



Domaine Bourgogne-Devaux

Ein Besuch mit Freunden von Vinifera-Mundi

Ein Vorwort

Die Rolle von Vinifera-Mundi als Vorreiter im Weinbereich ist nicht mehr zu bestreiten. Wir waren bestimmt die ersten, zumindest in der Schweiz, welche einen ausführlichen Bericht über die Weine geschrieben haben, welche in Amphoren ausgebaut werden. Wir waren auch die ersten im deutschsprachigen Raum, die eine fundierte Analyse über den Einfluss des Holzes im Ausbau der Burgunder Erzeugnisse verfasst haben. Was zu erfreulichen und zahlreichen, positiven Feedbacks auch aus Deutschland führte. Als Vorreiter ist es uns ein Vergnügen und unsere Philosophie, neue Themen und neue Weingüter zu entdecken und sie ins Rampenlicht zu rücken. So haben wir u.a. über die Domaine von Jérôme Galeyrand, Vincent Lédy oder seit über einem Jahr Luc Bourgogne-Devaux bereits geschrieben.

Die Domaine

Am Sonntagvormittag 26. März 2017 besuchten Vinifera-Mundi und ein paar Freunde den jungen und sehr sympathischen Luc Bourgogne-Devaux der gleichnamigen [Domaine](#) in Meloisey. Diese Gemeinde liegt oberhalb von Pommard, dennoch im administrativen Kreis von Ladoix-Serrigny und ist ein 361 Einwohner- kleines, pittoreskes Dorf auf einem steilen Hang. Unten ist es 281m.ü.M., oben 590.



In der Nacht -der Termin fand um

19:00 statt- bekommt man effektiv den Eindruck, auf einer Bergstrasse zu fahren, die Domaine liegt oberhalb des Hügels.

Die Domaine [Bourgogne-Devaux](#) wurde offiziell am 27. Juli 2015 von Luc Bourgogne-Devaux, geboren 1985, und seinem Bruder Fabrice gegründet. Der erste ist hauptsächlich Banquier, was ihm eine grosse Einkommenssicherheit ermöglicht und der zweite ist Winzer bei den Hospices de Beaune. Doch geht die Geschichte des Weinguts bis ins Jahr 1899 zurück. Luc Bourgogne vertraute mir anfangs 2016 an, dass die Weine seines Grossvaters, Alexandre Devaux, zu seiner Zeit sehr viel Erfolg bei der Schweizer Weinhandlung Albert Reichmuth gehabt haben. Es passierte sogar, dass der Zürcher Händler die gesamte Produktion eines Jahrgangs kaufen wollte... Wir haben die Geschichte der Domaine in unserem Mitte Dezember 2016 veröffentlichten Bericht [«Eine Entdeckung: Die Domaine Bourgogne-Devaux»](#) erzählt.

