Die berühmte Mauer mit dem Clos-Saint-Jacques auf der rechten Seite

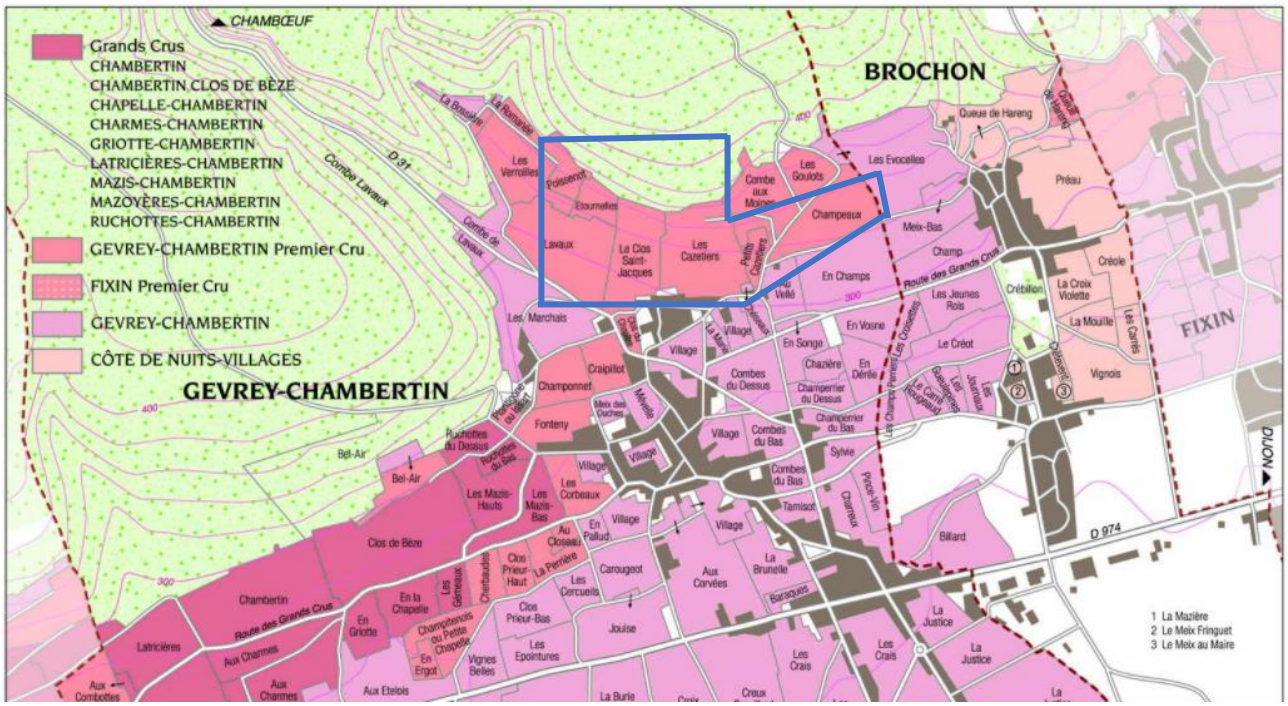
Gevrey-Chambertin
Das Côte Saint-Jacques

Insider-Tipp für vermögende Weinliebhaber?

Gevrey-Chambertin ist die einzige Gemeinde in ganz Burgund, welche neun Grand Cru Lagen aufzählt. Wir schreiben jedes Jahr in Folge von der "Roi Chambertin" Fachveranstaltung darüber. Neben diesen prestigeträchtigen Erzeugnissen stammen unverwechselbare Weine aus dieser Appellation. Diese teilt sich in drei Gebiete, vom Süden bis zum Norden. In jedem Gebiet verdienen verschiedene Climats die Aufmerksamkeit der Burgunder-Liebhaber.

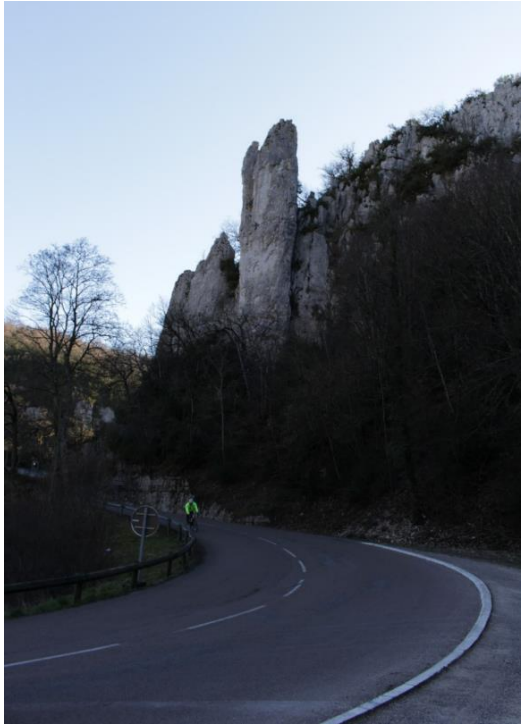
Im Südlichsten, welches an die Grands Crus angrenzt, denken wir insbesondere an Petite Chapelle und Clos Prieur.

Im Mittleren, welches sich auf einem Schwemmkegel der Combe Lavaux (dt. Schlucht von Lavaux) befindet, denken wir an Corbeaux und Fonteny. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass es im weinbaulichen Burgund nur zwei Schluchten (Link), mit richtigen Felsen, gibt. Die Erste befindet sich in Gevrey-Chambertin und die Zweite im Côte de Beaune, wobei das Clos Marey-Monge, also das Château de Pommard, auf deren Schwemmkegel gelegen ist.



Die blaue Markierung deckt das Côte Saint-Jacques ab ©BIVB, Collection Poupon

Im Nördlichsten, welcher alle Lagen der Combe Lavaux vereint und zu dem das sogenannte Côte Saint-Jacques gehört, sind die besten, aber auch anspruchsvollsten Erzeugnisse zu finden. Man muss einen Cazetiers oder einen Clos Saint-Jacques verkostet haben, um dessen Grösse wahrzunehmen. Doch hat die Geschichte dazu geführt, dass die Crus aus dem Côte Saint-Jacques entweder unterschätzt werden oder überteuert sind.


