Les Grands Jours de Bourgogne 2016

„Pommard rime avec Art“

(Pommard reimt sich mit Kunst)

Les Grands Jours de Bourgogne

„Les Grands Jours de Bourgogne“ werden alle zwei Jahre Mitte März durch den Fachverband BIVB -Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne- organisiert. Im Rahmen dieser fünftägigen Fachveranstaltung präsentieren die fünf Burgunder Anbaugebiete ihre Erzeugnisse an einem spezifischen Tag. Das „Chablisien et Grand Auxerrois“ eröffnet am Montag die Veranstaltung, welche am Freitag mit dem Côte de Beaune abgeschlossen wird. Somit erhält jede Burgunder Weinregion die Möglichkeit, ihre Produzenten im besten Licht vorzustellen.

Selbstverständlich spielt aber nicht jede Region in der gleichen Liga wie beide Tenöre der Côte d’Or, also die Côtes de Beaune und de Nuits. Während 141 Aussteller im 2016 das Mâconnais vertreten haben, erreichte diese Zahl 226 für die Côte de Nuits und 341 für die Côte de Beaune. Dies, obwohl ausschliesslich die besten oder die vielversprechendsten Weingüter an den Grands Jours teilnehmen. Die Besucherfrequenz wechselt ebenfalls von einem Tag zum nächsten aufgrund der eigenen Interessen und Vorlieben. Wenn die Journalisten ca. 8% der Besucher und die Sommeliers sowie Gastwirte ca. 14% des Publikums entsprechen, teilen sich die übrigen 78% zwischen Importeuren, Händlern, Verkäufern und weiteren Berufen des Handels auf.
Zwei Tage treffen auf einen ausserordentlichen Erfolg, der Dienstag mit dem Côte de Nuits und der Freitag mit dem Côte de Beaune. Damit das Format der alle zwei Jahre stattfindenden Veranstaltung akzeptabel bleibt, werden die verschiedenen Appellationen beider Côtes aufgeteilt. Am Dienstag findet die Veranstaltung an vier Orten statt, am Freitag an fünf. So können die Besucher, 2‘400 im 2014 und 2‘500 aus 56 Ländern im 2016, optimal verteilt werden. Das BIVB betrachtet eine Messe, z.B. dieses Jahr „Joyaux en Côte de Nuits“ –die Messe fokussiert auf die Gemeinden Gevrey-Chambertin, Fixin und Marsannay- als bemerkenswerten Erfolg, wenn sie durch 1‘200 bis 1‘300 akkreditierten Gäste besucht wird.

Freitag wird traditionell dem Côte de Beaune gewidmet. Corton und Corton-Charlemagne werden in der Cuverie (Kellerei) des Maison Louis Latour in Aloxe-Corton präsentiert, Meursault und Volnay in den Räumlichkeiten der Tonnellerie Damy in Meursault, Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet bei der

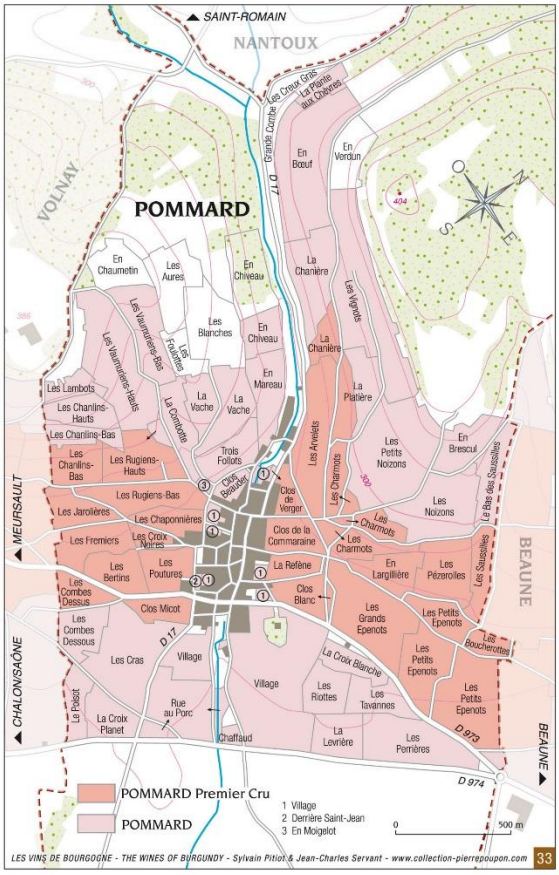
Tonnellerie Seguin Moreau in Chagny und Pommard mit der Messe über den Grossraum Beaune im Palais des Congrès in Beaune.

Pommard reimt sich mit „Art“ (Kunst)

33 Weingüter, darunter einige der Fahnenträger der Appellation, wie u.a. die Domaine de Courcel und Comte Armand, aber auch vielversprechende Produzenten wie Aleth Girardin und Xavier Horiot, beteiligen sich im Jahr 2016 an der Veranstaltung. Diese trägt den Namen „Pommard rime avec Art“, „Pommard reimt sich mit Kunst“. Ein Name, welcher uns dennoch aus drei Gründen nicht unbedingt gerechtfertigt vorkommt:

- Nichts in der Messe weist auf die Leidenschaft der früheren oder aktuellen Besitzer des Château de Pommard für die schönen Künste hin. Kein anderer Winzer der Appellation setzt sich für die Kunst so ein wie Michael Baum oder sein Vorgänger Maurice Giraud. Wir haben diese im Bericht „Château de Pommard, eine Lobeshymne zur Parzellenanalyse“ vorgestellt.
- In ihrer Jugend erweisen sich die Pommard-Weine oft als kompliziert und ohne Charme. Ihre Tannine zeigen dann eine beeindruckende Potenz, Rustikalität und der allgemeine Charakter ist dramatisch erdig. Ob dies mit Kunst verglichen werden kann, wir zweifeln daran. Erst nach vielen Jahren Lagerung beginnen diese Erzeugnisse, ihr männliches und bodenbezogenes Format aufzupolieren, um dann an Komplexität und Sinnlichkeit zuzulegen. Spannend ist dabei, dass sie sich in grossen Jahren wie z.B. 2015 von den Weinen aus Volnay qualitativ -von den Aromen und der Textur her- besonders annähern können. Mitte November 2015 war es in diesem Sinne besonders spannend, dass die Pommard der Hospices de Beaune wie Volnay rochen und schnmeckten.
- Weder im Jahr 2013 noch im 2014 wurde die Côte de Beaune durch das Wetter verwöhnt. Dies gilt insbesondere für Pommard und Beaune, wo die Hagelschauer bis zu 100% Verlust verursacht haben. Das Ergebnis besteht oft in beschädigten Trauben. Wie so oft ziehen sich die mächtigen Domaines aus der Affäre. Was also bedeutet, dass auch in diesen Jahrgängen Schmuckstücke zu finden sind.

Wir vertreten dennoch die Meinung, dass sich eine Veranstaltung mit Erzeugnissen aus der AOC Pommard durchaus begründen lässt. Pommard blickt auf eine lange und durchaus erfolgreiche Geschichte zurück. Im Weiteren ist heute noch keine andere Appellation auf der Welt so bekannt wie diese.



Klicken Sie das Bild an, um weitere Informationen über die AOC anzuzeigen ©Collection Pierre Poupon, BIVB

Die Geschichte

Zum ersten Mal wurde der Weinberg von Pommard im Jahr 1005 in religiösen Kopialbüchern erwähnt. Der Name bezog sich auf die Nymphe Pomone und deren Leidenschaft für Früchte und Obstbäume.

Im XVIII. Jahrhundert war der berühmteste Kunde der Appellation Thomas Jefferson. 1787 begann er seine Reise durch Frankreich, welche ihn von Paris nach Aix-en-Provence, der Stadt der Mineralwasserquellen hätte bringen sollen. Er erzählte seiner Familie, dass diese Reise durch seinen gesundheitlichen Zustand motiviert wurde, wobei er sich auch für die vielseitigen Facetten Frankreichs interessieren würde. So berichtete es zumindest die New York Times am 10. Juni 2010. Zunächst verbrachte er zwei Jahre in Paris, entwickelte diplomatische Beziehungen mit dem Hof des Königs

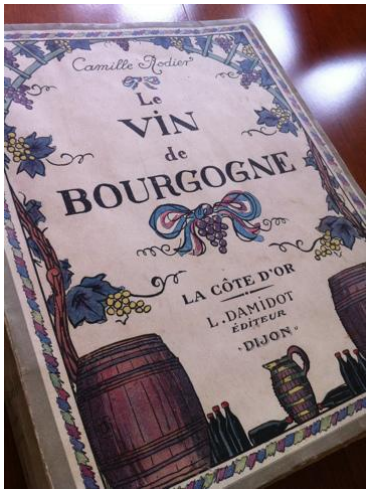
Louis XVI und entdeckte die Burgunder Weine sowie die Geschichte dieses Anbaugebietes. Einmal im Burgund holte er sich die Ratschläge eines Beraters, Etienne Parent, eines Vorfahren von Anne Parent. Die Weine von Pommard und Meursault entwickelten sich zu den Lieblingserzeugnissen von Thomas Jefferson. In Pommard gefielen ihm insbesondere die Weine des Clos de la Commaraine.

Im XIX. Jahrhundert genoss Pommard so einen beneidenswerten Ruf, dass der grösste Teil der Weine der Region von Beaune unter diesem Namen vermarktet wurde. Es wurden mehr Pommard-Weine gehandelt, als die Gemeinde überhaupt produzieren konnte. Die Pommard-Weine waren bekannt, um über seriöse organoleptische Argumente zu verfügen und, nicht zuletzt, einen einfach auszusprechenden Namen zu tragen. Ausserdem konnten sie von einem Ort zu einem anderen, auch im Ausland, transportiert werden, ohne an Qualität einzubüssen. Die Appellation wurde von einem derartigen Erfolg gekrönt, dass sie sich 1826 auf ca. 700ha ausweitete. Eine absolute Absurdität, wenn man die Geographie der Lokalität kennt…

1857 erschien „Madame de Bovary“, das Werk von Gustave Flaubert und eine Pflichtlektüre in der Schule in Frankreich. Der renommierte, klassische Romancier sang buchstäblich eine Lobeshymne auf Pommard in seinem Buch. 1860 erfolgte eine Klassifizierung durch die Weinbaubehörden von Beaune. Ausschliesslich 343ha erlangten die Stufe qualitativer Weinberge –heute sind das 321.63ha-. Ausschliesslich 113ha wurden für die Produktion von 1er Crus als geeignet eingestuft –heute sind das 115.82ha-. 1875 brach die Phylloxera gleichzeitig in Meursault, Dijon und im Norden von Dijon aus. Erst 35 Jahre später galt die Plage als ausgerottet.

Am Anfang des XX. Jahrhunderts entstanden Streitigkeiten zwischen den Winzern und den Négociants. Die Négociants-Eleveurs lehnten die Idee streng ab, ein AOC-System festzulegen. Sie bauten die Weine an, dann wollten sie auch selber entscheiden, was die Flaschen enthielten. Um es so zu sagen, strebten sie die Fortsetzung des Systems der vorherigen Jahrhunderte an. Deshalb hiess Pommard nie Pommard-Rugiens, wie es Jean-François Bazin in seinem 2002 herausgegebenen Referenzwerk „Histoire du Vin de Bourgogne“ schrieb. Die Gemeinde konnte nie ihren ursprünglichen Namen mit demjenigen ihrer besten Lage verknüpfen. Im Gegensatz zu den meisten Weinlokalitäten der Côte de Nuits. Die Négociants, welche übrigens einen grossen Teil der Côte de Beaune dominierten, blockierten jede Initiative. Deshalb gab es nie einen Grand Cru in Pommard.

