



## Domaine de Courcel

### Der Jahrgang 2021

Mit einer 400-jährigen Geschichte stets in den Händen der gleichen Familie thront die Domaine de Courcel ([Link](#)) oberhalb der Appellation Pommard. Mögen weitere Weingüter – im Eigentum reicher Amerikaner – weltweit anerkannte Hochburgen des Önotourismus sein oder ungeahnte Beträge in die Wiederersterung von Monopollagen im ansonsten ruhigen Dorf investieren, so besitzen sie doch nicht das fabelhafte Landvermögen der Familie de Courcel. Das Magazin Forbes mag beide Clos-Weingüter mit Lob überschütten, es wird nichts an dieser Tatsache ändern. Nicht ganz per Zufall beabsichtigte das seriöse, ja sogar immer wieder intellektuell steife INAO ([Link](#)) vor etwa zwölf Jahren, die Lagen Grand Clos des Epenots und Rugiens, inzwischen nur noch die erste und Rugiens-Bas, in den Rang von Grands Crus zu befördern. Der Grand Clos des Epenots mag 4.89 Hektar gross sein, dieses Climat ist eine Monopollage der Domaine de Courcel und die Familie lehnt es ab, die sehr gute und ruhige Stimmung unter den Pommard-Produzenten zu gefährden. Eine Ablehnung zum grossen Leidwesen des Winzerverbands der Gemeinde ([Link](#)).

Das letzte Wort unserer Einleitung möchten wir Michel Bettane, dem international renommierten französischen Weinexperten und anspruchsvollen Burgunder-Liebhaber, überlassen:

«Die Weine erreichen die majestätische Dimension, die sie derzeit haben und die sie in der Côte de Beaune zu den Pendants der Domaine de la Romanée-Conti in der Côte de Nuits macht. Gleiche Fülle und Reinheit des Stils...»

### Die Domaine

Die Domaine de Courcel ist nicht nur in Pommard, und zwar auf dem Place de l'Église angesiedelt, sie ist auch einer der Vorzeigetriebe der Côte de Beaune, ja sogar des ganzen Burgunds. Was selbstverständlich eine Frage aufwirft: Wie kann es nach Jahren einer angsterregenden, unaufhörlichen Preissteigerung der Burgunder-Weine sein, dass diejenigen der Domaine immer noch zu einem zum Verhältnis zu deren Qualität anständigen Preis vermarktet werden?



Das Burgund ist für seine kleinen Parzellen, das «Diva-Verhalten» des Pinot Noir, seine kleinen Erträge (wenn man/Frau Qualität produzieren will) und dementsprechend die Rarität der Erzeugnisse bekannt. Im Gegensatz zum alten Schweizer Sprichwort ist nicht alles gut, was teuer ist, sondern alles ist teuer, was selten ist. Gerade da ist der Haken zu finden. Vom aufgrund seiner verblüffenden Qualität raren Grand Clos des Epenots werden jährlich immerhin um die 15'000 Flaschen produziert. Auch wenn dieser Wein eigentlich der einzige Grand Cru aus der Gemeinde sein könnte, lässt sich die Frage nicht beantworten, auf welchem Preisniveau die Schmerzgrenze der Konsumenten liegt. Eine Strategie, die anscheinend auch der Eigentümer der 5.25 Hektar grossen Monopollage Clos des Epeneaux mit einer Produktion von 20'000 bis 22'500 Flaschen verfolgt. Nicht zuletzt erweist sich Gilles de Courcel, den wir seit acht Jahren kennen und mit dem wir Mitte März 2023 nicht weniger als drei Stunden zum Weinphilosophieren verbracht haben, als genauso realistischer wie bodenständiger Mensch. Casinospiele sind im Burgund fehl am Platz, auch wenn die allgemeine Marktsituation eher an das Gegenteil denken lässt. Also bleibt der Preis des Clos des Grands Epenots seit Jahren in einem Bereich zwischen CHF 90 und 120.- stabil. Und im Verhältnis zu so zahlreichen Burgunder Erzeugnissen, deren Preise unaufhörlich steigen, schliesslich preiswert.

