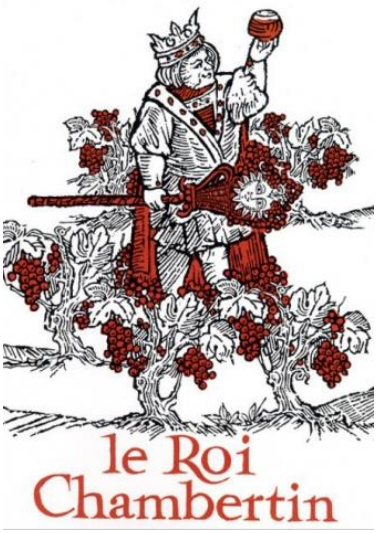
Das 1er Cru Climat Lavaut Saint-Jacques

# Gevrey-Chambertin, mindestens 10 Jahre alt!

## Seelischer Balsam

Was wäre das Burgund ohne Gevrey-Chambertin? Die einzige Evokation der Grands Crus der Côte de Nuits genügt sich selbst. Der renommierteste Teil der gesamten Weinregion zählt 24 Grands Crus, neun davon sind in Gevrey-Chambertin gelegen. Neun Grands Crus, die heute, am Anfang des 21. Jahrhunderts qualitativ nicht in Frage gestellt werden. In Gevrey gibt es keine Kontroverse wie in Vosne-Romanée / Flagey mit Echézeaux (wegen der Lage Combe d'Orveaux) oder in Vougeot mit dem Clos de Vougeot (wegen der Lagen, die an die Route Nationale angrenzen). Bedenken gab es am Anfang der 1980er Jahre, die sich auf die 7.4 Hektar kleine Appellation Latricières-Chambertin fokussierten. Wir kommen später dazu. Gevrey-Chambertin, das ist auch eine Ode an das Terroir, wie sonst keine andere Appellation im Burgund es anbietet. Ein Gevrey-Chambertin kann aufgrund seiner Finesse mit einem Chambolle-Musigny verwechselt werden, im Alter bleibt aber die Seele, ein Gevrey-Chambertin kann nur ein Gevrey-Chambertin sein. Mit oder ohne seine Grands Crus.

## Le Roi Chambertin




Vielleicht gerade deswegen gilt das Sprichwort „Chambertin, vin des rois et roi des vins" nach wie vor. Als ich es zum ersten Mal hörte, vermutete ich einen geistigen Betrug. Denn der Satz stammt ursprünglich von Ludwig XIV. (1638-1715), dem Sonnenkönig, als er zum ersten Mal einen ungarischen Tokajer verkosten durfte. „Vinum regum, rex vinorum", sprach er aus, als er Madame de Pompadour ein Glas dieses Elixiers am Hof von Versailles ausschenkte. Ich entdeckte vor etwa 20 Jahren den Schlüssel des Rätsels im unverzichtbaren Werk des Dr. Lavalle „Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de Côte d'Or", das jeder ehrenhafte Liebhaber des Burgunds kennt: „Was den Chambertin-Wein betrifft, so ist es fast überflüssig, über ihn zu sprechen, da er der beliebteste und bekannteste Wein in den beiden Welten [alte Welt und New World, Anm. d. Red.] ist. Aber da das Wort weiter verbreitet ist als das Ding und da es viele Menschen gibt, die meinen, es zu kennen, und es nicht [in der Realität, Anm. d. Red.] ahnen, werden wir ihnen sagen, dass dieser berühmte Cru im höchsten Masse alle Eigenschaften besitzt, die den perfekten Wein ausmachen, Körper, Farbe, Bouquet, Finesse. Er geht Hand in Hand mit den grössten Weinen der Côte-d'Or. Jeder von ihnen hat jedoch seinen eigenen Charakter, der ihn für wahre Kenner von den anderen unterscheidet; La Romanée zeichnet sich durch Finesse, Clos Vougeot durch Bouquet, Chambertin durch Körper und Farbe aus, aber aufgrund ihrer Eigenschaften stehen alle drei auf dem Podest."

Auf dem Weg der „Côte Saint-Jacques“, vom Clos Saint-Jacques (hinter dem Weg links) zum Ende der Lage Lavaut Saint-Jacques mit Estournelles Saint-Jacques im Vordergrund (vor den Bäumen). Im Hintergrund, hinter der Strasse, ist eine Villages Lage, Les Marchais. Der Teil zwischen beiden Strassen rechts ist La Combe Saint-Jacques. Links von der Strasse im Hintergrund ist die Lage Champonnets.

