©BIVB

Marsannay 2014

Eine Appellation unter der Lupe

©BIVB, Daniel Gillet

Ist Marsannay nur zum Verbrennen gut? (als Brandherd) Beziehen wir uns mit dieser Frage auf den beeindruckenden Brand, welcher am Montag 20. Juli 2015 das Plateau von Chenôve betroffen hat? Oder machen wir damit darauf aufmerksam, dass die Weine der Appellation in zahlreichen Ländern, darunter im deutschsprachigen Raum, auf wiederkehrende Absatzschwierigkeiten stossen?

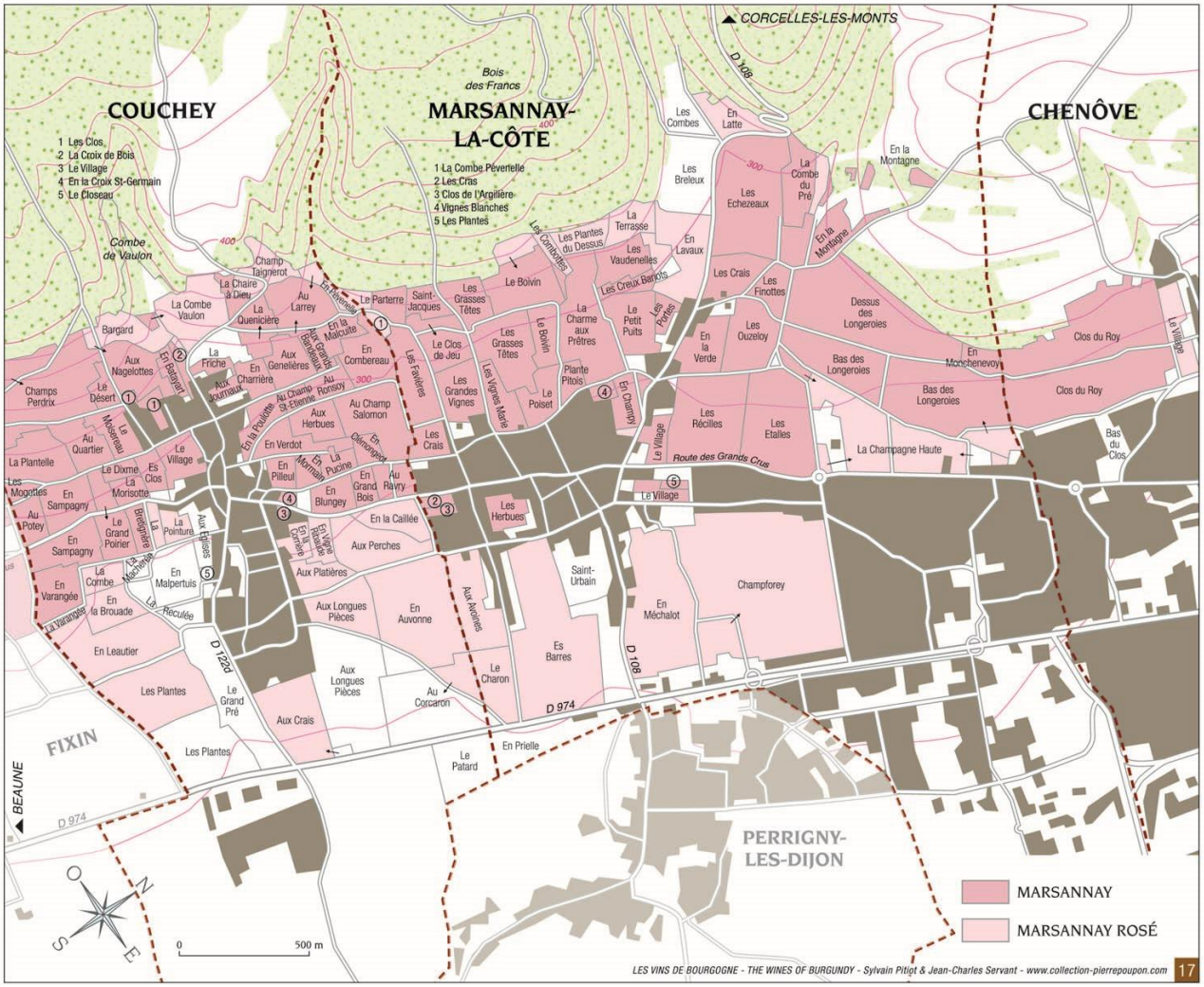
Wir beginnen mit der Lokalnachricht, bevor wir uns mit dem Kernthema des vorliegenden Berichtes befassen.
Chenôve liegt nur drei Kilometer weit von Marsannay-la-Côte entfernt und gilt als die am nördlichsten Teil des Côte de Nuits gelegene Winzergemeinde. Der Brand hat gegen 16:30 angefangen und konnte erst gegen 20:00 unter Kontrolle gebracht werden. Inzwischen hatte er sich bis auf das Plateau über Marsannay ausgeweitet. Die Flammen erreichten eine Höhe von bis zu 30 Metern und haben u.a. die erste Reihe der Rebstöcke im prestigeträchtigen Lieu-dit Clos du Roy buchstäblich gebraten. Die Marcenaciens, so heissen die Einwohner der Gemeinde, machten zum ersten Mal so eine Erfahrung. Wer daran denkt, dass sie sich an die Einpflanzung zahlreicher Tannenbäume auf dem Plateau nicht gewöhnt haben, kann sich das Ausmass des Traumas wohl vorstellen. Ende Juli 2015 erreichte die Temperatur so eine Stufe, dass sie die Entstehung des Brandes bestimmt begünstigt hat. Gemäss einem Dokument des BIVB (Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne) übertraf die Durchschnittstemperatur des Monats diejenige des Hitzesommers 2003 um 1 Grad.

©Isabelle Collott

Die AOC in Kürze

Ist die Appellation Marsannay nun ein Brandherd, fragten wir uns. Die AOC, welche die Gemeinden von Chenôve, Couchey und selbstverständlich Marsannay-la-Côte umfasst, erstreckte sich im Jahr 2011 gemäss dem BIVB auf einer Gesamtfläche von 239.27ha, darunter 171.26ha für die Rotweine, 36.51ha für die Weissen und 31.5ha für die Rosés. Der Weinberg liegt zwischen 255 und 390 Metern hoch. Heute erreicht die Gesamtfläche der Appellation 302 ha 31a 48ca, wie es im durchaus empfehlenswerten Buch von Sylvain Pitiot und Marie-Hélène Landrieu-Lussigny « Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne » zur Kenntnis genommen werden kann.

Rebstöcke wurden bereits im VII. Jahrhundert in Marsannnay angepflanzt, wie es Dokumente attestieren. Doch bleiben die Lieux-dits der AOC verkannt bis unbekannt. Insbesondere, wenn man sie mit denjenigen der benachbarten Gemeinde von Gevrey-Chambertin vergleicht. Es stimmt dennoch auch, dass die Burgunder Weinliebhaber bereits von Clos du Roy, Champ Salomon, Longeroies und vermutlich auch La Montagne gehört haben. Es ist wohl eher das Ergebnis des Zufalls, wenn ein Konsument einen Wein aus dem Lieu-dit Les Echezeaux -auch Es Chezots geschrieben- bereits verkostet hat? Und die AOC zählt zahlreiche Lieux-dits auf. Oder ist es eventuell gerade der Grund, aus welchem die meisten nicht bekannt sind? Nicht ssauszuschliessen ist die Tatsache, dass die Anzahl Lagen die Kohärenz der Appellation nicht vereinfacht, da sie ausserdem keinen Premier Cru aufzählt. Wie im gesamten Côte d'Or befinden sich die besten Lagen oberhalb des Hanges. Der informierte Weinliebhaber weiss, dass sich die Lagen En La Montagne, Dessus des Longeroies, Les Grasses Têtes eben höher als 300 m.ü.M. befinden. Ohne jedoch den Gipfel des Hangs zu erreichen, welcher den Rebstöcken für die Produktion der Rosé- Weine gewidmet wird.



©BIVB, Collection Pierre Poupon

Kaufen? Wirklich?

Die Frage zu beantworten, ob es sich lohnt, Flaschen aus der AOC Marsannay zu kaufen, ist kein leichtes Vorhaben. Dies aus einem guten Grund. Die meisten Weinliebhaber wurden durch ihre Eltern im Weinkonsum und in der Weinkultur ausgebildet. Nicht selten haben diese sogar Flaschen aus dem Geburtsjahr gekauft, um sie ihren Kindern dann zu schenken. Solche Weine, welche schliesslich Jahre, ja sogar bis zwei Jahrzehnte lang in den Kellern lagern und mussten unbedingt lagerfähig sein. Marsannay entspricht hingegen den Erwartungen der modernen Konsumenten. Die Weine aus dieser AOC sind zwar lagerfähig, werden aber meistens in den ersten drei Monaten nach dem Kauf getrunken. Nein, wir machen hier keine Karikatur der Situation, es genügt, sich bei spezialisierten Instituten über die Konsumstatistiken zu erkundigen, um diese harte Realität wahrzunehmen: Die grosse Mehrheit der ungeplant eingekauften Flaschen werden kurz nach deren Einkäufen getrunken.
Die Teilnahme an der Paulée de Marsannay gibt hingegen den Anlass dazu, die Spezifizität der Weine der AOC zur Geltung zu bringen. Die Crus der drei Gemeinden, welche zur AOC gehören, erweisen sich als durchaus lagerfähig. Wenn Bruno Clair, Bernard Bouvier und Philippe Huguenot einen Longeroies 1994, einen Clos du Roy 2002 und einen Echezots 2003 ausschenken, stellt sich kein Gast mehr die Frage, wie sich diese Erzeugnisse 10 bzw. 20 Jahre nach deren Vinifizierung verhalten und möglicherweise weiter entwickeln werden. Diese drei Weine haben es bewiesen: Auch die Gemeinde Marsannnay produziert Weine mit einem nicht zu unterschätzenden Potential. Gerade aus diesem Grund werden wir keine Gelegenheit verlieren, sie zum Kauf zu empfehlen. Der sorgfältige Weinliebhaber wird sich fragen, ob er dann lieber die Erzeugnisse des einen oder anderen Winzer anschaffen und, ob in jedem Jahrgang Flaschen eingekellert werden sollen. Das sind aber genau die Fragen, welche sich jeder Weinliebhaber jedes Jahr stellt. Genauso wie er sich fragt, ob Armand Rousseau oder Jean-Marie Fourrier, ob De Courcel oder Lejeune in einem spezifischen Jahrgang seine Lieblingsproduzenten sein sollen. In Marsannay ist es genau gleich. Denn bei Isabelle Collotte, Jean Fournier, Sylvain Pataille genauso wie bei anderen verdienen spezifische Weine die volle Aufmerksamkeit der Konsumenten. Dies wurde im Rahmen der auf Anfrage von Vinifera-Mundi durch das Syndicat der Produzenten von Marsannay organisierten Verkostung vom 30. März 2017 grossartig unter Beweis gebracht.

