Gevrey-Chambertin
Die Grands Crus
des Jahrgangs 2014

Zusammengefasst ist der Jahrgang 2014 auf keinen Fall zu unterschätzen. Wir sind ursprünglich, genauso wie die meisten Weinjournalisten und Burgunder-Experten etwas misstrauisch gewesen. Nach vier genialen Jahrgängen in fünf Jahren, nämlich 2009, 2010, 2012 und 2013, konnte das Burgund unserer Meinung nach bestimmt nicht wieder mal behaupten, der neuste Jahrgang sei ebenfalls genial. Dafür gibt es mehrere Gründe.

Vom Misstrauen zur Begeisterung

Zwischen der Kirschessigfliege Drosophila suzukii und dem Fluch der mit einer 4 endenden Jahrgang…
Wir möchten zunächst auf zwei ernsthafte Probleme der letzten Jahre zurückkommen, bevor wir im nächsten Kapitel die Gründe unserer Begeisterung für den grossartig ausgefallenen Jahrgang 2014 schildern.

Von der goldgelben Vergilbung zur Kirschessigfliege

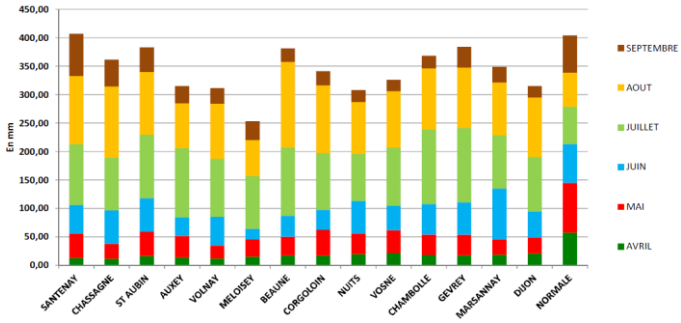
Die Kirschessigfliege, welche bereits im Jahr 2008 in Europa eingeführt wurde, kennt bis zum heutigen Tag keinen natürlichen Feind. Es sind zwar Behandlungen vorhanden, der Erfolg ist aber nicht immer garantiert. Zur Entlastung der Winzer kennt jeder den Fall der goldgelben Vergilbung, GGV, (franz. flavescence dorée). Die Winzer wurden durch die Rechtsvorschriften und lokal durch das BIVB gezwungen, ihre Rebstöcke zu behandeln. Gewisse Experten behaupten sogar, dass diese Krankheit genau gleich gefährlich wie die Phylloxera Plage Ende des XIX. Jahrhunderts werden könne. Doch haben es zwei biodynamische Winzer abgelehnt, ihre Weinberge mit Pestiziden zu behandeln. Schliesslich wurden Emmanuel Giboulot am 7. April 2014 und Thibault Liger-Belair am 15. Dezember 2015 freigesprochen. Beide dank Lücken in der Gesetzgebung. Thibault Liger-Belair hat sogar davon profitiert, dass das Gesetz durch das Ministerium für Landwirtschaft unterschrieben werden muss, um gültig erklärt zu werden. Stéphane Le Foll, der Minister, kämpft aber im Sinne einer drastischen Einsatzverminderung der chemischen Produkte im Weinbau und hatte das Gesetz eben nicht unterschrieben.
Beide freigesprochenen Winzer streben nun nach einer nationalen Debatte zwischen Fachleuten, damit eine taugliche Bekämpfungsstrategie entworfen und dann umgesetzt wird, welche die Interessen aller Beteiligten, einerseits des Staates, aber anderseits auch die Verfechter der Biodynamie, berücksichtigt. Die Zikade Scaphoideus titanus, welche in der Schweiz (TI) seit 1967 präsent ist und als Vektor der goldgelben Vergilbung gilt, ist im Jahr 2014 kein Thema erster Priorität im Burgund gewesen. Die Bekämpfung setzt Meilensteine.

Was die potentielle Plage der Kirschessigfliege anbelangt, wird sie sehr ernst genommen. Die Fliege ist seit 2010 im Burgund anzutreffen. Im Gegensatz zu ihrer Cousine, die Drosophila melanogaster, die effektiv nur beschädigte Früchte befällt, kann die asiatische Spezie Löcher in die Schale der Beeren stechen, um ihre Eier zu legen. Die Drosophila suzukii kann daher auch kerngesunde, reife Beeren befallen. Ausserdem weiss man heute,

dass nicht nur die Rebsorten der Rotweine betroffen werden können. Dennoch wurden nur Pinot Noir Parzellen im Jahr 2014 befallen. Bemerkenswert ist, dass ausschliesslich solche Parzellen befallen wurden, welche ungenügend gepflegt wurden oder, auf welchen die potentiellen Erträge zu hoch waren. Jean-Philippe Gervais, Direktor der Technischen Abteilung des BIVB sagt, dass einzeln isolierte Teile gewisser Parzellen betroffen worden seien, wobei es für die betroffenen Winzer zu einem Verlust von 20% des Ertrags geführt habe.

Hier wird eine Pflaume befallen
©BIO Aktuell

Ab dem 20. August 2014 haben die Burgunder Winzer begonnen, sich Sorgen zu machen. Die Schäden der Kirschessigfliege waren mit blossem Auge kaum wahrzunehmen. Nach den Regenschauern von Juli und August, Juli hat sogar einen Rekord geschlagen, wurde das Problem akut. Bis Ende August blieben die Temperaturen beider nassen Monate mild und liessen nichts Erfreuliches erwarten. Doch kehrte die Sonne zu diesem Zeitpunkt zurück. Zu spät für die Ausrottung der Fliege, doch auf keinen Fall zu spät, um mit einer qualitativ guten bis sehr guten Ernte zu rechnen. Im Burgund sagt man, dass der September eine massgebende Rolle für die Qualität des Weins spielen würde… Bis Ende August wuchs die Anzahl befallener Parzellen stets. Schliesslich blieben die Schäden in durchaus erträglichem Rahmen, nur höchstens 35 Jahre alte Pinot Noir Rebstöcke wurden befallen. Was z.B. Patrice Rion zur Feststellung führte, dass er insgesamt nur 70 bis 80Kg beschädigter Trauben gehabt habe, obwohl er Jahr für Jahr ca. 110‘000 Flaschen abfüllt.



Bilanz der Regenschauer zwischen April und September 2014 nach Gemeinde
Messungen: Climéo/Météo France/Winzer
©Bild: Viti-Flash Dezember 2014 Chambre d’Agriculture Côte d’Or

Am Ende sind Schäden, wie sie z.B. im Wallis oder im Kanton Fribourg, aber gemäss Agroscope und der TSR auch in Genf, Neuchâtel und Waadt festgestellt wurden, also dem Burgund relativ gut erspart geblieben.

Der Fluch mit den mit einer 4 endenden Jahrgängen

1964, 1974, 1984, 1994 und 2004 sind nicht in die Annalen gegangen. Oder vielleicht doch als Vertreter des Fluchs, welcher das Burgund seit nun 50 andauerte. Die Burgunder Winzer durften deshalb befürchten, als ob das Problem mit der Kirschessigfliege nicht gereicht hätte, dass ein beliebiger Faktor, z.B. der Regen zum Zeitpunkt der Ernte wie eben im 1994, oder Marienkäfer wie im 2004, die Qualität der Ernte beeinträchtigt habe. So ist es nicht passiert. Wir haben bereits über den Jahrgang geschrieben. Unter Anderem in unserem Bericht „Der Jahrgang 2014 bei den Hospices de Beaune“.