1920 schrieb Camille Rodier in seinem Buch „Le Vin de Bourgogne“:
„Dieses Dorf geniesst heute einen internationalen Ruf, weil viel Propaganda um ihren einfachen und akoustisch leicht zu merkenden Namen gemacht wurde. Jede Medaille hat aber zwei Seiten. Pommard entgeht dieser Regel nicht. Kein einziger Wein ist betrugsanfälliger und kompetente Marktbeobachter schätzen ein, dass es jede Woche deutlich mehr Pommard auf der Welt konsumiert wird, als in zehn Jahren geerntet werden kann.“
Laurent Gotti, der frühere Chefredaktor von Bourgogne Aujourd’hui und seit zwei Jahren selbstständiger Journalist, erklärte Juli 2011 in einem Bericht auf seinem Blog, dass dieser damalige Missbrauch heute noch bestimmt der Grund sei, aus welchem es keinen Grand Cru in Pommard gäbe.



©Maison Ilan

1922 gründeten die Produzenten der Gemeinde einen Verband, um u.a. die Ausdehnung des Weinbergs zu verhindern. 1932 wurde rechtlich verankert, dass Pommard ausschliesslich Pinot Noir enthalten darf. Am 11. September 1936 wurde das Gesetz, welches die AOC Pommard definiert, verabschiedet. Angenommen wurde dennoch, dass die Winzer bis höchstens 15% Chardonnay, Pinot Blanc (Pinot Gouges) und Pinot Gris (Pinot Beurot) in ihren Weinbergen anpflanzen. Was heute unter dem Begriff „Complantation“ gilt. 1943 wurde eine Liste von 28 1er Crus verabschiedet. Die Winzer pflichten sich seitdem dem Pinot Noir bei, wobei Pinot Liébault auch verwendet werden dürfte.

Die verkosteten Weine

Die Weine wurden durch Adrian van Velsen verkostet.

Domaine Louis Boillot & Fils

Pommard (Villages) 2014

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Intensive, noch etwas vom Holz geprägte Nase, dunkelfruchtig, dezente Würze, gute Komplexität. Am Gaumen straff, gradlinig, die Frucht ist knackig, eher rote Beeren, dazu ein Touch Orangenzesten, eher leichter Körper, sehr gute Struktur mit feinem Tannin und gut integrierter Säure, komplex aber nicht überfordernd. Im Abgang mit sehr schöner Länge, ein eleganter Pommard mit viel Finesse. **16.75/20** (87-88/100).

Pommard (Villages) 2010

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Sehr offene Nase, Rauch, Speck, getrocknete Kräuter, eher rotfruchtig, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, knackig gradlinig, wieder rote Beeren, auch Anflüge von Orangenzesten, sehr gute Struktur und schöne Eleganz. Hier ist Kraft mit Finesse vereint. Gute Komplexität, äusserst präziser Holzeinsatz. 2016-2027+, **17/20** (89/100).

Pommard 1er Cru Les Fremiers 2014

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase etwas intensiver, kräftiger mit deutlichen Holznoten, wirkt noch sehr jung, dunkle Beeren, Brombeeren, auch Tabaknoten, gute Komplexität. Der Gaumen beginnt kraftvoll, sehr saftig, auch hier eine konzentrierte, saftige Frucht, rote und blaue Beeren, reife Zitronenzesten, etwas Tee, mittelkräftiger Körper, sehr vertikal und gut strukturiert, hat Charakter, gute bis sehr gute Komplexität und angenehm lang im Abgang. **17/20** (89/100).

Pommard 1er Cru Les Fremiers 2011

Helles Granat, aufgehellter Rand. Expressive Nase, sehr würzig, Cassis, rote Beeren, Kräuter, deutlich Holz, schöne Komplexität. Der Gaumen straff, rotfruchtig, feinwürzig, die Gerbstoffe etwas flockig, gut integrierte Säure, hat Charakter, gute bis sehr gute Komplexität, im Abgang von guter Länge, endet auf die gleichen 2011er Cassis-Aromen wie die Nase angekündigt hat. Stimmig, doch klar ein Kind des Jahrgangs, braucht noch etwas Reife. **16.75/20** (87/100).

Pommard 1er Cru Les Croix Noires 2014

Helles Rubin-Granat, leicht aufgehellter Rand. Offene, zugängliche Nase, deutlich floraler, verspielter als Fremiers, Veilchen, Kräuter, Anflüge von Zitrusaromen, komplex und mit schöner Spannung. Am Gaumen weich beginnend, sehr feine, rotfruchtige Aromen, dann viel Orangenzesten, eher schlanker Körper, präzis und sehr gut strukturiert, würzig, feinmaschiges Tannin, sehr gute Komplexität. Das macht Spass, sehr schöner, harmonischer Abgang. Ein äusserst eleganter Pommard ohne jegliche Schwere. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine Louis Boillot bei verschiedenen Händlern, darunter Weine Wolfgang Wuttke und Noble Wine. In der Schweiz sind die Weine des Ehemanns von Ghislaine Barthod nicht erhältlich.

Domaine Coste-Caumartin

Pommard 1er Cru les Fremiers 2012

Kräftiges Granat, schöner Glanz. Sehr offene Nase, intensiv und mit sehr würzigen Noten, dazu eingekochte Kirschen, auch ein Hauch Vanille, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen mit viel Kraft und Saft, straffes Tannin, die Frucht ist eher auf der rotbeerigen Seite, einiges an Körper, viel Struktur, der Wein hat sehr viel Kraft, zeigt seine Zähne, braucht Reife und idealerweise etwas auf dem Teller. Ein sehr schöner Langstreckenläufer. 2020-2035, **17.5/20** (91/100).

