

Vincent Ledy

Eine grossartige Entdeckung an der Côte d'Or



©Vincent Ledy

Vinifera-Mundi besuchte Mitte März 2015 den Salon des Vignerons in Nuits-Saint-Georges und nahm im Weiteren an der Auktion der Hospices der lebhaften Gemeinde teil. Wir haben darüber berichtet. Im Rahmen des Salons haben wir nicht nur die Erzeugnisse der Weingüter verkostet, welche uns bereits bekannt waren, sondern auch verkannten, ja sogar unbekanntes Domains eine Chance geben wollen. Robert Chevillon und Henri Gouges mögen Jahr für Jahr hervorragende Weine produzieren, Entdeckungen und neue Shooting Stars versprechen einiges mehr. Der junge und durchaus dynamische Vincent Ledy entspricht genau diesem Profil.

Bevor wir die Erzeugnisse der offiziell im November 2011 gegründeten, 2.62ha kleinen, biodynamisch geführten Domaine bewerten, möchten wir uns auf das Interview, welches mit dem aufgeschlossenen und sympathischen Winzer geführt werden konnte, konzentrieren. Vor der Veranstaltung war er uns unbekannt, wobei noch keiner der weltweit anerkannten Fachjournalisten über ihn geschrieben hat. Nun, nach dem Gespräch und der Verkostung seiner Weine in den Jahrgänge 2011 und 2012, sind wir davon überzeugt, dass Vincent Ledy eine grosse Zukunft vor sich hat.



Das Gespräch

Vinifera-Mundi (VM): Sie stammen aus einer Familie, welche keinen direkt Zusammenhang mit der Weinwelt hat. Was wiederum nicht verhindert, dass der renommierte Alain Michelot Ihr Onkel ist. Wie ist Ihre Leidenschaft für den Wein entstanden?

Vincent Ledy: Eben, mein Onkel ist Winzer. Mein Grossvater war es auch und es stimmt, dass meine Eltern keine Winzer sind. Was mich an Wein besonders angesprochen hat, ist seine edle und kulturelle Dimension. So ist meine Leidenschaft entstanden. Wenn die Arbeit jedes Jahr die gleiche ist, variiert doch das Ergebnis. Ausserdem ist der Beruf des Winzers einer der seltenen, in welchen man sich mit allem befasst: Handel, Buchhaltung, Geschäftsführung, Chemie, Mechanik, Obstbau, etc.



Alain Michelot produziert durchaus empfehlenswerte Nuits-Saint-Georges, welche wir bereits bewertet haben, und gilt als etablierter Winzer in der gleichnamigen Gemeinde.

VM: Während Sie für ein Universitätsdiplom in Önologie studiert haben, konnten Sie sich fundiertes Wissen bei den Brüdern Lécheneaut aneignen. Was bleibt heute von dieser langen Erfahrung und wie ist Ihre Beziehung zu beiden Brüdern?

Vincent Ledy: Ganz klar gesagt, ich verdanke ihnen alles. Wenn ich da bin, wo ich heute stehe, ist es zum grössten Teil diese Erfahrung, welche ich bei ihnen sammeln konnte. Ich kultiviere meine Parzellen und baue meine Weine so aus, wie ich es bei ihnen gelernt habe. Nichtsdestotrotz habe ich mir auch meine eigene Meinung gebildet und deshalb inzwischen gewisse Sachen weggelassen oder auch anders gemacht.



Einige der Weine der genialen Brüder Lécheneaut

VM: Der Preis der Grundstücke im Burgund wächst stetig. Es ist ausserdem zu befürchten, dass die Aufnahme im UNESCO Welt-erbe das Ganze auch nicht gerade vereinfacht. Sie konzentrieren sich dennoch auf sogenannte, weniger renommierte Appellationen. Aus welchen Gründen?