Die Landwirtschaftskammer der Côte d’Or gibt in ihrem im Dezember 2014 herausgegebenen Bulletin Viti-Flash N°23 an, dass die Sonnenbestrahlung des Jahres schliesslich quasi normal und die gesamte Durchschnittstemperatur 1 Grad höher gewesen seien. 2014 sei sogar das wärmste Jahr seit Ende des XIX. Jahrhunderts gewesen. In der Côte de Nuits hat sie sogar einen Jahresdurchschnitt von 16.9° für 1326 Stunden Sonne und eine Regenmenge von 325mm erreicht. Das wunderbare Wetter hielt bis in Oktober an.
Christophe Tupinier, Chefredaktor von Bourgogne Aujourd’hui fragt sich in der Ausgabe 124 dieser Zeitschrift, ob die Burgunder Weinbauer eine noch bessere Qualität hätten erreichen können, wenn sie die Nerven behalten und die Ernte später durchgeführt hätten. Wir teilen diese Bedenken dennoch nicht. Die Angst ist ein miserabler Ratgeber, aber es ist durchaus nachvollziehbar, wenn die Winzer vor der Drosophila suzukii Angst gehabt, also nicht gewartet haben. Im Nach hinein ist immer alles einfacher als im Feuer des Gefechts. 2014 hat definitiv nichts mit den o.g. Jahrgängen zu tun. 2014 hat den Fluch gebrochen.

©Office du Tourisme de Gevrey-Chambertin

2014 begeistert uns

Sollen wir jedes Jahr erklären, was wir unter „grossartigem Jahrgang“ verstehen? Darf ein Jahrgang als durchaus gelungen bezeichnet werden, wenn er schon auf zwei solche Jahrgänge folgt? Ist er überhaupt einzulagern, wenn der nächste schon so viel Begeisterung auslöst und vor allem in nie zuvor lobenden Worten von sich reden lässt? Anders gesagt, besteht die Gefahr nicht, dass die Kundschaft lieber auf 2015 wartet?

Reben der Lage Chambertin ©Burgundy-Report

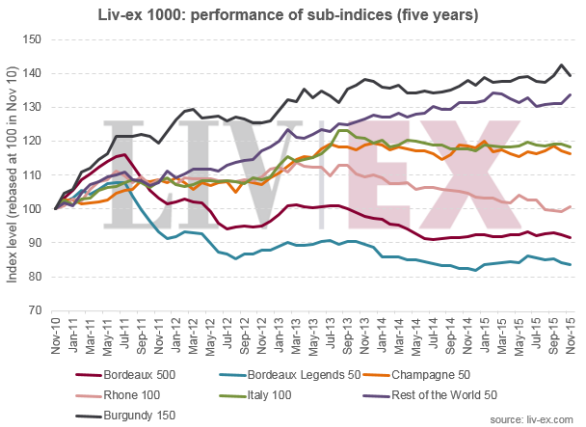
Die vorteilhaften Wetterbedingungen vom Frühling bis in den frühen Sommer (bis Ende Juni) und ab Ende August / anfangs September haben die Erträge noch oben schiessen lassen. Diese sind so hoch wie in den früheren 2000ern gewesen. Im Allgemeinen gelten die Weine der Côte de Nuits als durchaus dicht, fleischig, konzentriert, ausgewogen, mit seidigen Tanninen ausgestattet und sie verfügen über verführerische Düfte und Aromen. Seit Mitte November 2014, aber vor allem ab November 2015, haben wir bereits über 350 Burgunder 2014 verkostet. Eine beträchtliche Anzahl davon hat uns richtig begeistert. Wir schliessen sogar nicht aus, dass gewisse davon während deren Trinkreife ihre Brüder der Jahrgänge 2012 und 2013 schlagen. Dies gilt u.a. in Gevrey-Chambertin für die Erzeugnisse der Domaine Drouhin-Laroze und Herestzyn-Mazzini, in Vosne-Romanée für den Clos de Vougeot von Anne Gros,… Wir sind davon überzeugt, dass uns die Grands Jours de Bourgogne von Mitte März 2016 diesen Eindruck bestätigen werden.

Die Gefahr liegt nicht in der Qualität des Jahrgangs. Hedonistisch betrachtet sind diese Weine einfach unwiderstehlich. Aber Burgund bleibt Burgund, es gibt ganz bestimmt auch die eine oder andere Enttäuschung. In seinem durchaus empfehlenswerten Bericht „The Louis Vuittonification of Burgundy“ vom 15. Dezember 2015 macht unser Freund Bill Nanson auf die aktuelle Tendenz der horrenden Preisspirale aufmerksam. In den Jahren 2011 bis 2013 konnte sich die Preissteigerung noch begründen lassen. Auch, wenn die Aussage von Bill gilt:

Reben der Lage Charmes-Chambertin ©Burgundy-Report

„There is a problem of imbalance when villages wines from the Côte de Nuits such as Vosne, Gevrey and Chambolle typically cost more than great 1er Crus from the Côte de Beaune – whites included.”

Wir werden in den nächsten Monaten den Markt beobachten und lassen uns gerne überraschen. Bei Bedarf werden wir gerne eine neue Folge zu unserem Bericht „Tarif der Burgunder Weine: Wohin nun?“ verfassen. Wir glauben, dass die Burgunder Winzer vernünftig genug sind, um zu merken, dass sie nicht übertreiben sollen. Ausserdem ist es ihnen bereits heute durchaus bewusst, dass sie für den Jahrgang 2015 die Tarife werden verlangen können, welche ihnen einfallen. Eine Grenze nach oben scheint da leider zu fehlen. Zumindest bis die Spekulationsblase platzt.



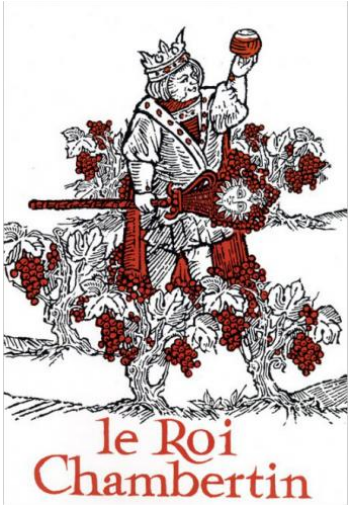
©Liv-ex

Die Gefahr sehen wir daher eher im Verhalten der Konsumenten. Bis und mit dem Jahr 2011 sind die Tarife der einzelnen Burgunder Weine doch anständig geblieben, wenn man die verfügbaren Mengen betrachtet. Bereits Cicero schrieb „Omnia praeclara rara“. Es hat zwar sporadisch oder längerfristig immer die gleichen