Wir verlassen Gevrey-Chambertin und fahren zur Schlucht von Lavaux

→ Unterschätzt, weil niemand, abgesehen von einzelnen Experten weiss, was der Überbegriff «Côte Saint-Jacques» genau abdeckt. Der normale Weinkonsument wird erst mit viel Mühe wertvolle Informationen darüber finden. Oder sonst, dass es sich um eine 15ha grosse AOC (Link) rund um Joigny im Yonne-Département handelt…

→ Überteuert, weil die Winzer, welche heute eine Parzelle im Gebiet «Côte Saint-Jacques» besitzen, aus Familien stammen, welche sehr früh -vor Jahrzehnten-, den ausserordentlichen Charakter der Lage wahrgenommen haben. 1855 gehörten die Parzellen im Gebiet Grundbesitzerinnen und-besitzern, deren Namen heute zum grössten Teil nicht mehr bekannt sind: Das 6.52ha -gegen 6.7ha heute- grosse Clos Saint-Jacques z.B. gehörte Frau Duret, Frau Marion und der Witwe Frau Surget. Im 1954 gehörte das ganze Climat offiziell dem Grafen von Moucheron (1867-1943), in der Tat aber der Familie Serre. Dieser gehörte bereits das Château de Meursault, auf welchem sie sich einen Namen gemacht hat. 1954 wurde der Weinberg verkauft und vier Winzer traten als Käufer auf: Armand Rousseau (2.21 ha), Fourrier (0.89 ha), Esmonin (1.6 ha) und Clair-Dau (2 ha). 1985 wurde der Anteil von Clair-Dau geteilt. Bruno Clair behielt 1 Hektare und Louis Jadot kaufte die andere Hektare.Die geringe Anzahl Produzenten, welche ausserdem das spezifische Terroir des Clos Saint-Jacques gründlich verstanden haben und gerade deshalb grandiose Erzeugnisse vinifizieren, führen dazu, dass sie die Preise verlangen dürfen, welche ihnen einfallen.

Denken wir kurz daran. Erwecken folgende Namen nicht irgendwie alle Sinne: Clos Saint-Jacques, Lavaux-Saint-Jacques, Les Cazetiers? Gibt es überhaupt einen Burgunder-Weinliebhaber ohne eine einzige Flasche davon im Keller?

Das Combe Lavaux (Link) ©Réserves Naturelles

Wir haben bereits wiederholt das Referenzwerk von Jules Lavalle in anderen Berichten erwähnt. «L'Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» wurde 1855 herausgegeben. Der renommierte Burgunder-Liebhaber hat alle Climats der Côte d'Or klassifiziert und zum Teil den Namen der damaligen Grundherren angegeben. In seinem Werk werden die Lagen Cazetiers, Clos Saint-Jacques, Estournelles Saint-Jacques und Les Varoilles als «Première Cuvée » bezeichnet, während Lavaut-Saint-Jacques als «Deuxième Cuvée» und Champeaux sowie La Combe aux Moines als «Troisiéme Cuvée» bezeichnet werden. Bemerkenswert ist, dass er Lavalle La Bossière, Les Goulots, Les Petits Cazetiers, Poissenot und La Romanée keinen spezifischen Rang verleiht. Im Jahr 2010 definierte unser befreundeter Weinspezialist Jasper Morris MW das Klassement neu. Zum grössten Teil sind sich beide Experten einig. Jasper Morris deklassiert zwar Les Varoilles und Estournelles Saint-Jacques zum 1er Crus, was bei Lavalle einem Deuxième oder Troisième Cuvée entspricht, aber es ist wohl eher auf die Leistungen der entsprechenden Domaines zurückzuführen, als auf die Qualität der Terroirs.

Das Côte Saint-Jacques kurz und bündig

Die Climats des Côte Saint-Jacques befinden sich in der Verlängerung des oberen Teils der Gemeinde Brochon. Die bekannte Lage Les Evocelles, welche an das steile und unwegsame Climat Champeaux angrenzt, gehört zum grössten Teil dazu. An dieser Stelle machen wir darauf aufmerksam, dass die Climats in der Nähe von Gevrey-Chambertin zur Appellation Gevrey gehören.

Das Château de Gevrey-Chambertin, welches im Sommer 2012 durch einen chinesischen Investor erworben wurde, liegt unterhalb der Lage Les Cazetiers. Die Transaktion löste ein Skandal aus. Der Preis des Schlosses wurde auf 3.5 Millionen Euros geschätzt. Er übernahm es aber für 8 Millionen Euros.

Das Côte Saint-Jacques entspricht eigentlich einer Unterteilung der Combe Lavaux. Die Climats, welche dazu gehören, heissen, Clos Saint-Jacques, Lavaux Saint-Jacques, Estournelles Saint-Jacques, Cazetiers, Champeaux, La Bossière und Le Poissenot. Anders gesagt, fehlen die 1er Crus Lagen La Combe aux Moines, Les Véroilles, les Goulots und La Romanée, um das gesamte Gebiet zu gestalten.

Grundsätzlich sind die Weine, deren Rebstöcke sich im Terroir der Combe Lavaux befinden, kräftiger als die anderen der Gemeinde und doch durchaus ausgewogen. Diese sind also nicht wuchtig. Sie können sogar delikat und raffiniert sein. Aufgrund der Höhe, auf welcher die meisten Climats gelegen sind, können gewisse Weine kühl wirken. Die Höhe des Weinbergs variiert zwischen 300 und 350 m.ü.M., während die tiefsten Rebstöcke der Gemeinde auf einer Höhe von 212 m.ü.M. heranwachsen. Das Côte Saint-Jacques grenzt an den Wald der «Réserve Naturelle de la Combe Lavaux – Jean Rolland ». La Bossière geht so weit in den Wald, dass ein Teil dieses Lieu-dit als Villages eingestuft wurde. Die Weine aus dieser Monopollage der Domaine Harmand-Geoffroy (Link) sind eindeutig die kühlsten der gesamten Gemeinde.

Les Climats

Clos Saint-Jacques

Die Lage befindet sich auf dem Jakobsweg (fr. Saint-Jacques de Compostelle), daher kommt ihr Name.

Wir haben es in einem früheren Abschnitt erwähnt, das 6.7 ha grosse Climat gehört heute fünf Domaines: Armand Rousseau mit 2.21 ha, Sylvie Esmonin mit 1.6 ha, Bruno Clair mit 1 ha, Louis Jadot mit ebenfalls 1 ha und Jean-Marie Fourrier mit 0.89 ha.