## Von Gevrey zu Gevrey-Chambertin

Kann man sich über Gevrey-Chambertin unterhalten, ohne ein Minimum an Geschichte zu kennen? Am Anfang des 19. Jahrhunderts erstreckt sich der Weinberg von Gevrey – so hiess die Gemeinde damals – über etwa 400 Hektar. Gegen 408,44 heute. Es sind die Winzer der Gemeinde, die als erstes die Idee gehabt haben, ihre Dörfer umzubenennen. Um noch mehr an Renommee zu gewinnen, schlagen sie vor, dass die Gemeinden an ihren Namen denjenigen des besten Crus anhängen. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verkauften sich die Weine aus Gevrey als „Vins de Nuits“, „Vins de Gevrey“, „Vins de Chambertin“, erinnert uns der am 18. April 2020 im Alter von 77 Jahren verstorbene Jean-François Bazin, der beste Historiker des Burgunds, der noch lebte. Die Produzenten von Gevrey setzen sich schliesslich durch. Am 17. Oktober 1847 erhalten sie von Louis-Philippe, dem König Frankreichs von 1830 bis 1848, die Berechtigung, den Namen der Gemeinde zu ändern. Gevrey-Chambertin erschien zum ersten Mal. Weitere Gemeinden folgten später: Aloxe-Corton 1862, Vosne-Romanée 1866, Chambolle-Musigny 1878, Flagey-Echézeaux 1886 usw. Die Aussagekraft dieser Änderungen ist heute nicht mehr wegzudenken. Ein Combottes, ein Bel-Air, ein Combes aux Moines sind nicht mehr Erzeugnisse irgendeiner Gemeinde im Burgund, sondern Weine aus Gevrey-Chambertin. Sagen wir es so: Niemand auf der Welt würde wissen, wo sich Gevrey befindet. Gevrey-Chambertin tönt hingegen unwahrscheinlich nobel.

Dies führt uns zu Chambertin, dieses Mal nicht dem Wein, sondern zum Bauer namens Bertin. Die europäische Weingeschichte ist durch die Mönche geprägt worden, und das gilt insbesondere für das Burgund. Denken wir kurz daran, was die Zisterzienser erfunden und ermöglicht haben. Denken wir an ihre Definition und Unterteilung der Climats und Lieux-dits. Namen verschiedener zisterziensischer Figuren sind in der Geschichte des Anbaugebiets erhalten geblieben und prägen es noch. Denken wir an die Mönche der Abtei von Bèze im Jahr 640, an diejenigen der Parser Abtei von Saint-Germain-des-Prés, die Parzellen rund um das zukünftige Château du Clos de Vougeot besitzen, an diejenigen von Saint-Vivant im Jahr 1131, die sich in Vosne und Flagey niederlassen, an die Benediktinerinnen von Citeaux, die 1141 das Clos de Tart gründen… Persönlichkeiten hat es auch gegeben. Jean-François Bazin schreibt, dass die Namen der zukünftigen Burgunder-AOCs im Mittelalter entstanden sind. In den Akten der Kirche und insbesondere der Abteien von Saint-Etienne de Dijon und von Prâlon, die auf das Jahr 1219 zurückgehen, wird der Name «Campo Bertuyn» verwendet. 1584 beziehen sich weitere Geistliche auf die «Vignes scize en ce finaige [Gevrey-Chambertin, Anm. d. Red.] au lieudict en Champt Berthin». Ja, der Begriff «Finage» (dt. Platzsiedlung) ist zu dieser Zeit entstanden, während das Wort «Lieudict» den Gelehrten bestimmt auffällt. Ein Lieudict ist eine Unterteilung eines «Champ». Nun zum Champ Bertin. Spannenderweise stammt Bertin aus dem Deutschen «der Sohn von Bert». Dieser besitzt damals eine Parzelle neben dem Clos de Bèze. Bertin lernt sehr viel von seinen Nachbarn, baut Rebstöcke an, verwendet die Methoden der benachbarten Mönche, stösst auf sehr viel Erfolg. Der Wein wird somit schnell «Chambertin» genannt.

# Gevrey-Chambertin heute

Die Appellation Gevrey-Chambertin (Link) liegt im gleichnamigen Ort an der Côte de Nuits (Link) und ist seit 1936 eine reine Pinot-Noir-AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) mit neun Grands Crus und 26 Premiers Crus. Das Weingebiet liegt an der 60 Kilometer langen und bereits 1937 als erste Weinstrasse Frankreichs geschaffenen Route des Grands Crus de Bourgogne (Link).

Chambertin ist heute noch praktisch der Inbegriff an Lage an der Côte d'Or. Benediktiner und Grössen wie Napoleon zählten bereits lange vor uns Aficionados die hier gewonnenen Tropfen zu ihrem favorisierten Trunk. Die Preise dafür dürften aber noch nie höher gewesen sein als heute, weshalb der aktuelle Genuss von gereiften Weinen aus dieser Appellation wohl für die meisten ein kleines Highlight im persönlichen Weinkalender darstellen dürfte. Das Château Gevrey-Chambertin und 2.3 Hektar Chambertin gehören seit 2012 Louis Ng, einem in Hong-Kong geborener Casinobesitzer mit portugiesischem Pass, der sich das Filetstück für acht Millionen Euro gönnte und damit für reichlich Aufruhr im beschaulichen Burgund sorgte.

