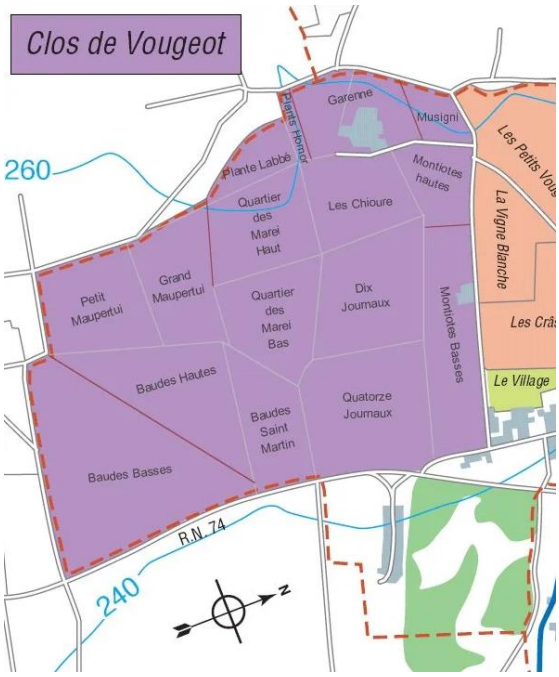
Das Château du Clos de Vougeot @Nathalie Knovl (Link) für Vinifera-Mundi

Clos de Vougeot & more

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 1. April 2022 lud Jean-Francois Guyard, der Gründer der Site, erneut ins Bistrot Montmartre in Zürich. Das Motto des Abends war „Clos de Vougeot“, wobei die Verkostung mit einer kleinen Lagenverkostung ergänzt wurde. Es wurde ein gelungener Abend am Bistrotisch in einer lockeren und äusserst genussvollen Atmosphäre.



©Burgundy-Report

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.

Das Château du Clos de Vougeot am 26. März 2017. Im Vordergrund sind die Quartiers [so heissen die Lieux-dits im Clos de Vougeot, Anm. d. Red.] Garenne, links Musigni und hinter den Autos Montiottes Hautes und Montiottes Basses zu erkennen.

Die Verkostung

Domaine Buisson-Charles, Corton-Charlemagne 2011

Farbe dunkelgelb-gold. Im Bouquet zeigt sich eine gewisse Reife. Da sind Aromen von reifen, gelben Früchten, auch eine leicht unsaubere jodige Note, auch ein Hauch Mais. Im Gaumen wieder gereifte Noten erkennbar, aber eine gewisse Säure ist noch präsent. Durchaus vollmundig und fast ölig, aber auch etwas maskulin-ungehobelt - da ist nicht viel Finesse. Nebst den Aromen von reifen Aprikosen auch wieder Mais und etwas Rauch. Er wird an der Luft besser, aber man hat das Gefühl, dieser Wein habe sein Zenit schon leicht überschritten. Er hat durchaus Corton-Charlemagne Eigenschaften. 2011 ist ja kein Jahrgang für die Ewigkeit. Trotzdem schade, dass er schon heute nachlässt. Buisson-Charles kauft den Traubenmost für seinen Corton-Charlemagne. **16.75/20** (87/100).

Die Erzeugnisse der Domaine sind bei VINSmotions erhältlich. In Deutschland sind sie es bei Tesdorpf.

Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet 1er Cru «Les Pucelles» 2012

Farbe grün-gelb. Im Bouquet sehr mineralisch mit Noten von Kalkstein und Schiefer. Dahinter nur wenig Frucht und andere Aromen. Auch im Gaumen dominieren hier die mineralischen, steinigen Aromen. Gute Spannung, sehr maskulin und tiefgründig, aber die Frucht zeigt sich im Moment nur in Ansätzen. Recht langer Abgang. Hier lohnt es sich, noch einige Jahre zu warten. Er hat durchaus das Potenzial für Grosses. **17.5+/20** (91+/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Bremer Weinkolleg, Köllner Weinkeller, Lobenbergs gute Weine und Tesdorpf, WeinArt erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei Martel, Granchateaux und bei TopWines.

