



@Ginkgomeia ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Domaine Confuron-Cotétidot

Der Jahrgang 2021

Yves Confuron, den angesehenen Winzer, der zusammen mit seinem Bruder Jean-Pierre die Domaine Confuron-Cotétidot besitzt, trifft man nicht ungestraft. Man weiss auch, wonach man sucht. Es ist in gewisser Weise eine Gralssuche, die Suche nach Perfektion auf ihrem Höhepunkt, die Suche nach einer Einführung in das, was ein so talentierter Popularisator wie Émile Peynaud in aller Bescheidenheit «den Geschmack des Weins» nannte. Yves, mit dem wir seit zehn Jahren eine ausgezeichnete Beziehung pflegen, teilt mit Emmanuel Reynaud die unbändige Liebe zu Verkostern, die zwar kompetent sind, die ihnen aber vor allem die Wahrheit sagen, ob ein Wein in einem bestimmten Jahr aufgrund klimatischer oder anderer Faktoren weniger gelungen ist. Beim Ratespiel wird Yves uns bei unserem Besuch im März 2023 drei Mal in die Falle gelockt haben. Im Gegensatz zu einigen anderen Winzern hat er keine Ausrede benutzt, um die Verkostung des umstrittenen und verlegen machenden Jahrgangs 2021 zu vermeiden. Yves kennt meine Vorbehalte gegenüber dem Jahrgang 2011 sowie meine eigenen Fragen zum Jahrgang 2014, und er hat mir die bestmögliche Antwort gegeben. In der Domaine de Courcel haben wir einen Grand Clos des Epenots 2014 probiert (siehe [Bericht](#)). In seiner eigenen Domaine haben wir drei Weine aus dem Jahr 2014 und einen aus dem Jahr 2011 verkostet, darunter auch beim durchweg sympathischen Mittagessen bei ihm nach der morgendlichen Verkostung. So ist eben Yves Confuron, seine Domaine ist nicht nur diejenige, die nach den anderen die Lese durchführt, sondern er ist vor allem auch ein faszinierender, kompromissloser, akribischer Winzer, der kein Blatt vor den Mund nimmt, wenn es nötig ist und auch wenn es seine eigene Arbeit in Frage stellen kann, falls ihm der Jahrgang quergekommen ist.



Yves Confuron

© Nathalie Knovl ([Link](#))

Last but not least empfehlen wir unseren Bericht über die Weine aus dem Jahrgang 2015 ([Link](#)), in dem wir das Weingut ausführlich präsentiert haben.

Die Stunde der Lehre

Ein Treffen mit Yves Confuron erweist sich immer als ein durchweg lehrreicher Austausch. Jeder darf seine Erfahrungen gemacht haben, jeder darf seine Philosophie haben, am Ende beneidet man den hervorragenden Winzer genauso wie Novize Adson seinen Lehrmeister William de Baskerville in «Der Name der Rose» von Umberto Eco. Der Jahrgang 2021 hat nicht verhindert, dass die Trauben sehr schön ausreifen konnten. Und die Weine dementsprechend ausgefallen sind.



Die Weine

In der Schweiz sind die Erzeugnisse der Domaine bei [Martel](#), [Cave de Reverolle](#) und [Ullrich](#) erhältlich. In Deutschland sind sie es bei [Passion Vin](#), weitere Händler sind uns nicht bekannt.

Vosne-Romanée (Villages) 2021

Durchaus reintönige, elegante, schlanke, sehr reife Nase mit charakteristisch würzigen Noten und köstlichen blauen und roten Beeren in verschiedenen Varianten auf einer floralen Grundlage. Man erkennt das Terroir von Flagey-Echézeaux, da ein Teil der Trauben aus der Lage Porte-Feuilles kommt, während der andere Teil aus der Lage Les Jacquines stammt, die sich zwar in Vosne-Romanée befindet, aber doch viele Eigenschaften des Terroirs von Nuits-Saint-Georges zur Geltung kommen lässt. Auf die Frage, ob dieser Wein eventuell etwas extrahiert worden sei, antwortet Yves Confuron, dies sei auf keinen Fall so. Die Reife der Nase sei auf den Zeitpunkt der Lese zurückzuführen. Diese findet bekanntlich immer möglichst spät statt, und die Ernte aller Trauben wurde erst am 6. Oktober abgeschlossen. Seidig-samtiger, konzentrierter und vibrierender Gaumen mit einem delikaten Mundgefühl, braucht allerdings noch Zeit, um sein authentisches, geschmeidiges Format zu entfalten. Filigrane, konzentrierte Tannine mit einer guten Kraft, umhüllende Säure, die Würze der Nase ist am Gaumen wieder zu erkennen und die Frucht zeigt sich ebenfalls köstlich. Die verwendeten Fässer sind aus dem Jahr 2009. **17.25+/20** (90+/100).

