



Olivier Bernstein

Der Jahrgang 2022

Kann man Weine wie die von Olivier Bernstein oder die der DRC mit Primzahlen in Verbindung bringen? Sie beschäftigen uns, verwirren uns, sie faszinieren uns, und die Bandbreite der Emotionen, die sie hervorrufen, ist noch lange nicht erschöpft. Primzahlen haben einen magischen Aspekt, sie sind nur durch eins und sich selbst teilbar und bergen in ihrem intrinsischen Inneren eine Exklusivität, die alle anderen Zahlen vor Neid erblassen lässt.

Eine mathematische Digression

Die meisten Menschen kennen mehrere dieser Zahlen, ohne sich immer dessen bewusst zu sein, dass sie Primzahlen sind. Auf diese Weise entsteht ein Primäreffekt. Mit der Zeit verblasst die Erinnerung an die Mathematik, man vergisst die Matrixgleichungen, die Differentialrechnung, den natürlichen Logarithmus, die imaginären Zahlen und man löscht schnell aus dem Gedächtnis, dass die Summe aller ganzen Zahlen (\mathbb{Z}) von Null bis Infinitum $-1/12$ ist. Die Primzahlen bleiben. Meistens bis 23. So vergisst man mit der Zeit, dass man einen Champeaux, einen Clos de Vougeot oder einen Clos de la Roche verkostet hat, aber man vergisst nicht, ob er von Olivier Bernstein produziert wurde.

Die Primzahlen sind 2, 3, 5, 7, 11, 13, 17, 19, 23, 29, 31, 37, 41, 53 und 59, um nur die ersten fünfzehn zu nennen. Manch einer mag darin eine Analogie zu den Fibonacci-Folgen sehen. Auch wenn diese eigentlich nur aus fünf Primzahlen bestehen: Von 0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55, 89 finden wir nur 2, 3, 5, 13 und 89. In seinem 2008 erschienenen und inzwischen in mehrere Sprachen übersetzten Buch "Die Einsamkeit der Primzahlen" stellte Paolo Giordano die Frage nach der Vergleichbarkeit gewisser Menschen mit den Primzahlen. Die bewegte Geschichte seiner zwei Figuren Alice und Mattia führt Mattia zu dem Gedanken, sie seien zwei ganz nah voneinander liegende Primzahlen, 3 und 5 zum Beispiel, die ausserdem Primzahlzwillinge genannt werden. Einsam bleiben sie trotzdem, und die tragischen Geschehnisse



ihrer respektiven Leben ändern nichts daran. Hier liegt eben ein grosser Unterschied zu den oben genannten Folgen. Bei Fibonacci funktionieren die Zahlen solidarisch, wie eine Seilschaft beim Bergsteigen. Das Ergebnis ist immer die Summe der vorhergehenden Zahlen. Dies erklärt die Redundanz der Zahl 1. 1 ist übrigens nicht nur eine Zahl, sondern auch eine Ziffer.



©Scinexx

In der Weinbranche hassen erfahrene Weinliebhaber normalerweise diese Art von Situation. Warum sollte man eine Kopie (ein Duplikat) aus der Toskana und insbesondere einen Supertoskaner kaufen, wenn es in Bordeaux Weine gibt, die genauso gut sind und in den Augen vieler Experten den Vorrang haben, weil sie irgendwie die Originale sind? Paolo Giordano stellt sich also die Frage nach den Primzahlen. Auch wenn sie zu Einheiten zwischen 1 und 100 mutiert sind, gibt es nicht weniger als 25 von ihnen, und es wäre klug zu sagen, dass ihre Repräsentativität andere Zahlen abstupfen lässt. 5 ist nicht besonders gross, aber sie ist die Summe zweier anderer Primzahlen, 2 und 3. 3 ist noch kleiner, aber jede dritte Zahl, von 3 bis Infinitum, ist selbst ein Vielfaches von 3. Noch überraschender ist, dass, wenn die Summe der Ziffern einer Zahl ein Vielfaches von 3 ist, diese Zahl durch 3 teilbar ist. Beispiele: 12'345'876 ist durch 3 teilbar, die Summe der Ziffern ist $3 + 12 + 21 = 36 = 9$. 76 hingegen ist nicht durch 3 teilbar, obwohl 6 es ist. Eine Zahl ist ein Vielfaches von 2, wenn ihre letzte Ziffer selbst eines ist. Ein Vielfaches von 5 endet immer mit einer 0 oder einer 5. Absolut langweilig! Diese Art der Arithmetik langweilt eben die Primzahlen, sie misstrauen der Normalität der anderen Zahlen und zeigen sich gegenüber deren Austauschbarkeit gleichgültig.

