



Der gewölbte Keller der Domaine im Mai 2022

Vincent Ledy

Nach wie vor ein heisser Insider-Tipp

Zum ersten Mal verkosteten wir die Erzeugnisse des durchaus quirligen und neugierigen Vincent Ledy ([Link](#)) aus Nuits-Saint-Georges im März 2015 ([Link](#)) im Rahmen des jährlichen Weinmarkts der Gemeinde. Der zu diesem Zeitpunkt 33 Jahre alte Winzer, der als Neffe von Alain Michelot von der gleichnamigen Domaine zunächst ein Universitätsdiplom in Önologie erwarb und dann eine mehrjährige Berufserfahrung bei den talentierten Brüdern Lécheneaut sammelte, erregte unmittelbar unsere Aufmerksamkeit mit frischen, kräftigen, strukturierten, doch auch filigranen, durchaus harmonischen und reintonigen sowie nicht zuletzt lagerfähigen Weinen, die das breite Wissensspektrum des Weinbauern unter Beweis stellten. Wir sind Vincent seitdem treu geblieben, besuchen ihn jedes Jahr, schreiben zwar nicht immer einen Bericht, aber sind dennoch von seinem Stil und seiner Arbeit stets begeistert. Seine Trumpfkarte? Vincent ist ein Perfektionist, der sich permanent Fragen stellt und dabei eine intellektuelle Herangehensweise mit dem klassischen burgundischen Pragmatismus verbindet. Gerade das ermöglicht es, so grossartige Erzeugnisse zu produzieren, die über die Jahre hinaus den gleichen Stil behalten.

Die Domaine heute

Der erste Jahrgang der Domaine war 2007, wobei er erst 2013 vermarktet wurde. Die Domaine wurde offiziell erst 2011 gegründet. Damals umfassten die Weinberge 2.62 Hektaren, heute sind es 4.10 Hektaren, die von Anfang an biodynamisch bewirtschaftet wurden. Die Zertifizierung erfolgte im Jahr 2013. Vincent Ledy richtet sich nach dem Mondkalender. Seit 2021 ist die Domaine Ecocert-zertifiziert. Die Trauben werden in der Regel nicht entrappt, Schwefel wird während der Vinifizierung nicht eingesetzt, nicht zuletzt kann Vincent nichts mit neuem Holz anfangen, die Fässer sind zwischen drei und sechs Jahre alt. Für den Jahrgang 2022 wurden drei einjährige Fässer erworben. Chaptalisation ([Link](#)) und Azidifikation ([Link](#)) sind ausgeschlossen. Der Ausbau dauert 18 Monate lang und es erfolgt nur im Ausnahmefall Soutirage. Die Domaine produziert drei Weissweine sowie acht bis neun Rotweine. Die Gewächse dürfen alle als Trouvailles bzw. Schmuckstücke bezeichnet werden, die sehr weit entfernt von den standardisierten Erzeugnissen ihrer respektiven Appellationen sind. Trouvailles sind sie aufgrund der Grössen der respektiven Parzellen, Schmuckstücke sind sie aufgrund ihrer tadellosen und Jahr für Jahr andauernden, beeindruckenden und rundum sinnlichen Qualität.

Die Lagen sind:

- Côte de Nuits
 - Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porets-Saint-Georges – Vieilles Vignes (rot)
 - Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porets-Saint-Georges – Jeunes Vignes (rot)

Die Parzelle Les Porets wurde Vincent Ledy von seiner Mutter, der Schwester von Alain Michelot, überlassen. Vincent entschied sich dafür, zwei Weine zu produzieren. Die Rebstöcke des Vieilles Vignes wurden 1935 angepflanzt, diejenigen des Jeunes Vignes 1981. Die Trauben des Vieilles Vignes werden nicht entrappt, diejenigen des Jeunes Vignes dafür schon. Der Ertrag des Vieilles Vignes beträgt in der Regel 12 hl/ha.
 - Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – La Vacherotte (rot)

Die Rebstöcke wurden zwischen 1996 und 2000 angepflanzt. Der tiefe Boden der sehr schön gelegenen Parzelle enthält sehr viel Lehm und Kalkstein. Die verwendeten Fässer sind mindestens vier Jahre alt. Die Vieilles Vignes wurden 1954 angepflanzt. Im Jahr 2019 wurde mit Trauben aus dieser Lage ein Naturwein in beschränkter Menge produziert.
 - Bourgogne – Les Combes (rot)