Wir unterhalten uns im Weiteren über die Konzentration gewisser Weine und denken dabei an die Haute Densité, die bei gewissen Domaines angewandt wird. Yves Confuron macht darauf aufmerksam, dass seine Rebstöcke im Abstand von 80 Zentimetern angepflanzt worden seien und dass genau 1.3 Meter zwischen den Reihen lägen. Was also ganz klar zeige, dass sich die Rebstöcke nicht selber herausfordern müssen...

Nuits-Saint-Georges (Villages) 2021

Die Trauben stammen zu 90 Prozent aus der Lage Au Bas de Combe und zu 10 Prozent aus Les Lavières. Die Lage Au Bas de Combe befindet sich unterhalb des Premier-Cru-Climats Aux Boudots und ist mit den Lagen Les Chaumes und Aux Réas von Vosne-Romanée benachbart. Die nicht weit entfernte Lage Aux Lavières befindet sich unterhalb des Premier Crus Aux Murgers. Die Rebstöcke sind über 80 Jahre alt.

Durchaus verführerisches, reintöniges, kühles, tiefes Bouquet mit einem schönen Mix an roten und etwas schwarzen Früchten, etwas Pflaumen und mineralischen Komponenten. Durchaus einladend, dürfte sich in etwa acht Jahren in seinem schönsten Profil zeigen. Schöne, schlanke Struktur, klares Infusionsvorgehen, die Tannine lassen sich spüren, wenn auch in einem anständigen Stil, während die Säure sehr gut eingebunden ist. Die Tannine lassen sich insbesondere in diesem Abgang wahrnehmen und werden Zeit beanspruchen. **17.25+/20** (90+/100).

Wir unterhalten uns schliesslich über die Behandlung der Rebstöcke. Mitte März wussten wir noch nichts von der dramatischen Peronospora-Plage ([Link](#)), die ein paar Monate später vor allem Bordeaux sowie die Abruzzen ([Link](#)) und in einem hohen Ausmass auch die Toskana befallen hat. Die Domaine Confuron-Cotétidot behandelt ihre Rebstöcke immer weniger... Wir weichen aus; ob Kupfer für die Böden besser ist als die klassischen Behandlungen, bleibt eine offene Frage. Dafür springen wir zum Thema der Klimaerwärmung und insbesondere der immer späteren Fröste, worauf Yves Confuron angibt, dass er an das «Haut-Palissage» (dt. hohes Befestigen der Rebstock-Triebe an einem Drahtrahmen) nicht glaube.



Gevrey-Chambertin (Villages) 2021

Der grösste Teil der Trauben kommt aus der Lage Champs-Chenys, die sich unterhalb der Grand-Cru-Lage Aux Charmes befindet. Ausserordentlich frische, tiefe, geschliffene, breite, aber auch zurückhaltende Nase mit diesen charakteristischen Düften der Gemeinde, Wild, erdige Elemente und vielversprechende rote Beeren. Warten ist aber empfehlenswert, damit sich das Ganze entfaltet. Anständig vollmundiger und dichter, stoffiger Gaumen mit köstlichem Geschmack nach roten Früchten, wobei die anderen Elemente der Nase aktuell noch im Hintergrund bleiben. Die Säure ist wiederum sehr gut eingebunden und liefert neben der Frische auch eine erfreuliche Lebhaftigkeit. Filigrane Tannine, die allerdings mehrere Jahre beanspruchen werden, um sich zu besänftigen. Gespannte, dabei versprechende Struktur für eine längere Lagerfähigkeit, als man voreilig vom Jahrgang erwarten könnte. Genau mit so einem Erzeugnis verstehen wir die Meinung von Jan Martel ([Link](#)): «Weine für die Ewigkeit vom Ultra-Traditionalisten». **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2021

