

# Ein Besuch bei Vincent Girardin



Das Maison Vincent Girardin in Meursault

2010 übernahm Hr. Jean Pierre Nié, der Präsident der in Beaune angesiedelten [Compagnie des Vins d'Autrefois](#), das Maison [Vincent Girardin](#) für 30 Millionen Euros (inoffizielle Zahlen). Wir haben ihn am 18. März 2014 im Rahmen der Präsentation der ambitionierten, jährlichen Zeitschrift Dijon, Capitale, in Dijon getroffen und uns für den Besuch seines neuen, vielversprechenden Projektes entschieden.



## Jeder Anfang...

1980 war Vincent Girardin erst 19 Jahre alt, als er zwei Hektaren Rebland von seinen Eltern erbe. Das Weingut befindet sich seit dem XVII Jahrhundert in Santenay. Somit vertritt Vincent Girardin die 11. Generation auf dem Weingut. Neugierig und perfektionistisch wie er war, entschied er sich zunächst, alle Methoden und Technologien zu probieren, welche damals zum Alltag eines Winzers gehörten. Wir erinnern uns daran, dass die Burgunder Weissweine weltweit einen stolzen Ruf hatten und, dass die vorzeitigen Oxydierungsprobleme noch nicht so verbreitet waren wie eine Dekade später. In dieser Phase und bis am Anfang der 2000er erwarb Vincent Girardin beeindruckende Erfahrungen. Die Qualität der Weine wurde rasch anerkannt, die Vermarktung lief optimal und das Weingut konnte entscheidend vergrößert werden. Die Leidenschaft von Vincent Girardin hat immer den ganz grossen Weissweinen und den Rotweinen der Côte de Beaune gegolten. Da seine präzisen und besonders reintonigen Weine auf einen stets wachsenden Erfolg stiessen, entwickelte das junge Talent eine rege Handelstätigkeit.



©Domaine Vincent Girardin  
Vincent & Véronique Girardin

## Eric Germain, der Önologe

Im Jahr 2000 begann Eric Germain seine Tätigkeit als Önologe auf dem Weingut. Strategische Entscheidungen wie z.B. diejenige, sich auf die allerbesten Terroirs zu konzentrieren, wurden getroffen. Seit 2002 wird die Hefe während der Gärung nicht mehr untergestossen. 2003 zog die Domaine von Santenay nach Les Champs Lins in Meursault, wo wir uns bereits im Frühjahr 2007 mit Vincent Girardin getroffen hatten.

2005 wurden die Weine dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs u.a. durch Allen Meadows, Gründer des renommierten [Burghound](#) und Stephen Tanzer vom [International Wine Cellar](#) sehr hoch bewertet. 2007 erweiterte sich die Domaine im Mâconnais, weil diese grossartigen Weine deutlich mehr Aufmerksamkeit als bisher verdienten. 2007 wurde auch die Entscheidung getroffen, den Supermärkten die Weine nicht mehr anzubieten. Auch

nicht mehr für die berühmten Foire aux Vins, welche jeweils im September stattfinden. Eric Germain erinnerte uns daran, dass ein Weingut, welches einen tadellosen Ruf aufgrund der Qualität seiner Erzeugnisse anstrebt, seine Verkaufskanäle streng auszuwählen habe. Die Tatsache, dass die Foires aux vins auch den Kauf prestigeträchtiger Bordeauxs ermöglicht, ändere nichts daran. Nicht zuletzt ist 2007 das Jahr gewesen, in welchem die Zertifizierung als biodynamisches Weingut erteilt wurde. Dies nach zehn Jahren unermüdlichen Anstrengungen mit der Ablehnung, Pestizide und Herbizide einzusetzen. 2010 hat das Team um Eric Germain das Zertifikat zurückgegeben, um an Flexibilität zu gewinnen. Dabei ist es besonders bemerkenswert, dass mehrere biologisch, ja sogar biodynamisch geführte Burgunder Weingüter es nicht laut einfordern. 2009 erwarb das Weingut ein Schmuckstück: Einen technologisch hochwertigen Sortiertisch Delta Vystalis, auf welchen das ganze Team besonders stolz ist.