Das Château von Gevrey-Chambertin, dessen ersten «neuen» Weine viel Wellen schlagen dürften. Der «Winemaker» heisst Eric Rousseau…

Die berühmten Namen der neun Grands Crus sind Chambertin (28.29 Hektar für ca. 24 Produzenten), Chambertin-Clos de Bèze (15.39 Hektar für ca. 20 Produzenten), Chapelle-Chambertin (5.48 Hektar für ca. 12 Produzenten), Charmes-Chambertin (12.25 Hektar für 44 Produzenten), Mazoyères-Chambertin (18.59 Hektar – ein bedeutender Teil der Weine wird als Charmes-Chambertin vermarktet), Griotte-Chambertin (2.69 Hektar für zwei Eigentümer, aber deutlich mehr Produzenten), Latricières-Chambertin (7.35 Hektar für 12 Produzenten), Mazis-Chambertin (9.10 Hektar) und schliesslich Ruchottes-Chambertin (3.30 Hektar für etwa 10 Produzenten). Wir raten zur grössten Vorsicht, was die Listen der Eigentümer und Produzenten betrifft, die an verschiedenen Orten verfügbar sind. Pierre Damoy, der immerhin mit 5.36 Hektar ein Drittel der Lage Chambertin-Clos de Bèze und 2.22 Hektar 40 Prozent der Lage Chapelle-Chambertin besitzt, ist bei der BIVB ganz und gar nicht referenziert. Ebenfalls muss man den Burgundy-Report unseres Freundes Bill Nanson lesen oder Bettane & Desseauve, um zu erfahren, dass die Domaine Chézeaux, die der Familie Leclerc gehört, 58 Prozent der Lage Griotte-Chambertin besitzt. Anders gesagt, kauft die Domaine Ponsot ihre Trauben bei Chézeaux. Das wissen die wenigsten.

Die Namen der Premier-Cru-Lagen sind Au Closeau, Aux Combottes, Bel Air, Champeaux, Champonnet, Cherbaudes, Clos des Varoilles, Clos du Chapitre, Clos Prieur, Clos Saint-Jacques, Combe aux Moines, Corbeaux, Craipillot, En Ergot, Estournelles-Saint-Jacques, Fonteny, Issarts, La Bossière, La Perrière, La Romanée, Lavaux Saint-Jacques, Les Cazetiers, Les Corbeaux, Les Goulots, Petite Chapelle, Petits Cazetiers und Poissenot.

Sowohl die Lagen der Grands Crus als auch die der Premiers Crus umfassen jeweils über 80 Hektar Rebfläche. Die Gesamtanbaufläche der AOC beträgt rund 408 Hektar. Unter dem folgenden Link ist eine Karte des Gebiets zu finden. Last but not least wohnen etwa 80 Produzenten in der Gemeinde. Die genaue Anzahl von Winzer*innen, die Weine der AOC Gevrey-Chambertin und der neun bereits angeführten Grands Crus vermarkten, ist leider nicht bekannt. Eines ist sicher: Gevrey-Chambertin und Nuits-Saint-Georges gelten als die beiden Gemeinden mit den Erzeugnissen, denen die Experten im Durchschnitt die beste Qualität zuweisen. Das Erstaunlichste haben wir zum Schluss behalten: Ein Produzent aus Gevrey-Chambertin, den wir bisher leider noch nicht identifizieren konnten, hat Chardonnay auf einer Parzelle angepflanzt. Selbstverständlich wird das Erzeugnis nicht zur AOC gehören, das Ergebnis dürfte aber immerhin sehr interessant sein.

# Die Verkostung

Vinifera-Mundi ist seit Jahren für Berichte besonders über Weine aus dem Burgund bekannt und veranstaltet regelmässig Tastings für Aficionados dieses erlesenen Geschmacks. Am 8. September 2020 lud Jean-Francois Guyard, der Gründer der Site, diesmal ins Bistrot Montmartre in Zürich. Das Motto des Abends war „Gevrey-Chambertin mindestens 10 Jahre alt“! Es wurde ein gelungener Abend für sechs Liebhaber dieses Trunks am kleinen Bistrotisch und in einer lockeren und äusserst genussvollen Atmosphäre.

Die Sardines millésimées

Das Galette complète

### Le Montmartre

Bistrots haben in Frankreich nicht nur eine lange Tradition, sondern sind auch wichtige Träger der Kultur. Das zügellose Rennen nach immer mehr Anerkennung durch die Bonzen der Grande Gastronomie, also Gault-Millau und Michelin, hat am Anfang der 1990er Jahre zu einer Gegenkultur geführt. Spitzengastronomen und insbesondere Yves Camdeborde (Link), der Erfinder der „Bistronomie“ (Link) starteten nicht mehr für elitäre und preislich überteuerte Restaurants, Speisen der Extraklasse schaffen zu wollen, sondern für kleinere Orte mit unverwechselbarer, geselliger, zwangloser Stimmung und erschwinglichen Tarifen. Klein, dann ausschliesslich zum Zeitpunkt der Mahlzeiten offen (was ein Bistrot von einer Brasserie unterscheidet), mit kleinen Menükarten (da ist man sicher, dass die Speisen authentisch und am Ort zubereitet werden statt aus der Vakuumverpackung wie in immer mehr Restaurants mit langen Karten), für Weinliebhaber besonders geeignet.

