



## Grands Jours de Bourgogne 2022

# Grands Échezeaux & Échezeaux 2020

Die Fachmesse der Grands Jours de Bourgogne bietet stets ein fabelhaftes Schaufenster für alle Fachleute, die mit Burgunder-Weinen zu tun haben. Dieses Jahr fand die 16. Ausgabe statt. 950 Produzenten, die Elite und die vielversprechendsten Winzer\*innen, wurden eingeladen, einem breiten Fachpublikum von 1'700 Besucher\*innen, einer absichtlich beschränkten Anzahl, aus 48 Nationalitäten ihre Gewächse zu präsentieren.

Jeweils am Dienstag teilen sich die Côte de Nuits und die Côte de Beaune das Highlight des fünftägigen Programms. Einmal gehört der Tag den Domaines der Côte de Nuits, beim nächsten Mal kommt die Côte de Beaune zum Zuge. Am 22. März 2022 teilten sich 49 Produzenten die Bühne an drei Austragungsorten: dem Château von Gilly-Les-Citeaux, der Tonnellerie Rousseau in Gevrey-Chambertin und dem Château du Clos de Vougeot. An diesem Tag konnten um die 1'000 Weine verkostet werden. Eine harte Auswahl, die dazu führt, dass nicht jede\*r ein Eintrittsrecht für jegliche Veranstaltung hat. Daher wurde auch der Ablauf angepasst. Statt den ganzen Tag an einem einzigen Ort zu verbringen, was uns in der Vergangenheit die Möglichkeit gegeben hatte, immer wieder bis zu 160 Erzeugnisse an einem einzigen Tag zu verkosten, durfte jede\*r Besucher\*in – darunter 48 Prozent Franzos\*innen und 52 Prozent Ausländer\*innen bzw. 28 Prozent Importeure, 21 Prozent Weinhändler\*innen und 6 Prozent Weinjournalist\*innen – nur am Vormittag oder am Nachmittag, jeweils drei Stunden lang, an einem Ort sein.

Am Nachmittag hatte sich Vinifera-Mundi für das Château du Clos de Vougeot entschieden, in dem die besten Weine der Appellationen Vosne-Romanée, Échezeaux, Grands-Échezeaux, Clos Vougeot, La Romanée, La Grande Rue, Romanée-Saint-Vivant und Richebourg unter dem Titel «Vosne Millésime – Noblesse des Clos Vougeot» präsentiert wurden. Das grosse Novum, das die Journalisten besonders freute, die Händler dafür erheblich weniger, war die Organisation des Anlasses. Statt jedem Produzenten einen Tisch zur Verfügung zu stellen – was unter anderem im Château de Gilly der Fall war –, wurden die Weine nach AOCs geordnet. Was uns die Möglichkeit bot, 23 Échezeaux, Grands-Échezeaux and Friends gemäss dem bekannten Ausdruck sowie um die 40 Clos Vougeot (leider ohne Notizen) zu verkosten. Alle aus dem grossartigen Jahrgang 2020. Im vorliegenden Bericht fokussieren wir auf die Grands-Échezeaux und Échezeaux.



## Grands-Échezeaux

Mit einer gewissen Enttäuschung konnten wir nur drei Grands-Échezeaux verkosten, wobei wir denjenigen der Domaine de Villamont ([Link](#)) nicht bewertet haben. Dieses erneut durchaus gelungene Erzeugnis (18/20 – 93/100) ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. In so einem Jahrgang wie 2020 können Flaschen der über 20 Produzenten der Appellation – wir haben allerdings noch nie einen Wein von Ghislain Kohut ([Link](#)) oder einen Grands-Échezeaux des Maison Roche de Bellene ([Link](#)) sowie des Négociants Jean Luc & Paul Aegerter ([Link](#)) verkostet – gekauft werden. Der Insider-Tipp in einem grossen Jahrgang ist Bruno Desaunay-Bisset. Dieser liefert Dominique Laurent die Trauben seines Grands-Échezeaux...

### Mongeard-Mugneret, Grands Échezeaux (Grand Cru) 2020

Die Domaine besitzt 1.44 Hektaren in der 8.37 ha grossen Appellation.