2010 übernahm Hr. Jean Pierre Nié das Maison Vincent Girardin, wie wir es in der Einführung geschrieben haben. Eigentlich geht es ausschliesslich um die Marke beziehungsweise das Maison und nicht um die 20ha Weinberge (in 42 Parzellen), welche der Winzer Vincent Girardin behalten hat. Das kleine und sehr sympathische Team bleibt heute genau das gleiche und steht unter der technischen Leitung von Eric Germain. Vier Mitarbeiter befassen sich mit dem Weinbau und vier weitere mit den kommerziellen Aspekten. Marco Caschera, der Verkaufsdirektor für Frankreich und für das Ausland begleitete uns während des Besuchs des Weinguts und beantwortete unsere Fragen sehr freundlich. Eric Germain führte die Verkostung der Weine, welche wir im vorliegenden Bericht bewerten.



Eric Germain am 18. März 2014

## Die Weine und der Stil

Das Maison hält heute die Richtlinien der nachhaltigen Landwirtschaft ein. Neun Grands Crus, 30 Premiers Crus und 22 Villages werden in neun Gemeinden produziert: Chassagne Montrachet, Meursault, Puligny Montrachet, Saint Aubin, Santenay, Savigny Les Beaune, Aloxe Corton, Volnay et Pommard. Bemerkenswert ist, dass Vincent Girardin seit vielen Jahren einen beneidenswerten Ruf für seine Weissweine genießt, obwohl er nie aufhören konnte, auch Rotweine zu produzieren. Diese werden allerdings im gleichen, gelungenen Stil vinifiziert.

Weit über den angewandten Weinbautechniken wird sich der Weinliebhaber durch den Stil der Erzeugnisse der Domaine richtig begeistern lassen. Sei es ein Weisswein oder ein roter Wein. Es werden sowohl Präzision und Ausgefeiltheit der Produktion immer sehr positiv auffallen. Was wiederum nicht verhindert, dass die Weine des Jahrgangs 2005 viel Fett und Schmelz aufweisen. Seitdem hat das Maison seinen Stil aber massgebend verfeinert.

Die Trauben für die weissen genauso wie für die roten Weine werden sorgfältig sortiert (zwei Durchgänge für die Rotweine) und schliesslich gepresst, um eine langsame Extrahierung zu erreichen. Die Trauben der Rotweine werden zum Teil entrappt. Die lange alkoholische Gärung und die malolaktische Gärung erfolgen in 10 bis 35% neuem Holz (ja nach Appellation). Es werden keine fremden Hefen und Bakterien eingesetzt, sie sind bereits alle im Most natürlich enthalten. Die Weissweine werden 14 bis 20 Monate lang auf der Feinhefe ausgebaut und schliesslich nach dem Mondkalender abgefüllt. Was den Ausbau der Rotweine



In diesem Keller werden die grossen Weissweine ausgebaut

anbelangt, hat Eric Germain bereits vor einigen Jahren auf Pigeage (Untertauchen/Unterstossen des Tresterhuts) vollständig verzichtet. Er gibt uns sogar an, er schliesse nicht aus, dass viele Weine in der Vergangenheit verfrüht oxydiert seien, weil zu viele Pigeage-Operationen durchgeführt wurden. Stattdessen wird Remontage (Überpumpen der Maische) durchgeführt. Dies ermögliche eine sanfte und harmonische Behandlung des Stoffes zu Gunsten der Aufwertung der Reintönigkeit und der vollen Einhaltung der Terroir-Eigenschaften. Der Ausbau der Rotweine dauert 16 bis 18 Monate lang auf der Feinhefe und deren Abfüllung erfolgt je nach Appellation ohne Collage und Filtrierung.



## Die Weine

Wir bewerten selbstverständlich ausschliesslich die Weine, welche wir im Rahmen unseres Besuchs verkostet haben. Eric Germain führte die Verkostung und beantwortete alle unsere Fragen.

In der Schweiz sind die Weine u.a. bei [Gazzar](#), des vins d'origine, [Mövenpick](#) und [Top Wines](#). In Deutschland und anderen Ländern empfehlen wir die Verwendung von [Wine-Searcher](#).

## Mâcon-Fuissé 2011

Der Weinberg befindet sich oberhalb von Fuissé und von Mâcon und die Rebstöcke sind im Durchschnitt über 80 Jahre alt. Selbstverständlich ein reinsortiger Chardonnay.

Der Archetyp des unkomplizierten, entfesselten Weins, welchen man an einem sonnigen Frühlingsschmiedtag gerne zum Aperitif entkorkt. Was vor allem die Amerikaner gerne machen, erklärt uns Eric Germain. In Übersee sei dieser Wein ein richtiger Schlager. Es gibt schöne, florale Düfte, aber auch typische, mineralische, kalkhaltige Noten in diesem Bouquet. Man weiss ganz klar, wo man sich befindet, im Mâconnais. Der Gaumen ist frisch, wie es die Nase auch war, bekömmlich und wiederum ohne Ecken und Kanten. Vielleicht ein wenig füllig oder mollig, doch perfekt mit einer Vorspeise. 16.25/20.





