



Bruno Lorenzon

Der Jahrgang 2021, das Anrecht auf Perfektion

Bruno Lorenzons Vater hat ihm Werte eingeimpft, die jeder Winzer eigentlich kennen und respektieren müsste. Die Kenntnis seiner Böden zum Beispiel oder auch den Respekt, den man der Natur entgegenbringen muss, denn so wie ein Koch auf qualitativ absolut einwandfreie Rohstoffe zurückgreifen muss, bevor er daran denkt, einer der Tenöre der Spitzengastronomie zu werden, so muss ein gewissenhafter und kompromissloser Winzer seine Böden unabhängig von klimatischen Unwägbarkeiten beherrschen. Und auch wenn es die Anhänger oder die Mitglieder gewisser sektenhafter, produktivistischer Bauerngewerkschaften stört, funktioniert es nicht besser, weil man sogenannte Pflanzenschutzmittel verwendet (die in Tat und Wahrheit längerfristig zu einer Verarmung der Böden führen) oder wenn der Gesetzgebungsapparat, der auf eine intelligente und zukunftsorientierte Landwirtschaft setzen würde, abgeschafft wird. Gibt es Überlegungen, eine schwangere Frau mit Opioiden zu dopen, damit sie weniger unter Schwangerschaftsbeschwerden leidet? Dasselbe gilt für die Erde, unseren Planeten. Bruno Lorenzon spielt hier eine vorbildliche Rolle, an der sich viele seiner Kollegen orientieren sollten. «Das Land auf unserem Anwesen ist seit 30 Jahren sauber, es werden keine Herbizide eingesetzt. Die Böden werden mit einem leichten Traktor gepflügt. Um eine Verdichtung zu vermeiden, belüften wir die Böden im Frühjahr, um den Stickstoff freizusetzen, der für das Erreichen der maximalen Größe der Pflanze erforderlich ist, aber auch um Unkraut durch ein System des Pflügens zwischen den Rebstöcken zu bekämpfen. [Ein] starkes agronomisches Engagement [ist selbstverständlich]: 750 Arbeitsstunden pro Hektar im Vergleich zu durchschnittlich 250 Stunden im Burgund. Hohe Dichte bei den Rebstöcken mit mehr als 10.000 Rebstöcken pro Hektar. Die Höhe der Rebe kann bis zu 1,70 Meter erreichen. Diese Höhe ermöglicht es, die Photosynthese zu optimieren und Schatten zu spenden. Bei der Arbeit im Weinberg muss

ein Gleichgewicht zwischen dem unterirdischen Teil und dem oberirdischen Teil bestehen, Sie dürfen kein Unkrautvernichtungsmittel verwenden, aber das Pflügen verfeinern und besonders auf das Laub achten, damit alles in perfekter Harmonie ist.» So lautet die Philosophie von Bruno Lorenzon ([Link](#)). Daher wird er für sein Engagement von anderen seriösen Elitewinzern hoch gelobt. Wie von Thibault Morey-Coffinet von der gleichnamigen Domaine, als er vor ein paar Jahren hemmungslos sagte, dass zahlreiche Produzenten an der Côte d'Or durch Bruno Lorenzon in den Schatten gestellt werden.