Die Weine der Domaine Coste-Caumartin sind aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine De Courcel

Wenn die höchste Klassifikation, also Grand Cru, in Pommard verabschiedet werden dürfte, kämen nur zwei Climats in Frage: Clos des Grands Epenots, Monopollage der Domaine de Courcel, und Rugiens-Bas. Gilles de Courcel ist allerdings dagegen, dass es einen Grand Cru in Pommard gibt. Was Michael Baum anscheinend motiviert, die Klassifikation für den Grand Vin seines Chateaus de Pommard zu beanspruchen.

Dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase kräftig, tief noch deutlich vom Ausbau geprägt, die malolaktische Gärung ist hier noch nicht abgeschlossen. Da ist eine konzentrierte Frucht, feine Würze, geschmolzene Lakritze, am Gaumen extrem dicht, straff, konzentriert, da sind Massen an Gerbstoffen, sehr saftige Frucht, viel Power hier, das wird Zeit brauchen und grossartig reifen. Hier reift ein Top Pinot heran. 2026-2040. **17.5+/20** (91+/100).

Pommard 1er Cru Clos des Epenots 2014

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase sehr ansprechend, tief und komplex, Noten von geschnittenen Gräsern, dunklen Beeren, Rauch, Tabak, spannend. Am Gaumen saftig, frisch, präzis, rotfruchtig, Orangenzesten, sehr gut strukturiert, die Frucht gestützt durch ein starkes Gerbstoffgerüst, Kraft, aber auch viel Finesse. Ein Top-Pommard mit vielen Reserven. 2022-2035, **17.75/20** (92/100).

Pommard 1er Cru Clos des Epenots 2010

Helles Rubinrot, noch jugendlicher Glanz. Die Nase offen, tief, auch floral, feinduftig, Rauch, Torf, Tabak, Gräser, Kräuter und dunkle Beeren, spannend. Am Gaumen weich beginnend, sehr frisch, dann breitet sich der Wein aus, rotfruchtige Aromen beginnen zu dominieren, die Gerbstoffe sind reif, da ist eine knackige Säure, was für ein schöner Wein, elegant und doch mit viel Druck. Die Frucht ist hervorragend, zieht sich bis in den sehr langen Abgang, endet auf Blutorangen. 2017-2030+, **17.75/20** (92/100).

Pommard 1er Cru Les Croix Noires 2011

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Offene 2011er Nase, neben roten Früchten auch viel Cassis und Gräser, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, rotfruchtig, einiges an Gerbstoff, sehr knackige Säure, die Frucht eher rot, dazu eine feine Würze, sehr saftig, bereits gut zugänglich, kann aber auch noch reifen. 2016-2027+, **17/20** (89/100).

In Deutschland sowie in der Schweiz sind verschiedene Jahrgänge der Weine der Domaine erhältlich, zum Beispiel bei Alpina, Millesima, Rakuten und Vinea. In der Schweiz sind die Weine bei Cave de Reve, Martel, Millesima und Pierre Wyss erhältlich.

Domaine Bourguignon-Devaux

Wir werden im zweiten Quartal 2016 dieser 116 Jahre alten, in Meloisey, neben Pommard angesiedelten Domaine einen spezifischen Bericht widmen. Die Schweizer Weinliebhaber sollten sie eigentlich kennen, da sie Jahre lang im Sortiment der Weinhandlung Albert Reichmuth vertreten wurde.

Domaine De la Galopière

Ein eindeutiger Vorteil der Grands Jours de Bourgogne besteht darin, dass die ausgewählten Aussteller nicht ausschliesslich die berühmtesten und erfolgreichsten Weingüter umfassen. Somit ist es immer wieder möglich, die Erzeugnisse der einen oder anderen Domaine kennenzulernen, welche erst seit ein paar Jahren existiert oder, welche noch nicht ans Rampenlicht gelandet ist. Auf der Website des BIVB kann man folgendes lesen:
„Gabriel Fournier übernahm den Familienbetrieb in den 1980er-Jahren. Er bewirtschaftet heute 11,5 ha Rebflächen in mehreren Bereichen der Côte de Beaune, von Chassagne-Montrachet im Süden bis zu zahlreichen Appellationen rund um die Colline de Corton.
Als gewissenhafter Winzer scheint er niemals mit der Arbeit aufzuhören! Er macht Weine, die ihm ähnlich sind: Weine für Hedonisten, die ein Gleichgewicht zwischen Holz, Frucht und Körperreichtum oder – kurz gesagt – Eleganz suchen!“. Vincent, der Sohn des Ehepaars, unterstützt seine Eltern immer mehr und es wird eine stets wachsende Anzahl Flaschen unter der eigenen Etikette abgefüllt. Clives Coates bezeichnet die Domaine als Quelle für sehr gute Weine.

Pommard (Villages) 2013

Granatrot, aufgehellter Rand. Einladende, offene Nase, dunkle Beeren, Rauch, Leder, etwas Käserinde, gute Komplexität. Am Gaumen mit viel Schmelz beginnend, reife, rote Frucht, feine Würze, gute Struktur, die Tannine dominieren etwas die Frucht, die Säure ist gut eingebunden. Ein guter Pommard mit Reserven. 2016-2025, **16.25/20** (85/100).

Pommard (Villages) 2012

Granatrot, aufgehellter Rand. Die Nase etwas verschlossen, braucht Luft sich zu öffnen, Anflüge von Gummi, wirkt fast etwas verbrannt, gute Komplexität. Am Gaumen weich, rund und zugänglich, mittlerer Körper, schöne Saftigkeit, die Gerbstoffe sind fein, stehen in einer guten Balance zu Frucht und Säure, mittlere Statur. Im Abgang mit schönem Schmelz, braucht noch etwas Zeit und Reife. 2017-2025, **16.5+/20** (86+/100).

Pommard (Villages) 2011

Granatrot, wässeriger Rand. Die Nase sehr 2011, würzig, krautig, mit den für 2011 typischen Cassis-Aromen, gute Komplexität. Am Gaumen warm, weich, sehr leichter Körper, ausgewogen. Im Abgang leicht trocknend. Hier hat man das Beste aus dem Jahrgang gemacht, jung und kühl trinken. 2016-2022, **16/20** (83/100).