Eine verkannte Lage für einen durchaus attraktiven, einladenden Wein. Verführerische, tiefe, expressive, ausgefeilte Nase mit einer guten, vielversprechenden Komplexität und ausgereiften Düften nach roten Beeren, darunter Kirschen, mineralischen Elementen und pflanzlichen Ansätzen. Vollmundiger, geschliffener, saftiger, schlanker, präziser und reintöniger Gaumen mit viel Potential und einem langanhaltenden, konzentrierten Abgang, der von der Säure dominiert wird. Unbedingt warten. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2021

Verhaltene, geschliffene, charakteristische Nase, durchaus einladend, erweckt die Sinne und ist wohl das erste Bouquet mit Pep, das an seinen Nachbarn erinnert, ohne dessen Komplexität aufzuweisen. Es gibt aber sehr viel Kultur im Glas, und die verführerischen, ausgereiften Düfte nach Kirschen, Likör roter Früchte, Schokolade, Würze, etwas Weichselkirschen und nicht zuletzt Grüntee besitzen das Zeug dazu, die anspruchsvollsten Burgunder-Liebhaber zu begeistern. Vollmundiger, breiter, grossartiger, verführerischer, ausgefeilter Gaumen mit geschmeidigem Stoff, etwas kräftigen, geschliffenen Tanninen, eleganter, aber auch dichter Struktur, ohne jeweils das Niveau der Jahrgänge 2018 bis 2020 zu erreichen. Auch hier bringt die perfekt eingebundene Säure viel Frische und Lebhaftigkeit. Langanhaltender Abgang mit präsender Adstringenz. Warten. **17.75+/20** (92+/100).



Auf der Domaine...

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

Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2021, Monopollage

Die 0.47 ha kleine Lage befindet sich ganz in der Nähe des nördlichen Teils der Stadt und ist zwischen den Premier-Cru-Climats Les Fuées, Les Gruenchers und Les Lavrottes gewissermassen eingeklemmt. Ein waschechter Chambolle-Musigny mit dieser charakteristisch eleganten, ausgefeilten, wenn auch zurückhaltenden Nase. Man erkennt jedoch die grossartige Unterschrift des Winzers, es gibt ein schönes, vielversprechendes Potential in diesem Bouquet, auch wenn dieses Erzeugnis viel früher zugänglich sein dürfte als die drei vorherigen Jahrgänge. Es ist so oder so sinnvoll, jeweils bis sehr spät auf die Ernte zu warten. Aktuell kommen insbesondere Düfte nach geröstetem Holz und mineralischen Elementen zur Geltung, während die perfekt ausgereifte Frucht im Hintergrund bleibt. Es ist daher nicht falsch, etwa zehn Jahre bis zu einem ersten Trinkfenster zu warten. Vollmundiger, schlanker, straffer, ausgereifter Gaumen mit sehr frischem Touch und würzigen Tanninen. Langer Abgang mit Adstringenz. Verdient, dass man sich dafür interessiert. **17.75+/20** (92+/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vignes-Rondes 2021

Eine erste Nase, die zunächst durchaus zurückhaltend wirkt. Ein Wein, der offenbar Zeit beanspruchen wird, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Allerdings genauso wie die vorherigen Erzeugnisse mit einem viel weniger generösen Profil als in den vorherigen Jahrgängen. Dafür bleibt der verführerische, ätherische Stil ganz klar vorhanden, da ist eindeutig die Unterschrift eines durchweg anspruchsvollen Winzers zu erkennen. Rote Beeren, würzige und erdige Elemente auf einer floralen Grundlage lassen sich aktuell wahrnehmen, wobei sich diese Düfte im Verlauf der nächsten Jahre entfalten werden. Ein Climat gerade unterhalb von Aux Chaignots, mit dem dieser Wein die Finesse und Delikatesse eindeutig teilt. Vollmundiger, zarter, samtiger, ausgewogener Gaumen mit allen Komponenten am richtigen Ort, viel Stoff, doch eher tänzerisch als charakteristisch für die Gemeinde. Auch wenn wir nicht in Prémieux-Prissey sind, schlank und eher straight-forward – es stellt sich keine Frage, wobei der langanhaltende Abgang uns da ernsthaft beruhigt. **17.5/20** (91/100). Tim Atkin MW bewertet diesen Wein mit nicht weniger als 95/100.



