

Gevrey-Chambertin & seine Crus...

Der Jahrgang 2011

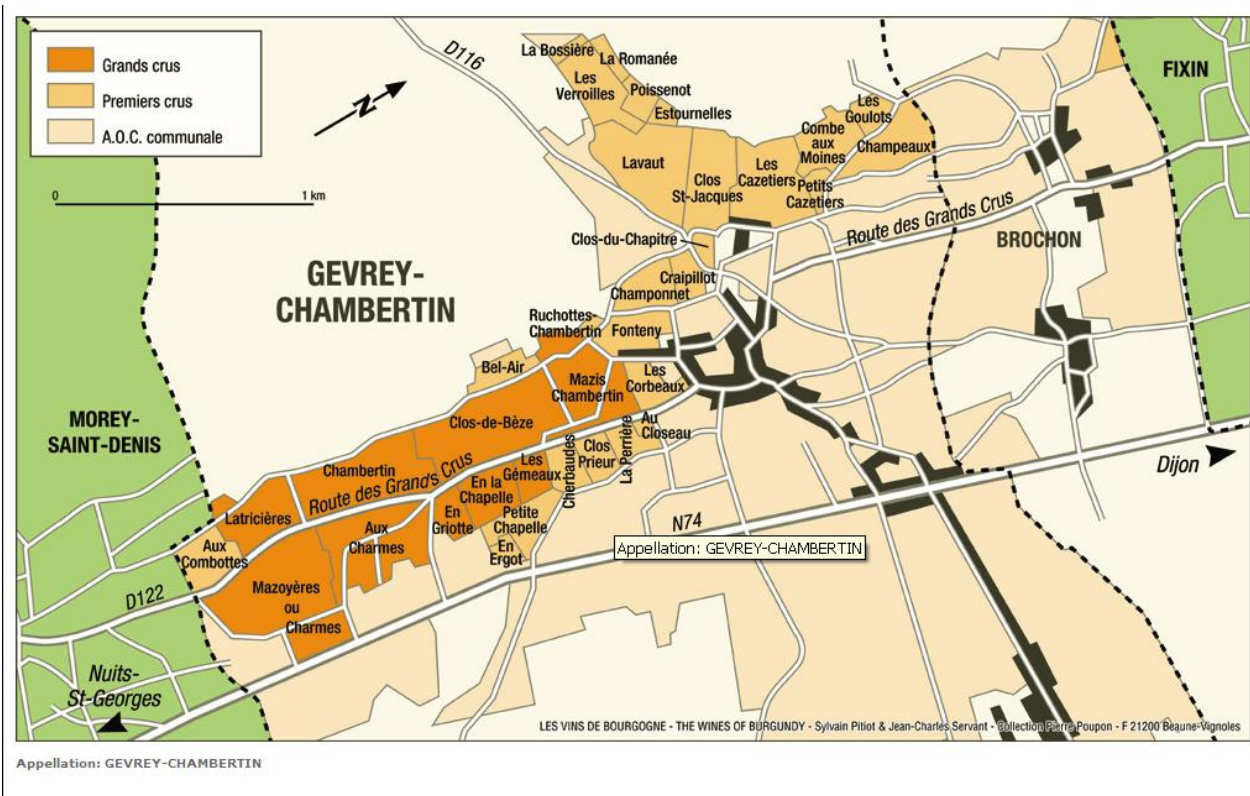
2. Teil: Die Grands Crus



©OT Gevrey

Bereits vor einigen Monaten veröffentlichten wir unsere Bewertungen der Gevrey-Chambertins 2011, welche wir Ende 2012 in den Klassifikationen Villages und Premier Cru verkosten durften. Bis zum heutigen Zeitpunkt warteten wir mit unserem Bericht über die Grands Crus. Nun hat sich die Qualität dieser Weine bestätigt. Also ist die Zeit eingeläutet, um unsere Notizen herauszugeben. Für spezifische Informationen über den Jahrgang empfehlen wir den ersten Bericht.

