



Im Vordergrund die 1er Cru Lage La Combe aux Moines und insbesondere die Parzelle von Jean-Marie Fourrier

Le Roi Chambertin

Der Jahrgang 2022 – Die Weine

Teil 2/2

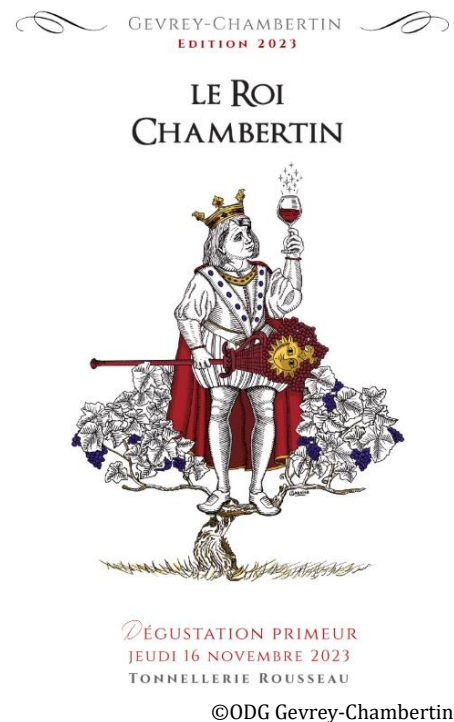
Am 16. November 2023 fand die Fachveranstaltung „Le Roi Chambertin“ statt, deren Ziel dieses Jahr in der Präsentation des Jahrgangs 2022 in Gevrey-Chambertin bestand. Nach den wegen der besonders herausfordernden Wetterbedingungen sehr schwierigen Rahmenbedingungen des Jahrgangs 2021, in dem aromatisch durchaus ansprechende Erzeugnisse mit dennoch einer kurzen Lebenserwartung produziert wurden, freuten sich die Winzer*innen schliesslich grenzenlos über das neue Ergebnis: 2022 gilt als ganz grosser Jahrgang, bei dem sogar die Quantität stimmte. Zusammengefasst haben Weinliebhaber grosses Interesse daran, sich genügend Mittel auf die Seite zu legen, ja vermutlich sogar Flaschen aus, best case, Zwischenjahren wie 2014, 2013, 2011, 2008 bis 2006 zu verkaufen, um zum Zeitpunkt der Primeur-Angebote über ein gutes Polster zu verfügen.

Im vorliegenden Bericht setzen wir unsere Bewertungen fort.

Die Verkostung

Im ersten Teil unseres Berichts haben wir die untenstehende Tabelle angefügt, die einen Überblick über die Domaines vermittelt, die an der Veranstaltung Roi Chambertin teilgenommen haben, deren Weine wir aber aus Zeitmangel nicht verkosten konnten.

Zusätzlich zu den Domaines, deren Erzeugnisse im ersten Teil des Berichts ([Link](#)) nicht bewertet wurden, konnten wir die Gewächse weiterer Weingüter im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2024 verkosten. Wenn diese Produzenten üblicherweise beim Roi Chambertin dabei sind, haben wir ihre Weine im vorliegenden Bericht bewertet. Dies gilt insbesondere für Jérôme Galeyrand, Trapet Père & Fils und die Domaine des Tilleuls (Philippe & Damien Livera) sowie:



- Nicolas Burguet
- Faiveley
- Laborde
- Henri Richard

Somit bleiben in der Tabelle ausschliesslich die Domaines, die wir nicht abgedeckt haben.

Domaine	GJB 2024	1er Crus & Grands Crus	In der DACH-Region erhältlich	Bemerkung
Domaine des Astrelles (bisher Pierre Naigeon)	X	X	DCH	Nicht bewertet, da ausschliesslich Villages-Weine präsentiert wurden.
Alain Burguet		X	CH	Wird im Rahmen der Veranstaltung von Martel im November 2024 bewertet.
Philippe le Hardi	X	X	D	Die Domaine hat im Rahmen der Grands Jours, die Gevrey gewidmet waren, den Akzent auf frühere Jahrgänge gesetzt.
Marchand-Grillot	X	X	DCH	Peinlicherweise nicht bewertet.
Tortochot	X	X	CH D(?)	Wird im Rahmen der Jahrgangspräsentation von Gerstl Anfang Juni 2024 bewertet.



Im Hintergrund die 1er Cru Lage Les Goulots

Die verkosteten Weine

Die Weine werden in der Reihenfolge bewertet, in der sie während der Roi-Chambertin-Veranstaltung verkostet wurden.

Heresztyn-Mazzini

Die durchaus sympathischen Inhaber Florence Heresztyn und Simon Mazzini führen seit 2012 ihre bio-zertifizierte Domaine mit 5.5 ha Rebfläche mit Leidenschaft und sehr viel Können. Es bereitet immer viel Spass, sich mit der einen oder dem anderen über ihre Philosophie und ihr Vorgehen zu unterhalten. Das Ergebnis sind köstliche, intensive, terroirgetreue, strukturierte und elegante Erzeugnisse, die jeder Weinliebhaber eigentlich kennen müsste. Wir haben den Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots im Rahmen des Roi Chambertin und der Grands Jours – sowohl am Mittwochabend beim Event Exception'Elles 2024 «By Night» der Vereinigung Femmes et Vins de Bourgogne ([Link](#)) wie auch am Freitag, dem «Côte de Nuits»-Tag verkostet. Der Vieilles Vignes 2022 wurde beim Event Exception'Elles 2024 «By Night» und der Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2022 beim Roi Chambertin bewertet. Der Gevrey-Chambertin 1er La Perrière 2022 wurde am Freitag verkostet.



Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022** liefert den Beweis, dass die Farbe eines Weins im Burgund wenig Relevanz hat. Hell, aber konzentriert, elegant, tief und ausgewogen zeigt er sich. Die Nase offenbart frische, delikate und reintonige Düfte nach Himbeeren und Erdbeeren, lässt die zu 50 Prozent nicht entrappten Trauben sehr gut zum Vorschein kommen, das Ganze bietet eine sehr gute Komplexität und unendlich Spass. Vollmundiger, tiefer, verführerischer, konzentrierter, aber auch seidiger und geschliffener Gaumen, der das stolze Alter der Reben – zwischen 65 und 90 Jahre – sprechen lässt. **17.5+/20** (91+/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2022** erweist sich als unverzichtbarer, köstlicher Wein mit allen Trumpfkarten, die er benötigt, um anspruchsvolle Weinliebhaber zu überzeugen. Bereits die Nase mit ihrem ausgefeilten, konzentrierten, tiefen und reintonigen Profil lässt den Vergleich mit Duroché, den gewisse Burgunder-Experten ziehen, gelten. Diese reintonigen und präzisen fruchtigen Düfte nach Erdbeeren lassen niemanden gleichgültig. Der Eindruck bestätigt sich am Gaumen. Rassig, wie ein Schmuckstück poliert, mit feingliedrigen Tanninen



in perfekter Harmonie mit der sehr gut integrierten Säure ausgestattet, mit viel Stoff und einem salzigen, erfrischenden Abgang, der die Lust auf ein zweites Glas erweckt, alle Argumente sind da, um zu überzeugen. **18.25/20** (94/100). Die Trauben für den Champonnets wurden gar nicht entrappt. Vier Domaines produzieren den **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots**, wobei das Climat 1.81 ha gross ist: Dominique Gallois, Heresztyn, Heresztyn-Mazzini und Jean-Marie Fourrier. Im Jahrgang 2022 bietet er eine entzückende, besonders raffinierte, geschliffene, tiefe Nase mit exquisiten, reintönigen und präzisen Düften nach roten und schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, floralen Komponenten –dank der Teilentrappung: 50 Prozent der Stiele wurden behalten –, Erdbeeren und weiteren roten Beeren sowie Gewürzen. Vollmundiger, wiederum verführerischer Gaumen mit einer rassigen, dynamischen Struktur, delikate und konzentriert, subtil süsslich, geschmackvoll und geschmeidig, der Abgang hält lange an und bietet etwas Kraft. Schlechthin beeindruckend aus einem Climat, in dem der Jahrgang 2022 richtig gelungen ist. **18.25-18.5/20** (94-95/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière 2022** unterscheidet sich im Wesentlichen vom Goulot in dem Sinne, dass er noch mehr Konzentration und aktuell klarer definierte, blumige Noten – Rosen – bietet. Die Frucht ist ebenfalls rot und weniger komplex. Wiederum ein köstlicher Wein. **17.75-18/20** (92-93/100).



Die Lage Clos Villages

Domaine des Tilleuls

Damien und H el ene Livera bilden ein beneidenswert erfolgreiches Team. In unserem Bericht über die Erzeugnisse des Jahrgangs 2019 ([Link](#)), in dem wir die Domaine ausführlich präsentiert haben, hoben wir hervor, was Damien – in einer ersten Phase, die 2007 anfing, allein und seit 2014 zusammen mit seiner Schwester H el ene – auf der Domaine bewirkt hat. Vom noch vor 17 Jahren unauffälligen Betrieb mit 8.2 Hektar Weinbergen, der die Trauben von zwei Hektaren an Bouchard und Jadot verkaufen musste (und das weiter tut), ist die Domaine des Tilleuls zum heiss begehrten Insider-Tipp geworden. Vom geschmackvollen, knackigen Bourgogne rouge bis zum exklusiven, hochkarätigen Chapelle-Chambertin findet jeder Weinliebhaber Jahr für Jahr die Flasche im Sortiment, die ihn entzücken wird. Nicht ganz per Zufall haben Bettane & Desseauve ([Link](#)) Ende 2021 der Domaine den vierten von fünf möglichen Sternen erteilt.

Nichtsdestotrotz leidet die Domaine unter der fortlaufenden Verwirrung bei ihrem Namen. Weinliebhaber schreiben Damien Livera das Verdienst zu, die Weine auf das höchste Niveau gehoben zu haben. Was ein Pierre Duroché auf der gleichnamigen Domaine geschafft hat, schafft Damien auf seiner.

Der ursprüngliche Name der Domaine les Tilleuls bleibt daher eng mit dem des sympathischen Philippe Livera, des Vaters von Damien und Hélène, verbunden. Dieser Name gehört also, so ungerecht es auch sein mag, der Vergangenheit an. Selbst die Dachorganisation BIVB registriert die Domaine bei jeder Ausgabe der Grands Jours de Bourgogne unter dem Namen der Familie, also Livera, und nicht unter dem Namen "Les Tilleuls". Dies hat die bedauerliche Folge, dass Weinliebhaber nur schwer Informationen über das Weingut finden.