Pommard (Villages) 2008

Granatrot, immer noch schöner Glanz. Die Nase ist offen, zeigt Reifenoten, einladend, sehr Pinot, mit feiner Würze und guter Komplexität. Am Gaumen weich, zugänglich, die Gerbstoffe bereits gut abgeschmolzen, eher leicht, rotfruchtig, mit knackiger Säure, gute Komplexität und sehr schöne Balance, das macht Spass, hat noch Reserven. 2016-2024, **16.75/20** (87-88/100).

Pommard (Villages) 2007

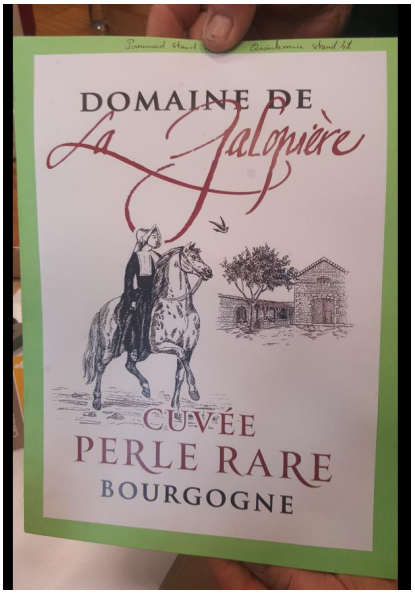
Granatrot, schöner Glanz. Offene, reife Nase, sehr feinduftig, Anflüge von Unterholz, leicht rauchig, schöne Komplexität. Am Gaumen weich, reif, die Gerbstoffe abgeschmolzen, schöne Saftigkeit, rotfruchtig, dezente Aromen von Blutorangen, komplex ohne zu überfordern. Aktuell perfekt zu trinken, hat aber noch Reserven. 2016-2021, **16.5/20** (86/100).

Pommard (Villages) 2006

Granatrot, wässeriger Rand. Sehr offene, reife Nase, rotfruchtig, auch medizinale Noten, schöne Komplexität. Am Gaumen weich, rund beginnend, dann drückt die Säure durch, da ist eine schöne Saftigkeit, auch hier rote Früchte die dominieren, dazu eine leichte Salzigkeit im Abgang. Sehr schöner Wein, auf den Punkt gereift. 2016-2020, **16.75/20** (87-88/100).

Pommard (Villages) 2004

Granatrot, wässeriger Rand. In der Nase typisch 2004, Cassis, vegetal, gute Komplexität. Am Gaumen reif, zugänglich, rotfruchtig, wieder Anflüge von Cassis, abgeschmolzene Gerbstoffe. Kein Ausbund an Komplexität, aber aktuell super schön zu trinken. Jetzt trinken bis 2020, **16/20** (83/100).



Pommard "Perle rare" 2014

Granatrot, wässriger Rand. Sehr einladende, offene Nase, reife, fast überreife Frucht, würzige Noten, schöne Komplexität. Am Gaumen mit viel Schmelz, rote Beeren, auch Gletscherbonbons, sehr saftig, mittlerer Körper, gute Struktur, knackig, saftig und angenehm frisch, spannend, zugänglich und doch mit Reserven. 2016-2027+, **16.5/20** (86/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Intervin erhältlich.

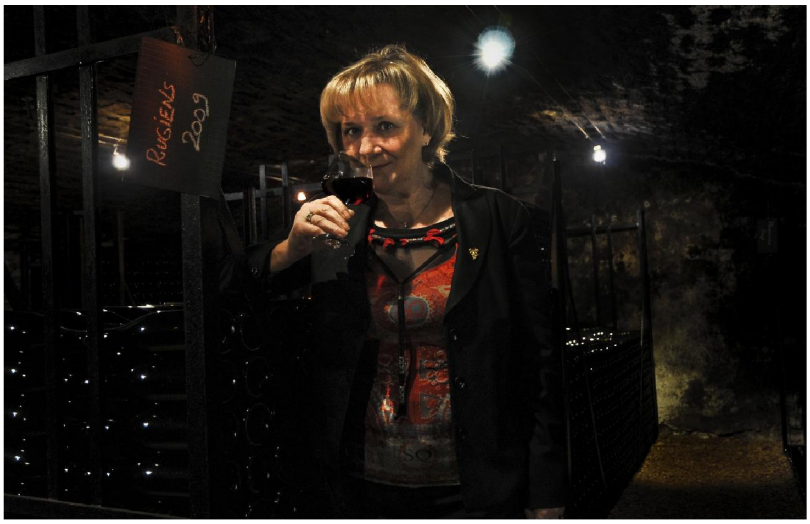
Domaine Francois & Sylvie Gerbeaut

Erste Verkostung eines Erzeugnisses dieser Domaine. Die Tarife sind noch vernünftig.

Pommard (Villages) Les Vaumuriens 2014

Sehr steinige Nase, kühl, frisch geschnittene Kräuter, etwas Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen rote Frucht, straff, viel Würze, die Gerbstoffe etwas flockig, doch alles in allem sehr elegant und angenehm verspielt, **16.75/20** (87-88/100).

Domaine Aleth Girardin



©Aleth Girardin

Bisher haben wir sehr viel Positives über diese Domaine gehört. Es stimmt allerdings auch, dass die talentierte Winzerin über sehr gut ausgerichtete Weinberge verfügt und, dass ihre Pommard-Rebstöcke in den Climats Epenots und Rugiens 1906 angepflanzt wurden. Aleth Giradin produziert zwei Villages-Pommard aus bekannten Lagen, Vignots und Noizons, vier 1er Crus aus Einzellagen, Les Charmots, Les Grands Epenots, Les Rugiens-Bas und La Refêne, sowie einen 1er Cru, welcher eine Assemblage von Trauben aus den Climats Les Pézerolles, En l'Argillière und Les Grands Epenots -wobei es sich hier um junge Rebstöcke handelt-. Die verkosteten Weine haben uns durch ihre umwerfende Finesse buchstäblich begeistert. Wir können sie hemmungslos zum Kauf empfehlen. Nicht nur, weil die Preis-/Qualitätsverhältnisse bestimmt die besten der Gemeine sind. Spannend ist schliesslich, dass Aleth Girardin auch einen Beaune 1er Cru Clos des Mouches produziert.