Le Montmartre (Link) in Zürich verbindet alle diese Zutaten mit einem unbestreitbaren Flair und einer durchaus attraktiven Speisekarte. Unser erster Abend an dieser Adresse war ein klarer Erfolg. Dem Team daher einen ganz grossen Applaus. Und wir werden gerne wieder dort anzutreffen sein.

## Jean-Marc Pillot, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2007

Einer dieser Winzer, die im deutschsprachigen Raum noch nicht so bekannt sind und doch weltweit durch ein paar der feinsten Händler wie Pearl of Burgundy (Link) in Hong-Kong, Mad Rose (Link) in New York vertreten. Jean-Marc Pillot gehört zur "jungen Elite" von Winzern in Chassagne-Montrachet, die aufwändigste Arbeit im Rebberg und sorgfältigsten Umgang bei der Vinifikation als selbstverständlich betrachten. Qualitätsbewusstsein, innovatives Denken und Beachtung von Tradition (z.B. beim Thema Neupflanzung und Terroir) widersprechen sich bei diesen Winzern nicht, sondern ergänzen sich optimal. Jean-Marc war lange Zeit auch Präsident des „syndicat des vignerons“ in Chassagne-Montrachet und berichtet mit grosser Offenheit und zu Recht ein wenig stolz, dass sich jeden Sonntag Morgen im kleinen Caveau der Gemeinde rund ein Dutzend Winzer treffen, um gegenseitig ihre Weine zu degustieren und zu beurteilen.

(pit): Ausser Konkurrenz zum Warmup und als Begrüssungsstrunk gönnten wir uns diese frische und harmonische Rarität aus einem der bisher drei grössten Burgunder-Weissweinjahrgängen. Wer davon noch etwas ergattern kann, wird sich höchst freuen. Fast goldgelb. In der verführerischen, sinnlichen, intensiven, ausgewogenen, eleganten Nase reife gelbe und grüne Äpfel, reifer weisser Pfirsich, reife Zitronen, etwas Conference-Birne und eine elegante Quittenkonfitüre, Holunderblüten, eine dezent elegante Eichennote, Brioche, Haselnuss, ein Hauch von Akazienhonig und zarte mineralische Töne. Der Charakter des Jahrgangs 2007 ist sehr gut zu erkennen, das Bouquet wirkt bereits reif, weist aber auch ein sehr gutes Potential auf. Am Gaumen frisch, fast trocken, eine schöne Säure, ganz leicht cremig, nussig, ausgeprägter, voller und eleganter Körper, eine zarte mineralische Note - sehr verführerisch. Langer fruchtig-mittelsüsser, nussiger und mineralischer Abgang. Chapeau, was für ein Auftakt! **18/20** (93/100).

Der Wein ist ausverkauft und nur noch (im besten Fall) auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch VINSmotions und in Deutschland durch Alpina importiert.

## Domaine Fourrier, Gevrey-Chambertin Aux Echézeaux Vielle Vigne 2002

(jfg): „Pour vivre heureux, vivons cachés.“ Als ich zum ersten Mal vor 20 Jahren schon den Primeur-Katalog von Hans und Rosmarie Müller, zwei warmherzigen, authentischen Burgunder-Experten, deren Laden in Wattwil (SG) angesiedelt war, ansah, entdeckte ich dieses Weingut und die Philosophie eines äusserst begabten Winzers, Jean-Marie Fourrier. Zu diesem Zeitpunkt hatten die wenigsten Weinliebhaber von der Domaine gehört. Von der Domaine und ihren unwiderstehlichen Weinen voller Reintönigkeit, Sensibilität und Raffinement. Seine Kunst hat der Winzer bei Henri Jayer gelernt, ein ganzes Programm. Völlig unabhängig davon handelt es sich hier um eine unverzichtbare Priorität, die Klassifikation des jeweiligen Weins spielt dabei keine Rolle. Jean-Marie Fourrier, der seit 1994 das Familienweingut leitet, ist meines Erachtens einer der ersten Winzer, die sich als nonninterventionistisch profiliert haben. Der Wein entsteht im naturnahen Weinberg, am liebsten aus alten Rebstöcken – seine sind bis 110 Jahre alt. Im Weinkeller wird präzis, sensibel und mit einer selten zuvor gesehenen Intelligenz gearbeitet. Zusammenfassend möchten wir hervorheben, dass die Pigeage vollständig manuell erfolgt. So entsteht ein Austausch zwischen dem Most und dem Winzer.

