

La Sélection

Ein Abend mit Thomas Mattmann

A propos Pinot Noir

22. Juni 2011, Zürich



Thomas Mattmann, [Cicero Weinbau](#)

La Sélection

Am 22. Juni 2011 organisierte [La Sélection](#) einen exklusiven und äusserst spannenden Weinkurs über das Thema „Pinot Noir“.



©MCH Messe Schweiz (Basel) AG

La Sélection „ist eine eigenständige und für alle Weinhändler und -produzenten zugängliche Wein Prämierung. Sie steht für eine neutrale, fachgerechte Bewertung von Weinen aus aller Welt. Die Resultate tragen zur Profilierung der Weinhändler und -produzenten bei und „sie schaffen für die Kunden eine wichtige Informations- und Orientierungshilfe bei der Weinwahl.“ erfährt man auf der Website der Weinprämierung, welche durch [Stefan Keller](#) präsiert wird. Zusammen mit [Ivan Barbic](#), angehender Master of Wine, und Johannes Anklin bilden sie die Oberjury. In der Fachjury befinden sich mit Thomas Mattmann (Winzer Zizers GR) sowie Barbara Meier-Ditus (Sommeliere, ehemalige Chefredakteurin Vinum, heute unter anderm Ausbildnerin) zwei weitere ausgewiesene Fachleute. Bei den Winzern, aber auch bei den Fachleuten geniesst die Sélection

einen beneidenswerten Ruf. 2010 gewannen zwei Schweizer Weine die Auszeichnung des besten Weissweins ([Heida du Valais Grand Métral 2009](#) der [Provins](#) Valais) und des besten Rotweins (Sonata 2009 der [Celliers de Vétroz](#)).

Alles nur Pinot Noir ?

In der Anwesenheit eines breiten Publikums von Weinjournalisten und qualifizierten Verkostern führte [Thomas Mattmann](#), der talentierte Winzer von Zirzers den Kurs, dessen Ziel darin bestand, die Komplexität der Rebsorte zu entziffern. Der Kurs drehte sich um eine Verkostung von fünf Serien blind zu verkostender Weine aus zwei sorgfältig ausgewählten Provenienzen:

- Einerseits der Schweiz (mehrheitlich der Bündner Herrschaft),
- andererseits dem unverzichtbaren Burgund.

Mit viel Können schaffte es Thomas Mattmann, die Anwesenden zu einem spontanen und entspannten Austausch zu bewegen, was schliesslich allen die Möglichkeit bot, die Weine mit fundierter, aber auch gelegentlich widersprüchlicher Sachkenntnis zu diskutieren. Der Winzer setzte keine Grenze: Das Publikum wurde buchstäblich angefordert, seine eigenen Kenntnisse zu überprüfen. Somit durften die Auswirkungen gewisser Praktiken wie die Chaptalisation (Trockenzuckerung), oder in der Gastronomie die Doppeldekantierung auf Herz und Nieren geprüft werden.

Die erste Serie: Eine Einführung

Bereits der erste Wein führte zu regen Diskussionen. Während die einen diesen Wein als eher introvertiert und verschlossen beurteilten, schätzten die anderen seinen besonders eleganten Charakter. Der Ausbau erfolgte nach einer Spontangärung in 30% neuem Holz. Sehr schöne, helle und saubere Farbe. Delikates Holz im Bouquet, in welchem

Fruchtigkeit (insb. Johannisbeeren), moderate Komplexität, Eleganz und relative Tiefsinnigkeit auffallen. Der Wein verlangt vom Verkoster, dass er Abstand zu sich selbst nimmt. Des Weiteren lassen die Eigenschaften des Schieferbodens, auf welchem die Rebstöcke auf dem gesamten Weingut heranwachsen, eindeutige Noten zum Vorschein kommen. Der Gaumen erweist sich als samtig, delikater, finessenreich und trocken (höchstens 1gr. Restzucker), die Säure umarmt das Fleisch und vermittelt einen lebhaften Touch.

Eigentlich fällt dieser Wein deutlich mehr durch seine Schmackhaftigkeit als durch seine (dennoch nicht zu unterschätzende) Rasse auf. Thomas Mattmann vertraute uns im Nachhinein an, dass er seinen eigenen Wein tags zuvor entkorkt und doppelt dekantiert hatte.