Pommard (Villages) 2013

Rubingranat, aufgehellter Rand. Dezente, angenehm tiefe Nase, wirkt noch etwas verhalten, rote Beeren, Anflüge von Tabak und Leder, gute Komplexität. Am Gaumen weich und rund im Auftakt, wieder rotfruchtige Aromen, dann auch eine dezente Krautigkeit, etwas rosa Grapefruit. Am mittleren Gaumen wird der Wein charaktervoll, verspielt, die Frucht wird durch eine saftige Säure gestützt, eher leichter Körper, feine Gerbstoffe. Ein schlanker, sehr eleganter Wein. 2016-2026, **16.75/20** (87-88/100).

Pommard 1er Cru 2013

(ca. 30jährige Reben): Mittleres Rubinrot, violette Reflexe. Die Nase ist tief, angenehm mineralisch, dunkle Beeren, etwas Torf, noch verhalten, mit schöner Spannung und sehr guter Komplexität. Der Gaumen beginnt fast harmlos, sehr weich, dann breitet sich der Wein aus, die Frucht wird rotfruchtig, sehr knackig, rote Johannisbeeren, etwas Orangenzesten, eher leichter Körper, aber sehr gute Struktur, saftige Säure, feinmaschiges Tannin, das macht Spass, ist sehr komplex und äusserst präzis, feminin, elegant. Im Abgang mit angenehmer Länge, sehr ausgewogen, Kompliment. 2016-2030, **17/20** (89/100).

Pommard 1er Cru Les Charmots 2013

(ca. 70jährige Reben): Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase eine Droge, floral, tief, mit Noten von Lakritze, doch nicht diese aufdringlichen Lakritze-Aromen, sondern nur sehr dezent, wunderschön und mit sehr guter Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, dann plötzlich zeigt der Wein seine

Zähne, die Frucht wechselt zwischen rot- und dunkelfruchtig hin und her, eine ganz feine Würze spielt mit. Mittelkräftiger Körper, feines Tannin, perfekt integrierte Säure, hochelegant und doch sehr dicht, endet frisch auf rote Johannisbeeren. Das ist ein Wein auf den 2. Blick, er braucht Zeit und verträgt auch Reife. Ein wunderbarer Pinot. 2016-2034, **17.5/20** (91/100).

Pommard 1er Cru Les Rugiens-Bas 2013

Helles Granat, wässeriger Rand. Offene Nase, angenehm tief, da sind dunkle Beeren, auch Walderdbeeren, feine mineralische Noten, sehr gute Komplexität. Der Gaumen beginnt rund, fast etwas mollig, dann breitet sich der Wein aus, da ist eine sehr schöne und klare Frucht, viel Saft und Kraft, dunkelfruchtige Aromen, feinmaschiges Tannin, sehr gute integrierte Säure. Im Abgang angenehm lang, endet auf einen Hauch Blutorange. Ein sehr schöner Pommard, kraftvoll und doch hochelegant. 2016-2030, **17.5/20** (91/100).

Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2013

(Reben aus dem Jahr 1906): Rubingranat, schöner Glanz. Verhaltene, seht tiefe Nase, Aromen von Brombeeren, eingemachter Quitte, dezent Leder, mit der Zeit auch rauchige Aromen, sehr viel Spannung, komplex und einnehmend. Am Gaumen sehr fein, weich im Auftakt, dann packen die Gerbstoffe zu, sehr saftige Frucht, ein ganzer Korb roter Johannisbeeren, auch hier wie schon bei Les Charmots eine vorbildliche Harmonie, ungemein knackig, verspielt und dann doch wieder straff, ein Wechselspiel zwischen Kraft und Finesse, unglaublich trinkanimierend, das ist genau auf meiner Linie, äusserst charaktervoll, präzis und ohne jegliche Holzdominanz. Bravo! 2016-2034, **17.75/20** (92/100).

Pommard 1er Cru Les Rugiens-Bas 2013

(Reben aus 1906): Rubingranat, aufgehellter Rand. Die Nase einladend, offen, wunderbar floral mit Noten von Trockenblumen, Heu, getrocknete Kräuter, rotfruchtig, Anflüge von Lakritze, keinerlei Holz wahrnehmbar, sehr gute Komplexität. Der Gaumen schmeichelnd-weich beginnend, dann wie bei Les Epenots plötzlich sehr viel Druck, die rotfruchtigen Aromen dominieren, hier ist einiges an Schmelz im Spiel, doch das ist nie schwer, sondern vibrierend und mit sehr viel Spannung, wunderbar saftig, die Johannisbeeren scheinen mit den Gerbstoffen tanzen zu wollen, herrlich verspielt, das macht Spass, man möchte am liebsten einfach nur schlucken. Ein wunderbarer Wein, Eleganz pur! 2016-2034, **18/20** (93/100).

In Deutschland sind die Weine von Aleth Girardin bei Feine Weine und in der Schweiz bei CAVESA erhältlich.

Domaine Anne Françoise Gros

Pommard 1er Cru les Arvelets 2012

Dichtes Granat, schöner Glanz. Intensive Nase, noch deutlich vom Holz geprägt, dunkle Beeren, Rauch, Torf, feine Röstnoten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen rund und weich, erstaunlich zugänglich, keinerlei Ecken und Kanten, mit der Zeit zeigt sich eine dichte, satte Frucht, dunkle Beeren wechseln sich mit roten Beeren ab, gute Struktur, sehr feine Gerbstoffe. Ein eher kräftiger, sehr gut vinifizierter Pommard. 2016-2026, **17/20** (88-89/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei Spies und bei der Weinhandlung Drexler erhältlich.