(jfg + pit): In der Nase zunächst verhalten. Dann nach genug Zeit erweckt dieser Wein die Sinne. Nein, nicht die Nase, sondern das Herz und alles, was mit Feinfühligkeit zu tun hat. Eine Welt der Finesse, der Delikatesse, der Präzision und der Tiefgründigkeit offenbart sich. Es entwickelt sich wie ein erotisches Spiel des Rührens und Berührens, ein Spiel, in dem sich jeder mit dem Gefühl der Verliebtheit in die Augen schaut. Nein, dieser Wein ist nicht die Perfektion, er wäre dann langweilig, er bietet tausendfach mehr als die Perfektion, nämlich eine Identität. Schwarze Johannisbeeren, reife Walderdbeeren, dunkle Pflaumenkonfitüre, perfekt eingebundene Eiche, Würze, Erde, Toast, etwas Zigarettenrauch, Lakritze und nasses Unterholz gestalten das komplexe und harmonische Aromenbild. Am Gaumen samtig, dicht, erhabener, voller Körper, maskulin mit Moschusnoten, feingliedrige Tannine, präsente, verwobene Säure, Eiche und schwarze Johannisbeere auf dunklem Toast. Langer, erdiger, sandelholzumwobener und rauchiger Abgang, fast so spannend wie die Westernserie „Rauchende Colts“. Ein Wein, der stolz auf sein Alter schaut und den man in den nächsten Jahren doch gerne weiter begleiten möchte. **17.5/20** (91/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 17.83/20.
Der Wein ist ausverkauft und nur noch auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch Martel importiert. In Deutschland werden sie durch Unger Weine und Weinart vermarktet.

## Domaine Heresztyn, Gevrey-Chambertin Vielles Vignes 1999

(jfg): Insider-Tipp! Auch wenn das Weingut heute Heresztyn-Mazzini (Link) heisst. Florence Heresztyn, deren Familie aus Ungarn stammt, und Simon Mazzini haben 2012 ihr eigenes Weingut gegründet und beweisen Jahr für Jahr ihre tief verankerte Verbundenheit mit dem Terroir und ihre Begeisterung für delikate und reintönige, biodynamische Weine. Was diesen spezifischen Wein anbelangt, den ich seit etwa zehn Jahren nicht mehr verkostet hatte, muss ich zugeben, dass ich mir vor ein paar Wochen überlegte, meine letzten Flaschen einem Auktionshaus anzubieten. Die Flasche, die ich dann entkorkte, brachte mir den Beweis, dass es ein grober Fehler gewesen wäre. Im Verlauf des Abends entfaltete sich der Wein immer mehr und bot eine verführerische, reife und knackige, komplexe Frucht in einem komplexen, frischen Ensemble.

(pit): 13 % vol. Alkohol. In der sinnlichen, tiefen, aufgeschlossenen, reifen und doch zugleich immer noch jugendlichen Nase schwarze Johannisbeeren, reife Waldbeeren, intensive Kirschkonfitüre, Lakritze, Toast, Eiche, Zeder, Veilchen. Am Gaumen dicht, noch etwas raue Tannine, voller Körper, wunderbar eingebettete Säure, schön erfrischende Mineralik. Ein wunderbarer Essensbegleiter! Langer fruchtiger, mineralischer, rauchiger Abgang. **17.75/20** (92/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 17.5/20.

Der Wein ist ausverkauft und nur noch (im besten Fall) auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch Cadedereve und in Deutschland durch Weine-Wuttke importiert.

## Jean Raphet & Fils, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes 1999

(pit): 13 % vol. Alkohol. In der Nase schwarze Johannisbeeren, reife Waldbeeren, schwarze und rote reife Kirschen, reife dunkle Pflaumen im Überschuss, ein grosser Schuss Moschus auf Toast. Am Gaumen dicht, sanfte Tannine, rund, voller, ausgewachsener Körper, animalische Noten, spürbarer Alkohol, Erde, Malagueta-Pfeffertöne. Langer würzig-fruchtiger Abgang. **17.75/20** (92/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 17.3/20.

(jfg): Ein Wein am Ende seines Trinkfensters, was uns auf keinen Fall den durchaus sympathischen und liebenswürdigen Charakter des Winzers vergessen lässt. Anspruchsvoll ist er auch, doch nach dem Verständnis von Jean Raphet verbindet ein Wein Terroir und Frucht. Ganz klar ein Verfechter der Accad-Methode.

v.l.n.r.: Domaine Fourrier Gevrey-Chambertin Aux Echézeaux Vielle Vigne 2002, Domaine Heresztyn Gevrey-Chambertin Vielles Vignes 1999 und Jean Raphet & Fils Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes 1999

Der Wein ist ausverkauft und nur noch (im besten Fall) auf Auktionen zu finden. In der Schweiz und in Deutschland sind die Weine der Domaine nicht erhältlich.