Diese Arithmetik ist die der duplizierten Weine, weil sie zum Beispiel zu holzig sind, und der anonymen Weine ohne Terroirtypizität. Es war erst notwendig, dass Robert Parker in den Ruhestand geht, damit sich die Châteaux von Bordeaux schrittweise emanzipieren und aufhören, Biberweine zu produzieren.

Dramatisch dabei ist, dass die burgundischen Winzer auch eine Phase durchlaufen haben, in der sie sich auf die Überholung ihrer Weine fokussierten. Demgegenüber würden die Primzahlen einer Elite angehören, genauso wie die Zahl 0, eine arabische Entdeckung – die šifr (صفر) ausgesprochen wird, "Ziffer" auf Deutsch, "Chiffre" auf Französisch –, ohne die die Mathematik



Definierte Zahlen In Der Arabischen Schriftart Vektorielle Beschriftung

©kaer fp, Freepik

nicht existieren würde. Der Mathematiker Christian Goldbach (1690–1764), Sohn eines protestantischen Priesters, versuchte zu popularisieren, dass jede Zahl die Summe zweier Primzahlen ist, und das zu einer Zeit, in der die 1 als eine solche angesehen wurde. Alle Versuche in den folgenden Jahrhunderten, die Richtigkeit von Goldbachs Behauptung zu beweisen, scheiterten. Heinz Klaus Strick ([Link](#)) berichtete in dem Artikel "Der mathematische Monatskalender" ([Link](#)), der im März 2019 in der deutschen Zeitschrift Spektrum ([Link](#)) veröffentlicht wurde:

«Chen Jingrun (1933–1996), Schüler von Hua Luogeng (1910–1985), dem bedeutendsten chinesischen Mathematiker des 20. Jahrhunderts, gelang 1966 die bisher »beste Annäherung« an die Goldbach'sche Vermutung. Chen Jingrun konnte beweisen, dass jede hinreichend grosse gerade Zahl als Summe aus einer Primzahl und einer weiteren Zahl, die höchstens zwei Primfaktoren besitzt, dargestellt werden kann.»

Wir können allerdings nicht darauf verzichten, das Theorem des sowjetischen Mathematikers Ivan Vinogradov (1891–1983) zu erwähnen, bevor wir dieses Kapitel mit der Schlussfolgerung des in China geborenen, australisch-US-amerikanischen Mathematikers und Fields-Medaillen-Preisträgers Terence Tao ([Link](#)) abschliessen:

«Jede ausreichend grosse ungerade ganze Zahl kann als die Summe von drei Primzahlen geschrieben werden, die nicht unbedingt verschieden sind.»

«We believe that the primes do not observe any significant pattern beyond the obvious ones (e.g. mostly being odd), but we are still a long way from making this belief completely rigorous.»