Es gibt Weinliebhaber, welche behaupten, nie einen durchschnittlichen Clos Saint-Jacques verkostet zu haben. Wie könnte das aufgrund des Niveaus der Domaines sein, welche wir gerade genannt haben? Das beste Erzeugnis der Domaine Armand Rousseau sei sogar der Clos Saint-Jacques, obwohl jeder weiss, dass sie auch grossartige Chambertin und Chambertin Clos de Bèze produziert. Nein, der Vergleich zwischen diesen drei Weinen ist gar nicht übertrieben. Es steht sogar schwarz auf weiss (ok, der Hintergrund ist grau/blau metallisiert) auf der Website der Domaine (Link).

Dieser Weg trennt die Climats Clos-Saint-Jacques rechts und Lavaux, dann Eetournelles saint-Jacques links

Ein Clos Saint-Jacques sei einfach weniger reif als ein Chambertin.
Die Lage beginnt auf einer Höhe von weniger als 300 m.ü.M. und führt bis auf 350 m.ü.M. hoch, bis zum Wald (Link). Der reiche und vielschichtige, nicht immer tiefe Boden - an der tiefsten Stelle erreicht er 60cm- besteht aus Kalk, Mergel und Stein, was zusammen mit den Temperaturunterschieden den Weinen eine grossartige Komplexität verleiht. Der untere Teil der Lage besteht aus dem gleichen Kalkstein wie in Prémeaux-Prissey, südlich von Nuits-Saint-Georges.
Das Climat profitiert nicht nur von der Sonne, sondern auch von der frischen Luft der Combe. In einem Artikel auf seinem Blog Degustateurs.pro (Link) macht der Weinexperte und Eigentümer der Domaine Buisson Charles (Link) darauf aufmerksam, dass Clos Saint-Jacques und Les Amoureuses in Chambolle-Musigny die zwei besten Climats der Côte de Nuits seien. Sie seien den Grands Crus ebenbürtig. Der Grund, aus welchem das Clos Saint-Jacques keiner ist liegt darin, dass es bis 1954 eine Monopollage des Grafens von Moucheron war. Dieser war ein unverbesserlicher Royalist, der jegliches Klassement klar ablehnte. Michel Bettane behauptet, dass die Erzeugnisse der Lage immer zwischen 20 und 25 Jahren am besten sind.

Das 6.7 grosse Clos-Saint-Jacques. Im Vordergrund sieht man die Parzelle der Domaine Rousseau. Die Nächste, welche eigentlich sehr grün ist, gehört Jean-Marie Fourrier. Nicht ersichtlich auf dem Foto sind die Parzellen von Louis Jadot, Bruno Clair und Sylvie Esmonin.

Lavaux Saint-Jacques

Lavaux oder Lavaut, beide Schreibweisen gelten. Das 9.53 ha grosse Climat gilt als besonders anspruchsvoll, weil seine Lage zwar nach Süd-Südost ausgerichtet ist, bildet aber auch das Tor zur Combe Lavaux. Anders gesagt bläst die Brise häufig derart, dass die Weine kühl wirken. Die Trauben benötigen auch länger, um zu reifen. Doch macht es die Sonne auch möglich, dass die Erzeugnisse aus diesem Climat zu den allerbesten der Gemeinde gehören. Arnaud Mortet, seine Domaine bebaut 1.2ha in der Lage, sagt, dass sein Lavaut im Jahr 2015 potentielle 12.7% Alkohol erreicht hat. In Anbetracht der besonders günstigen Wetterbedingungen im Sommer ist es nicht viel.
30 Domaines besitzen mindestens eine Parzelle im Climat. Die Domaine Denis Mortet besitzt zum Beispiel fünf Parzellen in verschiedenen Teilen der Lage. Der obere Teil, welcher 325 m.üM. also fast gleich hoch wie das Clos Saint-Jacques ist, enthält viele Steine, während der untere Teil wohl eher aus Lehm besteht. Dies führt dazu, dass es keinen einheitlichen Stil in den Weinen gibt. Das Niveau bleibt trotzdem allgemein sehr hoch. Ein Wein aus dieser AOC besitzt erkennbare Eigenschaften: Schlank, streng, mehr oder weniger muskulös, die Frucht ist mehr oder weniger prägnant und kann durch Likörnoten ersetzt werden. Persönlich würde ich darauf aufpassen, wenn der Wein frisch wirkt und doch eine straffe Komplexität bietet.
Es lohnt sich umso mehr, diese Weine zu suchen, da sie im Verhältnis zu deren Qualität nicht immer teuer sind. In der Schweiz sind die Flaschen von Frédéric Esmonin, Frédéric Magnien und Henri Magnien zwischen 70.- und 100.- erhältlich.

Estournelles Saint-Jacques

Das 2.03ha kleine Climat, welches ich nicht so kenne, befindet sich oberhalb der Lage Lavaux-Saint-Jacques, also zwischen 325 und 350 m.ü.M.. Die Weine aus dieser schliesslich verwöhnten Lage sind nicht zu unterschätzen. Sie strahlen durch ihre Finesse aus. Der karge Boden ist sehr einheitlich und enthält Mergel und Kalkstein. Die besten Domaine sind Duroché, Frédéric Esmonin, Humbert, Louis Jadot, Dominique Laurent, Lucien Le Moine und Leroy. Wir empfehlen aber auch Philippe Rossignol (Link), wobei seine Weine weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich sind.

Les Cazetiers

Man muss einmal in seinem Leben einen Cazetiers getrunken haben, um den Charakter dieser Weine wahrzunehmen. Mit einer dichten, dunklen Farbe ausgestattet, energisch, konzentriert, fleischig, tiefgründig und äusserst lagerfähig, so zeigen sie sich. Sie zeigen auch eine ausdrucksvolle Nase mit Leder und Raucharomen. Dies liegt am dunkelbraunen, lehm- und mergelhaltigen Boden. Der untere Teil des Hangs, auf welchem sich das Climat befindet, liegt 300 und der Obere 340 m.ü.M. Die Lage ist so steil und uneben, dass Erde immer wieder nach unten rutscht.
Les Cazetiers und Les Petits Cazetiers sind zwei unterschiedliche Climats. Als wir vor drei Jahren einen Winzer aus Gevrey-Chambertin, der einen köstlichen Petits Cazetiers vinifiziert, besuchten, bedauerte er, dass andere Besitzer einer Parzelle in der gleichen Lage ihre Weine als Cazetiers vermarkten. Les Cazetiers sind 9.12 ha gross, Les Petits Cazetiers 0.95 ha.