Produzenten gegeben, welche sich nie geschämt haben, überrissene Preise zu verlangen: DRC, Leroy, Dugat, Dugat-Py, erst relativ kürzlich Clos de Tart… Die Liebhaber haben es akzeptiert, weil die Menge eben rar und die Ware edler Qualität (praeclara) ist. Später im Mittelalter ist das Sprichwort des römischen Philosophen in „Omnia rara cara“ interpretiert worden. 2014 ist umso weniger „rar“, da erstens die Erträge dieses Jahr völlig normal ausgefallen sind und zweitens 2014 bereits unter dem Ruf von 2015 leidet. Sehen wir, ob die Burgunder Winzer lateinische Philosophie goutieren bzw. billigen. Eine Tatsache ist, dass die internationale Presse den Appetit, ja sogar die Gier der Spekulanten geweckt hat. Gemäss dem Motto: wenn sich der Jahrgang 2012 so gut verkauft hat und es möglich ist, Profit damit zu machen, dürfte es mit 2015 noch einfacher sein. So ist es. Der Riese Gargantua ist nicht mehr so weit… Sogar die vernünftigen Weinliebhaber werden sich ab dem Frühling 2016 die Frage stellen müssen, ob sie doch Flaschen des Jahrgangs 2014 kaufen oder lieber ein Jahr mehr warten. Schliesslich haben sie sich bereits mit 2009, 2010 und 2012, vielleicht sogar mit 2008 und 2013 eingedeckt. Wie werden sie sich dann gegenüber 2014 verhalten? Ich rechne damit, dass viele Händler Veranstaltungen organisieren, um die Grösse des Jahrgangs unter Beweis zu stellen. Lassen wir uns überraschen! Als ich Mitte November 2015 mit verschiedenen Winzern über die Problematik gesprochen habe, wurde ich durch eine einstimmige Antwort überrascht: 2014 sei genau der Jahrgang, auf welche sie alle, die Winzerinnen und Winzer, gewartet hätten. Einerseits wird er die Lager der Weingüter füllen, anderseits werden die Produzenten endlich wieder etwas zu verkaufen haben. Zudem haben sie jeweils hinzugefügt, dass viele neue Kunden das Burgund besuchen dürften. Einerseits um den Jahrgang 2015 zu kosten und kaufen, anderseits ab 2017 die Cité des Vins zu besuchen. 2015 werden sie nicht kaufen können, die grossen Weine werden erst ab den Frühling 2017 verfügbar sein. Dafür werden sie die Erzeugnisse des Jahrgangs 2014 bemerken und schön staunen. Diese Weine bereiten enorm viel Spass und bieten nicht weniger Genuss. Wie wir es nun mit den Grands Crus aus Gevrey-Chambertin schildern möchten.

Nie genug! Gargantua, der Riese von François Rabelais
Ein Kunstdruck von Gustave Doré

Die Veranstaltung



Wie jedes Jahr seit 2011 präsentierten die Propriétaires-Récoltants von Gevrey-Chambertin am Donnerstag vor der Auktion der Hospices de Beaune, dieses Jahr also am 12. November 2015, ihren jüngsten Jahrgang, dieses Mal 2014, im ideal klimatisierten Espace Chambertin. Die weltweit berühmte Gemeinde der Côte de Nuits zählt zwar 3‘000 Einwohner, aber nur ca. 80 Produzenten. Dennoch sind nicht alle in Gevrey angesiedelt. Bedauernswert ist, dass gewisse Prominente wie Eric Rousseau, Bernard und Loïc Dugat, die Kinder von Claude Dugat sowie Jean-Marie Fourrier ihre Weine nicht präsentieren. Andere wie z.B. Olivier Bernstein, Chanson, Dujac oder noch Vougeraie, weil sie keine Parzelle in der Gemeinde besitzen. Bemerkenswert, ja sogar lobenswert ist die Anwesenheit dreier Domaines, welche uns bisher nicht bekannt waren: Eugène Ellia, Jane et Sylvain und Launay Horiot. Der letzte hat sogar zwei Grands Crus präsentiert.

Die Verkostung

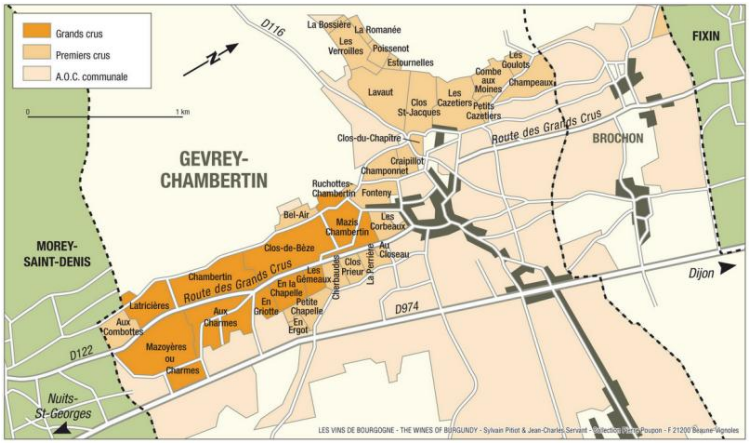
Die Verkostung begann um 15:00 und dauerte bis 19:00. Die Weine wurden den Journalisten nicht blind zur Verfügung gestellt. Gewisse Leute bedauerten dies. Was uns anbelangt, erachten wir das im Gegenteil als zielführend. Einerseits besteht so die Möglichkeit, sich auf spezifische Weine zu konzentrieren, andererseits kann jeder dann den Fokus auf die Unterschiede zwischen den Erzeugnissen innerhalb der einzelnen Climats oder Appellationen setzen. In diesem Sinne wurden z.B. vier Chambertin und vier Chambertin Clos de Bèze angeboten. Wenn, wie es bei uns der Fall war, ein Journalist hingegen alle Weine verkosten will, waren das dieses Jahr um die 120. Alle Grands Crus konnten verkostet werden.

Der vorliegende Bericht befasst sich mit den Weinen der Kategorie Grands Crus. Diese bilden eine Klasse für sich und deren Qualität hängt nicht von den Wetterparametern des Jahrgangs ab. Talentierte Winzerinnen und Winzer werden so oder so durchaus empfehlenswerte, ja sogar unverzichtbare Erzeugnisse produzieren. Am Abend nach der Verkostung wurden Weine des Jahrgangs 2004 verkostet. Auch in so einem kontroversen Jahrgang zeigten sich die Grands Crus als durchaus genussvoll. Somit erwies sich die Antwort unseres Freundes Philippe Charlopin an Olivier Grosjean, meinen Tischnachbarn des letzten Jahres und Gründer des etablierten Blog d'Olif, als reinen, sympathischen Anreiz. Am Abend konnten u.a. der Mazis-Chambertin 2004 und der Latricières-Chambertin 2004 von Harmand-Geoffroy, der Chapelle-Chambertin 2004 von Rossignol-Trapet, der Latricières-Chambertin 2004 von Chantal Rémy, der Chapelle-Chambertin von Cécile Tremblay, nicht zuletzt der Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2004 von Bruno Clair verkostet werden und jeder Weinliebhaber würde sich ganz klar darüber freuen, solche Erzeugnisse im eigenen Keller zu besitzen.

Im Gegenteil zur Vergangenheit fassen wir die Villages-Weine mit den 1er Crus im gleichen Bericht zusammen. Dieser wird in den nächsten Wochen verfügbar sein. In so einem Jahrgang wie 2014 ist es uns als wichtig vorgekommen, die Villages-Weine im vollen Umfang zu verkosten und sie mit den 1er Crus zu bewerten. Es gibt also in den nächsten Wochen einen entsprechenden Bericht.

Gevrey-Chambertin zählt neun Grand Cru Appellationen auf, welche sich auf folgende Flächen erstrecken:

- Chambertin: 13.22ha
- Chambertin Clos de Bèze: 14.67ha
- Charmes-Chambertin: 28.97ha
- Chapelle-Chambertin: 5.48ha
- Griotte-Chambertin: 2.63ha
- Latricières-Chambertin: 7.05ha
- Mazis-Chambertin: 8.79ha
- Mazoyères-Chambertin: 1.72ha
- Ruchottes-Chambertin: 3.00ha



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern ©Collection Pierre Poupon

Die Weine

Im Allgemeinen hat die Ernte zwischen dem 20. und dem 25. September bei wunderschönem, seit drei Wochen anhaltendem Wetter stattgefunden. Gevrey-Chambertin wurden Naturkatastrophen, z.B. Hagelschauer, erspart.