## Bernard Dugat-Py, Gevrey Chambertin (Villages) Les Evocelles Vieilles Vignes 2009

(jfg): Ganz bestimmt einer der Eckpfeiler von Gevrey-Chambertin. 1996 hat Loïc angefangen, auf der inzwischen biologisch geführten und zertifizierten Domaine (Link) zu arbeiten, die er seit 2015 allein leitet. Seit 2016 wurde die Umwandlung zur Biodynamie angefangen Ein Kultweingut in der 13. Generation, dessen Weine ebenso gesucht wie bewundert werden. In Gevrey-Chambertin gibt es nicht nur Eric Rousseau... In Gevrey-Chambertin genauso wie in anderen Appellationen, da die Domaine 21 Erzeugnisse in zehn Gemeinden produziert.
Die Lage Evocelles, so geschrieben, liegt eigentlich in der Gemeinde Brochon, wobei die Erzeugnisse aus Les Evosselles, die sich in der Verlängerung der ersten, nun aber in Gevrey-Chambertin am Ende der Côte Saint-Jacques befindet, selbstverständlich unter dem gleichen Namen als AOC von Gevrey-Chambertin vermarktet werden. Die erste ist 10.44 Hektar gross, die zweite 0.92. Brochon ist für die grossartige Qualität seiner Terroirs bekannt und anerkannt.

(pit + jfg): Nicht filtriert. 13 % vol. Alkohol. In der Nase erst etwas verhalten, dann ganz gross im Kommen. Delikat, dicht, in einem klassischen, amerikanischen Format, doch mit sehr viel Raffinement und Präzision, dieser Wein breitet seine Flügel aus und lässt uns erahnen, wohin der Weg in zehn weiteren Jahren führt. Schwarze Johannisbeeren, Konfitüre von reifen dunklen Pflaumen, Moschus, Veilchen, Erde und dunkler edler Kakao gestalten das komplexe Aromenbild. Am Gaumen rund, sanfte, schön fein geschliffene Tannine, gestandener Körper, Rauch, Tabak, Akazienblüten, etwas animalische Noten. Langer, fruchtiger, würziger, rauchiger, sehr langanhaltender Abgang. Warten oder drei Stunden im Voraus dekantieren. **17.75/20** (92/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 18.08/20.

Dieser Wein kostet in der Schweiz CHF 160.- bei Top Wines. In Deutschland ist er ausverkauft. In Deutschland werden die Weine der Domaine durch Pinard de Picard und in der Schweiz durch Granchateaux importiert.

## Domaine Fourrier, Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines Vielle Vigne 2006

(pit): 13.5 % vol. Alkohol. In der Nase zuerst auch etwas zurückhaltend. Dann schwarze Johannisbeeren, Konfitüre von reifen dunklen Pflaumen, Rauch, Erde, leichte Kellernoten und nasses Unterholz. Wirkt fast noch etwas jung.
Am Gaumen saftig, dicht, schwarze Früchte, mächtige, angeschliffene Tannine, 75%ige dunkle Schokolade. **17.75/20** (92/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 18.25/20.

Der Wein kostet in der Schweiz CHF 210.- bei Top Wines. In der Schweiz werden die Weine durch Martel importiert. In Deutschland werden sie durch Unger Weine und Weinart vermarktet.

## Claude Dugat, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St Jaques 2002

(pit): Von Dugat-Py bis Dugat zeigt die zweite Serie der Verkostung, was für geniale Weine die Elite der Winzer von Gevrey-Chambertin produzieren.
Nicht filtriert. 13.5 % vol. Alkohol.
In der Nase noch mehr Moschus als die Vorgänger plus schwarze Johannisbeeren, dunkle Pflaumenkonfitüre, aber vor allem schwarze Kirschen pur, Lakritze, dunkle Schokolade, Toast, Kakao und Rauch.
Am Gaumen dicht, gut trainierter, voller Körper, dunkle Pflaumen- und Kirschkonfitüre, schön elegant geschliffene Tannine, 75%ige dunkle Schokolade, etwas Teer. Abgang lang, fruchtig, teerig, mineralisch. **18.25/20** (94/100). Das Highlight des Abends! Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 18.38/20.

Der Wein ist ausverkauft und nur noch auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch Martel importiert. In Deutschland werden sie durch Unger Weine und Weinart vermarktet.