Champeaux

Ein Gevrey-Chambertin Champeaux ist immer ein energischer, kräftiger und männlicher Wein. Ausserdem altert er hervorragend. Dies liegt selbstverständlich an der südöstlichen Ausrichtung der Lage an der Grenze von Brochon. Diese Gemeinde ist für die Qualität ihrer Terroirs renommiert. Topologisch betrachtet ist das 6.68 ha grosse Climat sehr uneben und karg, was dazu geführt hat, dass verschiedene Winzer Terrassen gebaut haben. Der Boden enthält sehr viel Lehm und Ton, aber auch Eisenoxyd. Der obere Teil des Weinbergs ermöglicht die Produktion frischer, ungestümer Weine mit einer grossen Spannung. Hingegen sind diejenigen des unteren Teils zugänglicher und seidiger.
Wir empfehlen insbesondere die Champeaux der Domaine Denis Mortet, Harmand-Geoffroy, Fourrier, Naddef, René und François Leclerc und Philippe Leclerc.

La Bossière

Diese 0.5ha Lage gehört ausschliesslich der Domaine Harmand-Geoffroy. Wir haben sie im vorliegenden Bericht bereits erwähnt. Die Weine setzen ein sonniges Wetter voraus. Der Jahrgang 2013, den wir auf der Domaine verkostet haben (Link), sind uns besonders kühl vorgekommen.

Le Poissenot

Was wäre Gevrey-Chambertin ohne die Domaine Geantet-Pansiot? Was wäre das Climat Le Poissenot ohne Geantet-Pansiot? Wahrscheinlich genau das Gleiche wie die AOC Clos de la Roche ohne die Domaine Hubert Lignier. Selbstverständlich produzieren auch andere Domaines einen Poissenot, Humbert oder Louis Jadot, Bruno Clair oder Remoissenet, aber keine erreicht diese verführerische Aromatik und diese geschliffene Struktrur wie die Geantet.
Das Climat erreicht eine Höhe von 355 m.ü.M., während die Anderen des Sektors im Durchschnitt ca. 260 m.ü.M. gelegen sind. Seine südliche Ausrichtung kompensiert die Brise, die da oben immer bläst. Das Geheimnis, um grossartige Weine zu produzieren ist es, möglichst lang für die Ernte zu warten.
Last but not least ist das Terroir so spezifisch, dass Patrick Essa, der Blogger von Degustateurs.pro (Link) davon überzeugt ist, dass grosse Weissweine da produziert werden könnten.

Dieses Riesenplakat befindet sich unterhalb der Lage Clos-Saint-Jacques

Die Verkostung

Alle Weine wurden blind verkostet. Wir geben ausschliesslich die Preise der verfügbaren Weine an.

Jean-Marie Fourrier, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots Vieilles Vignes 2004

Bei diesem Wein, genauso wie beim Nächsten stellte sich die Frage, wie er sich schliesslich zeigen würde. Jeder Burgunder-Weinliebhaber weiss, dass der Jahrgang durch die Plage mit den Marienkäfern geprägt wurde und keiner hat Lust darauf, Pyrazin zu riechen… Und doch zeigten sich beide Erzeugnisse aus dem sehr kontroversen Jahrgang 2004 stolz und in ihrem Element. Als ob sie sich vor der Konkurrenz mit grossen Jahren nicht schämen müssten. So erkennt man die Unterschrift eines talentierten Winzers. Um glücklich zu leben, lebt man zwar versteckt -so lautet seine Devise, aber es verhindert nicht, sehr gute Weine zu produzieren.
Der Goulots V.V. 2004 zeigt zuerst eine zurückhaltende Nase mit vielen roten und etwas dunklen Beeren, einer tollen, breiten, einbindenden Würzigkeit. Mit der Zeit gewinnt das Ganze an Komplexität, an Schliff und an Tiefe. Es wirkt durchaus elegant und finessenreich. Es strömen dann frische, vegetabile Komponenten aus dem Glas heraus, aber auf keinen Fall im negativen Sinn. Es erweckt sogar die Sinne und gibt Lust auf mehr. Sehr gutes Volumen im wiederum zarten, ausgefeilten, ausgereiften, würzigen Gaumen. Die Frucht ist frisch und finessenreich, im Hintergrund lassen sich sogar leicht süssliche Noten wahrnehmen. Die Säure trägt das Ganze, wobei ich mir nicht sicher bin, ob es etwas bringt, diesen Wein noch zu lagern. **17/20** (89/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.65/20 16. Rang des Klassements

Jean-Marie Fourrier, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques Vieilles Vignes 2004

Genauso wie beim vorherigen Erzeugnis beweist dieser Wein, dass nicht alles, was 2004 gestempelt wurde, mehr oder weniger floral bzw. grünlich wirkt. Hier begegnet uns eine phänomenal verführerische Nase mit Kaffee, dunklen Beeren, Röstaromen, saftigen Kirschen, einer vielschichtigen Würze. Das macht bereits beim ersten Riechen enorm viel Spass, das ist reintönig, geschliffen, edel, tiefgründig. Breitschultriger, kräftiger, doch auch zarter und finessenreicher Gaumen mit roten und dunklen Beeren, einer prägnanten Säure in einem würzigen, strukturierten Format. Da erkennt man die grosse Klasse der Lage in den Händen eines ausserordentlich begabten Winzers. Langanhaltender, geschmackvoller Abgang mit einer generösen Frucht. Das Potential für eine weitere Lagerung ist immer noch vorhanden. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.17/20 12. Rang des Klassements

