Burgundy Excellence Tasting
Charmes-Chambertin, Grand Cru

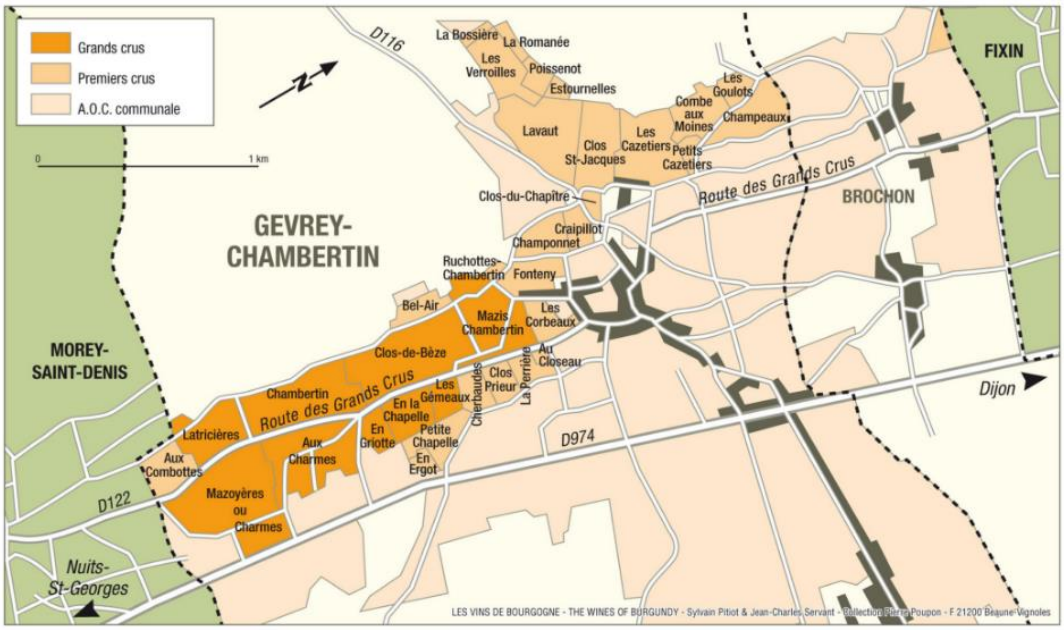
In unserer Reihe „Burgundy Excellence Tasting“ verkosteten wir am 31. Oktober 2016 eine repräsentative Auswahl grossartiger Erzeugnisse der Grand Cru Appellation Charmes-Chambertin. Wie in früheren Berichten aus der gleichen Reihe angekündigt streben wir danach, die 34 Grands Crus AOC des Burgunds unter die Lupe zu nehmen.

Charmes vs. Mazoyères

Nein, die Appellation trägt diesen Namen nicht, weil sich die Weine so charmant zeigen. In der Tat bleibt die Herkunft des Namens des Grands Crus unklar. Einerseits bezeichnet «Charmes» im alten Burgunder Dialekt brachliegende Felder. Anderseits kann es aber durchaus sein, dass die Felder mit Weissbuchen (fr. «charme») bewaldet wurden, ja sogar einfach Stoppelfelder (fr. «chaume) waren. Die Geschichte hat keine Spuren dieser Herkunft behalten.
Eines ist dafür sicher. Die Weine der AOC Charmes-Chambertin stammen nicht unbedingt aus Rebstöcken der gleichnamigen Lage. Insgesamt entspricht die AOC 28.42ha. Die Lage Charmes-Chambertin, welche aus zwei Lieux-dits, nämlich Charmes und Aux Charmes besteht, deckt genau 12ha 24a 56ca. Die Weine, deren Rebstöcke sich in der Grand Cru Lage Mazoyères-Chambertin befinden, dürfen als Charmes vermarktet werden. Mazoyères, dessen Name nicht auszusprechen ist, ist genau 18ha 58a 68ca gross. Doch nur sehr wenige Domaines produzieren Weine in dieser Appellation. Das sind genau drei: Dugat-Py, Perrot-Minot und Taupenot-Merme. Die bebaute Rebfläche erreicht 1.82ha. Alle anderen Produzenten, welche Rebstöcke in der Lage Mazoyères besitzen, vermarkten die Weine als Charmes. Oder die Qualität der Weine erfüllt ihre Erwartungen nicht und sie verwenden lieber den Namen Mazoyères…