Der **Côte de Nuits 2022** bietet eine attraktive, ausgewogene, reintonige Nase mit köstlichen Düften nach roten Beeren und blumigen Elementen. Einladend., sehr schön vinifiziert. Vollmundiger, zarter, frischer und ausgewogener Gaumen mit dem richtigen Pepp und geschliffenem Stoff. Die Säure ist sehr gut eingebunden. Ein Erzeugnis für jeden Tag, das Spass bereitet



und mit einem mittleren, leicht würzigen Abgang endet. **16.75-17/20** (87-89/100). Der **Fixin (Villages) 2022** bietet keine virile, sondern eine einladende, offene, geschliffene Nase, in der die Kraft aktuell zurückhaltend wirkt, sowie last but not least eine feine Frucht mit etwas schwarzen Kirschen. Vollmundiger, frischer, reintoniger, seidig-samtiger Gaumen, man erkennt den Charakter der Appellation, wobei der Wein in erster Linie geschliffen wirkt. Schönes und vielversprechendes Zusammenspiel zwischen dunkler Frucht, ausgefeilten Tanninen, Mineralität und stützender Säure. Langer Abgang, in dem die Kraft doch von sich reden macht. **17.25/20** (90/100). Die drei nächsten Weine spiegeln den grossartigen Charakter von Brochon, der Gemeinde gleich neben Gevrey-Chambertin wider, die sogar ihren Namen für die Weine verwenden darf. Der **Gevrey-Chambertin (Villages) En Champs 2022** besitzt das Zeug dazu, die anspruchsvollen Burgunder-Liebhaber zu verführen. Schliff, Stoff, Raffinement, Eleganz und Komplexität – so zeigt er sich, wobei seine köstliche Nase nach roten Beeren von der Erdbeere bis zur Walderdbeere über Johannisbeeren verführt. Konzentrierter, vollmundiger, reintoniger Gaumen, seidige Tannine, Der Abgang ruft nach dem nächsten Glas. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Evocelles 2022** will aktuell nicht so recht kommunizieren und weist somit ein gutes Potenzial auf. Reintonig, tief, frisch, wiederum sehr fruchtig – aktuell viel Kirsche –, geschliffen und ausgefeilt, konzentriert und vielversprechend. Genauso zeigt er sich auch im geschmackvollen und geschmeidigen, generösen und durchaus harmonischen Gaumen, die Kirschfrucht ist ganz klar wieder zu erkennen, wobei mineralische Noten von Feuerstein noch stärker wahrzunehmen sind als in den vorherigen Weinen. Perfekt ausgereift und wiederum vielversprechend, bis zum langanhaltenden, würzigen Abgang. Beeindruckend, daher **18/20** (93/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Village 2022** spiegelt sein grossartiges Terroir mit kalkhaltigem Urgestein mit sehr vielen Austern (Ostrea) wider. Was für eine Eleganz und eine Konzentration, dieses Bouquet wirkt buchstäblich edel und bietet einen köstlichen und ausgereiften Melting-Pot roter und schwarzer Früchte, wobei noch mehr saftige Kirschen als im Evocelles vorhanden sind. Der Gaumen offenbart seinen unverwechselbaren Charakter, er ist ausserordentlich gepflegt, reintonig, dicht und geschliffen, elegant und konzentriert, die würzigen Komponenten lassen sich schrittweise wahrnehmen. Kräftiger, langanhaltender, salziger Abgang. **18/20** (93/100). Der **Chappelle-Chambertin (Grand Cru) 2022** kommuniziert derzeit wenig, was niemanden stören wird, hinterlässt aber dennoch eine grosse aromatische Klasse und Komplexität im durchaus eleganten, ja sogar raffinierten, reintonigen und tiefen Bouquet. Aktuell zeigen sich insbesondere intensive Düfte ausgereifter, saftiger Kirschen und würzige Komponenten, das Holz ist genauso wie in der gesamten Serie sehr schön eingebunden und dieses Erzeugnis dürfte nach einer langen Reifezeit sehr

viel Genuss bieten. Was sich auch im vollmundigen, raffinierten, konzentrierten und ausgereiften Gaumen bestätigt. Die reintonigen und köstlichen Aromen schwanken zwischen Rot und Schwarz und das Ganze erweist sich bis zum sehr langen Abgang als hervorragend konstituiert. Es ist jedoch empfehlenswert, mindestens 15 Jahre zu warten. **18.5/20** (95/100).

Pierre G lin

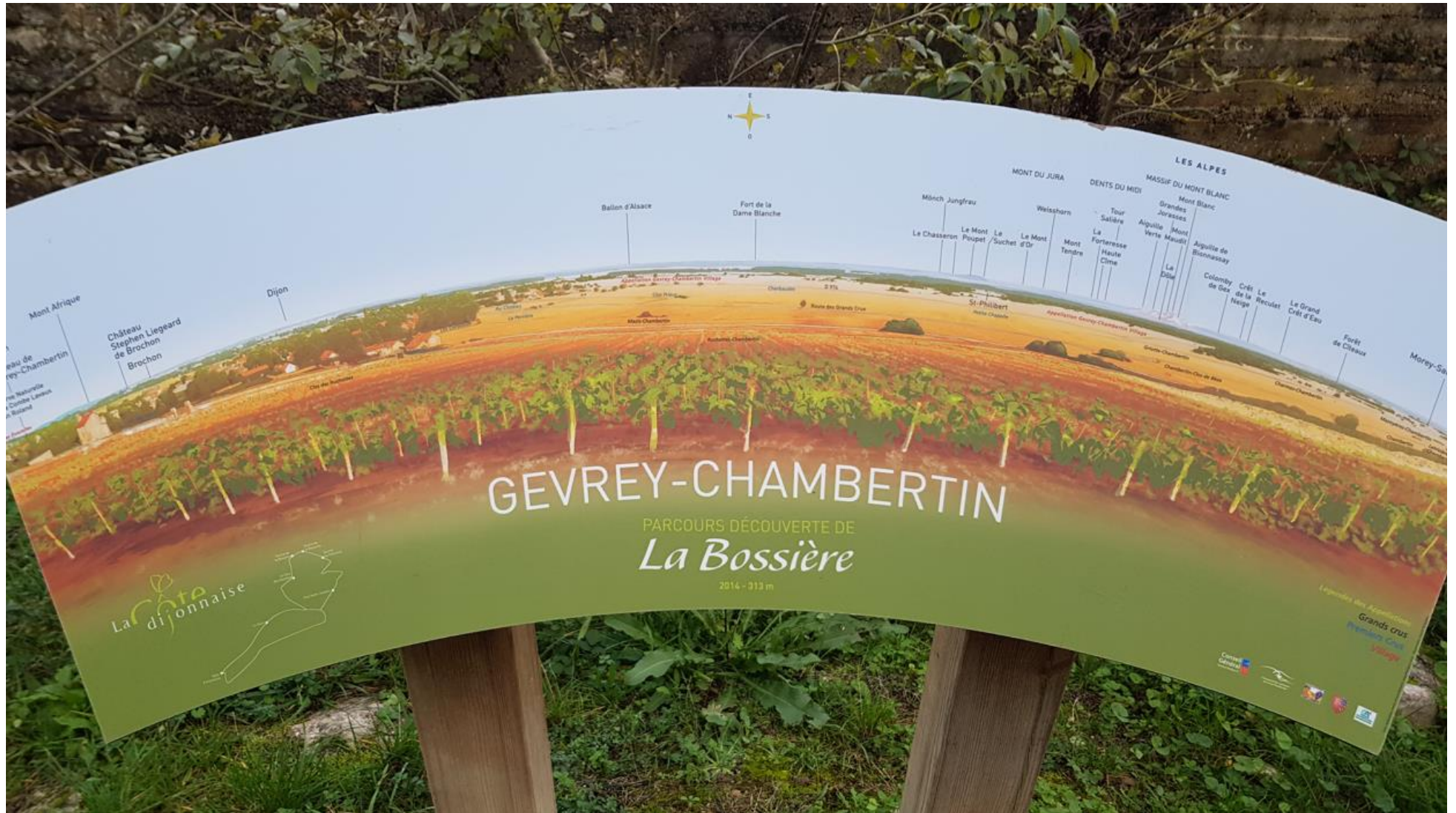
Eine unverzichtbare Adresse in der Côte de Nuits mit u. a. 2.33 Hektaren Weinbergen in Fixin 1er Cru, darunter dem grossartigen und durchaus lagerfähigen Clos Napoléon. Eine Monopollage übrigens. In Gevrey-Chambertin besitzt die Domaine Parzellen in drei Lagen: 0.6 ha im Chambertin Clos-de-B ze, 0.23 ha im 1er Cru Clos Prieur und 1.8 ha im Lieu-dit Clos de Meixvelle, Trotz der regelmässig sehr guten Bewertungen durch den Wine Spectator bleiben die Weine der Domaine im deutschsprachigen Raum

verkannt. Aber sowohl Allen Meadows, Burghound, als auch der Wine Advocate scheinen sich nicht näher mit der Produktion des Weinguts beschäftigen zu wollen. Zweifellos eine gute Gelegenheit, den amerikanischen Geschmack zu ignorieren und die Produktion der Domaine zu entdecken, beginnend eben mit dem Clos Napoléon.



Der Clos-de-B ze und der Clos Meixvelle Monopollage konnten sowohl im Rahmen des Roi Chambertin wie auch der Grands Jours de Bourgogne verkostet werden, der 1er Cru Clos Prieur ausschliesslich beim Roi Chambertin.

Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Meixvelle 2022** bestätigt sich als klassischer Gevrey mit allen dementsprechenden Zutaten. Schwarze Beeren, offene und einladende Nase, vollmundiger Gaumen mit einer sehr guten Struktur, geschmeidig und köstlich, viel Stoff, ausgereifte Beeren, etwas Blumen, etwas Kräuter und ein anständiges Potenzial, **17.5+/20** (91+/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2022** offenbart sich mit einer expressiven, delikaten, geschliffenen und frischen Nase, in der insbesondere köstliche, ausgereifte rote und dunkle Beeren, Veilchen und Würze zur Geltung kommen. Die etwa 50 Jahre alten Rebstöcke produzieren jedes Jahr kleine Erträge mit ganz kleinen Trauben, die man «millerand es» nennt. Sie sind daher konzentriert und besonders fein. Das Holz lässt sich aktuell etwas wahrnehmen, ist dennoch sehr gut eingebunden und seine Düfte werden das Aromaspektrum vorteilhaft ergänzen. Etwas animalische Akzente runden das Bild ab. Vollmundiger, eleganter, seidiger, aber doch auch konzentrierter Gaumen mit sehr viel Geschmack und Geschmeidigkeit, die Mineralität der Lage lässt sich schön wahrnehmen. **17.75/20** (92/100). Der **Chambertin Clos-de-B ze (Grand Cru) 2022** offenbart eine intensive, komplexe, tiefsinnige und geschliffene Nase mit einem grossen Potenzial. Es strömen reintonige, frische und ausgereifte Düfte nach saftigen Kirschen, Erdbeeren, Edelholz, Veilchen und mineralischen Elementen aus dem Glas, das verspricht sehr viel. Vollmundiger, sehr konzentrierter, geschliffener und ausgefeilter Gaumen mit viel Charakter, Geschmeidigkeit und Geschmack. Samtiger Stoff, robuste Struktur, langanhaltender, kräftiger und würziger Abgang. Auf keinen Fall unterschätzen. **18-18.5/20** (93-95/100).



Jérôme Galeyrand

Wir machen die Augen auf der desaströsen Website zu. Wer Informationen über diese grossartige Domaine sucht, ist da am falschen Platz. Nichtsdestotrotz erweist sich der durchaus sympathische Winzer als einer dieser Zauberer, die keinen Grand Cru brauchen, um ihr Talent unter Beweis zu stellen. Vor über 15 Jahren produzierte Jérôme einen Bonnes-Mares. Als Lernplattform dafür, was seine Weine im Verlauf der Jahre geworden sind: keine Vorbilder an Konzentration, dafür unverzichtbare Beispiele der gemeisterten Finesse und des aromatischen Raffinements. Es ist daher keine Überraschung, wenn Jasper Morris MW drei Erzeugnissen, dem Croisette, dem Retrait und dem Bouzeron, aus dem Jahrgang 2022 die begehrten fünf Sterne erteilt hat. Die Weine kosten leider nicht mehr das, was sie gekostet haben, als ich vor einigen Jahren Flaschen für verschiedene Freunde mitbrachte. Die beiden Fahnenträger der Domaine sind der Les Retraits, ein Hautes-Côtes de Nuits aus Comblanchien, der neben dem Clos de la Maréchale von Jacques-Frédéric Mugnier steht und keinen Blindproben-Vergleich mit verschiedenen hervorragenden Nuits-Saint-Georges 1er Crus zu scheuen braucht, und der Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette. Er stammt aus einem Terroir, das sich in Brochon befindet, einem Terroir von aussergewöhnlicher Qualität. Last but not least verfügt die Domaine über 5.25 ha Weinberge in Pacht oder Teilpacht und produziert acht Erzeugnisse auf zum Teil winzigen Parzellen wie Les Croisettes mit 0.2 ha und En Billard mit 0.26 ha.



