Echézeaux, von vorne nach hinten: En Orveaux, Les Poulaillères, Les Champs Traversins und ganz oben auf der anderen Seite des Wegs Les Rouges du Bas

Echézeaux

Eine Verkostung mit langer Hintergrundgeschichte

Auftakt

Die Idee, wieder eine Verkostung über die AOC Echézeaux zu organisieren, entstand im Juni 2019. An einem angenehmen Tag lud ich zwei Freunde ein, eine Flasche der Domaine Mugneret-Gibourg aus dem Jahrgang 1999 mit zu geniessen. Die 1933 gegründete Domaine gelangte unter der Leitung des ausserordentlich begabten Dr. Georges Mugneret ins Rampenlicht. Nicht nur machte er geniale Weine, sondern er erwarb immer wieder Parzellen in grossartigen Appellationen: 1953 Clos de Vougeot (die Parzelle ist in der Lage Montiotes Hautes, unterhalb des Quartiers «Musigni» gelegen), 1971 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaignots, 1977 Ruchottes-Chambertin, 1982 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vignes Rondes und 1985 Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feusselottes. Der Ruchottes und der Echézeaux der Domaine erweisen sich durch ihre Frische, ihre Komplexität und ihre geschliffene Intensität als unverwechselbar. Der Betrieb wird von den beiden Schwester Marie-Christine – seit 1988 – und Marie-Andrée, den Töchtern von Georges (1988 verstorben), sowie Jacqueline Mugneret mit sehr viel Können und Talent geleitet.

Der **Echézeaux 1999** der Domaine verkörpert ideal die Grösse der Erzeugnisse der Mugneret-Gibourgs. Die Nase zeigt sich üppig, elegant, raffiniert, harmonisch, reintönig und bietet komplexe, frische Düfte nach Himbeeren und weiteren roten Beeren, Tee, Röstaromen, Tabak, Leder, Zedernholz und erdigen Elementen. Das Ganze wirkt sinnlich und tiefsinnig. Es ist ein breitschultriger Echézeaux mit dem nötigen Raffinement. Einfach umwerfend. Der fruchtige und würzige Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Vollmundig, mit viel Stoff und etwas Schmelz ausgestattet, die Struktur steht in Balance mit der sehr gut eingebundenen Säure, dieser Wein scheint für eine weitere lange Lagerfähigkeit gebaut, es eilt nicht, ihn heute zu verkosten. Klassisch ausgebaut, wiederum unwiderstehlich, wobei die Mineralität jetzt zur Geltung kommt. Langanhaltender Abgang mit viel Pepp und Kraft. **18.5/20** (95/100).

Covid-19 oblige

Covid-19 oder doch lieber Noblesse oblige? Die Verkostung hätte ursprünglich in der zweiten Hälfte März 2020, kurz nach den schliesslich abgesagten Grands Jours de Bourgogne stattfinden sollen. Die Gesundheitssituation in Europa und in der Schweiz verschlechterte sich von Tag zu Tag. Unsere hochentwickelten Gesellschaften waren plötzlich orientierungslos. Die Regalen in den Läden waren genauso leer wie in Kriegszeiten, niemand wusste genau, wohin uns dieses Virus bringen wollte. Aufgrund der allgemeinen Unsicherheit entschieden wir uns dafür, den Anlass zu verschieben. Doch beschlossen wir, uns zu dritt zu treffen, da kein Verdacht zwischen uns möglich war. Neben einem grossartigen Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Poissenots 2005 (18/20 – 93/100) der Domaine Geantet-Pansiot verkosteten wir zwei geniale Echézeaux aus zweien der besten Weingüter in der Appellation: den **Les Loächausses 2012** (18.25/20 – 94/100) von **Anne Gros** und den **Echézeaux 2010** (18.5/20 – 95/100) von **Confuron-Cotétidot**. Zwei Monumente des Raffinements trotz der Üppigkeit, des lasziven Bouquets mit einer reintönigen und präzisen, komplexen Frucht, des strukturierten Körpers, der Rasse, jeder Wein in seinem Stil kompromisslos und unwiderstehlich.

