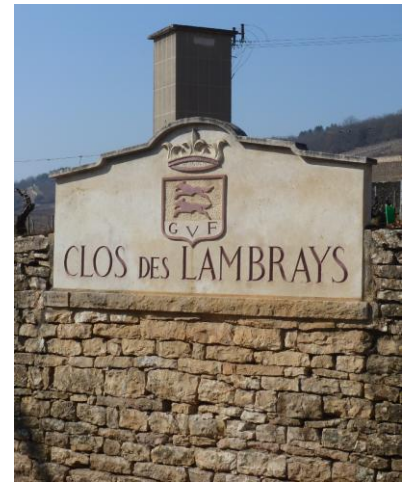


„Eine quasi-Monopollage auf dem Weg zur Spitze“

Mini-Vertikale «Clos des Lambrays»,

Domaine des Lambrays



Weinverkostung in der Weinlagergemeinschaft Waldmannskeller in Zürich, 6. Dezember 2013.

Sechs Vinifera-Mundi friends trafen sich am sechsten dieses Monats zu einer Burgunder-Probe der Grand Cru Lage «Clos des Lambrays» der Domaine [Clos des Lambrays](#). Die sieben Jahrgänge Clos des Lambrays wurden *nicht* blind verkostet. Eine Verkostung der fehlenden Jahrgänge wird zu einem späteren Zeitpunkt stattfinden.

Le climat et le vin (die Lage und der Wein)

Der «Clos des Lambrays» ist im Prinzip ein „Monopole“, das heisst, die ganze Lage gehört einem einzigen Besitzer. Hier trifft dies nicht ganz zu. Es gibt noch drei weitere Besitzer. Allerdings ist es bei Zweien der private Garten, der noch zum Clos des Lambrays Grand Cru gehört, und der ist jeweils nicht mit Reben bepflanzt. Beim [dritten Besitzer](#) handelt es sich um die Domaine Taupenot-Merme (sie besitzt ca. 420 m²). Die Flaschen sind aber selten. Somit ist der einzige Clos des Lambrays auf dem Schweizer Markt derjenige der Domaine



Clos des Lambrays. Der *Clos* ist übrigens tatsächlich noch eine zu 100% von einer Mauer umfasste Weinlage. Heute produziert das Weingut gemäss eigenen Angaben ca. 30'000 – 40'000 Flaschen Clos de Lambrays im Jahr. Nebst dem Grand Cru vermarktet die Domaine des Lambrays auch den durchaus empfehlenswerten Morey-St.-Denis 1er Cru „Les Loups“ (seit dem Jahrgang 2000, wobei 8 bis 10'000 Flaschen jährlich abgefüllt werden), dazu einen [Morey-St.-Denis villages](#), den Rosé „[La Rose du Clos](#)“ und kleine Mengen der beiden Weissweine Puligny-Montrachet 1er Cru „Clos du Cailleret“ und Puligny-Montrachet 1er Cru „Les Folatières“. Nicht zuletzt existiert auch ein bereits ausgezeichnetes Fine des Lambrays, welche im gleichen Stil wie ein Cognac hergestellt wird.

Das Gut bietet den Clos des Lambrays Grand Cru in folgenden Formaten an: 37,5cl-Flaschen, 75cl-Flaschen, Magnum (150cl) und Doppelmagnum (300cl) Flaschen.

Die (Pinot Noir) Reben des Clos sind heute im Durchschnitt sechzig Jahre alt. Mit knapp 8,7 ha ist Clos des Lambrays der Grösste der vier Grands Crus von Morey-Saint-Denis. Im Norden grenzt er an den Grand Cru *Clos-Saint-Denis* und im Süden am Grand Cru *Clos de Tart*.