Domaine des Beaumont

Wir kennen das naturnah geführte Weingut seit dem ersten Jahrgang, 1999, und bedauern, dass es in der Schweiz nie zum verdienten Erfolg gekommen ist. In Morey-Saint-Denis ist sein direkter Nachbar die Domaine Michel & Frédéric Magnien. Die Art, Weine auszubauen, ist dafür diametral unterschiedlich. Thierry Beaumont ist kein Holzfetischist und seine Weine strahlen durch ihre Finesse. Wo Frédéric Magnien seinen Weinen seinem Stempel aufdrücken will, strebt Thierry Beaumont gerade das Gegenteil an. Eine Domaine, welche deutlich mehr Aufmerksamkeit verdient.

Drei Weine wurden präsentiert, darunter einen Gevrey-Chambertin Villages und zwei Grands Crus.
Der **Charmes-Chambertin 2014** zeigt sich zugleich expressiv und elegant, sehr klassisch und ähnelt zumindest aromatisch wohl eher einen Mazoyères. Der Gaumen macht den Unterschied. Feingliedrig, ausgefeilt, finessenreich, geschmackvoll und mit einer schönen Terroir-Unterschrift. Tolle Frucht, sehr schön eingebundene Säure und Alkohol, grosser Charakterwein mit filigranen Tanninen und einem anhaltenden Abgang. Unwiderstehlich. Kaufen! **18/20** (93+/100). Der **Mazoyères-Chambertin 2014** übertrifft den Charmes nur leicht. Grosse, klassische, vielleicht noch etwas wilde Nase, mit einer tollen Frische und Düften ausgereifter Früchte. Dichte Nase mit präsentem Holz, wobei sich dieses mit der Zeit schön einbinden wird. Frischer, komplexer, konzentrierter Gaumen mit einer tollen Fruchtsüsse und wiederum prägnantem Holz. Doch beeindruckt dieser strukturierte Gaumen. Vorhandene Gerbstoffe im feinen Abgang. Je nach Preis ein Muss. **18+/20** (94/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei BVVins und Di Jin Wines erhältlich.

Domaine Bouchard Père & Fils

Bouchard hat drei Weine präsentiert, darunter einen Gevrey-Chambertin Villages und einen Grand Cru.
Der **Chambertin Clos de Bèze 2014** offenbart sich völlig in einem anderen Stil als der 2013er in dem Sinne, dass er eine hervorragende Fruchtreife aufweist. Die komplexe Nase bietet ein Potpourri blühender Blumen und reifer, roter Beeren. Sehr appetitlich und eindeutig mit dem deliziös-opulenten Charakter des Jahrgangs ausgestattet. Warten ist aber angesagt, was eigentlich auf dem Niveau völlig normal ist. Geschmackvoller, strukturierter Gaumen mit viel Stoff, reintönig und komplex. Dreimal verkostet, weil mich der Wein das erste Mal nicht ganz überzeugt hat. Bereitet trotzdem sehr viel Spass, einlagern und warten. Sehr sauber vinifiziert. **18/20** (93-94/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Alloboissons, Granchateaux, Global Wines, Millesima, Rutishauser, Valentin Wine und von Salis und in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Bernard Bouvier

Bernard Bouvier hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Charmes-Chambertin 2014** offenbart zunächst eine durchaus expressive, „brut de brut“ Nase, welche viel Zeit beanspruchen wird, um sich zu besänftigen. Wer ihm Zeit geben wird, wird dann belohnt, denn dieser Wein wird eine gepflegte, geschliffene, sehr kultivierte Nase mit feinen Aromen roter Beeren bieten. Der Gaumen bestätigt diesen Eindruck. Grossartiges Raffinement, doch mit sehr viel Stoff und Geschmack. Subtile Würzigkeit im Abgang. Dürfte in 20 Jahren immer noch gleich viel Genuss wie heute bieten. Man kann ihn einlagern. **17.75/20** (92+/100).

Die Weine der Domaine René Bouvier sind in der Schweiz bei 1870, Vins & Conseil, Quintessentially Wine und Vins & Privilèges und in Deutschland an verschiedenen Adressen, u.a. bei der Weinhandlung Kreis & Kramer erhältlich.

Domaine Charlopin

Philippe Charlopin hat drei Weine präsentiert, darunter einen Gevrey-Chambertin Villages und zwei Grands Crus.
Der **Mazis-Chambertin 2014** wirkt erstaunlich zurückhaltend, doch sehr klassisch. Es lassen sich zum aktuellen Zeitpunkt vor allem das Holz und feiner Brombeerlikör wahrnehmen. Das Holz ist aber noch zu dominant. Durchaus strukturierter, vollmundiger Gaumen mit viel Saft und einer schönen Rasse. Komplex. Lang anhaltender Abgang mit subtilen Würzen. Ein vermutlich toller Wein, ganz im Stil des Winzers. Potentialbewertung: **18+/20** (94/100). Dieses Jahr hat Philippe Charlopin seinen Charmes durch seinen Chambertin ersetzt. Wir beklagen uns ganz bestimmt nicht. Der **Chambertin 2014** steht aktuell unter der Kontrolle vom Holz, wobei zahlreiche florale Düfte auch vorhanden sind. Beeindruckender Charakter im zurückhaltenden Gaumen, samtige Zusammenstellung mit vielen, roten und schwarzen Beeren. Sehr langer Abgang. Wenn dieser Wein sein Holz verdaut, verdient er eindeutig **19/20** (96/100). Wir sind da in einer Kathedrale. Wir möchten ausserdem hinzufügen, dass 2014 ein Jahrgang ist, welcher das Holz viel besser als 2013 verträgt.

Die Weine von Philippe Charlopin sind in der Schweiz bei Di Jin Wines sowie Lucullus und in Deutschland bei Alles Wein erhältlich.

Domaine Bruno Clair

Bruno Clair hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru, den unverwechselbaren **Chambertin Clos de Bèze 2014**.
Zum Vergleich erinnern wir an unsere Bewertung des Jahrgangs 2013, welche wir letztes Jahr veröffentlicht haben:

„Was für eine transzendentale Nase! Sehr introspektiv, aber hervorragend gezeichnet, geradlinig und unwahrscheinlich präzis. Trotz der eng geschnallten Zwangsjacke generöse Frucht auf einer vegetabilen Grundlage. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, er ist heute bereits besonders harmonisch, delikat und seidig. Der Vergleich mit dem gleichen Wein von Pierre Damoy liefert enorm viele Informationen über die Appellation. Einmal mehr ein Muss. Ab einer gewissen Stufe spielt der Preis nicht mehr so eine Rolle. Als Richtwert kostet der ebenfalls umwerfende Jahrgang 2012 €220.- in Frankreich. 19+/20."

Der **Chambertin Clos de Bèze 2014** läuft auf den gleichen Hochtouren wie sein Vorgänger. Doch wirkt er aktuell streng, geradlinig, rassig, kommuniziert kaum, scheint in seinem Elfenbeinturm eingesperrt. Er wird mindestens 15 bis 20 Jahre vor einer ersten Trinkreife beanspruchen, zeigt nicht viel von den Eigenschaften des Jahrgangs,… Der Gaumen ist durchaus konzentriert, straff, rassig, harmonisch, äusserst komplex, reintönig und präzis. Quasi unendlicher Abgang mit einer generösen Floralität. Der absolute Beweis, dass es auch in 2014 grandiose Weine gibt. Gleiche Bewertung wie letztes Jahr, also **19+/20** (97/100).

Die Weine von Bruno Clair sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen und in Deutschland bei Lobenbergr's gute Weine und VinPark.EU erhältlich.

Domaine Pierre Damoy

Neben seinem kultigen Villages-Wein Clos Tamisot hat Pierre Damoy zwei Grands Crus präsentiert.