Die Weine dieser Domaine werden mich durch ihren kühlen Stil immer beeindrucken. Ganz ehrlich gesagt, gefallen sie oder nicht. Üppige, kräftige, präzise Nase mit reintonigen Düften nach roten Früchten, Orangenschale und Gewürzen, während florale Komponenten und animalische Ansätze das Bild abrunden. Das Versprechen ist ganz klar da, wir verkosten ein Erzeugnis mit einem beeindruckenden Potential. Komplexer, saftiger, strukturierter Gaumen, viel Stoff am Knochen, reintonig, schlank und zugleich unerschütterlich. Dichte und feinkörnige Tannine, perfekt eingebundene, stützende Säure, langer Abgang. Unbedingt warten, auch wenn dieser Grands-Échezeaux bereits das Zeug dazu besitzt, anspruchsvolle Weinliebhaber zu verführen. **18.25/20** (94/100).

Die Weine der Domaine sind in Deutschland bei [Dallmayr](#) und [Hispanivinus](#) erhältlich.



## Robert Sirugue, Grands Échezeaux (Grand Cru) 2020

Die Domaine besitzt 0.1205 Hektaren in der Appellation.

Der Zauber der Ganztraubenvergärung, der Infusion... und des Könnens eines jungen Winzers, Arnaud Sirugue. Ausdruckvolle, tief sinnige, reintonige und komplexe Nase mit vielschichtigen, raffinierten Düften nach roten Beeren, Himbeeren, Unterholz und Gewürzen, das Bouquet wird aber noch viel Zeit in Anspruch nehmen, um sich voll zu entfalten. Das Versprechen ist aber ganz klar vorhanden. Rassiger, tiefer, geradliniger, komplexer Gaumen mit dichten, druckvollen, ausgefeilten Tanninen, einer guten, stützenden Säure, einer seriösen, salzigen Struktur und einem langen Abgang. Ein Wein, der heute zwar noch viel zu jung ist, aber doch bereits die Sinne erweckt. Man wird ungeduldig und möchte bereits in den kommenden Jahren dieses Erzeugnis genießen. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet die OHK mit drei Flaschen € 3'564.05 bei [Best of Wines](#).



## Échezeaux

Jahrgänge folgen aufeinander und sind sich nicht ähnlich. Während die Trilogie 2018, 2019 und 2020 als diejenige der Klimaerwärmung gilt – auch wenn nur 2018 und 2020 als Hitzejahre gelten –, zeigen die Weine unwahrscheinliche Differenzen von einem Jahr zum nächsten. Der erste Eindruck, der bei mir entstanden ist, führte zum Jahrgang 2003 zurück. Wir erinnern uns alle daran, dass die Winzer\*innen in der Nacht die Lese durchführen mussten. Es war damals eine erste Erfahrung. Wenn manche heute behaupten, dass der Jahrgang dabei sei, sich zu verabschieden, würden wir, wie immer im Burgund, nuancieren. Es hängt wieder einmal von der Domaine und vor allem davon ab, ob Risiken eingegangen wurden. Warten, noch mehr Sorgfalt aufbieten, sich von der Pigeage zu Gunsten der Infusion schrittweise verabschieden... Die Lehren fehlen nicht, die es schliesslich ermöglicht haben, dass Jahrgänge wie 2015, 2018 und 2020 gemeistert wurden. 2015 war auch eine lehrreiche Erfahrung für sich. Das Fleisch und die Kerne der Trauben erreichten eine ideale Reife, die Traubenhaut war aber so dünn, dass sich zahlreiche Produzenten etwas überfordert fühlten. Die polyphenolische Reife bezieht sich auf die Haut der Trauben, sie liefert Anthocyane und Tannine... 2015 dürfte als Antithese zum Jahrgang 2020 bezeichnet werden. 2020 gab es keinen Wasserstress, und die Haut der Trauben war dicht. Die Beeren waren sogar derart tanninreich, dass zahlreiche Domaines mit dem Start der malolaktischen Gärung Mühe hatten. 2020 und 2019 sind auch nicht vergleichbar. Im Jahrgang 2019 offenbart die Nase der Weine meistens schwarze Beeren, 2020 ist die Nase mehrheitlich rot. 2020 bietet auch deutlich mehr Energie. Viele Produzenten bringen dies in Verbindung mit den angenehm kühlen Nächten des Jahres, viele Produzenten sehen in 2020 den potentiell grössten Jahrgang seit Jahrzehnten. Waren wir etwa zu vorsichtig, als wir ihn in unserem Bericht ([Link](#)) über 33 unverzichtbare Weine aus Gevrey-Chambertin aus den Jahrgängen 2019 und 2020 als stolzen Nachfolger von 2005 einschätzten?

Und Échezeaux? Deutlich weniger straff als im Jahrgang 2010 bieten die Échezeaux 2020 ein grossartiges Profil mit einer schlanken Statur und doch viel Fleisch am Knochen, eine beeindruckende Frische und eine vielversprechende Harmonie. Es lohnt sich ganz eindeutig, Erzeugnisse aus dieser Appellation einzulagern, die im Verlauf der nächsten Dekaden sehr viel Genuss bieten werden.

Die Weine, für welche wir keine Weinhandlung genannt haben, sind in Deutschland oder der Schweiz nicht erhältlich.

## Berthaut-Gerbet, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt drei Parzellen in den Lieux-dits Les Treux, Quartier de Nuits und Champ Traversin mit einer Gesamtfläche von 0.21 Hektar. Die Rebstöcke wurden 1934 angepflanzt. Im Jahrgang 2020 wurden die Trauben zu 60 Prozent entrappt.

Aktuell aufgeschlossenes, raffiniertes, frisches, tiefsinniges, betörendes Bouquet mit komplexen, reintönigen und reifen Düften nach Kirschen, roten Beeren, Pflaumen, Sandelholz und Gewürzen, vor allem Pfeffer. Das wirkt einfach köstlich und macht Lust, bereits heute diesen Wein zu verkosten, obwohl das Potential noch mehr verspricht. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach, er zeigt sich fleischig, raffiniert, geradlinig, rundum harmonisch. Die Tannine sind druckvoll und doch filigran, die Säure ist sehr gut eingebunden und bietet dem Wein noch mehr Raum, um sich zu entfalten. Langanhaltender Abgang mit pfeffrigen Noten. Das wird ein unwiderstehlicher Wein. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Vinisüd](#) und bei [Assaggi-Weinhandel](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [GrandCru](#) und [Mathieu Vins](#).



## Albert Bichot, **Domaine du Clos Frantin, Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt eine 0.88 Hektar grosse Parzelle im Lieu-dit Champ Traversin.

Was da im Glas passiert, ist eindeutig grosses Kino und lässt wetten, dass die Burgunder-Liebhaber, die das Négoc-Haus Albert Bichot nicht so kennen, beeindruckt sein werden, wenn sie dieses Erzeugnis verkosten. Man weiss ganz ehrlich gesagt nicht, ob die richtige Etikette auf der Flasche ist. Ist es wirklich ein Échezeaux oder eher ein Clos Vougeot? Oder anders gesagt, begegnen wir einem Échezeaux mit dem gleichen Profil wie im Jahr 2010 oder doch wohl eher 2012? Es strömen köstliche, reintönige, präzise, ausgefeilte und komplexe Düfte nach schwarzen Früchten in allen Varianten, von der Kirsche bis zum Holunder über etwas Johannisbeeren, sowie Pfeffer und mineralischen Komponenten – im Hintergrund lässt sich Feuerstein erahnen – aus dem Glas, das ist schlechthin umwerfend. Der Gaumen tanzt, er ist dicht, frisch, reintönig, mit dichten und druckvollen Tanninen und hat Frucht in Fülle und Hülle, er tanzt einfach. Das bereitet extrem viel Spass und bietet nicht weniger Genuss. Eine grossartige Leistung. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 240.- bei [Millesima](#). In der Schweiz kostet er CHF 220.- bei der gleichen [Weinhandlung](#).





## Bouchard Père & Fils, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Rebstöcke der Domaine befinden sich im kontroversen und gewöhnlich kühlen Lieu-dit En Orveaux auf einer 0.39 Hektar kleinen Parzelle im Nordosten der 39.34 Hektar grossen Lage. An diesem Ort enthält der Boden sehr viele Steine, und der Höhenunterschied beträgt 13 Prozent.

Ein Échezeaux, wie er nur von einem Produzenten der Côte de Beaune erzeugt werden kann. Raffinierte, delikate, tiefsinnige, florale Nase mit reintonigen, präzisen und ausgereiften Düften nach dunklen Beeren und Himbeeren, Liköransätzen, Gewürzen, Zedernholz und etwas Tee. Diese Nase besitzt das Zeug dazu, anspruchsvolle Burgunder-Liebhaber zu verführen, wobei der Wein aktuell deutlich mehr im Bouquet als im Körper zeigt. Vollmundiger, delikater, seriös vinifizierter, saftiger, auf den ersten Blick zarter, doch strukturierter Gaumen. Langer Abgang, der noch seine Zeit braucht. Nicht unterschätzen. **18+/20** (93+/100).

In Deutschland und in der [Schweiz](#) sind die Weine der Domaine bei [Millesima](#), [Tesdorpf](#), [Vicampo](#) und [Wagners Weinschop](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 289.- bei [Granchateaux](#).



## Domaine du Comte Liger-Belair, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt 0.73 Hektar in der Appellation, wobei sich diese in vier Parzellen aufteilen. Die erste befindet sich im Lieu-dit Cruots ou Vignes Blanches und misst 0.33 Hektar, die zweite ist in Champs Traversins und misst 0.2549 Hektar, die dritte ist im Lieu-dit Clos Saint-Denis und misst 0.0312 Hektar. Letzteres grenzt das renommierte Climat Les Suchots von Vosne-Romanée. Die vierte Parzelle, die zuletzt erworben wurde, befindet sich im grossartigen Lieu-dit Échezeaux-du-Dessus.

Was für eine fabelhafte, musterhafte Finesse im äusserst raffinierten, tiefsinnigen, feinziselierten und komplexen Bouquet. Das Ganze fasziniert. Es strömen komplexe Düfte nach schwarzen Kirschen und weiteren dunklen Beeren, Himbeeren, Veilchen und würzigen Elementen auf einer mineralischen Grundlage aus dem Glas. Das ist ein Vorbild an Eleganz und löst das Gefühl der Gänsehaut aus. Vollmundiger, sinnlicher, konzentrierter Gaumen mit einer aktuell zurückhaltenden Energie, filigranen Tanninen, wieder dieser köstlichen Frucht und einer perfekten Harmonie zwischen der Nase und dem Mund. Verblüffend. Unbedingt warten, bis dieser Riese sein richtiges Format findet. **18.25-18.75/20** (94-96/100).

Wir kennen keine Händler in der Schweiz und in Deutschland.



### Confuron-Gindre, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Gerade die Art von Domaine, deren Weine auf keinen Fall erworben werden sollen, um ein paar Jahre später bei einer Auktion in der Schweiz verkauft zu werden, und doch eine, die jeder Burgunder-Liebhaber ernsthaft kennenlernen müsste. Die amerikanische Presse hat die Domaine ([Link](#)) mit 11 Hektaren noch nicht entdeckt und gerade das ermöglicht es, dass die Tarife der u. a. drei 1er Crus und des Échezeaux anständig bleiben.

Die Domaine besitzt zwei Parzellen in den Lieux-dits Les Rouges du Bas und Les Treux mit einer Gesamtfläche von 0.3 Hektar.

Finessenreiche, tiefsinnige, jugendliche Nase mit köstlichen, ausgereiften, zum Teil überreifen Düften nach roten Beeren, Kirschen, Toasting und etwas Würze. Vollmundiger, harmonischer, saftiger Gaumen mit viel Können und einem reintonigen, eleganten Touch. Bereitet richtig Spass und verspricht sehr viel für in 12 Jahren, wenn das Holz dann gut eingebunden ist. Langanhaltender, trockener Abgang. **18+/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 166.01 bei [Kierdorf Wein](#).



### Faiveley, **Échezeaux « En Orveaux » (Grand Cru) 2020**

Die Domaine unter der Leitung des talentierten Erwan Faiveley besitzt 0.83 Hektar im Lieu-dit En Orveaux.

Was für eine verführerische, komplexe, elegante, ja sogar tänzerische und raffinierte Nase mit ausgereiften Düften nach Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Orangenschale auf einem Beet von Rosen und Pfingstrosen. Einfach unwiderstehlich. Wir wissen sofort, dass wir einen Échezeaux verkosten, und es bereitet enorm viel Spass. Dieser setzt sich im vollmundigen, samtigen, finessenreichen Gaumen fort; stützende Säure, die die pudrigen Tannine lebhaft macht. Langer, präziser und energischer Abgang. Es lohnt sich, mindestens 15 Jahre zu warten. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine beim [Silkes Weinkeller](#) und [Millesima](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 325.- bei [Vivino](#), wobei die Weine auch bei [Millesima](#) und [Nauer Weine](#) erhältlich sind.