Die 0.085 ha winzige Parzelle befindet sich in Flagey-Echezeaux gegenüber dem Clos de Vougeot. Vincent Ledy ist besonders stolz über diese Parzelle und sagte uns im Interview über die Jahrgänge 2011 und 2012 gerne Folgendes:
«Wie schon gesagt, können keine neuen Parzellen ohne Investoren erworben werden. Äusserst entscheidend ist das Climat der Appellation. Ich habe viel lieber ideal gelegene 0.35 ha als 0.5 ha am falschen Platz.»
 - Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits – Les Chalottes (weiss / Chardonnay)
 - Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits – La Croix de Beaune (weiss / Pinot Gris)
 - Bourgogne Les Perrières de la Combe (weiss / Chardonnay)
 - Bourgogne Le Grand Chaliot, (rot)
- Côte de Beaune
 - Chorey-Lès-Beaune – Les Beaumonts (rot)

Die Parzelle ist 0.35 ha klein. Das Lieu-dit befindet sich entlang der Route Départementale D974, die von Beaune nach Dijon führt.
 - Savigny-Lès-Beaune – Les Connardises (rot)

Die Rebstöcke wurden 1939 angepflanzt. Die Lage enthält viel Lehm und Kalkstein und befindet sich unterhalb des 1er Cru Les Lavières.
 - Savigny Les Beaune – ohne Lieu-dit-Angabe (rot)

Die Trauben werden in drei Parzellen in den Lieux-dits Connardises, Petits Liards, –ebenfalls unterhalb des 1er Cru Les Lavières – und Aux Champs des Pruniers geerntet. Die Rebstöcke des ersten Lieu-dit wurden 1939 angepflanzt, diejenigen des zweiten Lieu-dit 1954.
 - Aligoté, Savigny Les Beaune, Champ des Pruniers (weiss / Aligoté)

Die Parzelle ist 0.8 Hektar gross und befindet sich im Lieu-dit Aux Champs des Pruniers.



Von einem Jahrgang zum nächsten

Eine Verkostung mit Vincent Ledy ist selten das, was unter diesem Begriff verstanden wird. Stattdessen ähnelt es wohl eher einer Initiationsreise durch die Lieux-dits, durch die benachbarten, mehr oder weniger renommierten Premiers Crus, durch die Jahrgänge und ihre jeweiligen Unwägbarkeiten, die dazu führen, dass ein theoretisch einfaches Jahr letztlich weniger einfach ist als ein anderes, das als kompliziert bezeichnet wird. Das Ganze wird von einer intellektuellen Substanz durchdrungen, die alle Sinne – und ich betrachte die zerebrale Lebendigkeit als einen solchen – wachrüttelt. Wir gehen von einem Wein, bei dem alle Parameter zu einem blendenden Ergebnis geführt haben, zu einem anderen über, dessen Verhalten von einem Fass zum anderen als frivol bezeichnet werden darf. Vincent Ledy befragt seinen Besucher ebenso wie sich selbst, es ist kein Weinbau mehr, sondern ein Discours de la Méthode, ohne dass wir Descartes namentlich erwähnen. Ob der Weinbau uns auf die Reise begleitet? Selbstverständlich, ich habe eine fast sadistische Neigung entwickelt, die Winzer*innen zu fragen, was sie über «taille tardive» (dt. «später Rebschnitt»). Vincent zeigt sich glücklich mit dem Ergebnis im Jahr 2021. Dank seiner Haltung, effektiv spät zu schneiden, hat er null Prozent Verlust erleben dürfen. Spät bedeutet bei ihm in diesem Jahr, dass der Rebschnitt bis zum 20. April durchgeführt wurde. Hingegen zeigt er sich nervös in Bezug auf den Jahrgang 2020. Es sei so warm gewesen, vom Wasserstress geprägt und von der «grillure» (dt. «Austrocknung») befallen, es habe zu viel Verlust geführt. Dies obwohl sich die Weine während der Verkostung grossartig zeigen. Später unterhalten wir uns über den Einfluss des Mondes, und Vincent macht mich darauf aufmerksam, dass die Flaschenabfüllung aufgrund des Gezeitenkoeffizients erfolgt.