Seit 1996 arbeiten Gilles de Courcel und Yves Confuron von der Domaine Confuron-Cotétidot eng zusammen. Beide teilen die gleiche Leidenschaft für Akribie, Perfektion und Kompromisslosigkeit. Beide sind buchstäblich unzertrennlich. Der erste verfügt über ein Portfolio grossartiger bis grandioser Terroirs in der Côte de Beaune, der andere rühmt die Zeit, diejenige der Familiengeschichte, diejenige der alljährlichen Traubenreife im Weinberg sowie nicht zuletzt diejenige des Ausbaus der Weine. 400 Jahre Familiengeschichte erwähnten wir oben. Doch ist der Name de Courcel erst am Anfang des 20. Jahrhunderts erschienen, um bis heute zu bleiben. Was nicht verhindert hat, dass die Weitergabe zwischen den Generationen immer dank Frauen, also Grossmutter, Mutter und Tochter erfolgt ist. Und so leiten heute Gilles de Courcel und seine Schwester Anne den Betrieb. Die Zeit der Traubenreife deutet darauf hin, dass die Domaine, genauso wie die Domaine von Yves Confuron in Vosne-Romanée, die letzte ist, die die Lese durchführt. Es geht keineswegs darum, dass die Trauben überreif werden,

grün dürfen sie aber auf keinen Fall sein. Wir sind da sehr weit entfernt vom Dogma, dass das «ban des vendanges», also der offizielle Startschuss für die Ernte, massgebend sei. Genau wie im Gedenken an unsere Grossmütter, die nie die köstlichen Marmeladen unserer Kindheit mit knapp gereiften Früchten bereiteten. Die Zeit des Ausbaus schliesslich, weil gut' Ding Weile braucht. Die Zeit, die die Weine dann benötigen, um auszureifen. Was Mounir Saouma bestimmt nicht missfällt, während die Winzer\*innen heute, um den Markt zu befriedigen, zu schnell jede Etappe der Vinifizierung bis zur Abfüllung durchführen. Als ich Mitte März 2023 Gilles de Courcel und Yves Confuron darauf aufmerksam machte, dass ich letztlich bei Michel Bettane gelesen hatte, dass ein grosser Grand Clos des Epenots 50 Jahre im Keller verbringen müsste, um sein wahres und beeindruckendes Format zu zeigen, bejahten beide diese Behauptung nach einer Weile mit einem schelmischen Blick.

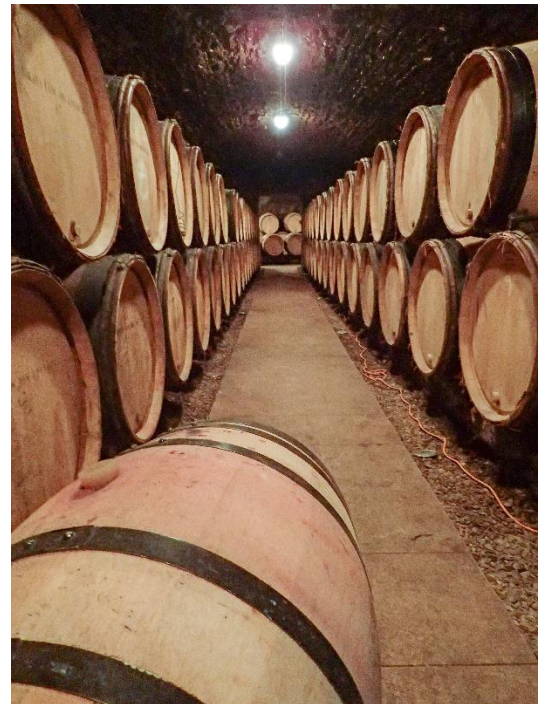
Auf die Frage, ob die 10.5 ha Weinberge biodynamisch kultiviert werden, eröffnet Gilles de Courcel eine spannende Debatte. Eines ist sicher, die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln, also von Insektiziden und Pestiziden ist ausgeschlossen. Ob Kupfer, da die Apostel der Biodynamik auf dieses Schwermetall