Der Echézeaux der Domaine Mugneret-Gibourg ist nur noch auf Auktionen oder in Grossbritannien, wo die Flasche um die £ 650.- kostet, erhältlich. Der Echézeaux Les Loächausses 2012 von Anne Gros ist in Deutschland gelegentlich bei Idealwine erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 210.- bei Grand Cru und World Web Wines. Der Echézeaux der Domaine Confuron-Cotétidot ist in Deutschland ausverkauft. In der Schweiz kostet er CHF 175.- bei Cavedereve.

Die Verkostung

Weniger ist mehr… So sagt es ein Sprichwort mindestens. Mehr haben uns ganz eindeutig das Team vom Carlton und insbesondere Flavia Jung, die Geschäftsleiterin des Restaurants, und Nico Weber, der Sommelier und zugleich Chef de Rang, mit einem tadellosen Service erbracht. An dieser Stelle möchte ich mich bei beiden ganz herzlich bedanken. Wir durften alle am gleichen, runden Tisch sitzen, so dass wir nicht nur feine Speisen genossen, sondern auch den von Vinifera-Mundi vorgeschlagenen Zeitplan genau einhalten konnten und zugleich doch spannende Gespräche u.a. über die einzelnen Erzeugnisse führen durften. Mehr haben schliesslich auch die Teilnehmer ermöglicht. Mehr Flexibilität, mehr Begeisterung auch. Beides ergab sich bestimmt aus der schwierigen Situation mit Covid-19. Der Anlass hätte ursprünglich in der zweiten Märzhälfte 2020 stattfinden sollen, musste allerdings zweimal verschoben werden, bis sich ein günstiges Zeitfenster Ende September offenbarte. Weniger ist mehr, die einzige Hürde, die uns herausforderte, war die Anzahl der Teilnehmer. Unter normalen Umständen hätten wir den Anlass unter den gleichen Rahmenbedingungen wie in der Vergangenheit durchführen können. Das heisst, mit 14 Teilnehmern und 14 Weinen. In Anbetracht der Pluspunkte und der Tatsache, dass wir bereits im März 2015 die Grand-Cru-Appellation Echézeaux – mit völlig anderen Erzeugnissen (Link) – zelebriert hatten, verlor der vermeintlich negative Aspekt schnell an Bedeutung. Also war es rundum ein durchaus gelungener Event, jeder durfte seine Meinung über die AOC nachprüfen und sich darauf freuen, dass die Jahrgänge 2019 und 2020 ganz gross ausfallen dürften.

Last but not least möchten wir auf unseren Bericht (Link) hinweisen, in dem wir auf die Geschichte der Appellation Echézeaux -auch mit deutlich weniger Fakten- zurückkommen und die Gründe erklären, warum ausschliesslich Grands Crus Weine aus der Gemeinde Flagey-Echézeaux vermarktet werden, obwohl sie auch Lagen auf den Stufen 1er Crus und Villages umfasst.

Die Lage Les Poulaillères im Vordergrund ist 5.22 Hektaren gross und gehört zu 81% der Domaine de la Romanée-Conti

Die Weine werden durch Peter Mühlhäuser (pit) und Jean François Guyard (jfg) bewertet.

F.X. Pichler, Grüner Veltliner Smaragd Loibner Berg 2005, Wachau, Österreich

(pit): Zwei Flaschen dieses Weins wurden ausgeschenkt. Die erste überzeugte trotz ihrem spürbaren Alter. Die zweite, die wir nun hier bewerten, enthüllte sich als reintöniger, sauberer und als qualitativ hochstehender, jugendlicher Wein mit noch ein paar Jahren Potential.
Blasses Zitronengelb mit einer Menge goldener Reflexe mit einladender, verführerischer, konzentrierter Nase mit reifem, weissem Pfirsich, reifer Gallia-Melone, Hefe, Brioche, einem Hauch von kandierten Orangen, zarten Grasnoten wie in den Dünen an der Ostsee, sanfter Mineralik und nassem Schiefer, eleganten Würznoten und einem Hauch von einer vorbeigehenden hübschen Frau mit einem süsslichen Parfum und einem luxuriösen Zigarillo. Trockener, konzentrierter Körper mit viel Klasse, reife kandierte Aprikosen, ein zarter Schmelz – fast mit einem leichten Bubblefeeling, sehr gute Säurestruktur. Langer, mineralischer, reif gelbtraubiger und leicht erdiger Abgang. Das macht Lust auf mehr. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Bouchard Père & Fils, Echézeaux (Grand Cru) 2001