Am Fusse des sanft ansteigenden Osthangs Clos des Lambrays dominiert ein tiefgründiger, kalkhaltiger Lehmboden (gegen oben hin immer weniger Lehmgehalt), der nach oben hin einen immer höheren Mergel-Anteil aufweist. Der Mergel ist reich an Eisen. Die *cuvées* von oben am Hang ergeben eher elegante, finessenreiche Weine, während die *cuvées* vom unteren Hang tendenziell kräftige, üppige Weine ergeben.

Die besten Resultate werden durch eine Assemblage aller Hangabschnitte erzielt. Diejenigen

Lots, die es nicht in den Grand Cru schaffen diejenigen Lots, die es nicht in den Grand Cru schaffen kommen in den 1er Cru „Les Loups“.



Historie

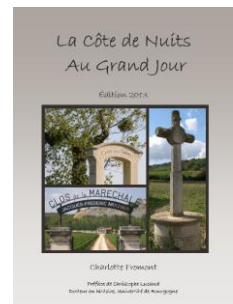
In den Archiven der Abtei von Cîteaux wird der „Cloux des Lambrey“ schon 1365 erwähnt. Bis zur Französischen Revolution (1789-91) war der Clos im Besitz der Kirche. Danach wurde die Lage zerstückelt und hatte zeitweilig nicht weniger als 82 Besitzer, was im damaligen Katasterregister dokumentiert wurde. Erst im Jahr 1868 gehörte der Clos des Lambrays wieder einem einzigen Besitzer. Unter dem damaligen Besitzer, Louis Joly, einem Weinhändler aus Nuits-St.-Georges erreichte die Qualität wieder das Niveau wie vor der Revolution. 1938 kaufte die Cosson Familie das Weingut. In den Ära Cosson produzierte die Domaine Weine auf Grand Cru Niveau. 1945, 1947 und 1949 sind ganz grosse Clos des Lambrays Jahrgänge, die auch heute noch sehr gesucht sind. Danach wurde es um das Gut wieder ruhiger und in den 60er-, 70er- und 80er-Jahren war die Qualität von wenigen Ausnahmen abgesehen eher Mittelmass. Das Weingut wurde auch spöttisch „Clos délabré“ (ausgefallenes Clos genannt).

1979 wurde das Weingut von den Algerischen Brüdern Lucien und Fabien Saier erworben und im Jahre 1981 erhielt der Clos des Lambrays seinen Grand Cru Status. Obwohl die Brüder viel in Neupflanzungen und in die Modernisierung der Kellerei investiert haben, gelang es Ihnen nicht wirklich, die Qualität der Weine auf Grand Cru Niveau zu heben. 1979 begann die erfolgreiche Karriere des heute noch auf Clos des Lambrays tätigen Önologen und Regisseurs Thierry Brouin.

1996 erwarb das Unternehmerehepaar Günther und Ruth Freund aus Koblenz (D) das Weingut. Sie investierten auch in der Erneuerung des Weinbergs und restaurierten das Château und seine Nebengebäude. Seit dem Tod von Günther Freund im Jahr 2010 ist Ruth Freund die alleinige Besitzerin des Unternehmens. Regisseur Thierry Brouin, langjähriger Geschäftsführer und Oenologe zeichnet für die Weine verantwortlich und kümmert sich um das tägliche Geschäft. Erst seit der Ära Freund hat er den Freiraum, die Vinifikation der Weine nach seinem Ermessen zu gestalten. Entsprechend ist auch die Qualität gestiegen. Manche Kenner [auch J.F. Guyard, Gründer von Vinifera.Mundi gehört dazu, Anm. d. Red.] sehen den *qualitativen turnaround* beim Jahrgang 1999. Andere sind der Meinung, die Qualität sei vor allem mit dem Jahrgang 2002 oder sogar erst mit dem Jahrgang 2005 markant gestiegen. Unbestritten ist, dass die Weine seit dem Jahrgang 2002 eleganter und raffinierter geworden sind.

Clos des Lambrays, welche Herkunft genau?