Domaine Duroché, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 1989

Ein Wein, der in seiner Art beeindruckt. Was ist denn 20 Jahre lang mit dieser Domaine passiert, dass erst seit 2013 wieder in diesem erfreulichen Stil des 1989ers gearbeitet wird? Dieser alte Wein ist schön, wirkt noch im Besitz seiner Argumente, der ist frisch, tiefsinnig, fast überreif, komplex. Die Düfte gehen von den klassischen Himbeeren und dunklen Beeren, vom Waldboden an einem feuchten Vormittag bis zu Noten von Humus und Champignon. Es gibt eine gewisse Klasse in diesem Bouquet und einmal mehr erkennt man die Grösse der Lage. Später kommen Töne von Haribo-Süssigkeiten und selbstverständlich auch die Würze zur Geltung. Frischer, breiter, samtiger und nicht zuletzt eleganter Gaumen mit einem straffen, ja sogar strengen Gerüst und einer wiederum prägnanten Säure. Feine, rote Beeren und eine sehr gute Würze sind ineinander verwoben, man merkt, dass dieser Lavaut nicht mehr so jung ist, aber er bereitet trotzdem viel Spass. Trotzdem nicht für Liebhaber junger Weine. Da fehlt die Konsistenz eindeutig. Eine schöne Seite Geschichte dreht sich. 1989 ist der letzte Jahrgang einer Tragödie, welche eigentlich am Anfang der 1970er angefangen hat. Fast 20 Jahre lang haben die Burgunder Winzer ein einziges Ziel gehabt, nämlich sehr hohe Erträge zu erreichen... **17/20** (89/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.69/20 15. Rang des Klassements

Dominique Laurent, Gevrey-Chambertin 1er Cru Poissenots "Serie Rare" 1996

Muss man den lebensfrohen und direkten Dominique Laurent präsentieren? Seine Weine sind wie er selber. Wenn er einen Journalisten schätzt, wird dieser alle Weine verkosten dürfen. Wenn es der umgekehrte Fall ist, sollen sie lieber zu Hause bleiben! Er kann mit Schmeichlern nichts anfangen, er erwartet von einem Verkoster, dass er eine Meinung hat und, dass diese angebracht ist. Allen Meadows, Stefan Tanzer und das Team des Wine Advocate haben seit vielen Jahren die Domaine nicht mehr besucht. Es ist aber Laurent völlig gleich, er ist nicht auf sie angewiesen, um seine Haute-Couture Weine zu verkaufen.

Ein Wein, welcher zunächst verwirrt, dann richtig verführt. Die Nase zeigt sich von Anfang an breit offen und intensiv, die Komplexität kommt mit der Zeit. Sie ist sogar erst viel später am schönsten. Als klassisches Erzeugnis der Maison Dominique Laurent dominiert das Holz immer noch, wobei die weiteren Düfte nach roten Früchten, Salami, Röstaromen und Würze das Ganze sehr harmonisch begleiten. Breitschultriger, vollmundiger, vielschichtiger Gaumen mit einer Säure für die Ewigkeit, ein muskulöses Format mit viel Fleisch und Schmelz, Geschmack und roter sowie dunkler Frucht. Es wirkt irgendwie demonstrativ, aber auch zugleich derart köstlich und intellektuell spannend, dass es einfach Spass macht. Die Säure ist perfekt eingebunden, wir sind sehr weit weg von diesen harten 1996er. Ein klarer Erfolg mit sehr viel Potential. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.81/20 4. Rang des Klassements

Domaine des Varoilles, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Varoilles 2009, Monopollage

Eine Überraschung im positiven Sinne. Von dieser Domaine hätte ich nicht viel erwartet, doch bereits die Nase bereitet viel Spass. Intensiv, geschliffen, ausgewogen. Sie bietet feine, ausgereifte, rote, aber auch schwarze Beeren, Kirschen, Lakritze, aber auch noch nicht gedämpfte, fleischige Düfte nach Speck, gerösteten Komponenten, warten ist empfehlenswert. Die Mineralität kommt auch gut zur Geltung. Sehr guter Saft, wiederum Lakritze im frischen, vielversprechenden, eleganten und zugleich dichten Gaumen. Eine sehr gelungene Zusammenstellung, voll auf die Frucht fokussiert, welche sich allerdings noch besänftigen muss. Aktuell **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.26/20 10. Rang des Klassements

Geantet-Pansiot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Le Poissenot 2005

Eine Domaine, welche so oder so sehr gut arbeitet und seit langem die Ansprüche bzw. die Komplexität des Climats Le Poissenot verstanden hat in einem grandiosen Jahrgang. Gerne machen wir darauf aufmerksam, dass wir die Meinung von Mounir Saouma, dem Besitzer der Domaine Lucien Le Moine, teilen: 2015 ist nicht 2005. Alle sprechen von 2015 und wollen diesen Jahrgang lieben. 2005 bleibt ihm aber überlegen.

Breites, aufgeschlossenes Bouquet mit viel Potential. Wir spazieren in einem Obstgarten, schwarze Kirschen und Johannisbeeren, etwas rote Früchte, Anis, Dörrpflaumen. Die subtilen, floralen Komponenten definieren den Rahmen des Aromabildes, eine feine Würzigkeit bringt etwas Spannung. Eine sehr gute Komplexität und sehr gut eingebundenes Holz. Straffer, breiter, energischer Gaumen, samtig und lebhaft, mit einer geschmackvollen Frucht, einer feinen Würzigkeit und viel Stoff ausgestattet. Das Terroir und die Auswirkung des Jahrgangs kommen sehr schön zur Geltung, erdige Noten sind vorhanden, etwas Eisen auch, die Tannine sind ebenfalls schön präsent und bilden eine solide Struktur, das Ganze wirkt vielschichtig und erfrischend, aber auch immer noch sehr jung. Es ist empfehlenswert, noch mindestens fünf Jahre zu warten. Sehr langer Abgang. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.06/20 1. Rang des Klassements