Bernard Dugat-Py Gevrey Chamberin (Villages) Les Evocelles Vieilles Vignes 2009, Domaine Fourrier Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines Vielle Vigne 2006 und Claude Dugat Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St Jaques 2002

## Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champonnets 1998

(jfg): Ein Erzeugnis der Domaine Faiveley wurde sozusagen als Tischwein ausgeschenkt und zusammen mit der Hauptspeise genossen. Die Familie Faiveley hat ihr Vermögen im Bereich des Eisenbahnmaterials gemacht. 2016 übernahm die amerikanische Gruppe Wabtec (Link) die Mehrheit der Aktien für einen Betrag von 1.8 Milliarden Euro. Was das Weingut anbelangt, so wurde dieses 1825 gegründet. 1950 erreicht der Weinberg eine Grösse von 100 Hektaren. Erst seit Erwan 2004 die Kontrolle der Gruppe übernommen hat, verändert sich die Art, Weine zu vinifizieren, massgebend. Jahrzehntelang schien sich die Domaine ins Holz verliebt zu haben. Die Weine waren derart holzbetont, dass es nicht wirklich möglich war zu wissen, wann sie dann eine erste Trinkreife erreichen. Das Ganze wurde selbstverständlich durch eine spezifische, prägnante Säure begünstigt, die zwar natürlich war, die aber auch die ausserordentliche Lagerung ermöglichte.
Les Champonnets sind eine 3.32 Hektar kleine, nord-nordöstlich ausgerichtete Lage auf einer Höhe von 280 m.ü.M. Sie liegt in der Mitte der Premiers Crus zwischen Fonteny und Craipillots.

(pit): 13 % vol. Alkohol. In der Nase wieder reife schwarze Johannisbeeren, dunkle Pflaumen, etwas Moschus, Lakritze, Zimt. Am Gaumen der Leichtfüssigste in der Runde, süffig, erdig, dunkle Früchte, sanfte Tannine. Mittlerer Abgang mit Frucht und etwas Würze. **17/20** (89/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 17.13/20.

Der Wein kostet in der Schweiz CHF 210.- bei Top Wines. In der Schweiz werden die Weine durch Martel importiert. In Deutschland werden sie durch Unger Weine und Weinart vermarktet.

## Domaine Bart, Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2002

Alex Nussbaumer, der Gründer und Inhaber von VINSmotions, beschreibt die Domaine Bart, die wir nun seit zehn Jahren verfolgen, mit folgenden Worten auf seiner Website. Die Burgunder-Liebhaber kennen die Domaine Clair-Daü. Doch wissen die wenigsten, dass Bart genauso wie Bruno Clair die Erben dieses fabelhaften Weinguts sind. Alex Nussbaumer importiert seit 2002 die Erzeugnisse von Bart in der Schweiz.
„Die Domaine Bart ist aus der Teilung der berühmten Domaine Clair-Daü in den frühen 1980er Jahren entstanden. Martin und Odile, Sohn und Tochter von André Bart, übernahmen das Weingut 1982. Martin ist heute vor allem für die Arbeit im Rebberg zuständig; hauptverantwortlich für die Vinifikation ist Pierre, der Neffe von Odile. Odile kümmert sich dabei um die Betriebsorganisation und die Vermarktung. Die Rebfläche umfasst ein schönes Ensemble aus Reben in den Gemeinden Marsannay und Fixin sowie zwei hervorragenden Grand-Cru-Parzellen in Bonnes Mares und Chambertin Clos de Bèze. Die Produktion auf einer Rebfläche von 21 ha beträgt durchschnittlich 80'000 Flaschen pro Jahr. Einzigartig in der Gemeinde: Bart vinifiziert nicht weniger als 9 (!) verschiedene Lagen in der Appellation Marsannay. Mit grosser Umsicht und Sorgfalt pflegt Martin die Reben und kein Detail ist ihm zu aufwändig von der Arbeit im Rebberg bis zur Abfüllung des Weines in die Flasche.“

(jfg + pit): 13.5 % vol. Alkohol. In der Nase erst verschlossen. Schrittweise enthüllt dieses frische Erzeugnis seine Tiefe und seine Konzentration. Es ist ganz klar kein überschwänglicher Wein, und er dürfte in diesem Sinne an der Seite des Clos de Bèze von Pierre Damoy eingeordnet werden. Was seine Rasse und seine Komplexität bekräftigen. Leichter Kellergeruch, Walderdbeeren, schwarze Johannisbeeren, dunkle, aber etwas leichtere Pflaumenkonfitüre, Rumtopf, Lakritze, Brioche, Erde und eine sanfte Teernote wie beim Laufen auf einem erst vor Kurzem geteerten Fussweg. So präsentiert sich schliesslich das durchaus aromatische, doch sehr elegante Bouquet. Wir können uns nicht daran hindern, an den Spagat in den Bewertungen einerseits von Michel Bettane, anderseits von Allen Meadows, Burghound, zu denken. Dies erinnert spannenderweise an den wiederkehrenden Streit zwischen dem amerikanischen und dem europäischen Geschmack. Auf dieser Seite sind wir halt Anhänger der Finesse, des Raffinements, der Rasse… Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Er zeigt sich strukturiert, intensiv, samtig, dicht, der Körper ist voll, saftig, ausgewogen, süffig und subtil süsslich, die Aromen sind wiederzuerkennen. Zusätzlich kommen leckere Noten reifer Brombeeren und schwarzer Kirschen, die verführerisch wirken. Auch Brombeerstrauch ist dabei. Etwas Kubeben-Pfeffer lässt sich ebenfalls wahrnehmen. Langer Abgang mit Rumtopfnoten und einer sanften Würze. **18/20** (93/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 18.13/20.