Im Buch La Côte de Nuits au grand jour wird u.a. die Herkunft des Namens „Lambrays“ unter die Lupe genommen: 1791, d.h. kurz nach der französischen Revolution, wurde der Name mit denjenigen der drei Lieux-dits, die zusammen das gesamte Climat bilden, in Zusammenhang gebracht: Larrets, Meix Rentier und Bouchots (insg. 82 Parzellen- 55 Grundherren). Erst im Urkundenregister von 1791erscheint der Name „En Lambrets“, wobei dieser etwa 20 Parzellen entsprach. Leider ist der damalige Kataster verschollen. Gesichert ist nur, dass die Lage auch zum Anbau von Kirschbäumen diente Andere, in diesem Buch dokumentierten Quellen erwähnen zwei Brüder, welche 1258 das Gut besitzt hätten.





©Clos des Lambrays

Die Weine

Zum Einstimmen entkorkte Jean-François einen interessanten und kontrovers diskutierten 1993er Corton:

Domaine Régis Pavelot, Corton 1993, Pernand-Vergelesses, 75cl

Farbe: sehr dunkles, volles Rubin. Das komplexe, aromatische und gereifte Bouquet zeigt ausladende Aromen von sauren Himbeeren, Preiselbeeren, Cranberries (zu Deutsch: Moosbeere) und etwas Brombeere; dazu sanfte Pilzaromen, feuchter Waldboden, und eine angenehm süßliche Note. Im Gaumen recht vollmundig und üppig, mit vielseitigen Beereneromen (überreife Erdbeeren, saure Himbeeren und Johannisbeeren). Mineralische Aspekte dominieren diesen Terroirbetonten, gereiften Burgunder. Aber wie so oft bei den roten 1993er Burgundern mangelt es ihm etwas am harmonischen Zusammenspiel zwischen allen Komponenten. Die Gerbstoffe sind etwas spröde und lassen den Abgang kurz wirken. Blind erkannten ihn einige in der Gruppe als einen Pinot Noir der Côtes-de-Beaune aus den frühen neunziger Jahren. Nach drei Stunden hat er nachgelassen, riecht nach Aceton und sein Gleichgewicht scheint ganz zu schwinden. Bald austrinken. **16.75/20**.



Die Weine des Clos des Lambrays

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 1999, 75cl

Farbe: sehr dunkles, fast schwarzes Rubin. Im Bouquet Noten von Rauch und Teer, etwas Tabak und vielfältige schwarze Beeren: Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Kirschen und Cassis de Bourgogne. Herrlich komplex, ausladend und tiefgründig. Im Gaumen schön üppig und vollmundig, ja richtig überschwänglich und konzentriert für einen Pinot Noir! Zu den wunderbar vielschichtigen Aromen von schwarzen Beeren gesellen sich Noten von Rauch, Graphite, Unterholz und ein Hauch Moschus. Ein wunderbar extraktreicher und trotzdem eleganter Pinot Noir mit viel Reserven. Kaufen! **18/20**.

(RP=89-91/100, WS=92/100, AM=92/100, WW=16+/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.96/20

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2002, 75cl

Farbe: relativ helles, klarsichtiges Granat. Im anfangs etwas verhaltenen Bouquet dominieren reintonige rote Beeren, eine sanfte Süsse und eine zurückhaltend würzige Note. Im Gaumen viel verführerische Johannisbeeren, rote Kirschen, Erdbeeren und Preiselbeeren. Die Frucht zeigt sich glasklar. Nebst einer zarten Süsse zeigt er eine wunderbare, frische Saftigkeit. Er ist kompakt, elegant und harmonisch. Die Säurestruktur verweist auf grosses Lagerpotential. Erst nach ca. 3 Stunden zeigt er seine wahre Grösse: die Frucht breitet sich

nun aus und eine aparte Mineralität kommt zum Vorschein. Noch vor 2-3 Jahren war er komplett verschlossen, jetzt zeigt er erst im Ansatz, was er zu bieten hat und in den nächsten Jahren wird er viel Freude bereiten. Kaufen! Jetzt **17.5/20**, in Zukunft **18.5/20**.