Die zwei ersten Weine unserer Bewertungen wurden sowohl beim Roi Chambertin als auch während der Grands Jours de

Bourgogne verkostet. Der Billard wurde ausschliesslich beim Roi Chambertin verkostet und der Retrait, den wir trotzdem bewerten, während der Grands Jours. Der **Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2022** zeigt sich etwas zurückhaltend, delikater, harmonischer, geschliffener, frisch und einladender. Liebe auf den ersten Blick? Die reintonigen und ausgereiften roten und schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren, die mineralischen bis an Gischterinnernden Düfte verführen und zeigen, dass Jérôme sein Fach beherrscht. Genauso ist es auch im geschmackvollen, frischen, feinziselierten Gaumen, der von der saftigen Säure unterstützt wird, um möglichst viel Genuss zu bieten. **17.75-18/20** (92-93/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) En Billard 2022** fällt insbesondere durch seine komplexe, vielschichtige, elegante und tiefe Nase mit perfekt ausgereiften, reintonigen Düften nach floralen Komponenten – Rosenblättern –, schwarzen Beeren, saftigen Kirschen und Erdbeeren auf. Wieder lassen wir uns verführen, und das macht Spass. Vollmundiger, fleischiger, geschmackvoller Gaumen. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) En Croisette 2022**, dessen Rebstöcke 100 Jahre alt sind, entzückt. Was für eine geniale Nase, was für eine grossartige Entwicklung zwischen beiden Veranstaltungen, in deren Rahmen dieses vielversprechende Erzeugnis verkostet werden konnte! Dicht, raffiniert, elegant, tief, frisch, komplex, betörend. Was für eine Nase! Es strömen reintonige, präzise, ausgereifte Düfte nach ineinander wunderschön verwobenen Erdbeeren und Himbeeren, schwarzen Beeren in verschiedenen Varianten sowie mineralischen Elementen aus dem Glas, und das Gefühl setzt sich am Gaumen fort. Vollmundiger, samtiger, dichter, konzentrierter, subtil salziger Gaumen, alles ist perfekt und am richtigen Platz, auch die saftige, erfrischende Säure und der lange Abgang. **17.75-18/20** (92-93/100). Die Nase des **Hautes-Côtes de Nuits (Villages) Les Retraits 2022** zeigt sich zurückhaltend, wobei sich ihre Komplexität und Tiefe sehr gut wahrnehmen lassen. Wiederum gibt es ein Raffinement und eine Delikatesse in diesem ausgereiften Bouquet, die nicht gleichgültig lassen. Diese Serie ist buchstäblich grosses

Kino. Generöse, reintonige, ausgereifte Frucht im vollmundigen, delikaten, perfekt ausbalancierten Gaumen, edler Stoff, der sein Pendant in der prägnanten, kalkigen Mineralität findet. Die Frucht ist komplex und rot, die Struktur sehr gut, der Abgang lang und die Perspektive vielversprechend. Ich bin nun gespannt, wer diese Weine erst in zehn Jahren trinken wird. **18/20** (93/100).

Nicolas Burguet

Auf die Frage, ob Nicolas Burguet ein Verwandter von Alain Burguet ist, dem Gründer der gleichnamigen Domaine aus dem Jahr 1974 und dementsprechend auch von den beiden Brüdern Jean-Luc und Eric, die heute den Betrieb leiten, kommt keine einfache Antwort.

Auf der Website der renommierten Weinhandlung Martel ([Link](#)) ist Folgendes zu lesen:

«Dynamische Familien-Domaine in Gevrey-Chambertin mit erstklassigen Weinen von alten Rebstöcken. Auf dem Weg zur Biodynamie. Langer Ausbau auf der Hefe und späte Ernte ergeben Fülle und Schmelz. Alain Burguet bewirtschaftet zusammen mit seinen Söhnen Eric und Jean-Luc das knapp 8 ha grosse Weingut in Gevrey-Chambertin. Man besitzt und pachtet Rebland in Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Morey-St-Denis und in Meursault. Im Rebberg arbeitet man sehr naturnah, verzichtet auf den Einsatz von Herbiziden und pflügt z. B. das Gras zwischen den Rebzeilen so ein, dass die Mikrobiologie erhalten bleibt.»

Nicolas Burguet ist aber der Sohn von Gilles Burguet, dem Bruder von Alain Burguet. Die Domaine Gilles Burguet besass drei Hektaren Weinberge. Davon wurde je nach Quelle bis zu 1 ha an den Sohn abgegeben, als Gilles Burguet in Pension ging. Nicolas sagt, dass sein Vater die besten Parzellen, darunter in den Climats Lavaut und Les Corvées Vieilles Vignes, anderen verkauft habe. Was dazu führt, dass der sympathische und aufgeschlossene Winzer heute zwei Weine produziert, einen Bourgogne Aligoté auf einer Fläche von 0.52 ha und einen Gevrey-Chambertin auf 0.47 ha. Die Weinberg-Bewirtschaftung folgt den Ansätzen der biologischen Landwirtschaft, im Keller wird klassisch gearbeitet, wobei keine Sulfite verwendet werden. Der erste Jahrgang war 2015. Zusätzlich kauft Nicolas Burguet Trauben, um einen Marsannay Les Champs Perdrix und einen Fixin Le Poirier Gaillard zu produzieren,

Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Les Crais 2021** bietet eine schöne, aufgeschlossene, frische, ausgefeilte Nase mit reintonigen Düften nach ausgereiften Kirschen, Himbeeren, etwas Brombeeren und würzigen Elementen sowie einen vollmundigen, lebhaften, geschmackvollen und samtigen Gaumen mit einer anständigen Konzentration, guter Stoff, wiederum die gleichen roten und dunklen Beeren, etwas Pfeffer und mineralische Elemente. Guter Abgang, wobei die Säure zum Vorschein kommt. Unkompliziert, frisch, macht Spass. **17.25/20** (90/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Les Crais 2021** zeigt sich in einem ähnlichen Register mit etwas mehr Konzentration, den Eigenschaften des Jahrgangs entsprechend. Man merkt, dass der Winzer durchaus angenehme und sehr schön vinifizierte Weine anstrebt. **17.5+/50** (91+/100). Sicherlich ein Weingut, das die Aufmerksamkeit mit Blick auf seine sorgfältig produzierten Weine verdient.





Die 1er Cru Lage Lavaut Saint-Jacques

©Nathalie Knovl, [Ginkgomedia](#) für Vinifera-Mundi

Berthaud-Gerbet

Die Grande Dame du Vin, nein, keine Französin, sondern eine Amerikanerin mit einem ausgeprägten europäischen Geschmack und bestimmt auch der entsprechenden Sensibilität, hat uns am 20. August 2021 verlassen, im Alter von 84 Jahren. Becky Wasserman ([Link](#)) war und bleibt eine dieser unvergesslichen Figuren, die auf ihre Weise dazu beitragen, Weine jeglicher Herkunft zu formen. Lichtjahre davon entfernt, was Robert Parker anscheinend gegen seinen Willen propagierte und uns zur Erfindung des Begriffs «Biberwein» vor 14 Jahren bewog (Biber lieben Holz, Menschen theoretisch weniger!).

"Wasserman war eine Innovatorin und Unternehmerin, die sich für kleine Weinbauern aus ganz Frankreich einsetzte, vor allem aber für Burgund, wo sie sich 1968 niederliess", schrieb Bruce Sanderson im Wine Spectator ([Link](#)) am Tag nach ihrem Tod. Manche Menschen wollen wahrscheinlich aus persönlicher Bequemlichkeit an Punkte glauben, wir teilen die Meinung von Pierre Duroché, dass keine Note

jemals die Magie vermitteln wird, die eine Flasche vermitteln kann. Eine Meinung, von der Becky Wasserman täglich schwärmte. Ich kann mir nicht vorstellen, was aus den brillanten Weingütern in Burgund geworden wäre, wenn sie sich nicht an Beckys Leuchtturm hätten orientieren können. So genial die Winzerinnen auch sein mögen. Im Bericht von Sanderson bestätigen dies Aubert de Villaine, Jacques-Frédéric Mugnier, Alex Gambal und noch weitere. Die Domaine Berthaud-Gerbet gehört bestimmt den Betrieben, die von der Lehre von Becky Wasserman ([Link](#)) gelernt haben.



So genial die Winzerinnen auch sein mögen. Im Bericht von Sanderson bestätigen dies Aubert de Villaine, Jacques-Frédéric Mugnier, Alex Gambal und noch weitere. Die Domaine Berthaud-Gerbet gehört bestimmt den Betrieben, die von der Lehre von Becky Wasserman ([Link](#)) gelernt haben.

Berthaut-Gerbet, das ist der Beweis, dass die Fusion zweier guter Weingüter zur Gründung einer grossartigen Domaine führen kann. Und als die gegenseitigen Gefühle 1988 zur Geburt von Amélie Berthaut führten, jubelte der ganze Weinplanet. Denn seit 2013 leitet Amélie die Domaine mit einem bewundernswerten Können. Sie verkörpert die siebte Generation der Winzerfamilie. Berthaut aus Fixin und Gerbet aus Vosne-Romanée, das sind 18 Hektaren Rebfläche und 23 Appellationen. Präziser ausgedrückt, hat Amélie das gesamte Portfolio der Familie Berthaut – die Seite ihres Vaters – in Fixin und zwei Drittel desjenigen der Seite ihrer Mutter, also der Familie Gerbet übernommen. Zusätzlich pachtet sie ein paar Parzellen, darunter in Lavaux Saint-Jacques oder in Clos des Chezeaux, bei der Domaine des Chezeaux, die der Familie Marcier gehört. An ihrer Seite steht Nicolas Faure, ihr Ehemann, der zwischen 2006 und 2016 bei Agnès Paquet in Meloisey, der Domaine de la Romanée-Conti, Jean-Louis Chave, Fromm in Neuseeland und bei Prieuré-Roch gearbeitet hat. Amélie verfügt über alle Schlüsselqualifikationen, um die Domaine sehr hoch zu heben, sie ist keine Person von zu großer Selbstüberzeugung, stellt sich dafür laufend jede Menge Fragen, die schliesslich die Domaine sehr weit gebracht haben und weiter bringen werden. Nicolas Faure ist für den Weinberg verantwortlich, Amélie konzentriert sich auf die Weinherstellung, die Verwaltung, den Verkauf und die damit verbundenen Reisen sowie die Besucher des Weinguts.

Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe du Dessus 2022**, dessen Rebstöcke 1929, 1941 und 1985 auf einer 0.5 ha kleinen Parzelle angepflanzt wurden, trägt diesen Namen aufgrund der Tatsache, dass das Climat in der Verlängerung der Parzelle Combe Lavaut liegt. Es ist umgeben vom Lieu-dir Villages. Elegante, geschliffene, ausgereifte, tiefe und durchaus harmonische Nase mit frischen, delikatsten und reintönigen Düften nach saftigen Kirschen, roten Wildbeeren, etwas Pflaume und floralen Elementen, wir sind ganz klar in Gevrey. Vollmundiger, geschmackvoller, konzentrierter, samtiger und vielversprechender Gaumen, ein durchaus hedonistischer, vibrierender Wein, der bereits in ein paar Jahren seit viel Genuss bieten wird. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2022**, dessen Parzelle 0.13 ha misst, bietet eine sinnliche, elegante, tiefe Nase mit komplexen, reintönigen und ausgereiften Düften nach Pflaumen, Pfingstrosen, Lakritze sowie erdigen Elementen, was für eine Klasse! Die Trauben wurden zu 50 Prozent entrappt, und es lässt sich merken, dass das Bouquet zwar bereits verführerisch, doch immer noch sehr zurückhaltend ist. Vollmundiger, eleganter, samtiger Gaumen, der Zeit beanspruchen wird, die Holzeinbindung wurde ganz klug durchgeführt, da die Fässer nicht neu sind, was somit den durchaus ansprechenden Charakter des Weins zur Geltung kommen lässt. Sehr guter Abgang, der die Lust auf das nächste Glas erweckt. Ein Erzeugnis für Liebhaber raffinierter Wein. **17.75-18/20** (92-93/100).

Pierre Bourée

Eindeutig die Entdeckung der Roi-Chambertin-Veranstaltung. Im zweiten Quartal 2021 hatte ein Weinfreund eine Verkostung über das Thema «Alte Burgunder zu gutem Essen: Top oder Flop?» ([Link](#)) organisiert. Neben den jüngeren Flaschen, die die Teilnehmer mitgebracht hatten, umfasste die Verkostung neun reife Flasche der Domaine Pierre Bourée, wobei die jüngste aus dem Jahrgang 1995 war und die älteste von 1979. Also potenziell nichts Verwirrendes, da nichts wirklich Altes. 1979 gilt heute noch als grosser Jahrgang, der das Pech hat, im Schatten von 1978 zu stehen. Einzige Fragezeichen betrafen die Jahrgänge 1982 und 1992, da beide über ihren Zenit waren. Weitere Teilnehmer fügten 1991 zur Liste der bedenklichen Jahrgänge hinzu, wobei Flaschen dieser sehr schwierigen Zeit – Schnee, Kälte und starker Frost – immer noch überzeugen können. Der beste Beweis dafür war der Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts 1991, der sich mit 17.75/20 (92/100) sogar gegen Grands Crus durchsetzte. Es ist uns aber bewusst, dass wir hier eine «glückliche» Flasche bekommen haben, da unser Weinfreund Bill Nanson, Burgundy-Report ([Link](#)), im Dezember 2008 eine völlig andere Erfahrung gemacht hat ([Link](#)).

«Pierre Bourée übernahm einen Weinhandel in Gevrey-Chambertin, der 1864 gegründet worden war, und gab ihm seinen Namen. Später erwarb er Weinberge, insbesondere den Clos de la Justice», steht auf der Website der Domaine zu lesen. 1888 wurde die Domaine Pierre Bourée offiziell gegründet, die 1927

von Bernard Bourée, dem Sohn von Pierre, übernommen wurde und ihren Namen in Pierre Bourée Fils wechselte. Da er keine Kinder bekam, wurde Louis Vallet, sein Neffe, 1970 sein Nachfolger. Seit 2004 leitet Jean-Christophe Vallet den Betrieb, wobei der vielversprechende Vincent Vallet seit 2021 immer aktiver in der Leitung des Weinguts wird. Mit einer klar umweltfreundlicheren Strategie zeichnet er für die Bewirtschaftung der Weinberge verantwortlich. Jean-Christophe Vallet ist heute 65 und Vincent wird die Domaine in der fünften Generation leiten. Im April 2008 wurde ein Restaurant ([Link](#)) nach dem Modell des Bistros von Olivier Leflaive ([Link](#)) eröffnet. Wir empfehlen wärmstens dieses Erlebnis. Was die Weine angeht, bleibt Bourée Pierre Fils ein Négociant, was auf keinen Fall negativ sein muss. Eine flächendeckende Verkostung würde aber zeigen, ob das Niveau so erfreulich ist wie bei den Veranstaltungen Roi Chambertin und Grands Jours de Bourgogne, wobei die präsentierten Weine beim zweiten Event die Richtlinien der Organisatoren nicht einhielten: Statt 2022 wurden eine Flasche 2018 und eine 2019 ausgeschenkt – worüber wir uns sehr gefreut haben.

Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Clos de la Justice 2018** bietet eine durchaus ansprechende, ja sogar verführerische, klassische, geschliffene, ausdrucksvolle, ausgereifte Nase mit frischen und reintonigen Düften nach Kirschen und roten Beeren sowie erdigen Komponenten. Vollmundiger, knackiger, geschmackvoller und generöser, aber auf keinen Fall verschwenderischer Gaumen. Das Ganze wirkt edel, seidig-samtig und bereitet viel Spass, die Frucht ist reif und leicht süsslich. Saftiger Abgang. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Clos de la Justice 2022** bestätigt den Eindruck, dass der Clos de la Justice die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber verdient. **17.75/20** (92/100). Dieses Lieu-dit ist by the way eine zwei Hektar grosse Monopollage. Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2019** bestätigt den positiven Eindruck, den ich mir ein paar Monate zuvor beim Roi Chambertin machen konnte. Die Rebstöcke, von denen die ältesten 1920 angepflanzt wurden, befinden sich auf vier Lieux-dits nämlich En Derée, En Champs – beide grenzen an Brochon –, La Burie und Craipillot, eine 1er-Cru-Lage. Die inspirierende, delikate, geschliffene, frische, tiefe, harmonische Nase offenbart köstliche, ausgereifte und reintonige Düfte nach Erdbeeren, Maulbeeren, etwas Johannisbeeren und Veilchen, das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert rauchige sowie etwas würzige Noten. Vollmundiger, köstlicher, wiederum knackiger und frischer Gaumen mit viel Können und dichten, geschliffenen Tanninen, einer mineralischen Grundlage, süsslichen Aromen roter Früchte, und einem kräftigen, langen Abgang. Die Trauben wurden nicht entrappt, was dem Wein vom Bouquet bis zum Abgang eine gute Komplexität verleiht. **17.5+/20** (91+/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022** erweist sich als sehr schöne Überraschung. Eine rundum sehr frische, geschliffene, zum Zeitpunkt der Verkostung etwas zurückhaltende, dafür tiefe und mit einer anständigen Komplexität ausgestattete Nase sowie ein vollmundiger, konzentrierter, geschmackvoller, reintoniger, Gaumen, rundum fruchtig und mineralisch, strukturiert und vielversprechend. **17.75+/20** (92+/100). Die Trauben des **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2022** wurden zu 20 Prozent entrappt, was dem

ausdruckvollen, wobei etwas Zurückhaltenden, tiefen, eleganten und ausgewogenen Bouquet eine durchaus ansprechende Komplexität verleiht. Die natürliche Kraft der Erzeugnisse aus diesem Climat wird sich im Verlauf der nächsten Jahre entfalten, es eilt auch nicht, diesen Wein zu trinken. Rot ist die köstliche Frucht, Kirschen und Erdbeeren sind die Hauptkomponenten, wobei die feinen Düfte durch Rosenblätter und erdige Komponenten abgerundet werden. Vollmundiger, eleganter Gaumen mit feingliedrigen Tanninen, viel Geschmack und einem langen Abgang.



Wieder ein durchaus interessantes Erzeugnis, das beweist, dass die Burgunder-Experten schrittweise ihre Vorurteile überprüfen müssten. **17.75+/20** (92+/100). Wieder verkosten, das Potenzial für eine leicht höhere Note ist vorhanden.



René Bouvier

Seit November 2023 haben sich verschiedene Gelegenheiten ergeben, die Erzeugnisse des sympathischen und dynamischen Bernard Bouvier zu verkosten. Sei es im Rahmen des Roi Chambertin, der Grands Jours de Bourgogne oder der Verkostung der Vereinigung Les Tontons Trinquereurs ([Link](#)), die eine Vielfalt befreundeter Winzer*innen – 35 insgesamt – vereint. Bernard Bouvier ist kein extrovertierter Winzer, was auch begründet, dass er weniger bekannt ist als andere in der Gemeinde Gevrey-Chambertin. Dafür ist er ein hartnäckiger, kompromissloser, neugieriger Langläufer, der sich vor keiner Anstrengung scheut, um schliesslich Weine zu produzieren, die mehr Aufmerksamkeit der anspruchsvollen Burgunder-Liebhaber verdienen. Die Weinberge erstrecken sich über 30 ha, was Bernard, den wir als einen der begabtesten Weinbauern von Marsannay kennen, die Möglichkeit gibt, mit den Etikettenfarben zu spielen. Ist ein Etikett nicht klassisch, weist die andere Farbe darauf hin, dass der Wein «sans soufre ajouté» produziert ist, also ohne Schwefelzusatz. Obwohl die Domaine nicht weniger als 26 unterschiedliche Weine produziert – ohne diejenigen mit den farbigen Etiketten mitzuzählen –, darunter sieben Marsannay, sieben aus der Gemeinde Gevrey-Chambertin und einen grossartigen Échezeaux, werden die Weinberge nach den Ansätzen der biologischen Landwirtschaft kultiviert, wobei die Rebstöcke aus Massenselektionen von Pinots Fins der Domaine stammen. Es handelt sich auf keinen Fall um einen Klon, sondern das Zauberwort im Keller lautet «Infusion». Schliesslich müssen die Erzeugnisse ihre respektiven Terroirs ideal widerspiegeln.

Erzeugt von 1922 angepflanzten Rebstöcken aus der Lage Créot in Bréchon, was die Bezeichnung «Très vieilles vignes» auf dem Etikett begründet, fällt der **Gevrey-Chambertin (Villages) Racines du Temps** (dt. Wurzel der Zeit) **2022**, auch «Vignes Centenaires» genannt, durch seine finessenreiche, elegante, geschliffene und aktuell introvertierte Nase auf, wobei die ausgereiften, reintönigen und frischen Düfte nach roten Beeren sowie insbesondere Kirschen, aber auch floralen Komponenten wie Veilchen und würzigen Ansätzen das Bouquet prägen. Man merkt, dass sich diese tiefe Nase im Verlauf der

nächsten 10 bis 15 Jahre weiter entfalten wird, wobei der Wein aktuell bereits viel Spass bereitet. Der Gaumen ist vollmundig, aber auch straff, konzessionslos, saftig und konzentriert, die Tannine sind filigran, die köstliche, ja sogar sinnliche Frucht ist rot, wobei die dunklen Beeren mit der Zeit an Präsenz gewinnen, der Abgang lang und komplex. **17.75-18/20** (92-93/100). Auf die Frage, ob es möglich sei, La Justice zu verkosten, antwortet Bernard Bouvier, dass die Lieux-dits-Weine aus Gevrey-Chambertin nicht mehr produziert würden. Dafür habe er sich für eine Assemblage von La Justice, Les Jeunes Rois und weiteren Lagen entschieden, um eine Cuvée Ronde zu erzeugen. Ein Begriff, der mir bis zu diesem Zeitpunkt nicht bekannt war. Das Ergebnis ist ein charakteristischer, geschmackvoller, nicht ganz unerwartet komplexer und saftiger, lebhafter Wein mit generösen Düften und Aromen von Himbeeren, der seinen Ausgleich in der prägnanten Säure findet. Ein köstlicher **Gevrey-Chambertin (Villages) 2022**, der 17.5/20 (91/100) verdient. Der **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022** ist selbstverständlich die Krönung einer grossartigen Verkostung, im Rahmen der Tontons Trinqueurs konnten neun unterschiedliche Weine der Domaine verkostet werden. Das Bouquet erweist sich als betörend, es gäbe so viel darüber zu schreiben... Die Domaine besitzt 0.4 ha im Lieu-dit Mazoyères-Chambertin, an der Grenze des Grand Crus Latricières-Chambertin, und die Rebstöcke sind über 60 Jahre alt. Betörend, ausdrucksvoll, komplex, tiefsinnig, rassig, geschliffen, reintonig und vielversprechend, so zeigt sich die Nase dieses Erzeugnisses. Ich kann mich nicht daran erinnern, je einen grösseren Charmes von Bernard verkostet zu haben, wobei die unwiderstehlichen Düfte nach Maraska-Kirschen, schwarzem Tee, Veilchen und süsslichen schwarzen Johannisbeeren, auch als Likör, eine grosse Rolle dabei spielen. Der Zauber der Infusion, nichts in unangebracht in dieser Nase, das ist Wahnsinn pur, der sich ausserdem am Gaumen fortsetzt. Vollmundig, saftig, raffiniert, filigran, präzise und reintonig. Einfach beeindruckend. **18.5/20** (95/100).