### Forey Père & Fils, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt 0.3 Hektar in den Lieux-dits Clos Saint-Denis und Les Treux.

Seriöser Wein, der dem Ruf von Régis Forey entspricht. Nicht ganz einfach, richtig fordernd, auf keinen Fall zu ignorieren. Kommuniziert sehr wenig und übermittelt aktuell seine Holznoten statt seine Frucht. Wir machen uns dennoch keine Sorgen, wir verfolgen seit über zehn Jahren die Arbeit von Régis Forey und wissen, dass sich seine Weine gerne viel Zeit nehmen, um ihr wahres Profil zu zeigen. Aktuell passiert eigentlich alles im Mund. Vollmundiger, strukturierter, präziser, komplexer, energischer Gaumen, der ebenfalls Zeit beanspruchen wird. Aufgrund meiner jüngsten privaten Verkostung einer Flasche aus dem Jahrgang 2002 rechne ich mit einer Bewertung um die **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 149.- bei [Kierdorf Wein](#).





### Jean Grivot, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Parzelle der Domaine liegt im Lieu-dit Les Cruots ou Vignes Blanches.

Eine beeindruckend frische, sinnliche, geschliffene, reintonige, präzise und tiefsinnige Nase mit verführerischen, ausgereiften Düften nach Kirschen, Pflaumen, Himbeeren und schwarzen Würzen. Der Einfluss von Mathilde, der Tochter von Etienne Grivot, bei der Vinifizierung lässt sich sehr gut wahrnehmen, dieser Échezeaux ist kein unergründliches Erzeugnis, sondern lässt auf eine wunderschöne Entwicklung hoffen. Es gibt eine unwahrscheinliche Rasse in dieser Nase, die bis zum Abgang klar vorhanden bleibt. Der Gaumen zeigt sich auf dem gleichen Niveau, trotz seiner unverwechselbaren Kultur fordert er uns aktuell heraus. Kompromisslos, streng, aber auch geschmeidig, präzise und ausgefeilt, lebendig und doch zurückhaltend, einfach beeindruckend. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Lobenbergs gute Weine](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Gerstl](#), [Lucullus](#), [TopWines](#) und [Vinpark](#), wobei der Echezeaux 2020 CHF 570.- bei [GrandCru](#) kostet.

### Gros Frère et Sœurs, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Geschliffene, harmonische und tiefsinnige Nase mit feinen, ausgereiften Düften nach roten und schwarzen Beeren, sehr gutes Potential. Das Weingut ist sich treu und ich frage mich immer wieder, warum es nie wirklich im Rampenlicht gelandet ist. Konzentrierter, vollmundiger Gaumen, reintonig, tiefsinnig und schliesslich sehr einladend dank seines Zusammenspiels zwischen den feinen und dichten Tanninen und der sehr gut eingebundenen Säure. Empfehlenswert. **18/20** (93/100).

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Pierre Wyss](#) erhältlich. Der Echezeaux 2020 kostet CHF 175.-. In Deutschland kostet er € 327.66 bei [xtraWine](#).



## Jean-Pierre Guyon, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt 0.22 Hektar im Lieu-dit En Orveaux. Dessen komplexe, da unebene und zum Teil von der Sonne schlecht beschienene Topologie stellt jedem Weinliebhaber eine Herausforderung, wenn es darum geht, Flaschen aus diesem Terroir – unabhängig vom Winzer – zu erwerben. Als ich Mitte November 2022 Mounir Saouma von der Domaine Lucien LeMoine besuchte, sagte er mir, es sei gerade das, was Weine von En Orveaux spannend mache, und die Lage sei schliesslich unterschätzt. Obwohl die Domaine in der Schweiz durch einen seriösen Händler vertreten wird, bleibt das Weingut verkannt. Vor fünf Jahren vertraute mir Jean-Pierre an, er bedauere es, dass ihn die Weinexperten weniger besuchen, als er es gern hätte. Mit dem Jahrgang 2020 scheint sich das Blatt gewendet zu haben. Es stimmt allerdings auch, dass Jean-Pierre selber zugeibt, dieser Échezeaux sei der schönste Wein, den er je erzeugt habe.