Die Verkostung

Die Idee, eine Marsannay-Verkostung zu organisieren, geht auf die Paulée de Marsannay des 22. März 2016 zurück. Die ca. 200 Gäste dieses ausserordentlichen Anlasses, welcher alle zwei Jahre stattfindet, teilten sich rundum auf etwa 20 Tische auf, wo sie durch Produzenten der Appellation empfangen und begrüsst wurden. Je nach eigenem Glück ist es somit möglich, bis etwa 20 Crus eines Weinguts zu verkosten. Nicht zu vergessen ist ausserdem, dass sich die Winzer gemäss dem bekannten Burgunder Turnussystem immer wieder zu anderen Tischen begeben. An diesem 22. März beeindruckte das Qualitätsniveau der Weine wieder. So entstand die Idee.

Da die Konsumenten nach kurzer Zeit die Weine trinken, welche sie gerade eingekauft haben, und, obwohl diese auch noch über ein sehr gutes Lagerungspotential verfügen sollen, haben wir die Winzer gebeten, sich auf einen repräsentativen Jahrgang zu konzentrieren, doch zugleich einen älteren vorzuschlagen. Wichtig war

dabei, dass es sich um effektiv ältere Jahrgänge handelt. Somit grenzten wir uns von einer, sogenannten Fachpresse ab, welche 5- bis 10-jährige Weine als alt betrachten will. In seiner Rolle als Präsident des Syndicats der Winzerinnen und Winzer von Marsannay empfahl Bernard Bouvier den Jahrgang 2014. Aufgrund dessen organoleptische Gegebenheiten nahmen wir den Vorschlag gerne an. Jeder Weinbauer durfte vier Erzeugnisse, darunter möglicherweise ein Weisses, präsentieren.

©BIVB, Daniel Gillet

Alle Weine wurden in drei Kategorien eingeordnet und blind ausgeschenkt:

- Die Weissweine
- Der Jahrgang 2014
- Die ausgereiften Weine

Auf Einladung von Vinifera-Mundi nahm unser Freund Bill Nanson, der Gründer des durchaus empfehlenswerten Burgundy-Report, an der Verkostung teil. Der Bericht von Bill ist auf Englisch verfasst worden, während unserer zuerst auf Französisch geschrieben und Ende Mai 2017 auf unserer Website Vinifera-Mundi freigeschaltet wurde. Das Verfassen einer französischen Version ist als grosses Dankeschön an die Produzenten der Appellation zu verstehen.

Die Weine

Wir halten die Reihenfolge, in welcher die Weine ausgeschenkt wurden, nicht ein. Stattdessen ordnen wir sie nach Produzenten ein. Was die Verfügbarkeit der einzelnen Erzeugnisse auf dem deutschsprachigen Markt anbelangt, empfehlen wir entweder Vinfox für die Schweiz oder Wine-Searcher für den gesamten Raum.

Domaine Bart

Die Domaine ist eine unverzichtbare Adresse. Sie wird heute durch Pierre Bart, seinen Onkel Martin, seine Mutter und seine Tante Odile geführt. Es handelt sich also um einen Familienbetrieb im wahrsten Sinne des Wortes. Martin Bart ist ausserdem der Cousin von Bruno Clair. Die produzierten Weine widerspiegeln den Ausdruck der entsprechenden Terroirs perfekt. Daher empfehlen wir sie hemmungslos und sie können auch mühelos im ganzen deutschsprachigen Raum erworben werden.

©VinsMotions

In der Schweiz ist es Alexandre Nussbaumer, VinsMotions, zu verdanken, dass sie seit 2002 erhältlich sind. Zu dieser Zeit interessierten sich die Wenigsten für diese Weine. Heute gehören sie eindeutig zu den sichersten Werten der Côte de Nuits. Am 22. März 2016 sass ich neben Pierre Bart am Tisch. Der erwies sich als grosszügiger, einfühlsamer, aber auch durchaus pragmatischer Mensch. Er war eine dieser anregendsten Begegnungen, welche uns dazu motivieren, eines Tages das Weingut zu besuchen.

Marsannay Les Grandes Vignes 2014

Glas N°6 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Grossartige, dennoch zurückhaltende Nase. Das Potential dieses Weins lässt sich gut wahrnehmen, man merkt, dass sich die Breite, die Tiefe und die generöse Frucht entwickeln werden. Die Handbremse muss einfach locker gehalten werden. Kirschen, rote, aber auch schwarze Beeren gestalten das Aromaspektrum, wobei das Holz sehr gut eingebunden ist. Das Ganze bietet eine durchaus angenehme Frische. Bevor es im Gaumen wieder zu finden ist. Straffe, fast strenge Struktur, dicht und doch zart. Unbestritten ist es, dass die Frische dem Wein sehr viel bringt. Unbedingt warten, dieser Wein ist noch weit von seinem Trinkfenster weg. Wie es sein strenger Abgang zeigt. **17.5/20** (91/100).

Marsannay Les Champs Salomon 2014

Glas N°9 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Eine derart entzückende Nase, dass man diesen Wein bei einem Rendezvous bzw. einem Date ausschenken möchte. Komplex, tiefsinnig, breit, aufgeschlossen, generös, alle aromatischen Komponenten von der Würze bis zu den roten, perfekt ausgereiften Beeren, den Erdbeeren, den Kirschen über das Holz und die floralen Akzente sind sehr schön ineinander verwoben. Der Gaumen bietet viel Geschmack, der ist üppig und vollmundig, geschliffen, samtig, intensiv, mit feingliedrigen Tanninen ausgestattet. Die Struktur wirkt athletisch und raffiniert, der Abgang animierend, vielversprechend und leicht salzig. **17.75/20** (92/100).

Marsannay La Montagne 2014

Glas N°4 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Sehr schöne Nase, generös, breitschultrig und aufgeschlossen, mit grossartigen, floralen Komponenten sowie sanft eingekochten, roten Beeren. Sehr schnell fällt auf, dass dieses Bouquet eigentlich viel komplexer und finessenreicher ist, als man zunächst gedacht hat. Ein Wein also, der nicht unterschätzt werden soll. Der Gaumen zeigt sich elegant, die Säure und die geschmackvollen, roten Früchte im Übermass ergänzen sich wunderschön. Man kann diesen Wein bereits geniessen, wobei das Potential viel verspricht. Frisch, breit, fleischig und saftig, knackig, rundum bis zum Abgang überzeugend. Dieser wirkt allerdings ziemlich viril. 17-17.5/20 (88-91/100). **17-17.5/20** (88-91/100).

Marsannay Les Echezots 2014

Glas N°27 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Etwas zu viel CO2 in dieser richtig zurückhaltenden Nase. Also unbedingt warten. Der Gaumen zeigt das gleiche Problem, wobei er sich auch kräftig, breitschultrig, präzis und schliesslich vielversprechend zeigt. Unbedingt wieder verkosten. Im Gaumen zeigen sich die Tannine konzentriert, kräftig, aber auch ausgefeilt und feingliedrig. Die Frucht, insbesondere von Himbeeren, ist köstlich, die Mineralität bildet das Gerüst, es gibt ein riesiges Potential in diesem Erzeugnis. Der Abgang ist im gleichen Stil. Wir warten gerne, bis dieser Wein seinen ganzen Charme zeigt. In etwa 12 Jahren… Heute **17.25/20** (90/100).

Marsannay Les Champs Salomon 2006

Glas N°4 der Serie der ausgereiften Rotweine.
Ein Wein, auf welchen man nicht wirklich gewartet hätte und, der viel samtenen Charakter und Zuversicht zeigt. Unerschütterlich! Breites, elegantes, tiefes und komplexes Bouquet, sein durchaus ansprechendes Aromaspektrum umfasst eine Vielfalt schwarzer und roter Beeren sowie zahlreiche florale Komponenten. Präsentes Holz, welches allerdings nicht stört. Spannende Noten von Kokosnuss erinnern mich an Süssigkeiten wie Bounty… Das Ganze wirkt sehr appetitlich. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau. Dieser Wein überrascht sehr positiv und erteilt uns buchstäblich eine Lektion, was die Lagerfähigkeit der Marsannay anbelangt. Die Säure ist immer noch schön vorhanden und bindet alle Komponenten zusammen. Sehr schöne Struktur und ein nicht weniger anregender Abgang. Ein ganz grosses Versprechen. **17.75/20** (92/100).

Domaine René Bouvier

Unseren deutschsprachigen Lesern haben wir im Juli 2016 die Domaine von Bernard Bouvier präsentiert: Bernard Bouvier leitet seit 1992 die 17ha grosse Domaine in der dritten Generation. Der durchaus sympathische Winzer leitet ebenfalls das Syndicat des Vignerons de Marsannay. Seit 2013 ist das Weingut, welches 20 verschiedene Weine produziert, bio-zertifiziert. Die Rebstöcke sind bis 90 Jahre alt, wobei das Durchschnittsalter 50 Jahre beträgt. In diesem Sinne gilt der Gevrey-Chambertin Les Racines du Temps als Fahnenträger im Weinportfolio. Seit dem Jahrgang 2006 ist die Weinkellerei modernst ausgerüstet. Bernard Bouvier vinifiziert seine Weine modern, wobei ihm der intrinsische Charakter der einzelnen Terroirs am Herzen liegt. Wir treffen ihn mindestens zweimal im Jahr, einerseits bei der Paulée de Marsannay und anderseits im Rahmen der Präsentation der Gevrey-Chambertin des vorherigen Jahres, zum Beispiel Mitte November 2015 für die Erzeugnisse des Jahrgangs 2014. Im Rahmen der Paulée erweist er sich immer als generöser Winzer, der nie zögert, ein paar Schmuckstücke aus seinem Keller mitzubringen. Mitte März 2016 hat er u.a. Marsannay En Ouzeloy 2008, Clos du Roy Vieilles Vignes 2009 und 2002 sowie Le Clos 2012 jeweils aus Magnumflaschen ausgeschenkt.