Vincent Ledy: Zunächst bereiten die Grundstückspreise verschiedener Appellationen vielen Winzern Sorgen. Dann baue ich seit wenigen Jahren mein Weingut von null neu auf und es ist mir durchaus bewusst, dass ich nie eine grosse Domaine aufbauen kann. Dafür habe ich mich ganz klar für die Qualität entschieden. Und zwar für jede Appellation, welche das Portfolio ergänzt. Ich wähle dann die besten Climats. Zum Beispiel sind meine Hautes Côtes de Nuits, Savigny und Chorey les Beaune in den besten Lagen ihrer Appellationen. Was die 1er Crus anbelangt, stellen sich hier weniger Fragen. Wenn man Parzellen in den besten Climats einer Appellation besitzt, trägt das Terroir dazu bei, die bestmöglichen Weine zu produzieren.

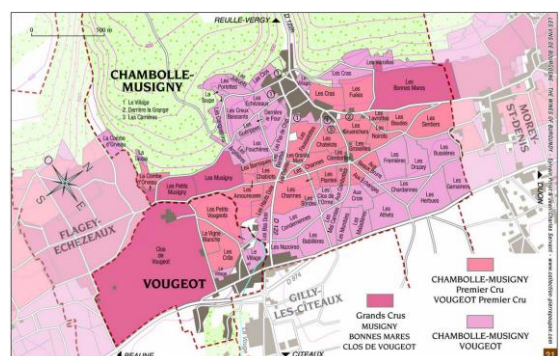


„The Philosopher King Vincent Ledy - Either Crazy or a Genius“ ©Rocks and Fruit

Im Burgund sind die Möglichkeiten, Parzellen zu erwerben, knapp. Eigenlob stinkt, aber trotzdem: Winzer, die erst ins Geschäft einsteigen und alles, -Gebäude, Rebstöcke, Traktoren, Material zum Weinbau- kaufen müssen, können heute wörtlich an einzelnen Fingern gezählt werden. Meistens sind das Kinder von Winzerinnen und Winzern, die dann die Betriebe übernehmen. Nicht selten besitzen solche Domaines bereits sehr gute Appellationen. Kleine Winzer ohne Investoren, wie ich einer bin, erfahren solche Immobilienverkäufe viel zu spät. Deshalb ist es mir bewusst, dass ich nie eine grosse Domaine leiten werde. Schliesslich ist es besser, klein und fein zu sein (lächelt)!

VM: Sie besitzen eine Parzelle Bourgogne Rouge gerade gegenüber Clos de Vougeot. Geht es für Sie darum, den Geist der prestigeträchtigen AOC zu bewahren? Oder gehen Sie sowieso davon aus, dass nicht alle Lieux-dits der Clos gleich hochqualitativ sind?

Vincent Ledy: Wir könnten uns stundenlang darüber unterhalten. Ich werde keine neuen Freunde gewinnen, wenn ich behaupte, dass das Clos de Vougeot gerade einen Widerspruch darstellt. Die Rebstöcke des Clos, welche mit den Grands Echézeaux benachbart sind, haben absolut nichts Gemeinsames mit denjenigen ganz unten zu tun, welche an die Route Nationale angrenzen. Was mich betrifft, fordere ich meine Kunden auf, sich nicht auf die Etiket- te, sondern auf den geographischen Standort der Parzelle zu konzentrieren. Man kauft doch nicht irgendwelche Weine bei irgendeinem Weingut nur aufgrund der Appellation.



Klicken Sie das Bild an, um weitere Infos über Clos de Vougeot anzuzeigen ©Collection Pierre Poupon

VM: Sie haben sich auf die kleinen Parzellen spezialisiert. Darf man eine Parallele mit der Haute Couture ziehen, ist es Ihre Ambition, so wie z.B. bei Hervé Murat in Hautes Côtes?

Vincent Ledy: Wie schon gesagt, können keine neuen Parzellen ohne Investoren erworben werden. Äusserst entscheidend ist das Climat der Appellation. Ich habe viel lieber ideal gelegene 0.35ha als 0.5ha am falschen Platz.