Was für eine sinnliche, verführerische Nase! Einfach entzückend. Ausserordentlich finessenreich und raffiniert, intensiv, komplex und tiefsinnig, reintonig und äusserst präzise, so zeigt sich dieser Wein in diesem Jahrgang. Es strömen exquisite, vielschichtige und ausgereifte Düfte nach roten Beeren, Himbeeren, Pflaumen, Rosenblättern, Veilchen, etwas Pfingstrosen sowie süssen Gewürzen auf einer delikaten Schicht Orangenschale aus dem Glas. Das ist der pure Wahnsinn. Vollmundiger, geschliffener, rassiger, wiederum vielschichtiger Gaumen mit einer ungemein samtigen Textur, in voller Harmonie mit dem Bouquet, das Gerüst ist konzentriert, kompromisslos und durchaus mineralisch, die Tannine sind sehr präzise und perfekt ausgereift, das ist ebenfalls Wahnsinn, was sich im Mund abspielt. Bis zum langanhaltenden Abgang. **19/20** (97/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 550.- bei [Vinothentic](#),

## Jean-Marc Millot, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt insgesamt drei Parzellen in der Grand-Cru-Lage. Die erste ist im Lieu-dit Échezeaux du Dessus gelegen und misst 0.69 Hektar, die zweite misst 0.2 Hektar und befindet sich im Lieu-dit Poulaillières und die dritte im Lieu.dir Clos Saint-Denis misst 0.16 Hektar.

Wir waren die ersten im deutschsprachigen Raum, die Weine dieses Weinguts, das inzwischen durchaus empfehlenswerte Importeure gefunden hat, bewertet haben. Die verkosteten Weine aus dem Jahrgang 2012 haben uns aufgrund ihrer betörenden, reintonigen Frucht und deren grossartigen Zusammenhalt richtig begeistert.

Elegante, reintonige, präzise und tiefsinnige Nase mit einem verführerischen, fruchtigen Ausdruck. Es strömen feine, komplexe und ausgereifte Düfte nach Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen sowie Zedernholz und Zimt aus dem Glas, die erwecken alle Sinne und bereiten enormen Spass. Der Gaumen zeigt sich ebenfalls reintonig und präzise, dafür auch noch vollmundig, samtig und mit einer guten Spannung, im Mund stimmt alles, von den finessenreichen Tanninen über die Frucht, die diejenige im Bouquet widerspiegelt, bis zur perfekt eingebundenen und stützenden Säure. Mit allerdings einer erfrischenden Salzigkeit noch dazu. Ein Muss. **18.5/20** (95/100).

Im Lichtenstein ist dieser Wein bei [Ritter Weine](#) erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 236.94 bei [Grand-Cru](#).





## Gérard Mugneret, **Échézeaux (Grand Cru) 2020**

Pascal Mugneret gehört dieser Kategorie der « jungen », unwahrscheinlich talentierten Winzer an wie Maxime Cheurlin von der Domaine Georges Noëllat, Charles Lachaux oder Olivier Lamy, die alles über den Bereich wissen wollen, in dem sie schon längst einen goldenen Platz errungen haben. Das Talent und die berufliche Anerkennung von Mugneret mögen aber manchen in den Schatten stellen.

Die Domaine besitzt eine 0.65 Hektar grosse Parzelle im kontroversen Lieu-dit Les Quartiers de Nuits, von dem auch verschiedene Weinexperten behaupten, die Lage sei nicht Grand-Cru-würdig. Es genügt allerdings, den Échézeaux der Domaine zu verkosten, um sich eine Meinung über das beneidenswerte Talent von Pascal Mugneret zu bilden.