Ich bin ausserdem nicht davon überzeugt, dass das hektische Treiben mancher Produzenten an der Côte d'Or es ihnen ermöglicht, sich auf den Kern ihres Berufs zu konzentrieren, nämlich absolut makellose Weine zu produzieren, die die Geniesser, und seien sie noch so wohlhabend, viel mehr inspirieren als Spekulanten. Ein Beweis für den Niedergang, dem sich einige hingeben, sind die Winzer, auf die Michel Bettane kürzlich in einer Publikation über den burgundischen Jahrgang 2023 anspielte. Darin war von deutlich überhöhten Chardonnay-Erträgen die Rede, die leuchtend grüne Trauben hervorbrachten – "Disco", wie der Autor des Leitartikels sie nannte – und die ein Haufen unendlich vieler Idioten, die sich selbst als professionelle Kritiker bezeichnen, anschliessend in den Himmel lobte, insbesondere für ihre schöne Bitterkeit. Erträge von 100 hl/ha nennt man nicht Qualität, selbst wenn man einen nicht unerheblichen Teil der Trauben an den Rebstöcken lässt. Und das bringt uns erstens zurück zu diesem Zitat von Antoine de Saint-Exupéry: «Perfektion ist nicht dann erreicht, wenn sich nichts mehr hinzufügen lässt, sondern dann, wenn man nichts mehr wegnehmen kann.» Und zweitens zur Realität eines Jahrgangs, der ungeachtet der klimatischen Realitäten als sehr kompliziert bezeichnet wird, nämlich 2021. "Nichts mehr wegnehmen" bedeutet ganz klar, dass die Qualität derart beeindruckend ist, dass man vor einem Dilemma steht: Sollen die üblicherweise strengen Regeln der INAO eingehalten werden, was die Erträge angeht, oder sollen die gesamten Trauben geerntet und zum Teil an Négociants verkauft werden? Ein absolutes Paradebeispiel für Qualität, das ich immer wieder gerne nenne, betrifft den Jahrgang 2005 im Bordeaux. Die Qualität der drei wichtigsten Rebsorten, also beide Cabernets und Merlot, war derart beeindruckend, dass sich die Château-Eigentümer eine Zeit lang gefragt haben, was für eine Assemblage sie durchführen könnten. Im Burgund wurden viele Chardonnay-Trauben in den Weinbergen an den Rebstöcken gelassen, bestimmt nicht die besten. Konnten sich die anderen, die gelesen werden sollten, optimal entwickeln, wenn ein Teil der Energie der Rebstöcke den nicht geernteten Trauben gespendet wurde? Bruno Lorenzon ist der Meinung, dass kerngesunde Trauben 90 Prozent eines grossen Weins ausmachen. Sein Ansatz entspricht daher genau dem grosser Köche. «Wir müssen Trauben mit einem Minimum an Eingriffen und einem Maximum an Verständnis produzieren, wie es im 19. Jahrhundert getan wurde. Die Arbeit im Weinberg muss ein Gleichgewicht zwischen dem unterirdischen Teil und dem oberirdischen Teil sein», fügt er hinzu.



Was den Jahrgang 2021 angeht, unterhielten wir uns viel darüber mit Bruno und seinem Sohn Gautier. Der Frost im April traf die verschiedenen Parzellen mehr oder weniger dramatisch, und der Weinberg wurde zweimal von Hagel heimgesucht, was zu einem starken Traubenverlust führte. Der durchschnittliche Ertrag auf dem Weingut beträgt 23 hl/ha. 2021 wird jedoch als ein Jahr in Erinnerung bleiben, in dem es nicht viel Wein zu verkaufen gab. Ein Jahr, das glücklicherweise durch den grosszügigen Jahrgang 2022 mit einem Ertrag von 42 hl/ha ausgeglichen wird.

Wir empfehlen schliesslich die Berichte, die wir über die ECOCERT-zertifizierte Domaine ([Link](#)) schon veröffentlicht haben, und insbesondere «Domaine Lorenzon Eine Laudatio auf die Zeit» ([Link](#)), in dem wir den Betrieb präsentierten und zwar schrieben, dass Bruno Lorenzon seine eigenen Fässer herstellt, ohne jedoch ihre Wichtigkeit genügend hervorzuheben, da der äusserst talentierte Winzer Folgendes predigt:

«Durch präzise Elevage wird das volle Potenzial der Frucht freigelegt. Es kommt nicht in Frage, dass das, was wir im Weinberg nicht erhalten haben, im Keller kompensiert wird.»