Die Domaine besitzt eine Parzelle im Climat En Orveaux.

(pit+jfg): Mittleres Rubinrot. Reduktive, delikate, tiefsinnige Nase mit subtiler Komplexität. Es strömen dunkle und rote Beeren, animalische Komponenten, sehr reife, schwarze Kirschen, gekochte Brombeere, zarte Vanillenoten und ein Hauch Kubebenpfeffer sowie tertiäre Fruchtnoten von getrockneten Waldbeeren aus dem Glas. Mit der Zeit entwickeln sich weitere Elemente wie rote Pflaumen und erdige Ansätze. Das Ganze nimmt sich Zeit, wobei es sich eigentlich bereits in optimaler Trinkreife befindet. Trockener, frischer, zarter, voller Körper, geschmackvoll, doch alles verhalten und diskret. Edle Tannine und eine feine, perfekt eingebundene Säure, schwarze Kirschen und schwarze Johannisbeeren, Brombeere, Dörrpflaumen, ein Hauch von Lakritze, etwas Erde. Zieht nach. Langer Abgang mit eleganten Waldbeerenaromen. Zarter, mittellanger Abgang. Trotz unserer guten Bewertung ist hervorzuheben, dass wir mehr von diesem Grand Cru erwartet hätten. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

François Lamarche, Echézeaux (Grand Cru) 1999

Die Domaine Lamarche, die wir im Bericht (Link) über deren Jahrgang 2015 präsentiert haben, besitzt drei Parzellen in den Lieux-dits Les Rouge du Bas, Les Cruots und Clos Saint-Denis mit einer Gesamtfläche von 1.35 Hektaren.

Seit dem Jahrgang 1999 hat sich das Niveau der Weine der Domaine Lamarche deutlich verbessert. Die Machtübernahme durch die beiden Cousinen Nathalie und Nicole Lamarche im Jahr 2007 hat wieder zu einer massiven Verbesserung der Qualität geführt.

(pit): Mittleres Rubinrot. Verhaltene, warme, breite Nase, der es an Eleganz fehlt, mit präsentem Alkohol, roten und schwarzen Früchten, als wenn man sie im Regen geerntet hätte, einem Hauch gekochter grüner Bohnen, einem animalischen Anflug wie von einer eher verspielten Babydogge, etwas Vanille, Eichentöne. Trockener Gaumen, eher schwierig, tertiäre Fruchtaromen und Tannine wie ein 40er-Schmirgelpapier. Skinny, braucht eher keinen BH. Einfach, aber irgendwie doch aufmerksamkeitserregend. Ganz klar nicht auf dem Niveau eines Grand Cru. **16.75/20** (87/100).

v.l.n.r.: Bouchard Père & Fils Echézeaux 2001, Lamarche Echézeaux 1999 und Jean Grivot Echézeaux 2003

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Jean Grivot, Echézeaux (Grand Cru) 2003

Die Domaine besitzt 0.85 Hektar in den hochkarätigen Lieux-dits Les Cruots und Les Champs Traversins. Die Rebstöcke wurden 1954 angepflanzt.