## Meursault Grands Charrons 2011

30jährige Rebstöcke in einer Villages-Lage.

Animierendes Bouquet mit feinen Haselnussnoten und Toastbrot, aber auch gut eingebundenem Holz, vielleicht sogar einem guten Mix an Früchten und Blumen im Hintergrund. Braucht aber noch Zeit, seine Balance zu finden. Die generöse Säure verleiht dem Gaumen eine erfreuliche Lebhaftigkeit, welche zusammen mit der angenehmen Struktur des Weins viel Trinkgenuss liefert. Der Abgang hält an und bietet wiederum viel Geschmack. Ein gelungener Meursault-Villages mit den Attributen, welche man davon erwartet. 16.5/20.

## Meursault Narvaux 2011

35jährige Rebstöcke auf einem komplexen, lehm- und kalkhaltigen Substrat aus der Jurazeit. Ein Narvaux, auch ein Narvaux du Dessous, verlangt immer sehr viel Zeit, um seine letzten Geheimnisse zu liefern. Deshalb kann sich der Konsument freuen, dass der Vinifizierung die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Es handelt sich hier auch um den letzten Wein, welcher nach einem ca. 16 Monate langen, vollständigen Holzausbau (darunter 40% neues Holz) abgefüllt wird.

Reintönige, präzise und finessenreiche Nase mit vielen floralen Noten ( Geissblatt, Weissdorn,...), aber auch Haselnussnoten auf einem vielversprechenden, mineralischen Hintergrund (Feuerstein). Der Wein ist natürlich noch sehr jung, was sich auch im Gaumen bestätigt. Grosses, ausgewogenes, generöses und präzises Volumen mit viel Fleisch zum knabbern. Der Überschwang an Fett und Schmelz wird durch die toll eingebundene Säure geglättet. Schön anhaltender Abgang. 17/20.



Vinifera-Mundi (Jürg Kobi und Anthony Holinger) an der Arbeit

## Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2010

50jährige Rebstöcke im riesigen Climat Morgeot. Grundsätzlich dürfte sich jede und jeder fragen, warum dieses Climat so unterschiedlich sein kann... Die Lage von Vincent Girardin befindet sich in der Nähe der Abtei auf einem sediment- und kalk-, aber auch leicht lehmhaltigen Boden.

Tiefe Nase mit etwas Subtilität. Akazienhonig, frische Butter, Kernobst (Pfirsich, Aprikosen,...) und etwas Mineralität. Eine ganz klar animierende Nase. Der Gaumen könnte nicht präziser und straffer sein. Der Ausbau wurde ganz klar gemeistert. Bei einem Vergleich mit früheren Jahrgängen würde sofort den neuen Stil aufleuchten. Viel Stoff, dennoch noch sehr jung. Verführerische Salzigkeit im mittellangen Abgang. Eigentlich bietet dieser Wein mehr Technik als Terroir. Dennoch nicht unterschätzen. 17/20.

## Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2010

45jährige Rebstöcke auf einem renommierten Climat und einem genialen Lieu-dit Charmes-Dessus. Der Archetyp schlechthin der Appellation und gewisse Experten weisen ihm in gelungenen Jahrgängen die gleiche Kraft wie einem Bâtard-Montrachet. Allen Meadows, Gründer der Burgunder Referenzwebsite Burghound, erteilt diesem Wein in diesem Jahrgang nicht weniger als 90-93/100, was also zeigt, dass das Versprechen klar vorhanden ist.



Tiefsinniges und vielversprechendes, komplexes Bouquet mit frischer Butter, getoasteten Brotscheiben, Haselnuss, Feuerstein,... Fruchtiger Antrunk, rund und ausgefeilt. Im Gaumen fällt hingegen die straffe, nervöse, lebhaftige Struktur, welche auch sehr viel Geschmack bietet auf. Es ist reif und dicht, konzentriert und noch ein wenig ungestüm, nicht zuletzt geschliffen und finessenreich. Langer Abgang. Das perfekte Beispiel, was das Burgund liefern kann, um die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu begeistern. 17.25/20.

### **Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2010**

Die Unterlage ist aus der Kreidezeit. Eric Germain macht uns darauf aufmerksam, dass dieser Wein Affinitäten mit einem Bâtard-Montrachet habe.