(RP=90-92/100, WS=93/100, AM=92/100, WW=18/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.96/20

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2003, 75cl

Farbe: relativ dunkles, dichtes Granat-Rubin. Im schön reifen Bouquet Aromen von schwarzen und roten Beeren, dazu etwas ungewohnte Noten nach Eukalyptus, Minze, Schwarztee, Rauch und sogar ein Hauch parfümierter Seife. Im Gaumen reife, süsse Beeren, hauptsächlich Heidelbeeren, Brombeeren und etwas Johannisbeeren. Auch sanft florale Noten und ein Hauch Würzigkeit. Harmonisch, und bekömmlich und trotzdem mit einem soliden Säurerückgrat. Das Traubengut scheint die Hitze im 2003 gut überstanden zu haben. Die Frische und Saftigkeit ist da. Aktuell hält er sich klar zurück. Unbedingt noch einige Jahre warten. Kaufen. Jetzt **17.5/20**, in Zukunft 18.5/20.

(RP=92/100, WS=94/100, AM=92/100, WW=18+/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.08/20

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2004, 75cl

Farbe: relativ dunkles, mittelklares Rubin. Das Bouquet ist recht ausladend und zeigt Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und ein Hauch Erdbeeren. Dazu eine feine, würzige Note. Nicht unbedingt sehr komplex aber eben herrlich reintönig nach roten Beeren duftend! Im Gaumen vollmundig, üppig und jugendlich kompakt mit herrlich saftigen Waldbeeren. Dazu sanfte Gewürznoten und etwas Mineralität. Die Tannine sind kaum wahrnehmbar und vom Holz ist nicht zu spüren. Es macht sich allerdings eine ungewohnte Bitternote bemerkbar. Jean-François weist darauf hin, dass hier ein Marienkäfer Problem vorliegt. Ich kann ihm da nur beipflichten. Aber die saftige Frucht und die weichen Tannine machen ihn jetzt auch herrlich süffig. Die Säure ist solide, aber unauffällig, der Abgang lang. Die Bitternote ist jetzt nicht wirklich schlimm, aber wie hätte sich diese Flasche entwickelt? **17?/20**.

(WS=93/100, AM=90/100, WW=16/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.03/20

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2006, 75cl

Farbe: dunkles, mittelklares Rubin. Im Bouquet schöne Aromen von roten Kirschen, Johannisbeeren und Erdbeeren, dazu etwas Mineralität, Rauch, Teer, florale Noten und ein Hauch Marzipan-Süsse. Im Gaumen wiederum komplexe Beerenfruchtaromen. Ein eleganter Pinot Noir mit saftiger, vitaler Säure und mittlerem Körper. Langer, fruchtig-harmonischer Abgang. Er braucht noch Flaschenreife, um seine Opulenz zu offenbaren, aber das ist bei Clos des Lambrays oft der Fall. Er könnte deshalb in 5-10 Jahren eine höhere Note erreichen. . **17.5+/20**,

(RP=91/100, WS=93/100, AM=92/100, WW=17/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 18/20



Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2007, 75cl

Farbe: volles, dunkles, mittelklares Rubin. Im Bouquet dominieren zurzeit eher die Barrique-Aromen (Rauch, toasting) und mineralische Noten. Dahinter kommen auch rote und schwarze Beeren und eine zarte Süsse zum Vorschein. Braucht Zeit an der Luft. Am Gaumen straff und kompakt mit filigraner Säure aber auch ungestüm und recht üppig. Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Rumtopf, mineralische Noten und ein Hauch würziger Süsse. Vielversprechend - für diejenigen, die warten können. **17/20**. (RP=91/100, WS=93/100, AM=91/100, WW=17/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.21/20