Yves Confuron und Gilles de Courcel

setzen, längerfristig für den Boden besser ist, stimmt den durchweg sympathischen Winzer nachdenklich. Also arbeitet der Betrieb nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft und testet neue, nachhaltige Methoden, die auch die Gesundheit der Terroirs berücksichtigen sollen. Ein weiterer Aspekt des Einsatzes von Yves Confuron besteht darin, die gleichen, hartnäckigen Methoden wie auf der Domaine Confuron-Cotédidot anzuwenden, die die beiden Brüder Yves und Jean-Pierre Confuron, die Söhne des ikonischen Yves Confuron, mit derart viel Feinfühligkeit, Engagement und Können leiten, dass sie von La Revue du Vin de France zum «Vigneron de l'année» 2014 (dt. „Winzer des Jahres“) erkoren wurden. Die Kernelemente der Philosophie von Gilles de Courcel und Yves Confuron sind:

- Strenge Kontrolle der Traubenentwicklung und der Erträge, was eine spätere Ernte bei voller Traubenreife ermöglicht. Die Böden werden bearbeitet, die Rebstöcke kompromisslos auf ein Verhältnis von sechs bis acht Trauben pro Rebstock geschnitten. Die Erträge werden durch Auslauben und grüne Ernte gezielt beherrscht. Erzielt werden 25 hl/ha, 35 in generösen Jahren.
- Die Trauben werden zunächst sortiert und einer acht- bis zehntägigen Kaltmazeration unterzogen. Bei der Ganztraubenverarbeitung wird die alkoholische Gärung langsam eingeleitet. Die Pigeage ist zunächst leicht, dann allmählich kräftiger und wird lediglich von Umpumpen begleitet. Auf die Frage, was er davon hält, dass gewisse Winzer zum Teil entrappen, sagte mir Yves Confuron im Herbst 2016, dass er keinen Koch kenne, der nur einen Prozentsatz seiner Zutaten verwende. Also zum Beispiel kein halbes Ei oder keine Dreiviertel-Lammschulter etc.
- Die Vinifizierung der Trauben dauert einen Monat lang. Nach der Kaltmazeration erfolgt die Maischegärung bei niedrigen Temperaturen, während der immer wieder Pigeage- und Remontage-Operationen durchgeführt werden. Danach erfolgt eine post-fermentative Kohlensäuremazeration, die die Eigenschaften jedes einzelnen Weins berücksichtigt.
- Der 21 bis 23 Monate dauernde Ausbau erfolgt in Fässern, deren Alter zwischen einem und drei Jahren schwankt und deren Aufteilung dem entspricht, also jeweils zu einem Drittel neu, einjährig und zweijährig. Nach einer Soutirage werden je nach Jahrgang 30'000 Flaschen abgefüllt, Schönung und Filtrierung finden nicht statt. Der Säuregehalt wird ebenfalls nicht korrigiert.



## Die Weine

Die Domaine de Courcel produziert sieben Weine, darunter einen Bourgogne Blanc, einen Bourgogne Rouge, einen Pommard Villages – Les Vaumuriens – und vier Pommard 1er Crus von den Climats Les Croix Noires. Les Fremiers, Les Rugiens und Grand Clos des Epenots. Gegenüber einem normalen Jahrgang betragen die Verluste wegen des Frosts im April fünf bis zehn Prozent; die Domaine ist also verschont geblieben, und dies, obwohl der Austrieb (fr. «débourrement ([Link](#))) in einem frühen Stadium erfolgte.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Martel](#) sowie [Cave de Reverolle](#) und in Deutschland bei [Alpina](#) und [Fine Wine Shop](#) erhältlich.



Die Weine wurden am 17. März 2023 verkostet.

### **Bourgogne Rouge 2021**

Erinnert mich bereits in der ersten Nase an den Jahrgang 2017, ein grosses Versprechen profiliert sich und dieses Erzeugnis dürfte zahlreiche Villages-Wein in den Schatten stellen. Die Nase zeigt sich filigran, raffiniert, verführerisch und bietet frische, reintönige Düfte nach dunklen und roten Beeren sowie nach saftigen Kirschen. Man merkt, dass keine einzige Phase der Vinifikation voreilig abgeschlossen wurde. Das Holz ist auch sehr gut eingebunden. Harmonischer, samtiger, geschmacksstarker, frischer und ausgereifter Gaumen mit sehr gutem, geschmeidigem und knackigem Stoff. Feingliedrige Tannine, sehr gute Konzentration, mineralische Grundlage und aktuell dominierende Aromen von Kirschen. Sehr guter Abgang. **17.25/20** (90/100).