Leider wird der aufmerksame Burgunder-Liebhaber rasch merken, dass ein paar Monumente der verschiedenen Appellationen fehlen. Diverse Winzer oder Weingüter scheinen noch nicht ganz verstanden zu haben, wie wichtig die Bewertungen der internationalen Presse sein können. Andere wie Eric Rousseau haben nicht einmal ihre zugänglicheren Erzeugnisse präsentiert... [Thierry Mortet](#), mit dem ich mich anfangs Juni 2013 über die Gründe des Misserfolgs der Präsentation des neuen Jahrgangs unterhalten konnte, erwiderte, es sei kein Misserfolg sondern ein Riesenflop gewesen. Mitte November 2013 wird der Jahrgang 2012 präsentiert. Nun hat das Syndicat des Viticulteurs de Gevrey-Chambertin einen Fachexperten der Organisation für solche Veranstaltungen geholt. Wir sind gespannt.



Die Weine der Verkostung

Philippe Charlopin

Grundsätzlich hätte [Philippe Charlopin](#) drei Weine präsentieren können. Wir trösten uns mit seinem besonders gelungenen Charmes.

Charmes-Chambertin 2011

Grossartiges, komplexes, ja sogar multidimensionales Bouquet mit einem richtig erdigen Hintergrund. Perfekt eingebundenes Holz und generöse Früchte, klassisch und verführerisch in seinem Stil. Eine überschwängliche/demonstrative Schlichtheit. Keine Note zu wenig und vor allem keine zu viel. Braucht sehr viel Zeit, um alle seine Facetten zu enthüllen. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Wir sind nicht bei einem Pinot Noir der Neuen Welt. Feingliedrig, rassig und elegant. Irgendwie sinnlich. Erweckt Gelüste. Feines, delikates Finale. Eine tolle Leistung. 18/20.

Pierre Damoy

Es ist kaum zu glauben, dass es immer noch sogenannte Weinliebhaber gibt, welche die Erzeugnisse von [Pierre Damoy](#) ignorieren. Seine drei Weine zeigten sich zunächst extrem komplex und beanspruchten sehr viel Zeit. Sie sind schliesslich aber doch unverzichtbar. Pierre Damoy gilt bei Insidern als kompromissloser Perfektionist, welches es nicht nötig hat, für seine Weine zu werben. In diesem Sinne erinnert er an Jean-Marie Fourrier, dessen Devise lautet « Pour vivre heureux, vivons cachés » (um glücklich zu sein, soll man versteckt leben).



Chapelle-Chambertin 2011

Die Reben wurden 1947 angepflanzt. Extrem konzentrierte und komplexe, straffe Nase, mit welcher man sich sehr lang beschäftigen kann. Extrem subtil und delikat, braucht sehr viel Erfahrung und vermutlich noch mehr Geduld. Dieser Wein wird bestimmt 20 Jahre brauchen, bevor er seine einmalige Grösse zeigt. Klassische Nase mit finessenreichen roten Beeren im Vordergrund und rauchigen Noten im Hintergrund. Saftiger, leicht mineralischer Gaumen mit einer beeindruckenden, feingliedrigen Struktur. Unbedingt warten. 18.5/20.

Chambertin 2011

Jung zeigen sich die Weine von [Pierre Damoy](#) in der Regel völlig verschlossen und undurchdringlich. Hier ist es genau das Gegenteil. Ob es mit der besonders vorteilhaften Lage des Weinbergs von Damoy zu tun hat (Jacky Rigaux beschreibt sie als vielleicht die beste des ganzen Burgunds), möchten wir nicht behaupten. Dieser Wein hat eine phänomenale Nase, welche genauso viele Aromen bietet wie das Ganze subtil und edel wirkt. Grossartige saftige Kirschen, perfekt eingebundener Kirschlikör, Blumenbeet und etwas Lakritze sind die Elemente, welche sofort in den Sinn kommen. Man sollte sich Zeit nehmen, sich mit diesem umwerfenden Bouquet befassen und dann versteht man, warum gewisse Burgunder Winzer behaupten, dass ihre Erzeugnisse des Jahrgangs 2011 in 10 bis 15 Jahren den 2010ern Paroli bieten können. Man glaubt es kaum, lässt sich aber gerne überraschen. Der Gaumen steht diesem Bouquet in nichts nach. Er zeigt sich immens und genauso offen wie ein azurblaues Meer. Saft, Klasse, Kraft begleiten die feingliedrigen und druckvollen Tannine, welche der vielversprechenden Säure einen wunderschönen Ausgleich liefern. Ein Muss, welches eine grosse Zukunft hat! 19/20