Domaine des Lambrays, «Clos des Lambrays» 2009, 75cl

Farbe: volles, dunkles, mittelklares Rubin. Im Bouquet noch etwas verschlossen mit Barrique-Noten (Rauch, toasting) im Vordergrund. Dahinter zeigt sich eine wunderbar reintonige, leicht süssliche, edle und harmonische Waldbeerenfrucht (schwarze Kirschen, Brombeeren und Maulbeeren). Im Gaumen herrlich saftige, reife und grosszügige Waldbeeren, dazu eine tänzerische Leichtigkeit, eine weiche Süsse und sanfte, mineralische Aspekte. Die Säure ist samtig und filigran, aber nicht zu unterschätzen. Er trinkt sich jetzt mit viel Vergnügen, aber nach 5 – 10 Jahren Flaschenreife wird er seine wahre Klasse offenbaren! Kaufen! Heute: **18.25/20**.

(RP=93/100, WS=95/100, AM=92-95/100, WW=18/20). Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.63/20



Zum Abschluss wurden noch zwei Süssweine entkorkt:

Schlossgut Diel, Riesling Auslese „Dorsheimer Goldloch“ 2002, 37,5cl

Farbe: helles goldgelb. 7,5% Vol. Im Bouquet Aromen von sanftem Blütenhonig, Dörraprikosen, Pfirsichen, Quitten und Schwarztee. Im Gaumen eine leichte, bekömmliche und dekadente Süsse, dazu weiche, aparte Fruchtaromen wie im Bouquet. Anfangs ist die Säure noch leicht tänzerisch, was den Ansatz eines Süsse-Säure Spiels entstehen lässt. Aber nach 30 Minuten im Glas fällt die Säure in sich zusammen und der Wein wirkt etwas müde und geht in die Breite. Austrinken. **16/20**.

Angaben zur Lage Dorsheimer Goldloch: Mit gut vier Hektar Rebfläche ist Schlossgut Diel bei weitem größter Besitzer in dieser legendären Steillage. Im 17. Jahrhundert soll dort nach Gold gegraben worden sein und der Volksmund deutete früher an, dass die Winzer mit ihren Weinen aus dieser Spitzenlage viel Gold ver-

dienten... Der von einer dünnen Lehmauflage bedeckte Urgesteinsboden verleiht den Weinen zugleich Kraft, Eleganz und Tiefe. [Quelle: Riesling.de, Anm. d. Red.]

Weingut Keller, Riesling Spätlese „Dalsheimer Hubacker“ 2002, 75cl

Farbe: helles goldgelb. Im Bouquet reintonige gelbe Früchte und sanft exotische Aromen. Im Gaumen recht vollmundig mit lebhafter Säure und sanfter, aromatischer Süsse. Noten von Bergamotte, Pfirsich, weisse und gelbe Blüten und reife Trauben. Ein wunderbar saftig-fruchtiger Riesling. Trinken – 2020+. **17/20**.

Angaben zur Lage Dalsheimer Hubacker: Der Hubacker ist als Einzellage Teil der Großlage Burg Rodenstein im Weinbaugebiet Rheinhessen. Heute umfasst die Lage Dalsheimer Hubacker 35 ha; der 25 bis 30 Prozent süd-ost exponierte Obere Hubacker ist im Alleinbesitz der Kellers und zu 95 Prozent mit Rieslingreben bestockt. Sein Boden wird als mittelgründig und skelettreich mit mächtigem Kalkfelsen im Untergrund beschrieben. [Quelle: Weingut Keller, Anm. d. Red.]

Autor: Anthony Holinger
30. November 2013

Lektorat: Andi Spichtig

PS: Die Weine der Domaine des Lambrays sind in der Schweiz bei [Gerstl](#) Weinselektionen, [Vinothek im Park](#), [Arvi](#), [GranChâteaux](#), [Carl Studer Vinothek](#) und in Deutschland u.a. bei [Top Cru](#), [Grubis Weine](#), [Jahrhundertweine](#) und [Weinart](#) erhältlich.



© [Jahrhundertweine](#)

Clos des Lambrays 1967

Dieser 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 verteilen.