Marsannay blanc Le Clos 2014, Monopole

Glas N°4 in der Serie mit den Weissweinen aus dem Jahrgang 2014.
Breite Nase, durchaus harmonisch, wobei die Komplexität weniger als beim Marsannay blanc Les Vignes Marie 2014 der Domaine du Vieux Collège auffällt. Sie verspricht immerhin sehr viel. Mineralische Komponenten sind mit floralen Düften, darunter Akazienblumen verwoben. Zieht sich allerdings rasch zurück, vor der ersten Trinkreife unbedingt warten. Breitschultriger, kräftiger und üppiger Gaumen, durchaus gepflegtes Erzeugnis, welches die Eigenschaften der Appellation wunderschön wiederspiegelt. Äpfel, Trüffel, eine präzise Mineralität, salzige Akzente, allesamt eine Komplexität, die auch im Gaumen tatsächlich einiges verspricht. Der Abgang bestätigt alle diese Eindrücke. Ein durchaus gelungener Wein, welcher allerdings noch mindestens fünf Jahre Zeit beansprucht. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Clos du Roy 2014

Glas N°12 in der Serie mit den Rotweinen des Jahrgangs 2014.
Wir haben bereits Mitte März 2016 diesen Wein im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne und insbesondere der „Off„-Veranstaltung „Les Tontons Flingueurs“ (dt. «Mein Onkel, dieser Gangster!») verkostet. Die Bewertung befindet sich im entsprechenden Bericht. Wir haben ihn mit 17.25/20 (90/100) bewertet und zum Kauf empfohlen. Wir bestätigen heute unsere Empfehlung und aktualisieren unsere Bewertung:
Aufgeschlossene, charaktervolle Nase, ein berauschendes und komplexes Bouquet, die Unterschrift eines durchaus talentierten Winzers, das Segel eines ausserordentlichen Terroirs, eines der besten von Marsannay. Das Holz und die Frucht kombinieren sehr schön, sie scheinen sogar miteinander zu spielen, das sind schwarze Früchte, aber auch mit einem Hauch floraler Komponenten. Diese Nase neigt dazu, sich zu verschliessen, was auf eine weitere, erforderliche Lagerung hindeutet. Wer dieses Erzeugnis verkostet, versteht es: Es fehlt den Weinliebhabern, welche sich durch die AOC nicht begeistern lassen, schlechthin an Argumenten, es gibt wirklich keinen Grund, um sie weiter zu ignorieren. Der Gaumen ist vollmundig, ausgewogen, geschmackvoll, warmherzig… Wenn man das so sagen darf, ist dieser Wein von der Seele her nicht weit von den fleischigen und komplexen 1er Crus von Gevrey-Chambertin. Grossartiger Abgang mit einem subtil salzigen Touch. Ein Erzeugnis mit einem unbestreitbaren Verführungspotential, welcher eindeutig **17.75/20** (92/100) verdient.

Marsannay En Ouzeloy 2014

Glas N°19 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Sehr appetitliche Nase mit durchaus ausgereiften, roten Beeren. Das Holz dominiert aktuell. Es ist also empfehlenswert zu warten. Druckvoll, expressiv. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga. Viel Charakter und Ausgewogenheit. Süssliche Noten lassen sich wahrnehmen, dieser Ouzeloy ist ein frischer Wein, welcher, ohne dass wir die Gründe schildern können, sich nicht allein trinken lässt. Ganz bestimmt ein grosser Erfolg in der Gastronomie. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Champ Salomon 2014

Glas N°30 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Sehr schöne Nase, welche zunächst richtig etwas zeigt, bevor sie sich wieder verschliesst. Fein, harmonisch, generös, mit roten Beeren ausgestattet. Unbedingt noch ein paar Jahre warten. Der Gaumen zeigt sich geschmackvoll, breit und dicht, deutlich viriler als elegant, mit einem starken Charakter. Das Gerüst ist eindeutig mineralisch, die Struktur seriös, vielversprechend und gibt allen Komponenten die Möglichkeit, sich optimal zu entfalten. Es herrscht eine durchaus angenehme Harmonie in diesem Erzeugnis. Und doch, wie wir es bereits angedeutet haben, sind noch ein paar Jahre erforderlich, bevor das Format dieses Weins richtig zur Geltung kommt. Sieben bis 10 Jahre dürften dazu nötig sein. **17.75/20** (92/100).

Marsannay Les Longeroies 2014

Glas N°32 in der Serie der Rotweine aus dem Jahrgang 2014.
Entfaltende Nase, wirkt üppig, dicht und bietet köstliche Düfte roter Früchte. Breiter, generöser, saftiger Gaumen mit einer geschliffenen Struktur, dicht konzentrierten Tanninen und feinen Aromen schwarzer Beeren. Anregende Komplexität, wobei dieses Erzeugnis wohl eher in der edlen Gastronomie seinen Platz finden dürfte als in Momenten egoistischen Vergnügens. Seine Lagerfähigkeit darf ausserdem nicht unterschätzt werden. Es ist sogar sehr empfehlenswert, noch ein paar Jahre vor der ersten Trinkreife zu warten. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Clos du Roy 2005

Glas N°1 in der Serie der ausgereiften Weine.
Durchaus animierende Nase mit einer guten Komplexität, intensiven Düften dunkler und schwarzer Beeren sowie Unterholz und Gewürze, welche aus dem Glas ausströmen und alle Sinne erwecken. Das Holz lässt sich zwar immer noch spüren, ist aber auch sehr gut eingebunden. Die Mineralität übernimmt die Hauptrolle und kennzeichnet dieses Erzeugnis bis zum Abgang. Geschmackvoller Gaumen, Die Struktur lässt es sofort erahnen, um welchen Jahrgang es sich wohl handeln könnte, es gibt eine Kraft und einen Charakter in diesem Wein, welche eine grossartige, weitere Entwicklung versprechen. Breiter und robuster Gaumen, mit einem raffinierten und konzentrierten Stoff. Die feine Würze im köstlichen Abgang rufen nach dem nächsten Glas. Ein Erzeugnis, welches schliesslich ohne Bedenken weiter reifen kann. **17.75/20** (92/100).

Die Weinkellerei der Domaine René Bouvier wurde 2016 vergrössert und vollständig modernisiert

©Adam Lechmere für Wine-Searcher

Bruno Clair

Soll diese prächtige Domaine immer noch präsentiert werden? Mit beeindruckendem und international anerkanntem Können führt sie Bruno Clair, ein Erbe der Familie Clair-Daü, stets unter die besten Weingüter des gesamten Burgunds. Es bereitet immer sehr viel Spass, sich mit dem zurückhaltenden Winzer zu unterhalten. Auch wenn sie gelegentlich sehr kurz sind, bilden solche Gespräche ausserordentliche Erinnerungen. Dank seiner Ehrlichkeit und seinem Freimut lässt Bruno Clair keine Frage offen. Das Terroir bestimmt alles. In zwei Sätzen fasst er Situationen zusammen, welche jeden eingefleischten Weinliebhaber nachdenklich, ja sogar traurig stimmen. Kauft man heute Weine ausschliesslich aufgrund bedauerlicher Modeerscheinungen? Um nur dieses Beispiel zu nennen. Sein Weinbaustil und seine Wahrnehmung der Winzerfunktion führen dazu, dass er unbestritten einer der Vertreter des grossenBurgunder Klassizismus ist. Jung sind seine Weine aber streng, nicht immer nachvollziehbar. Darum empfehlen wir wärmstens, sie mindestens 10, ja sogar 15 Jahre lang im Keller ruhen zu lassen. Es ist nicht mal eine Frechheit zu behaupten, dass eine noch längere Lagerung die Weine weiter verbessert.

Marsannay blanc Source des Roches 2014

Die Rebstöcke des weissen Marsannay befinden sich auf verschiedenen Parzellen des Hangs von Marsannay. Die Lieux-dits, auf welchen sie kultiviert werden, heissen Dessus des Longeroies, les Longeroies, les Étalles, les Vaudenelles und les Roseys. Die Bepflanzung teilt sich auf zwischen 80% Chardonnay und 20% Pinot Blanc. Der Jahrgang 2014 enthält 85% Chardonnay und 15% Pinot Blanc. Der Wein wird genauso viel in Stahltanks wie in Foudre ausgebaut.

Glas N°1 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Ausgewogene und elegante Nase mit feinen, frischen Düften nach Zitronen, Agrumen und Heu. Die Mineralität ist auch schön vorhanden und zeigt sich knackig. Geschmackvoller und harmonischer Gaumen, gepflegter und finessenreicher Stoff. Langanhaltender Abgang mit einem salzigen Touch. **17/20** (89/100).

Marsannay Les Longeroies 2014

Glas N°11 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Wenn dies die Regel auf dem Weingut ist, bietet dieser Wein eine umwerfend reintönige, fruchtige Nase mit einer charakteristischen Zurückhaltung. Wer die Erzeugnisse von Bruno Clair kennt, weiss es ja, sie brauchen stets 10 bis 15 Jahre, für die Grands Crus natürlich noch länger, bis sich ihre Pracht ideal wahrnehmen lässt und verständlich wird. Dieser Longeroies bietet köstliche, süssliche Noten kleiner, roter Beeren, wobei das Holz dominiert. Diese Frucht ist in Hülle und Fülle im Gaumen wieder vorhanden. Rundum sehr frisch, eine feine Würzigkeit und wilde Beeren kommen zum Vorschein-im Bouquet sowie im Mund. Dieser ist zwar nicht expressiv, er besitzt dennoch die Rasse, das Segel und die Kraft eines Riesen, verschiedene 1er Crus der benachbarten Appellationen dürften sich vor dem Vergleich scheuen. Eine grossartige Saftigkeit und eine geschliffene und doch robuste Struktur. Ein Wein, der mehrere Jahre ruhen muss, um sein wahres Format zu zeigen. Feine Säure im anhaltenden Abgang. Ein grosses Versprechen, welches sehr viel Beifall in der edlen Gastronomie finden dürfte. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Marsannay Les Vauderelles 2014

Glas N°2 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Kräftiges, expressives, konzentriertes Bouquet mit einer ein- und ausladenden Frucht. Rote Beeren, eine feine Würzigkeit, das Merkmal des Terroirs, vielleicht keine ausserordentliche Komplexität, dies bildet aber hier keine Priorität. Allein die Frische des Bouquets verführt, sie begleitet die anderen Komponenten und beflügelt sie buchstäblich. Der Gaumen bietet sehr viel Stoff und Geschmack, wirkt generös, das Ganze braucht noch mehrere Jahre, um sich zu besänftigen. Feine Aromen von Weichselkirschen im anhaltenden Abgang. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Les Grasses Têtes 2014

Glas N°26 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Entfaltete Nase mit vielen, ausgereiften roten und schwarzen Beeren, prägnanten, erdigen Noten und einem perfekt eingebundenen Holz. Schön dicht und vielversprechend. Die Unterschrift von Bruno Clair lässt sich sofort erkennen, sie ist unverwechselbar. Durchaus geschmackvoller, samtiger Gaumen mit der für das Terroir des Grasses Têtes charakteristischen Mineralität und einer knackigen Säure. Das Erzeugnis wird noch einige Jahre Ruhe im Keller beanspruchen, bevor es beginnt, sich zu öffnen. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Les Longeroies 2002