Vom früheren Winemaker einer renommierten Domaine an der Côte de Beaune, zu dem ich seit etwa zehn Jahren eine freundschaftliche Beziehung pflege, durfte ich erfahren, dass auch im Bereich der Fassherstellung Bruno Lorenzon ein beeindruckendes Können aufweist. Verschiedene Winzer hätten bereits probiert, ihm Fässer abzukaufen, immer vergebens. Mit Hilfe eines fachkundigen Küfermeisters wählt er seine Hölzer selbst aus, die mindestens drei Jahre lang auf der Domaine getrocknet werden. Diese werten dafür die Erzeugnisse der in Mercurey angesiedelten Domaine wunderschön auf, ohne sie zu verzerren.



Die Weine

In Deutschland sind die Erzeugnisse der Domaine bei [Weine Wuttke](#), [Lobenbergs gute Weine](#) und [Ungerweine](#), in der Schweiz bei [Markus Nauer Kollektion](#) erhältlich.

Montagny 1er Cru Les Mont Laurent 2021, Monopollage

40-jährige Reben mit einer Dichte von 14'000 Stöcken pro Hektar, die ursprünglich aus Buxey stammen. Ertrag in diesem Jahrgang: 19 hl/ha gegenüber 35 bis 40 hl/ha 2022. Vierter Jahrgang, der produziert wurde. Die Lage, die bereits gut gegen die Auswirkungen der Klimaerwärmung gerüstet ist, wurde vom 8. bis zum 10. April 2021, also drei Nächte hintereinander, von Frost befallen. Die Temperaturen sanken bis minus acht Grad. Die Rede ist sogar von «gel noir»: Schwarzer Frost oder Advektionsfrost verdankt seinen Namen dem Aussehen der Vegetation, wenn sie durch einen starken eisigen Wind bis in die Tiefe gefriert. Die zwei Hektar grosse Parzelle gilt dennoch als frühreif. In allen Weinbergen der Domaine gelten die Rebstöcke als spät geschnitten (fr. «taille tardive»), nämlich im Dezember und im Februar.

Die erste Nase erinnert an einen Chablis, es strömen delikate, präzise und ausserordentlich reintönige Düfte nach Zitronen, Lindenblüten und mineralischen Komponenten – Kalk – aus dem Glas. Dieses Bouquet ist ein Paradebeispiel an Tiefe, Geradlinigkeit und Spannung, es verführt, es fordert heraus, man möchte sich damit befassen, es liefert den Beweis, dass die Weissweine in diesem Jahrgang schlechthin grossartig sind. Bruno Lorenzon strebt eine gewisse Bitterkeit in seinen Weinen an, die er, wie in diesem Fall, durch Säuerung erreicht. Diese wird von der natürlichen Feinhefe sehr schön eingebunden und das Ergebnis sind hervorragende Weine wie dieser Mont Laurent. Im Jahr 2021 waren die Weintrauben sehr klein. Vollmundiger, straffer, äusserst harmonischer, generöser, muskulöser Gaumen mit einer beeindruckenden Komplexität und Präzision, viel Fleisch am Knochen, knackiger Säure, erfrischender Salzigkeit, köstlichen Aromen von Zitrusfrüchten. Das Ganze wirkt rassig und perfekt ineinander verwoben, dies betrifft auch die 14 Volumenprozent Alkohol und die weniger als 20 Prozent neues Holz. Langer, köstlicher Abgang. **18.25/20** (94/100). Dieses Erzeugnis konnte auch im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkostet werden und bestätigte diese gesamten Eindrücke. William Kelley ([Link](#)) stellte sich letztes Jahr die Frage, ob Bruno Lorenzon nicht dabei sei, einen neuen Qualitätsstandard in Montagny zu setzen. Wir haben keine Zweifel daran.

Mercurey 1er Cru En Croichot 2021

Die Parzelle der Domaine ist 0.2 ha klein. Sie ist nach Süden gerichtet. Der tonhaltige Boden enthält viel mehr Kalk als die Lagen der Domaine in Montagny, dennoch weniger als das Champs Saint-Martin in Mercurey.