Unausweichlich erinnert mich dieser Wein an eine Erfahrung, welche ich vor etwa zehn Jahren machte: Im Rahmen einer Auktion hatte ich zehn Mazis-Chambertin 1985 vom [Domaine Camus Père et Fils](#) ersteigert. Am ersten Abend erwies sich die geöffnete Flasche als langweilig, unausgeglichen usw. Statt sie wegzuschütten, behielt ich sie bis zum nächsten Tag. Am nächsten Tag bereitete der Wein dann enorm viel Spass.

Die Tannine des Weins, welcher uns Thomas Mattmann in dieser ersten Serie vorstellt, zeigen sich ganz zart und der lange Abgang verführt dank seinen würzigen Noten. 17/20. Dieser Wein, welcher allein ausgeschenkt wurde, war ein **Churer Rheintal 2007** von [Thomas Mattmann](#).

Wo liegt das Burgund?

Die zweite Serie umfasste drei Weine aus dem Jahrgang 2008, wobei sich zwei davon als besonders schwierig erwiesen. Der **Malanser Pinot Noir** von Thomas Studach (höchstens 1gr. Restzucker, genauso wie bei beiden anderen Erzeugnissen der Serie) zeigte rauchige, geröstete Noten (Studach ist bekannt, mit Küfereien wie [François Frères](#) zu arbeiten, deren Fässer ganz spezifisch getoastet werden können), Schwarzbeeren, sehr viel Holz, etwas Blumen und eine schöne Komplexität, ein lebhaftes, frisches und tiefes Bouquet, welches der hellen, sehr sauberen Farbe wunderbar widersprach. Im Gaumen besitzt dieser Wein einen sehr schönen, vollmundigen, breiten Stoff mit viel Frucht, aber auch eine prägnante Säure. Der Abgang zeigt viel Charakter und dieser Wein bereitet ziemlich viel Spass. 16.5/20. Die Falle bestand darin, dass die Säure eigentlich auf einen Burgunder 2008 hätte hinweisen können...

Jung zeigen sich die Weine von [Sylvie Esmonin](#) immer als besonders kompliziert. Es wäre sogar nicht falsch zu behaupten, dass sie dann aus-

schliesslich ein Expertenpublikum überzeugen dürften. Nach 10 bis 15 Jahren haben sie sich dann zu einer unwahrscheinlichen und zugleich umwerfenden Komplexität entwickelt.

Die kleine Geschichte erzählt, dass Sylvie Esmonin 1990 zum Weingut zurückkam, als sich ihr Vater entschieden habe, alle Weine der eigenen Produktion selber abzufühlen.

Im zweiten und im dritten Glas wurde grundsätzlich der gleiche Wein ausgeschenkt: Der **Gevrey-Chambertin 2008** derselben Winzerin. Im ersten Glas wurde der Wein nicht nur lange im Voraus entkorkt, sondern auch doppelt dekantiert. Die erste Nase riecht zwar nach Blaubeeren und Johannisbeeren, sie stört aber markant wegen Gerüche von nassem Beton. Der oxydative Ausbau hilft auch nicht wirklich. Im Gaumen fallen insbesondere die vordergründigen Tannine auf. Dieser Wein wirkt in diesem Zustand irgendwie industriell und ohne Leidenschaft ausgebaut. Man weiss auch nicht ganz, was damit gemacht werden soll... Schliesslich muss ich es zugeben: Ich bin voll in die Falle gelaufen und habe den Wein 15/20 bewertet. Hingegen zeigte die nächste Flasche ein anderes Gesicht, ein Gesicht der feinen Töne und der Finesse, ein faszinierendes Gesicht. Die Nase zeigt viel Klasse und Komplexität, Aromen von Bouillon oder gebratenem Poulet regen an, mehr zu entdecken, mehr daran zu riechen. Das reduktive, noch ziemlich verschlossene Bouquet zeigt auch viel Kraft und Vielschichtigkeit. Im breiten, frischen und mineralischen Gaumen umhüllt die Säure die Gerbstoffe (in Menge und Fülle), das Fleisch und die Frucht majestätisch. Wow, das ist ein Wein mit einem riesigen Potential. Wow hat man doch Mühe, daran zu glauben, dass es sich um eine Appellation Villages handelt! 18/20.