Filigran, reintonig, beeindruckend tief, präzise, konzessionslos, geschliffen, mit einem Wort: meisterhaft. So präsentiert sich die delikate und verführerische Nase mit ihren ausgereiften Düften nach roten Früchten, wilden Beeren, Rosenblättern, zerhacktem Kies sowie erdigen und subtil würzigen Komponenten. Die Quintessenz des Terroirs kommt voll zur Geltung, wir sind ganz klar eher in Vosne-Romanée als in Flagey-Echézeaux, die Würze ist auch deutlich weniger spürbar. Obwohl der Gaumen leichter wirkt, als ich es persönlich erwartet hätte, zeigt er sich vollmundig, präzise, extrem harmonisch und reintonig, gespannt, die Tannine sind filigran und konzentriert, die ausdrucksvollen Aromen vereinen rote und schwarze Früchte mit weissem Pfeffer und das Ganze ist unwiderstehlich. **18-18.5/20** (93-95/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Le Pinot Noir](#) erhältlich.



## Mugneret-Gibourg, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt eine Parzelle im Lieu-dit Les Rouges du Bas und eine in Les Quartiers de Nuits. Die Trauben dieses Weins stammen neuerdings zu drei Vierteln aus der ersten Lage. Eine unverwechselbare Rasse zeichnet diesen Wein aus. Von der raffinierten, tiefsinnigen, ausgereiften, sinnlichen Nase mit ihren exquisiten, komplexen und frischen Düften nach Brombeerstrauch, roten Wildbeeren und erdigen sowie würzigen Elementen auf einem floralen Beet. Was sich da im Glas entwickelt, ja sogar entfaltet, verspricht eine grossartige Zukunft und dieser Eindruck bestätigt sich im Gaumen. Dieser ist vollmundig, geschliffen, raffiniert, wiederum komplex, präzise, das ist Goldschmiedearbeit, die konzentrierten Tannine zeigen sich knackig und perfekt ausgereift, die Säure stützt das Ganze und bringt nicht nur Frische, sondern auch Lebhaftigkeit. Bis zum langanhaltenden Abgang. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [N+M Weine](#), [Le Pinot Noir](#), [WeinArt](#) erhältlich.

## Claire Naudin, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Kaum zu glauben, dass Claire Naudin bereits seit 1994 die Domaine Naudin-Ferrand ([Link](#)) leitet. Es gibt so viel Talent in dieser schlanken, aber selbstbewussten Dame, dass es kaum zu glauben ist, dass quasi ausschliesslich die Insider bemerkt haben, wie hochspannend die Erzeugnisse des Familienbetriebs ausfallen. Elegant, reintönig, frisch, konzentriert und doch zart, aber, und das scheint bei zahlreichen Burgunder-Liebhabern ein Problem zu sein, in der Gemeinde Magny-Lès-Villers – ganz in der Nähe von Pernand-Vergelesses, dennoch in der Hautes-Côtes de Beaune – vinifiziert, die selbstverständlich nicht so symbolträchtig ist wie Vosne-Romanée, Chambolle-Chambertin usw. Doch produziert die Domaine ([Link](#)) in den Händen der Ehefrau von Jean-Yves Bizot, dem Leiter der kultartigen Domaine Bizot aus Vosne-Romanée, hervorragende Weine, die eben Gänschhaut bei den Insidern auslösen können.

Die Domaine besitzt eine 0,34 Hektar kleine Parzelle im Lieu-dit Les Rouges du Bas. Die Rebstöcke sind um die 40 Jahre alt und die Lese erfolgt jeweils am Vormittag, damit die Trauben ihre Frische behalten.

Irgendwie ein ausserirdisches Erzeugnis, das mit leicht überreifen Tönen nach dunklen und roten Beeren, darunter saftigen Kirschen, sowie Veilchen und Pfingstrosen, einem hervorragend eingebundenen Holz und feinen Gewürzen anfängt, sich dann mit einem äusserst eleganten, doch dichten und sinnlichen, nicht zuletzt vielschichtigen und komplexen, mineralischen und fruchtig perfekt dosierten Körper fortsetzt und sich mit einem unendlichen Abgang verabschiedet. Wenn dieses Erzeugnis nicht so teuer wäre, würde es ganz klar einen ausgesuchten Platz in jedem Keller verdienen. **18.5+/20** (95+/100).



Im Vordergrund die Lage En Orveaux



### Michel Noëllat, **Échezeaux « Du Dessus » (Grand Cru) 2020**

Die Domaine, die von der durchaus sympathischen Sophie Noëllat und ihrem Cousin Sébastien Noëllat geleitet wird, besitzt 0,8 Hektar im Lieu-dit Echezeaux du Dessus.