Charmes-Chambertin
AOC: 28.42ha Effektive Rebfläche: 12ha 24a 56ca
Grösste Besitzer: - Domaine Camus: 3ha 3a 45ca - Perrot-Minot: 1ha 56a - Taupenot: 1ha 44a - Rebourseau: 1ha 31a - Gérard Raphet ? - Bourée: 0.59ha - Armand Rousseau: 0.5ha

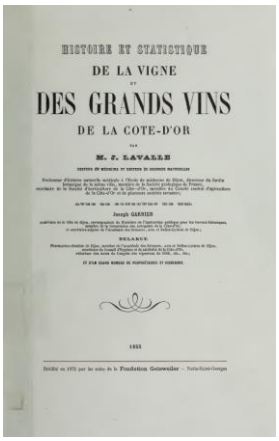
Mazoyères-Chambertin
AOC: 1.82ha Effektive Rebfläche: 18ha 58a 68ca
Grösste Besitzer: - Domaine Camus: 3ha 3a 45ca - Arlaud: 1ha 13a - Henri Richard: 1ha 11a 5ca - Armand Rousseau: 0.86ha - Vougeraie: 0.77ha - Truchot-Martin: 0.65ha - Varoilles: 0.64ha



Terroir und Terroir

Zusammengefasst sind die Böden, welche an die Route des Grands Vins angrenzen, potentiell die besten. Leider gehören die Parzellen aber nicht immer den besten Winzern, sodass der untere, steinige Teil der Lage die Erzeugung körperreicher, vielleicht weniger finessenreicher, dafür vielversprechenderer Weine ermöglicht. An dieser Lage können die Steine bis 500gr schwer sein. Das Bouquet der Weine deutet dann weniger auf Lakritzenoten hin, ihr Körper wirkt seidig. Charmes darf also als Appellation angeschaut werden, bei der die Qualität der Weine eindeutig vom Talent und vom Fleiss der Winzer abhängt. Wer sich dafür trotzdem interessiert, wer Parzellen im oberen Teil der Lage besitzt: Sie heissen Domaine Arlaud, Denis Bachelet, Claude Dugat, Geantet-Pansiot, Humbert, Armand Rousseau…

Das Kataster von 1828 zeigt, dass das Climat Charmes-Chambertin aus 78 Parzellen besteht. Diese teilen sich über 50 Besitzer, wobei 1/3 der Fläche Antoine Demorey, einem Chirurgen, und Bénigne Corbabon gehörten. In seinem 1855 herausgegebenen Werk «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» erwähnt Jean (Jules) Lavalle beide Besitzer der besten Parzellen immer noch. Diese werden als «Première Cuvée de Finage» eingestuft. «Tête de Cuvée» sind ausschliesslich Chambertin und Clos de Bèze. Die Besitzer der 9ha grossen Parzellen im unteren Teil der AOC heissen Philippon, Noël, Serrigny, Chevillon.


HISTOIRE ET STATISTIQUE
DE LA VIGNE
ET
DES GRANDS VINS
DE LA COTE-D'OR
PAR
M. J. LAVALLE

Organoleptische Eigenschaften

Gaston Roupnel, der Grossvater von Dominique Gallois und emblematischer, aufs Burgund spezialisierter Buchautor, nicht zuletzt Sozial- und Regionalhistoriker, machte einen Unterschied zwischen Chambertin et Charmes im Sinne, dass sich die Kraft und die Energie der Chambertin in den Charmes-Weinen etwas besänftigt habe. Dafür könne die Finesse ausgeprägter wirken. Jacky Rigaux macht in seinem Buch «Grands Crus de Bourgogne» darauf aufmerksam, dass die Charmes-Weine zugleich eine Konsistenz und einen langanhaltenden Abgang haben, welche mit denjenigen der Chambertin-Weine durchaus vergleichbar seien.
Schliesslich ist zu bemerken, dass die Weine der AOC hervorragend altern können. Mit dem Alter entwickeln sie Düfte nach Veilchen, Lakritze, Vanille und Kaffee. Sie können sogar an Quitten erinnern.