Back to the ~~Roots~~ Wine

Wir fragten uns in der Einleitung, ob Weine wie die von Olivier Bernstein ([Link](#)) oder die der DRC mit Primzahlen in Verbindung gebracht werden können. Was unterscheidet einen grossartigen Wein von einem superlativischen Erzeugnis? Ein Terroir? Michel Bettane verliert keine Gelegenheit, um darauf aufmerksam zu machen, dass es infolge der Erosion des 20. Jahrhunderts keinen Unterschied mehr zwischen den Weinen aus den Lagen Mazis-Haut und Mazis-Bas gebe. Doch bleibt ein Gewächs aus diesen Lagen bestimmt der kräftigste der Gemeinde Gevrey-Chambertin. Terroir variiert im Burgund extrem, jeder weiss es. Darum wirkt die Magie des Pinot Noir. Ein Fixin kann nicht mit einem Vosne-Romanée verglichen werden, ein Pommard nicht mit einem Chambolle-Musigny, und die Variationen gehen bis auf einzelne Meter. Ein Bonnes-Mares kann sich von einem anderen Bonnes-Mares aufgrund der vier unterschiedlichen Terroirs, die sich auf 14.66 ha in zwei Gemeinden – Morey-Saint-Denis und Chambolle-Musigny – aufteilen, unwahrscheinlich unterscheiden. Die Magie des Pinot Noir wirkt. Daher die verschiedenen Climats, ja sogar die verschiedenen Lieux-dits oder Quartiers (in Clos de Vougeot). Ein Haut-Doix aus Chambolle-Musigny ist kein Amouzeaux – beide sind in den guten Händen unverwechselbare Weine – und ein Suchots vom am höchsten gelegenen Teil des Climats – er ist dann mit einem Grand Cru in jeder Hinsicht vergleichbar – kann nicht mit einem Suchots aus dem Teil, der ein Becken bildet, verglichen werden.

Abgesehen von den Climats, die im Laufe der Jahrzehnte durch die globale Erwärmung ernsthaft erschüttert werden könnten, muss man zugeben, dass es sehr gewagt wäre, die Qualität der Weine ausschliesslich auf topografische Merkmale oder die Ausrichtung der Parzellen zur Sonne hin zu reduzieren. Ansonsten müsste man erklären, warum die Domaine Confuron-Cotéidot einen aussergewöhnlichen Suchots produziert und warum Pascal Mugneret jedes Jahr einen wunderbaren Echézeaux produziert, obwohl sich seine Parzelle im angeblich schlechtesten Lieu-dit der Appellation – Les Quartiers de Nuits – befindet. Hier kommt der Mensch ins Spiel. Die Helden der Geschichte heissen nicht Alice oder Mattia wie im Roman von Paolo Giordano, sondern Lalou, Aubert, Olivier, Christophe, Yannick (als Nachfolger von Henry-Frédéric) und Kei (Shiogeï). Olivier, ja, Olivier Bernstein, der zusammen mit seinem äusserst talentierten Önologen Richard Seguin Jahr für Jahr Erzeugnisse produziert, für die jeder Burgunder-Freak einen ausgewählten Platz im Keller hat. Jeder ihrer Weine ist ein Unikat, das ist Goldschmiedekunst auf höchstem Niveau. Und jede Flasche, die geöffnet und verkostet wird, bleibt in Erinnerung. Alles ist von unerbittlicher Präzision und bringt das Terroir in seiner reinsten und vollständigsten Form zum Ausdruck, unabhängig vom Wetter und allem, was die Herstellung eines perfekten Weines stören könnte. Wie Eliteköche, denen die renommierten Restaurantführer Bestnoten erteilen oder prestigeträchtige Auszeichnungen verleihen, legen Olivier Bernstein und Richard Seguin besonderen Wert auf die Qualität des Rohstoffs, also der Trauben, aus denen sie diese im wahrsten Sinne des Wortes fabelhaften Gewächse keltern. In dieser Hinsicht ist die Domaine Olivier Bernstein, ebenso wie die Domaine de la Romanée-Conti oder diejenige der vier anderen Winzer*innen, deren Vornamen wir genannt haben – Christophe ist doppelt zu verstehen, denn wir meinen sowohl Christophe Perrot-Minot als auch Christophe Roumier –, ein perfektes Beispiel für das, was Burgund dem Weinliebhaber an Grossartigem zu bieten hat. In diesem Zusammenhang ist der Vergleich mit den Primzahlen absolut zutreffend. Im August 2022 wurde eine Jeroboam Romanée-Saint-Vivant 2017 ([Link](#)) für 57'000 britische Pfund verkauft. Eine einzige Flasche wurde abgefüllt und dieser RSV ist nun der teuerste, der je verkauft wurde.