Bruno Clair

Generationswechsel. Allerdings schrittweise. Auch wenn die Söhne von Bruno Clair, Edouard seit 2010 und Arthur seit 2018, ihr geerbtes Talent in der Vinifizierung der Weine bereits ins Rampenlicht bringen, erfordert der Erwerb des beeindruckenden Könnens des Vaters bestimmt noch viele Jahre. Darum war ich etwas stutzig, als der junge Arthur einmal in einem Interview berichtete, dass 1977 ein sehr schwieriger Jahrgang gewesen sei. Ein Winning Team, grossartige Parzellen in kultartigen Climats, was dürfte man mehr von den Nachkommen von Joseph und seinem Sohn Bernard Clair-Daü verlangen? Bruno ist selbst der älteste Sohn von Bernard... Von ursprünglichen, 38 ha grossen Weinbergen wurden 1985 17 ha an Louis Jadot verkauft, und die Domaine Bruno Clair besitzt immer noch 17 ha davon. Die gesamte Rebfläche des Weinguts beträgt heute 27 ha infolge verschiedener Parzellenzukäufe. Wie zum Beispiel 2016, als die Domaine 1 ha in der Appellation Bonnes-Mares, allerdings ausschliesslich in der Gemeinde Morey-Saint-Denis erwarb. Zusätzliche Ankäufe haben u. a. Der Domaine 1993 eine 0.3361 ha kleine Parzelle Corton-Charlemagne in Aloxe-Corton, 1996 eine 0.25 ha umfassende Parzelle Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle und 2006 eine 0.64 ha Parzelle Bonnes-Mares in Morey-Saint-Denis beschert. Ich werde mich noch sehr lange an die herzlichen Gespräche mit Bruno bei seinen Besuchen in der Schweiz erinnern. Bei einer Gelegenheit vertraute er mir an, dass er die hohe Volatilität mancher Endkunden nicht wirklich verstehen könne. Heute Burgunder, morgen Brunello und übermorgen wieder etwas anderes zu kaufen, ist tatsächlich nicht Teil der burgundischen Mentalität.

Die Weine konnten sowohl im Rahmen des Roi Chambertin als auch der Grands Jours de Bourgogne verkostet werden, wobei die Domaine bei der zweiten Veranstaltung den Akzent auf die Erzeugnisse von Marsannay gelegt hatte. Sie ist in der Tat in dieser Gemeinde angesiedelt, und zwar seit 1919, als Joseph Clair, der Grossvater von Bruno, Marguerite Daü aus Marsannay heiratete.

Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2022** will sich aktuell noch nicht ganz enthüllen, liefert etwas Holz, wobei ein Jahrgang wie 2022 – das war auch mit 2012 der Fall – es problemlos meistern kann, zeigt aber trotzdem seine Trumpfkarten. Elegant, raffiniert, tief, geschliffen, komplex und schliesslich durchaus charakteristisch für das Climat, man merkt, dass die Grundlage sehr viel Kalkstein aus dem Comblanchien enthält. Dafür ist die reintönige Frucht ganz klar rot. Der Gaumen bewegt sich auf dem gleichen Niveau. Vollmundig, konzentriert, elegant und raffiniert, anspruchsvoll, aber nichts eilt. Lagern und ruhen lassen, das Versprechen eines grossen Weins ist klar vorhanden. **18/20** (93/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques 2022** bringt mit einer natürlichen Eleganz seine ausserordentliche Klasse voll zur Geltung. Ein Grand Cru, der es offiziell noch nicht geworden ist, ein ultrapräzises, reintöniges, tiefsinniges, raffiniertes und frisches Bouquet, ein betörender Melting-Pot ausgereifter und komplexer Düfte nach roten Beeren und Kiessteinen, weissen Blumen und erdigen Komponenten, das Ganze ist absolut unwiderstehlich. Vollmundiger, raffinierter, seidiger, straffer und reintöniger Gaumen, auch hier wird viel Zeit nötig sein, bis jedes Element seinen Platz findet, aktuell wohl eher ein Puzzle mit 10'000 Teilen, ein potenziell superlativisches Erzeugnis, bis zum theoretischen Widerspruch zwischen den süsslichen roten Aromen und dem sehr langanhaltenden, salzigen Abgang. **18.5-18.75/20** (95-96/100). Zum Abschluss konnte der bestimmt genialste Wein aus dem Portfolio der Domaine verkostet werden, der **Chambertin Clos de Bèze (Grand) Cru 2022**. Bruno Clair besitzt 0.98 ha in der Appellation, zwei Drittel der Rebstöcke wurden 1912 und das letzte Drittel grob 1974 angepflanzt. Eine ausdrucksvolle, auch wenn aktuell anspruchsvolle, wohl eher intellektuelle als zugängliche, ultraraffinierte und präzise Nase offenbart sich und spielt gerne die Rolle einer Dampfwalze, die nicht überschwänglich, sondern perniziös zurückhaltend, ja sogar verschlossen erscheint, um dem Zufall schliesslich doch keine einzige Chance zu lassen. Was für eine Finesse, was für ein Raffinement, das ist purer Wahnsinn! Gänsehaut garantiert! Die Bühne einer Oper von Verdi, Nabucco vielleicht. Vollmundiger, komplexer, geschmeidiger, dunkler Gaumen mit dem gleichen Raffinement, den gleichen Ansprüchen an den Verkoster, man erahnt die aromatische Komplexität mit Elementen, die sich schon zeigen, die Kalknoten zum Beispiel, dabei vergisst man sein Latein, man steht da, bloss und bewundernd. Die Tannine sind geschliffen, feinziseliert und süss, die Säure ist lebhaft und perfekt eingebunden, die Struktur elegant, es gibt zwar sehr viel Fleisch am Knochen, alles ist aber perfekt balanciert. Bis zum extrem langen Abgang. **19+/20** (97+/100). Das Potenzial für eine noch höhere Bewertung in 20 Jahren ist vorhanden.



Philippe Charlopin

Der quirilige, äusserst sympathische und manchmal auch gerne provozierende Philippe Charlopin ist ein begnadeter Winzer. Sein Glück ergibt sich ganz klar nicht aus einem göttlichen Zufall, er hat selbst an seinem Talent unermüdlich und doch immer wieder mit dem nötigen Abstand gearbeitet. Auf die Frage, wie er es geschafft hat, Eigentümer von Parzellen in sieben Grands Crus zu sein, antwortet er in möglichst ernstem Ton, dass niemand in den 1970er Jahren etwas davon haben wollte. Wer also die Geschichte des Burgunds und das Potenzial der Lagen kannte, konnte entspannt antizyklisch handeln. Die Domaine mit 25 ha Weinbergen besitzt also 0.4 ha im Clos de Vougeot – im Quartier Baudes Saint-Martin, in dem die Parzelle mit derjenigen der Domaine Leroy benachbart ist –, 0.17 ha in Échezeaux im Lieu-dit En Orveaux, eine Parzelle in Bonnes-Mares im inoffiziellen Lieu-dit Terres Blanches in Chambolle-Musigny, eine Parzelle in Clos Saint-Denis im gleichnamigen Lieu-dit, zwei Parzellen in Charmes-Chambertin, die sich zu je 50 Prozent zwischen den Lieux-dits Aux Charmes und Mazoyères ou Charmes aufteilen, eine Parzelle in Mazis-Chambertin im Lieu-dit Mazis-Hauts sowie schliesslich eine Parzelle in Chambertin, die zwischen zwei Parzellen von Armand Rousseau gelegen ist. Die Weinberge werden nach dem Grundsatz der «lutte raisonnée» bewirtschaftet. Die Verarbeitung der Trauben ist heute viel weniger interventionistisch als noch vor ein paar Jahren, als Philippe ein Anhänger des Aufrührens des Trubs bei Rotweinen war. Heute sieht er den Gärungs- und Mazerationsprozess eher als eine Art Infusion an, mit ein wenig Umwälzen oder Umpumpen, je nach Jahrgang und Cuvée. Die Trauben werden jetzt entrappt, was früher nicht der Fall war. In den letzten Jahren, seit 2020 genau, wird der Akzent auf die Finesse der Weine gelegt, sie sind daher viel weniger demonstrativ, dafür raffinierter als früher. Philippe und sein Sohn Yann arbeiten zusammen, wobei Yann 2013 seine eigene Domaine mit seiner Frau Justine Tessier gegründet hat. Während der Jahrgang 2022 ein unbestreitbarer Erfolg ist, entschied sich Philippe Charlopin für einen mutigen Schritt mit dem Jahrgang 2021: Statt jeden Wein abzufüllen, produzierte er zwei Cuvées, deren Konzept dem Dr. Lavalley sehr gut gefallen hätte. Die Première Cuvée umfasst alle roten Villages-Weine sowie den Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air, der Tête de Cuvée besteht aus einer Assemblage der sieben Grands Crus sowie der anderen Premiers Crus der Domaine.



Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022** erweist sich als süffiger, köstlicher Wein mit einem durchaus ansprechenden, zugänglichen, reintonigen und mittelkomplexen Bouquet. Man merkt den Einfluss der Trauben aus 50 bis 100 Jahre alten Rebstöcken, wer Erdbeeren liebt, wird hier verwöhnt. **17.5+/20** (91+/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2022** bestätigt sich als der sinnlichste Villages-Wein der Domaine. Elegant, geschliffen, expressiv, sehr sauber vinifiziert, was für köstliche und sinnliche Düfte nach Erdbeermarmelade, das erweckt buchstäblich alle Sinne und die Lust, hineinzubeissen. Vollmundiger, geschmackvoller, tänzerischer, wiederum sinnlicher Gaumen mit einer durchaus anständigen Struktur und allen Zutaten am richtigen Platz. **17.5-17.75/20** (91-92/100). Der **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022** bestätigt den Bruch mit den Grands Crus der Domaine, die in der Vergangenheit nicht nur an der Grenze zur Überschwänglichkeit, sondern in diesem Stadium der Verkostung auch ein wenig zu holzig waren. Es ist also nicht zu spät, um diese Weine wieder zu entdecken. Die Nase ist sogar elegant, raffiniert, vielleicht in einer zurückhaltenden Phase, dennoch einladend, reintonig und komplex. Es strömen feine Düfte nach Erdbeeren – ich denke an Gariguettes –, etwas Edelholz und mineralischen Hintertönen aus dem Glas. Vollmundiger, eleganter Gaumen, warten ist aber erforderlich, aktuell kommuniziert dieses Erzeugnis nicht viel. Wir bewerten es vorsichtig, wissen aber, dass es in seiner besten Form diesen Vorbehalt sprengen dürfte. **18+/20** (93+/100).