Verführerische, rassige, tiefe, komplexe Nase mit ausserordentlich reintönigen und präzisen Düften nach ausgereiften Birnen, Weinbergpfirsichen, grünen Mangos, Litschis, weissen Blumen und mineralischen Elementen. Eine Nase, die sofort zugänglich wirkt und dennoch sehr viel anbietet. Bruno reiht den Croichot in seine «Vins de charme» (dt. Weine für den Spass) ein, und dieser 2021er entspricht genau dieser Definition. Vollmundiger, aktuell noch zurückhaltender, straffer, harmonischer Gaumen mit einer beeindruckenden Ausgeglichenheit, sehr viel Stoff und einer knackigen Säure, das Holz ist perfekt eingebunden, salzige Noten ergänzen die geschmackvollen Aromen und sind bis zum langen Abgang vorhanden, rundum ein sehr schönes Erzeugnis, das sehr viel Genuss bietet. **17.75-18/20** (92-93/100).



Die 1er Cru Lage Champs Martin

Mercurey 1er Cru Les Champs Martin 2021

Die kultartige Lage erstreckt sich auf 8.7 Hektaren, der Boden besteht mehrheitlich aus Kalkmergel. Die Domaine besitzt zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von 1.1 ha, die nach Südwesten ausgerichtet sind und daher von der untergehenden Sonne profitieren.

Breitschultrige, strukturierte, tiefe, komplexe, ausserordentlich reintönige Nase, ein Paradebeispiel an Präzision. Es strömen vielschichtige, ausgereifte und frische Düfte nach Marzipan, Limetten, Mangoschale, Ananas, nassen Kieselsteinen und wiederum weissen Blumen aus dem Glas. Salzige und würzige Ansätze runden das Bild ab. Diese Nase ist ein Traum an Komplexität und perfekter Harmonie, das ist purer Wahnsinn, und die hervorragende Qualität des Jahrgangs bei den Weissweinen sowie das grenzenlose Talent von Bruno Lorenzon haben sich hier in diesem Erzeugnis getroffen. Bruno Lorenzon sagt, diese Nase wirkt wie eine Ohrfeige, sie klatscht, wir nehmen sie entgegen, fassungslos und bewundernd zugleich. Vollmundiger, ausgewogener, wiederum reintöniger und präziser, frischer, straffer Gaumen, das Ganze wirkt rassig, unwahrscheinlich gekonnt ineinander verwoben, vom köstlichen Stoff über die knackige, erfrischende Säure bis zum langanhaltenden, pfeffrigen und vom kalkhaltigen Boden geprägten Abgang. **18.5/20** (95/100). Gerade bei diesem Wein und unabhängig vom Jahrgang versteht man die Bewunderung von Thibault Morey-Coffinet für Bruno Lorenzon.

Mercurey 1er Cru Les Champs Martin 2021

Wer sich mit Vorurteilen zufrieden gibt, soll lieber zu Hause bleiben. Denn einmal mehr bzw. auch bei Bruno Lorenzon erweist sich der Jahrgang 2021 als durchaus gelungen. Anders ausgedrückt, auch was die Rotweine angeht. Selbstverständlich werden sie im Gegensatz zu 2018, 2019 und 2020 keine ausserordentliche Lagerfähigkeit aufweisen, sie sind aber derart sinnlich, expressiv, geschmeidig und, geben wir es doch zu, gelungen, dass sie rasch aus unseren jeweiligen Kellern verschwinden werden. 2021 wurde zu 20 Prozent neues Holz verwendet. Der Champs Martin enthält 13 Volumenprozent Alkohol, selbstverständlich ohne Chaptalisation, Bruno Lorenzon lehnt solche Manipulationen – Bastelei wäre der geeignete Begriff – streng ab. Die Pflanzdichte beträgt 14'000 Rebstöcke pro Hektar.