Die erste Nase zeigt sich verhalten und versteckt das, was das Glas nach dem Schwenken bietet. Ziemlich frontaler und muskulöser Auftritt. Breit und konzentriert, tief und gnadenlos. Haselnuss, aber auch gelbe Früchte wie z.B. Ananas gestalten das Bouquet. Der fruchtige Gaumen ist generös, kräftig und reintonig, es gibt sehr viel Reserve in diesem Wein. Die Säure fällt sofort auf und wird das Ganze weit in die Zukunft tragen. Man kann 10 Jahre warten, ohne etwas zu befürchten. Der lange Abgang wird durch die Konzentration des Saftes wie überfahren. Unbedingt warten. 17+/20.

### **Meursault 1er Cru Les Genevrières 2006**

Generöses, ja fast überschwängliches Bouquet, in welchem man merkt, dass die Trauben warm gehabt haben. Eric Germain sagt, es sei der Puligny-Montrachet von Meursault. Sehr floral, wobei das Holz auch Vanillenoten liefert. Etwas Mandel und Brotkruste ergänzen den Aromaspiegel. Viel Stoff mit gutem Schmelz, dennoch nicht völlig überzeugend. 16.5/20. Möglicherweise habe ich diesen Wein nicht verstanden, obwohl das Climat einfach grandios ist.



### **Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2006**

40% neues Holz, welches noch prägnant ist. Kruste von einem Comté (französischer Käse aus der Region Franche-Comté), florale Noten, etwas geröstete Haselnüsse, mineralische Grundlage. Also eine schöne Komplexität, welche ihre Harmonie noch finden muss. Der sehr reife Gaumen ist zwar elegant und mit einer üppigen Struktur, doch es fehlt an diesem kräftigen und vielschichtigen Wein eine Richtung, wie er sich weiter entwickeln wird. Unbedingt wieder verkosten. Aktuell 16.75/20.

### **Bienvenues Bâtard-Montrachet 2007, Grand Cru**

58jährige Rebstöcke (heute sind sie also 65). Eric Germain gibt uns an, dass mehrere davon sogar 70 Jahre alt seien. Die Parzelle ist 0.5ha klein.

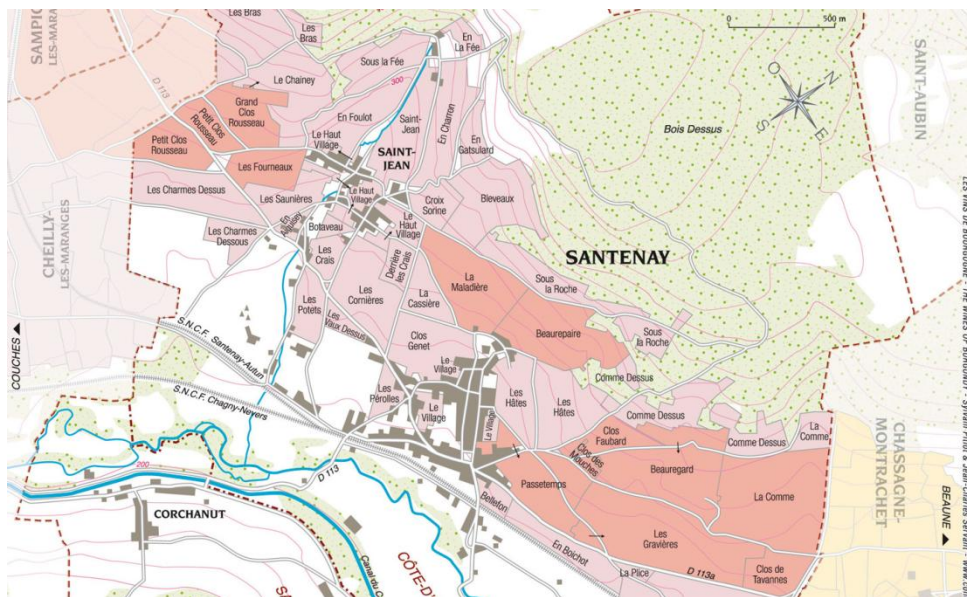
Was für ein geniales Bouquet! Komplex, wie man es erwartet, mit grossartigen Düften nach gelben und weissen Früchten, Geissblatt, etwas Honig, etwas Florales, etwas von einer Weide im Frühling,... Das ist generös, kräftig, bullig und muskulös. Der Gaumen setzt sich in perfekter Harmonie in der Kontinuität der Nase und bietet sehr viel Schmelz und



Fett. Zugleich ist er aber auch sehr präzise und reintonig, nicht zuletzt mineralisch. Die Säure begleitet die Mineralität und beide entfalten sich in einem sehr langen, cremigen und salzigen Abgang. Unverzichtbar, dieser Wein beweist, dass 2007 auch ganz Grosses anzubieten hat. 18.5/20.