Glas N°7 aus der Serie der ausgereiften Weine.
Eine betörende, tiefsinnige, komplexe, frische und immer noch schön lebhafte Nase. Erdige und mineralische, charaktervolle Noten, eine generöse, perfekt ausgereifte rote Frucht, weitere Komponenten wie Unterholz und Waldboden an einem leicht nassen Herbstvormittag, Champignons, alle diese Düfte zusammen gestalten ein durchaus harmonisches und inspirierendes Bouquet. Es erweckt buchstäblich alle Sinne. Bestimmt aufgrund der Grösse des Jahrgangs neigt die Nase schnell dazu, sich zu verschliessen, das Potential ist riesig, das Aromaspektrum zeigt kein einziges Alterungsanzeichen. Sehr frischer Antrunk, die Frische prägt sowieso diesen Wein. Der Gaumen ist vollmundig, konzentriert, zart und, nicht zuletzt, mit einer knackigen Säure ausgestattet. Delikate, präzise und finessenreiche Fruchtigkeit, einfach ein beeindruckendes Erzeugnis, welches auch die strengsten Weinliebhaber begeistern wird. Bis sie sich endlich für diese AOC interessieren. Eine Meisterleistung. **18/20** (93/100).

v.l.n.r.: Bernard Bouvier, Isabelle Collotte, Laurent Fournier und Sylvain Pataille begleiteten Vinifera-Mundi und Bill Nanson in der Verkostung

Domaine Collotte

Handarbeit auf dem Lieu-dit En Combereau ©Collotte

Die Domaine Collotte ist zumindest in der Schweiz verkannt. Dies, obwohl sich die Qualität der Weine drastisch verbessert hat, seit die junge Isabelle das Spektrum übernommen hat. Auf 14 ha werden 17 Weine, darunter fünf rote Marsannay, zwei weisse, aber auch vier Fixin, zwei in jeder Farbe, und ein Gevrey-Chambertin sowie ein Chambolle-Musigny produziert. Im deutschsprachigen Raum wächst der Bekanntheitsgrad insbesondere in Deutschland, wobei jeder seriöse Burgunder-Liebhaber dieses Weingut kennen müsste. Die dynamische Isabelle führt es mit sehr viel Fleiss, Intelligenz und setzt sich entschieden dafür ein, damit die Domaine rasch und dauerhaft zur Elite der Appellation gehört.

Marsannay Champ Salomon 2014

Glas N°3 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Grossartige, dichte, straffe Nase mit einem durchaus erfreulichen, verführerischen Charakter. Die Düfte sind sehr schön ineinander verwoben. Eine Myriade dunkler, schwarzer und roter Früchte. Eine feine Würzigkeit und ein edles Holz. Von der hedonistischen Seite völlig im Bild des Jahrgangs, dieser Wein verfügt tatsächlich über viele Argumente, um zu verführen. Durchaus geschmackvoller Gaumen. Die Komplexität kommt noch nicht so richtig zur Geltung, obwohl die Qualität des Lieu-dits Champ Salomon nicht mehr in Frage zu stellen ist. Dieses gehört einfach zu den allerbesten Terroirs der Appellation. Die Düfte sind im Gaumen wieder zu erkennen, dieser wirkt ausserdem sehr frisch und präzis. Feingliedrige Tannine, die Säure dient als Gerüst, trägt das Ganze und wird dem Wein eine durchaus interessante Lagerfähigkeit verleihen. Warten, in den nächsten Jahren wird dieser Wein nicht nur an Komplexität, sondern auch an Format zulegen. Das Versprechen ist bereits vorhanden. **17.5+/20** (91+/100).

Au Champ Salomon ©Les Climats de Bourgogne en images

Marsannay Boivin 2014

Das Lieu-dit erstreckt sich auf 7.41 ha und befindet sich zwischen Grasses Tètes et La Charme aux Prêtres.
Glas N°13 aus der Serie der Rotweine aus dem Jahrgang 2014.
Faszinierende Nase, welche an einen köstlichen Fruchtkuchen, so etwas wie ein Clafoutis (Süssspeise, die aus einem Eierkuchenteig und Kirschen besteht), erinnert. Hier werden nicht die Komplexität, sondern der Geschmack, die Generosität der Düfte und die Harmonie angestrebt. Zarte Struktur im Gaumen. Ein lebhafter, frischer Wein, dessen Säure die anderen Komponenten angenehm umhüllt. Runde und dichte Tannine, die hedonistische Seite so zahlreicher 2014er ist jedoch noch nicht so wahrnehmbar. Also unbedingt warten. Feiner Abgang mit einem würzigen Touch. **17.25/20** (90/100).

Marsannay En Combereau 2014

Zum ersten Mal hören wir den Namen dieses Lieu-dits.
Glas N°20 in der Serie der Rotwein des Jahrgangs 2014.
Ein ehrlicher, unkomplizierter Wein, der unmittelbar viel Genuss bietet. Was auch perfekt zum Jahrgang passt. Lagerfähigkeit und Komplexität, beide sind jedoch durchaus gut, bilden keine Priorität. Die Nase verführt, zeigt sich köstlich, harmonisch und geradlinig. Die roten Früchte und die Lakritze, welche sich gut wahrnehmen lassen, sind im Gaumen wieder zu erkennen. Eine feine Würzigkeit und Holznoten sowie Toasting ergänzen das Bild. Sehr schöne Struktur, ein Wein, der die Eigenschaften des Jahrgangs ideal wiederspiegelt. **16.75/20** (87/100).

Marsannay Clos de Jeu 2014

Glas N°23 in der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Dieses Erzeugnis ist auf keinen Fall zu unterschätzen. Bereits die Nase besitzt alle Argumente, um zu verführen. Tiefgründig, sie bietet einen köstlich fruchtigen Charakter mit vielen roten Beeren, wobei die Toasting- ja sogar die empyreumatischen Noten aktuell noch dominieren. Wir werden gerne ein paar Jahre bis zum ersten Trinkfenster warten. Der Gaumen zeigt sich ganz schön frisch, vollmundig und hedonistisch. Die Komplexität des Bouquets entfaltet sich und bestätigt sich im Mund, die roten Beeren und die Säure spielen zusammen und liefern einen exquisiten Saft. Eine subtile Würzigkeit ergänzt das Aromaspektrum. Das Holz ist ebenfalls sehr präsent, ohne jedoch zu stören. Auch der Abgang überzeugt. Ganz klar ein Erfolg und ein Wein, der es bestimmt verdient, eingelagert zu werden. **17.25-17.5/20** (90-91/100). Die zweite Einkaufspriorität von dieser Domaine ist deren Clos Salomon 2014.

Domaine Faiveley

Marsannay (Villages) 2014

Glas N°1 der Serie der Rotweine aus dem Jahrgang 2014.
Harmonisches, aufgeschlossenes und sinnliches Bouquet. Das Aromaspektrum umfasst rote und etwas schwarze Beeren sowie gut eingebundenes Holz. Das Toasting ist rundum gepflegt und man merkt, dass Erwan Faiveley alles unternimmt, damit die frühere systematische Überholzung der Weine nur noch eine Erinnerung bleibt. Der Gaumen zeigt sich zart, und bietet einen generösen Geschmack, die Struktur ist elegant und konzentriert, straff, geradlinig, aber alles in allem sehr sanft. Feiner, nach reifen Kirschen schmeckender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Domaine Fougeray de Beauclair

Wir empfehlen die Präsentation unseres Freundes Bill Nanson über die Domaine.

©Fougeray de Beauclair

Marsannay blanc Les Aiges Pruniers 2014

Glas N°2 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Aufgeschlossene und generöse Nase, durchaus ausgewogen, etwas Tiefe und ein nicht zu unterschätzendes Verführungspotential. Das Aromaspektrum geht von feinen Birnen über Zitronen bis zu gelben Blumen und einer prägnanten Mineralität. Der Gaumen ist vollmundig, üppig, intensiv und doch schliesslich durchaus raffiniert. Die Mineralität vibriert, einzelne salzige Noten lassen sich schön wahrnehmen. Finessenreicher Abgang, ein sehr schöner Weisswein. **17.75/20** (92/100).

Marsannay Les Grasses Têtes 2014

Glas N°4 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Das Holz überdeckt die Frucht in einem Bouquet, welches sich so oder so noch nicht entfalten will. Warten ist somit unausweichlich. Breiter, schön komplexer Gaumen mit vielen schwarzen Früchten. Der Stoff muss sich allerdings noch besänftigen, das Ganze wirkt, als ob Auguste Rodin es mit seinen Bildhauerwerkzeugen erzeugt hätte. Die Mineralität deutet auf eine vielversprechende Entwicklung hin, der Abgang zeigt sich geschliffen, ausgefeilt und bietet eine feine, subtile Würzigkeit sowie sehr viel Geschmack. **17.25** et **17.75/20** (90-92/100). Ein paar Jahre lang im Keller ruhen lassen.

Marsannay Les Favières 2014

Glas N°8 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Ein Wein, über welchen ich nicht viel geschrieben habe. Lässt sich gerne trinken, bietet eine feine Frische, aber es hat an etwas gefehlt. Ohne dass man genau festlegen kann, was genau fehlt… Ich habe mich nicht begeistern können. Ganz bestimmt auch wegen der aktuellen Zurückhaltung dieses Marsannay. **17/20** (88/100).

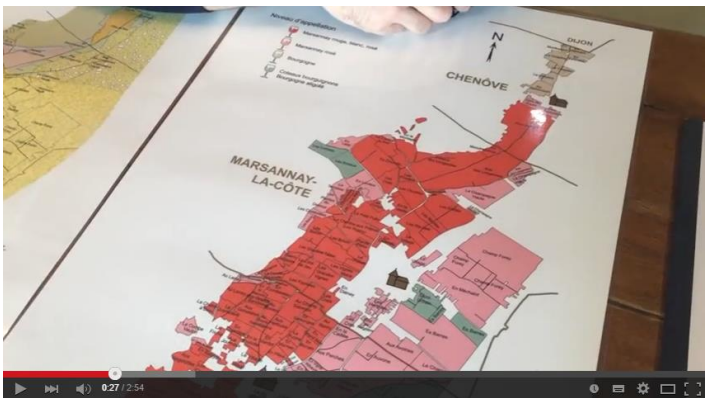
Marsannay Saint-Jacques 2014

Glas N°25 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Durchaus angenehme, finessenreiche und elegante Nase, welche sich im Verlauf der Jahre weiter öffnen wird. Ein ausgezeichnetes Bouquet, in welchem die verschiedenen Düfte, seien es die ausgereifte Frucht oder die floralen Komponenten, ineinander verwoben sind. Sie ergänzen sich vorteilhaft und lassen sich doch unabhängig voneinander wahrnehmen. Eine Nase, welche die anspruchsvollsten Weinliebhaber begeistern wird. So ein Wein dürfte auch auf dem deutschsprachigen Markt viel Anklang finden. Der zeigt die Grösse der Appellation und macht jede Voreingenommenheit zunichte. Der hedonistische Touch kann selbstverständlich auf den Jahrgang zurückgeführt werden. Der Spass im organoleptischen Bereich spielt einfach mit, was sich auch im Gaumen bestätigt. Dieser wirkt vollmundig, üppig, harmonisch, saftig und raffiniert. Er bietet sehr viel Saft, es ist viel Wein für wenig Geld, die Aromen, das Holz sowie die Würze lassen sich schrittweise wahrnehmen, wobei das Ganze ganz bestimmt mehrere Jahre beansprucht, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Das Potential ist dafür da. Allen Meadows zeigt sich von diesem Wein nicht gerade begeistert, die Tannine seien etwas zu reif. Er erteilt somit diesem Erzeugnis 87-90/100, wir hingegen **17.75/20** (92/100).