Die Verkostung

Die Verkostung hat am 31. Oktober 2016 stattgefunden. Die ausführlichen Ergebnisse sind hier erhältlich.
Die Weine werden in den nächsten Seiten durch Jean François Guyard und Adrian van Velsen (avv) bewertet.

Die Weissweine

Die vier Weissweine haben selbstverständlich keinen Zusammenhang mit dem Thema des Abends, wobei sie die Gäste des Anlasses in Stimmung brachten.

Domaine Rapet Père et Fils, Corton-Charlemagne (Grand Cru) 2009

Mittleres Gelb, schöner Glanz. Würzige Nase, offen, intensiv, Blumen, Zitrusfrüchte, dezent nussige Noten, verspielt, noch jugendlich, fast etwas wild, sehr gute Komplexität. Vollmundiger Gaumen, hier ist einiges an Körper mit im Spiel, viel Schmelz, reife Zitrusfrucht, Honig, wirkt anfangs fast etwas hitzig, doch dann ist hier auch eine fein verwobene Säure, welche den Wein frisch hält. Langer Abgang, endet auf reife Ananas. Ein erstaunlich frischer und knackiger 2009er, **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. Die Jahrgänge 2012 und 2014 sind in der Schweiz erhältlich.

Vincent Girardin, Meursault (Village) Narvaux 2005

Kräftiges Gelb, aufgehellter Rand. Sehr offene, reife Nase, leicht mehliger Apfel, viel Zitrusfrucht, dann auch Pfirsich, rauchige Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, das Barrique wahrnehmbar, dahinter reife Zitrusfrüchte, weisser Pfirsich, die Säure ist knackig und mit der Frucht verwoben, sehr schöner Abgang. Mit mehr Zeit und Luft verliert der Wein leider etwas, trotzdem sehr gut gelungen. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru Les Gouttes d'Or 2002

Mittleres Gelb, noch viel Glanz. Anfangs sehr schwefelige Nase, wirkt scharf, stechend, da schreit ein Terroir, die Nase eckt in den ersten Minuten an, der Wein braucht Luft. Mit jedem Schwenker mehr Feuerstein, was für eine Mineralik, Liebhaber äusserst mineralischer Weine schwelgen, dahinter mehr und mehr Zitrusfrucht, verändert sich ständig und wird immer schöner. Der Gaumen ist straff, deutliche Würze, auch hier hervorra-

gend mineralisch, geradlinig, saftig mit Zitrusfrucht, frische Limetten, mittelkräftiger Körper, sehr gute Struktur, die Säure ist knackig, alles in grosser Harmonie, ein Hit, wird mit jedem Riecher schöner... endet langanhaltend, würzig, **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Henri Clerc, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 1998

Sehr reifes Gelb, ins Ocker tendierend, auch etwas trüb. Die Nase ist offen und gleichzeitig tief, sehr reif, oxidativ, Jerez, Honig, reife Früchte, verspielt, nussig, spannend und sich positiv verändernd. Am Gaumen ebenfalls reif, unglaublich weich, aromatisch irgendwo zwischen Mandeln und reifer, gelber Frucht, süss und doch trocken, vollmundig und doch elegant. Die süssliche Note steht ihm gut, denn von der Struktur her ist der Wein nicht mehr das, was er vor einigen Jahren war, wirkt fast etwas wackelig, doch dann ist da auch eine reife Säure, die den Wein frisch hält. Angenehm langer Abgang, **17-17.75/20** (89-92/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Die Rotweine

Die Rotweine wurden zwischen 17:00 und 17:30 entkorkt und mindestens 90 Minuten lang durchlüftet. Die Verkostung erfolgte blind, die Teilnehmer verfügten über eine Liste der präsentierten Weine. Jedoch ohne Angaben über die vier einzelnen Serien. Die acht ersten Flaschen wurden nach dem Abschluss der zweiten Serie enthüllt. Die anderen wurden es dann erst am Ende der Verkostung.