Frédéric Esmonin, Gevrey-Chambertin 1er Cru Estournelles Saint-Jacques 2010

Es ist durchaus vorstellbar, dass die Teilnehmer der Verkostung von dieser Domaine genauso wenig Erfahrung wie ich hatten. Frédéric Esmonin, ein Cousin von Sylvie Esmonin, leitet zwei Domaines. Die Erste, die Domaine Les Estournelles ist 3.5ha klein und bebaut seine eigenen Parzellen. Wir haben noch nie einen Wein aus dieser Domaine verkostet. Sie bleibt aber im Schatten der Maisons Joseph Drouhin, Louis Jadot und der Domaine Leroy (Link). Diese drei Produzenten haben bis 1988 die gesamte Traubenernte gekauft. Danach hat die Domaine ihre eigenen Flaschen abgefüllt. Die Verteilung auf der Weltkarte bleibt aber sehr unausgeglichen. Die Vereinigten Staaten importieren 50% der Produktion, Japan, Grossbritannien und Belgien folgen, wobei die Flaschen auch in der Zeit zu finden seien. Merkwürdig ist die Tatsache, dass der Burgunder Weinpapst Allen Meadows nie einen Wein der Domaine in seinem Burghound bewertet hat. Also ein klarer Insider-Tipp ist diese Domaine. Gut informierte Weinfreunde, welche im Burgund leben haben mir anvertraut, dass die Flaschen sowieso stets im Voraus verkauft würden. Die Zweite, die Domaine Frédéric, Esmonin, vinifiert eingekaufte Trauben und ist somit ein Handelshaus. In diesem Rahmen zählt Frédéric Esmonin, zusammen mit seinem Vater, zu den wichtigen Einkäufern bei der Auktion der Hospices de Beaune. Wir schreiben jedes Jahr darüber. Esmonin kauft jeweils mindestens ein Pièce Clos de la Roche und eines Mazis-Chambertin.
In seinem Werk «Côte d'Or: A Ceelebration oft he Great Wines of Burgundy" schreibt Clives Coates, dass Frédéric Esmonin nicht nur den grössten Teil der Lage Estournelles Saint-Jacques, sondern auch den besten Wein davon produziert. Also ein richtiges Blue-Chip zu einem sehr sanften Preis.

Einladende Nase, ein schönes, ästhetisches Profil mit vielen ausgereiften Beeren und dunklem Obst, erdigen sowie floralen Elementen und einer feinen Würzigkeit. Wirkt elegant, tiefgründig, sehr sauber vinifiziert. Sehr gute Komplexität, welche noch besser zur Geltung kommen wird. Warten ist empfehlenswert. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert feine Röstaromen. Sehr gute, tanninhaltige Struktur im Gaumen, saftig, präzis, ausgefeilt, keine Powerbombe, sondern ein sehr taktvoll und modern vinifizierter Wein. Die Säure unterstützt das Ganze vorteilhaft, liefert ihm Frische, Pepp und Verführungspotential. Langer Abgang. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.77/20 5. Rang des Klassements

Domaine des Varoilles, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Varoilles 2010, Monopollage

Was für eine verführerische erste Nase, welche den Charakter des Jahrgangs perfekt wiederspiegelt. Das erweckt die Sinne und gibt bereits Lust auf mehr. Die zweite Nase ist zugänglich, bietet aber keine aussergewöhnliche Komplexität, rote und etwas dunkle Beeren und florale Komponenten gestalten das Aromabild. Etwas Würze wird durch das Holz geliefert. Die gleichen Aromen sind im feinen, Tannin betonten Gaumen zu erkennen. Breitschultrig und aktuell etwas anstrengend. Man kann diesem Erzeugnis nichts vorwerfen, abgesehen von seiner mässigen Komplexität, sich dafür zu begeistern wäre aber bestimmt übertrieben. Doch der Beweis, dass das Team unter der Leitung des Schweizer Eigentümers Georges Hammel gut arbeitet. **17.25/20** (90/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.71/20 11. Rang des Klassements

Dominique Gallois, Gevrey-Chambertin 1er Cru La Combe aux Moines 2012

Wir machen gerne auf unseren Bericht (Link) von Februar 2015 aufmerksam. Drei Wochen nach der Freigabe dieses Artikels hatte uns der Schweizer Importeur der Weine der Domaine angerufen, um sich zu bedanken. Früher sei es besonders schwierig gewesen, die Erzeugnisse dieses völlig zu Unrecht verkannten Produzenten zu verkaufen. Dank dem Bericht seien sie aber schnell ausverkauft worden. So freut es uns. Denn Dominique Gallois ist nicht nur ein durchaus sympathischer Winzer, sondern er arbeitet auch sehr fleissig und mit viel Können. Klein, aber fein scheint hier das Motto zu sein.

Gallois kultiviert 4ha in der Gemeinde Gevrey-Chambertin und alle seine Weine, auch der Standard Gevrey, bereiten uns sehr viel Spass. Sein Portfolio umfasst sieben AOC, wobei die zehn Parzellen des Gevrey Villages über die Hälfte des gesamten Weinbergs vertreten. La Combe aux Moines gilt unseres Erachtens neben dem unverzichtbaren und ab Hof preislich sehr vernünftigen Charmes-Chambertin als Schmuckstück für anspruchsvolle Weinliebhaber. Sein. Villages ist bestimmt eines der besten Preis/Qualitätsverhältnisse des ganzen Burgunds

Das Erste, was auffällt, ist die animierende, dichte und glänzende Farbe. Ausdrucksvolle, breite, aufgeschlossene Nase mit einem sinnlichen Charakter. Reif und sehr frisch, schwarze Früchte, Johannisbeeren, etwas Pflaume, feine Würze, schöne Röstaromen, ein Hauch Lakritze. Das macht richtig Spass. Tolle Komplexität, wirkt sehr elegant und raffiniert, was uns dazu bringt, der Haltung von Michel Bettane gegenüber Gallois nicht beizupflichten. Straffer, vollmundiger, präziser, saftiger Gaumen mit einer seriösen Struktur. Wir sind ganz klar in Gevrey, wobei dieser Wein mit viel Können vinifiziert wurde. Es wirkt sehr samtig, geschmeidig und bereitet unendlich Spass. Ein sicherer Wert in jedem Keller und ein Wein, der sehr gut altern dürfte. Drei Teilnehmer der Verkostung haben ihn mit 18.18.25/20 bewertet. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.56/20 8. Rang des Klassements

Die grüne Parzelle ist diejenige von Jean-Marie Fourrier auf dem Climat Clos-Saint-Jacques

Jean-Marie Fourrier, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques Vieilles Vignes 2009

Ob dieser Clos Saint-Jacques ein Wein oder ein ausserirdisches Erzeugnis ist, darf gefragt werden. Zehn der 12 Teilnehmer der Verkostung haben ihn mit mindestens 18/20 bewertet. Was wiederum nicht verhindert, dass er keiner der Weine mit einem sehr guten Konsens ist. Der Abstand in den Bewertungen (Link) zwischen der Schlechtesten und der Besten beträgt gerade 1.5 Punkte, während derjenige von drei anderen höchstens 1.25 erreicht. Anderseits ist es bemerkenswert, dass der Abstand für die Goulots Vieilles Vignes 2004 und Clos Saint-Jacques 2004 genau 3.5 beträgt. Die Weine von Fourrier bleiben aber ein «Must have» in jedem Keller. Preis hin oder her.