Jean Fournier

Wir kennen die Domaine Jean Fournier dank dem Schweizer Händler Cavesa und dessen charismatischem Geschäftsleiter Jacques Perrin. Deshalb hat es uns besonders gefreut, dass sich Laurent Fournier die Zeit nimmt, um an der Verkostung teilnehmen zu können. Wir bedanken uns dafür bei ihm genauso wie bei Isabelle Collotte, Bernard Bouvier und Sylvain Pataille, uns mehrere Stunden ihrer Zeit gewidmet zu haben. Die Domaine Jean Fournier, welche seit 2004 nach biodynamischen Ansätzen geführt wird und im Jahr 2008 zertifiziert wurde, ist in der Gemeinde Marsannay angesiedelt. Sie geniesst einen beneidenswerten Ruf, welche durch die Abwesenheit auf den elektronischen Medien nicht beeinträchtigt wird. Zugeben müssen wir allerdings, dass die Weine, welche wir seit ein paar Jahren verfolgen, stets ausgezeichnet vinifiziert werden und sehr viel Genuss bieten. Stoff, Textur, Lagerfähigkeit sind deren drei Hauptmerkmale. Bemerkenswert ist ausserdem, dass Laurent Fournier auf keinen Fall ein „Bio-Extremist“ sein will. Stattdessen setzt er den Akzent darauf, seine Rebstöcke zu verstehen. Wenn es nötig ist, müssen sie dann neu angepflanzt werden, wobei die neuen ausschliesslich aus der „Sélection massale“ stammen. Die Domaine wurde im XVII Jahrhundert, zur Zeit von Louis XIII gegründet. Nichtsdestotrotz setzt Laurent auf die modernsten Weinbaumethoden und –technologien und scheint sich somit als Freund des Modernismus zu profilieren. Aufpassen: Wir haben dennoch nicht geschrieben, dass er der Geschichte und dem Terroir seiner Rebstöcke keine Aufmerksamkeit schenkt. So eine Wahrnehmung wäre völlig daneben.

Marsannay blanc Les Longeroies 2014



Klicken Sie hier an, um den Film über die Domaine anzuschauen
©Grands Bourgognes

Glas N°5 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Entzückende Nase mit Tiefe und Charakter. Genau mit solchen Weinen dürfte der junge Winzer viel Anklang auf dem deutschsprachigen Markt finden. Der Gaumen bewegt sich im gleichen Register, ein breites und durchaus animierendes Aromaspektrum kennzeichnet diesen Wein, der auch die anspruchsvollsten Weinlieber verführen dürfte. Breiter, lebhafter, frischer und delikater Gaumen, grossartige Mineralität. Sehr langer Abgang mit einem salzigen Touch. **18/20** (93/100).

Marsannay P'tite Grumotte 2014

Glas N°16 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Eine ungewöhnliche Cuvée, in dem Sinne, dass sich die Rebstöcke auf zwei Lieux-dits Les Longeroies und En Ouzeloy befinden. 600 Flaschen werden jährlich abgefüllt. Die Trauben werden nicht entrappt. Einladendes und vielversprechendes Bouquet mit ausgereiften, roten Beeren, eingelegten Kirschen, Johannisbeeren und einem Hauch feiner, floraler Komponenten. Der Gaumen bleibt zurückhaltend und wird mit der Zeit an Fleisch und Tiefe zulegen. Das Holz dominiert aktuell, wobei nur 50% der Fässer neu sind. Diese Noten stören allerdings nicht, da der Gaumen eine unwahrscheinliche Fruchtigkeit sowie Sinnlichkeit und eine umwerfende Harmonie bietet. Man kann den Wein bereits jetzt trinken, wobei ihm ein paar Jahre Ruhe entgegenkommen dürften. Wir kannten diesen Wein nicht und wir werden ihn gerne wieder verkosten. Jahre lang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Marsannay Trois Terres Vieilles Vignes 2014

©Le Point

Trois Terres verweist auf die drei Lieux-dits, in welchen sich die Rebstöcke befinden: La Charme aux Prêtes, Les Grandes Vignes und Les Grasses Têtes. Sie wurden 1933, 1937 und 1943 angepflanzt. Das sind also Rebstöcke mit einem stolzen Alter und auf ausgezeichneten Böden.
Die Trauben des Jahrgangs 2014 wurden zu 25% entrappt.

Glas N°21 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Klassisches und appetitliches Bouquet, genauso expressiv wie präzis, tiefsinnig wie generös. Ohne jedoch überhaupt überschwänglich zu werden. Tolle Komplexität mit mehrheitlich schwarzen, aber auch roten Beeren, saftigen Kirschen, Himbeermarmelade, einzelnen würzigen Komponenten und nicht zuletzt einem gut eingebundenen Holz. Der Gaumen bietet eine animierende, aromatische Reintönigkeit und zeigt sich samtig und fleischig. Köstliche, süssliche Tannine, das Ganze bewegt sich in einem muskulösen Register. Die Frische bringt diesem Wein, welchen Laurent als dunkle Seite von Marsannay bezeichnet, sehr viel. Wir haben ihn richtig genossen, wobei er noch lange sehr viel Freude bieten wird. **17.75/20** (92/100).

Marsannay Clos du Roy 2014

Glas N°29 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Eine zurückhaltende Nase, welche viel Zeit beanspruchen wird, bevor sie sich öffnet. Und doch durchaus delikat und konzentriert. Feinziselierte, schwarze und rote Beeren, subtiles Toasting… Ein grossartiges, aromatisches Versprechen. Ausserdem übermittelt dieser Wein den Eindruck, dass er sich als Blockbuster bzw. als Muskelprotz entwickeln könnte, bis er seine ideale Reife erreicht. Durchaus ansprechender, saftiger, ausgewogener und raffinierter Gaumen. Was für eine Textur, einfach beeindruckend. Wiederum durchaus konzentriert, üppig und edel. Einfach warten. Der potentielle Genussfaktor ist bestimmt höher als der aktuelle. **17.5/20** (91/100).

Marsannay Trois Terres Vieilles Vignes 2005

Glas N°2 der Serie der ausgereiften Weine.
Konzentriert, intensiv, tiefgründig und komplex. Bereits in der ersten Nase. Ein Wein, welcher alle Sinne erweckt und, welcher ein paar Tage lang diesen Eindruck bestätigt. Viel Charakter und die klare Unterschrift der Domaine. Die Frucht ist in erster Linie schwarz, köstlich, schwarze Kirschen, aromatische Kräuter, Unterholznoten kommen zur Geltung… Und das Ganze scheint die ideale Trinkreife noch nicht erreicht zu haben, die Eigenschaften des Jahrgangs spielen selbstverständlich eine grosse Rolle, aber das Terroir bleibt entscheidend. Durchaus sinnlicher Gaumen mit einer kräftigen Struktur, einer grossartigen Saftigkeit und alldem, was vom Jahrgang 2005 erwartet wird. Der Abgang bleibt im gleichen Register und die feine Würzigkeit vervollständigt das Bild. Dieses Erzeugnis kann bedenkenlos weitere Jahre im Keller lagern. **17.5+/20** (91+/100).

Olivier Guyot

Vor der Fachveranstaltung „Trilogie en Côte de Nuits“, welche Mitte März 2017 stattfand, war uns dieser durchaus sympathische und aufgeschlossene Winzer nicht bekannt. Wir durften uns dann mit ihm unterhalten und das Gespräch verlief genauso freundlich wie offen. Olivier reist besonders gern, besucht seine Kunden ebenfalls gern und man merkt rasch bei ihm, dass seine Sozialkompetenzen, wie man es heute gerne sagt, besonders ausgeprägt sind. Ein Winzer arbeitet für seine Kunden. So könnte seine Philosophie zusammengefasst werden.

©Olivier Guyot

Wir haben es in der Einführung des vorliegenden Berichtes geschrieben, die AOC Marsannay leidet an einen suboptimalen Bekanntheitsgrad auf dem deutschsprachigen Markt. Und doch erstaunt es sehr positiv, dass Olivier Guyot in Deutschland nicht nur bekannt ist, sondern auch durch massgebende und renommierte Händler wie Millésima und Vinatis vertreten wird. Auch in der Schweiz sind die Weine bei Millesima erhältlich. Die 18ha grosse Domaine befindet sich in Marsannay, wobei das Weinportfolio auch einen Clos de Vougeot, einen Clos Saint-Denis, einen Clos de la Roche, zwei Gevrey-Chambertin, zwei Chambolle-Musigny und eben vier Marsannay umfasst. Wir empfehlen gerne die Website der Domaine für weitere Auskünfte. Wenn diese nicht ganz modern wirkt, wird sie hingegen akribisch und sehr seriös geführt. Im Übrigen können wir die Erzeugnisse, welche wir verkostet haben, sehr gern empfehlen.

Marsannay blanc La Montagne 2014

Glas N°6 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Aktuell zurückhaltende Nase. Dennoch merkt man deren schöne und vielversprechende Zusammenstellung. Weisse Blumen und insbesondere Weissdorn, aber auch eine prägnante Mineralität. Angenehmer und geschlif-

fener Gaumen, breit, vollmundig und tiefgründig, mit einer ansprechenden Spannung und einer feinen Aromatik nach trockenen Früchten. Die Mineralität gestaltet eindeutig das Gerüst dieses Erzeugnisses, welches sehr schön altern dürfte. **17.25/20** (90/100).