Dieser Ammonit wurde auf einer Lage der Dimainer entdeckt

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

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2021

Das Flaggschiff der Domaine schlechthin, wobei uns eigentlich insbesondere freut, dass die Domaine nicht weniger als 2.16 Hektaren im Climat besitzt.

Bereits nach der ersten Nase bemerkt man, dass Les Suchots im Jahrgang 2021 der perfekte Kontrahent zum Vignes-Rondes ist. Ein komplexes, frisches, tiefes, einladendes, geschliffenes Bouquet offenbart sich, wobei man die Kraft und das Raffinement im Hintergrund erahnt. Es gibt enorm viel Kultur hier, das Ganze wirkt verführerisch, ja sogar lasziv. Eine Vielfalt an hoch inspirierenden Düften offenbart sich, und wir geniessen dieses Gefühl besonders. Würze im Quadrat, Veilchen, Pflaumen, dunkle Beeren, Schwarztee, perfekt eingebundenes Holz, wir freuen uns auf die nächsten Jahre, wenn sich dieses Erzeugnis in seinem vollen Format zeigt. Die Nase dürfte sich zum aromatischen Kaleidoskop entwickeln und kaum jemand wird sich Fragen über den schwierigen Jahrgang stellen. Vollmundiger, hemmungsloser, tiefer, wiederum frischer Gaumen mit einer grossartigen, tanninakzentuierten Struktur und einem unwiderstehlichen Mundgefühl, köstliche, konzentrierte, dunkle und schwarze Frucht, der mineralische Saft nimmt mit der Zeit an Volumen zu, perfekt eingebundene Säure, beeindruckend langanhaltender Abgang. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2021

Ein sofort erkennbarer Clos de Vougeot, wobei das Quartier (in dieser Appellation spricht man nicht von Lage oder Climat, sondern von Quartier) nicht wirklich identifiziert werden kann. Von früher weiss ich, dass die Domaine etwa 0.25 Hektar im Quartier Quatorze Journaux besitzt. Die Parzelle befindet sich zwischen denen von Faiveley im Süden, Michel Noëllat & Fils im Norden, Château de La Tour im Westen und der Route Départementale D974, die Dijon und Beaune verbindet, im Osten.

Vielversprechende, geschliffene, lebhaftere, einladende Nase mit feinen, komplexen Düften ausgereifter schwarzen Beeren, etwas Blaubeeren, etwas Feigen, viel Würze, Noten von Kräutertee, Holzkomponenten... Diese Nase müsste sich in etwa zehn Jahren als grossartig erweisen. Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Holz dann perfekt eingebunden. Vollmundiger, samtiger, lebhafter Gaumen mit einer üppigen Struktur, einer knackigen Säure, sehr viel geschmackvollem Stoff, reintoniger und präziser Frucht. Ein grosses Versprechen. **18/20** (93/100).

Échezeaux (Grand Cru) 2021

Introspektiv, ein Échezeaux, wie man ihn kennt und liebt. Eine Gegenüberstellung mit dem Jahrgang 2010 könnte ganz spannend werden... Unwahrscheinlich reif für den Jahrgang 2021, aber auch tiefsinnig, schlank, dicht, komplex bis kompliziert, einfach unwiderstehlich. Das Holz umhüllte im März die köstliche, präzise und reintönige Frucht mit exquisiten Noten dunkler Beeren und von Pflaumen, das Ganze auf einem floralen Beet, dessen Komplexität sich im Verlauf der nächsten 15 Jahre entziffern lassen wird. Die nun klassische Würze vom Holzabbau ist wieder ganz klar erkennbar und dieses Bouquet, wenn auch gerade in sich verschlossen, erweckt die Neugier. Vollmundiger, tiefer, perfekt ausbalancierter Gaumen mit filigranen Tanninen, männlicher, aber auch doch delikater Struktur, köstlichen Aromen von süsslichen schwarzen Beeren, Unterholz und sogar Schokolade, kein Protz im Stil von 2018 und 2020, dafür eher ein schlanker, dichter und konzentrierter Kerl, der uns während sehr vieler Jahre begleiten wird. Unbedingt warten und die voreiligen Schlüsse, die vor einem Jahr über den Jahrgang gezogen wurden, revidieren. **18.5/20** (95/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2021