Überraschend aufgeschlossene, aber auch komplexe und tiefsinnige Nase, was dieses Mal nicht mehr erstaunt. Himbeeren, Zwetschgen, rote Beeren, darunter Erdbeeren, und saftige Kirschen, sehr präsente Würze, Röstaromen vom sehr gut eingebundenen Holz, etwas animalische Töne, erdige Elemente, ein sehr gute Floralität. So zeigen sich die Düfte heute. Das Ganze ist durchaus inspirierend und erweckt alle Sinne. Frischer, komplexer und tiefsinniger Gaumen, grossartige Einstimmigkeit zwischen der Nase und dem Mund, vollmundig, üppig, geschliffen, präzis und durch eine gute Mineralität gestützt. Wird aber noch Zeit brauchen, um sich zu besänftigen. Grossartige Würze, welche bis zum langanhaltenden Abgang präsent bleibt. Warten ist sehr empfehlenswert. Dieses Erzeugnis wird erst in 10 Jahren seine wahre Grösse zeigen. Und doch bereits **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.02/20 2. Rang des Klassements

In Deutschland kostet dieser Wein €590.- bei Wein Art und €808.69 bei Wein Union. In der Schweiz kostet er 552.- bei In Taberna.

Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques 2012

Wenn sie jung sind, erweisen sich die Weine von Sylvie Esmonin als besonders anstrengend, kompliziert, schwierig einzuschätzen. Man fragt sich immer, was aus ihnen noch wird und wie sie sich noch entwickeln werden. Komplex, kompliziert, in einer Appellation, welche so oder so bereits viel abverlangt. Am Abend der Verkostung ist es nicht anders gelaufen. Drei Teilnehmer, zwei Redaktoren von Vinifera-Mundi und ein Schweizer Blogger des Anlasses, haben diesen Wein mit 18 bis 18.25/20 bewertet, während vier andere ihm 15.75 bis 16.5 erteilt haben….

Was für eine sensationelle Nase! Klar ist das erste Bouquet kompliziert. Es wirkt, als ob ein Auto an einem warmen Sommertag zu stark gebremst hätte, holzbetont, schwer nachvollziehbar, man weiss nicht ganz, was man verkostet, abgesehen davon, dass es ein Gevrey ist. Nach genügendem Schwenken entfalten sich einzelne Düfte, wobei es ratsam ist, diesen Wein zu dekantieren. Oder 15 Jahre lang warten. Die Nase verschliesst sich sogar wieder und immer wieder. Kirschen, Gewürze, Teer… Sehr komplex und etwas Ungestüm. Grossartiger Gaumen mit einer rassigen, dichten und lebhaften Struktur. Straff, gespannt, tiefsinnig, generös, sehr fruchtig, aber auch mit einer köstlichen Würzigkeit ausgestattet. Sehr gute Frische, welche zum Teil durch die Säure erteilt wird. Langer Abgang. **18/20** (93/100).

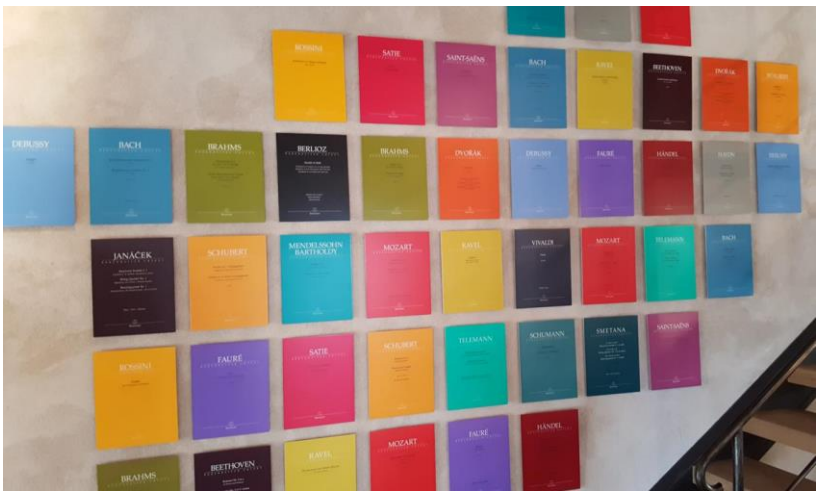
Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.1/20 14. Rang des Klassements

In Deutschland ist dieser Wein bei Vinpark für €136.60 und bei Jahrhundertweine für €169.- erhältlich. In der Schweiz ist es an verschiedenen Adressen erhältlich und kostet ab €124.-.

Olivier Bernstein, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2009

Gerne machen wir auf unseren Bericht «Olivier Bernstein, by, buy oder bye?» (Link) aufmerksam. Ausserdem werden wir in den kommenden Wochen einen weiteren Artikel über den Jahrgang 2016 des durchaus sympathetischen und talentierten Nachkommens einer Familie von Klavierherstellern publizieren. Wir waren uns vor vier Jahren nicht ganz sicher, ob sich die extravaganten Tarife dieser Domaine begründen lassen. Dies, obwohl die Qualität der Produktion bereits zu diesem Zeitpunkt beeindruckte. Aufgrund des Niveaus der Erzeugnisse des Jahrgangs 2016 stellen wir uns die Frage nicht mehr. Ein Betrieb mit einer unerbittlichen Logik, welche wir aber sehr gut verstehen können.

Dank deren Präzision wirkt die Nase grossartig, alles ist genau erkennbar, jeder Duft übernimmt seinen Platz und seine Rolle, das ist ganz grosses Kino. Schwarze und etwas rote Johannisbeeren, Dörrpflaumen, eine vielversprechende Würzigkeit, sehr gut eingebundenes Holz, welches feine Röstaromen liefert, etwas Kräuter und etwas Espresso. So gestaltet sich das Duftbild. Kräftige, durchdringliche Struktur, welche ihren Kontrahenten in der Säure findet.



Auf der Domaine wird die klassische Musik würdevoll gewürdigt.