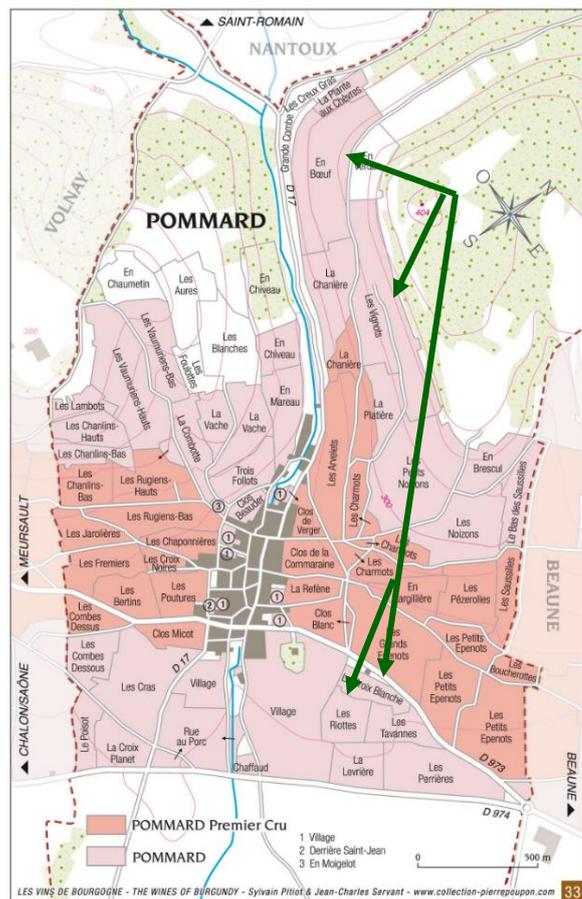
Produziert werden Weine aus den Appellationen Bourgogne Hautes Côtes de Beaune sowie Pommard. In der AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune wachsen die Reben in den Lagen "Le Clou", "La Dalignère" und „La Perrière“ in Pommard besitzt die Familie Reben in den Lieu-dits „Vignots“, „Les Riottes“, „La Croix Blanche“ sowie „Les Bœufs“. Die gesamte Rebfläche beträgt aktuell lediglich 3 Hektar, wobei sie Jahr für Jahr durch Zukäufe von Parzellen erweitert wird. Die Grundphilosophie von Luc Bourgogne lautet : « il faut avoir de beaux raisins pour faire un bon vin! », dt. « Um guten Wein zu produzieren, braucht man zuerst tadellose Trauben». Die Rebstöcke sind ca. 50 Jahre alt, wobei viele davon 80 Jahre erreichen. Das Traubengut wird nach einer rund fünftägigen Kaltstandzeit vergoren, wobei je nach Jahrgang mehr oder weniger extrahiert wird. Aufgrund der klimatischen Bedingungen der Jahre 2015 und 2016 konnten die Weine der entsprechenden Jahrgänge mehr extrahiert werden. Hingegen wurden die Erzeugnisse der Jahrgänge 2013 und 2014 behutsamer extrahiert. Ausgebaut werden die Weine je Güte der Lage mit mehr oder weniger Neuholzanteil, wobei die grosse Mehrheit der Medium-Plus getoasteten Fässer von der [Tonnellerie François Frères](#) stammt. Wir machen

gerne darauf aufmerksam, dass auch Henri Jayer alle seine Fässer bei diesem Böttcher erwarb. Luc Bourgogne vertritt die Meinung, dass Holz nie dominieren darf. Es ergänzt den Wein und gibt ihm die Möglichkeit, an Breite und Komplexität zuzulegen. Der Wein muss aber unmittelbar auf sein Terroir zurückzuführen.

Die Weine

Wir verkosteten die Weine aus den Jahrgängen 2014 und 2015 im schlicht eingerichteten Keller des Gutes. Sie werden durch Adrian van Velsen (avv) und Jean François Guyard (jfg) bewertet.

Der aufmerksame Weinliebhaber wird merken, dass die Erzeugnisse der Domaine durchaus erschwinglich sind. Der Volksglaube will es ja, dass Burgunder Weine teuer sind... Als wir Luc Bourgogne über diesen Aspekt fragten, antwortete er, was er uns bereits ein paar Monate früher gesagt hatte. Nämlich, dass die Domaine noch sehr jung und verkannt sei. Dementsprechend wäre es eine Unverschämtheit, mehr zu verlangen. In den Vereinigten Staaten von Amerika sind die Weine bei [North Berkeley Imports](#) und [Bounty Hunter Wine](#) erhältlich. Die Erhöhung der Tarife ist somit vorgeplant. Nicht zu vergessen sind die geringen Produktionsmengen mit 1'900 Flaschen Pommard Vignots, 2'400 Pommard und 5'300 Hautes-Côtes...



©BIVB, Collection Poupon



Der Erhöhung der Tarife ist somit vorgeplant. Nicht zu vergessen sind die geringen Produktionsmengen mit 1'900 Flaschen Pommard Vignots, 2'400 Pommard und 5'300 Hautes-Côtes...

Hautes-Côtes de Beaune (Villages) "La Perrière" 2014

La Perrière, so heisst ein Lieu-dit, in welchem Luc Bourgogne eine 0.6397ha Parzelle besitzt. Der Name des Lieu-dits weist darauf hin, dass es früher einen Steinbruch an dieser Stelle gegeben hat. Perrière stammt aus dem Altlatein Petrarium, welches selber vom Latein Petra, dt. Stein, abgeleitet wurde.

(avv+jfg): 10-20% neues Holz. Leuchtendes Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase ist expressiv und sehr fruchtbetont, rote Beeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren, Anflüge von Rauch und weissem Pfeffer, gute Komplexität. Weicher Gaumenauftakt, sehr saftige Frucht, reife Himbeeren, Johannisbeeren, gute Struktur, leichter Körper, mildes Tannin, gute Säure, neben roten Früchten auch würzige Noten, finessenreich, noch jugendlich und etwas ungestüm, aber mit guten Anlagen. Im Abgang mit einer feinen Bitternote, endet auf Blutorangen. Man kann (bereits) damit beginnen, diesen Wein zu trinken, er dürfte aber von etwas mehr Kellerreife profitieren, denn er hat sicher für zehn Jahre Reserven. 2018-2025. Ein idealer Essbegleiter, kann reifen. jetzt bis 2028, **16.75/20** (87/100).

Dieser Wein kostet €11.- ab Hof.



Hautes-Côtes de Beaune (Villages) "La Perrière" 2015

(avv+jfg): 10-20% neues Holz. Leuchtendes Rubin, schöner Glanz. Anfangs noch verhaltende Nase, das braucht Zeit, um sich richtig zu entwickeln. Mit etwas Wärme und Luft kommen dann immer intensivere und sinnlichere Noten von Himbeeren, roten Johannisbeeren zum Tragen, dazu sogar Heu und Anflüge von Orangen und Gewürzbrot. Das Ganze bietet eine sehr gute Komplexität und beweist, dass auch weniger bekannte AOCs die Sinne richtig erwecken können. Am Gaumen sehr fein und präzise, anfangs gradlinig und straff, dann breitet sich der Wein aus, die Aromen nach roten Früchten, welche sich in der Nase schön wahrnehmen lassen wiederholen sich, Himbeeren und Sauerkirschen dominieren, die Gerbstoffe sind markant, aber fein gewoben, eine gut integrierte Säure stützt. Die aromatische Komplexität ist für das Niveau der Appellation erstaunlich, im Abgang von sehr guter Länge, endet er feinwürzig und auf eine dezente Bitternote. Dieser 2015er trinkt sich bereits jetzt gut, kann aber locker zehn Jahre reifen. 2018-2027, **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein kostet €12.- ab Hof.

Pommard (Villages) "Les Vig-nots" 2014

Am 12. November 2016 veröffentlichte die französische Zeitung Le Figaro einen Quervergleich zwischen 47 Pommard Villages. Luc Bourgogne hat diesen spektakulär gewonnen. Vor den Domainen de Courcel, des Comte Armand oder der Domaine Chanson, um nur die renommiertesten zu nennen. Bemerkenswert ist, dass wir am 4. Juli 2016 den ausgezeichneten Wein verkostet haben. Sofort waren wir begeistert, wie es im entsprechenden [Bericht](#) nachgelesen werden kann.



(avv+jfg): Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Sehr intensive Nase, ungemein fruchtbetont, dunkle und rote Kirschen, reife Himbeeren, dahinter Gräser, getrocknete Blumen, etwas Rauch, Tee, gepresste Blutorange, sehr gute Komplexität. Ungemein weicher, anfangs fast harmloser Gaumenauftakt, dann packt der Wein zu, da sind eine herrlich knackige Säure und sehr feine, aber doch markante Gerbstoffe, strukturiert, von mittlerem

Körper, dicht doch gleichzeitig sehr elegant. Der mittlere Gaumen wird immer straffer, zeigt Charakter, rotfruchtige Aromatik, viele Johannisbeeren, Sauerkirschen und Anflügen von rosa Grapefruit. Im Abgang von mittlerer Länge, endet auf eine dezent nussige Note. Das ist ein sehr schöner, hoch-eleganter Pommard, der hervorragend reifen dürfte und unbedingt noch etwas liegen sollte. 2019-2030, **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet €26.- ab Hof.