Vincent Ledy



Die Verkostung

Die Weine wurden am 16. März 2023 verkostet und sind ab Hof nach Terminvereinbarung erhältlich. In der Schweiz sind sie bei [Vinothentic](#) erhältlich.

Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits – Les Chalottes 2020

100 % Chardonnay.

Ein Erzeugnis, das durch seine Frische, seine Lebhaftigkeit und seine Unkompliziert brilliert. Perfekt für das unmittelbare Vergnügen auf einem durchaus ansprechenden Niveau. Vincent Ledy ist einer dieser Winzer, die denken, dass ein Weinbauer sein Können mit solchen Weinen unter Beweis stellen und, man muss es zugeben, diese Prüfung besteht er mit Eleganz. Klassische, einladende Nase mit allen Zutaten, die von einem guten Chardonnay erwartet werden, inklusive einer feinen, diskreten Würze. Im üppigen, ausgewogenen, eleganten Gaumen erscheinen Hinweise auf das heisse Jahr, ohne jedoch zu stören – ein eben, wie schon gesagt, sehr guter, appetitlicher, ja sogar geschmackvoller Wein, der viel Spass macht. **17/20** (88/100).

Aus dem Jahrgang 2022 kostet dieser Wein € 25.- ab Hof.



Bourgogne Hautes Côtes-de-Nuits Croix de Beaune 2020

100 % Pinot Gris. Junge Rebstöcke, die 2013 angepflanzt wurden. Eintägige Hülsenmaisung (fr. «macération pelliculaire»), damit die Trauben ihre natürliche rosarote Farbe sowie ein Maximum an Aromastoffen an den Most und später den Wein abgeben.

Einladende, tiefe, lebhaft, frische und elegante Nase mit einem sehr feinen, charakteristischen, aromatischen Ausdruck. Vollmundiger, sehr frischer, ausgewogener Gaumen mit viel Stoff und einigen Noten, die auf den warmen Jahrgang hinweisen. Macht ganz klar Spass, ohne kompliziert zu sein. Zum Jahrgang 2000 gefragt, vertraut Vincent uns an, dass dieser für ihn kompliziert gewesen sei: Hitze und Wasserstress... **16.75/20** (87/100).

Bourgogne Les Combes Vieilles Vignes 2020

50 bis 60 Jahre alte Rebstöcke in einer Parzelle gegenüber dem Clos de Vougeot auf der anderen Seite der Route Départementale D974. Vollständig entrappt.

Warme, männliche, präzise, einladende Nase mit charaktervollen, ausdrucksvollen, animalischen Düften, erinnert an einen Hühnerhof, wobei die dunkle Frucht auf keinen Fall zu unterschätzen ist. Leder rundet das Bild ab. Bestimmt noch ein paar Jahre warten, bis sich das Ganze besänftigt. Vollmundiger, konzentrierter, geschliffener, warmer Gaumen, Dörripflaumen, Brombeeren, saftige schwarze Kirschen, rundum köstlich und mit seidigen Tanninen sowie der nötigen Frische und Ausgewogenheit. **16.5-17.25/20** (86-90/100).



Der riesige Keller der Domaine, als er 2018 erworben und vollständig renoviert wurde

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – La Vacherotte 2020 éraflées

Mit diesem Wein wird immer klarer, dass Vincent es nicht anstrebt, Weine für eine «longue garde» (dt. lange Lagerung) zu produzieren. Wein wird nicht für irrsinnige Projekte im Stil desjenigen von Michel-Jack Chasseuil, dem grössten Weinsammler der Welt ([Link](#)), erzeugt, sondern, um genossen zu werden. Gerade das schafft der junge Winzer hervorragend.

Einladende, ausgewogene, zurückhaltende, aber zugleich vielversprechende Nase mit köstlichen Düften nach saftigen Kirschen und schwarzen Beeren. Das bereitet richtig Spass und bietet ein durchaus anständiges Potential, auch wenn man die Auswirkungen des sonnigen Wetters in diesem Jahr wahrnimmt. Eleganter, energischer Gaumen mit viel Stoff, einer saftigen, sehr gut eingebundenen Säure, filigranen Tanninen und der gleichen Frucht wie im Bouquet, wobei Pflaumen das Bild abrunden. **17/20** (89/100).