Ausgefeilt, geschliffen, jugendlich, vielversprechend, verführerisches Aromabild mit floralen Komponenten, Mineralität, ausgereiften Himbeeren. Alles ist sehr präzis, bietet eine gute Energie und Spannung. Grosses Versprechen im langanhaltenden Abgang. Potentialbewertung in acht Jahren: **18.5/20** (95/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.17/20 12. Rang des Klassements

In Deutschland kostet die Kiste à 12 Flaschen €1602.22 bei Kierdorf Wein. In der Schweiz kostet die Flasche ca. 155.- bei In Taberna.

Frédéric Magnien, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 2009

Der Lavaut 2009 von Fred Magnien liefert den Beweis, dass ein seriöser Négociant seinen Platz unter den Tenören einer Appellation verdient. Auch wenn der junge und dynamische Winzer damals etwas zu viel neues Holz in seinen Weinen einsetzte.

Reife, frische Nase mit einer guten Komplexität und Tiefsinn. Schwarze Kirschen und Johannisbeeren, mineralische Komponenten, frisches Leder, etwas Tee, Röstaromen aus dem intensiven Holz, welches ausserdem eine feine Würzigkeit liefert. Breiter, druckvoller Gaumen, mit einem Korb voller, dunkler und schwarzer Beeren und Kirschen ausgestattet. Stützende Säure, sehr gute Struktur, ausgewogen, harmonisch, ein sehr seriöser Essensbegleiter. Immer noch sehr jung, was sich mit den Gerbstoffen bestätigt. Wieder diese sehr gute Würzigkeit im langen Abgang. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.6/20 7. Rang des Klassements

Michel Magnien, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2010

Es gibt anscheinend Flaschenschwankungen, gewisse sind besonders gelungen, andere dafür nicht. Am Abend der Verkostung reihte sich diese Flasche in der ersten Kategorie ein.
Tiefsinnige und sehr animierende Nase mit Röstaromen, Gewürze, eingelegte Kirschen, schwarzen Beeren. Noch sehr jung und noch nicht so kommunikativ. Dafür vielversprechend. Köstlicher, einladender Gaumen mit einer ausgereiften, roten Frucht und feinen, süsslichen Noten, sehr guter Mineralität, braucht allerdings noch Zeit, um sich zu besänftigen. Ein grosses Versprechen und einmal mehr der Beweis, dass Les Cazetiers eine grossartige Lage ist. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.65/20 6. Rang des Klassements

Die Weine der ersten Serie

Die Weine der zweiten Serie

Die Weine der dritten Serie

Albert Bichot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2010

Als mir ein Teilnehmer der Verkostung angeboten hat, mit diesem Wein in den Wettbewerb einzutreten, hat es bei mir sofort gefunkt. Zumindest auf dem Schweizer Markt haben die Weinliebhaber ihre liebe Mühe mit den Négociant. Ein Négociant könne keine Qualität leisten, hört man immer wieder. Es ist aber ohnehin mit der Welle zu rechnen, welche vor etwa 15 Jahren angefangen hat. Wir haben schon wiederholt über die Domaine Chanson geschrieben und die Bewertung der Clos de la Mouche, Clos des Fèves und Clos Marconnets, alle drei im Jahrgang 2015 durch Michel Bettane zeigt eines: Die Maisons machen den Spagat zwischen Klischee und Realität. Diese ist, dass Häuser wie Bouchard Père & Fils, Chanson und Drouhin sehr gut arbeiten. Albert Bichot ist als grösster Käufer bei der Auktion der Hospices de Beaune renommiert und die Tatsache ist, dass auch dieses Haus nebst den Crus in eigener Regie grossartige Crus vinifiziert. Im eigenen Portfolio sind die Grands Crus geniale Weine und der Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts steht ihnen Kopf an Kopf. Diese Weine tragen zwar die Etikette der Domaine du Clos-Frantin, aber sie entsprechen dem Sortiment von Bichot aus der Côte de Nuits. Der Lavaux wird zwar mit der Etikette des Clos Frantin vermarktet, dennoch unter dem Namen von Albert Bichot.

Offene, elegante Nase mit Düften reifer, schwarzer Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Kirschlikör, Tabak, mineralischen und vegetabilen Elementen. Überraschend diskreter Antrunk, das Glas muss geschwenkt werden. Dann enthüllen sich eine sehr gute Struktur, viel reife Frucht, die Aromen sind fein ineinander verwoben. Guter Stoff, viel Saft, präsente Gerbstoffe, rundum druckvoll und intensiv, an der Grenze des Ungestüms. Wird noch 10 Jahre brauchen, um seine Balance zu finden. Ein ganz tolles Erzeugnis und eine gute Karte im eigenen Keller für sympathische Abende zwischen eingefleischten Burgunder-Liebhabern. **17.75/20** (92/100).

Besuch im März 2015

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.88/20 3. Rang des Klassements

In der Schweiz kostet dieser Wein 81.- bei Topwines.

Zum Apero wurde ein überraschend frischer und verführerischer Completer 2011 vom Weinbau Schwarzenbach (Link) und ein bereits zum Teil oxydierten Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 1999 der Domaine Fontaine-Gagnard ausgeschenkt

Die Weine der ersten Serie

Frédéric Esmonin, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2010

Spannend, spannend… Die weltweit anerkannten Weinexperten bewerten dieses Erzeugnis in der Regel mit 90/100. Am Abend der Verkostung haben ihm fünf Teilnehmer 18 bis 18.25/20, also 93-94/100 erteilt.
Wir haben im vorliegenden Bericht die Domaine bereits vorgestellt.
Verführerische, raffinierte Nase mit einer sehr guten Komplexität und Tiefsinn. Köstliche Düfte nach Pflaumen, Johannisbeeren, Gewürze, darunter Weihnachtsgewürze, Holz, ein richtig grossartiges Bouquet mit viel Potential. Vollmundiger und präziser Gaumen mit einer seriösen Struktur. Feine, dunkle Früchte, Brombeeren, Kirschen, dieser Mund verbindet Ästhetik und athletische Form wunderschön. Man merkt, dass der Jahrgang durch das Wetter verwöhnt wurde und man erkennt die Energie der Weine aus dem Jahrgang 2010, welcher mit 2016 in diesem Bezug verglichen werden dürften. Ausgewogen von der ersten Nase bis zum langanhaltenden Abgang. Ein klarer Erfolg. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.77/20 5. Rang des Klassements

In der Schweiz kostet dieser Wein 74.31 bei GRVins

Autor: Jean François Guyard
7. Januar 2018

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.