Traumhaft betörende Nase, konzentriert, sehr frisch, straff, tiefsinnig und, wie auf dieser Domaine so charakteristisch, extrem reintönig und präzise. In kurzen Worten zusammengefasst: Infusion auf dem Höhepunkt. Aus dem Glas strömen delikate, raffinierte, köstliche Düfte nach ausgereiften, roten und dunklen Früchten, Pflaumen, saftigen Kirschen, Beeren in verschiedenen Varianten, Rosenblättern, etwas Lakritze, etwas Gewürzen und vielen mineralischen Elementen. Stängel von Griotte-Kirschen runden das Bild ab. Vollmundiger, seidiger, raffinierter, geschmackvoller, straffer Gaumen, wobei sich die Spannung mit der Zeit weiter entwickeln dürfte. Eine leichte Bitterkeit begleitet die feinen Aromen in Harmonie mit dem Bouquet. Viel Fleisch am Knochen, geschliffene Tannine, lebhaft Säure. Sehr langanhaltender, vielversprechender Abgang. Ein edler Reiter auf einem Vollbluthengst mit dennoch der richtigen Eleganz, um jeden Weinliebhaber zu verführen. **18-18.5/20** (93-95/100). Dieses Erzeugnis konnte auch im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkostet werden und bestätigte diese gesamten Eindrücke.



Nach Mercurey, links liegt die 8.7 ha grosse 1er Cru Lage Champs Martin

Mercrey 1er Cru Les Champs Martin Cuvée Carline 2021

Die Domaine besitzt eine 0.6 ha, nach Süden gerichtete Parzelle in der ton- und kalkhaltigen Lage Clos des Champs Martin mit wenig tiefgründigem Boden. Gautier Lorenzon stellt 2021 dem sonnigen 2018er gegenüber. In einem Jahr wie 2021 kommt das Profil der Lage voll zur Geltung, die grosszügige Sonne bestimmt das Ergebnis in der Flasche nicht so massgebend. Der Carline bleibt dennoch der Archetyp des in Burgund hergestellten Rhone-Weins aufgrund seines warmen Terroirs. Gautier fügt hinzu, er verkörpere einen Herzog, der auf seinem Stuhl sitze. Auf die Frage, wohin die Mauer des Clos verschwunden sei, antwortet er, dass der Bau der Strasse zu ihrer Zerstörung geführt habe.



Was für eine tiefsinnige, edle, rassige und straffe Nase mit wiederum unwahrscheinlich reintonigen und präzisen, frischen und komplexen Düften nach ausgereiften dunklen und roten Beeren, saftigen Kirschen, Pfingstrosen und Iris sowie etwas Lakritze auf einer mineralischen Grundlage. Warten ist aber sehr empfehlenswert, bis sich das Bouquet in voller Breite zeigt. Gautier Lorenzon spricht von acht Jahren. Aktuell anstrengender, straffer, vollmundiger, geschliffener, raffinierter Gaumen mit wiederum dieser unverwechselbaren Reintonigkeit und Präzision, das ist Wahnsinn, was da im Glas passiert. Die Tannine sind dicht und rund, die Wirkung des Jahrgangs lässt sich nicht wahrnehmen, das Ganze ist geschmeidig und geschmackvoll, raffiniert und vielversprechend, der Abgang sehr lang und salzig. Beeindruckend in diesem Jahrgang. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

Pièce 13 2020

Der Riese im Portfolio der Domaine, wobei Michel Bettane den weissen Pièce 15 nachvollziehbar mit Erzeugnissen aus der AOC Bâtard-Montrachet vergleicht und William Kelley, der Burgunder-Experte des Wine Advocate, ihn stets mit mindestens 95/100 bewertet – auch im Jahrgang 2021! Dafür verschliessen wir die Augen vor der Tatsache, wie ein Pièce 13 in einer Flasche La Chapitre 2020 gelandet ist. Abfüllungsirrtum? Niemand wird sich beklagen, der Pièce 13 ist ein superlatives Erzeugnis, das in jeglicher Flasche ausgeschenkt und doch innert kurzer Zeit erkannt wird. Last but not least hat dieser Wein nicht aufgrund seines 13 Monate langen Ausbaus seinen Namen. Stattdessen werden die Trauben aus 13 Teilen seiner Parzellen streng ausgewählt. In unserem Bericht ([Link](#)) über den Jahrgang 2020 schrieben wir, dass sich der durchaus sympathische Bruno Lorenzon Sorgen machte, ob er überhaupt eines Tages einen noch grösseren Jahrgang als 2020 produzieren könnte. Bei der neuen Verkostung verstehen wir ihn noch mehr als vor zwei Jahren schon. Die Pflanzdichte beträgt 20'000 Rebstöcke pro Hektar.