Chaptalisation?

Mit diesen theoretisch relativ harmlosen zweiten Serien, welche dennoch bereits eine ausgezeichnete Annäherung an den Pinot Noir und dessen Komplexität, ja sogar manchmal Kompliziertheit boten, war Thomas Mattmann definitiv auf dem richtigen Weg, um sein Publikum zu erobern. Was ihm schliesslich mit der dritten Serie meisterhaft gelang. Diese bestand aus drei Weinen, wobei nicht nur der Charakter, sondern auch die Farbe von zwei davon auf die Côte-de-Nuits hätten hinweisen können. Von wegen! Denn keiner dieser drei Erzeugnisse stammte aus dem prestigeträchtigen Gebiet. Keiner stammte aus Nuits-Saint-Georges oder aus Gevrey-Chambertin (wohl beide besten Burgunder Appellationen, was die Qualität der Erzeugnisse anbelangt). Trotz der unbestreitbar ausgewogenen und komplexen Nase

oder der verführerisch fleischigen und harmonischen Struktur.

Der dritte Wein konnte dennoch am einfachsten „lokalisiert“ werden. Sein sympathisches, zugängliches Bouquet sowie sein relativ warmer, warmerziger und zu hedonistischer Gaumen verhielten es, dass es sich um einen klassischen Burgunder handeln könnte. Weder die tolle vorhandene Harmonie, noch das wunderschön eingebundene Holz, noch seine Schmackhaftigkeit konnten die Verkostungsteilnehmer/Innen täuschen. Der mit Gerbstoff stabilisierte, grosszügig süsse (zwischen 2.5 und 5gr. Restzucker) und im Abgang knackige, fruchtige Wein war eine **Hallauer Spätlese 2008** von Aagne¹ vom Schopf, Familie **Gysel**. Er dürfte ein Publikum echter Geniesser bzw. von Epikureer mühelos überzeugen. 16/20.

Der erste Wein der Serie zeigte ein diametral gegensätzliches Format. Und zwar nicht nur aufgrund seiner Trockenheit (weniger als 1gr. Restzucker). Im besonders harmonischen, dennoch relativ verschlossenen Bouquet strömten grossartige Aromen schwarzer Beeren, von Leder, Mokka und von Gewürzen, welche wiederum im üppigen bis ungestümen Gaumen zu erkennen waren. Ein reduktiv ausgebauter Wein für geduldige Hedonisten, welche wissen, dass Warten zwar seinen Preis hat, aber auch seine unermessliche Belohnung bietet. Wenn die Tannine im aktuellen Stadium (der Wein ist sehr jung!) prägnant sind, beweisen sie das Können eines besonders begabten Winzers. Feingliedrig, nie aggressiv und vor allem genau da, wo man sie (die Tannine) erwartet. Dies führt dazu, dass die darunterliegende Säure dem Wein eine tolle Frische verleiht. Ein Muss für jeden Liebhaber der Rebsorte. 18/20.

Die zweite Flasche lieferte uns ein Rätsel. Das Bouquet zeigte nicht nur ein perfekt eingebundenes Holz, sondern auch Tiefe, eine grossartige Komplexität mit umwerfenden, vielschichtigen Aromen und nicht zuletzt einen ziemlich himmlischen Touch. Thomas Mattmann entschlüsselte uns einen Teil des Rätsels: Dieser Wein wurde tags zuvor doppelt dekantiert. Was auch diese sinnliche Explosion der Aromen begründete.

Gegenüber dem vorherigen Erzeugnis hatte sich die Säure zwar leicht entfaltet, ohne jedoch überhaupt zu stören. Der Gaumen zeigte sich seidig, harmonisch, delikat und finessenreich, das Ganze schien, um eine kräftige Struktur und um die Säure angeordnet worden zu sein, wobei ein riesiges Potential noch eindeutig vorhanden war. Nicht zuletzt war der Abgang sehr lang. Die Überraschung bestand in der Chaptalisation dieses Weins (2.5gr. Zucker wurden hinzugefügt). Es handelte sich nicht um ein Erzeugnis der Neuen Welt, wie

gewisse Anwesenden hätten befürchten können, sondern um genau den gleichen Wein wie im dritten Glas, also um den genialen **Churer Rheintal DER Mattmann 2008** von Thomas Mattmann.