Pommard (Villages) 2015

(avv+jfg): Leuchtendes Rubinrot, schöner Glanz. Intensive, noch etwas vom Holz geprägte Nase, rote Kirschen, Himbeeren dann aber auch exquisite Brombeeren, dahinter rauchige Noten, sehr gute Komplexität, welche sich weiter entwickeln wird. Am Gaumen weicher Auftakt, sehr satte und ungemein lebhaft frucht, weiche, samtige Tannine streicheln die Zunge, die Frucht wird vom Gerbstoff und einer gut integrierten Säure getragen. Schöner Schmelz, ohne jegliche Schwere, neben roten Kirschen



Die Domaine ist im Hintergrund auf der rechten Seite

und Himbeeren auch hier wieder Anflüge von Brombeeren, das ist kompakt lebhaft, vif und sehr animierend. Im Abgang von sehr guter Länge und hervorragender Harmonie. Das ist wahrlich eine kleine Pommard-Beauty und schon heute ein äusserst stimmiger Trinkgenuss. 2017-2030, **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein kostet €26.- ab Hof.

Pommard (Villages) Les Vignots 2015

(avv): Leuchtendes Rubinrot, schöner Glanz. Bereits nach dem Öffnen sehr intensive Nase, was für eine Frucht, dunkle und rote Kirschen, Brombeeren, auch Anflüge von Johannisbeeren, dahinter zeigt sich eine schöne Tiefe, rauchige Noten, auch dunkle Schokolade, sehr gute Komplexität. Weicher Gaumenaufakt, dann rasch straff werdend, feinste Tannine stützen die Frucht, rote Johannisbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen geben sich die Hand, auch hier wieder Brombeeren, mittlerer Körper, sehr gute Struktur, sehr präzise, saftig und klar. Im Abgang langanhaltend. Eine Ausgewogenheit die seinesgleichen sucht, ein Hit, hier tanzen die Sinne. Ein hervorragend gelungener Vignots, hochelegant, verspielt und mit einer bestechenden Klarheit. 2017-2033, **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet €29.- ab Hof.



Nach diesen jüngeren und noch verfügbaren Jahrgängen präsentierte uns Luc noch zwei gereifte Weine. Zum einen den Wein, welcher noch von seinem Grossvater gekeltert worden ist und zum anderen

Pommard (Villages) 1967

(jfg): In den letzten zehn Jahren durfte ich immer wieder Burgunder Weine aus dem Jahrgang 1967 verkosten. Die meisten Weinliebhaber werden sich fragen, ob dies als Leistungsnachweis betrachtet werden kann. Wer würde sich heute im Ernst darüber freuen, ein breites Spektrum an Châteauneuf-du-Pape Erzeugnissen des Jahrgangs 2002 verkostet zu haben? Jeder erinnert sich daran. Bis Ende August 2002 stimmten alle Parameter derart, dass ein grossartiger Jahrgang erwartet wurde. Dann hat es anfangs September zwei Wochen lang ohne Unterbruch geregnet... Doch gibt es keinen möglichen Vergleich zwischen beiden Jahren 1967 und 2002. Im südlichen Rhôneetal ist 2002, wie gesagt, dramatisch durchnässt worden. Hingegen müsste 1967 im Burgund mit 1991 oder 2016 verglichen werden. Frost heisst die Ursache, welche die drei Jahrgänge hart getroffen hat. Im 1967 genauso wie im 1991 war nicht alles schlecht. Dies wäre sogar eine völlig unangebrachte Einschätzung. 2016 profiliert sich sogar als gross, ja vielleicht sogar genial. In den drei Jahrgängen 1967, 1991 und 2016 ist die Produktion drastisch gesunken. Doch es hat auch Weine in 1967 und 1991 gegeben, welche jahrelang sehr viel Finesse und Raffinement geboten haben.

Wir bewerten hier den Pommard Villages 1967.

(avv+jfg): Helle, bräunlich-orangene Farbe, deutlich gereift. Sehr weit entwickelte Nase, ungemein intensiv, der Wein springt förmlich aus dem Glas, Aromen von Sherry, Pilzen, ich spaziere über einen feuchten Waldboden, das Laub ist vor einigen Wochen von den Bäumen gefallen, ich rieche Magenbrot, Zimt, Süssholz und kandierte Früchte, sehr gute Komplexität. Am Gaumen erstaunlich frisch und im Kontext des Jahrgangs noch gut erhalten, wieder süssliche, kandierte Frucht, dazu intensive Noten von Gewürzbrot, mittelkräftiger Körper, die Tannine abgeschmolzen, die Säure hält die Struktur, aromatisch deutlich weniger spannend als in der Nase. Im Abgang von guter Länge, endet würzig und erneut auf eine Sherry-Note. Ein herrliches Altweinerlebnis, das beweist, wie gut die Weine von Bourgogne-Devaux reifen können. Austrinken. Aufgrund des emotionalen Wertes des Jahrgangs keine Bewertung. Wir durften diesen Wein als ein Zeugnis der Geschichte der Domaine verkosten und sind Luc Bourgogne dafür sehr dankbar.

Dieser Wein ist selbstverständlich nicht mehr erhältlich.



Pommard (Villages) 2001

Dieser Wein wurde noch durch den Grossvater von Luc Bourgogne erzeugt. Seine ganze Kunst, sein ganzes Wissen hat er aber an seiner Seite gelernt, seine Kompetenz im Verkosten ebenfalls. Wir befassen uns nun mit einem Wein von Alexandre Devaux, also vom Opa. Seine Augen widerspiegeln seine Bewunderung und wir können ihm da nur zustimmen. Dieser Pommard Villages, welcher mit Trauben aus den vier Parzellen der Domaine erzeugt wurde, strahlt Harmonie, Komplexität und Tiefgründigkeit aus.

(avv+jfg): Noch schönes Rubinrot, heller Rand. Sehr offene Nase, intensiv duftend, Noten von Rauch, roten Kirschen, Brombeeren, etwas Mandarinen, dazu Weihnachtsgewürze und Mandeln, animalischen Komponenten sowie Unterholz und ein Hauch Champignons... Also eine sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, sehr frisch, mit roten Früchten ausgestattet, präzise, der Wein ist auf den Punkt gereift, hat einen mittleren Körper und eine gute Struktur, die Gerbstoffe sind weitgehend integriert, die Säure richtig dosiert, immer noch mit einer guten Frucht. Sehr elegant und ausgewogen. Im Abgang von schöner Länge, endet auf Blutorangenzesten und einer nussigen Note. Die Flasche, welche wir Mitte November 2016 bewertet haben, präsentierte viel besser. Diejenige Mitte März 2017 ist bis 2024 zu trinken. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet €26.- ab Hof.

Fazit

Die Burgunder Weine sind nicht zwangsläufig teuer. Wer sich richtig informiert, wird belohnt. Bei Produzenten wie Luc Bourgogne stimmen nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch deren Preise. Also bieten solche Erzeugnisse, wie wir im vorliegenden Bericht bewertet haben, hervorragende Preis-/Qualitätsverhältnisse. Selbstverständlich -das haben wir auch erwähnt- ergibt sich so eine Situation aus der Tatsache, dass solche Weingüter noch sehr jung und daher verkannt bis unbekannt sind. Welcher richtige Weinliebhaber braucht aber jeden Tag einen Clos de Tart oder einen Griottes-Chambertin, um glücklich zu sein? Stattdessen sehnt er sich nach neuen Entdeckungen, welche er allein kennt, welche enorm viel Spass bieten - unser Redaktor Adrian van Velsen spricht hier von einem wahren Pommard-Juwel-, welches sein Budget nicht überstrapaziert. In diesem Sinne empfehlen wir sämtliche Weine dieses Weingutes wärmstens.



Luc Bourgogne-Devaux

©[vwwine](#)

Autoren: Jean François Guyard & Adrian van Velsen ([vwwine](#))
9. April 2017

Lektorat: Andi Spichtig



v.l.n.r.: Der Pommard Les Vignots 2014 und der Pommard 1967

©[vwwine](#)

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.