### **Pommard (Villages) Vaumuriens 2021**

Das Lieu-dit Les Vaumuriens befindet sich oberhalb des Climats Les Rugiens, das weltweit einen unverwechselbaren Ruf genießt. Die im Teil Les Vaumuriens-Hauts befindliche Parzelle der Domaine ist gerade 1.44 ha gross und die Rebstöcke sind etwa 40 Jahre alt. Die Bodentiefe beträgt 0.3 bis 0.4 Meter, was sehr wenig ist.

Eine finessenreiche, harmonische, reintönige und präzise Nase in einem mir bisher nicht so bekannten, rauchigen Format, wobei die übliche Würze sehr gut zum Vorschein kommt. Ein sehr schönes, überzeugendes Kaliber für Liebhaber der Domaine, die sich nicht die teuersten Erzeugnisse leisten möchten. Kaum zu glauben, dass wir hier einen Villages-Wein verkosten, es gibt deutlich mehr. Runder, vollmundiger, geschmacksstarker und geschmeidiger Gaumen, sehr frisch und appetitlich, erweckt alle Sinne und lädt auf die Reise in die Appellation Pommard ein. Perfekte Harmonie, alles geschliffen und weit von diesen brutalen Pommards entfernt, die die meisten von uns in der Vergangenheit gekannt haben. Dafür fehlt es an Substanz auf keinen Fall, es gibt definitiv viel Stoff im Glas. Vielversprechender Abgang. **17.75/20** (92/100).

## **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Croix Noires 2021**

Les Croix Noires ist ein 1.27 ha kleines Climat oberhalb von Les Poutures und nördlich von Les Fremiers. Mit 0.58 ha besitzt die Domaine fast die Hälfte der Lage, während sich drei weitere Winzer den Rest aufteilen. Der Boden ist 0.8 Meter tief und enthält sehr viel Lehm. Die Rebstöcke sind um die 40 Jahre alt.

Reintönige, komplexe, tiefsinnige, aber immer noch zurückhaltende Nase mit einer unglaublichen Spannung. Es strömen durchweg harmonische, delikate und präzise Düfte dunkler Beeren und etwas süsslicher Komponenten wie saftiger Kirschen aus dem Glas, etwas Gedörertes auch, dieses Bouquet bereitet enorm viel Spass. Vollmundiger, kräftiger und ausgewogener Gaumen mit viel Fleisch, die Tannine sind feingliedrig, aber druckvoll, die Säure sehr schön eingebunden, es gibt sehr viel Charakter in diesem klassischen Pommard, bis zum adstringierenden, langhaltenden Abgang. Ich stufe diesen Wein höher als den Jahrgang 2017. **17.75+/20** (92+/100).

## **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Fremiers 2021**

Fremiers im Norden, Fremiets im Süden, Les Fremiers in Pommard, les Fremiets in Volnay. Sagt man nicht, dass Pommard-Weine in grossartigen Jahrgängen dazu neigen, so fein und köstlich wie diejenigen von Volnay zu riechen? Das ist aber in diesem Fall nicht die Erklärung. Beide Bezeichnungen würden sich vom Namen der Familie Frémy ableiten, die früher einmal Parzellen in beiden Gemeinden besass. Der kalk- und lehmhaltige Boden ist 0.6 bis 0.8 Meter tief und enthält sogar mehr Lehm als das nicht weit entfernte Climat Les Rugiens. Die Parzelle der Domaine misst 0.79 ha von einer gesamten Fläche von 5.13 ha.

Sehr reifes, dafür auch beeindruckend frisches, geschliffenes, reintöniges Bouquet, zwar zurückhaltend, aber rassig und gespannt. Wieder diese dunklen, einladenden Früchte mit grossartigen süsslichen Ansätzen. Das wirkt wie Brombeergelee oder etwas unwiderstehlich Ähnliches. Raffinierter, vollmundiger, fleischiger Gaumen, der die Nase bestätigt. Es gibt ein grosses Potential in diesem Wein, man vergisst schlechthin, was die Pechvögel, ich meine die Burgunder-Experten, auch wenn wir sehr gute Beziehungen zu verschiedenen von ihnen pflegen, behaupten. Möglicherweise hat aber der Arbeitsstil des Önologen den Jahrgang gerettet. Und wieder diese unglaubliche Frische. Die Struktur ist delikat, die Tannine geschliffen, die Frucht schwarz. Langanhaltender Abgang. **18+/20** (93+/100).