[Das Weingut ist in Nuits-Saint-Georges angesiedelt, Anm. d. Red.] Immer wieder werden Parzellen in der Kategorie Nuits-Saint-Georges Village zum Verkauf angeboten. Das sind aber die schlechtesten Lieu-dit der Appellation.

Am Ende stellt sich auch die Frage, ob man da sein will, wo die Parzellen gelegen sind, oder eher auf entfernten, weniger renommierten Appellationen, dafür auf den besten Climats. Das erste spricht mich nicht an. Meine Wahl war schnell getroffen: Massgebend ist der Standort der Parzellen.

VM: Nuits-Saint-Georges ist aktuell die einzige prestigeträchtige Appellation in Ihrem sehr schönen Portfolio. Wie sind Sie zu dieser Anschaffung gekommen?

Vincent Ledy: Die Parzelle Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porets Saint-George gehört meiner Mutter, die sie von meinem Grossvater geerbt hat. Ich bin seit 2012 dafür zuständig, obwohl mein erster Jahrgang 2007 gewesen ist.



©Weinlagen.info

VM: Welcher ist Ihr Weinbaustil? Sie haben mir Mitte März 2015 angegeben, dass zwei Elemente bei Ihnen eine entscheidende Rolle spielen: Der Abriss der nutzlosen Zweige der Rebstöcke (fr. „Evasivage“) und Ihre durchaus kritische Einstellung gegenüber neuem Holz....

Vincent Ledy: Ich hasse neues Holz. Sie werden kein neues oder gar junges Fass für den Ausbau ALLER meiner Appellationen bei mir finden. Alle meine Weine werden in mindestens dreijährigen Fässern ausgebaut. Nur so kann das Terroir zur Geltung gebracht werden. Ich weiss nicht, was für einen Mehrwert die Tannine des Eichenholzes, welche dem Terroir völlig fremd sind, bringen sollen.

VM: Welche Eigenschaften eines Weines sind diejenigen, welche Erfolg auf dem Markt haben sollen? Wer sind Ihre Kunden?

Vincent Ledy: Ich bemühe mich darum, Weine zu produzieren, welche mir gefallen. Das heisst, mit einer guten Frucht. Sie sollen aber auch lagerfähig sein. Natürlich hängt es von jeder Appellation ab.

Was die zweite Frage anbelangt, bin ich immer noch völlig verkannt. Ich habe erst letztes Jahr dank der Fachveranstaltung „Les Grands Jours de Bourgogne“ angefangen, Weine in Länder wie Japan zu exportieren. Ich beginne erst jetzt mit den Vereinigten Staaten von Amerika. Ich verkaufe auch in England. Private Kunden bilden auch eine gute Basis, sie kommen jedes Jahr und konnten als Stammkunden gewonnen werden.

Doch habe ich heute immer noch Wein zu verkaufen. Ich habe keine Vertretung, weder im deutschsprachigen Raum noch in der ganzen Schweiz. Ich verkaufe auch noch nichts in Skandinavien oder in Asien (abgesehen vom Japan). Es würde mich sehr freuen, Kontakte in diesen Ländern zu finden.

VM: Im Jahr 2006 kauften Sie zum ersten Mal Rebstöcke. Ihr Weingut existiert aber offiziell erst seit November 2011. Was sind Ihre besten und schlechtesten Erinnerungen und wie sehen Sie Ihre Entwicklung in Zukunft.