Der **Chapelle-Chambertin 2014** bietet erneut so eine Nase, welche man nicht vergessen kann. Introvertiert, streng, komplex, dicht, breit und harmonisch. Ein Erzeugnis mit einem eisernen Charakter präsentiert sich da. Umwerfender Gaumen mit einer generösen, verschwenderischen, ultradichten und straffen Frucht. Betörend geschliffene und kräftige Tannine. Unendlicher, würziger Abgang. Wieder ein Koloss. **19/20** (96/100). Der **Chambertin Clos de Bèze 2014** setzt heute eine bestimmte Fähigkeit des Verkosters voraus, das überschwängliche, auch wenn perfekt eingebundene Holz zu vergessen. Ausserordentliches, straffes und finessenreiches Bouquet in einem ähnlichen Stil wie der 2013, aber generöser. Prämissen der Expressivität lassen sich wahrnehmen. Druckvoller, konzentrierter und komplexer Gaumen, einfach beeindruckend. Die klare Unterschrift des Winzers. Schon wieder der beste Wein des Jahrgangs in Gevrey-Chambertin? Allerdings unbedingt warten, 15 Jahre werden nicht zu viel sein. **19+/20** (97/100). Der Chambertin Clos de Bèze 2015 konnte im Rahmen der Veranstaltung „La Fête des Grands Vins de Bourgogne" verkostet werden. Hoffentlich bleibt Pierre Damoy anständig, was den Preis anbelangt…

Die Weine der Domaine Pierre Damoy sind in der Schweiz an verschiedenen Adresse und in Deutschland u.a. bei Wolfgang Wuttke Weine erhältlich.

Domaine Drouhin-Laroze

Die Domaine Drouhin-Laroze hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Immer besser und vielversprechender! So haben sich die drei Erzeugnisse der Domaine während der Verkostung gezeigt. Allgemein empfehlen wir nun, sie nicht aus den Augen zu verlieren, ja sogar einzelne Weine ab dem Jahrgang 2013 zu kaufen. Die Unterschrift der Kinder Drouhin wird immer offensichtlicher und wir wetten, dass die Domaine in spätestens fünf Jahren „vorne auf der Bühne" stehen wird. Caroline Drouhin ist die stellvertretende Sekretärin des *Syndicats des Vignerons de Gevrey-Chambertin* (Verbands der Weinbauer von Gevrey-Chambertin).
Der **Chapelle-Chambertin 2014** spielt im Register der Eleganz und der Erhabenheit. Liebe auf den ersten Blick. Konzentrierte, ja sogar etwas strenge Nase mit vielen, ausgereiften, roten Beeren, das Holz ist bereits wunderschön eingebaut. Sehr gepflegt und appetitlich, vielversprechend und selbstverständlich sehr, sehr jung. Grossartige, rote Frucht im Gaumen, geschliffene, komplexe Struktur, viel Fleisch und wiederum Eleganz. Eine grossartige Leistung. **18.5/20** (95/100).

Die Weine von Drouhin-Laroze sind in der Schweiz bei Granchateaux, Lucullus und Salesa / in Taberna sowie in Deutschland bei Kölner Weinkeller und Top Cru erhältlich.

Domaine Dominique Gallois

Wir machen gerne auf unseren Bericht über diesen talentierten Winzer aufmerksam.
Dominique Gallois hat drei Weine, darunter seinen Grand Cru, präsentiert.
Der **Charmes-Chambertin 2014** zeigt zum aktuellen Zeitpunkt nicht die gleiche Eleganz wie die früheren Jahrgänge. Doch wer sich Zeit nimmt, begegnet einer cremigen Nase mit köstlichen Früchten. Trotzdem warten, die erste Trinkreife wird erst in sieben oder acht Jahren erreicht sein. Prägnantes, doch sehr gut eingebundenes Holz. Im fleischigen Gaumen haben die komplexen Komponenten ihren Platz noch nicht gefunden. Das ist wie bei einem Theaterstück, bei welchem die Schauspieler aus irgendeinem Grund das Szenario vergessen hätten. Den Aromen fehlt es zum Beispiel aktuell an Komplexität. Wir kennen und schätzen den Stil von Dominique Gallois, wir machen uns daher jetzt keine Sorgen. Dennoch keine verbindliche Bewertung, sie kann zwischen 17 und 18/20 schwanken. Wir werden diesen Wein Mitte März 2016 wieder verkosten.

Die Weine von Dominique Gallois sind in der Schweiz bei Global Wines erhältlich. Die Domaine hat noch keinen Importeur in Deutschland.

Domaine Geantet-Pansiot

Die Domaine, dessen Poissenot uns immer wieder besonders gefällt, hat drei Weine präsentiert, darunter einen Gevrey-Chambertin Villages und einen Grand Cru.
Der **Charmes-Chambertin 2014** irritiert durch seine exzentrische, kräftige Nase. Man fragt sich zunächst, wo der Charakter der Appellation verschwunden ist. Der Gaumen rettet die Situation. Wir nehmen sogar an, dass, wenn wir diesem Wein genug Zeit lassen, er dann bestimmt ein anderes Gesicht bietet. Also unbedingt 15 Jahre warten. Keine Bewertung im aktuellen Stadium. Ein ganz toller, üppiger Wein, aber noch kein Charmes. Erinnert mich an das Gespräch am Abend unserer Clos-Saint-Denis Verkostung. Ein Teil der Anwesenden fand den Wein von Bertagna Jahrgang 2007 grossartig, den anderen fehlte der Charakter der Appellation. Die Domaine ist aber eine durchaus zuverlässige Adresse.

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Vinurba und in Deutschland bei Wein & Glas Compagnie erhältlich.

Domaine Pierre Gélin

Die Domaine Pierre Gélin hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Chambertin Clos de Bèze 2014** ist in diesem Jahrgang einer der gelungensten Weine. Sein Charakter und sein Geschmack machen ihn sogar unwiderstehlich und je nach Preislage ist er eine unverzichtbare Einkaufsempfehlung. Zunächst offenbart sich eine präzise, expressive Nase mit vielen, floralen Komponenten und einer tollen Würze, darunter vielem, weissem und schwarzem Pfeffer. Durchaus komplex und sinnlich, eine reintönige Inspirations quelle ist das. Der Gaumen steht, wie schon erwähnt, diesem Bouquet in nichts nach. Man merkt sofort, dass es nicht immer einfach sein wird, 2014 von 2012 zu unterscheiden. Komplexität, wie man sich das nur wünschen kann, eine verführerische Generosität der Frucht, alles ist tief ineinander verwoben und einfach betörend. Florale Perfektion von der ersten Nase bis zum lang anhaltenden Abgang. **18.5-19/20** (95-96/100).

Die Weine der Domaine Pierre Gélin sind in der Schweiz bei Pierre Wyss und in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Jean-Michel Guillon

Jean-Michel Guillon, der Präsident des Syndicat des Viticulteurs de Gevrey-Chambertin, hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Mazis-Chambertin 2014** bietet eine aufgeschlossene, frische Nase mit durchaus reifen Früchten. Das Holz ist noch präsent, wird sich mit der Zeit schön einbinden. Es gibt eine natürliche Generosität in diesem Wein, man zerbricht sich den Kopf nicht, geniesst ihn einfach und es macht Spass. Doch ist die Komplexität auch schön vorhanden, eigentlich mehr im Gaumen als im Bouquet. Fleischiger, direkter Körper, geschliffen, ausge-

feilt, eine grossartige Leistung. Ein Verführer, aber kein Schmeichler. Köstlich und einfach, eben, köstlich. Feine Würze im lang anhaltenden Abgang. **18/20** (93-94/100).