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – La Vacherotte Vieilles Vignes 2020 entières

Die Rebstöcke wurden 1954 angepflanzt. Ganztraubenvergärung. 14.5 % vol Alkohol.

Frische, durchaus angenehme, geschliffene, köstliche und nicht zuletzt komplexe Nase mit dunklen Früchten, Backwürze, Rosenblättern und Schokoladenkuchen, wieder diese Einflüsse des Wetters des Jahres, das Ganze wirkt doch sehr fein. Vollmundiger, zarter, frischer Gaumen, voll auf den Genuss fokussiert, schönes Zusammenspiel zwischen den süsslichen Komponenten und der sehr gut eingebundenen Säure. Viel Geschmack und Geschmeidigkeit, seidige Tannine, langer Abgang. **17.25/20** (90/100).

Savigny-Lès-Beaune Les Petits Liards 2020

Verführerische, elegante, reintönige und subtil süssliche Nase mit relativ komplexen, ausgereiften Düften nach roten Früchten in erster Linie, wobei Blaubeeren das Ganze unwiderstehlich machen. Rundum sehr frisch und ohne die Auswirkungen des sonnigen Jahrgangs wie bei den vorherigen Erzeugnissen. Vollmundiger, seidiger, konzentrierter und knackiger Gaumen, der sich auf eine sehr gut integrierte Säure stützt. **17-17.25/20** (89-90/100).

Ab Hof kostet die Flasche € 30.-

Chorey-Lès-Beaune Les Beaumonts 2020

Seit mehreren Jahren mein Lieblingserzeugnis der Domaine mit beiden Nuits-Saint-Georges. Sehr viel Können hier und zunächst mit einer generösen, üppigen, ausgereiften, tiefen, verführerischen, reintönigen Nase mit köstlichen Düften nach schwarzen Beeren, schwarzen Himbeeren und Brombeeren mit dennoch einem guten Anteil an roten Früchten. Das bereitet sehr viel Spass und bereits hier freut man sich, dass Vincent Ledy Magnumflaschen von diesem Wein abfüllt. Die Trauben sind gänzlich entrappt und doch hält sich diese Nase zurück. Vollmundiger, dichter, samtiger Gaumen mit filigranen Tanninen, viel Stoff, einer knackigen Säure, feinen Aromen in Übereinstimmung mit dem Bouquet. Warten ist empfehlenswert, obwohl dieser Chorey bereits heute sehr viel Genuss bietet. **17.75/20** (92/100).

Ab Hof kostet die Flasche € 30.-

Savigny-Lès-Beaune Connardises 1939 2020

Aus 1939 angepflanzten Rebstöcken. Ganztraubenvergärung.

Ein wahnsinnig eleganter, dichter und köstlicher Savigny mit reintönigen, präzisen Düften nach Konfektüre von schwarzen Beeren, wie unsere Grossmütter sie zubereiteten, saftigen, schwarzen Kirschen; wer die Bedeutung des Worts «sinnlich» nicht kennt, muss diesen Wein verkosten. Einfach grossartig. In der zweiten Nase kommen die floralen Noten der nicht entrappten Trauben hinzu und das Ganze bietet eine sehr feine Komplexität. Durchaus gepflegter, vollmundiger, samtiger, saftiger, geschmeidiger und geschmackvoller Gaumen, feine Rasse, etwas Adstringenz im langanhaltenden Abgang. Warten ist empfehlenswert, in den nächsten 15 Jahren zu trinken. Ein klarer Erfolg. **17.5+/20** (91+/100).

Ab Hof kostet die Flasche € 35.-

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges 2020

Die Trauben wurden am 23. August gelesen. Ein etwas brachiales Erzeugnis, das nach genug Reifezeit, wie die anderen aus dem Portfolio von Vincent Ledy, eine grossartige Sinnlichkeit aufweisen wird. Intensive, konzentrierte und tiefe Nase mit dem stolzen Charakter des Climats, wobei ich dem Wein vom Stil her eher in Prémieux-Plissey als in Nuits-Saint-Georges verorten würde. Man spürt sofort die Auswirkung des Jahrgangs, es ist eindeutig ein «vin solaire», dessen Trauben also viel Sonne bekommen haben. Was allerdings auf keinen Fall stört. Ausser den 15 Volumenprozent Alkohol vielleicht, wobei diese sehr schön eingebunden sind. Aktuell kommen vor allem reintonige Düfte nach saftigen dunklen Kirschen und schwarzen