Vincent Ledy: Mein erster Jahrgang war 2007 und die Appellation Hautes Côtes-de-Nuits gewesen. Ich habe bis zum Jahrgang 2011 Weine produziert, obwohl ich Vollzeitmitarbeiter der Brüder Lécheneaut war. Für den Jahrgang 2012 war ich dann Halbzeitmitarbeiter meiner eigenen Domaine, nachdem ich noch für

den Nuits-Saint-Georges zuständig geworden bin. Seit dem Jahrgang 2013 bin ich zum ersten Mal selbständig und nicht mehr angestellt. Leider hat es aber am 23. Juli 2013 dieses schwerwiegende Hagelgewitter in der Côte de Beaune gegeben -meine schlechteste Erinnerung bis heute-. Ich warte nun ungeduldig darauf, meine ersten Trauben auf den 2013 mit den weissen Rebsorten Chardonnay und Pinot Gris bepflanzten Parzellen in den Hautes Côtes-de-Nuits.

[Das Ziel von Vincent Ledy ist es, einen Bourgogne Levroulé zu produzieren, wie es z.B. bei den Domaine de la Bongran oder de la Soufrandise schon vinifiziert wird, Anm. d. Red.].

Die Verkostung

Anscheinend erweckt der 33 Jahre junge Winzer Eifersuchtsgefühle... Was er anfangs Juli 2011 erlebt hat, lässt es zumindest denken:

Als Vincent Ledy seine Parzellen der Côte de Beaune besuchte, stellte er eine irreversible Schädigung seiner Rebstöcke fest. Auf seinen zwei Parzellen in Savigny-lès-Beaune und derjenigen in Chorey-les-Beaune wurden die Triebe seiner Reben während seiner Mittagspause radikal geschnitten. Dieser Akt des Vandalismus fand ausschliesslich auf seinen Parzellen statt und konnte nur mit einem professionellen Gerät durchgeführt werden...



«Qui a rogné les plants?»

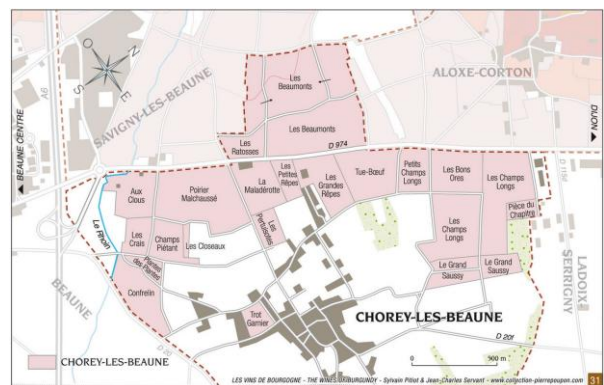
©Le Bien Public Côte d'Or

Eigentlich zeigt dieser Zwischenfall, dass die Arbeit des Winzers lobenswert ist. Dass sie sogar Begehrlichkeit schafft. Hier wird nicht betrogen. Hier wird der Wein im Weinberg, nicht erst im Keller gemacht. Hier werden alle Ausfluchtmöglichkeiten beseitigt. So wie es ein Meister der Aquarelltechnik machen würde. Ein wenig zu viel Farbe und das Ergebnis ist Pfusch! Ein Pinselstrich zu viel und das Ergebnis ist nicht mehr das Gleiche. Darum lehnt es Vincent Ledy streng ab, neue Fässer zu verwenden. Die Frucht bzw. der aromatische Ausdruck eines Weins kommt vom Terroir, wo sich die Rebstöcke befinden. Alle Weine, welche wir nun bewerten, sind deshalb in dreijährigen Fässern ausgebaut worden. Die Frucht ist dann nicht nur betörend reintönig, sondern auch authentisch. Ein Vorbild für die neue Winzergeneration.

Vincent Ledy sucht aktuell eine Vertretung in Deutschland und in der Schweiz.

Chorey-lès Beaune Les Beaumonts 2011

Vincent Ledy besitzt seit 2011 0.35ha in Chorey-lès-Beaune auf dem qualitativen Climat Les Beaumonts. Ausdruckvolles, ja leicht ungestümes Bouquet mit einer hervorragenden, unmittelbaren Trinkbarkeit. Man stellt sich keine Frage und will sich sofort einen Schluck genehmigen. Die Frucht ist reintönig, animiert und zeigt eine schöne Kohärenz. Im Hintergrund lassen sich leicht florale Noten wahrnehmen, obwohl dieser Jahrgang vollständig entrappt wurde. Der Gaumen geht in die gleiche Richtung, das ist Genuss im Quadrat. Delikat und harmonisch, schön reif und bekömmlich. Feingliedrige Tannine, samtiges Mundgefühl. Sehr gutes Gerüst und eine entsprechende Säure. Die negativen Aspekte des Jahrgangs wurden hervorragend gemeistert. Kräftiger Abgang mit präsenten Gerbstoffen. **17/20** (90+/100). Man kann ihn heute geniessen oder zehn Jahre warten.



Klicken Sie das Bild an, um weitere Informationen über die Appellation anzuzeigen

©Collection Pierre Poupon

Chorey-lès Beaune Les Beaumonts 2012

Selbstverständlich in einem ähnlichen Stil wie der 2011er. Mit etwas mehr Stoff und mehr Spannung. Grossartige, aromatische Intensität mit schwarzen Beeren. Reintönige und geschliffene Nase. Wieder ein köstlicher Wein. **17.25/20** (91+/100).

Hautes Côtes-de-Nuits 2011

Der Ertrag erreicht jedes Jahr 25hl/ha. Die Parzelle befindet sich am Ende der Combe de Savigny-lès-Beaune und zwar in der Gemeinde Chaux. Wir erinnern daran, dass eine Strasse von Nuits-Saint-Georges nach Chaux führt, was auch den Namen des NSG-Climats La Rue de Chaux erklärt. Die leicht steile Lage gilt als eine der besten in der Appellation. Der kalk- und lehmhaltige Boden ist nicht sehr tief und die Unterlage besteht aus Gestein.

Elegante, relativ tief sinnige Nase, sehr harmonisch, wobei dieser Wein noch Zeit braucht, um sein ganzes Format zu entfalten. Im Voraus entkorken. Schwarze Beeren, aber auch Kirschen sowie Brombeerstrauch. Unkompliziert, aber auch unwiderstehlich. Alles dicht verwoben. Reintönig und frisch. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Dicht, vollmundig, samtig und ausgewogen. Rassig und sinnlich. Ein ganz grosses Versprechen bildet sich da und es beeindruckt umso mehr, dass man wohl eher im Jahrgang 2012 so etwas erwarten würde. Präsenze Säure. **17.25/20** (91+/100).

Hautes Côtes-de-Nuits 2012

Ich kann es nicht verhindern, diesen Wein auf das gleiche Niveau wie den Clos Duc von Hervé Murat zu setzen.

Komplexere Nase als beim 2011er. Konzentrierter Gaumen mit einer generösen Frucht. Tolle Struktur und wiederum ein grosses Versprechen. Braucht aber noch Zeit, um alles voll zu liefern. **17+/20** (90+/100). Dürfte den 2011er übertreffen.



Nuits-Saint-Georges Les Porets Saint-Georges 2012

Ein klassischer Porets, dessen Rebstöcke 1935 angepflanzt wurden. Die Kombination des Terroirs und des Jahrganges ergeben einen fruchtigen, dichten und relativ komplexen Wein mit einem samtigen, rundum harmonischen und reifen Gaumen. Grossartige Nase mit ausgereiften, roten Beeren und Pflaume, feine Würzigkeit.

In den Jahrgängen 2012 und 2013 erreichte der Ertrag 12hl/ha. 430 Flaschen wurden abgefüllt. **17.5/20** (91-93/100).



Die Parzelle NSG am 1. März 2015

©Vincent Ledy

Nuits-Saint-Georges Les Porets Saint-Georges 2013

Beide NSG sind die letzten Weine, die am Stand von Vincent Ledy verkostet wurden.