©Helen Cathcart, [Cult Wines](#)



Aus dem nun abgefüllten Jahrgang 2020

Die Weine des Jahrgangs 2022

Am 17. November 2023 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine Olivier Bernstein ([Link](#)) in Beaune. Olivier selbst war zwar auf Geschäftsreise, rief mich allerdings an, um alle möglichen Fragen zu beantworten. Vor Ort unterhielten wir uns mit dem durchweg sympathischen und hochkarätigen Richard Seguin. Richard und Olivier bilden eindeutig ein Winning Team, jeder hört dem anderen zu und alles wird im Sinne des Weins unternommen, damit die Qualität maximal wird.

Während der Saison etwa zehn Personen auf der Domaine arbeiten, sind es während des ganzen Jahres etwa drei. Was den Jahrgang 2022 angeht, dürfte dieser die Einschätzungen der Experten ([Link](#)) bestätigen. Ein grandioser Jahrgang profiliert sich, wobei die Quantität der Trauben mit 35 hl/ha gegenüber 32–38 hl/ha im grosszügigen Jahr 2023 als sehr gut eingestuft werden darf. Die Lese startete am 2. September.

Wir machen insbesondere auf folgende frühere Berichte aufmerksam, in denen wir die Domaine präsentiert haben:

- Olivier Bernstein – Der Jahrgang 2016 Buy, buy and buy! ([Link](#))
- Olivier Bernstein, der Jahrgang 2018 ([Link](#))
- Olivier Bernstein – Die Art der Kunst oder der Jahrgang 2020 schlechthin ([Link](#))

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [SG Fine Wine](#) erhältlich, in der Schweiz bei [Martel](#), [Arvi](#) und [Secli Weinwelt](#).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2022

Die Kombination von drei sehr günstigen Faktoren führte zur Erzeugung eines superlativen Weins: ein aussergewöhnliches Terroir, ein aussergewöhnlicher Winzer und eine reibungslose klimatische Entwicklung während der gesamten Saison. Mit Richard Seguin haben wir uns lange über diesen Champeaux unterhalten, der zweifellos der beste ist, den ich je von der Domaine verkostet habe. Ein Wein, der für eine sehr lange Lagerung gebaut ist und noch mehr liefert, als man von ihm üblicherweise verlangt. Ein Wein, der unabhängig von der Tatsache, dass die Domaine eine 0,42 ha grosse Parzelle besitzt, bestätigt, dass er seinen Platz im beeindruckenden Portfolio des Hauses durchaus verdient. Und wieder einmal, im Jahr 2022 noch mehr als bei anderen Jahrgängen, ein Gewächs, von dem es schwer sein wird, nicht ein paar Flaschen zu kaufen. Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt und befinden sich auf einer Höhe von 340 m.ü.M.

Kräftige, geschliffene, straffe, sehr präzise und reintönige, komplexe Nase mit exquisiten, reifen Düften nach Himbeeren, Kirschen, Schwarzebeeren, Veilchen, einem Hauch dunkler Schokolade und feinem Toasting. Die charakteristische Kraft des Champeaux wird sich mit der Zeit entwickeln. Es gibt eine unglaubliche Kultur in diesem Erzeugnis, das mit der gleichen Akribie wie die Grands Crus vinifiziert wird. Vollmundiger, seidiger, reintöniger, wiederum komplexer, saftiger und konzentrierter Gaumen, was für ein Raffinement! Wiederum diese äusserst reintönige und präzise Frucht, eine unwiderstehliche Komposition von mehrheitlich Himbeeren, Kirschen und Brombeeren. Sehr langanhaltender, würziger Abgang mit Aromen einer köstlichen Frucht, die man in Benelux besonders gut kennt: Wacholder. **18.25/20** (94/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022

Meines Erachtens die Schwachstelle im Portfolio der Domaine. Ich träume dafür immer wieder davon, dass ein Ruchottes oder ein Latricières produziert wird, um in der Gemeinde Gevrey-Chambertin zu bleiben. Wir bleiben trotzdem auf einem sehr hohen Niveau, und sogar die DRC hat mit ihrem Echézeaux ihre Schwachstelle.