©Domaine Vincent Ledy

Beeren zur Geltung, warten scheint hier sehr empfehlenswert zu sein. Vollmundiger, saftiger, tiefer, männlicher Gaumen. Das Zusammenspiel zwischen den dichten und geschliffenen Tanninen und der sehr gut eingebunden Säure bietet vielversprechende Aussichten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Ab Hof kostet die Magnumflasche € 150.-. Als Standardflasche ist der Jahrgang 2017 für € 70.- erhältlich.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2020

Rebstöcke aus dem Jahr 1951. Sehr niedriger Ertrag von 10 bis 15 hl/ha. Zehn Tage nach dem «Jeunes Vignes» gelesen. Ganztraubenvergärung.

Kräftige, üppige, rassige, ausgewogene, reintonige Nase mit frischen, ausgereiften Düften nach schwarzen Beeren und etwas Holzansätzen. Warten wird nötig sein, wirkt aktuell wie eine Dampfwalze in der prallen Sonne. Sehr intensiv, aber nichts ist überflüssig; beeindruckend. Vollmundiger, konzentrierter, frischer, geschliffener Gaumen mit viel Fleisch und Energie. Alles ist perfekt ineinander verwoben und es macht extrem viel Spass, diesen Wein zu verkosten. Auch wenn es sich ganz klar um einen Babymord handelt. Langanhaltender und vielversprechender Abgang. **18-18.25/20** (93-94/100).

Ab Hof kostet die Magnumflasche € 210.-.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2018

Die Rebstöcke wurden zweimal von Hagel getroffen. 2018 gilt als sehr warmes Jahr

Kräftige, geschliffene, tiefe und ausgewogene Nase mit reintonigen, warmen Düften nach schwarzen und etwas roten Beeren, komplex und lasziv, grosses Kino, allerdings nicht für Liebhaber finessenreicher Erzeugnisse. Vollmundiger, konzentrierter, extraktreicher, ja sogar viriler, sehr frischer Gaumen, gerade der Wein, den man gern im Glas hat, wenn man die Musik von CombiChrist hört. Sehr viel Stoff, die Säure ist präsent, aber kaum wahrnehmbar. Von der Nase bis zum Abgang Kirschen. Schwarze Beeren und Weichselkirschen im Quadrat. Sehr langer Abgang. **17.75-18.25/20** (92-94/100).

Ab Hof kostet die Flasche € 100.-.



Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des vorliegenden Berichts sind die Tarife der Weine aus dem Jahrgang 2021 nicht bekannt.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – La Vacherotte 2021 éraflées

Vollständig entrappt. Zurückhaltende, delikate, ausgefeilte und reintönige Nase mit diskreten, ausgereiften Düften nach Himbeeren, roten Johannisbeeren und floralen Komponenten, wir sind da völlig in einem anderen Register als beim 2020er. Liebhaber finessenreicher Erzeugnisse werden sich für den 2021er entscheiden, und es spielt dabei keine Rolle, dass dieser Wein jung zu trinken sein wird. Vollmundiger, zarter, seidiger Gaumen mit polierten Tanninen und einer knackigen Säure. Köstliche rote Beeren. Guter Abgang. **16.75-17.25/20** (87-90/100).

Chorey-Lès-Beaune Les Beaumonts 2021

Vollständig entrappt. Etwas zurückhaltende, delikate, geschliffene Nase, die noch etwas Zeit beanspruchen wird, um sich zu entfalten. Ideal ausgereift, wobei nicht so lasziv wie der 2020er. Das Versprechen, sehr fein und hedonistisch zu werden, ist aber ganz klar vorhanden, man versteht hier wirklich, warum Vincent Ledy so einen Jahrgang viel lieber als 2020 hat. Hier kommt Eleganz richtig zum Vorschein. Vollmundiger, seidiger, eleganter Gaumen mit einer guten Struktur, filigrane Tannine, sehr gut eingebundene Säure, köstliche Aromen von Himbeeren. Jung zu trinken. **17.5/20** (91/20).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges 2021

Wir vermeiden es, uns über die Probleme der Unterlage 161/49C ([Link](#)) zu äussern, da sie anscheinend unter der Dürre ernsthaft leidet. Die Auswirkungen lassen sich ein Jahr nach der Dürre merken, die Rebstöcke verkümmern. «Das Phänomen ist nicht neu: Es wird nun schon seit über zehn Jahren beobachtet. Techniker raten übrigens seit 2014 davon ab, diese Unterlage anzupflanzen», berichtete die Fachwebsite Vitisphère im Juni 2020 ([Link](#)). Dies erklärt auch die zum Teil winzigen Erträge der Domaine Ledy in gewissen Parzellen. Kommen wir aber zu diesem Nuits-Saint-Georges.