Dank eines befreundeten französischen Händlers durfte ich ihn im März 2023 zu Philippe Charlopin begleiten. Von diesem Besuch werden mir die Geselligkeit dieses Winzers, den ich seit über zehn Jahren kenne und mit dem wir vorhatten, die Abende nach dem Roi Chambertin vor Covid-19 zu gestalten, als er zusammen mit Jean-Michel Guillon die Winzergenossenschaft von Gevrey-Chambertin leitete, sowie die extreme Sauberkeit des Weinkellers in Erinnerung bleiben. Ein Koch der Haute-Gastronomie wäre stolz auf diesen Keller gewesen, in dem immerhin 35 Weine produziert werden, fünf davon aus dem Chablisien sowie neun weitere Weissweine und 21 Rotweine, drei davon von der Côte de Beaune. Der **Bourgogne Côte d'Or Première Cuvée 2021** erfüllt alles, was von ihm erwartet werden darf. Mit so einem Fahnenträger – Philippe ist auch Präsident der 2017 offiziell gegründeten AOC, deren maximale Grösse 1'000 Hektaren beträgt – ist die Appellation zum Erfolg bestimmt, und ihr Pflichtenheft (mit u. a. 9'000 Rebstöcken Chardonnay oder Pinot Noir pro Hektar und der Standortbegrenzung auf die Côte de Nuits und die Côte de Beaune) sollte dies garantieren. Diese Première Cuvée lässt die Herkunft des Weins zur Geltung kommen. Neben den köstlichen Düften nach roten und dunklen Beeren, Kirschen sowie etwas Pflaume kommen auch klassische animalische Töne zum Vorschein. Vollmundiger, eleganter, geschmackvoller, frischer Gaumen mit einer mineralischen Grundlage. **17.25-17.5/20** (90-91/100). Der **Bourgogne Côte d'Or Tête de Cuvée 2021** erweist sich als Geniestreich. Die Nase ist köstlich, konzentriert, elegant, raffiniert und tiefsinnig und weist eine ausserordentliche Komplexität auf. Die Assemblage der sieben Grands Crus der Domaine hat dazu geführt, dass es sich definitiv lohnt, diese Rarität zu suchen. Es strömen frische, reintonige und delikate Düfte nach Erdbeeren, roten Johannisbeeren, roten Kernfrüchten, Rosenblättern, Lakritze und mineralischen Elementen, aber auch etwas erdigen Komponenten aus dem Glas. Der Gaumen ist vollmundig, geschmackvoll und geschmeidig, voller Komplexität und vielschichtigen Subtilitäten. Der Abgang ist lang, subtil süsslich und zugleich würzig. **18.25+/20** (94+/100).

Thierry Mortet

Dank eines Schweizer Importeurs verfolgen wir die Weine der Domaine des sympathischen Thierry Mortet seit nun über 20 Jahren, und es bereitet stets viel Spass, ihre Präzision und Reintönigkeit, ihre kühle, dennoch sehr schön vinifizierte Figur, was die Angelsachsen «Transparency» nennen, zu genießen. Wir mögen die Unmittelbarkeit, die auf den ersten Blick zu erkennen ist, hinter der sich jedoch Weine verbergen, die zwar süffig sind, aber viel mehr Charakter haben, als es den Anschein hat. Seit 2023 leitet Lise, die Tochter von Thierry Mortet, den Betrieb mit ihrem Vater. Sowohl im Rahmen des Roi Chambertin als auch der Grands Jours de Bourgogne war es möglich, die drei Gevrey-Chambertins der Domaine zu verkosten, wobei wir auch den Bourgogne Rouge «Les Charmes de Daix» empfehlen, ein unkompliziertes, gleichwohl köstliches Schmuckstück, wie man es gerne jeden Tag trinken möchte. Die Hälfte der Trauben dieses Erzeugnisses stammt aus Gevrey-Chambertin, die andere Hälfte aus Daix, einer Gemeinde im Nordwesten vor den Toren von Dijon. Die Domaine wird seit 2007 nach den Ansätzen der biologischen Landwirtschaft geführt, wenngleich mit einer wetterbedingten Unterbrechung im Jahr 2016. Als Anekdote waren Thierry und Denis Mortet die Söhne von Charles Mortet, der ihnen 1984 den Familienbetrieb abgegeben hat. 1992 trennten sich beide Brüder.

Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2022** bietet eine expressive, frische und schlanke, tiefe und harmonische Nase mit feinen, ausgereiften, reintonigen und präzisen Düften nach roten und schwarzen Früchten, Erdbeeren, Rosen und etwas Espresso, das Terroir lässt sich erkennen, was am Gaumen mit der Rasse der ausgefeilten Tannine noch mehr zur Geltung kommt. Dieser ist vollmundig, tänzerisch, elegant, frisch und aktuell eher introspektiv, die sehr gute und dichte Struktur lässt sich im zweiten Teil des Mundes wahrnehmen, genauso gefällt uns dieses raffinierte Erzeugnis mit einem geschmackvollen Abgang. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Vigne Belle 2022** lässt den kalkhaltigen Boden sehr gut zum Vorschein kommen. Schlank, tief, komplex, reintonig, eigentlich eher ein Chambolle als ein Gevrey, köstlich, frisch und kühl (eben aufgrund des Bodens, wobei sich die Auswirkung des Tons später wahrnehmen lässt), es strömen reintonige, verführerische Düfte nach roten Beeren, Kirschen, Erdbeeren, aber auch floralen Komponenten und etwas Gewürzen aus dem Glas, das bereitet sehr viel Spass. Vollmundiger, schlanker, ästhetischer, lebhafter Gaumen mit sehr feinem Stoff, straffer und langer Abgang. **17.75/20** (92/100).



Trapet Père & Fils

Die Domaine Trapet trägt eindeutig nicht die Verantwortung für das Weingemetzeln. Die Verantwortung liegt bei Charles Lachaux, der sich nach einem Treffen mit Lalou Bize-Leroy in den Kopf gesetzt hatte, dass er durch die Herstellung von Weinen ohne Fruchtfleisch, die das Gegenteil von dem sind, was die Domaine Arnoux-Lachaux bis dahin produziert hatte, die Möglichkeit hätte, sie noch teurer zu verkaufen, als es ohnehin schon der Fall war. Ja, es gibt Narren unter den Kunden, die diese Art von Dummheiten glauben: ein Burgunderwein sei ausschliesslich durch seine extreme aromatische Perfektion zu bewundern. Die Geschichte wird zeigen, wer letztendlich recht hatte. Weine aus Gevrey-Chambertin die nun magersüchtig statt vollmundig, strukturiert und tanninreich sein sollen, keine Ahnung, wer das braucht. Und doch... Die Verkostung des **Marsannay (Villages) 2022** bestätigt leider diesen Eindruck, ein aromatisch betrachtet phänomenales, ausserordentlich reintoniges und präzises, tiefes Erzeugnis mit einem schlanken, raffinierten, delikaten Gaumen. Eine «nourriture intellectuelle» (dt. Futter für den

Geist), deutlich mehr als die Weine, wie man sie seit Jahrzehnten kennt. **17.5+/20** (91+/100). Was für ein Riese ist dafür der **Gevrey-Chambertin (Villages) 1859 2022**, der am ersten Mal 2020 abgefüllt wurde! Ein Riese, der die weiter oben ausgedrückten Befürchtungen beruhigt. 1859 heisst dieser Gevrey, weil die 0.5 ha Parzelle in diesem Jahr gekauft wurde. Das war die erste der Domaine. In seinen Notizbüchern, die er zwischen 1920 und 1939 schrieb, vermerkte Pierre-Arthur Trapet folgende Worte über diese Parzelle: «Ein bemerkenswerter Wein, ein Komet hatte angeblich den ganzen Sommer über am Firmament geleuchtet. Den ganzen Sommer über und erinnerte an den Kometen von 1811, was für die Winzer ein sicheres Zeichen war. Unfehlbare Zeichen für aussergewöhnliche Qualität.» Bestimmt hätte er das auch über den Jahrgang 2022 geschrieben. Aus nicht entrappten Trauben von über 115 Jahre alten Rebstöcken gekeltert, bietet dieser Gevrey eine unwahrscheinlich reintönige und präzise, ja sogar transparente Nase, die niemanden gleichgültig lässt. Es gibt eine Tiefe und eine Ausdrucksstärke in diesem Bouquet, die das Können und die neue Philosophie der Trapets perfekt unter Beweis stellt. Auf seiner Website schreibt der deutsche renommierte Händler Heiner Lobenberg folgende Worte:

«Ich verstehe über Trapet immer mehr, warum viele Burgunderliebhaber die Gemeinde Gevrey noch vor Vosne-Romanée und Chambolle für das Non-plus-ultra halten, diese Kombination von Wucht, Fleisch, Druck, Frucht und Frische und gleichzeitig Unaufgeregtheit und Süffigkeit gibt es so nur hier».

Genauso ist es und genau das ist in diesem 1859 zu erkennen. Ich würde sogar hinzufügen, dass eine Gemeinde, die nicht weniger als neun Grands Crus und eine buchstäblich fantastische Côte (dt. Hügelandschaft), die Côte Saint-Jacques, die sich aus der steilen Combe de Lavaux (dt. Schlucht) ergibt, umfasst, schon als ausserordentlich wahrgenommen werden darf. Der Gaumen des Gevrey 1859 ist zugleich vollmundig und straff, streng und raffiniert, tief und doch subtil kräftig. Ein Erzeugnis mit einem sehr langen, köstlichen Abgang. Beeindruckend. **18/20** (93/100). Als Zusatzinfo befindet sich die Parzelle im Lieu-dit Champerrier in Brochon.



Cécile Tremblay

Wie bei jeder Ausgabe der Grands Jours de Bourgogne nahm Cécile Tremblay an der Veranstaltung «Exception'Elles» in der Cuverie der Hospices de Beaune teil. Die ebenso präzise wie anspruchsvolle Winzerin überfliegt sozusagen jede Appellation, in der sie Weine herstellt. Diese als Superlative zu bezeichnen, würde sie wahrscheinlich mehr in Verlegenheit bringen als alles andere. Als hervorragende Verkosterin weiss sie, dass ihr Anspruch an Perfektion und Präzision, aber auch ihre Fähigkeit, sich die richtigen Fragen zu stellen, zu den Ergebnissen führen, die wir regelmässig antreffen. Die Trauben zum Beispiel werden in Kisten von nur fünf Kilo geerntet, während andere Erzeuger selten unter 20 Kilo kommen.

Der **Chapelle-Chambertin (Grand Cru) 2022** wird ganz klar in die Annalen der Geschichte nicht nur der Domaine, sondern auch der Appellation eingehen. Er zeigt sich als unerschütterlicher Riese, der sowohl in der Nase als auch im Mund alle Eigenschaften eines perfekten Weins besitzt. Rassig, ausdrucksstark, komplex, tiefgründig, mit einem unglaublich reinen und präzisen Profil; auch wenn er sich heute, wenn nicht als verschlossen, so doch als sehr zurückhaltend erweist, bietet er ein beeindruckendes Bouquet auf mehreren Interpretationsebenen. Einerseits die köstliche, perfekt ausgereifte Frucht aus zart süsslichen roten Beeren und saftigen Kirschen, andererseits die Pfingstrosen, die Gewürze, Noten von Blutorangen und das perfekt eingebundene Holz lassen erahnen, auf welchem Niveau sich dieser Wein in etwa 15 Jahren befinden wird. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga. Vollmundig, konzentriert, raffiniert, wiederum tiefsinnig und komplex, geradlinig und straff, bis zum unendlichen Abgang. **19/20** (97/100).