Reintönige, ausgefeilte und grossartig elegante Nase mit animierenden Pflaumendüften sowie etwas florale Komponenten. Diese sind bestimmt auf die Teilentrappung zurückzuführen. Was sich auch im frischen Gaumen bestätigt. Strukturiert, vollmundig und konzentriert, es handelt sich da um einen stolzen Vertreter des Climats. Druckvolles Mundgefühl. Tolle Harmonie. Seidige Tannine. Guter Abgang. **17.5/20** (91-93/100).



Savigny-lès-Beaune 2010

Beide 0.35ha kleinen Parzellen sind unter dem 1er Cru Climat Les Lavières gelegen.

Verführerische, ausgefeilte Nase mit ganz frisch gepflückten Himbeeren in Hülle und Fülle. Die Eleganz der Savigny. Der Gaumen zeigt eine gute Komplexität, wobei es hier darum geht, so viel Genuss wie möglich zu bieten. Dürfte sich in der Gastronomie zum grossen Erfolg entwickeln. **16.75/20** (89/100).

Savigny-lès-Beaune 2011

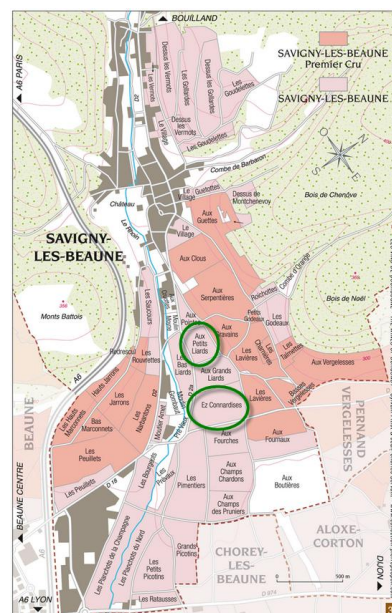
Die beiden anderen Weine des Jahrgangs 2011 liefern viel mehr, wobei das Zusammenspiel zwischen den mineralischen und den fruchtigen Komponenten auch sein Verführungspotential hat. Wurden wirklich alle Trauben des Jahrgangs entrappt? Die Komplexität lässt das Gegenteil denken. Saftige Nase mit reintoniger, tiefer Frucht. Was auch im Gaumen wieder zu finden ist. Fein, elegant, ausgefeilt, reintonig. Ein Echtheitszertifikat, da sprechen allein das Terroir und das Können des Winzers. **16.75/20** (89/100).

Savigny-lès-Beaune 2012

Tolle, wiederum verführerische Nase mit einer stützenden Mineralität und vielen, reintonigen Düften schwarzer und dunkler Beeren. Ich verstehe zwar nicht ganz, wie sich die Himbeeren des Jahrgangs 2010 zu dunklen Beeren in diesem 2012er entwickelt haben, aber beide bereiten sehr viel Spass. Der erste Eindruck, welcher beim ersten Schluck entsteht, ist: Man hätte den Jahrgang 2009 auch gerne mit verkostet. Es gibt so schöne, appetitliche Kontouren in diesem Wein, wie bei einer Frau von Renoir oder einer Badenden von Cézanne... Es gibt viel Fleisch in der Flasche, viel Konsistenz und Charakter, das ist zugleich schlank und opulent. Einfach beeindruckend. Und zugleich lasziv. Perfekt ausgewogen, als ob Vincent Ledy ein Künstler der Cuisine Moléculaire wäre, ohne deren Künstlichkeit anzunehmen. Dieser Gaumen bietet durchaus frischen, komplexen und delikaten Gaumen mit allerlei Beeren. Ein Muss! **17.5/20** (92-93/100).

Autor: Jean François Guyard
23. August 2015

Lektorat: Andi Spichtig



Beide Parzellen Savigny von Vincent Ledy sind in den Lieux-dits Les Petits Liards und Ez Connardises gelegen.

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.