Marsannay La Montagne 2014

Glas N°18 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Die Rebstöcke sind die Ältesten des Weinguts, sie sind zwischen 80 und 90 Jahre alt.
Zurückhaltende, dennoch sehr fein gezeichnete Nase, leicht süssliche Noten reifer Kirschen, roter Beeren und Himbeeren. Obwohl wir diesen Wein nicht kennen sind wir davon überzeugt, dass er bestimmt viel Anklang in der Gastronomie findet. Was sich im Gaumen bestätigt. Schöne Struktur, dicht und frisch, die Tannine sind schön ausgereift, die Aromen frisch und sehr animierend, es schmeckt einfach köstlich nach saftigen, roten Beeren. Dennoch ein paar Jahre bis zum ersten Trinkfenster warten. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Vieilles Vignes 2014

Glas N°31 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Die Nase verführt durch ihre Frische und ihre Komplexität. Auch wenn dieser Wein die intellektuell gesinnten Weinliebhaber nicht ansprechen dürfte. Wobei der weltweit renommierte Ornellaia auch keiner ist, der in ersten Linie solchen Konsumenten gefällt. Der Marsannay Vieilles Vignes 2014 fällt durch seine erdigen Noten sowie durch seine roten und schwarzen Beeren, aber auch seine Würzigkeit auf. Dieses Bouquet zeigt sich besonders gepflegt, harmonisch und appetitlich. Wieder eine sehr schöne Struktur mit einer samtigen Textur. Dieser Wein wirkt zwar straff, aber er bietet auch eine sehr ansprechende Breite und viel Charakter. Die Tannine müssen sich noch besänftigen, der Abgang wirkt würzig. Wieder ein Wein, welchen wir vor der Verkostung nicht kannten, der aber ein neugieriges und aufgeschlossenes Publikum ansprechen dürfte. **17.5/20** (91/100).

Marsannay Les Favières 2014

Glas N°33 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Die Rebstöcke sind zwischen 25 und 30 Jahre alt. Zu Recht bezeichnet sie Olivier Guyot als jung. Somit zeigt der Winzer, dass Wörter eine Bedeutung haben. Ist ein Mensch alt, wenn er 30 ist? Warum denn dürften also 30-jährige Rebstöcke als alt bzw. Vieilles Vignes bezeichnet werden, obwohl sie durchaus über 100 Jahre alt werden können?
Was für eine grossartige Nase! Ganz delikat, tiefgründig, frisch und durchaus appetitlich. Das Aromaspektrum vereint Fruchtnoten, florale Komponenten, süsse Gewürze und nicht zuletzt gut eingebundenes Holz. Was für ein Bouquet! Zart, tiefgründig, frisch und durchaus appetitlich. Der Gaumen ist geschliffen, üppig, generös, die Textur ist seidig, samtig, man möchte diesen Wein streicheln, es gibt ausserdem viel Fleisch am Knochen. Mit etwas Humor dürfte man fragen, ob dieser Wein mit einem Osso Bucco harmonieren würde. Ja, ganz klar! Ein musterhaft zarter Wein, der zwar seine Muskeln zeigt, aber auch so sinnlich wirkt… **17.5/20** (91/100).

Marsannay 1999

Glas N°3 der Serie der ausgereiften Weine.
Eine Nase, welche erstaunlicherweise an die Jahrgänge 2004 und 2011 erinnert. Mit allen deren Lücken. Vor über 10 Jahren hatte Bill Nanson eine Skala definiert, um den Weinliebhabern das Problem mit den Pyrazinnoten zu erklären. Diese sind dann auch vorhanden, wenn Marienkäfer in Most gelandet sind / mitvergoren wurden. Die Skala erkennt sechs Stufen, wobei das breite Publikum bis zur dritten Stufe keinen Unterschied merkt. Dieser Marsannay 1999 erreicht meines Erachtens die vierte Stufe. Die Konsumenten sollten also die grünlichen Noten erkennen. In meinem Fall sind sie einfach unerträglich. Es ist umso bedauerlich, dass der Gaumen einen durchaus angenehmen Charakter zeigt. In der vollen Wucht seines Alters entwickelt er Noten von Champignons, Unterholz, das Ganze besitzt einen richtigen Charme, die Tannine sind konzentriert, dicht und kräftig, man fragt man trotzdem, wie sich dieser Wein weiter entwickeln wird. Jetzt trinken, ein durchaus spannendes Erzeugnis, Vielen Dank Olivier Guyot. Leider keine Bewertung aufgrund des Bouquets.

Domaine Huguenot

Huguenot, Collotte, Bart, Fournier, so heissen die Winzer der jungen Generation, welche neben den durchaus etablierten Bruno Clair und Sylvain Pataille die Landschaft von Marsannay sehr vorteilhaft bereichern. Keine Konkurrenz, keine Eifersucht, keine negativen Gefühle existieren zwischen den verschiedenen Weinbauern der AOC und es macht sehr viel Spass zu merken, wie sie sich gegenseitig motivieren, stimulieren und ergänzen. Immer mehr Qualität, immer mehr Identität, so lauten die Säulen der Philosophie dieser Handwerker der Appellation, welche ganz klar deutlich mehr Aufmerksamkeit verdient, als sie zumindest im deutschsprachigen Raum erhält. Als er noch Präsident war, hatte Sarkozy gesagt, man müsse eine Rolex besitzen, um zu beweisen, dass man sich im Leben verwirklicht habe. Hier in Marsannay braucht keiner so eine Uhr. Es ist nicht nötig, jeden Tag einen Grand Cru zu verkosten, um zu wissen, was das Burgund auszeichnet.

Die Domaine Huguenot wurde zum Zeitpunkt der französischen Revolution gegründet. Das war im Jahr 1790. Seitdem ist das Weingut innerhalb der gleichen Familie geblieben und die 10. Generation ist heute am Ruder. Sie wird durch Philippe Huguenot verkörpert. 13 Weine, darunter fünf Marsannay, aber auch ein Charmes-Chambertin und drei Gevrey-Chambertin werden auf einer Gesamtfläche von 23 ha produziert. Die Domaine ist seit 2013 nach dem bio-ecocert Siegel zertifiziert. Die Absicht ist es, reintönige und elegante Weine zu produzieren, welche eine ausgezeichnete Fruchtigkeit sowie eine sehr gute Lagerfähigkeit aufweisen. Seit etwa 10 Jahren verfolgen wir verschiedene Weine der Domaine und können sie problemlos empfehlen. Es handelt sich insbesondere um die Marsannay Champs-Perdrix und La Montagne sowie um den Gevrey-Chambertin1er Cru Les Fontenys. Leider haben wir dafür den Charmes-Chambertin zu selten verkostet, um eine objektive Meinung zu haben.

Philippe Huguenot et son Père Jean-Louis ©Huguenot

Marsannay blanc 2014

Glas N°7 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Feine, delikate Nase mit präzisen Düften nach Agrumen und insbesondere Zitrone, aber auch weissen Blumen. Das Bouquet beweist das Können von Philippe Huguenot. Wir begegnen diesem Winzer immer wieder wie zum Beispiel im Rahmen des Paulée de Marsannay. Breiter, generöser, delikater Gaumen. Sehr schöne, athletische, lebhafte Struktur, lang und geradlinig. Ein grosser Erfolg, welcher problemlos noch ein paar Jahre im Keller vergessen werden darf. **17.5/20** (91/20).

La Charme aux Prêtres ©Les Climats de Bourgogne en images

Marsannay La Charme aux Prêtres 2014

Glas N°5 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Breit aufgeschlossene, sinnliche, cremige Nase mit perfekt ausgereiften Früchten. Rassig, delikat und mit einem kräftigen Verführungspotential ausgestattet. Dieser Wein wird keinen Konsumenten gleichgültig lassen. Der Gaumen befindet sich auf dem gleichen Niveau, sinnlich und wie ein Streichelkonzert. Marmelade sanft eingekochter Erdbeeren, einfach umwerfend, grosse Struktur, hervorragende Frische, welche dem Wein noch mehr Format verleiht, äusserst geschliffene und feingliedrige Tannine, ein Feuerwerk im Abgang. Das ist ein geniales Erzeugnis! **17.75/20** (92/100).

Marsannay La Montagne 2014

Glas N°10 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Grosszügige Nase mit einer guten Komplexität, vielversprechend und ideal ausgereift, feine Düfte nach Pflaumen und roten Beeren in verschiedenen Varianten. Diese Nase besitzt das Zeug dazu, zu verführen. Sie erweckt alle Sinne, zeigt dennoch, dass dieser Wein entweder jetzt oder erst nach mehreren Jahren zu trinken ist. Der Charakter erinnert uns an das Terroir, auf welchem die Rebstöcke heranwachsen. La Montagne ist eine der grossartigsten Lieux-dits der AOC. Der Gaumen ist strukturiert, köstlich, eine feine Würzigkeit vereint sich mit den Aromen im Bouquet. Ausgewogener, samtiger und perfekt ausgereifter Stoff, tolle Harmonie. Die Säure zeigt sich zurückhaltend, was eher einen positiven Punkt bildet. Dafür bringt sie einen Hauch Frische, welcher diesen Marsannay sehr angenehm zu trinken macht. Die Würze setzt sich bis zum Abgang fort. Wir denken dennoch, dass dieser Wein aktuell noch nicht zeigt, was in ihm steckt. Das Format wird sich mit der Zeit entwickeln und wir schauen in die Zukunft voller Hoffnung. . **17.25-17.75/20** (90-92/100).

Marsannay Champs-Perdrix 2014

Glas N°15 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Sehr schöne, aufgeschlossene, kräftige Nase mit reintönigen und präzisen Düften sowie einer sehr guten Komplexität. Aktuell ist es zwar noch zu früh, um die gesamten Aromen zu erkennen, aber das Versprechen ist ganz klar vorhanden. Das Nasenbild umfasst eine hervorragende Mineralität, schwarze Beeren und ein prägnantes Toasting. Das Ganze ist im straffen und tiefgründigen Gaumen wiederzufinden. Die Textur zeigt sich besonders hedonistisch und die Tannine sind konzentriert. Ein Wein mit sehr viel Kultur und Können, auch wenn ein paar weitere Jahre Lagerung erforderlich sind. **17.5/20** (91/100).

