mund, ausgewogen, fruchtig, bei guter Länge.



**Domaine Jean-François
et Pierre Louis Bersan
Saint-Bris, Cuvée Marianne 2018**
16 Punkte | 2022 bis 2025

Leicht reduktive Sauvignon-Aromatik, Buchsbaum; besitzt Temperament und Rasse, Spannkraft und Länge; verträgt ein, zwei Jahre der Reife, um die aktuell etwas stechende Aromatik abzulegen.



**Caves de Bailly
Saint-Bris 2018**
16 Punkte | 2020 bis 2021

Vergnügliche Aromatik von Akazienblüte; von besonders saftiger, erfrischender Art, hübsche Mineralität, gut Länge; wir mögen das sehr. Zu gebratenem Fisch.



**Domaine Verret
Saint-Bris 2018**
16 Punkte | 2020 bis 2024

Braucht etwas Belüftung, zurückhaltende Noten von Buchsbaum; voller Ansatz, dichter, sämiger Bau, doch auch tragende Struktur, gute Länge auf zarter Bitternote; noch etwas reifen lassen, dann zu fettem Fisch, Makrele.



**Domaine Clotilde Davenne
Saint-Bris 2018**
16 Punkte | 2020 bis 2023

Besonders verführerische, blumige Aromatik von Kräutern und Blüten, duftet wie eine Provence-Mischung; im Mund von schlankem, betont mineralischem Bau und verblüffender aromatischer Länge; auch dieser Wein fällt durch seine besondere Bekömmlichkeit angenehm aus dem üblichen Rahmen.



**Domaine Jean Collet
Saint-Bris, Sauvignon 2018**
15.5 Punkte | 2021 bis 2023

Zurückhaltend, Blumen und Kräuter; runder Auftakt, angenehm volle Entwicklung, gute Länge; in ein, zwei Jahren zu Ziegenkäse.



**Domaine Petitjean
Saint-Bris 2018**
15.5 Punkte | 2021 bis 2022

Spürbare Noten von neuer Eiche, Backgewürze, Zimt; auch im Mund dominiert noch etwas die Aromatik der Eiche, doch es gibt letztlich schlimmere Beispiele für Fassprägung! Gute Länge, saubere Machart.

**Domaine Céline et Frédéric Gueguen
Saint-Bris, Curiosité de Bourgogne 2018**
15 Punkte | 2020 bis 2021

Eine Spur reduktiv, dann blumiger; runder Ansatz, ausgewogener Bau, unkompliziert und doch eigenständig.

**Domaine Pascal Bouchard
Saint-Bris 2017**
14.5 Punkte | 2020

Deutliche, würzige Reifenoten; wirkt auch im Mund etwas ausgezehrt und bereits sehr abgebaut. Unbedingt jetzt geniessen und ja nicht mehr reifen lassen.

**J. Moreau & Fils
Saint-Bris 2018**
14 Punkte | 2020

Von reduktiver, auch etwas seifiger Art, kurz und rustikal.