Der Charakter des Terroirs

Mit der vierten Serie überraschte uns Thomas Mattmann mit bestimmt grenzlosem Scharfsinn und nicht weniger Humor. Diese Serie, welche vier Weine umfasste, brachte die Eigenschaften von zwei unterschiedlichen Terroirs zur Geltung. Wobei der junge Winzer hinzufügte, dass die guten Beziehungen, welche er zum Wiegengebiet des Pinot Noirs pflegt, es ermöglicht hätten, so eine Serie aufzubauen... Ja diese vier Fassproben aus zwei verschiedenen Terroirs hätten tatsächlich aus dem Burgund stammen können... Mindestens deren Zusammenstellung und deren unwahrscheinliche Komplexität sprachen dafür.

Stattdessen war die Bündner Herrschaft deren Herkunft. Eine Bündner Herrschaft, welche ganz stolz auf ihre Winzer sein kann! Im ersten Glas fiel der Saft durch seine Trübheit besonders auf. Im zweiten Glas fiel der besonders komplexe Gaumen auf. Im dritten Glas waren es die Mineralik sowie der kühle Touch. Aus dem vierten Glas strömten ungestüme Holznoten und ein extrem kompliziertes Bouquet, dessen zukünftige Entwicklung definitiv nicht linear sein wird. Das Publikum konnte sich immer noch nicht entscheiden, in welchen Gläsern das kühle Terroir von Grosse Wingert und in welchen dasjenige von Hinter Haus zu erkennen war.



Im ersten Glas zeigte sich das Bouquet nicht nur komplex, sondern auch tief und roch nach Waldbeeren. Der Ausgleich schien bereits vorhanden zu sein. Im Gaumen gefielen die Rotbeeren und das grossartige Zusammenspiel zwischen der Säure, der natürlichen Süsse, der Frucht und dem Volumen. Extrem reduktiv ausgebaut, verführerisch im Bouquet (auch dank der Würze), mit

¹ Im lokalen Dialekt bedeutet Aagne „Eigener“

einem eleganten und vielversprechenden Gaumen.

Thomas Mattmann gab zu, dass der Winzer, welcher alle paar Stunden die Batonnage durchführte, etwa 20% dieses Weins in seinem Grand Vin einsetzen würde. Diese Auskunft bezog er auf sich selbst, denn dieser Wein, genauso wie alle in der Serie, stammten von Weinbergen in seinem Besitz. Diesen Wein aus dem Jahrgang 2010 bewertete ich mit 17/20. Wer erinnert sich daran, welche Befürchtungen, ja sogar Meinungen die Bündner Winzer über den Jahrgang kurz vor und zum guten Teil auch nach der Ernte hatten, werden sich daran amüsieren: 2010, in der Bündner Herrschaft genauso wie im Burgund, wurde mit Fleiss, Schweiss, Angst und Verdruss abgeschlossen. Der junge und doch bereits so talentierte Martin Donatsch war sogar entsetzt... nach der Ernte klagten die Winzer darüber, dass die Erträge extrem gering und das Jahr besonders mühsam gewesen seien (das Wetter drohte jederzeit ins Negative umzukippen). Heute geben sie zu, dass das Ergebnis doch noch überraschen könne.

Im zweiten Glas befand sich ein klarer Wein mit einer dunklen, attraktiven Farbe. Die Nase zeigt sich reif, breit, kräftig und es verströmen köstliche Aromen nach Blaubeeren und Johannisbeeren. Der Gesamteindruck wirkt vom Bouquet her bis zum Abgang sehr komplex und dementsprechend animierend. Wenn auch die Säure ziemlich prägnant wirkt und somit auf eine vielversprechende Zukunft hindeutet, erweist sich das Ganze als besonders edel und harmonisch. Alle Komponenten sind sogar schon sehr gut eingebunden.