Dieser Wein bestätigt gerade unseren letzten Kommentar über den Échezeaux. Als ich, allerdings bösarig erkältet, vor bald einem Jahr an der Veranstaltung Le Roi Chambertin teilnehmen wollte, um mir doch ein Gesamtbild über den Jahrgang 2021 zu machen, fiel dieses besonders düster aus. Meine befreundeten Experten trauten sich aber selber nicht, diesen Jahrgang als gross zu bezeichnen. Nicht selten wurde er als klassischer Nachfolger der Jahrgänge von vor 30 Jahren gebrandmarkt. Auch wenn die meisten Nasen bereits zu diesem Zeitpunkt – im November 2022 – bereits einfach traumhaft waren. Und jetzt kommt diese Dampfwalze! Sie vernichtet alle vorgefassten Meinungen und Vorurteile und zeigt, was am Burgunder-Wein so grossartig ist. Erwarten Sie nie, dass alle Weine eines durchschnittlichen Jahrgangs dies auch sind. Es wird Ihnen immer gelingen, das Nugget zu entdecken, von dem Sie schon immer geträumt haben. Und wir trinken da einen Charmes, noch nicht einen Mazis, wobei 2021 in dieser Appellation besonders gelungen zu sein scheint.

Breite, betörende, tiefsinnige, frische, delikate Nase mit komplexen, harmonischen, ausgereiften Düften nach zerquetschten schwarzen Beeren, Würze im Quadrat, floralen Elementen im Übermass und etwas Wildem, das für Gevrey so charakteristisch ist. Und das Ganze zeigt sich extrem harmonisch und vielversprechend. Das ist Wahnsinn pur und verspricht enorm viel für in etwa 20 Jahren. Vollmundiger, tiefsinniger, konzentrierter, kräftiger Gaumen mit viel Saft, geschliffenen Tanninen, einer stützenden, saftigen Säure, kaum zu glauben, dass sich die 0.3 Hektar kleine Parzelle der Domaine im Lieu-dit Aux Charmes und nicht in Mazoyères oder Charmes befindet. Genauso ist es auch beeindruckend, dass dieses Erzeugnis in einem als kompliziert beschriebenen Jahrgang produziert wurde. Unwiderstehliche Aromen von Maulbeeren, Blaubeeren und orientalischer Würze; Röstaromen vervollständigen das Bild, und dieser Charmes dürfte sich zur Einkaufspriorität entwickeln. Vor dem ersten Trinkfenster unbedingt warten. 15 Jahre werden nicht zu viel sein. **18.5+/20** (95/100).

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2021

Beeindruckend strukturierte, tiefe, durchaus harmonische und komplexe Nase mit reintönigen, präzisen, ausgereiften und geschliffenen, ja sogar cremig wirkenden Düften nach roten Beeren, Würze, floralen und mineralischen Komponenten. Dieser durchaus gelungene Melting-Pot verspricht sehr viel mit einem spannenden, verheißungsvollen Potenzial. Vollmundiger, rassiger, tänzerischer, aber doch zugleich auch strukturierter und dichter Gaumen, das ist Kultur auf dem höchsten Niveau, die Tannine zeigen sich äusserst edel und feingliedrig, die Mineralität kommt wieder in den Vordergrund, wir sind ganz klar in Mazis, aber dieser Wein besitzt einen unwahrscheinlichen Sex-Appeal und bestätigt unsere bisherigen, sehr positiven Eindrücke über die Appellation in diesem Jahrgang. Ein Muss mit einem gnadenlosen, adstringierenden, geradlinigen Abgang. Mindestens 15 Jahre warten und dann einfach mit voller Begeisterung geniessen. **18.25+/20** (94+/100).