## Santenay...

Zum Intermezzo zwischen den besonders gelungenen Weissweinen und den stolzen, roten Erzeugnissen wurden zwei rote **Santenay** ausgeschrieben. Der erste war ein **Villages Vieilles Vignes** aus dem Jahrgang **2012**, der zweite ein **Clos du Beauregard, 1er Cru, 2011**. Santenay ist die historische Wiege des Weinguts.



©Collection Poupon

Darum erwies es sich als besonders interessant, diese zwei Erzeugnisse verkosten zu dürfen. Eric Germain und sein offensichtlich ganz guter Freund Marco Caschera stellten uns zunächst vor ein Rätsel in dem Sinne, dass wir selber hätten herausfinden müssen, was denn der zweite ausgesetzte Wein sein könnte. Obwohl es sich um eine verkaufte bzw. unterschätzte Appellation handelt, bieten die roten Santenay eine gute Struktur und immer wieder eine generöse Fruchtigkeit. Ja nach Lage kann die Grundlage richtig mineralisch sein. In diesem Sinne explodiert die Nase des Villages Vieilles Vignes 2012 nach ausgereiften Kirschen und bietet sogar Kirschegelee. Diese Nase ist harmonisch und ziemlich sinnlich. Die Frucht im Gaumen ist wiederum schön ausgereift und die Balance zwischen der gut eingebundenen Säure und dem unkomplizierten, sofort zugänglichen Körper bereitet viel Spass. 16.5/20.

Was die Qualität de Jahrgangs 2011 anbelangt, dürfte der **Santenay Clos du Beauregard, 1er Cru** einen Wegweiser bilden. Bereits die Nase bietet eine schöne Frische und mittelkomplexe, reintonige Düfte wie z.B. geröstetes Brot, ausgereifte Quitten und rote Beeren, aber auch eine präzise Mineralität. Der Gaumen wirkt zwar noch jung und verhalten, er ist auch geschmackvoll, generös und ausgewogen. Die präzise Säure bietet den vorhandenen, dennoch nicht aggressiven Tanninen eine schöne Balance. Der Abgang zeigt sich erstaunlich kräftig, was auch zeigt, dass dieser Wein noch ein paar Jahre lang gelagert werden kann. 16.75/20.

Das Climat Beauregard ist über 22ha gross und es werden Weiss- genauso wie Rotweine produziert. Oha 54a 84ca vom Lieu-dit Beauregard dürfen als Santenay Clos des Mouches abgefüllt werden.

## Volnay Vieilles Vignes Villages 2010

Ein klassischer, eigentlich unkomplizierter Volnay mit einer frischen Nase nach Maulbeeren und weiteren, kleinen, schwarzen Beeren. Die Grundlage ist floral. Guter, lebhafter, schlanker Gaumen mit einem anständigen Abgang. Wird keine Mühe haben, Erfolg in der Gastronomie zu finden. 16.5/20.

## **Pommard 1er Cru Les Grands Epenots Vieilles Vignes 2011**

Kann man überhaupt einen schlechten Grands Epenots vinifizieren? Wir glauben es nicht. Der Grands Epenots 2011 von Vincent Girardin ist sofort erkennbar. Straff und irgendwie burschikos, sehr floral und mit hellroten Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren,...) im Überschwang, erdig und feinziseliert,... Es gibt viel Charakter in diesem Bouquet. Der Gaumen bietet sehr viel straffen Geschmack, Frucht und elegante Lebhaftigkeit. Schöner, anhaltender Abgang. 17+/20.

## **Charmes-Chambertin 2007**

Komplexes Bouquet mit Düften von Unterwald, Trüffeln, Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren, etwas Würze. Das Ganze wirkt sehr subtil, wie man es eigentlich von einem gelungenen Charmes erwartet. Es wirkt ausgefeilt, straff, frisch und definitiv fruchtig. Der Gaumen ist generös, dennoch verhalten, da sehr jung. Die Tannine sind erst im schönen, anhaltenden Abgang spürbar. Ein ästhetisches Erzeugnis. 17.5/20.

Autor: Jean François Guyard  
13. April 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Fotos: Jürg Kobi & Jean François Guyard

**Dieser 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 weiterzuleiten.**