Die Tannine gewinnen mit der Zeit an Volumen und werden noch einige Jahre beanspruchen, bevor sie ihre Balance finden. Thomas Mattmann informiert uns über die Vergärung, welche spontan erfolgt sei. Die Meinung der VerkostungsteilnehmerInnen teilt sich, ob die zwei ersten Weine vom gleichen Terroir kommen. Niemand fragt Thomas Mattmann, in wie weit sich die Unterschiede zwischen beiden Terroir dieser vierten Serie erkennen lassen. Schade! Diesen sich noch im Ausbauprozess befindlichen Wein bewerte ich mit 17.5/20.

Im dritten Glas erklingen die Trompeten. Ein genialer Saft wurde uns ausgeschenkt, wobei die Farbe die gleiche wie im vorherigen Kelch ist. Wir sind glücklich, es schliesst sich ein Glockenspielkonzert, es wäre, als ob Tschaikowsky über Ostern diesen Wein gekostet hätte... Im Bouquet verwirrt oder verführt der gleiche Eindruck wie im vorherigen Glas, das gleiche Versprechen scheint die Botschaft zu verkörpern. Nach der Ernte erfolgte die Maischegärung vier Wochen lang, bevor eine Spontangärung (eigentlich wie

für alle vier Weine der Serie) durchgeführt wurde. Der Most wurde auch manuell gepresst. Eindeutig ist, dass sich dieser Wein aufgrund seines kühlen Aspekts von den beiden Vorherigen unterscheidet. Eine grossartige Mineralik lässt sich auch erkennen. Im Gaumen vervielfachen sich die burgundischen Elemente. Vergebens bemüht man sich aber das Terroir zu lokalisieren... Frisch, breit, vollmundig, wunderschön strukturiert, edel,... So lauten die Superlativen, welche den Gaumen am genauesten beschreiben. Nicht zuletzt spielen die tragende Säure und die sich auf die Dauer entfaltenden Tannine eine völlig andere Musik, diejenige des Feuervogels. Wenn wir daran denken, dass dieser Wein aktuell erst ausgebaut wird, fällt das Urteil eindeutig: 18/20.

Im letzten Glas herrscht eine Komplexität, welche dem Winzer eine ausserordentliche Begabung zuschreibt. 95% ganze Trauben (d.h. ohne Entrappung) können das psychische Wohlbefinden der Verkoster schon strapazieren. Abgesehen von den Holznoten, sind die anderen Aromen wie verdeckt. Tresternoten lassen sich dennoch erahnen, gewisse finden auch Rumtöne. Immerhin erkennen wir eine explosive Duftmyriade, welche uns nach Osten trägt. Zimt und weitere orientalische Noten fehlen nicht. Genauso ausserdem wie die Kohlensäure im Gaumen. Keine Bewertung. Schliesslich erfahren wir, dass die Weine im ersten, im dritten und im vierten Glas alle aus der Lage „Grosser Wingert“ stammen, während der zweite Saft aus Rebstöcken gewonnen wurde, welche auf dem Terroir „Hinter Haus“ heranwachsen. Alle vier gehören Thomas Mattmann.



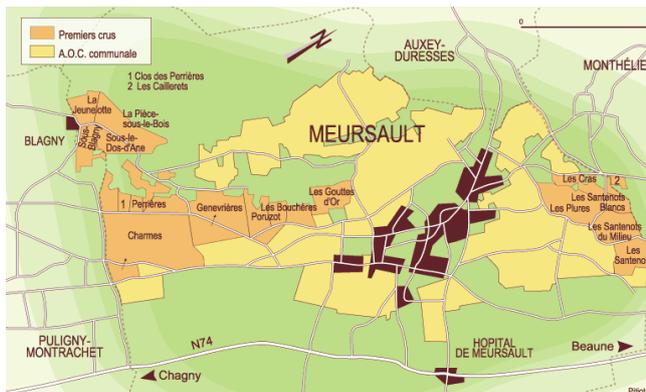
Schwierige Jahrgänge

Die weissen Burgunder werden immer wieder wegen ihrer vermeintlich geringen Lagerfähigkeit vehement kritisiert. Sei es [Bill Nanson](#) (Burgundy-Report), Jasper Morris MW, [Clive Coates](#) oder andere noch, alle werfen den weissen Burgundern vor, frühzeitig und zufallsbedingt zu oxydieren. Was die Rotweine anbelangt, mögen gewisse (in der Regel verwöhnte) Journalisten behaupten,