Aufgeschlossene, generöse und vielversprechende Nase mit einer Komplexität, die erst in den nächsten Jahren voll zur Geltung kommen wird. Aktuell geht es darum, Genuss zu bieten, mehr nicht, und der Auftrag ist ganz klar erfüllt. Es kommen in erster Linie dunkle Früchte zum Vorschein, wobei sich Zitrusnoten im Hintergrund wahrnehmen lassen. Vollmundiger, runder, harmonischer, konzentrierter, samtiger Gaumen. Anhaltender, pfeffriger Abgang. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 229.95 bei [Diel Fine Wine](#). In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [VINSmotions](#) erhältlich.

### Domaine des Perdrix, **Échezeaux (Grand Cru) 2020**

Ein Klassiker schlechthin aus den Lieux-dits Echezeaux du Dessus und Les Quartiers de Nuits, in denen die Domaine insgesamt 0.27 Hektar besitzt.

Delikat, zurückhaltend, geschliffen, tiefsinnig und nicht zuletzt frisch, so zeigt sich die durchaus inspirierende Nase in diesem Jahrgang, der doch ausdrucksvoller ist als üblich. Die Düfte, die in den nächsten Jahren immer besser zur Geltung kommen werden, reichen von kleinen roten und dunklen Beeren bis zu erdigen Komponenten. Warten ist aber angesagt. Vollmundiger, zarter, geschmackvoller, reintoniger Gaumen mit filigranen Tanninen und wiederum den gleichen Aromen wie im Bouquet, immer schon anspruchsvoll im jungen Alter, bevor dieser Wein mindestens zehn Jahre später beginnt sich zu entfalten. Auf keinen Fall jetzt genießen. Die Zukunft ist aber vielversprechend. **17.75+/20** (92+/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Millesima](#) und [Vinomi](#) erhältlich. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 250.- bei [Millesima](#).



## Jean Tardy, **Échezeaux Les Treux Vieilles Vignes (Grand Cru) 2020**

Die Domaine besitzt eine Parzelle von 0.34 Hektar im Lieu-dit Les Treux.

Konzentrierte, geschliffene und tiefsinnige Nase mit einem sehr guten Potential. Warten ist hier ebenfalls angesagt. Zum Vorschein kommen insbesondere die floralen Düfte, während sich die anderen, fruchtigen hinter dem noch etwas präsenten Holz verstecken. Vollmundiger, präziser, reintoniger, tiefsinniger, harmonischer Gaumen mit einer sehr guten Struktur, seidigen, ausgereifen Tanninen und einer knackigen Säure. Warten ist aber eben sehr empfehlenswert. Sehr lang anhaltender Abgang. **18+/20** (93+/100).

Der Schweizer Importeur ist [Martel](#). Aktuell kostet dieser Wein CHF 376.96 bei [Lucullus](#).

## Cécile Tremblay, **Échezeaux « Du Dessus » (Grand Cru) 2020**

Eine absolut beeindruckend geschliffene, intensive, reintonige, präzise, raffinierte Nase kommt dem Verkoster entgegen und löst sofort das Gänsehautgefühl bei ihm aus, das ist Wahnsinn pur. Diese Nase ist eindeutig eine der drei traumhaftesten in dieser Verkostung, alles ist perfekt, alles ist perfekt gemeistert und es liefert so eine Energie. Es strömen delikate, feinziselierte Düfte roter Beeren, von Kirschen, Himbeeren, Orangenschale, Pfingstrosen, Pflaumen und Weihnachtsgewürzen aus dem Glas, dieses Bouquet wird sich zum Duftkaleidoskop entwickeln, das Ganze eben mit einer Energie, die man eher von einem Grands-Echezeaux erwarten würde. Vollmundiger, fleischiger, doch seidig-samtiger, präziser, reintoniger, komplexer und vielschichtiger, tiefsinniger Gaumen mit einer unwahrscheinlichen Rasse, konzentrierten und prägnanten Tanninen, die sich im Verlauf der nächsten 20 Jahre verfeinern werden, einer Frucht im Überschwang, ohne dass es dekadent wird, und einer lebhaften Säure. Ein Monument für die Geschichte der Appellation. **19/20** (97/100).



**Autor:** Jean François Guyard  
23. Dezember 2022

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er 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.