Jean-Luc Joillot

Wenn die Weine der Domaine uns immer wieder etwas zu klassisch und dementsprechend anspruchsvoll vorkommen, besitzt Jean-Luc Joillot bestimmt eines der besten Restaurants der Côte de Beaune. Auprès du Clocher (dt. «In der Nähe des Kirchturms») gehört sogar zu unseren unverzichtbaren Adressen im Burgund. Eine raffinierte, saisonale, regionale Küche wird jeweils zubereitet. Die Weinkarte verdient ausserdem die Aufmerksamkeit der Liebhaber. Wer die aktuellen Tendenzen der AOC Pommard kennenlernen möchte, ist da an der richtigen Adresse.

Pommard 1er Cru Les Charmots 2012

Helles Granat, wässeriger Rand. Sehr offene Nase, feinduftig, floral, Veilchen, reife, rote Johannisbeere, auch etwas Pfeffer, sehr schöne Komplexität. Der Gaumen beginnt fast harmlos, wird dann rasch straff, knackige Frucht, viel Würze, eher leichter Körper, sehr gute Struktur, reife, präzise Gerbstoffe und knackige Säure. Im Abgang von sehr guter Länge, ein äusserst stimmiger und hocheleganter Pommard mit Reserven. 2016-2028, **17/20** (89/100).

In Deutschland sind zwei Weine des Jahrgangs 2005 bei La Kaaf erhältlich.

Die klassischen Kalbsnieren

« Mousse tiède d'Epoisses au Pain d'Epices et sa Tartine »

Dessert de Saison

Domaine Lejeune

Die Domaine Lejeune existierte bereits vor der französischen Revolution. Im Jahr 1793, als die Revolutionären die Güter der Kirche verkauften, erwarb die Familie Lejeune das Weingut. Mitte des XIX. Jahrhunderts übernahm die Domaine den Namen der Familie. Heute gehört sie aber der Familie Jullien de Pommerol und sie ist ca. 7ha gross. Aubert Lefas verwaltet seit 2005 die Domaine, welche heute François Jullien de Pommerol gehört. Sie gilt als eine der unverzichtbaren Adressen in Pommard.

Pommard 1er Cru Les Rugiens 2014

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Sehr intensive Nase, dunkle Früchte, viel Würze, ätherische Noten, Anflüge von Tee, tief und komplex. Am Gaumen straff, dunkelfruchtig, mittlerer Körper, sehr gute Struktur, der Wein hat viel Spannung, eine schöne Mineralität und eine wunderbar saftige Frucht, verändert sich ständig, das macht Spass, gefällt mir sehr gut. 2016-2032, **17.25/20** (90/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine nicht erhältlich, dafür in der Schweiz bei Martel sowie Ruli Vins.

Domaine Chantal Lescure

Pommard (Villages) Les Vignots 2013

Helles Granat, wässeriger Rand. Die Nase ist einladend und tief, florale Noten wechseln sich mit Düften die an Süssholz und Kräuterspeck erinnern ab, dazu eine faszinierende Mineralik, dazwischen eine feine, rote Frucht sowie Anflüge von rosa Grapefruit. Am Gaumen weich, zugänglich, Aromen von roten Johannisbeeren, dezente Würzigkeit, gute bis sehr gute Struktur, perfekt integriertes Holz. Im Abgang lang und sehr elegant. 2016-2026, **17/20** (89/100).

Wir bewerten im zweiten Quartal 2016 die durchaus empfehlenswerten Weine der in Nuits-Saint-Georges angesiedelten Domaine Chantal Lescure

In Deutschland sind die Weine der Domaine an verschiedenen Adressen erhältlich. In der Schweiz sind ebenfalls mehrere Händler vorhanden.

Domaine Jean-Louis Moissenet-Bonnard

Wir verkosten zum ersten Mal Erzeugnisse dieser Domaine.

Pommard 1er Cru Les Epenots 2013

Kräftiges Granat-Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Was für eine Nase, sehr duftig, floral, viele Veilchen, Gewürze, auch eine schöne Mineralik, tief und komplex, da möchte man stundenlang schnüffeln. Am Gaumen weich beginnend, dann plötzlich packt der Gerbstoff zu, reif, wunderbar die Frucht stützend, sehr gute Harmonie einiges an Fleisch am Knochen, würzig, frisch, saftig und präzis, keinerlei Holzdominanz. Ein wunderbarer Epenots, verführerisch und doch mit Power. 2016-2030, **17.25/20** (90/100).

Pommard 1er Cru Les Epenots 2012

Kräftiges Granatrot, recht dicht. Die Nase wirkt etwas gekocht, offen, fast etwas warm anmutend, mit Luft entwickelt sich das, es kommen Weihnachtsgewürze und Noten von getrockneten Blumen dazu, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, dunkle Beeren, einiges an Struktur, sehr feines Tannin, ausgewogen, doch eher auf der breiten Seite, das Holz ist wahrnehmbar, aber gut eingebunden. Gute Komplexität, saftig, aber nicht gross. Der Wein macht bereits Spass, kann aber reifen. 2016-2027, **17/20** (89/100).

In der Schweiz sind die durchaus erschwinglichen Weine der Domaine bei Pierre Wyss erhältlich.

Domaine Parigot

Pommard (Villages) Les Riottes 2014

Helles Rubinrot, wässeriger Rand. Offene Nase, noch leicht vom Holz geprägt, rotfruchtig, würzig, rauchige Noten, Teer, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich mit satter blauer Frucht im Auftakt, das Holz auch hier deutlich wahrnehmbar, aber auch sehr gut eingebunden. Knackige Frucht, saftige rote Johannisbeeren kommen dazu, sehr schöne Balance der Komponenten. Im Abgang mit viel Schmelz und schöner Länge. 2018-2027+, **17+/20** (88+/100).