Die Weine von Jean-Michel Guillon sind in Deutschland bei Chateau & Estate The Wine Gourmet, VIF-Weinhandel und Weinhandel Doris Enkirch erhältlich. In der Schweiz hat die Domaine noch keinen Importeur.

Domaine Harmand-Geoffroy

Gérard und Philippe Harmand haben drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru. Philippe war am Abend einer meiner Tischnachbarn. Was die Vereinbarung eines Besuchs für den nächsten Morgen ermöglichte. Der Bericht wird bis Ende Januar 2016 auf unserer Website verfügbar sein.

Der **Mazis-Chambertin 2014** bietet zunächst einen tollen, erdigen Charakter mit feinen Düften ausgereifter, schwarzer Beeren und einer spannenden Würze. Das Ganze wirkt zwar etwas viril, dafür sehr klassisch und einladend. Das Holz ist rundum hervorragend eingebunden. Köstlicher, strukturierter, athletischer Gaumen mit feinen, komplexen Aromen und einer tollen Frische. Viel Potential. Grossartige, mineralische Grundlage, da spricht das Terroir Klartext. **18/20** (93+/100).

Die Weine der Domaine sind in Deutschland bei FeineWeine erhältlich.

Domaine Humbert Frères

Frédéric und Emmanuel Humbert haben drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.

Der **Charmes-Chambertin 2014** explodiert in der Nase. So eine Kraft und zugleich so eine Präzision der schwarzen Beeren, so komplexe, erdige Noten als aromatische Grundlage, so ein geschmackvoller, frischer und wiederum komplexer Gaumen, das macht echt Spass. Auch, wenn der Wein seine Reifezeit brauchen wird. Sehr klassisch ausgebaut. **17.75/20** (92-93/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Le Millésime und Di Jin Wines sowie in Deutschland bei Chateau & Estate The Wine Gourmet erhältlich.

Domaine Launay Horiot

Bis ins Jahr 2000 genoss die Domaine Launay, welche uns unbekannt blieb, einen guten Ruf für ihre Pommard. Der Enkel von Raymond Launay und ursprünglich Kampfpilot, aber auch Geschäftsleiter einer IT-Firma Xavier Horiot produziert mit dem Jahrgang 2014 die ersten Weine unter seinem eigenen Namen. Er hat erst im Jahr 2011 das Weingut übernommen und drei Jahre lang die Produktion an weiteren Weingütern verkauft [Info.-Quelle: Laurent Gotti, all about Burgundy, Anm. d. Red.]. Er präsentiert deshalb zum ersten Mal zwei Grands Crus.

Weder der **Latricières-Chambertin 2014** noch der **Chambertin 2014** konnten uns richtig begeistern. Wir müssen uns ausserdem über das Weingut erkundigen, dessen Arbeitsphilosophie kennen lernen und auch, falls vorhanden, einfachere Weine verkosten, bevor wir beide hier ausgeglichen bewerten können.

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

Domaine René Leclerc

Die Domaine hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru. Der sehr sympathische François Leclerc schenkte uns am Ende des Abendessens den **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux-St.-Jacques 2002** seines Vaters aus. Ein überschwänglicher, ungestümer Wein mit einer klassischen Pinot Noir Nase. Generöse Frucht, reife, rote und dunkle Frucht, süssliche Noten, tief und animierend, Unterholz, florale Komponenten, expressiver Gaumen mit viel Stoff, einer tollen Säure, seriöse Struktur, voller Geschmack und nicht zuletzt ein Abgang auf dem gleichen Niveau. Kann noch ruhig altern. 17.5/20 (91/100). Wir werden möglicherweise 2016 François Leclerc besuchen und ein wenig mehr über das Weingut erfahren.

Der **Griotte-Chambertin 2014** bietet eine grossartige, ausdruckvolle Nase mit reintönigen Düften ausgereifter, roter Beeren, darunter saftiger Kirschen und etwas Weichselkirsche, welche die Frische liefern. Braucht aber noch Zeit, um seine Balance zu finden. Komplexer, noch nicht ganz harmonischer Gaumen, welcher seine Zeit beanspruchen wird. Dürfte dafür zwischen **17.75** und **18.25/20** erreichen (92-95/100).

Die Appellation Griotte-Chambertin ist 2.69ha klein, wobei neun Weingüter diesen Grand Cru produzieren. René Leclerc ist Teilpächter der Domaine Chézeaux, genauso übrigens wie die Domaine Ponsot. Wir empfehlen den Bericht unseres Freundes Bill Nanson über das Thema. Nicht jeder Jahrgang wird von beiden Domaine produziert. Last but not least möchten wir hervorheben, dass der Name der Appellation nichts mit der Sauerkirsche zu tun hat. Gemäss dem durchaus empfehlenswerten Referenzwerk „Climats et Lieux-dits des grands Vignobles de Bourgogne – Atlas et Histoire des noms de lieux“ dürfte Griotte eine Variante von „Criotte“ bzw. „Crais“ sein. Anders gesagt, sei die Lage mit Steinen und Schotter bedeckt. Was schliesslich auch stimmt. An gewissen Punkten erreicht die Unterlage sogar die Bodenoberfläche.

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Di Jin Wines erhältlich. Es gibt noch keinen Importeur in Deutschland.

Domaine des Tilleuls, Philippe Livera

Philippe Livera hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.

Der **Chapelle-Chambertin 2014** wirkt zunächst viel zu jung und dementsprechend undiszipliniert. Viele, rote Früchte aus dem Obstgarten, aber auch aus dem Wald. Also eine sehr schöne, potentielle Komplexität. Alles frisch und doch appetitlich. Vielleicht nicht ganz auf dem Niveau eines grossen Chapelle, aber trotzdem vielversprechend. Eigentlich sind alle Komponenten vorhanden, damit Genuss im Maximum geboten wird. Dafür viel Holz, von der ersten Nase bis das Glas leer ist. Mittlere Konzentration im Gaumen, aber genau, was man erwartet. Tolle Würze. Unbedingt wieder verkosten. Die Bewertung kann zwischen **17** (90/100) und **18/20** (93+/100) schwanken.

Die Weine von Damien Livera werden in der Schweiz durch VinsMotions, Cavedereve Di Jin Wines vermarktet und sind an weiteren Adressen ebenfalls erhältlich. In Deutschland sind sie bei Kierdorf Dorf erhältlich.

Domaine Henri Magnien & Fils

Die Domaine hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.

Der **Ruchottes-Chambertin 2014** fällt zunächst durch seine ungestüme Komplexität auf. Man bemüht sich, die einzelnen Komponenten zu erkennen und doch lässt sich der Leitfaden, die vielversprechende, köstliche, rote Frucht, gut wahrnehmen. Wiederum Frucht und Fruchtsüsse im geschmackvollen, gepflegten und extrovertierten Gaumen. Tolle Struktur und Dichte. Warten. Potentialbewertung: **17.5+/20** (91-92/100).

Die Weine der Domaine Henri Magnien werden weder in der Schweiz noch in Deutschland vermarktet.