Chambertin Clos de Bèze 2011

Mit 5.36ha ist Pierre Damoy der grösste Besitzer von Clos de Bèze. Seine Rebstöcke wurden 1920 und 1947 angepflanzt und durch 15% 25 Jahre junge Reben ergänzt. Ein Clos de Bèze ist in jungen Jahren viel verständlicher als ein Chambertin. Diesbezüglich ziehen wir gerne Parallelen zwischen einem Grands-Echézeaux (zugänglicher) und einem Echézeaux (straffer). Einmal mehr werden wir durch ein transparentes Erzeugnis beeindruckt, welches eine zauberhafte Nase bietet. Frucht im Quadrat und in einem grazilen Register. Ein Seiltänzer führt uns seine ganze Kunst vor. Unter ihm eine unendliche Tiefe. Auf dem gleichen wahnsinnigen Niveau wie ein Armand Rousseau. Der Gaumen ist konzentriert, extrem delikater und feingliedrig, kräftig und subtil. Einfach sehr jung, niemand wird aber einen Clos de Bèze in den ersten 20 Jahren trinken. Das Ganze dürfte sich wie die Flügel eines Kondors entfalten. Majestätisch! 19/20.

Gevrey-Chambertin zählt neun Grand Cru Appellationen auf, welche sich auf folgende Flächen erstrecken:

- Chambertin: 13.22ha
- Chambertin Clos de Bèze: 14.67ha
- Charmes-Chambertin: 28.97ha
- Chapelle-Chambertin: 5.48ha
- Griotte-Chambertin: 2.63ha
- Latricières-Chambertin: 7.05ha
- Mazis-Chambertin: 8.79ha
- Mazoyères-Chambertin: 1.72ha
- Ruchottes-Chambertin: 3.00ha

Im Bericht über die Gevrey Grands Crus 2012 werden wir diese Appellationen präsentieren.

Geantet-Pansiot

Egalement un grand [monsieur](#) de la Bourgogne ! Ebenfalls ein Riese im Burgund und somit eine unverzichtbare Adresse. Doch haben uns zwei präsentierte Weine des Jahrgangs 2011 weniger berauscht (mit der Ausnahme des Poissenots). Hat es eventuell mit unseren (zu) hohen Erwartungen zu tun?

Charmes-Chambertin 2011

Merkwürdige Noten von Mokka oder von Schokolade lassen sich mitten in der Frucht erkennen. Wurden die Barriquen nicht adäquat gebrannt? Ansonsten eine schöne Frische im zugänglichen, bekömmlichen Bouquet.

Der Gaumen ist relativ kräftig, ganz schön ausgewogen und wiederum bekömmlich. Leichter Schmelz, leider momentan ohne Versprechen einer blendenden Zukunft. Aktuell 17/20. Wieder verkosten



Jean-Michel Guillon

Mazis-Chambertin 2011

Eigentlich verwirrt uns dieses Erzeugnis. Befreundeten Weinjournalisten gefällt dieser Mazis, [Bill Nanson](#) (zu welchem wir eine sehr gute Beziehung pflegen) findet in ihm wirklich viel Pyrazinnoten („Ladybird“ bzw. Marienkäfer) und ich entdeckte sogar chemische Noten. So teilten sich die Meinungen der Anwesenden am Tag der Verkostung. Doch sind wir uns alle einig, dass die zurückhaltende Nase eine wunderschöne, frische Frucht im Hintergrund enthüllt. So dass wir schliesslich nicht mehr so sicher sind, ob diese „Fehlernoten“ doch angenommen werden sollen. Das Ganze verschlimmert sich noch mit dem schmackhaften Mund. Dieser Wein bietet einen nicht zu unterschätzenden [Umami](#)-Geschmack. Wir verzichten trotzdem auf eine verbindliche Bewertung. Gewisse Flaschen dürften 18/20, andere 15/20 erreichen. Schade, denn dieser Winzer verdient es, dass man sich für ihn interessiert. Wieder probieren.