gewisse Jahrgänge seien schwieriger als andere. Tatsache ist, dass kein Jahrgang seit 1994 im Burgund schlecht gewesen ist. Der letzte kontroverse Jahrgang war 2004, während 2003 eher von südafrikanischen Wetterbedingungen zeugt. Mit dem Jahrgang 2004 fällt eine grüne („grässliche“ – schrecklich wie Gras) Note im Bouquet vieler Weine auf, während andere eine ausserordentliche Eleganz besitzen. Heute scheinen nur die wenigsten daran zu glauben, dass auch 2004 grandiose Weine erzeugt wurden...

2003... Bei verschiedenen Winzern erfolgte die Ernte in der Nacht, weil sich die Reben tagsüber während der Lese auflösten. Als ich Mai 2005 das Burgund besuchte und mich darum bemühte, einzelne Flaschen bei den einen oder anderen Winzern zu ergattern, wurde mir immer wieder davon abgeraten. 2003 sei genauso eine Katastrophe, als ob sich das Burgund in Südafrika befände: Ausgebrannte, pflaumige Weine... 2003 haben doch gewisse Winzer bewiesen, dass auch verhängnisvolle Wetterbedingungen gemeistert werden können.

Beide Weine der letzten Serie kommen von der Lage Santenots-du-Milieu, welche der Appellation Volnay angehört, wobei sie sich (die Lage) in der AOC Meursault befindet.



Santenots-du-Milieu 2003

Unmittelbar fällt dieser Wein durch seine ausserordentliche und doch schmucklose Klasse auf. Es wäre, als ob man entweder späte Werke von [Jawlensky](#) oder sogar die [schlummernde Muse](#) von Brancusi bewundern würde. Vergebens sucht man die Unebenheiten, welche durch den Jahrgang hätten verursacht werden können. Kein Augenblick der Gegenwart streift die Unvergänglichkeit solcher Werke. Der Santenots-du-Milieu etabliert sich in der Kontinuität solcher zeitlosen Werke. Unausweichlich denkt man an diese philosophische Kunstenzyklopädie von André Malraux, welche der Kulturminister der 1960er Jahre „Regards sur l'Intemporel“ genannt hatte. Ein besonders verständliches Wort des unvergesslichen Intellektuellen lautet: „Kultur ist die Gesamtheit

aller Formen der Kunst, der Liebe und des Denkens, die im Verlauf von Jahrtausenden dem Menschen erlaubt haben, weniger Sklave zu sein.“ Genau diesen Eindruck der vollkommenen Freiheit übermittelt der Santenots-du-Milieu 2003.

Für die unverbesserlichen Pragmatiker folgt die Beschreibung:

Ein verführerisches, besonders harmonisches Bouquet, in welchem das (perfekt eingebundene) Holz und die Frucht die Hauptrolle teilen, die tolle Würze hält sich zurück und spielt eine ausgezeichnete Nebenrolle. Ein genialer Gaumen mit allen Komponenten, welche einen grossen Wein kennzeichnen. Extrem fein und delikate, die Suche nach der Perfektion, ohne dass es jedoch auffällt. Eine unbestreitbare Klasse, samte, subtile und zugleich fleischige Zusammenstellung. Langer Abgang, in welchem sich die Tannine entfalten und ein neues Spiel mit der tollen Süsse bilden. 18.5/20. Unmöglich zu glauben, dass dieser Wein aus dem ausgebrannten Jahrgang 2003 kommt. Kaufen!



Santenots-du-Milieu 2004

Extrem junge Nase. Tiefsinniges und sinnliches Bouquet. Feiner, delikater Gaumen, wiederum ein sinnliches Bild, tolle Frische und nicht weniger grossartige Frucht. Etwas Würze im Hintergrund, seidige Tannine und überzeugende Harmonie. Viel Fleisch und ein sehr langer, verführerischer Abgang. Ein ganz grosser Wein, welcher auch seinen Platz im Keller der Hedonisten verdient. 18/20.

Autor: Jean François Guyard

Lektorat: Urs Senn

05. Juli 2011

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteile

