



# Leuchtender Stern am Burgunder Weinhimmel

Grand millésime 2016



Martel.  
Wein genießen.





## Bienvenue Olivier Bernstein !

Sehr geehrte Weinliebhaberinnen und -freunde

**Im Burgund zuhause.** Dies gilt für eine einmalige Weinkultur, für die wir uns seit jeher mit grossem Enthusiasmus engagieren. Dabei können wir uns auf rund drei Dutzend Spitzen-Domänen verlassen und auf eine reiche Burgunder Tradition und Geschichte.

Dann gibt es auch Sternstunden, wenn **neue Meilensteine** gesetzt werden. Dies bedingt dreierlei: alte Reben, einen frischen Geist und eine überragende **Winzerpersönlichkeit** wie **Olivier Bernstein**. Seine phänomenalen Kostbarkeiten gesellten sich auf Anhieb innerhalb der Burgunder *crème de la crème*. Mit der **neuen Generation seiner Weine** und dem **grossen Jahrgang 2016** eröffnet sich ein neues Kapitel, für das wir **exklusiv als Partner für die Schweiz** fungieren. Die Volumen sind angesichts der weltweiten Nachfrage bescheiden, für naturgemäss einen kleinen Kreis leidenschaftlicher Sammler und Verehrer. Wir freuen uns, wenn wir Ihnen diese Raritäten – in kleinen Dosen – vermitteln können.

Auf Glanzlichter eines neuen Sterns am Burgunder Weinhimmel.

Jan Martel

### Bitte beachten Sie:

- Diese Martel-Exklusiv-Offerte geht zu *Einführungspreisen* nur an einen *kleinen Zirkel* von Interessierten.
- Die Verfügbarkeit ist *sehr limitiert*.
- Ihre Wünsche teilen Sie uns bitte mit *bis Ende Mai*.
- Die *Auftragsbestätigung* erhalten Sie bis spätestens 16. Juni.





Zeitlos, zeitgemäss: Bernsteins «vinöser» Kraftort in einem historischen Gebäude der Hospices de Beaune, ...



... wo auch die Spitzen-Crus «by Olivier Bernstein» reifen. Im Hintergrund Kellermeister Richard Seguin.

## Vigneron exceptionnel

Willkommen in der eigenen Welt von Olivier Bernstein. Es ist eine Welt, die sich in der Aura von Bernsteins Keller, in seinen Weinen und aus seiner charismatischen, unverstellten Persönlichkeit nährt. Gleichzeitig derart kompromisslos fokussiert, visionär und locker-entspannt zu sein, dies schaffen nur Hors-Class-Charaktertypen. Präzision und Zielstrebigkeit paart sich mit einem gewinnenden, lässigen, natürlich-bescheidenen Wesen, wie wir es gerade im artisanalen Burgund erfreulicherweise noch vorfinden.

Bernstein hat nicht nur ein goldenes Näschen, sondern auch ein ebensolches Händchen. Mit nur 10 Jahrgängen und einer phänomenalen Resonanz bei der massgeblichen Kritik eröffnet sich eine Perspektive, welche ihresgleichen sucht und wie sie sonst nur traditionsreiche Domainen bieten können. Bernstein kann noch so jung oder «neu» in der Szene sein: entscheidend ist, was in den Weinen steckt, was sie ausdrücken.

Bernstein hat Erfahrung, er hat auf seinem Weingut in Südfrankreich gelernt und er orientiert sich an den ganz Grossen des Burgunds. So weiss er: wahrlich grosse Pinots bringen nur alte Reben hervor. Alle Rebberge und Parzellen für die Bernstein-Weine sind superb und alt bis sehr alt, bei den Grands Crus stolze 50 bis 80 Jahre. «Diese Stöcke ergeben wenig Ertrag, eine pralle Frucht mit kleinen Beeren, dicker Haut, das Aromenprofil ist enorm komplex und breit». Darauf basiert der Bernstein-Stil: die Weine sind modern und zugleich zeugen sie von einer reifen Persönlichkeit.

Als Kernelement und höchstes Gut fungiert ganz klar *edelste Frucht*. Diese wird am Stock perfektioniert, zuerst mit den *vendanges vertes*, dann in mehreren Durchgängen einer *haute couture*. Olivier und Kellermeister Richard Seguin erachten *die perfekte Säure* als ein überragendes Qualitäts- und Stilelement und eine Art Alleinstellungsmerkmal eines grossen Burgunders. «Die Säure muss perfekt dosiert, natürlich pur und darf auf keinen Fall manipuliert sein. Mit anderen Worten: sie bestimmt zuvorderst das richtige Erntedatum.» Ein Hauptanteil der Ernte wird *mit den Stielen ganztraubig vergärt*. Stiele von sehr guter und reifer Qualität haben den Effekt, gleichzeitig den Wein in der Struktur zu verfeinern und das Filigrane mittels einer Art Schönung herauszuheben. Wie bei den Weingütern von *Romanée-Conti* oder *Laurent Ponsot* ist das Idealbild eines grossen Pinot nicht eine Farb- und

Kraftbombe, sondern *der elegante, duftig-ätherische Elixierwein*, bei dem seine Naturschönheit ruhig und anhaltend klingt und schwingt, getragen von edlem, substanziellem Unterbau.

Im Hause Bernstein herrscht nicht überraschend ein feinfühlig und behutsamer Umgang mit dem Wein. Er soll in absolut jeder Phase gut schmecken, «sonst machen wir etwas falsch oder zum falschen Zeitpunkt.» Die Ernte landet nicht einfach so in erstklassigen Barriques. Die Eiche wird für *jeden einzelnen Wein minutiös abgestimmt*. Der Haus-Cuvelier degustiert vorweg mehrmals, bevor er das Holz und den Grad der Röstung auswählt. Das eigentliche Schlüsselwort ist auch hier *Feinheit*.

Eine starke Aura verströmt das Weingut selbst im Herzstück des Burgunds, dem Stadtkern von Beaune: ein uraltes Scheunengebäude der Hospices de Beaune, aus verfallenem Zustand in ein modernes, stilvolles Bijou verwandelt. Die Stockwerke sind wie in einer Loft vertikal und horizontal offen, alles ist miteinander verbunden, ein traumhaftes, charismatisches *Atelier du Vin* mit alten Gewölbekellern, blitzsauber, rein- und wein-duftend, edel-romantisch.

Qualitatives Fazit: höchste Schule und ein fadengerades, klares Konzept eines kongenialen kleinen Teams. Auch in unternehmerischer Hinsicht ist Ausserordentliches gefordert, denn Top-Lagen im Burgund sind heute ja eigentlich unbezahlbar und ihr Marktwert hat den Kontakt zum Ertragswert verloren. Da weder auf ein generöses Familien-Erbe noch auf den Finanzsegen eines Weltkonzerns gebaut werden kann, konnte Bernstein erst einzelne seiner Parzellen erwerben. Für seine gepachteten Toplagen hat er jedoch *plein pouvoir* mit optimalen, freundschaftlichen Verträgen. Diese funktionieren problemlos per Handschlag, denn Bernstein bezahlt auf der Basis erlaubter 45hl/ha, während er aber tatsächlich nur maximal rund 30hl/ha erntet.

Die Resonanz auf die Bernstein-Weine war von Anfang an überwältigend. Für die Pinot-Enthusiasten in England und den USA sicherten sich die renommiertesten Importeure, welche auch die *Domaine de la Romanée-Conti* vertreten, dieses Portfeuille exklusiv. Die Preise sind ohne Frage stolz – das aktuelle Burgund lässt grüssen. Bernstein ist sich dies natürlich bewusst und er findet unverblümt: «Eigentlich verrückt. Aber gleichzeitig bin ich bereits mit der Lancierung des neuen Jahrganges umgehend ausverkauft.»

Es freut uns sehr, dass wir mit dem Jahrgang 2016 exklusiv einen grossen neuen Jahrgang präsentieren können mit Weinen, so Olivier Bernstein: «...die jetzt exakt dort sind, wo wir seit jeher hinwollten.»





CLOS DE VOUGEOT  
GRAND CRU  
OLIVIER BERNSTEIN

2016

## Olivier Bernstein: Arrivage der 2016er

Wenn das Wort *Finesse* beziehungsweise *Feinheit* bei Weinen Sinn macht, dann bei Olivier Bernsteins Kollektion. Da ist kein My zuviel, zuwenig oder am falschen Platz. Die Reife ist perfekt, der Tanninunterbau ist von makelloser Textur, die Aromatik ist *aérien*, pur. Eine gewisse *salinité* belebt die Komplexität, während die *sucrosité* den Abgang verführerisch gestaltet. Die Stilistik tendiert mehr zur *fruit rouge* denn zur *fruit noir*. Das hat Schmelz und *du gras*. Es sind ganz einfach erhabene Meisterwerke der Eleganz, welche bereits jung betören, ihr Potential offenbarend und sich über die Jahre zu formidablen Terroirweinen entwickelnd. Die Herkunft beziehungsweise die Lagenherrlichkeit ist atemberaubend: vom Clos de Vougeot als südlichstem Grand Cru über die magischen Bonnes Mares in Chambolle-Musigny bis zu den legendären Climats von Gevrey-Chambertin. Auch auf diesem hoch privilegierten Niveau erleben wir noch Steigerungen, welche in ultimativer Tiefgründigkeit und Dichte kulminieren, gleichbedeutend mit einem erhöhten Anspruch an grosszügige Reifezeit.

Bernsteins Crus sind wahrlich Raritäten. Die Gesamtproduktion mit durchschnittlich 2'000 Flaschen pro Lage beträgt gerade mal um die 24'000 Flaschen. Nur wenige Dutzend Flaschen pro Lage sind für die Schweiz reserviert. Der limitierten Verfügbarkeit zum Trotz freuen wir uns, diese Schätze des grandiosen Jahrganges 2016 exklusiv zu vermitteln und wenn sie in diesem Frühsommer den Weg in Ihre Weinsammlung finden.

OLIVIER BERNSTEIN GEVREY-CHAMBERTIN AC 2016	120.–
OLIVIER BERNSTEIN: DIE PREMIERS CRUS AC	
CHAMBOLLE-MUSIGNY LES LAVROTTE 2016	200.–
GEVREY-CHAMBERTIN LES CHAMPEAUX 2016	230.–
GEVREY-CHAMBERTIN LES CAZETIERS 2016	250.–
PREMIER-CRU-SORTIMENT (3 X 2 FLASCHEN IN ORIGINALHOLZKISTE)	1360.–
OLIVIER BERNSTEIN: DIE GRANDS CRUS AC	
CLOS DE VOUGEOT 2016	420.–
CLOS DE LA ROCHE 2016	520.–
BONNES-MARES 2016	630.–
CHARMES-CHAMBERTIN 2016	420.–
MAZIS-CHAMBERTIN 2016	630.–
CHAMBERTIN CLOS-DE-BÈZE 2016	940.–
CHAMBERTIN 2016	940.–
GRAND-CRU-SORTIMENT (7 X 1 FLASCHE IN ORIGINALHOLZKISTE)	4500.–
OLIVIER BERNSTEIN: MAGNUMS 150CL (in 1er Originalholzkisten)	
GEVREY-CHAMBERTIN LES CAZETIERS 2016	550.–
MAZIS-CHAMBERTIN 2016	1300.–
CHAMBERTIN CLOS-DE-BÈZE 2016	1920.–
CHAMBERTIN 2016	1920.–

### Zu unseren Exklusiv-Angeboten:

Die Martel-Exklusiv-Spezialitäten bieten wir nur **einem ausgewählten Kundenkreis zu bevorzugtem Einführungspreis** an. Die Mengen sind bei diesen Topqualitäten klein, **limitiert verfügbar** und schnell ausverkauft. Solche Raritäten können wir nur in Kleinmengen zuteilen, unter Miteinbezug der Gesamteinkäufe aus unserem Sortiment. Wir danken für Ihr Verständnis.



**Martel AG St.Gallen**

Poststrasse 11, CH-9001 St.Gallen

Telefon +41 71 226 94 00

[www.martel.ch](http://www.martel.ch), [wein@martel.ch](mailto:wein@martel.ch)

Mai 2018