Domaine Bouvier, Charmes-Chambertin 2002

Wir bewerten jedes Jahr seit dem Jahrgang 2011 verschiedene Weine von Bernard Bouvier in unseren Berichten über Gevrey-Chambertin. Ausserdem haben wir den sehr freundlichen Winzer in unserem Bericht «Mein Onkel dieser Gangster!» vorgestellt.

Klares Rubinrot, schöner Glanz. Anfangs leicht reduktive Nase, braucht viel Luft, entwickelt sich dann zwar immer mehr, doch bleibt die Nase verhalten, dafür mit angenehmer Tiefe, dezent Blumen, rote und schwarze Johannisbeeren, dahinter auch Rauch und Torf, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen weicher Auftakt, dunkle und rote Früchte, dezent Lakritze, relativ kräftiger Körper, hier ist einiges an Fleisch am Knochen, die Gerbstoffe markant, vielleicht ein Tick rustikal und mit zunehmender Wärme fast etwas brandig werdend. Im Abgang von mittlerer Länge, endet warm. Jetzt bis 2024, **17.25-17.75/20** (90-92/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Georges & Christophe Roumier, Charmes-Chambertin «Aux Mazoyères» 2006

1984 kaufte ein französischer Händler namens Jean-Pierre Mathieu eine 0.27ha Parzelle in der AOC Mazoyères-Chambertin. Seitdem wird sie durch Christophe Roumier gepachtet.

Klares Rubinrot, schöner Glanz. Muffige Nase, feuchtes Laub, wirkt unsauber, hat aber keinen Korkfehler. Wenig Frucht, staubige, straffe, grüne Gerbstoffe, kantig, krautig, dahinter etwas rote Johannisbeeren, wirkt unruhig, unharmonisch. Keine Bewertung möglich. Ein sehr schwacher Wein.

Die Weine der ersten Serie

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. Dafür sind es verschiedene, andere Jahrgänge in der Schweiz und 2013 sowie 2014 bei Kierdorf in Deutschland.

Frédéric Magnien, Charmes-Chambertin 2006

(avv): Strahlendes Rubinrot, noch ansprechend Glanz. Sehr feine, offene Nase, viele dunkle Früchte, Kirschen, dahinter Blumennoten die an Veilchen erinnern, dann aber auch markant Holz, sehr gute Komplexität. Weicher Gaumenauftakt, dann zeigt sich eine knackige, rote Frucht, wunderbar saftig, bei mittlerem Körper und guter Struktur, feine, bereits gut integrierte Gerbstoffe, das Holz am Gaumen deutlich besser integriert als in der Nase, insgesamt mit sehr guter Balance. Langer Abgang, gefällt mir sehr gut. Blind habe ich diesen Wein deutlich jünger geschätzt. Jetzt bis 2028, **18/20** (93/100).

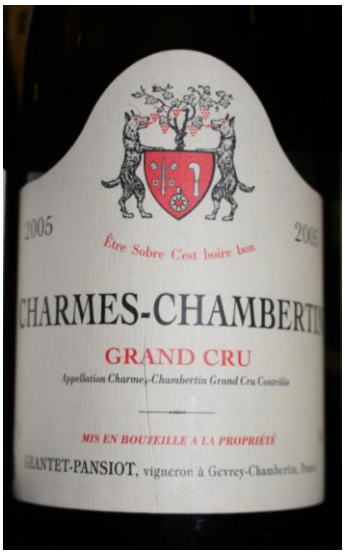
In Deutschland sind die Jahrgänge 2007, 2010, 211 und 2014 dieses Weins erhältlich. In der Schweiz sind es die Jahrgänge 2010, 2012 und 2014. Wir raten dennoch zur Vorsicht, was die Tarife anbelangt.