Faiveley

Aus Zeitgründen konnten wir die Weine der Domaine Faiveley im Rahmen des Roi Chambertin nicht verkosten. Wir haben daher während der Grands Jours de Bourgogne unseren Rückstand aufgeholt. Die Domaine, seit 2004 unter der Leitung des talentierten Erwan Faiveley, besitzt 120 Hektaren Rebfläche, darunter 70 in der Côte Chalonnaise, und produziert, gemäss der eigenen Website, 22 Weine in der Côte de Nuits, darunter acht Grands Crus, zehn Weine in der Côte de Beaune, darunter sechs Weine mit drei Grands Crus, und elf Weine in der Côte Chalonnaise, darunter renommierte Erzeugnisse wie Mercurey Clos du Roy und Clos des Myglands. Seit 2004 wird die Verwendung des Holzes laufend in Frage gestellt, und wir begegnen den Biberweinen wie aus dem Jahrgang 1999 glücklicherweise nicht mehr. Die Grösse des Weinportfolios ist wahrscheinlich der Grund dafür, dass Faiveley sich noch nicht von den Auswirkungen der Jahrgänge emanzipieren konnte. Dies ändert jedoch nichts daran, dass die Domaine weiterhin ein wichtiger Akteur im klassischen Burgund ist.

Der **Gevrey-Chambertin (Villages Vieilles Vignes 2022)**, aus 35 Jahre alten Rebstöcken, dürfte insbesondere den Liebhabern des Stils des Hauses gefallen. Durchaus angenehme, harmonische, elegante, geschliffene Nase mit feinen Düften nach roten Früchten und floralen Komponenten. Harmonisch und appetitlich. Im vollmundigen, frischen, charakteristischen Gaumen kommen vor allem dunkle Beeren zur Geltung. **17.5/20** (91/100). Obwohl wir uns immer noch in Gevrey befinden, erweist sich der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Issarts 2022** Monopollage als durchaus elegantes, reintöniges, harmonisches und geschliffenes Erzeugnis mit einem ausgereiften, frischen Bouquet von floralen Komponenten, roten Beeren und würzigen Ansätzen. Der Gaumen ist vollmundig, geschmeidig und strukturiert, bietet Struktur, Fleisch und viel Geschmack, die Tannine sind fein poliert, gute Konzentration, lebhaft Säure und nicht zuletzt ein langanhaltender Abgang, in dem sich die rote Frucht, die Mineralität und die würzigen Noten sehr schön ineinander verweben. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2022** geht noch eine Stufe höher. Was für eine zugleich kräftige und elegante, raffinierte und kompromisslose, reintönige, präzise und tiefsinnige Nase! Es strömen feine, komplexe, frische und ausgereifte Düfte nach saftigen Kirschen, Walderdbeeren, süsslichen Himbeeren und Pflaumen, Blutorange, Rosenblättern und welken Blumen sowie Unterholz aus dem Glas. Man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen, was da passiert, beeindruckt, verführt, begeistert. Vollmundiger, frischer, unerschütterlicher, reintöniger Gaumen mit konzentrierten, geschliffenen Tanninen, viel Fleisch am Knochen, geschmeidige, kräftige, aber auch ästhetische Struktur, dichte, filigrane Tannine, generöse, ausgereifte Frucht, dieser Wein dürfte sogar weiter an Kraft zulegen, wobei sein Raffinement entzückt. Wird trotzdem noch viel Zeit beanspruchen, bis er sein Format in vollem Umfang zeigt. Bis zum langanhaltenden, salzigen Abgang. **18.25-18.5/20** (94-95/100). Die Domaine Faiveley besitzt etwas weniger als vier Hektaren in der AOC. Nach so einer Erfahrung konnte nur noch ein einziges Erzeugnis ausgeschrieben werden: der **Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2022**. Die Domaine besitzt zwei Parzellen in der Appellation mit einer Gesamtfläche von 1.56 ha. Sie befinden sich in beiden Lieux-dits, also Mazis-Haut und Mazis-Bas. Die Rebstöcke wurden 1945, 1959, 1974 und 2020 angepflanzt. Erwan Faiveley sagt, dieser Wein könne sein bester überhaupt in diesem Jahrgang sein. Die Nase zeigt sich komplex, ja sogar aktuell an der Grenze der Kompliziertheit. Man merkt, dass alles, was einen ganz grossen Wein auszeichnet, vorhanden ist, mindestens 15 Jahre werden aber erforderlich sein, bevor sein grossartiges Format im vollen Umfang zum Vorschein kommt. Tiefsinnig, konzentriert, kräftig, frisch und ausgereift, nicht weniger als charakteristisch. Die zurückhaltenden, reintönigen Düfte enthüllen rote und schwarze Beeren, saftige Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, etwas Minze, etwas Holz, eine gute Menge Würze, Blutorange und bestimmt noch eine Vielfalt weiterer Komponenten. Aktuell etwas ätherisch, aber trotzdem auch geradlinig und straff. Der Gaumen ist vollmundig, dicht und konzentriert, reintönig, präzise und spannennderweise ausserordentlich finessenreich trotz der wachsenden Kraft. Die Frucht ist schlechthin köstlich, der Abgang würzig und langanhaltend. **18.5+/20** (95+/100).





Jean Féry & Fils

Zum ersten Mal durften wir die Weine der Domaine Jean Féry verkosten, die in Echevronne angesiedelt ist. Die Gemeinde befindet sich 20 Kilometer von Gevrey-Chambertin entfernt, an der Grenze zwischen den Hautes Côtes de Beaune und den Hautes Côtes de Nuits, genauer gesagt, ein paar Kilometer hinter Comblanchien und Corgoloin. Die Domaine wurde 1922 gegründet und besitzt 32 ha Rebfläche in zertifizierter biologischer Landwirtschaft. Die ECOCERT-Zertifizierung wurde der Domaine 2011 erteilt. 16 Weissweine und 20 Rotweine werden in den Côtes de Beaune, Chalonnaise und de Nuits produziert.

Die Rebstöcke des **Gevrey-Chambertin (Villages) 2022** befinden sich auf fünf verschiedenen Lieux-dits, darunter En Songe und En Champs. Die Rebstöcke sind 25 Jahre alt; 30 Prozent neues Holz.

Eine unmittelbar zugängliche, appetitliche, saubere Nase bietet feine und ausgereifte Düfte nach Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und sanften Holzansätzen mit etwas Unterholz im Hintergrund. Vollmundiger, geschmackvoller, frischer und köstlicher Gaumen, sehr schöner, seidig-samtiger Stoff, ein Erzeugnis, das in der lokalen Gastronomie auf viel Erfolg stossen dürfte. **17/20** (89/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Les Crais 2022** wird spezifisch vinifiziert und abgefüllt, da die Trauben schnell ausreifen. Somit erfolgt die Lese auch früher. Sinnliche, harmonische, geschliffene und durchaus angenehme Nase mit reintonigen, ausgereiften Düften nach roten und dunklen Beeren, das Holz ist spürbarer, wird sich aber gut einbinden. Vollmundiger, zarter, reintoniger Gaumen mit geschliffenem Stoff und einem sehr guten Abgang. Wieder ein sehr guter Wein für die Gastronomie. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



Château de Laborde

Wer die Domaine Laborde im Internet sucht, wird wie ich nichts anderes als einen 4-Sterne-FKK-Campingplatz im Herzen der Natur im Périgord finden. Wer dagegen nach Hervé Kerlann sucht, wird fündig ([Link](#)). Die Domaine präsentierte im November 2023 zum ersten Mal drei ihrer Erzeugnisse im Rahmen des Roi Chambertin, wobei wir diese aus Zeitgründen erst während der Grands Jours de Bourgogne verkosten konnten. Eine Entdeckung, so darf man sie bezeichnen, eine erfreuliche Entdeckung. Das Château selbst besitzt drei Hektaren Rebfläche in Meursanges, einer Gemeinde neun Kilometer östlich von Beaune, dazu drei Hektaren in Santenay und Volnay, allerdings in der Appellation Régionale, und kauft Trauben mehrheitlich in der Côtes de Nuits, insbesondere in Gevrey zu. Das Weingut produziert zwei verschiedene Weinlinien. Die erste, "Vins d'audace" (dt. kühne Weine), umfasst fünf regionale Gewächse, darunter einen Schaumwein, während die zweite, "Vins de Terroir", 13 Weine aus zugekauften Trauben umfasst. Der durchaus aufgeschlossene und sympathische Hervé Kerlann stammt aus der Bretagne, wo er starke Wurzeln behalten hat, wie der Vorname seiner Tochter Shannon zeigt. Er wuchs in der Region von Bordeaux auf und verliebte sich in Gevrey-Chambertin. Die Trauben seiner sechs Gevrey-Weine kauft er bei Bernard und Chantal Heresztyn, einer Domaine, deren Erzeugnisse auf keinen Fall unterschätzt werden dürfen.

Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022**, von 40-jährigen Rebstöcken in den Lieux-dits Aux Corvées, Le Fourneau und Croix des Champs in Gevrey-Chambertin sowie vor allem Bil-

lard in Brochon, erweist sich als durchaus angenehmer, zugänglicher, sehr sauber vinifizierter und köstlicher Wein mit einem feinen, geschliffenen, ausgereiften Bouquet roter und etwas dunkler Beeren sowie blumiger Komponenten – Veilchen und Rosen – mit einer guten Komplexität. Der Körper ist reichhaltig, geschmeidig, harmonisch und frisch und bereitet viel Spass, wir sind ganz klar in Gevrey und das entspricht genau dem, was man erwartet. **17.25/20** (90/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Aux Ételois 2022**, von 32-jährigen Rebstöcken, bestätigt den Eindruck, der im Verlauf des Gesprächs mit Shannon Kerlann entsteht: Auf der Domaine liebt man die Arbeit, die sowohl im Weinberg wie auch im Keller sehr gut, ja sogar akribisch gemacht wird. Es entstehen somit authentische Erzeugnisse, die nicht nur Frucht und Frucht bieten, sondern auch das Terroir, auf dem sich die Rebstöcke befinden, widerspiegeln. Dieses liegt unterhalb der Grand-Cru-Lage Griotte-Chambertin und des Climats Petite Chapelle. Die Parzelle der Kerlanns befindet sich gerade unterhalb von Griotte und neben Charmes-Chambertin. Andere haben eine weniger glückliche Wiege... Die Nase zeigt sich durchaus elegant, frisch, geradlinig und straff, anspruchsvoll, aber auch gerade deswegen faszinierend in ihrem Stil. Rote Früchte und Gewürze sowie etwas Kräuter sind die aromatischen Komponenten, die uns bis zum sehr anständigen, würzigen Abgang begleiten. Vollmundiger, saftiger, wiederum frischer, geschmeidiger und lebhafter Gaumen mit viel Geschmack und feingliedrigen Tanninen. **17.5/20** (91/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) En Denrée 2022**, von 70-jährigen Rebstöcken, stammt aus einem Lieu-dit an der Grenze zu Brochon, was wie ein Kompliment klingt. Dieses Erzeugnis strahlt durch seine Eleganz, seine Samtigkeit, seine Reintönigkeit und Vollmundigkeit sowie seinen üppigeren Körper stärker als die beiden vorherigen Weine. Rundum ein durchaus bekömmlicher Gevrey, und es ist keine Überraschung, wenn er das Lieblingserzeugnis von Hervé Kerlann ist. **17.75/20** (92/100). Wir haben uns lange über den **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots 2022** unterhalten, eine Lage in der Côte Saint-Jacques, die mir sehr gut gefällt und verkannt bleibt, weil es insgesamt nur vier Eigentümer – Jean-Marie Fourrier, Dominique Gallois, Heresztyn und Heresztyn-Mazzini – gibt. Im Durchschnitt sind die Rebstöcke 40 Jahre alt. Eine verführerische, elegante, geschliffene, tiefe und reintönige Nase mit exquisiten Düften roter und etwas dunkler Beeren, sehr viel Kultur hier und der ideale Mix zwischen dem Können des Winzers und der hervorragenden Qualität des Terroirs. Vollmundiger, fleischiger, geschmackvoller und geschmeidiger, frischer, wunderschön ausgewogener Gaumen mit edlem Stoff. Ein Muss, nicht nur für Weinliebhaber abseits der üblichen Pfade und der Bequemlichkeit der grossen Labels. **18/20** (93/100). Zum Abschluss haben wir einen rassigen, komplexen, frischen und tiefsinnigen **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 2022** von 60-jährigen Rebstöcken verkostet. Die Parzelle der Domaine befindet sich nicht weit von der Grand-Cru-Lage Mazis-Chambertin. Präzision, Harmonie, Schliff, Struktur und Länge, das sind ein paar seiner Trumpfkarten. Wieder ein Wein, den wir nächstes Jahr gerne wieder verkosten werden. **17.75-18/20** (92-93/100).