Domaine Maume / Pascal Marchand Tawse

Pascal Marchand und Moray Tawse haben im Jahr 2012 die Domaine Maume übernommen.
Die Domaine hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Mazis-Chambertin 2014** drückt sich völlig in einem anderen Register aus als der Jahrgang 2013. Wo es letztes Jahr Ausdruckskraft gab, kommt man mit dem 2014er zum klassischen Stil von Pascal Marchand zurück. Zum Stil, auf welchem er seinen unbestreitbaren Erfolg aufgebaut hat. Tiefsinniges und elegantes Bouquet mit feiner Frucht und der üblichen, auf die Teilentrappung der Trauben zurückzuführende Floralität. Toasting ist auch vorhanden. Die Komplexität beginnt, sich wahrnehmen zu lassen, wird sich mit der Zeit entwickeln. Ein Muskelpaket im Gaumen, dafür mit einer grossartigen Eleganz und Zurückhaltung. Die Aromen haben sich noch nicht abgezeichnet. Unbedingt warten, bis sich alles wunderschön harmonisiert. Anhaltender Abgang. Heute **17.75/20** (92-93/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei BV Vins, Real Wines sowie Salesa / in Taberna und in Deutschland bei Lobenberg's gute Weine erhältlich.

Domaine Jean-Philippe Marchand

Jean-Philippe Marchand drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Möglicherweise muss ich mein ganzes theoretisches Wissen überprüfen, was die allerdings immer wieder kontroverse Appellation Charmes-Chambertin anbelangt. Denn der **Charmes-Chambertin 2014** dieser 1813 gegründeten Domaine kommt mir wie andere in dieser Verkostung auch etwas zu ungestüm, überschwänglich, verschwenderisch und zum aktuellen Zeitpunkt weder als Vertreter seiner AOC bewertbar noch finessenreich vor. Michel Bettane sagt, dass es zahlreichen Erzeugnissen des Négoce immer wieder an Charakter fehlt, weil die Winzer die guten Weine unter eigenen Etikette abfüllen. Beim Charmes-Chambertin von J.-P. Marchand handelt es sich um eingekaufte Trauben. Aufpassen, wir behaupten auch nicht, dass dieser Wein misslungen sei. Das wäre eine völlig falsche Interpretation. Sonst wären die Erzeugnisse des international etablierten Winzers bestimmt nicht auch noch auf den Weinkarten prestigeträchtiger Restaurante wie Troisgros oder Georges Blanc [Quelle: Website des Winzers, Anm. d. Red.].

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Vins Précieux erhältlich.

Domaine Denis Mortet

Arnaud Mortet, dessen Arbeit wir seit vielen Jahren bewundern, hat drei Weine präsentiert, dieses Jahr aber keinen Grand Cru.

Dieser Wein ist in der Schweiz an verschiedenen Adressen, darunter Baur au Lac, CAVESA, Le Millésime sowie Vineas Vini, und in Deutschland ebenfalls an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Philippe Naddef

Philippe Naddef hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Mazis-Chambertin 2014** ist der Archetyp des entfesselten, köstlichen Weins. Verführerische, mittelkomplexe Düfte reifer Beeren suchen ihren Weg durch das prägnante Holz, gutes, tiefes Bouquet mit potentiellem Charme. Vollmundiger, üppiger Gaumen mit geschmackvollem Stoff und viel Potential. Unbedingt warten. Kann zwischen **17.5** (91/100) und **18+/20** (93-94/100) schwanken. Empfehlenswert, je nach Preislage.

Die aktuellsten Weine der Domaine Philippe Naddef werden weder in der Schweiz noch in Deutschland vermarktet. Reife Jahrgänge sind in der Schweiz bei Magnin Vins erhältlich. In Deutschland verkauft Weine & Feinkost vier Erzeugnisse des Jahrgangs 2010.

Domaine Pierre Naigeon

Pierre Naigeon hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru. Leider wurde eine einzige Flasche des Grand Crus bereitgestellt, die ein klares Problem aufwies.

Die Weine der Domaine Pierre Naigeon sind in der Schweiz bei Giveawine und Mövenpick sowie in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Perrot-Minot

Die Domaine hat zwei Grands Crus präsentiert.

Der **Charmes-Chambertin 2014** lässt die Herzen vibrieren. Eine sehr präzise, etwas strenge und tiefsinnige Nase mit feinen Düften schwarzer Beeren mit einem Hauch Holztoasting und blauen Beeren kommt uns entgegen. Schöne Komplexität und Ausgewogenheit, ein Merkmal des Jahrgangs in Gevrey-Chambertin. Äusserst reintöniger, vollmundiger und frischer Gaumen, seidige Tannine, extrem raffiniert und ausgefeilt. Lang anhaltender Abgang mit etwas Würze. Ein vorbildlicher Charmes. **18.25/20** (95/100). Der **Mazoyères-Chambertin 2014** weist eine hervorragende Komplexität auf. Generöse Nase mit wiederum verführerisch dunklen Beeren und Waldnoten. Konzentriert, frisch, tiefsinnig, ausserordentlich geschliffen, beeindruckend. Der Gaumen steht dieser Nase in nichts nach. Keine Überraschung, dass Christophe Perrot-Minot so einen beneidenswerten Ruf geniesst. **18.5/20** (96/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz und in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Chantal Rémy

Diese sehr gute und empfehlenswerte Domaine hat zwei Grands Crus präsentiert.

Der **Latricières-Chambertin 2014** beginnt mit einem sehr zurückhaltenden, irreführenden Bouquet. Man könnte meinen, dieser Wein sei nicht ganz auf dem Niveau. Doch entfalten sich dann feine, harmonische Düfte reifer Früchte. Das Bouquet wird sogar schrittweise ausdruckvoll und ganz schön mineralisch. Es gibt viel Kultur in dieser Flasche. Der Gaumen ist der Nase sehr ähnlich. Vollmundig, subtil süsslich, mit feingliedrigen Tanninen ausgestattet. Es ist definitiv ein Erzeugnis für Liebhaber ästhetischer Handwerke. Dürfte wunderschön altern. **17.5+/20** (91-92/100). Der **Chambertin 2014** bestätigt den geschliffenen Stil des Hauses in diesem Jahrgang. Es wäre sehr einfach gewesen, eine fleischige Fruchtbombe zu produzieren. Doch hat sich Chantal Rémy anscheinend damit nicht zufrieden gegeben. Sinn und Sinnlichkeit, doch mit der typischen Muskulatur der Appellation. Wieder ein Erfolg. **17.75-18/20** (92-94/100) .

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei 1870, Vins &Conseil erhältlich. Reife Jahrgänge sind in Deutschland bei Jahrhundertweine erhältlich.

Domaine Henri Richard

Die Domaine hat zwei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Mazoyères-Chambertin 2013** bietet ein expressives, generöses und reintöniges Bouquet mit roten Beeren in Hülle und Fülle, wobei ein Teil davon wie zerquetscht wirkt. Es strömen ausserdem delikate, trotzdem präsente Noten von Kirschlikör aus dem Glas. Das Holz ist rundum wahrnehmbar, wobei es nicht neu, sondern einjährig wirkt. Der Gaumen trägt vorteilhaft zum Erfolg dieses Erzeugnisses durch seine Komplexität, seinen Geschmack, die Schlichtheit seines Stils und seine Vollmundigkeit bei. Vom Stil her denke ich an Bernard Raphet. **17.75/20** (92-93/100).
In der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland können zwei Erzeugnisse bei Historia Wine erworben werden.

Domaine Rossignol-Trapet

Gerne machen wir auf unseren Bericht über die Domaine, welchen wir am 15. Februar 2015 freigegeben haben aufmerksam.