## **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Rugiens 2021**

Dieser Wein wurde am Ende der Jahrgangsverkostung ausgeschenkt. Es folgten aber sechs Jahrgänge des Grand Clos des Epenots, so dass wir alle zusammen, also auch 2021, bewerten.

Les Rugiens! Die kultartige Lage in Pommard, die es eigentlich verdienen würde, zum Grand Cru aufgewertet zu werden, ohne die Weinliebhaber vor den Kopf zu stossen. Das Climat erstreckt sich über 12.66 ha auf dem südlichen Hang der Gemeinde und teilt sich in zwei Untergebiete auf, Les Rugiens-Bas mit einer Fläche von 5.83 ha und Les Rugiens-Haut mit 6.83 ha. In diesem letzten Teil besitzt die Domaine de Courcel eine Parzelle von 1.07 ha. Der Name Rugiens ist von der dunkelroten Farbe des lehmhaltigen Bodens – eigentlich besteht er aus Lehm und Mergel – abgeleitet, der sehr viel Eisen enthält. Die Lage steht unter dem Einfluss von Volnay, das nicht weit entfernt liegt. In seiner durchweg didaktischen und kompletten online Enzyklopädie ([Link](#)) macht Patrick Essa, der talentierte Winzer der Domaine Buisson-Charles, darauf aufmerksam, dass ausschliesslich der Lagenteil Rugiens-Bas eigentlich als Grand Cru eingestuft werden müsste.

Der grösste Teil der Rebstöcke der Domaine de Courcel ist etwa 60 Jahre alt.

Eine beeindruckend intensive und tiefe Nase, die den unbestreitbaren Beweis liefert, dass es auch in diesem Jahrgang kräftige Weine gibt, fällt zunächst auf. Zugleich ist dieses Bouquet aber auch extrem komplex und finessenreich, gespannt und reintönig, das ist Kultur pur, Können zugleich und ganz klar ein gigantisches Terroir. Es strömen delikate und präzise Düfte nach schwarzen Beeren, mineralischen Komponenten und erdigen Ansätzen aus dem Glas, das ist Genuss pur. Florale und würzige Elemente

runden das Bild ab. Vollmundiger, kräftiger, aber wiederum raffinierter Gaumen mit einem grossen Potential und einem verblüffend dichten, langanhaltenden Abgang. Die einzige Frage, die man sich eigentlich stellt, ist, ob man dieses Erzeugnis oder den Grand Clos des Epenots kaufen soll. Bei beiden ist es sehr empfehlenswert, mindestens 12 Jahre zu warten. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

Wir bewerten nun die sieben Jahrgänge des Grand Clos des Epenots. Dieser Wein gilt als der Fahnenträger der Domaine, und wenn man ihn verkostet, ist klar, warum Michel Bettane die Domaine auf das gleiche Niveau wie die Domaine de la Romanée-Conti stellt.

### **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2021**

Monopollage der Domaine, die sich über 4.89 ha erstreckt. Der Clos befindet sich im Norden des Châteaux de Pommard, an der Départementale D973. Der 0.4 bis 0.6 Meter tiefe, braune Boden besteht aus Kalk und Lehm, enthält aber auch viele Kalksteine. Die Rebstöcke sind etwa 60 Jahre alt.

Ausserordentlich finessenreiche, raffinierte, tiefsinnige Nase mit zurückhaltenden, verführerischen, komplexen, reintönigen und präzisen Düften reifer und marinierter roter und dunkler Früchte und insbesondere schwarzer, saftiger Kirschen. Obwohl viele Burgunder-Experten behaupten, 2021 sei kein Jahrgang für eine lange Lagerung, steckt ein unwahrscheinliches Potential in diesem Wein. Perfekte Harmonie, die Düfte lassen uns an einen südlichen Wein denken, das ist schlechthin beeindruckend, was da im Glas passiert. Vollmundiger, saftiger, straffer, raffinierter, dichter Gaumen, ein gigantischer, unverwechselbarer Grand Clos, der die anderen Erzeugnisse der Appellation in den Schatten stellt. Grossartige Struktur, unheimlich geschliffen, und zwar so, dass man die Tannine nicht merkt, alles ist wunderschön ineinander verwoben. Das alles bei einer ausserordentlichen Frische, derjenigen des Jahrgangs. Langanhaltender, intensiver Abgang. Unbedingt warten, bis er uns sein ganzes Geheimnis liefert. Wenn hier die 50 Jahre von Michel Bettane selbstverständlich nicht gelten, empfehle ich immerhin, 20 Jahre die Flaschen im Keller zu vergessen. Oder sie einen Tag vor dem Genuss zu öffnen. **18+/20** (93+/100).