Für die Grands Crus wird zu 70 Prozent neues Holz verwendet. Der Charmes wurde zusätzlich zu 30 Prozent in einjährigen Fässer ausgebaut. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt.

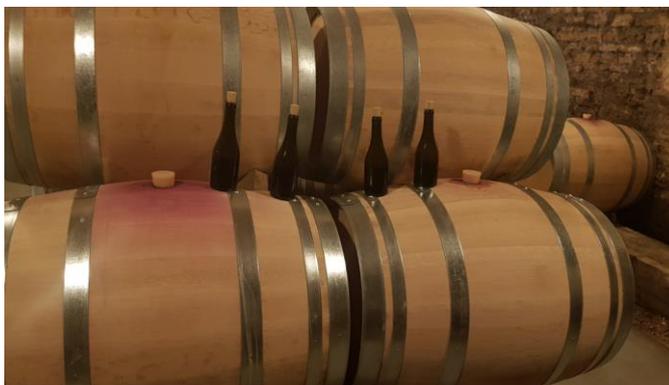
Sinnliche, üppige, geschliffene, reintönige, präzise, straffe, rassige Nase mit komplexen, ausgereiften Düften nach schwarzen Beeren, darunter Brombeeren, auch einer Prise Brombeerlikör, sowie würzigen Elementen. Das Holz ist perfekt eingebunden. Vollmundiger, rassiger, geschliffener, delikater und raffinierter Gaumen, viel Fleisch am Knochen, wobei die Appellation mühelos erkannt werden kann. Dies führt sogar immer wieder dazu, dass die AOC mit diesem charmanten Profil in Verbindung gebracht wird. Die präsentе, erfrischende Säure ist sehr gut integriert und liefert etwas Lebhaftigkeit, das Ganze bereitet unendlich Spass. Die Tannine wirken raffiniert und liefern etwas Schmelz, unwahrscheinlich delikater Stoff, der seinen Sparringpartner in der präsenten Mineralität findet. Wiederum ein langanhaltender Abgang. **18.25/20** (94/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 80 Jahre alt.

Ganz bestimmt der Clos de Vougeot, der mir zusammen mit dem Vieilles Vignes von Château de la Tour, demjenigen von Louis-Michel Liger-Belair und demjenigen von Hudelot-Noëllat stets am besten in Erinnerung bleibt. Sie bilden zusammen ganz klar eine Klasse der Superlative und beweisen Jahr für Jahr, dass sie anderen Anwärtern auf den Titel des besten Clos de Vougeot keinen Platz auf dem Podest freigegeben möchten.

Was für eine betörende, barocke, tiefsinnige, vielschichtige Nase mit exquisiten, reintönigen, präzisen und ausgereiften Düften nach schwarzen Früchten, Brombeeren, Kirschen, Himbeeren, etwas Unterholz und Würze sowie einem Hauch floraler Elemente. Vollmundiger, raffinierter, geschliffener, geschmeidiger, dichter Gaumen, alles ist streng ineinander verwoben, das ist ein Meisterwerk für in frühestens 20 Jahren, eine Theaterbühne für Stücke à la Tolstoi, prägnante, aber auf keinen Fall störende Säure, die aktuell die seidigen Tannine dominiert; es eilt nicht und alles wird seinen Platz finden. Unwahrscheinlich harmonisch in den



umwerfenden und knackigen schwarzen und roten Aromen, neben denen die Mineralität und die Würze auch sehr gut zur Geltung kommen. Ganz klar ein beeindruckender Clos de Vougeot mit einem unendlichen Abgang. **18.5+/20** (95+/100).

Clos de la Roche (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt.