Erste Serie: Die 1er Cru Lage Beaune-Grèves

Château Génot-Boulanger, Beaune Grêves 1er Cru 1999

Farbe schönes, mittleres Rubinrot. Im Bouquet viel reife Kirschenfrucht, aber auch eine leicht muffige Kellernote, auch erste gereifte Noten von Pilzen und Unterholz. Allerdings bleibt die Frucht an der Luft nicht sehr lange bestehen. Im Gaumen wirkt dieser Wein schon etwas müde und ausgezerrt. Er hat seinen Zenit schon überschritten, aber er ist noch durchaus angenehm trinkbar. **16/20** (84/100).

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Domaine Michel Lafarge, Beaune Grêves 1er Cru 1998

Farbe volles, mittleres Rubinrot. Das Bouquet zeigt sich sanft fruchtbetont, etwas Kirsche und reife Erdbeeren, sonst eher zurückhaltend. Im Gaumen wiederum schwarze Beeren, ausgewogen, aber wenig komplex. Im Hintergrund ein Hauch Tertiäraromen. Für sein Alter gelungen. **17/20** (89/100).

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich. In der Schweiz werden die Weine durch Smith & Smith importiert. In Deutschland sind sie bei Sutil's Fine Wines und Winecom erhältlich.

Louis Jadot, Beaune Grêves 1er Cru 1997

Farbe mittleres Rubinrot. Die Nase zeigt Kirschenfrucht mit ein wenig tertiären Noten. Auch im Gaumen rote Kirschen, angenehm fruchtig und zurzeit in einer guten, ansatzweise tertiären Phase ohne oft störende Pilz- und Unterholzaromen. Keine grosse Fülle, aber dafür hat er einen schönen Trinkfluss und ist noch erstaunlich gut beieinander. Ein gelungener 1997er aus dem Hause Jadot **17.5/20** (91/100).

In Deutschland sind die Weine von Jadot bei Lobenbergs gute Weine, Hawesko, Vinatis, Vicampo, Silkes Weinkeller und WeinArt erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei Granchateaux, Millesima, Flaschenpost, Vinello,

Gerade aus zeigt sich das Château de la Tour

Zweite Serie: Clos de Vougeot

Alphons Mellot, Sancerre «En Grands Champs» 2006, Loire

Als Piratflasche ausgeschenkt. Farbe volles Rubinrot. Das Bouquet zeigt sich herrlich betörend, viel reife Pinot Noir Aromatik, viel delikate Brombeeren und schwarzen Kirschen. Im Gaumen dominiert eine gewisse Säure, aber dazwischen viel Frucht und Pinot Noir-Typizität. Er wirkt für sein Alter noch sehr jugendlich. Die vielleicht etwas ungewohnte Säure ist am ehesten seiner Herkunft zu verdanken. Ein grosser Wein mit weiterem Potential. **18.5/20** (95/100).

Die Weine der Domaine werden sowohl in Deutschland wie auch der Schweiz durch Millesima importiert.

Domaine Jacques Prieur Clos de Vougeot (Grand Cru) 2006

Farbe volles Rubinrot. Das Bouquet zeigt sich Beerenfruchtig und medizinal zugleich, sonst eher zugeknöpft. Der Gaumen ist tanninbetont, dahinter kommt vielversprechende Beerenfrucht zum Vorschein. Auch eine schöne Spannung, aber er bleibt im Moment schwierig. Hätte man ihn vorher trinken sollen? Oder stattdessen eher noch etwas zuwarten? Schwer zu sagen. **16/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Granchateaux, Millesima und TopWines erhältlich. In Deutschland sind sie es bei WineBooker und La Vinothèque du Sommelier.

Wir möchten an unsere Bewertung des gleichen Weins im Januar 2020 erinnern. Wir haben dieses Erzeugnis im Rahmen unseres Anlasses « Clos de Vougeot, eine schlichte Eleganz» (Link) verkostet.

Jacques Prieur, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2006

Edle, harmonische, ausgewogene, betörende, dichte, frische Nase, bei der die Handschrift von Jacques Prieur, einer Domaine aus dem Côte de Beaune, gut erkennbar ist. So einen Wein kann kein Winzer von der Côte de Nuits produzieren, zu viel Eleganz, zu viel Schliff, zu viel Rasse, zu viel Länge und doch von allem nichts zu viel, dieses Bouquet ist einfach ein Traum für Ästheten und Philosophen. Stoiker wohl eher als Epikureer. Doch bringt der Jahrgang alle auf den Boden zurück. Seit zwei Jahren präsentiert sich 2006 in bester Form, so ist es auch mit diesem Clos de Vougeot. Rote und schwarze Beeren, saftige schwarze Kirschen, kleine dunkle Beeren, ein Hauch Lakritze, edles Holz, erdige Komponenten und last but not least ein Mix von Gewürzen und Kräutern. Was für eine Kontinuität zwischen der Nase und dem Gaumen, einfach beeindruckend, was sich da im Glas entwickelt. Energisches, unerschütterliches, etwas strenges Gerüst mit feingliedrigen, geschliffenen Tanninen auf einer sehr guten, mineralischen Grundlage. Generöse, dunkle Frucht, in der die Säure verwoben ist. Unendlich geschmackvoll und raffiniert, das ist ganz klar grosses Kino, das doch noch etwa zehn Jahre beanspruchen dürfte, da es sich immer wieder verschliesst. **18.5+/20** (95+/100).

Frédéric Magnien, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2005

Farbe dunkles, volles Rubinrot. In der Nase ist er zurzeit eher verhalten, vielleicht etwas Beerenfrucht bahnt sich seinen Weg. Im Gaumen schön vollmundig, etwas Frucht ist da, aber auch etwas brandig. Zurzeit diffus und verschlossen, aber das Potential für eine deutliche Steigerung ist eindeutig vorhanden. In zwei bis drei Jahren wieder versuchen. **16.5+/20**.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Mövenpick, Köllner Weinkeller und Wein.de erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei Mövenpick und Ruli Vins.

Dritte Serie: Clos de Vougeot

Domaine Michel Noëllat et Fils, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2009

Farbe relativ helles Rubin-rot. Im Bouquet eine schöne Erdbeer- und Himbeerfrucht, auch noch Aromen vom Fassausbau. Auch im Gaumen diese Kombination aus schönen rotbeerigen Fruchtaromen und Barrique-Aromen. Eine leicht brandige Note stört die Harmonie etwas, aber trotzdem ein gut gemachter Pinot Noir mit dem Potential für zukünftige Grösse. **17+?/20**.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Drinks&Co erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei VINSmotions.

Domaine Roux Père & Fils, Vougeot 1er Cru "Les Petits Vougeot" 2000

Farbe dunkles Rubinrot. Im Bouquet Brombeeren und schwarze Kirschen, dazwischen einen Hauch Keller oder Fass. Im Gaumen merkt man ihm das gewisse Alter an, die Frucht ist zwar noch präsent, aber von einer leicht unsauberen Note begleitet. Trotzdem ein interessanter Wein. Bald austrinken. **16.75/20**.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Vinatis erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei Tannico.

Sébastien und Sophie Noëllat leiten heute die Domaine Noëllat, deren Weine besonders empfehlenswert sind

Domaine d'Eugénie, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2007

Farbe mittleres Rubin-rot. In der Nase Aromen von roten Beeren: Erdbeeren und roten Kirschen. Dazu deutliche Düfte vom Ausbau in neuen Burgunder Pièces. Auch im Gaumen dominieren die Toast-Aromen noch etwas, aber dahinter zeigt sich eine sehr schöne, reintönige Pinot-Aromatik samt Beerenfrucht-Noten. Der Jahrgang 2007 zeigt sich durch ein etwas schlankes Mundgefühl, aber insgesamt ist das ein sehr gut gemachter, harmonischer Pinot aus dem Hause Francois Pinault (Pinault hat die Domaine René Engel 2006 nach dem frühen Tod von Philippe Engel übernommen. Das Gut wird heute von Frédéric Engerer geleitet, der u.a. auch das berühmte Châteaux Latour im Bordelais leitet). **18/20** (93/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei N+M Weine und Lobenbergs gute Weine erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei Baur au Lac und Granchateaux.

Autor: **Anthony Holinger**
17.06.2022

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. 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.