(pit+jfg): Mittleres Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Feine, elegante, inspirierende, komplexe und tiefsinnige Nase mit der sofort erkennbaren Handschrift der Domaine. Das Glas muss immer wieder geschwenkt werden, damit sich der Wein nicht verschliesst. Erfreulich ist die Tatsache, dass aromatisch viel mehr geliefert wird, als es bei jungen Erzeugnissen der Domaine die Regel ist. Es strömen jugendliche Düfte nach reifen schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, schwarzem Whisky-Pfeffer, frischer Holunderkonfitüre mit der Eleganz einer Balletttänzerin mit einem verführerischen Blick aus dem Glas. Die Mineralität des Terroirs bildet die Grundlage des Bouquets. Trockener und primär fruchtbetonter Gaumen, der aufgrund der noch zu bändigenden, aber feinen Tannine Zeit brauchen wird. Was wiederum nicht verhindert, dass alles sehr trinkig wirkt. Es ist wie Hedonismus, dennoch völlig in einem anderen Register als die Weine aus dem Jahrgang 2014. Die Struktur ist vollmundig, aber doch auch seidig, präzis, zunächst diskret, dann aber doch auch konzentriert und gründlich betörend. Die präsente Säure ist sehr gut eingebunden. Aromatisch lassen sich schwarze Kirschen, dunkle Pflaumen und eine sanfte Würznote erkennen. Rundum sind wir einmal mehr weit von den Archetypen eines sonnenverwöhnten Jahrgangs entfernt, 2003 überrascht und wird es in den Händen grossartiger Winzer immer sehr positiv machen. Mittellanger, fruchtbetonter Abgang mit einer leichten, aber feinen Würze. Kein Exhibitionist, aber ganz klar ein rassiger Echézeaux. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Gérard Mugneret, Echézeaux (Grand Cru) 2009

Erst seit dem Jahrgang 2014 wird der Name des Lieu-dits, auf dem die Domaine ihre Rebstöcke besitzt, auf den Flaschenetiketten angegeben. Es wäre früher bestimmt niemandem eingefallen, das zu tun. Denn Les Quartiers de Nuits bleibt verkannt. Zunächst ist dessen Grösse auf 2.58 Hektaren beschränkt, wobei ausschliesslich 1.13 Hektar als Grand-Cru-Lage gelten. Die übrige Flasche ist auf dem Niveau eines Villages. Die Domaine besitzt 0.65 Hektar im Lieu-dit. Der grösste Teil der übrigen 0.48 Hektaren gehören der Domaine Mugneret-Gibourg, die noch über 0.5 Hektar im hervorragenden Lieu-dit Les Rouges du Bas besitzt. Die Aufteilung eines vermeintlich einzigen Terroirs auf zwei Niveaus lässt sich mühelos erklären. Wenn sich der üblicherweise sehr sorgfältige und aufmerksame Docteur Lavalle in seinem 1855 herausgegebenen Referenzwerk «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» offensichtlich geirrt hat, ergibt sich das aus folgender Tatsache: Die Zusammenfassung zweier völlig unterschiedlicher Terroirs unter einem einzigen Namen ist im Burgund sehr ungewöhnlich. Als Dr. Lavalle sein Werk schrieb, gehörten die 2.73 Hektaren der Lage drei Eigentümern, ohne dass eine Unterscheidung zwischen den Bodenbeschaffenheiten beider Teile festgehalten wurde. Die Schlussfolgerung ist, dass Dr. Lavalle die gesamte Fläche als Deuxième Cuvée eingeordnet hat. Diese wäre aber notwendig gewesen. In der Tat gehören die 1.13 Hektar als Grand Cru dem gleichen Terroir wie das Quartier Petit Maupertui (Besitzer sind die Domaine Castagnier, Haegelen-Jayer, d'Ardhuy, Daniel Rion und Leymarie-C.E.C.I.) vom Clos de Vougeot. Eine kleine Strasse und die Mauer des Clos unterscheiden beide Climats, sie sind trotzdem identisch. Bemerkenswert ist, dass sich Camille Rodier in der 1920 veröffentlichten ersten Ausgabe seines Werks «Le Vin de Bourgogne» ebenfalls geirrt hat. In der anderen Richtung: Er hat die gesamte Lage als Grand Cru eingestuft. Erst 1937 wurden beide Terroirs der Lage offiziell identifiziert.

Pascal Mugneret vinifiziert seit 2005 die Weine, die wir in unserem Bericht (Link) über den Jahrgang 2014 präsentiert haben.

(pit): Mittleres Rubinrot mit granatfarbigen Reflexen und wässrigem Rand. In der Nase überreife schwarze Kirschen, Holunderkonfitüre, Brombeere, reife Waldbeeren, Feigentöne, eingelegte dunkle Pflaumen und ein Hauch reifer Datteln, Eiche, 75%ige Schokolade und etwas Holzkohle. Am Gaumen trocken, saftig, schön kräftige Säure, mittlerer Körper, feine, leicht adstringierende Tannine. mittelreife schwarze Kirschen, Lakritze, leicht karamellisierte Mandeln etwas Teer. Langer, beeriger und erdiger Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

v.l.n.r.: Gérard Mugneret Echézeaux 2009, Confuron-Cotétidot Echézeaux 2009 und Jayer-Gilles, Echézeaux du Dessus 2009

Confuron-Cotétidot, Echézeaux (Grand Cru) 2009

Die Domaine, die wir in unserem Bericht (Link) über deren Jahrgang 2015 präsentiert haben, besitzt 0.48 Hektar im oberen Teil der Lage Les Treux – dieser grenzt den Grand Cru Grands-Echézeaux an – und im Climat Clos Saint-Denis.

(pit+jfg): Introspektive und doch expressive Nase, will ihre Botschaft liefern und doch nicht, schwenken hilft, aber doch nur wenig. Eines ist sicher: Die Tatsache, dass die beiden Brüder Confuron, also Jean-Pierre und Yves ihre Trauben nie entrappen, liefert einen Schlüssel zum Rätsel. Die einen verstehen diesen Wein nicht, bei Confuron-Cotétidot ist sowieso viel Zeit erforderlich, die anderen fragen sich, ob dieses Erzeugnis wirklich auf dem Niveau eines Grand Cru ist. Eines ist sicher: Beide Brüder scheinen deutlich weniger Mühe in einem kohärenten Jahrgang wie 2015 oder 2016 als in einem anderen, demonstrativen wie 2009 zu haben. Ihr Stil ist nicht die Opulenz, sondern die Präzision, das Raffinement und die Frische. Somit kommen in diesem Echézeaux aus einem Jahr, das viele Burgunder-Aficionados als amerikanisch bezeichnet haben, animalische Komponenten, ein Korb roter Früchte und Brombeeren, eine zarte Würze, Rosenblätter, etwas Schokolade und ein Hauch Orangenschale in die komplexe Nase. Der Kontrast zum grossartigen Jahrgang 2010 könnte nicht grösser sein. Vollmundiger, üppiger, generöser, trockener Gaumen mit einer runden und vollen Struktur, zarter Schmelz, elegante und süffige Fruchtnoten, etwas Zimt und Sandelholztöne. Langer, fruchtiger Abgang mit Sandelholz und 75%iger dominikanischer Schokolade von Sprüngli. Das macht Spass und hat enorm Potenzial. **17.75/20** (92/100). Wir empfehlen, diesen Wein erst in mindestens acht Jahren zu trinken.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Die unebene und aufgrund deren Topologie sehr kontroverse Lage En Orveaux bildet im oberen Teil ein kleines Becken. Darum ist ein Teil davon als 1er Cru klassifiziert. Wie beide Bilder es erahnen lassen, kann die Rede einer Sonnenausrichtung nicht sein. Der grösste Teil der Lage ist dennoch nach Norden gerichtet

Jayer-Gilles, Echézeaux (Grand Cru), Echézeaux du Dessus 2009

(jfg): Der äusserst talentierte Gilles Jayer-Gilles verstarb 2018 infolge einer schweren Krankheit. In der Folge dieses tragischen Ereignisses wurde die in den 1950er Jahren gegründete Domaine von André Hoffmann, einen Schweizer Geschäftsmann aus der Medizinindustrie, übernommen. Gilles Jayer-Gilles und André Hoffmann arbeiteten seit 2017 zusammen, der Erste verkaufte dem Zweiten auch in diesem Jahr das Weingut. Die Machtübergabe wurde unausweichlich, da Gilles Jayer-Gilles keine Kinder hatte. Gilles vertrat die dritte Generation seiner Familie in dem Familienbetrieb.
Die Domaine Jayer-Gilles, die in Magny les Villers in den Hautes-Côtes-de-Nuits liegt und nun Hoffmann-Jayer (Link) heisst, wurde seit 1998 von Gilles Jayer-Gilles geleitet. Er war seit 1985 auf der Domaine tätig. Die Reben stammen von der Familie Gilles und insbesondere von der Mutter von Gilles. Nach deren Heirat mit dem Cousin des berühmten Henri Jayer wurde das Weingut Gilles-Jayer genannt, bevor es seinen Namen Jayer-Gilles erhielt.
Das Weingut erstreckt sich über 11 Hektar, hauptsächlich in den Hautes-Côtes. Die Élevage findet mit einem hohen Anteil an neuen Fässern statt, nach der Art von Henri Jayer, der 100 Prozent neues Holz verwendete. Der Abdruck des Holzes ist dank einer äusserst klugen Auswahl der Fässer aus den besten Küfereien Frankreichs nie zu stark ausgeprägt. Gilles Jayer galt als besonders renommierter Winzer im Burgund und ganz klar als einer, den jeder eingefleischte Burgunder-Liebhaber zu kennen hatte. Alle seine Weine strahl(t)en eine grosse Persönlichkeit mit sehr fruchtigen Aromen aus, wobei die Handschrift des Winzers klar erkennbar ist. Bereits vor 20 Jahren ist mir der weisse Hautes-Côtes-de-Nuits sehr positiv aufgefallen, das war buchstäblich Liebe auf den ersten Schluck. Daher freute ich mich besonders darüber, als ein Teilnehmer der Verkostung und früherer Redaktor von Vinifera-Mundi den Echézeaux – ein «Must have» – für den Anlass anbot. Wir sind zuversichtlich, dass André Hoffmann zusammen mit seinem jungen Önologen Alexandre Vernet die Erbe aufrechtzuerhalten zu wissen wird.

Die Domaine besitzt 0.53 Hektar in der Lage Les Echézeaux du Dessus. 2009 waren die Rebstöcke um die 40 Jahre alt.

(pit+jfg): Verhaltene, konzentrierte, elegante, harmonische und tiefsinnige Nase mit frischen, komplexen Düften nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und weiteren schwarzen, aber auch roten Beeren, geschliffen und raffiniert, ein Bouquet, das sich gerne analysieren lässt. Mit der Wahrscheinlichkeit, dass viele weitere Komponenten wie mineralische und florale Elemente erkannt werden. Es ist lasziv auf einem edlen Niveau, wie bei der Götterdämmerung, man sucht und findet nichts, man sucht nicht und wird verführt. Und es entsteht eine neue Definition des Echézeaux. Kräftig, finessenreich, dicht, rassig. Eines ist klar: Wir begeben da ein Babymord, dieser Wein soll am liebsten noch zehn Jahre im Keller lagern. Auf die Dauer lassen sich weitere Düfte erkennen, ein Hauch einer Vanilleschote, Veilchen, Pfingstrosen, animalische Ansätze, etwas Trüffel. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, geschliffen, seidig, raffiniert, wiederum rassig. Die Tannine sind feingliedrig und subtil süsslich, es gibt viel Fleisch am Knochen, die samtig-eleganten Fruchtnoten von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und überreifen Kirschen werden von leicht animalischen Noten begleitet. Bis zum langanhaltenden Abgang. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Die neue Etikette ©Hoffmann-Jayer

v.l.n.r.: Domaine des Perdrix Echézeaux 2014, Arnoux-Lachaux Echézeaux 2013 und Jean Tardy Echézeaux Les Treux Vieilles Vignes 2014

Domaine des Perdrix, Echézeaux (Grand Cru) 2014

Eine Domaine (Link), die genauso wie das renommierte Château de Chamirey in Mercurey der Familie Devillard gehört. An der Côte de Nuits besitzt sie 11 Hektaren, darunter 10 für die Produktion stets gelungener Erzeugnisse in einem modernen, dafür tiefsinnigen und üppigen Stil. Der Echézeaux spielt die Rolle des Fahnenträgers im Portfolio des Weinguts. Nicht zu Unrecht. Auch wenn er in den jungen Jahren dazu neigt, wenig von seinem grossartigen Format zu liefern. Die Weinliebhaber sollten sich dafür interessieren und einmal mehr die Bewertungen der Amerikaner vergessen. Es ist in diesem Sinne kläglich, dass Burghound seit über zehn Jahren immer nur die gleichen Domaines besucht. Das Burgund lebt und es sind buchstäblich eine ganze Menge von Produzenten, deren Weine die Aufmerksamkeit der Burgunder-Liebhaber verdienen.

Drei durchaus empfehlenswerte Weine der Domaine

Die Domaine besitzt 1.14 Hektar in den Lagen Echézeaux du Dessus und Les Quartiers de Nuits, wobei die zweite Parzelle winzig (0.27 Hektar – nicht nachgeprüfte Zahl) ist. Bemerkenswert ist, dass das Terroir des Lieu-dits Echézeaux du Dessus qualitativ auf dem gleichen Niveau wie dasjenige der Echézeaux du Bas steht, das als Grands Echézeaux klassifiziert ist. Les Echézeaux du Dessus gelten auch als das Herz der Appellation. Die Rebstöcke waren 2014 35 Jahre alt.

(pit+jfg): Intensiv, konzentriert, tiefsinnig, wirkt aktuell immer noch wie ein eleganter Monolith, auch wenn diese zwei Eigenschaften an und für sich widersprüchlich sind. Das Versprechen ist ganz klar da. Am Liebsten möchte man buchstäblich ins Glas tauchen, um die ganze Kraft und die Komplexität dieses Erzeugnisses voll zu geniessen. Aus dem Glas strömen feine, delikate, leicht süssliche Düfte nach reifen schwarzen Sauerkirschen, Dörrpflaumen, einem Hauch von Nelken, etwas Sternanis, einem Hauch eines leichten Damenlederhemds, etwas Marzipan, Kaffee auf einer würzigen und mineralischen Grundlage. Etwas Heidelbeeren lassen sich sogar wahrnehmen. Vielversprechend. Vollmundiger, konzentrierter, geschliffener, raffinierter, ausgewogener Gaumen mit dichten, filigranen und reifen Tanninen, einer sehr gut eingebundenen Säure und wiederum einer sehr guten, schwarzen Fruchtigkeit – Beeren und Pflaumen – am Anfang ihres Lebens. Aktuell kommt insbesondere die Mineralität richtig zur Geltung. Braucht Luft und entwickelt sich dann mit einer betörenden Finesse. **17.75+/20** (92+/100).

In Deutschland sowie in der Schweiz ist dieser Wein bei Millesima erhältlich.

Arnoux-Lachaux, Echézeaux (Grand Cru) 2013

Wir haben die Domaine in unserem Bericht (Link) über ihre Jahrgänge 2013 und 2014 präsentiert. Unter der zunehmend stärkeren Leitung des jungen Charles Lachaux gilt sie als eine der Referenzen in Vosne-Romanée. Mit etwas mehr Aufmerksamkeit wäre auch die Website gelungen.
Die Domaine besitzt 0.88 Hektar in den Lagen Les Rouges du Bas und Les Cruots.

(pit): Mittleres Rubinrot. In der Nase ein Hauch von Preiselbeeren, reife schwarze Johannisbeeren, schwarze, angedörrte Pflaumen, animalische Moschusnoten wie ein schwitzender verliebter Teenager, ein Hauch Vanilleschote. Am Gaumen trocken, runder, voller Körper, Frucht pur, leicht adstringierende Tannine, Dörrpflaumen, schwarze Waldfrüchte, leicht balsamische Noten. Langer, spannender Abgang mit Dörrpflaumenaromen, schwarzer Holunderkonfitüre, und etwas Malagueta-Pfeffer. **16.75/20** (87/100). Im oben erwähnten Bericht haben wir diesem Wein 18+/20 (93+/100) erteilt.