Harmand-Geoffroy

Mazis-Chambertin 2011

Sehr schöne, perfekt eingebundene Nase, welche sich vielleicht durch leichte Pyrazinnoten beeinträchtigen lässt. Da diese aber doch gering bleiben, beginnt dieser Wein mit einem sehr positivem Eindruck. Es gibt Rasse und Tiefe im Mazis von Gérard Harmand, welche uns auf keinen Fall gleichgültig lassen. Die Frucht geht von den kleinen schwarzen Beeren zu den roten und die Nase wirkt sehr frisch. Das bereitet dementsprechend bereits in diesem Stadium viel Spass. Der finessenreiche Gaumen trägt eindeutig die Unterschrift des begabten Winzers, die Rasse bestätigt sich. Der Ausbau ist zwar noch nicht fertig, die Salzigkeit ist noch zu prägnant, aber es wird sich lohnen, 15 bis 20 Jahre zu warten. Ein ganz toller Wein, welchen wir gerne mit 18.75/20 bewerten.

Humbert Frères

Charmes-Chambertin 2011

Der Ausbau mit seinen leicht empyreumatischen Noten (Kaffee) und dem generösen Holz, welches alle anderen Aromen überdeckt, zeigt sich zu einem unglücklichen Zeitpunkt. Im Gaumen ist es nicht unbedingt besser. Trotzdem erkennt man das Potential dieses Weins. Dieser ist konzentriert, reintonig, reif, mit schöner Frucht ausgestattet,... Unbedingt wieder verkosten. Wir sind nicht ganz sicher, ob unsere aktuellen 17.5/20 angebracht sind.

Philippe Livera (Domaine des Tilleuls)

Chapelle-Chambertin 2011

[Philippe Livera](#) kann eindeutig hervorragend arbeiten. Was da aber mit dem Chapelle-Chambertin 2011 passiert ist, dürfte mindestens für uns ein Rätsel bleiben. Denn dieses Erzeugnis wirkt, als ob ein Sporttrainer von Hussein Bolt erwarten würde, dass er in 15 Jahren die gleichen Ergebnisse wie heute erreicht... In der Tat scheint dieser Chapelle bereits am Ende seiner Kräfte angelangt zu sein: Hart, trocken, ohne Charme... Umso erstaunlicher ist es, dass dieser Wein von Marienkäfern nicht befallen wurde. Grundsätzlich wären alle Parameter vorhanden, um Grosses zu leisten. Ein Freund von uns (Patrick Maclart vom [Bourgogne-WineBlog](#)) spricht von einer Nase, welche an gewisse Single Malts erinnert. Wir teilen die Meinung nicht, hätten aber trotzdem massgebend weniger Holz und mehr Frucht im Bouquet erwartet sowie mehr Konsistenz und Kohärenz im Gaumen. Welche Kundschaft erwirbt solche Erzeugnisse? Keine Bewertung.



Philippe Nadeff

Mazis-Chambertin 2011

Der einzige Grand Cru des Weinguts. Mit sehr viel Talent und Können hat [Philippe Nadeff](#) bestimmt das Beste mit seinen Reben erreicht, was in diesem Jahrgang möglich war. Dieser Wein dürfte sich zum Muss entwickeln. Dies völlig unabhängig von seinen Pyrazinnoten, welche Teilnehmer der Verkostung verschiedentlich gestört haben. Beeindruckende Nase mit sehr vielen schwarzen Aromen von dunklen Kirschen,

Pflaumen, sogar etwas Dörripflaumen. Das Ganze ist perfekt eingebunden und scheint das schöne Holz mit einer grandiosen, konzentrierten Fruchtigkeit zu überziehen. Die Nase wirkt fast überschwänglich. Wow dieser Gaumen! Wo sind wir denn da gelandet? Dieser Wein dürfte sehr viele Liebhaber erobern. Es gibt eine Rasse, eine Harmonie, eine vibrierende Note, alle Zutaten ergänzen sich perfekt. Jede ist auf der Bühne wo sie erwartet wird. Das ist wie ein Stück von Patrice Chéreau, mit einer buchstäblichen Dramaturgie. Die Säure dient als Bühne, alles dreht sich um sie und sie wird den Wein sehr weit tragen. Wir haben später eine andere Flasche verkostet, welche dieses Mal keinen Fehler hatte (also nicht die grünen Noten der Marienkäfer). Unbedingt nach der Abfüllung wieder verkosten. Heute problemlos 18/20.