Die Farbe ist nicht mehr schwarz wie in den vorherigen Jahrgängen, sondern dicht purpurrot. Kräftige, ausgewogene und tiefe Nase, bei dem die Wetterbedingungen des Jahrgangs keinen grossen Einfluss hatten. Im Glas sind feine, reintönige Düfte nach schwarzen und roten Beeren sowie etwas Schokolade zu erkennen, während ich einmal mehr das Talent von Vincent Ledy bewundere, Fässer des richtigen

Alters einzusetzen, die das Aromaspektrum nicht verfälschen. Der Gaumen spielt im gleichen Register und ich verstehe, warum Vincent solche Jahrgänge bevorzugt, bei denen er der Dirigent bleibt. Bei einem zu warmen Jahrgang wie 2018, 2020 und bestimmt auch 2022 neigt die Sonne dazu, das Zepter übernehmen zu wollen, und der Winzer muss sich dann anpassen. Weniger Fleisch im Gaumen als beim 2020er, dafür sehr schön harmonisch, strukturiert, geschliffen und deshalb auch durchaus empfehlenswert. **17.5+/20** (91+/20).



©Domaine Vincent Ledy

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2021

Zu 50 % entrappt. Eindeutig ein ganz grosser Wein, wie man ihn in so einem komplizierten Jahrgang bestimmt nicht erwartet hätte. Was für ein verführerisches, ja sogar betörendes, tiefsinniges, frisches und komplexes Bouquet mit reintonigen, würzigen und äusserst harmonischen Düften nach vielfältigen roten Beeren und getrockneten Lychees, einem Hauch Blutorange, Kräutern und floralen Komponenten. Das ist ein aromatischer Wahnsinn und wir freuen uns bereits heute auf das erste Trinkfenster. Die Aromen setzen sich im vollmundigen, sinnlichen, strukturierten, extrem kohärenten und geschliffenen, reintonigen und durchaus harmonischen Gaumen, dieser Wein verspricht sehr viel und verfügt über alle Trumpfkarten, um es auch zu liefern. Bis zur perfekt eingebundenen Säure, zum generösen Geschmack und der vibrierenden Energie des Erzeugnisses. Sehr langer Abgang mit feinen, würzigen Röstaromen. **18.25/20** (94/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2022

Absichtlich wenig geschrieben, da zum Zeitpunkt der Verkostung, Mitte März 2023, immer noch am Anfang seines Ausbaus. Eigentlich haben wir verschiedene Erzeugnisse aus dem Jahrgang 2022 verkostet, die einen werden eine ruhige Entwicklung haben, andere kämpften mit unschönen Herausforderungen wie der flüchtigen Säure ([Link](#)), wenn auch moderat. Völlig beunruhigt, vertraute mir Vincent an, dass er dem spezifischen befallenen Wein sehr viel Zeit widmete, um sicher zu sein, dass sich das Ganze beruhigt. Als er mich um meine Meinung fragte, antwortete ich, diese Säure weise auf keinen Weinfehler hin, die Nase war ansonsten perfekt. Es existiert auf europäischer Ebene eine Skala, um festzulegen, ob die messbare Säure die Norm übertrifft. Für Rotweine beträgt die jeweilige minimale flüchtige Säure 0.2 g/l. Maximal darf der Wert 0.98 g/l erreichen. Beim betroffenen Wein von Vincent Ledy lag der Wert tiefer. Die Reaktion von Vincent Ledy zeigte ausschliesslich, mit welcher Akribie der junge Winzer arbeitet. Und was den Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2022 der Domaine angeht, könnte es sich um einen stolzen Nachfolger des 2021ers handeln. Die Trauben wurden nicht entrappt, die Nase zeigte sich zurückhaltend, konnte allerdings die feinen Noten von Blutorange nicht verstecken.

Autor: Jean François Guyard
31. Oktober 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.