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Jean Tardy, Echézeaux (Grand Cru) Les Treux Vieilles Vignes 2014

In den Vereinigten Staaten von Amerika wird die Domaine (Link) durch die Ikone Becky Wassermann (Link) vertreten. Das allein ist schon der Beweis für die sehr hohe Qualität der Weine von Jean und Guillaume Tardy. Seit mehreren Jahrgängen entwickelt sich die 4.5 Hektaren grosse Domaine zu einer der schönsten und vielversprechendsten aus Vosne-Romanée. Unter dem Einfluss des ebenso diskreten wie talentierten Guillaume, des Sohnes von Jean Tardy, ist der Fortschritt des Weinguts bemerkenswert. Die Weine sind Paradebeispiele für Delikatesse. Sie bieten ausserdem eine treue und wertvolle Lektüre der verschiedenen Terroirs des Gutes. Guillaume Tardy begann 1997 auf dem Gut, während er sein Viti-Oeno-Studium in Beaune und dann an der Fakultät für Önologie in Dijon fortsetzte.
Die Geschichte der Domaine Jean Tardy ist eng mit derjenigen der Domaine Méo-Camuzet verbunden, da der Grossvater Victor Tardy dort bereits 1920 Weinbauer war. Seit mehr als 30 Jahren vertraute das berühmte Weingut der Familie Tardy die Teilbewirtschaftung (fr. Métayage) bestimmter Parzellen an: Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Aux Boudots", Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" und Clos Vougeot Grand Cru. Diese Parzellen wurden in den letzten 15 Jahren von der Domaine Méo-Camuzet schrittweise zurückgenommen. Gerade angesichts dieser geplanten Ereignisse hat Jean Tardy im Verlauf der Zeit ein schönes Portfolio an Terroirs aufgebaut. Ursprünglich besass das Weingut keine eigenen Reben. Das Portfolio umfasst nun Bourgogne Passetoutgrain, Chambolle-Musigny (1984), Nuits St. Georges (1989), Vosne-Romanée (1999), Fixin (2006), Gevrey „Aux Champerriers“ (2007). Hautes-Côtes-de-Nuits (2008), Echézeaux en Grand Cru (2002), Nuits St. Georges 1er Cru „Aux Argillas“ (2010). Es werden ausschliesslich Rotweine produziert.

Die Domaine besitzt 0.34 Hektar im Lieu-dit. Die Rebstöcke wurden 1937 angepflanzt. Les Treux befinden sich unterhalb, also im Süden der Grands Echézeaux, und ihre Nachbarn sind links Les Loächausses und rechts Les Quartiers de Nuits.

(pit+jfg): Mittleres Rubinrot. Zunächst verhalten, fast jugendlich leicht, dann offenbaren sich die Finesse und die Delikatesse in diesem sehr harmonischen und subtil sinnlichen Bouquet. Es strömen feine und komplexe Düfte nach schwarzen Kirschen, etwas karamellisierten Pflaumen, Brombeeren und etwas schwarzen Johannisbeeren, Veilchen, leichten Ledertönen, etwas Moschus, 70%iger Schokolade, einem Hauch von frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Muskat aus dem Glas. Das Ganze zeigt viel Klasse, allerdings noch in einem etwas introspektiven Format. Eleganter, schlanker, harmonischer, köstlich süsslicher Gaumen, viel Geschmack und Geschmeidigkeit, frisch, mit der nötigen Energie ausgestattet, es grenzt allerdings an Babymord, diesen edlen Trunk bereits jetzt zu verkosten. Mittlerer, fruchtiger und tanninbetonter Abgang. Das Versprechen für eine grossartige Entwicklung ist klar vorhanden. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft.

Autoren: **Jean François Guyard & Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser**
31. Oktober 2020

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

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 erfahre-ner 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.**