Pommard (Villages) Les Riottes 2013

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase sehr offen, unglaublich mineralisch und duftig, das macht Spass, rotfruchtige Aromen, viel Würze, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, sehr saftig, deutlich rote Johannisbeeren, etwas Grapefruit, verspielt und mit Schöner Spannung, ausgezeichnete Harmonie und sehr schöne Säure, unglaublich frisch und knackig, das gefällt! 2017-2028, **17.25/20** (90/100).

Pommard 1er Cru Clos de la Chanière 2013

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Tiefe, feinwürzige Nase mit Anflügen von Veilchen und getrockneten Gräsern, Zitronenthymian, intensiv, verspielt und mit sehr guter Komplexität. Am Gaumen straff, sehr knackig beginnend, einiges an roten Johannisbeeren, Orangenzesten, sehr schöne Harmonie und viel Präzision, die Frucht ist in sehr guter Balance mit dem Holz, hier passt alles zusammen, sehr saftig und frisch, das macht Spass und wird wunderbar reifen. 2017-2028, **17.25/20** (90/100).

Pommard-Charmots 1er Cru 2013

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Sehr offene, florale, feinduftige Nase, mit Kräutern, Veilchen und einer feinen rotfruchtigen Aromatik, sehr gute Komplexität. Am Gaumen unglaublich weich beginnend, was für eine schöne Johannisbeerfrucht, präzis, saftig, schlank, aber doch mit sehr gut strukturiert. Das ist ein kleines Kraftpaket das mit Seidenpantoffeln daherkommt, hervorragend diese Balance, schlank und doch mit Durchzugskraft bis in den angenehm langen Abgang. 2017-2030, **17.5/20** (91/100).

In Deutschland sind die Weine dieser zuverlässigen Domaine an verschiedenen Adressen erhältlich. In der Schweiz sind sie bei DIVO erhältlich.

©Domaine de Courcel

Domaine Michel Rebourgeon

Pommard-Rugiens 1er Cru 2013

Kräftiges Granat, jugendlicher Glanz. Angenehm tiefe Nase, Anflüge von Tee, dann auch Leder, rotfruchtig, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straff, rote Johannisbeeren, sehr knackig, verspielt, straffes Gerbstoffkorsett, knackige Säure, einige „positive“ Grüntöne. Ein sehr schöner Wein, kein Blender, nein, ein ehrlicher Pommard mit wunderbarer Frucht. Sollte noch etwas reifen. 2017-2030, **17/20** (89/100).

Pommard-Rugiens 2010

Kräftiges Granat, leicht aufgehellter Rand. Einladende, offene Nase, wow, das ist floral, komplex, feinwürzig, verspielt, ein wunderbarer Duft. Am Gaumen schon erstaunlich reif, beginnt sehr weich, wird dann deutlich charaktervoller, straffer mit schönem, sehr reifem Gerbstoff, rotfruchtigen Aromen, gut integrierter Säure und viel Finesse. Hier merkt man den sehr guten Jahrgang. Im Abgang ausgewogen und langanhaltend. Ein sehr schöner Wein. 2016-2028+, **17.5/20** (91/100).

Die Weine der Domaine sind aktuell weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine Rebourgeon-Mure

Pommard (Villages) 2013

Granatrot, schöner Glanz. Die Nase noch etwas verhalten, dunkle und rote Beeren, Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen saftig, straff im Auftakt, hier ist einiges an Gerbstoff im Spiel, die Frucht wirkt aktuell etwas zurückhaltend, die Säure gut integriert, die Gerbstoffe mit Anflügen von grünen Noten, nicht uninteressant und definitiv mit Charakter, doch kein Ausbund an Komplexität hier. Ein guter Basis-Pommard, darf noch etwas reifen. 2017-2026, **16.25/20** (84/100).

Pommard 1er Cru Clos Micault 2013

Granatrot, schöner Glanz. Sehr schöne, tiefe Nase, dunkle Beeren, Rauch, Torf, auch gekochte rote Beeren, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen mit viel Schmelz beginnend, dann packt der Gerbstoff zu, reif, feinkörnig, umgarnt die sehr saftige Frucht, da ist eine tolle Säure, da ist auch viel Kraft im Spiel. Diesen eleganten Kraftprotz sollte man nicht unterschätzen, im Abgang mit sehr guter Länge. 2017-2030, **17.25/20** (90/100).

Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2013

Helles Granatrot, schöner Glanz. Die Nase sauber, klar, deutlich Orangenzesten, getrocknete Kräuter, auch viele florale Noten, sehr schöner Duft und wunderbar komplex. Am Gaumen wie seine Brüder mit viel Schmelz beginnend, hier ist wieder eine klare Handschrift des Weingutes zu erkennen, leicht krautige Noten, sehr knackige, rotfruchtige Aromatik, dazu Blutorangen, die Qualität ist sehr gut und im Abgang von sehr guter Länge, endet frisch und sehr stimmig auf Orangenzesten. Ein äusserst charaktervoller Pommard der gut reifen wird. 2017-2030+, **17.5/20** (91/100).

Pommard 1er Cru Clos des Arvelets 2012

Kräftiges Granat, schöner Glanz. Die Nase sehr intensiv, dunkelfruchtig, wirkt etwas wärmer als die anderen 2013er-Weine, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen reif, saftig und frisch, da ist Kraft im Spiel, wieder die Orangenzesten, sehr feine Tannine, eine saftige Säure, das macht Spass, ist bereits sehr trinkanimierend ohne zu überfordern. Sehr gute Länge im Abgang. Kann geöffnet werden, doch hat Luft nach Oben. 2016-2030, **17+/20** (89+/100).

Autoren: Adrian van Velsen (Verkostungsnotizen) & Jean François Guyard (Hintergrundinformationen)
21. April 2016

Lektorat: Andi Spichtig

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.