Pierre Naigeon

©Burgundy-Report

Wir kennen diesen durchaus seriösen Winzer, da wir jedes Jahr seine Weine aus Gevrey-Chambertin im Rahmen der «Le Roi Chambertin» Fachveranstaltung verkosten. Pierre Naigeon ist ein leidenschaftlicher und erfrischender Winzer, der lieber ein einziges Fass seiner Weine produziert als die Trauben zu verschneiden. Es ist ihm ausserordentlich wichtig, dass das Terroir erkannt werden kann. Also keine Mischung! Wir empfehlen wärmstens das Portrait, welches unser Freund Bill Nanson für seine eigene Website Burgundy-Report geschrieben hat. Dieses wurde vor Kurzem aktualisiert. Die Website der Domaine wird leider nicht so streng geführt und kommt uns daher etwas veraltet vor. So sind zum Beispiel die Informationen über die Weine nicht aktuell. Es

ist somit nicht möglich, etwas über beide Weine der Verkostung zu erfahren. Das ist umso weniger nachvollziehbar, weil doch der Schwager von Naigeon, Dominique Gallois über eine durchaus moderne, benutzerfreundliche, vollständige und gründlich aktualisierte Website verfügt. Nichtsdestotrotz handelt es sich um eine durchaus empfehlenswerte Domaine mit richtig tollen, in der Schweiz dennoch verkannten Weinen.

Marsannay En Sampagny 2014

Das 6.74ha grosse Lieu-dit En Sampagny befindet sich in Conchey und grenzt an die Gemeinde Fixin.

Glas N°17 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.

Mittelkomplexe Nase mit in erster Linie floralen Noten. Das Ganze wirkt sehr schön, elegant und scheint mit viel Talent vinifiziert worden zu sein. Im Gaumen wird der Eindruck bestätigt, die Struktur ist gepflegt, breit, vollmundig, üppig, die Frische macht diesen Wein besonders angenehm zu trinken, die Aromen sind sehr generös, dieser Marsannay besitzt einen schönen Charakter und eine durchaus anständige Lagerfähigkeit. Wir kannten das Lieu-dit En Sampagny nicht und wissen nun, dass wir jetzt den Weinen aus dieser Lage mehr Aufmerksamkeit schenken werden. **17.5/20** (91/100).

Marsannay Vieilles Vignes 2014

Glas N°22 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Wenig niedergeschrieben. Der vorherige Wein in der Serie hat meine ganze Konzentration verlangt und mich derart verführt, dass dieser Vieilles Vignes nicht ausführlich beschrieben werden konnte. Eine vielversprechende, aromatische Komplexität mit vor allem schön ausgereiften Himbeeren und roten Beeren zeichnen dieses frische Bouquet aus. Genauso wie der vorherige Wein, also der En Sampagny, zeigt dieser eine sehr schöne Struktur, Breite und Format, eine bemerkenswerte Zusammenstellung. Also die klare Unterschrift von Pierre Naigeon, wie wir sie im Verlauf der Verkostungen seiner Weine aus Gevrey-Chambertin kennengelernt haben. **17.25/20** (90/100).

Laurent Pataille

Glas N°38 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Wir kennen bisher den Bruder von Sylvain Pataille nicht und wissen nicht, ob er Rebstöcke in der AOC Marsannay besitzt. Wir werden es also gerne abklären.
Sein **Marsannay Es Chezots 2014** hat uns überzeugt. Aufgrund der fehlenden Zeit haben wir hingegen nichts niedergeschrieben. Es war ja auch der letzte Wein aus der Serie aus dem Jahrgang 2014.

Die Lage Les Echezots ©Climats de Bourgogne

Sylvain Pataille

Muss denn dieses Weingut immer noch präsentiert werden? Wir kennen seit mehreren Jahren Sylvain als durchaus liebenswerten, fleissigen, grosszügigen und engagierten Winzer. Seine Persönlichkeit entspricht demjenigen eines Künstlers, er hört seinem Publikum zu, hört das, was dieses zu reklamieren oder anzumerken hat, korrigiert Details, um jeweils noch besser zu arbeiten. Ohne jedoch von seinem Leitfaden abzuweichen. Ja, Marsannay verdient es, dass man sich dafür interessiert und dass man sich dadurch begeistern lässt. Die Weine dieser AOC können durchaus beeindrucken, da sie hervorragende Preis-/Qualitätsverhältnisse anbieten. Nicht nur das, sondern auch deren Qualität an und für sich steht denjenigen Erzeugnissen der benachbarten Gemeinden in gar nichts nach. Ja, die Weine von Gevrey-Chambertin werden bewundert, aber diejenigen von Marsannay besitzen auch das Zeug dazu. Man muss sich einfach Zeit nehmen. Sich die Zeit nehmen, um sie kennenzulernen. Alles ist schliesslich nur eine Frage der persönlichen Einstellung, der eigenen Lebensphilosophie. Selbstverständlich wird es immer kritische Stimmen geben die behaupten, dass ein Marsannay und ein Vosne-Romanée nicht miteinander verglichen werden kann. Ja, das stimmt. Ja, zum Glück. Lieben wir schliesslich das Burgund nicht aufgrund dessen unwahrscheinlicher Vielfalt und dessen unendlichen Subtilitäten? Kann ein Marsannay 20 Jahre lang gelagert werden? Einerseits hat es Bruno Clair im März 2016 mit seinem Marsannay Les Longeroies 1994 gezeigt, anderseits erinnert mich das Ganze an ein Gespräch mit Thierry Broin, dem Regisseur des Clos des Lambrays: « Jean François, was empfiehlst Du mir? Ich finde diese Kunden mühsam, die lagerfähige Weine suchen, um sie innerhalb von drei Monaten zu trinken». Meine Antwort erwies sich als sonnenklar: «Sag ihnen, dass sie Les Loups, diesen sehr ansprechenden Morey, kaufen, da er bereits jung verständlich ist und viel Genuss bietet… ».

Im deutschsprachigen Raum vertritt Sylvain Pataille die neue Welle. Eine Welle, welche aus jungen, talentierten und fleissigen Winzern besteht, welche frischen Wind bringen. Es reicht, an der jedes Jahr durch Gerstl Weinselektionen organisierten Präsentation des neuesten Burgunder-Jahrgangs teilzunehmen. Es sind wenige Stände, welche durch die Gäste so intensiv besucht werden. Dies, obwohl das Niveau der Burgunder-Anlässe dieses Händlers sehr hoch ist. Leider nimmt Sylvain aber immer weniger oft an der Verkostung teil. Diese findet jeweils anfangs Juni statt, während die Winzer zum gleichen Zeitpunkt sehr viel Arbeit im Weinberg haben.

Das Angebot von Gerstl Weinselektionen aus dem Jahrgang 2014

Marsannay blanc La Charme aux Prêtres 2014

Glas N°8 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Nach der Verkostung und dem gemeinsamen Mittagessen im prächtigen Restaurant Castel Très Girard haben uns die Winzer die Gelegenheit gegeben, einzelne Musterflaschen mitzunehmen. Wir haben sie gerne angenommen. Somit durften wir die Flasche Marsannay blanc La Charme aux Prêtres 2014 nach Zürich mitnehmen um sie, auf die ganze Woche verteilt, weiter zu verkosten. Das war ganz klar eine grossartige Chance, denn der Wein liess sich die ganze Zeit perfekt geniessen und zeigte keine Schwäche. Also eine klare Einkaufsempfehlung. Insbesondere in Anbetracht davon, dass er deutlich günstiger ist als der Nachfolger, also 2015, welcher auf dem gleichen Qualitätsniveau steht.

Die Nase zeigt sich bereits bei der Verkostung beim Syndicat der Vignerons de Marsannay aufgeschlossen, tiefgründig, fett, üppig und mit einer vielversprechenden Komplexität. Die Tatsache, dass er ohne SO2 vinifiziert wurde, stellt auf keinen Fall ein Problem dar. Agrumen, Zitronen, und eine umwerfende, kalkhaltige

Mineralität gestalten das erste Aromabild, welches durch weisse und gelbe Blumen ergänzt wird. Alle Düfte sind im Gaumen wiederzuerkennen, welcher wunderschön präzis, gepflegt, intensiv und charaktervoll wirkt. Ein Wein, wie man ihn gerne immer wieder geniessen möchte und, welcher die Serie der Weissweine ideal abschloss. Das war eine grossartige Serie und die Liebhaber sollten auf den Jahrgang -sowieso der Beste für die Weissweine seit mindestens 2007 gemäss Jasper Morris- auf keinen Fall verzichten. **17.75/20** (92/100).

Marsannay Clos du Roy 2014

Die deutschsprachigen Weinliebhaber wissen, dass wir diesen Wein, unabhängig vom Jahrgang, besonders hoch schätzen. Wir haben ihn auch in unserem Bericht über die Primeur-Verkostung des Jahrgangs 2014 bewertet, welche Gerstl Weinselektionen anfangs Juni 2016 organisiert hat. Deshalb aktualisieren wir nur unsere Kommentare.
Glas N°34 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Eine ganz schöne, zwar noch nicht ganz offene Nase, aber dafür mit einem grossartigen Kaleidoskop frischer Düfte. Rote Beeren, schwarze Kirschen, Waldbeeren, erdige Komponenten, eine präzise Mineralität und sehr schön eingebundenes Holz. Die Sekundäraromen umfassen florale Komponenten. Das Ganze erweckt buchstäblich die Sinne und besitzt ein richtiges Verführungspotential. Die nicht einzuschätzende Lagerfähigkeit wird sogar bei den am wenigsten überzeugten Weinliebhabern viel Anklang finden. Sie verfügen somit über die ganze, dafür nötige Zeit. Was für eine Kraft im Gaumen! Besonders reintönig und präzis, dieser Wein bietet sehr viel Saft mit feinen Aromen roter Beeren. Er wirkt aktuell noch ziemlich ungestüm, weil sich CO2 Spuren wahrnehmen lassen, aber es ist alles sehr verspielt. Durchaus konzentriert, knackig, mit einer demonstrativen Struktur. Die ganze Grosszügigkeit von Sylvain ist in dieser Flasche zusammengepackt. Auf keinen Fall verpassen. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Marsannay Les Grasses Têtes 2014

Glas N°35 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Ein Wein mit einer grossartigen, aromatischen Komplexität und einer edlen Haltung im Gaumen. So erkennen wir die Unterschrift von Sylvain Pataille. Deshalb gelten seine Erzeugnisse auch als klare Einkaufsprioritäten. Delikate Düfte eines grossen Pinot Noirs, Himbeeren, Pflaumen, Gewürze, alles ist sehr schön ineinander verwoben und durch präzise, florale Noten ergänzt. Auch das Holz ist sehr gut eingebunden. Körperreicher, vollmundiger, und kräftiger Gaumen mit viel Stoff. Wenn man sich daran erinnert, dass die Weine aus Marsannay lange als schlank galten, wird man hier beeindruckt. Dieses Erzeugnis ist ganz klar für Liebhaber robuster, manchmal, in ihrer Jugend rustikaler Weine mit einem optimalen Entwicklungspotential ideal. Die Frucht ist generös, die Frische liefert dem Ganzen sehr viel und der Abgang spielt in einem mineralischen Register. Ein weiteres Erzeugnis, welches wir zum Kauf empfehlen. Umso mehr, dass die Nachverkostung, aufgeteilt auf fünf Tage, den gesamten Eindruck bestätigt hat. **17.25/20** (90/100).