Rossignol-Trapet

Chambertin 2011

Der absolute Wein ! Derjenige, welcher hemmungslos beweist, dass 2011 genauso gigantisch wie 2010 sein kann. Und eine unverzichtbare Einkaufspriorität.

Fabelhaft authentische Nase mit allen Eigenschaften, welche das Nonplusultra des Pinot Noir kennzeichnen. Intensität, Reintönigkeit, Unerschütterlichkeit, Präzision, Tiefe, Ausdruckscharakter,... Es geht nicht darum, einen Katalog aller positiven Charakterzüge zu entwerfen, aber dieser Wein entfesselt buchstäblich. Was da im Glas passiert berührt. Das Holz ist nicht nur edel, sondern auch perfekt eingebunden. Die Trauben sind reif, die Aromen besonders vielschichtig und komplex. Es geht von den klassischen Kirschen zu den Sauerkirschen bis zu Lakritze- und Unterwaldnoten. Wir sind in einem Märchen mit viel Farn und verbringen einen unvergesslichen Moment. Im Gaumen passiert genau das gleiche. Man bleibt nicht gleichgültig ab so viel Charme, so viel Komplexität, so viel Frische und Perfektion. Ein unverzichtbarer Wein. 19/20.

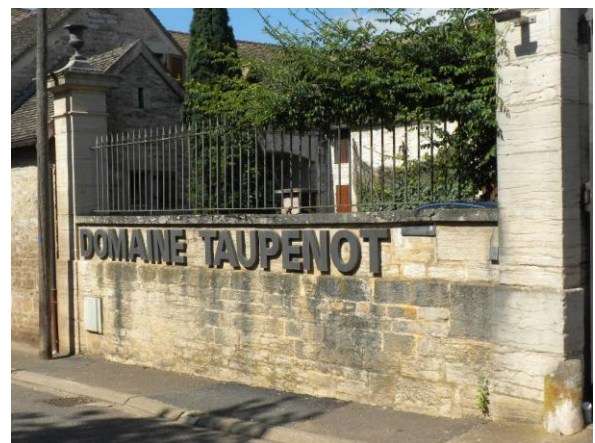


©Rossignol-Trapet

Taupenot-Merme

Mazoyères-Chambertin 2011

Dieser Mazoyères ist aufgrund der voneinander abweichenden Meinungen der Experten, welche an der Verkostung teilgenommen haben, ein kontroverser Wein (gewisse Flaschen riechen zu stark nach Pyrazin). Die üppige Nase strömt Kirschen, Himbeeren und etwas Kakao aus. Das Aromabild wirkt ausgesucht und raffiniert. Man merkt, dass da sehr viel Arbeit im Hintergrund geleistet wurde. Die Frische ist auch vorhanden, die Frucht überfährt nicht alles unterwegs. Schöne Mineralität im konzentrierten Gaumen.. 17.5/20.



©La passion du vin

Charmes-Chambertin 2011

Die Nase ist breit offen und ziemlich expressiv und es strömen blumige und fruchtige Aromen aus. Aktuell ein wenig kompliziert im Bouquet und ungestüm im Gaumen. Warten. Möglicherweise wird dieser Charmes später etwas mehr bieten. [Taupenot-Merme](#) ist ein sicherer Wert in der Burgunder Landschaft. 17/20.

Tortochot

Charmes-Chambertin 2011

Komplexe Nase mit spannendem Speck, aber auch Braten, etwas Frucht, Holznoten, schwarzen Beeren,... Die ersten Eindrücke lassen mich trotzdem eher perplex zurück, da sie für einen klassischen Charmes untypisch sind. Man ist sich auch nicht ganz sicher, ob diese Noten absichtlich so sind... Gastronomischer Wein im Gaumen, mit einer generösen Säure, dafür eine gelungene Konzentration und eine schöne Samtigkeit. Wir nehmen die Wette an und warten noch ein paar Jahre, bevor eine erste, effektive aromatische Harmonie entsteht. Potentialbewertung: 17/20.