### **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2019**

Die Magie wirkt bereits in der ersten Nase. Frisch und sehr reif, wieder eher im Stil eines südlichen Erzeugnisses, tief und unwahrscheinlich komplex, ultraraffiniert und bis zum Maximum geschliffen, das ist kein Wein, sondern Goldschmiedekunst, sehr weit davon entfernt, was zu viele Weingüter in ihren Kellern künsteln. Genauso wie bei der vorherigen Flasche merkt man den beeindruckenden Charakter des Terroirs. Nach genügendem Schwenken des Glases kommen präzise, reintönige Düfte eingemachter schwarzer Beeren, saftiger Kirschen, reifer Zwetschgen sowie von Pflaumenlikör zum Vorschein, dazu Aromen verschiedener, darunter süsslicher Gewürze vom Holz sowie floraler Elemente, das Holz ist perfekt eingebunden, jede Komponente ist an ihrem Platz, genauso wie in einer Oper, die von David Alden inszeniert wurde. Schliesslich runden Lakritz- und Espresso das Bild ab. Vollmundiger, strukturierter, wiederum komplexer, unwahrscheinlich geschliffener, eleganter, druckvoller Gaumen, die Tannine sind selbstverständlich vorhanden, doch kaum wahrnehmbar, der Stoff ist so seidig und samtig, so widerstehlich, dass es unmöglich ist zu spucken, bis zum unendlichen Abgang. **19/20** (97/100).

Wir machen gerne darauf aufmerksam, dass wir diesen Wein bereits in unserem im August 2022 veröffentlichten Bericht «Confusion-Cotéidot, die Jahrgänge 2017-2020» ([Link](#)) bewertet haben.





## Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2018

Was für eine beeindruckend entzückende, komplexe, tiefsinnige, geschliffene, intensive, reintonige, rasige Nase, das ist purer Wahnsinn, was uns da entgegenkommt. Dies, obwohl dieser Wein erst am Anfang seines langen Lebens ist. Man hätte erwarten dürfen, dass der Jahrgang 2019 einen neuen Meilenstein setzt, 2018 übertrifft ihn sogar. Perfekt ziseliert, raffiniert, frisch, sehr reif, präzise, diese Nase zeigt wieder ein charakteristisches, südliches Profil mit feinen Düften nach roten Früchten, Himbeeren insbesondere, aber auch schwarzen Beeren, Johannisbeeren unter anderem, sowie Menthol, das Holz kommt mehr zum Vorschein, wird sich aber wunderschön einbinden. Vollmundiger, kräftiger, wiederum komplexer, ultraraffinierter Gaumen, grossartige Struktur, bei der die kaum wahrnehmbaren, da ausserordentlich geschliffenen Tannine und die Säure ideal verwoben sind. Die geschmackstarke Frucht und die feine Würze tragen zum Erfolg dieses unumgänglichen Erzeugnisses bei, das mit der Zeit sogar immer mehr von sich zeigt. Im Gespräch wird gesagt, dass dieser Jahrgang perfekt zu Ortolanen ([Link](#)) passen würde. Die Frage, warum sich die amerikanischen sogenannten Weinexperten es so schwer machen mit Pommard, bleibt offen. Es genügt, die Bewertungen von z. B. Neal Martin zu lesen, um sie völlig lächerlich zu finden. Eine Frage, die natürlich für alle Jahrgänge gilt. Unsere Bewertung? **18.5/20** (95/100).

## Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2017

In unserem im März 2019 veröffentlichten Bericht ([Link](#)) über den Jahrgang 2017 der Domaine de Courcel haben wir folgende Worte geschrieben:

«Ausgereifte, tiefsinnige und etwas zurückhaltende Nase mit komplexen Düften nach schwarzen und roten Beeren sowie saftigen Kirschen. Unbedingt warten, da der Wein aktuell wenig kommuniziert. Breiter, vollmundiger, tiefgründiger Gaumen mit samtigem Stoff, feingliedrigen Tanninen im Überschwang und dem Nachhall des Terroirs. Die Wirkung des lehmhaltigen Bodens lässt sich durch die raffinierte Kraft des Gerüsts gut wahrnehmen. Dieser Wein scheint für eine sehr lange Lagerfähigkeit ausgebaut worden zu sein. Die Aromen werden sich im Verlauf der Jahre entwickeln, wobei etwas Schokolade und Kräuter aktuell schon wahrnehmbar sind. Sehr lang anhaltender Abgang. **18/20** (93/100).»

Wir bestätigen unsere Bewertung. Dieser Jahrgang spielt mit seinen Muskeln, während die intensive Nase roter und dunkler Früchte nach wie vor verführt. Die Tannine bilden einen Kompromiss zwischen 2019 und 2021. Beeindruckend, wobei es sehr empfehlenswert ist, vor der ersten Trinkreife sehr lange zu warten. **18-18.5/20** (93-95/100).



## Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2009

Auf meine Bemerkung, 2009 sei meines Erachtens ein amerikanischer Jahrgang, mit allen Komponenten im Überschwang, ausser der Finesse und der Komponenten, die den klassischen europäischen Geschmack bilden, machen Gilles de Courcel und Yves Confuron eine Flasche 2009 auf. Und sie haben im Falle des Grand Clos selbstverständlich recht gehabt. Ich wusste, dass Yves Confuron ein unverwechselbarer Önologe ist, dass er zusätzlich ein Zauberer ist, das war mir neu. Denn es gibt effektiv keine Spur



der Überschwänglichkeit hier, die wir von zahlreichen anderen 2009ern kennen. Dafür findet die Relevanz der Aussage von Michel Bettane nun ihren vollen Sinn: Obwohl dieses Erzeugnis bereits 13 Jahre alt ist, zeigt uns die Nase, dass weitere 20 Jahre Ruhe ihm gut tun werden. Vom sonnigen Jahrgang, der 2009 war, gibt es keine Spur mehr, das Ganze hat von der Nase bis zum langanhaltenden Abgang seinen Schliff bekommen und verspricht immer noch viel. Das Ganze zeigt sich gegenüber den anderen Jahrgängen extrem kohärent. Klar verkosten wir wieder einen südlichen, ultraraffinierten Wein, auch wenn das Siegel der Appellation vorhanden ist. Es gibt eine Rasse, eine Identität, zum ersten Mal kommen Gerüche vom Bauernhof zum Vorschein, während die intensiven, reintonigen und präzisen Düfte schwarzer Beeren und Kirschen, frischen Leders, Menthols sowie floraler und erdiger Komponenten dominieren, es kommen mir aber auch Düfte von Steinfrüchten wie Aprikosen in den Sinn. Einfach grossartig. Vollmundiger, kräftiger, raffinierter, samtiger, strukturierter, tanninreicher Gaumen, generöse Aromen, die den Mund wunderschön füllen, rundum sehr frisch und reif, das bereitet enorm viel Genuss und hat zugleich ein ganz grosses Potential. **18+/20** (93+/100).

### **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2007**

In unserem im März 2019 veröffentlichten Bericht ([Link](#)) über den Jahrgang 2017 der Domaine de Courcel haben wir folgende Worte geschrieben:

«Tief und breit, fruchtig und mineralisch, die Argumente zu Gunsten dieses Weins würden bestimmt ausreichen, um ein A4-Blatt zu füllen. 2007 ein kleiner Jahrgang, der nur Geschmack und Frucht bietet? Das ist hier so ganz klar nicht der Fall. In so einem grundsätzlich schwierigen Jahrgang – ich kann mich daran erinnern, im Sommer so viele Arbeitskräfte in den Weinbergen gesehen zu haben wie selten – erkennt man das unerschöpfliche Talent des Önologen Yves Confuron. Er sagt sogar, dass kein Jahrgang schwierig sei. Es genüge, seine Kunst zu verstehen, und die Bereitschaft, Risiken einzugehen, um es zu beweisen.