Beeindruckende, dabei sehr reduktive Nase, tiefsinnig, komplex, reintonig, straff, anspruchsvoll und doch zugleich betörend, frisch und reif, dieses Erzeugnis wird bestimmt über zehn Jahre beansprucht, bis es sein wahres Gesicht zeigt. Aktuell kommen insbesondere Düfte nach frischem Fleisch, Blut-orange, dunklen Beeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen sowie Veilchen zur Geltung. Die Frucht bleibt im Hintergrund, es ist eine eiserne Hand in einem Samthandschuh. Blaubeeren und Granatapfel kommen zum Vorschein und das Potenzial wirkt grossartig. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga, er ist straff, komplex, rassig, die Tannine sind ultrafein, geschliffen und samtig, auch hier beeindruckt das Potenzial. Die Aromen werden Zeit in Anspruch nehmen, wobei die mineralische Grundlage schon vorhanden ist. Mitten im Mund kommt eine angenehme Bitterkeit zur Geltung, während die Säure sehr gut eingebunden ist. Ein Riese für mindestens in zehn Jahren. **19/20** (97/100).



Bruno Lorenzon bei den Grands Jours de Bourgogne

Bourgogne Les 16 Ouvrées 2022

Bei meinem letzten Besuch schenkte mir Bruno Lorenzon eine Flasche seines 16 Ouvrées. Ein «Ouvrée» entspricht 428 Quadratmetern, der Rebfläche also, die ein Winzer an einem Tag umgraben kann. 16 «Ouvrées» entsprechen daher 6'848 Quadratmetern, also 0.6848 ha.

Ausdrucksvolle, frische, aufgeschlossene, einladende, elegante und reintönige Nase, die alle Sinne auf Grün stellt, man hat einfach Spass an diesem Erzeugnis. Unkompliziert und doch relativ komplex und konzentriert, das Bouquet bietet köstliche Düfte nach ausgereiften schwarzen Kirschen und Erdbeeren, Veilchen, etwas pfeffrigen Noten sowie einem Hauch Rauchfleisch und Speck im Hintergrund. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert etwas Waldnoten. Vollmundiger, lebhafter, tänzerischer, frischer Gaumen, doch auch mit einer erfrischenden Säure, filigranen, dichten Tanninen und viel Geschmack, darunter etwas blaue und rote Beeren sowie wiederum saftige

Kirschen. Eine subtile und angenehme Bitterkeit lässt sich am Gaumen wahrnehmen. Feiner, anhaltender Abgang, der zum nächsten Glas animiert. Ein köstlicher Wein für jeden Tag oder für einen entspannten Abend unter guten Kumpeln. **17.5/20** (91/100).



Mercurey 1er Cru Les Champs Martin 2022

Gegen jegliche Erwartung nahmen Bruno Lorenzon und seine Assistentin Emmanuelle Roberjot an den Grands Jours de Bourgogne 2024 und insbesondere an der Veranstaltung «Au coeur de la Bourgogne», die in der Tonnellerie de Mercurey stattfand, teil. Der Wein konnte leider nicht bewertet werden, fiel allerdings durch seine ausserordentliche Klasse, seine Frische und seine aromatische Komplexität auf. Ein zukünftiger Riese.

Autor: Jean François Guyard
30. 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.