Domaine Arlaud, Charmes-Chambertin 2011

Klares Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase ist offen, anfangs leicht laktisch, erinnert an Rotschmierkäse. Andere Teilnehmer der Verkostung finden diesen Wein leicht kapselig. Mit mehr Luft entwickelt sich ein Duft, der spannend und vielschichtig ist. Kräuter, rauchige Aromen, Torf, ein Hauch roher Champignons, getrocknete Erde, das Ganze eingebettet auf einem Mix aus dunklen und roten Früchten, Brombeeren, schwarzen Kirschen, dazwi-schen rote Johannisbeeren, sehr gute Komplexität. Beeindruckend ist die Tatsache, dass dieser Charmes als 2011er nicht zu erkennen ist: Die floralen Noten fehlen völlig, was sich eigentlich eher sehr positiv erweist. Weicher Auftakt, breitschultrig aber nicht fett, sehr knackige Frucht, auch hier viele dunkle und rote Beeren, feine Würze, mit sehr guter Struktur, knackiger Säure und feinen Tanninen, dicht aber elegant mit langem Abgang. Ein sehr ausgewogener Wein, macht heute Spass, kann reifen. Jetzt bis 2034, **18/20** (93/100).

In Deutschalnd, wo auch die Jahrgänge 2012 bis 2014 erhältlich sind, kostet dieser Wein €115.- beim online Weinhandlungskreis. In der Schweiz sind die Jahrgänge 2009, 2013 und 2014 u.a. bei Cavesa erhältlich.

Geantet-Pansiot, Charmes-Chambertin 2005



Kräftiges Rubinrot, dicht. Sehr schöne, tiefe und würzige Nase, Rauch, Speck, Leder, reife, aber nicht überreife, dunkle und rote Frucht, intensiv und mit sehr guter Komplexität. Weicher, runder Gaumen, ein Wein der sich breit macht, viel Körper, sehr gute Struktur, süsse Frucht, wirkt fast etwas warm, die Frucht hat definitiv Sonne gesehen, dunkle und rote Beeren tanzen um die Wette, angenehm zugänglich doch kein Balletttänzer, eher vom Stil Rubensfigur, sehr feine Gerbstoffe, insgesamt stimmig und gut ausgewogen. Und eine Säure, welche eine weitere Lagerfähigkeit garantiert. Kein finessenreicher Wein, dafür ein sehr guter, kräftiger Pinot auf sehr hohem Niveau. Macht jetzt Spass, kann reifen. Jetzt bis 2027, **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz sind verschiedene Jahrgänge dieses Weins erhältlich. Der 2005er kostet 194.40 bei Lucullus. In Deutschland sind die Jahrgänge 1993, 2008, 2013 und 2014 erhältlich.

Jean-Paul Magnien, Charmes-Chambertin 2005

Für mehr Informationen über dieses verkannte Weingut empfehlen wir den Bericht unseres Freundes Bill Nanson, Burgundy-Report. Jean-Paul ist der Vater von Stéphane Magnien.

Rubinrot. Parfümierte Nase, frisch, erinnert eher an einen Nebbiolo als an einen Pinot, Noten von Rosen und Veilchen, viele Blüten, feine, reintönige Düfte, nicht uninteressant. Das Holz ist zwar sehr gut eingebunden, es lässt sich trotzdem wahrnehmen. Am Gaumen straff, sehr karg, viel Gerbstoff, knackige Säure, zu wenig Frucht für die ganze Gerbstoff- und Säurestruktur, leichter Körper, mittellanger Abgang, läuft Gefahr, auszutrocknen. Für mich ein Fragezeichen, wie man in diesem Jahr einen solchen Wein produzieren konnte. Jetzt, zum deftigen Essen, Potential fragwürdig. **17/20** (89/100). Der Wein mit der grössten Differenz zwischen der besten und der schlechtesten Bewertungen. Er beträgt genau 3 Punkte.

Im März 2015

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Cave de Rêve und in Deutschland bei Kierdorf erhältlich. Diese Weinhandlung verkauft u.a. die Jahrgänge 2007 bis 2014 des Charmes-Chambertin. Cave de Rêve verkauft die Jahrgänge 2011 bis 2014

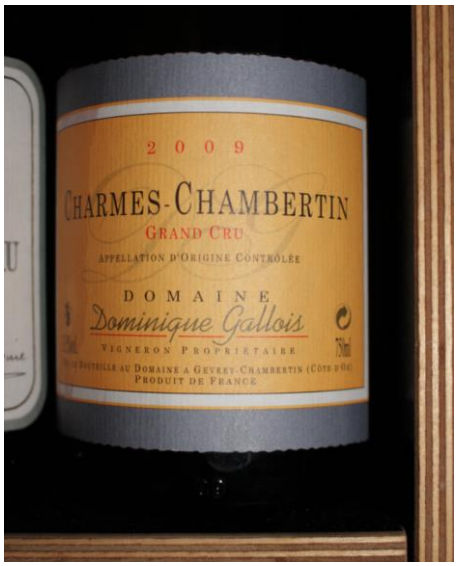
Lucien le Moine, Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2005