Der Wein ist ausverkauft und nur noch (im besten Fall) auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch VINSmotions importiert. In Deutschland werden sie durch N+M Weine vermarktet.

Die zwei letzten Weine der Verkostung waren aus einer dramatisch unterschätzten Appellation, Latricières-Chambertin. Mit einer beschränkten Anzahl an Produzenten hat die AOC zusätzlich in den letzten 30 Jahren immer wieder an Problemen gelitten. Schlecht geboren, da ein Teil der allgemein kühlen Lage gerade unter dem Wald steht, schlecht vinifiziert – Latricières ist immer der «arme Vetter» von Gevrey-Chambertin gewesen –, schlecht vermarktet, weil die Produzenten sowieso andere Appellationen zu verkaufen hatten und sich keine Mühe gegeben haben, um die Grösse der Lage hervorzuheben, schlecht verstanden, weil ein Latricières jung zu mineralisch, nicht verständlich ist und mindestens 15 Jahre benötigt, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Dürfen wir hier den Prozess wegen Foulspiels (fr. «délit de sale gueule») abschliessen und schreiben, was viele leise denken: David Duband hat es ermöglicht, dass die AOC wieder ins Rampenlicht kommt. David Duband, ein Winzer, dessen Weingut in den Hautes-Côtes de Nuits angesiedelt ist und als Domaine von Nuits-Saint-Georges verstanden wird.

### Trapet Père & Fils, Jean & Jean-Louis Trapet, Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2008

(jfg + pit): 13 % vol. Alkohol. Rundum ein Ästhet für exklusive Momente zwischen kultivierten Freunden. Der Archetyp des grandiosen Latricières mit allen Trumpfkarten, die man von dieser AOC erwartet. Unwahrscheinliche aromatische Finesse im tiefsinnigen, intellektuellen Bouquet, es strömen schwarze Johannisbeeren und ebensolche Kirschen, dunkle Pflaumen, etwas schwarze Whisky-Pfeffernoten, mineralische Komponenten, Sandelholz und florale Ansätze aus dem Glas in einem betörenden, durchaus harmonischen Format. Am Gaumen rund, geschliffene Tannine und sanfte Säure, dunkelfruchtig, Eiche, Teer und etwas Blättriges. Langer, fruchtiger, würziger, blättriger Abgang. Unbedingt warten, lagern.

**17.75/20** (92/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 17.96/20.

Der Wein ist ausverkauft und nur noch auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch Martel und in Deutschland durch Lobenberg's gute Weine importiert.

## Domaine Rossignol-Trapet, Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2001

Wir machen gerne auf unseren Bericht (Link) über den Jahrgang 2013 der Domaine Rossignol-Trapet aufmerksam.

(pit): 13.5 % vol. Alkohol. In der Nase viel Moschus und schwarze, reife Früchte wie Johannisbeeren, Kirschen sowie dunkle Pflaumen, Lakritze. Elegant, fast ein Tiefstapler, aber ein Schlitzohr, da dann doch sehr spannend und elegant. Am Gaumen trockener als mancher Vorgänger, reife schwarze Früchte, dicht, sanft geschliffene Tannine, ein voller Körper, etwas Rauch und nasse Steine wie nach einem Regen in der mittelalterlichen Innenstadt. Langer, fruchtiger, mineralischer Abgang mit einer verruchten sanften Rauchnote. **18-18.25/20** (93-94/100). Durchschnittsbewertung der sechs Gäste: 18.17/20.

Der Wein ist ausverkauft und nur noch (im besten Fall) auf Auktionen zu finden. In der Schweiz werden die Weine durch VINSmotions und Ruli Vins importiert. In Deutschland werden sie durch Pinard de Picard vermarktet.

Domaine Bart Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2002, Trapet Père & Fils Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2008 und Domaine Rossignol-Trapet Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2001

| | |
|---|---|
| **Autoren:** | **Jean François Guyard & Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**<br>**20. September 2020** |
| **Lektorat:** | **Carsten M. Stammen** |
| **Fotos (Seiten 1&2):** | **Ginkgomedia (Link), Nathalie Knovl (Link) für Vinifera-Mundi** |

**Unser Redaktor Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert und lebt seit 2006 in der Schweiz. Er war lange Jahre als Anwalt, Firmenjurist sowie in der Geschäftsleitung aktiv und ist nun als Allrounder insbesondere in der Leitung von Projekten engagiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber und WSET 3-Absolvent besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Seine Leidenschaft für das Kochen verbindet er gerne mit der Kombination von passenden Weinen.

**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. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er 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.**