David und Nicolas Rossignol haben drei Grands Crus präsentiert.
Der **Latricières-Chambertin 2014** lässt sich unmittelbar durch seine unverwechselbare Nase erkennen. Ausgefeilt, delikat, langgliedrig, verführerische Frucht und tolles, florales Gerüst. Die Komplexität ist nicht sofort wahrnehmbar, man beschäftigt sich mit diesem Bouquet. Im breiten, komplexen Gaumen sind bereits alle Komponenten vorhanden, damit dieser Wein die Puristen der Appellation bezaubert. Grossartige Mineralität im Abgang. Unbedingt warten. **18/20** (93-94/100). Die Weinliebhaber, welche immer wieder unsere Berichte lesen, wissen es: Der **Chapelle-Chambertin** beider Brüder sind Jahr für Jahr meine Lieblingserzeugnisse der Domaine. Der Jahrgang **2014** ist wieder kompromisslos, streng, anspruchsvoll, mit dunklen bis schwarzen Beeren und floralen Komponenten (Volltraubenvergärung) ausgestattet, geschliffene, langgliedrige, subtile und komplexe Nase. Geschmackvoller, wiederum komplexer Gaumen, vollmundig und druckvoll, harmonisch, mit einem Verführungspotential, welches meines Erachtens dem 2013er fehlte. Rassiger Abgang. Wieder **18.5/20** (95-96/100).
Der **Chambertin 2014**… Entweder habe ich diesen Wein nicht verstanden oder es war die falsche Flasche. Von meinem Freund Bill Nanson weiss ich, dass es zwei unterschiedliche Flaschen gegeben hat. Keine Bewertung.
Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Cave BB, Reichmuth und Ruli Vins sowie in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Sérafin

Christian Sérafin hat nur einen 1er Cru präsentiert, welchen wir im entsprechenden Bericht bewerten werden.
In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Martel und in Deutschland bei G. Weinschaffe Weinimport erhältlich.

Domaine Taupenot-Merme

Die Domaine hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Der **Mazoyères-Chambertin 2014** offenbart zunächst eine verführerische, komplexe Nase mit vielen, roten, aber auch etwas dunklen Beeren. Man möchte ihn am liebsten bereits jetzt trinken. Erweckt buchstäblich die Sinne und verspricht zugleich einiges. Breiter, strukturierter, dichter und wiederum sinnlicher Gaumen mit überschwänglichen, perfekt ausgereiften Früchten, runden, geschliffenen Tanninen und einer wunderschön eingebundenen Säure. Man lässt sich verwöhnen. Die Bewertung kann zwischen **17.5/20** und **18.25/20** (91-95/100) schwanken, je nachdem in welchem Trinkfenster sich der Wein befindet.
Die Weine der Domaine Taupenot-Merme sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen und in Deutschland bei Rindchen's Weinkontor und FineWineSelect erhältlich.

Domaine Tortochot

Die Domaine hat drei Weine präsentiert, darunter einen Grand Cru.
Mit dem **Charmes-Chambertin 2014** bestätigt die Domaine ihre Rückkehr auf die Bühne der empfehlenswerten Adressen. Ansprechende und expressive Nase mit feinen Düften schön ausgereifter, schwarzer Beeren, einem Hauch Bratennoten, welche anscheinend zum Stil des Hauses gehören, etwas rote Früchte und nicht zuletzt die Würze, welche durch das neue Holz verliehen wird. Eine rundum spannende Nase, deren Qualität sich im Gaumen fortsetzt. Ausgewogen, geschliffen, ausgefeilt, vollmundig und ziemlich präzis, tolle Struktur mit viel Saft und einem lang anhaltenden Abgang. Durchaus überzeugend. **17.5+/20** (91+/100).
Die Weine der Domaine Tortochot sind in der Schweiz bei Scherer & Bühler, BV Vins, Salesa / in Taberna und VinPark sowie in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Trapet Père & Fils

Die Domaine von Jean und Jean Louis Trapet hat dieses Jahr keinen Wein präsentiert, obwohl sie im Veranstaltungsprospekt aufgelistet wurden.

Die Weine der Domaine Trapet Père et Fils sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen und in Deutschland bei Vin-Park.eu erhältlich.

Domaine Cécile Tremblay

Cécile Tremblay hat einen einzigen Wein, einen Grand Cru, präsentiert.
Der **Chapelle-Chambertin 2014** dürfte, wenn jung getrunken, viele Konsumenten verwirren. Das explodiert in allen möglichen Richtungen und wird sehr viele Jahre Reifezeit beanspruchen. Kultivierte Weinliebhaber wissen zum Glück, dass Grands Crus der Côte de Nuits, insbesondere wenn die Winzer so viel Talent haben wie Cécile Tremblay, immer mindestens 15 Jahre brauchen, um ihr wahres Gesicht zu zeigen. Der Gaumen zeigt sich saftig, vollmundig, breit, mit einer tadellosen Struktur ausgestattet. Die Frucht ist rot und dunkel, die Komplexität vielversprechend. Ein Muss für den, der sich das leisten kann. **18.5/20** (95/100).

Die Weine von Cécile Tremblay sind in der Schweiz bei Siebe-Dupf sowie Global Wines und in Deutschland bei Wolfgang Wuttke Weine erhältlich.

Domaine des Varoilles

Die Domaine in Schweizer Eigentum hat drei Weine, darunter einen Grand Cru präsentiert.
Der **Charmes-Chambertin 2014** bietet eine ausdruckvolle Nase mit schwarzen Beeren, Waldnoten, etwas Humus, etwas Haarwild, das Ganze in einem präsenten Holz, welches sich allerdings gut einbinden dürfte. Im Hintergrund lassen sich feine Likörnoten roter Beeren wahrnehmen. Schmackhafter, vollmundiger, ausgewogener Gaumen. Der Beweis, dass auch diese Domaine die Aufmerksamkeit der Liebhaber verdient. **17.5/20** (91/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz u.a. bei Hammel, Coop und Nüsch Weine erhältlich.

Fazit

Wir haben insgesamt über 35 Grands Crus 2014 der Gemeinde Gevrey-Chambertin verkostet. Und immer wieder sehr hoch bewertet. Allerdings nicht erstaunlich hoch bewertet. Die Frage stellt sich auch nicht so, ob die Schädlinge, welche wir am Anfang des vorliegenden Berichtes erwähnt haben viele Schäden verursachten. Die Fachleute erinnern sich an 2004 und an das junge 2011. Das Burgund wurde extrem minim befallen. Wenn das Wetter nicht immer optimal gewesen ist, hat sich dessen Entwicklung schliesslich als ruhig und ausgeglichen erwiesen. Die Sonnenbestrahlung ist am Ende mit 1326 Stunden viel besser als im Jahr 2013 mit 40 Stunden weniger. Die Durchschnittstemperatur ist ein Grad wärmer und es ist vor allem nie so warm gewesen. Auch nicht im 1976 oder im 2003. Dafür zeigt der Niederschlagmesser 84mm weniger als im 2013. Der September

entscheidet über die Qualität des Jahrgangs. So sagen es die Winzer selber. Der September 2014 ist wunderschön und trocken gewesen. Was wiederum nicht bedeutet, dass 2014 so grandios ist wie z.B. 2012. Beide Jahrgänge sind einfach unterschiedlich. In beiden Fällen mussten die Winzer viel Zeit im Weinberg verbringen, wo eigentlich grosse Weine produziert werden. 2012 ist sehr homogen, 2014 dafür weniger. Was die Grands Crus der durch die Götter begnadeten Gemeinde Gevrey-Chambertin angeht, erweist sich das Niveau bzw. die Qualität der Weine als besonders homogen. Was darf also von diesen Weinen erwartet werden? Genau das, was wir verkosten durften. Keine spekulativen Erzeugnisse, da warten die Spekulanten gerne auf den Jahrgang 2015, sondern tolle, geschmackvolle Weine, welche auf viel Erfolg stossen dürften.

Autor: Jean François Guyard
2. Januar 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.**