Eine Verkostung ohne Piratflasche ist, als ob man mit einem beschränkten Auto in Hockenheim wäre… leuchtendes Rubinrot, erste Reifetöne. Sehr mineralische Nase, Feuerstein, würzig, rauchig, tief, reife dunkle Kirschen, auch Sauerkirschen, spannend, sich ständig verändernd, sehr gute Komplexität. Sauberer, gradliniger Auftakt, äusserst knackige, rote Frucht, ungemein saftig, dazwischen ein paar dunkle Beeren, sehr gute Struktur, Gerbstoff, Säure, Frucht und Alkohol in ausgezeichneter Balance, süssliche Noten, sehr frisch und einladend, einzig der Abgang könnte noch länger sein, doch das ist Kritik auf hohem Niveau. Gefällt, frisch, knackig und saftig, bravo! Jetzt bis 2030, **18/20** (93/100).

In der Schweiz werden die Erzeugnisse dieser Domaine u.a. durch Le Millesime und Martel und in Deutschland durch verschiedene Händler, darunter N+M Weine und WeinArt verkauft.

Die Weine der zweiten Serie

Dominique Gallois, Charmes-Chambertin 2009



Gerne machen wir auf unseren Bericht über diese grossartige Domaine aufmerksam.
Leuchtendes Rubinrot, relativ dicht. Die Nase anfangs laktisch, würzig, mit mehr Luft immer verspielter, floraler, ein Hammer-Duft, reife Kirschen, Rauch, auch Teer und etwas Menthol, ein Schnüffelwein mit wunderbarer Komplexität. Am Gaumen straff, knackig, präzis, dicht und mit reifer Frucht, sensationelle Struktur, markante aber feinst gewobene Gerbstoffe, die Säure genau richtig dosiert, ungemein dicht, kraftvoll und doch frisch. Im Abgang fast nicht enden wollend, hervorragend, grosses Pinot-Kino, ein wahrer Grand Cru. Jetzt bis 2032+, **18.5/20** (95/100). Die Weine von Dominique Gallois bieten derart viel Genuss, dass wir uns immer wieder fragen, welche Weinliebhaber in 10 Jahren noch Flaschen des Jahrgangs 2009 haben werden…

In Deutschland sind die Weine der Domaine nicht erhältlich. In der Schweiz werden sie durch GlobalWines sowie Razzia Kultur importiert.

***

Folgendes Erzeugnis wurde als Tischwein zur Hauptspeise ausgeschenkt. Gerne machen wir darauf aufmerksam, dass die Weine der Gemeinde Volnay in der letzten Verkostung von Vinifera-Mundi thematisiert wurden. Wir verweisen auf unseren entsprechenden Bericht.

Domaine Pousse d'Or, Volnay 1er Cru En Cailleret Clos des 60 Ouvrées, Monopollage, 2007

Helles Rubin. Feinduftige Nase, helle, rote Frucht, braucht Luft, entwickelt sich positiv, rauchige und florale Komponenten kommen dazu, deutlich Weichseln, etwas Tee, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straff, saftig, auch hier eher rote Früchte, feine Gerbstoffe, gute Struktur, keinerlei Fülle, schlank wie ein Tänzer und ungemein knackig. Mittlerer Abgang. Jetzt bis 2024, **17.25/20** (90/100).

In Deutschland sowie in der Schweiz sind die Weine dieser durchaus empfehlenswerten Domaine bei verschiedenen Händlern erhältlich.