In diesem Wein stecken nicht nur ein grossartiges Format voller Komplexität und aromatischen Ausdrucks mit ausgereiften schwarzen Beeren und Unterholz, sondern auch ein strukturiertes Gerüst im kühl wirkenden (wegen der Kälte im Keller nach zwei Wintermonaten?) Gaumen sowie der klassische Charakter der grossartigen Pommard-Weine, viril und doch raffiniert, fruchtig und doch mineralisch und erdig, streng und straff und doch geschmeidig und geschmackvoll, konzentriert und doch ausgefeilt. Das ist Wein pur, das ist eine Klasse für sich, und solche Flaschen hätte man gerne im Keller. Zumal das Potential für eine weitere Reife immer noch vorhanden ist. **17.75/20** (92/100).»

Im Austausch mit Gilles de Courcel und Yves Confuron fragen wir uns, ob es nicht spannend wäre, eine Vertikalverkostung dieses Crus in schmalen Gläsern zu organisieren. Es würde alle Düfte nur noch mehr fokussieren, jeder hätte dann die Möglichkeit, sich wirklich zu zeigen, sei er einwandfrei oder nicht. Himbeeren im Quadrat, süssliche rote und dunkle Beeren, darunter saftige Kirschen, florale Komponenten, Unterholz und ein Hauch Pfifferlinge (mein Lieblingspilz), mineralische Elemente, Tabak, Pflaumenlikör, etwas Trüffel, etwas Wildes, es ist wie ein Duftkaleidoskop, man könnte sich lange mit dieser ausgereiften Nase beschäftigen und ich bin Gilles und Yves unglaublich dankbar, dass sie die Flaschen lange im Voraus entkorkt haben. Das Einzige, was dieses Erzeugnis von den vorherigen unterscheidet, ist der fehlende südliche Charakter. Die eingefleischten Burgunder-Liebhaber dürfte es also freuen. Insbesondere in Anbetracht dessen, dass sich das Potential für lange Jahre immer noch als tadellos erweist. Vollmundiger, saftiger, frischer, reifer, geschliffener Gaumen, robuste Struktur, intensive, reintonige Aromen, die Tannine lassen sich etwas mehr als in den vorherigen Jahrgängen spüren, sind dennoch köstlich und ausgefeilt, es gibt eine unglaubliche Kultur in diesem Wein. Das Ganze zeigt sich wieder komplex, harmonisch und schliesslich verführerisch, auch wenn der Vergleich in dieser Serie nicht einfach ist. Den Jahrgang zu verpassen, wäre trotzdem ein Fehler. Vielleicht der erste 2007er, den ich verkoste, der sich an einem Herbstabend nach einem strengen Arbeitstag voll geniessen lässt, eine Gesellschaft ist da nicht nötig. Du plaisir solitaire (dt. «Vergnügen für sich allein»). Wir bleiben bei der gleichen Bewertung wie im März 2019, also **17.75/20** (92/100).

Es war nicht vorgesehen, die letzte Flasche zu verkosten. Während wir uns über die verschiedenen Jahrgänge der letzten 25 Jahre unterhielten, fragte ich Gilles de Courcel und Yves Confuron, ob sie eine Erklärung dafür hätten, warum sich 2014 aktuell wirklich nicht mehr in so einem hedonistischen Stil wie während des Ausbaus oder kurz nach der Abfüllung zeige. Yves nahm die Gelegenheit wahr, um die Flasche aus diesem Jahrgang, ganz per Zufall aus diesem Jahrgang, zu entkorken, die seit Jahren auf einem aus einem Fass gebauten Tischchen im Eingang des herrschaftlichen Wohnhauses ausgestellt wurde.

### **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Grand Clos des Epenots 2014**

Wir sprachen über beide Jahrgänge 2013 und 2014. Der erste sei sehr kompliziert gewesen. Die Blüte erfolgte erst am 26. Juni und ein Hagelschauer vernichtete Anfang Juli 90 Prozent der potentiellen Ernte der Appellation. Auf dem Grand Clos lag der Ertrag bei 9 hl/ha.

2014 bleibt 2014, aktuell zeigt sich dieser Wein nicht in seiner besten Phase. Der Jahrgang ist aufgrund seines hedonistischen Formats in die Geschichte gegangen, hier bekommen wir allerdings wenig davon zu spüren. Warten ist also angesagt. Zehn Jahre sind empfehlenswert. Wir werden diesen Jahrgang wieder bewerten. Aktuell **17.75/20** (92/100).



Yves Confuron und Gilles de Courcel

**Autor:** Jean François Guyard  
8. Juli 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](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.