Henri Richard

Wir verkosten bei jeder Roi-Chambertin-Ausgabe die Erzeugnisse der 2005 biozertifizierten und 2018 Demeter-zertifizierten Domaine. Neun Weine werden auf insgesamt 4.5 ha produziert.

Wenn man von Beaune nach Dijon auf der Route Départementale D974 fährt und bevor man ins Stadtzentrum der Gemeinde Gevrey-Chambertin kommt, fährt man an dem 11.81 ha grossen Lieu-dit Aux Corvées vorbei. Dieses folgt dem mit 7.06 ha nicht massgeblich kleineren Lieu-dit Jouise, das sich dank der Domaine Harmand-Geoffroy einen sehr schönen Ruf erarbeitet hat. En Corvée ist wohl eher dank der in der Schweiz bekannten Domaine A.F. Gros – deren Weine werden von Coop importiert – ein Begriff geworden. Die gut informierten Burgunder-Liebhaber wissen, dass Pierre Damoy und Sylvie Esmonin Reben in diesem Climat besitzen und dass deren Trauben neben denjenigen weiterer Lieux-dits einerseits für den Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes, andererseits für den Gevrey-Chambertin (Villages) verwendet werden. Die Parzelle liegt neben derjenigen von Rebourseau. Es war dementsprechend eine grosse Freude, einen «single plot» **Gevrey-Chambertin (Villages) Aux Corvées 2022** der 1938 gegründeten Domaine unter der Leitung von Richard und Sarah Bastien, der vierten Generation im Betrieb, zu verkosten. Dieses Erzeugnis zeigt, wohin die Reise führt. Ein durchaus ansprechender, sehr sauberer und fleischiger, ausgewogener und reintoniger Wein mit einer köstlichen Nase mit ausgereiften Düften nach Kirschen, Waldbeeren, Röstaromen und Kräutern, das Ganze bereitet viel Spass, während sich der Gaumen vollmundig, kräftig, wobei noch zurückhaltend, mit viel edlem Stoff ausstattet, einer sehr gut eingebundenen Säure und einem langen Abgang zeigt, in dem die Terroir-bedingten Gerbstoffe richtig zur Geltung kommen. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Tuileries 2022** trägt den früheren Namen des Weinguts. Die Parzelle befindet sich aber im Lieu-dit Aux Corvées, die Rebstöcke wurden 1985 angepflanzt. Die Nase weist deutlich mehr als beim vorherigen Wein darauf hin, dass die Trauben ganz und gar nicht entrappt wurden. Frisch, komplex, durchaus attraktiv, reintonig und präzise, rassig, eine Nase, die sofort verführt. Aus dem Glas strahlen feine und delikate, dennoch auch konzentrierte Düfte nach ausgereiften roten Früchten, Himbeeren, Kirschen, aber

auch Brombeeren, sowie Gewürzen und Holznoten, dieses Erzeugnis wird noch ein paar Jahre benötigen, bis jede Komponente an ihrem Platz ist. Vollmundiger, dichter, samtiger, geschmeidiger, köstlicher Gaumen mit einem edlen, saftigen Stoff und einer sinnlichen Frucht, die zusammen mit den blumigen Elementen und der Würze einen raffinierten Tanz aufführt. Sehr guter, langanhaltender Abgang mit prägnanten Gerbstoffen. Warten ist angesagt. **17.75/20** (92/100). Der **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022** zeigt sich zurückhaltend, die Zeit spielt für ihn. Nichtsdestotrotz offenbart dieser Wein eine finessenreiche, elegante, tiefe, reintonige, aber doch auch ausdrucksstarke Nase mit feinen, ausgereiften und frischen Düften nach verschiedenen schwarzen Beeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, aber auch Nelkengewürz sowie floralen Komponenten und etwas animalischen Ansätzen. Also eine komplexe und vielversprechende Nase für in frühestens 15 Jahren. Vollmundiger, wiederum komplexer und intensiver, sehr sauber vinifizierter, delikater und zugleich kräftiger Gaumen, die Frucht ist wie bei den beiden vorherigen Erzeugnissen köstlich, ich bin mir sicher, dass der Markt diese Domaine bald entdecken und ihr den verdienten Platz auf dem Podest geben wird. **18-18.5/20** (93-95/100). Es ist zu wünschen, dass diejenigen, die behauptet haben, 2014 sei im Burgund ein hedonistischer Jahrgang, sich nicht geirrt haben. Denn auch in einer anspruchsvollen Grand-Cru-



Warten ist angesagt. **17.75/20** (92/100). Der **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022** zeigt sich zurückhaltend, die Zeit spielt für ihn. Nichtsdestotrotz offenbart dieser Wein eine finessenreiche, elegante, tiefe, reintonige, aber doch auch ausdrucksstarke Nase mit feinen, ausgereiften und frischen Düften nach verschiedenen schwarzen Beeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen, aber auch Nelkengewürz sowie floralen Komponenten und etwas animalischen Ansätzen. Also eine komplexe und vielversprechende Nase für in frühestens 15 Jahren. Vollmundiger, wiederum komplexer und intensiver, sehr sauber vinifizierter, delikater und zugleich kräftiger Gaumen, die Frucht ist wie bei den beiden vorherigen Erzeugnissen köstlich, ich bin mir sicher, dass der Markt diese Domaine bald entdecken und ihr den verdienten Platz auf dem Podest geben wird. **18-18.5/20** (93-95/100). Es ist zu wünschen, dass diejenigen, die behauptet haben, 2014 sei im Burgund ein hedonistischer Jahrgang, sich nicht geirrt haben. Denn auch in einer anspruchsvollen Grand-Cru-

Appellation, wie es **Mazoyères-Chambertin** ist, könnte dieser Grand Cru im Jahrgang 2022 zeigen, was der Begriff bedeutet. Die Nase zeigt sich zwar sehr zurückhaltend, aber auch elegant, rassig, tiefsinnig, konzentriert und reif und bietet reintonige, ausgereifte Düfte nach roten Früchten, darunter vielen Himbeeren. Sie wird dennoch auch Zeit benötigen, um sich voll zu entfalten. Vollmundiger, geschmeidiger, dichter, konzentrierter Gaumen mit einem langen Abgang. Grosses Potenzial, nichts eilt, ihn zu verkosten. **18.25/20** (94/100).



Domaine des Beaumont

Es gibt verrückte Geschichten, die man sich beim besten Willen nicht erklären kann. Warum ist ein Weingut berühmt, obwohl es Weine produziert, die nur wenige Weinliebhaber verstehen, und ein anderes, das sehr gut und verständlich arbeitet, zieht die grossen Kritiker nicht an? Die Domaine des Beaumont wird seit 1991 von Thierry Beaumont geleitet, der 1964 geboren wurde. Er verkörpert die siebte Generation auf dem Weingut, dessen sechs Hektar umfassende Weinberge sich in Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin und Chambolle-Musigny befinden. Es werden elf Weine produziert, alle aus schönen Lagen. Die Domaine vermarktet erst seit 1999 ihre eigene Produktion selbst, die Produktionsmenge eines normalen Jahres beträgt 30'000 Flaschen. Wir kennen die Weine seit den ersten Jahren und haben sie immer für ihre reintonige Fleischigkeit ohne Überschwang, ihre Harmonie und ihren Geschmack besonders geschätzt. Im Rahmen der Grands Jours haben die vier Erzeugnisse aus Gevrey-Chambertin, die verkostet werden konnten, diesen Eindruck bestätigt.

Der **Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022** bietet eine durchaus angenehme, geschliffene, reintonige Nase mit exquisiten Düften nach saftigen roten Beeren und Veilchen sowie sehr gut eingebundenem Holz mit dessen Würze. Die Rebstöcke sind über 60 Jahre alt, und das bringt eindeutig mehr Tiefe und Komplexität. Noten von Likör aus dunklen Beeren runden das Bild ab, diese Nase erweist sich als sinnlich. Vollmundiger, kräftiger, geschmackvoller und finessenreicher Gaumen mit dichten, polierten Tanninen, etwas Schmelz, viel Potenzial und einem vielversprechenden Abgang. **17.25+/20** (90+/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Combottes 2022** erfüllt genau das, was von einem Erzeugnis aus dieser Appellation erwartet wird. Ausdrucksvoll, tief, geschliffen und reintonig, elegant und präzise, aktuell noch ziemlich zurückhaltend, die Nase bietet köstliche empyreumatische Düfte, aber auch saftige rote und dunkle Beeren, etwas Schokolade und Würze, das bereitet viel Genuss und dürfte sich wunderschön entwickeln. Vollmundiger, kräftiger und doch delikater, raffinierter, geschmeidiger und geschmackvoller Gaumen mit durchaus sinnlichem Stoff, süsslichen Noten in den

mehrheitlich von Kirschen geprägten Aromen, sehr schön eingebundener Säure und einem überzeugenden Abgang. **17.75/20** (92/100). Der **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes 2022** erweist sich als durchaus gelungenes Erzeugnis mit allen Zutaten, die man von einem vielversprechenden Gevrey erwartet. Schliff, Tiefe, Raffinement, Potenzial, feine Düfte trotz des aktuell etwas präsenten Holzes, viel Fleisch am Knochen, Gerbstoffe, Würze, Seidigkeit und Samtigkeit sowie eine erfreuliche Harmonie. Wirkte zwar zwischen dem Combottes und dem Charmes etwas eingeklemmt, das Potenzial ist aber ganz klar vorhanden. Daher rundum **17.75/20** (92/100). Der **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022** schliesst die Serie wunderschön ab. Elegante, raffinierte, ausdrucksvolle, tiefsinnige, harmonische, frische und komplexe, verführerische Nase mit reintonigen Düften von ausgereiften Erdbeeren, Kirschen, dunklen Beeren, Veilchen und etwas Pfingstrosen, dazu Würze und geröstete Noten, man könnte sich eine Weile mit diesem animierenden Bouquet befassen, das sehr viel Spass bietet. Vollmundiger, wiederum raffinierter, fleischiger, geschmeidiger Gaumen, ein echter Charmes, saftig und doch tänzerisch, die Tannine sind elegant und ausgefeilt, die Säure sehr gut eingebunden und trägt das Ganze, mit der Zeit wächst die Kraft, wobei der Mund sehr sinnlich bleibt. Das Holz wird noch mehrere Jahre beanspruchen, aber das Potenzial ist klar vorhanden, altern lassen. **18+/20** (93+/100).

Autor: Jean François Guyard
16. April 2024

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende 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 senden.



Die Combe de Lavaux (dt. Die Schlucht von Lavaux). Mehr Infos : [Link](#)