Mazis-Chambertin 2011

Darf man zugeben, dass das Weingut uns seit langem nicht mehr ganz so überzeugt hat? Wir werden nächstes Jahr (im März 2014) die verschiedenen Weine der Domaine verkosten und bewerten. Wir sind bereits ganz gespannt darauf.

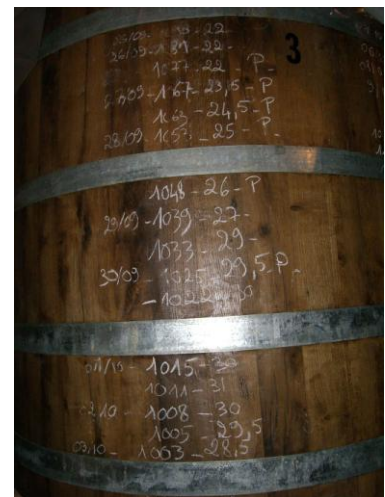
Das Bouquet zeigt sich nicht besonders offen, dafür aber ziemlich tief und kohärent. Wir suchen vergebens nach beliebigen Fehlern (und erfahren später, dass nicht alle Flaschen auf dem gleichen Niveau gewesen seien). Die Aromen gehen in die Farbe Blau... Im Gaumen fallen die Konsistenz und die Reife der verschiedenen Komponenten sofort auf. Das Ganze wirkt strukturiert und harmonisch. Die Tannine werden aber noch Zeit beanspruchen, bevor sie an Härte (Adstringenz?) verlieren. Was sich auch im holzigen Abgang bestätigt. Rundum eine schöne Überraschung. 17.5/20.

Cécile Tremblay

Die Winzerin füllt jedes Jahr ca. 1'500 Flaschen von ihrem einzigen Grand Cru von Gevrey-Chambertin ab. Michel Bettane behauptet, sie könne sich zur neuen Lalou Bize-Leroy entwickeln...

Chapelle-Chambertin 2011

Die Nase dient als Ouvertüre zum Menuett im Gaumen. Alles in diesem Wein ist Finesse und Eleganz. Es gibt keine überflüssige Note, alles wirkt delikater und subtil. Im Bouquet lassen sich klar rote Beeren (vor allem Kirschen) und florale Noten (Blumen) erkennen, welche sich im Gaumen fortsetzen. Alles bis zum Alkohol ist perfekt eingebunden. Der Gaumen bietet sehr viel Geschmack und Raffinement. Die Tannine sind diskret, die Harmonie, ja die Melodie des Ganzen muss fein bleiben. Bis zu den mineralischen Noten, welche ein schönes, gut integriertes Solo spielen. Sehr empfehlenswert. 18.5/20.



©Cécile Tremblay

Trapet Père et Fils

Chambertin 2011

Man erwartete nicht mehr und nicht weniger von diesem perfekt geführten Weingut. Wenn sich die Weine jung normalerweise nicht immer optimal verkosten lassen, so beeindruckte dieser Chambertin. Nicht nur aufgrund der hellen Farbe welche einmal mehr beweist, dass es nicht unbedingt einen Zusammenhang zwischen Farbe und Komplexität eines Weins gibt. Denn die Nase dieses Chambertins erweist sich als extrem finessenreich, elegant, tiefsinnig, komplex und transzendental. Die Quintessenz eines grandiosen Chambertin ist in dieser Flasche enthalten. Subtile Aromatik, welche auch mineralische (salzige) Noten und mittelgrosse Kirschen (Montmorency) beinhaltet. Straffe, harmonische und reintonige Gestalt. Der Gaumen zeigt die gleiche Harmonie und die gleiche Eleganz. Es ist wie ein Bild, welches mit einer Feder gezeichnet worden wäre. Doch gibt es auch eine schöne Samtigkeit, welche sich im Verlauf der nächsten Jahre weiterentwickeln wird. Wir warten ungeduldig darauf. Das Finale dauert lange an und entwickelt sich auf einer würzigen Note. Unverzichtbar. 18.25/20.



©BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)

Autor: Jean François Guyard
18. August 2013

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.