***

Armand Rousseau, Charmes-Chambertin 2010

Die Rebstöcke befinden sich zu 60% in der AOC Mazoyères-Chambertin, 40% in Charmes-Chambertin.
Sehr helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Anfangs verhaltene Nase, tief und wunderbar mineralisch, Feuerstein, Torf, Blutorangen, würzige Noten, rote Johannisbeeren und Kirschen, rein und klar, äusserst verspielt, faszinierend und mit viel Spannung. Straffer Gaumen, rote Früchte, Johannisbeeren, Blutorange, sehr gute Struktur, knackige Säure, eher leichter Körper, ausgezeichnete Eleganz, die Gerbstoffe sind markant, doch fein gewoben, das gefällt und endet sehr lang auf Orangenzesten. Grosse Klasse, Eleganz, Finesse, Struktur und Ausgewogenheit – Pinot Noir auf höchstem Niveau. Jetzt bis 2032, **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. In Deutschland kostet er bei €239.- beim Kölner Weinkeller.

Armand Rousseau, Charmes-Chambertin 2009

Der letzte Jahrgang, der durch Charles Rousseau, dem Vater von Eric vinifiziert wurde.
Sehr helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Tiefe, sehr noble Nase, florale Noten, Anfangs auch etwas Käserinde, viel Kalk, kühler Stein, präzise Frucht, rote Johannisbeeren, Sauerkirsche, viel Spannung, die Nase zieht sich zurück, kommt wieder, sehr gute Komplexität. Im Auftakt wieder rote Früchte, viele Himbeeren, sehr verspielt, knackig, saftig und mit sehr guter Struktur, markante Gerbstoffe, mit mehr Zeit kommen Aromen von Blutorangen dazu, das ist ein sehr straffes Fruchtbündel, das trotz warmem Jahr keinerlei Schwere aufweist. Hat etwas mehr Fleisch am Knochen als der 2010er im vorherigen Glas, dafür ein Tick weniger Komplexität und Länge. Dennoch, grossartig! Jetzt bis 2032, **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 265.68 bei Lucullus. In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Christophe Perrot-Minot, Charmes-Chambertin Vieilles Vignes 2009

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Expressive, sehr mineralische und präzise Nase, Rauch, Torf, ungemein dicht, würzig, auch mit deutlich Holz, Anflüge von Karamell, Röstaromen, dahinter sehr kompakte Frucht, reife Blutorangen, warm anmutend, sehr gute Komplexität. Braucht allerdings noch Zeit, um das volle Ausmass der Düfte zu entfalten. Am Gaumen dicht, sehr voll und mit straffer Frucht, viele rote Beeren, dazu Orangenzesten, sehr voluminös, dafür eine filigrane Mineralität, der Alkohol am oberen Limit, doch sehr gut eingebunden, feine Tannine, eine ungemein saftige Säure hält den Wein trotzdem frisch. Aktuell kein Wein auf der Finesse, sondern eher auf der kräftigen Seite. Langer, würziger Abgang, endet leicht hitzig, muss sich noch finden. Ein junger Charmes, dem weitere sieben bis acht Jahre Kellerreife gut tun werden. Wird dann entscheidend an Finesse und Raffinement zulegen. 2024 bis 2035, **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 243.- bei Cave BB und 303.- bei Vineas Vini. In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich.

Christophe Perrot-Minot, Charmes-Chambertin Vieilles Vignes 2006

Kein einfacher Jahrgang und doch ein gewaltiger Wein, welcher das Können von Christophe zum Vorschein bringt. Christophe gehört eindeutig zu den drei besten Produzenten der Appellation und übertrifft unseres Erachtens Armand Rousseau. Trotz der Durchschnittsbewertungen dieser Verkostung.
Kräftiges Rubinrot, aufgehellter Rand. Mineralische Nase, tief und nobel, Orangen, Himbeeren, Kirschen, dahinter Weihnachtsgewürze, dann auch florale Noten, sehr schöner Duft, wirkt weniger warm als der 2009 der Domaine. Am Gaumen weich, in einem sehr schönen Reifestadium, rote Früchte, weniger hitzig, saftige Säure, perfekt integriert, dazu fein gewobene Gerbstoffe, sehr ausgewogen und elegant, aber etwas weniger dicht als der 2009er im vorherigen Glas. Im Abgang angenehm lang. Gefällt uns sehr, ist aktuell ideal zu trinken. Jetzt bis 2028. **18/20** (93/100).
In der Schweiz kostet dieser Wein 164.16.- bei Cave BB.In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich.