Was, wenn der Clos de la Roche von Olivier Bernstein der Insider-Tipp der Domaine wäre? Der Wine Global Player Wine Source ([Link](#)) fasst diesen Wein mit folgenden Worten auf seiner Website zusammen: «The thousand and one nights.» Genau das ist dieses Erzeugnis, die Zusammenführung der vielschichtigen, unter anderem würzigen Düfte, der Sinnlichkeit und, ja, das Wort darf ausnahmsweise verwendet werden, der Erotik des Gewächses. Das ist purer Wahnsinn, der Wahnsinn ist nur eine schmale Brücke zwischen Vernunft und Trieb, und wir überqueren diese Brücke nur gerne.

Zurückhaltende, doch sinnliche, tiefsinnige, geschliffene, raffinierte, ausgereifte, komplexe, betörende Nase mit rassigen Düften nach einem Fruchtkorb voller kleiner, frischer, mehrheitlich roter Beeren und Leder, das Ganze wirkt wirklich wie Scheherazade im Orchesterwerk von Rimski-Korsakow. Vollmundiger, rassiger, frischer Gaumen, im gleichen Register wie das Bouquet, einfach beeindruckend, mit mehr Holz als in den vorherigen Erzeugnissen, dafür mit einem riesigen Potenzial, also sich Zeit nehmen. Die Aromen zeigen sich unwiderstehlich, Johannisbeeren und Brombeeren kommen aktuell besonders zur Geltung bis zum sehr langen Abgang, in dem Gerbstoffe wahrnehmbar sind. **18.5-19/20** (95-97/100).

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt und befinden sich auf einer Höhe zwischen 250 und 270 m.ü.M.

Ein Vorbild für alle Winzer, die einmal in ihrem Leben den perfekten Wein erzeugen möchten. Man analysiert ihn, wie man es mit einer Partitur von Rachmaninow oder Paganini machen würde. Wo verändert sich das Tempo, warum sind gewisse Abschnitte so kompliziert zu spielen – es wird nicht jeder Virtuose, der will, aber Olivier Bernstein ist ganz klar einer. Mit oder ohne Bärenreiter-Partituren ([Link](#)) – er stammt aus dieser renommierten Familie aus Kassel...

Ein Bonnes-Mares der Sonderklasse, man taucht buchstäblich ins Glas auf der Suche nach Eigenschaften und insbesondere Düften, die sonst niemand gefunden hätte. Und macht dabei den Fehler, dass ein Bonnes-Mares, genauso übrigens wie ein Amoureuses, jung nicht aus Düften bestehen kann. Sie haben in diesem Stadium wenig Sinn. Dafür bestimmen das Raffinement, die Harmonie, die Balance zwischen allen Komponenten, die Komplexität und das Feeling im Mund (darf man hier von umami sprechen?) die Qualität des Weins. Ein Bonnes-Mares benötigt immer mindestens 20 Jahre, um sich zu entfalten und sein wahres Gesicht zu zeigen. Alles hier im Jahrgang 2022 von Olivier Bernstein stimmt, angefangen mit der sehr komplexen und tiefsinnigen, raffinierten und ultrapräzisen, filigranen und doch dichten Nase mit ihren unwiderstehlichen, eleganten, floralen Düften, in denen zerquetschte rote Beeren ihren Platz finden, um gut genug zur Geltung zu kommen. Vollmundiger, konzentrierter, frischer, rassiger Gaumen, raffinierte, feingliedrige Tannine, alles im Mund erweckt die Sinne, dieser Wein ist einmal mehr ein purer Wahnsinn mit einem unendlichen Abgang. **19.5/20** (99/100).

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 90 Jahre alt. Die Lese erfolgte am 4. September. 80 Prozent neues Holz, selbstverständlich von Chassin ([Link](#)).