Marsannay L'Ancestrale 2014

Glas N°36 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Die Rebstöcke, deren Alter zwischen 60 und 80 ist, befinden sich auf verschiedenen Lieux-dits. Sehr wahrscheinlich wurden die Trauben nicht entrappt, da die Nase besonders floral wirkt. Dieses Bouquet verwirrt, verführt, man hat es gern und riecht wieder daran, man erträgt es überhaupt nicht, es erweckt eine Vielfalt widersprüchlicher Eindrücke. Es ist aber auch demonstrativ, es lässt niemanden gleichgültig. Dann riecht man wieder daran und entdeckt weitere Komponenten wie kalten Tabak, Kräuterinfusion, die Frucht zeigt sich noch nicht ganz richtig, wobei man merkt, dass sie vorhanden ist. Das Einzige an Frucht, was wirklich zur Geltung kommt, sind die Weichselkirschen und der Kirschlikör. Komplex, rustikal, straff, anstrengend, eine lange Ruhezeit ist erforderlich. Der Gaumen wirkt sehr konzentriert, mit ausserordentlich feinen Tanninen ausgestattet, kräftig und dicht. Die Mineralität bleibt aber das Hauptmerkmal dieses Erzeugnisses. Mindestens 10 Jahre warten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Marsannay En Clémongeot 2014

Ein 1.15 ha kleines Lieu-dit, welches an die renommierte Lage Champ Salomon angrenzt. Beide gehören zur Gemeinde Couchey.
Glas N°37 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Dieser Wein bietet eine durchaus elegante, präzise und reintönige Nase mit generösen, frischen Früchten und etwas Himbeercoulis. Rosenblätter und Noten von Blutorange ergänzen das Bild. Dieses Bouquet lässt die Unterschrift des Winzers sehr gut zur Geltung kommen, der Gaumen ist vollmundig, geschmackvoll, mit einer knackigen Frucht ausgestattet. Die Textur wirkt aktuell viril, aber das Ganze wird sich ganz schön besänftigen. Last but not least trägt die Mineralität dieses Erzeugnis mit der Grazilität einer Balletttänzerin. 17.5/20 (91/100). **17.5/20** (91/100).

Domaine du Vieux Collège

In der aktuellen Ausgabe seines Guide des Vins schreibt Michel Bettane, dass diese verkannte Domaine stets besser wird. Seit 2006 wird sie durch Eric Guyard geleitet. Er vertritt die siebte Generation der Familie auf dem 25ha grossen Weingut. Der Weinberg ist zwischen Fixin, Gevrey-Chambertin und Marsannay verteilt. Wir bedauern, dass die Website so wenige Informationen umfasst. Das ist sogar so, dass wir uns fragen, ob es nicht besser wäre, sie zu löschen.

Marsannay blanc Les Vignes Marie 2014

Glas N°3 der Serie der Weissweine des Jahrgangs 2014.
Dichte, intensive, aufgeschlossene Nase mit feinen, klassischen und präzisen Düften sowie einer animierenden Floralität. Breiter, tiefgründiger Gaumen mit gepflegtem und elegantem Stoff. Viel Fleisch am Knochen und eine tolle Mineralität. Man hat buchstäblich den Eindruck, einen Kalkstein zu lecken. Subtile Säure, sehr schöner, frischer Abgang. Ein unbestreitbarer Erfolg aus einer Domaine, welcher wir mehr Aufmerksamkeit schenken werden. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Les Récilles 2014

Dieser Wein ist in gewissen Supermärkten zu finden… Ist es das Ergebnis davon, dass die Domaine noch zu wenig bekannt und doch auf einen guten Umsatz angewiesen ist? Ist es das Ergebnis davon, dass sich die Weine der AOC nicht immer sehr gut exportieren lassen und es müssen doch Kunden gefunden werden? Was hat so ein grossartiger Wein in so einem Vertriebskanal zu suchen? Zuzugeben ist allerdings, dass auch gewisse Erzeugnisse von Dominique Laurent im Rahmen der herbstlichen Foires aux Vins in Frankreich zu finden sind…
Glas N°7 der Serie der Rotweine des Jahrgangs 2014.
Aktuell dominiert das Holz in Les Récilles 2014, wobei sich dieses im Verlauf der Jahre schön einbinden dürfte. Tolle Frische und eine nicht weniger erfreuliche, aromatische Konzentration, welche durchaus überzeugt. Der Gaumen ist vollmundig und samtig, die Frucht delikat, dieser Wein legt mit der Zeit an Volumen zu, wird Zeit beanspruchen, bis er seine erste Trinkreife erreicht. Die Kraft übernimmt schnell das Zepter, der Charakter dieses Marsannay kommt nach einer Weile zur Geltung, die Würzigkeit entwickelt sich im Abgang. Ein sehr schöner Wein für den Genuss in einigen Jahren. **17.75/20** (92/100).

Marsannay Clos du Roy 2014

Glas N°24 der Serie der Roweine des Jahrgangs 2014.
Aufgeschlossene und generöse Nase, sehr gut vinifiziert, mit einer sehr guten Tiefe. Die roten Beeren und insbesondere die Kirschen sind perfekt ausgereift. Das Toasting wirkt sehr angenehm. Fleischiger, konzentrierter, durchaus harmonischer und saftiger Gaumen. Hier wird der Genuss eindeutig angestrebt, die Komplexität bildet keine Priorität. Einlagern und ein paar Jahre lang vergessen. **17.5/20** (91/100). Wieder einmal beweist diese Domaine, dass sie deutlich mehr Aufmerksamkeit als aktuell verdient.

Marsannay Les Longeroies 2014

Glas N°28 der Serie der Weine des Jahrgangs 2014.
Was für ein genialer Wein! Beeindruckend! Eric Guyard hat drei Rotweine für die Verkostung zur Verfügung gestellt und wir waren jedes Mal begeistert.
Aufgeschlossen, dieses Bouquet bietet eine sehr schöne Komplexität, Präzision und man merkt, dass der Winzer seinen Weinen die ganze erforderliche Aufmerksamkeit schenkt. Das Aromabild umfasst rote Beeren in allen möglichen Varianten, darunter saftige Kirschen, sowie schwarze Früchte wie u.a. Johannisbeeren, aber auch sehr gut eingebundenes Holz. Aktuell entwickelt sich der Gaumen in einem anderen, wobei immer noch akribisch präzisen Register. Die Aromen bestehen aber auch aus rauchigen, gerösteten und schliesslich empyreumatischen Komponenten. Viel Charakter und Raffinement, eine verführerische Breite und Rasse. Sogar der kräftige Abgang bringt alle Argumente unter Beweis, um niemanden gleichgültig zu lassen. **17.75/20** (92/100).

Die Lage Clos du Roy ©Climats de Bourgogne

Fazit

Die Verfassung eines ausführlichen Berichtes über die Appellation Marsannay wurde durch eine bedauerliche Feststellung motiviert. Wie kann es sein, dass diese qualitativ doch hochstehenden Weine keinen entsprechenden Ruf im deutschsprachigen Raum geniessen? Wie kann es überhaupt sein, dass sie derart verkannt bleiben, während die Winzer wie u.a. Sylvain Pataille grossartig arbeiten?

Die neugierigsten Händler suchen gelegentlich neue Talente, welche ihre bereits ansprechenden Portfolios sinnvoll ergänzen. Meistens bemühen sie sich aber darum, renommierte Namen zu gewinnen. Diese beziehen sich auf Appellationen sowie auf Domaines. Wer zum Beispiel noch keinen Gevrey-Chambertin im Katalog verzeichnet hat dürfte sich freuen, einen Vertrag mit einem guten Winzer dieser Gemeinde zu unterschreiben. Ein Marsannay, sei er auch durch Jean-Nicolas Méo der Domaine Méo-Camuzet vinifiziert worden, wird nie so viel Interesse wie ein Clos de Vougeot erwecken. Unserer Meinung nach ein Unsinn. Ein Clos de Vougeot des Jahrgangs 2015 wird um einiges mehr Zeit als ein Marsannay des gleichen Jahrgangs in Anspruch nehmen, um sich zu entfalten.

Nichtsdestotrotz haben wir uns für Marsannnay entschieden und somit eine Herausforderung angenommen: Zu beweisen, dass auch diese AOC die Aufmerksamkeit der eingefleischten Weinliebhaber verdient. Grundsätzlich ist der nachfolgende Jahrgang, also 2015, jedem Produzenten gelungen. Im vorherigen Jahr, welchem der vorliegende Bericht gewidmet wird, ist es hingegen so gewesen, dass jeder Angst vor dem Gesetz der Serien gehabt hat. Darum haben wir diesen Jahrgang für die Verkostung als besonders geeignet beurteilt. In den Jahren mit einer 4 als Endung, also 2004, 1994, 1984, 1974 will es der Zufall, dass sie nicht gut sind. Somit wurden viele Trauben im Jahr 2014 viel zu früh geerntet. Die acht Weissweine und 38 Rotweine, welche

aus diesem Jahrgang verkostet werden konnten, haben aber einen starken, homogenen Eindruck hinterlassen. Sie verfügen alle über eine ausgezeichnete Qualität und ein nicht zu unterschätzendes Lagerungspotential. Diese Fähigkeit wurde ausserdem durch die letzte Serie, diejenige der reifen Erzeugnisse, unter Beweis gestellt. Diese lassen sich aktuell wunderschön verkosten und verfügen über ein weiteres, vielversprechendes Reifepotential.

Dennoch wird dieses um es so zu sagen fast euphorische Bild relativiert. Ganz bestimmt haben die begabtesten Winzer die Spielregeln unserer Verkostung angenommen. Zuzugeben ist allerdings, dass sie über die Teilnahme unseres Freundes Bill Nanson, Burgundy-Report, nicht im Voraus informiert wurden. Bill geniesst international einen sehr guten Ruf. Die Winzer, welche keinen Wein für die Verkostung eingeliefert haben, dürfen es bedauern. Wir hätten es auch sehr geschätzt, mehr Weine bewerten zu dürfen. Zur Erinnerung vereint der Verband 69 Produzenten… ausschliesslich 13 haben uns Weine zur Verfügung gestellt.

Autor: Jean François Guyard

Deutsche Version: 9. August 2017
Französische Version: 27. Mai 2017

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.

Mittagessen mit den vier Produzenten des Fotos auf der Seite 6 im Restaurant Castel de Très Girard in Morey-Saint-Denis.
Auf dem Bild: Isabelle Collotte und Laurent Fournier

Einige der verschiedenen Terroirs von Marsannay