Claude Dugat, La Gibryotte, Charmes-Chambertin 2008

Die drei Kinder von Claude Dugat betreiben das Négoce-Haus La Gibryotte.Dieses produziert ausschliesslich Weine der Gemeinde Gevrey-Chambertin. Gibryotte stellt die Wörter «Gibriacois» und «Layotte» nebeneinander. Das Erste ist der Name der Einwohner von Gevrey. Das Zweite ist der Kosename der Frauen, die während der Ernte im Weinberg arbeiten. Nicht zu vergessen ist, dass Claude Dugat und seine Frau zwei Töchter haben.
Dichtes Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase ein kleines Spektakel, ungemein tief, duftig, intensiv, viele, rote Früchte, darunter Johannisbeeren, Kirschen, dazu Orangen, Zimt, Orangenkonfitüre und Schwarztee, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, saftig, gradlinig, die Frucht ist reif, aber auch nicht überreif, auch hier dominieren die Aromen roter Früchte, wiederum rote Johannisbeeren, Hagebutten und Orangenzesten, sehr gut strukturiert, mittlerer Körper, mineralisches Gerüst (Kalk), sehr knackige Säure, bereits gut integrierte Gerbstoffe. Sehr langer Abgang, eine hervorragende Symbiose aus Frucht und Terroir. Köstliche Salzigkeit. Jetzt bis 2027, **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 110.- bei Weinbestellung und Baur au Lac.

Denis Bachelet, Charmes-Chambertin Vieilles Vignes 2008

Nicht filtriert. Kräftiges Rubinrot, relativ dicht. Die Nase ist mineralisch, würzig, rauchig, zeigt Heu, Stroh, ja fast auch etwas animalische Noten, dazu Weihnachtsgebäck und auch Holz, ein Hauch Tabak, sehr gute Komplexität. Das Ganze wirkt besonders raffiniert und edel. Straffer Gaumen, rote Früchte, etwas Tee, Hagebutten, Orangenzesten, markante Säure, welche eine sehr gute Weiterentwicklung gewährleisten wird, finessenreiche Tannine, feine Gerbstoffe, das ist Burgund pur, ungemein saftig und knackig und mit sehr schöner Länge. Jetzt bis 2030, **18/20** (93/100). Ein typischer Wein der in Gevrey-Chambertin angesiedelten Domaine Bachelet.

In der Schweiz kostet dieser Wein 380.16 bei Lucullus. In Deutschland ist dieser Jahrgang nicht mehr erhältlich.

Thibault Liger-Belair, Charmes-Chambertin 2010

Eingekaufte Trauben. Die Parzelle grenzt an die Grand Cru AOC Latricières-Chambertin. Zu 80% entrappt.
Mittleres Rubinrot, wirkt etwas trüb. Die Nase eine kleine Droge, ungemein feinduftig, floral, viele Veilchen, reife Sauerkirschen, dahinter Orangen, Nüsse, Weihnachtsgewürze, sehr verspielt und komplex. Weicher Gaumenauftakt, dann packt der Wein zu, zeigt eine straffe Säure, welche die knackige Frucht stützt, rote Johannisbeeren, Blutorangen, auch hier würzige Komponenten, sehr ausgewogen mit perfekt integriertem Holz. Im Abgang von sehr guter Länge, endet sehr saftig auf einen Hauch Mandarinen und Blutorangen und eine subtile Salzigkeit. Ein sehr ausgewogener Wein mit sehr guten Reserven. Jetzt bis 2034, **18.5/20** (95/100).

Dieses Erzeugnis ist in Deutschland nicht mehr erhältlich. In der Schweiz kostet es 167.4 bei Granchateaux und 170.64 bei Cave BB.

Autoren: Jean François Guyard & Adrian van Velsen (vvwine)
25. November 2016

Lektorat: Andi Spichtig

PS : Der **Charmes-Chambertin 2009** von **Lucien Le Moine** konnte wegen eines Korkproblems nicht bewertet werden. Schade!

Die Weine der dritten Serie: Armand Pousseau vs. Perrot-Minot

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.**