Der grosse Bruder vom Champeaux wollte sich zum Zeitpunkt der Verkostung nur zum Teil entschlüsseln lassen. Seine natürliche Kraft versteckte er im Bouquet gleichermassen wie am Gaumen – auch wenn sie sich im Hintergrund erahnen liess. Tiefsinnige, ausserordentlich reintonige, raffinierte, hoch kultivierte Nase mit vibrierenden, frischen Düften nach roten und schwarzen Früchten, floralen Elementen von der geringen Teiltrappung, Gewürzen sowie etwas geröstetem Fleisch. Vollmundiger, konzentrierter, frischer, perfekt harmonischer Gaumen, wobei sich auch die Komplexität aktuell erwarten lässt. Auch hier haben wir aber Zeit, um dieses beeindruckende Gewächs zu geniessen. Bemerkenswert und köstlich am Gaumen sind die vielversprechenden Likörnoten roter Früchte. Etwas Leder rundet das Bild ab. **19/20** (97/100).

Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 70 Jahre alt. Die Ernte begann am 4. September.

Möglicherweise fehlt mir ein wichtiger Teil der Weinkultur in meinem Profil. Denn ich bin nicht in der Lage, einen anderen Winzer, nicht einmal Pierre Damoy, Christophe Perrot-Minot, Laurent Ponsot oder Rossignol-Trapet, zu nennen, bei dem der CdB und der Chambertin so eindeutig voneinander unterschieden werden können. Und ich muss zugeben, dass ich beide Erzeugnisse der Domaine Armand Rousseau seit langem nicht mehr verkostet habe. Bei Olivier Bernstein ist einer ganz klar die Königin, der andere der König. Ohne dass dies etwas wie auch immer geartetes Abschätziges für den Clos-de-Bèze bedeutet. Vergessen wir nicht, dass die Königin im Schachspiel alles kann, während sich der König immer schützen lassen muss.

Rassige, tiefsinnige, breite und dichte, doch raffinierte und unwiderstehlich verführerische Nase mit perfekt ausgereiften, komplexen, reintönigen, extrem präzisen Düften nach Veilchen, schwarzen Früchten in verschiedenen Varianten, darunter vielen Heidelbeeren und saftigen Kirschen. Das ist buchstäblich Liebe auf den ersten Blick, und die Erinnerung bleibt sehr lange, dass man da einem ausserordentlichen Wein mit einem grossen Potenzial begegnet ist. Im Verlauf der Jahrzehnte werden weitere Düfte zur Geltung kommen, und dieses Erzeugnis könnte in die Annalen der Appellation eingehen. Vollmundiger, konzentrierter, intensiver, ideal ausgereifter, wiederum raffinierter und schliesslich dank seiner feinziselierten Tannine tatsächlich femininer Gaumen, der keinen Weinliebhaber gleichgültig lassen kann. Die Statur ist diejenige von Aphrodite, die Kraft diejenige von Lara Croft und das Ganze wirkt äusserst lieblich. Sehr langer Abgang. **19.5/20** (99/100).

Chambertin (Grand Cru) 2022

Die Rebstöcke sind 70 Jahre alt. Die Ernte begann am 4. September.

Ein majestätisches, verschlossenes Bouquet offenbarte sich und wirkte unverletzlich. Überschwänglich, dicht, tiefgründig, kompromisslos, mit reintönigen, präzisen, frischen, ausgereiften Düften nach Veilchen und weiteren Blumen, dunklen Früchten, Würze und mineralischen Ansätzen. 2022 lässt mich an 2012 denken, was die Integration des Holzes angeht, beide liessen sich von Anfang an vom neuen Holz nicht beeindrucken und auch nicht in die Irre führen, genau das Gegenteil von 2013, der sich dafür aktuell sehr schön verkosten lässt. Vollmundiger, konzentrierter, frischer, athletischer, aber auch ästhetischer Gaumen mit komplexen Aromen von unter anderem saftigen Kirschen und vielen roten Früchten. Ausserordentlich elegant, die dichten, geschliffenen Tannine spielen mit der scharfen Säure und sind wunderschön ineinander verwoben. Ein Denkmal zum Ruhm der Weine aus dem Burgund. **19.5/20** (99/100).

Autor: Jean François Guyard
13. Februar 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.