Der Bourgogne Chardonnay der Domaine



Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2011

Tags zuvor auf der Domaine de Courcel haben wir uns – Yves Confuron, Gilles de Courcel und ich – viel über die letzten 20 Jahrgänge unterhalten und sowohl 2014 als auch 2011 ebenfalls Revue passieren lassen. Zwei unterschiedliche Jahre mit unterschiedlichen Tücken. Ich warf 2011 seine grünlichen Noten vor, die zwar nicht so extrem sind wie 2004, dennoch auch ganz klar auf Marienkäfer hinweisen. Dennoch mit der Besonderheit, dass vom gleichen Wein eine Flasche befallen sein kann, die nächste eben nicht. Seinerseits war der Jahrgang 2014 kaum auf dem Markt, als er schon als äusserst hedonistisch bezeichnet wurde. Weniger als zehn Jahre später – so meine Verkostungen zumindest – erweist er sich als kompliziert und ohne wirkliche Stossrichtung für die Zukunft: Wird er wieder hedonistisch oder war es eine Falle, in die zu viele vorzeitig getappt sind? Yves Confuron erachtete es daher als angebracht, die Verkostung mit drei Erzeugnissen aus diesen zwei Jahrgängen abzuschliessen.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2014

Ein charakteristischer, aufgeschlossener, einladender Gevrey-Chambertin mit allen Merkmalen, die man von einem solchen erwartet. Die Nase besitzt das Zeug, in den nächsten Jahren zu verführen, sie zeigt sich delikate, ausgewogen, tatsächlich hedonistisch und bietet reintonige, ausgereifte Düfte nach roten und dunklen Beeren, Wild sowie würzigen und erdigen Elementen. Zwar kein demonstratives Bouquet, die Liebhaber finessenreicher Weine werden ihn aber sehr schätzen. Vollmundiger, straffer, wiederum eleganter, präziser Gaumen mit frischen, angenehm dichten Tanninen, einer sehr gut integrierten und knackigen Säure, es gibt schliesslich viel zu knabbern in diesem Erzeugnis, das sich mit einem trockenen Abgang verabschiedet. Ein sehr guter Essensbegleiter. **17.75/20** (92/100).



Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2014

Eine elegante, harmonische, tiefe Nase, die aber noch nicht ganz richtig kommuniziert. Noch ein paar Jahre warten ist empfehlenswert. Reintönige und präzise, ausgereifte Düfte nach schwarzen und roten Beeren, darunter vielen saftigen Kirschen und Johannisbeeren, Lavendel, Rosenblättern und Gewürzen auf einer mineralischen Grundlage. Auch wenn sie richtig gelungen ist, finde ich diese Nase aktuell nicht hedonistisch. Vollmundiger, geschliffener, gespannter Gaumen, präzise und reintönig, filigrane Tannine mit einer guten, festen Konzentration, viele schwarze Beeren, sehr gute Komplexität, etwas Weichselkirschen, wiederum diese Mineralität, präzise Säure, anhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2011

Verführerische, elegante, tiefe, einladende Nase mit präzisen und reintönigen Düften nach schwarzen Beeren, insbesondere Johannisbeeren und Kirschen, aber auch asiatische Würze, etwas Sojasauce, mineralischen Komponenten, ein Wein, der bereits im Bouquet zeigt, was er im Bauch hat. Vollmundiger, zarter, ausgewogener Gaumen, sehr frisch und appetitlich, wieder ein sehr schöner Essensbegleiter, jetzt zum Trinken, die Säure ist perfekt eingebunden, guter Abgang. **17.5/20** (91/100).

Als ich zum Abschluss der Verkostung Yves Confuron mitteilte, dass mir dieser Chambolle 2011 sehr gut gefallen hat, weil er keine für den Jahrgang typischen grünlichen Noten aufwies – was ihn vom Jahrgang 2004 unterschied –, holte er dann einen **Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2004** hervor. Ein sehr schönes Erzeugnis, ästhetisch gebaut, mit einem frischen, samtigen, vollmundigen, sehr eleganten Gaumen, der jedoch die grünen Noten nicht wirklich verstecken konnte. Dennoch **17.75/20** (92/100).

Autor: Jean François Guyard
4. September 2023

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.