Nuits-Saint-Georges

Eine Begegnung mit den 7 Clos 1er Cru Monopollagen

©Domaine de l'Arlot

Die Begegnung fand am 17. November 2012 auf dem Weingut Domaine de l'Arlot statt

Eine unverdächtige Appellation

©Le Bien Public, Foto von Lionel Georgeot
Pierre, Grégory und Christian Gouges, 3. Und 4. Generationen der Gouge

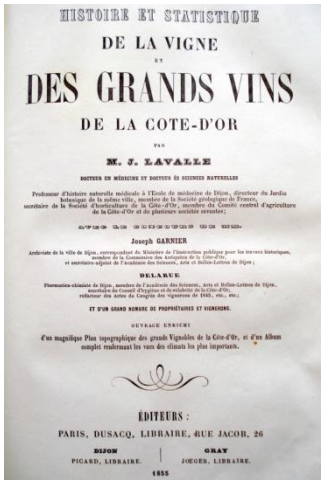
Nuits-Saint-Georges… Hier geht es nicht um die Geschichte der berühmten Premiers Crus rund um die südlichste Stadt der Côte de Nuits. Les Pruliers, Les Vaucrains, Les Saint-Georges und weitere, verfügen eindeutig über das Vermögen, um alle, auch die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu überzeugen. Dieses Vermögen besteht nicht nur aus einem einmaligen Terroir und aus fleissigen Winzern, welche bereits vor mehr als 80 Jahren unter dem anspruchsvollen Einfluss von Henri Gouges ihre Kunst erlernt haben, sondern auch aus einer Vielfalt weiterer Faktoren. Der 1889 geborene Henri Gouges, welcher in den 1930ern den grössten Teil seines Weinguts erwarb, war einer der leitenden Verfechter der Philosophie „Im Weinberg entstehen die grossen Weine". Schon lange bevor Henri Jayer (1922-2006) dies tat! Henri Gouges war und bleibt ein Vorreiter, welcher seine Appellation entscheidend geprägt hat.

Faktoren schrieben wir. Wer erinnert sich heute noch daran, dass der Grund, aus welchem kein Grand Cru in der AOC Nuits-Saint-Georges existiert, mit der beneidenswerten Kohäsion und dem nicht weniger tief verankerten Teamgeist der Winzer zu tun hat? Heute gilt Nuits-Saint-Georges gemäss der renommierten Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui als die Appellation schlechthin, in welcher die Weine günstig bleiben, obwohl alle Winzer hervorragend arbeiten. Nuits-Saint-Georges sei über die Jahre sogar zur Appellation herangewachsen, welche die beste Qualität im ganzen Burgund produziere. Vorsichtshalber (und aufgrund unserer Kenntnisse des Schweizer Marktes) würden wir für den Laien hinzufügen, dass diese Einschätzung eine Produktionseinheit [die Verwendung des Begriffs „Weingut" wäre hier ganz klar unangebracht, Anm. der Red.] wie das Chateau Ziltener (welches allerdings keine Parzelle in dieser AOC mehr besitzt) ausschliesst.

Die Kultur, welche über die Jahrzehnten in Nuits-Saint-Georges gepflegt wurde, könnte der Schweizer Devise erstaunlich ähneln: „Einer für alle, alle für einen". Die Ablehnung der Ernennung gewisser Climats zum Grand Cru bildete Jahrzehnte lang die Garantie dafür, dass keiner der Produzenten massgebend besser ist als die anderen bzw. dass alle genau gleich streng und zufrieden mit den eigenen Leistungen sind. Es bestand (und besteht nach wie vor) also ein gesunder, gegenseitiger Wettbewerb und gegenseitige Inspiration. Dies wird im „Maison des Vignerons" de Nuits-Saint-Georges, wo alle Winzer der Appellation ihre Weine zu besonders angemessenen Tarifen anbieten, besonders gut sichtbar.

Obwohl bereits 1855 der berühmte Dr. Lavalle die Meinung, dass sich das Climat Les Saint Georges auf dem gleichen Niveau wie die Appellationen Corton oder La Grande Rue (Monopollage des Weinguts François

Lamarche) befindet und dementsprechend zum Grand Cru erkoren werden müsste, mit Händen und Füssen verteidigte, bestritten dies die Winzer stets. Es trifft allerdings auch zu, dass die Gesamtfläche dieses Climats (7.52ha), sich in 15 Grundstücke (manche davon extrem klein, da Thibault Liger-Belair etwas mehr als 2ha und Henri Gouges sowie die Hospices de Nuits je etwa 1ha besitzen) und auf 13 Grundbesitzer aufteilt, nicht unbedingt dabei hilft, als Grand Cru erkoren zu werden. Die Geologie dieses Weinbergs, dessen absolute Höhe über dem Meeresspiegel zwischen 245 und 260m.ü.M. schwankt, variiert extrem. Es ist aber auch so, dass die Ernennung zum Grand Cru dadurch verhindert wurde, dass andere Winzer eine Ernennung ihrer Climats zum Grand Cru hätten anstreben können. Nicht zuletzt haben die Winzer von NSG sehr früh verstanden, dass sich die Preise der Weine nur auf dem Markt festlegen lassen. Der Preis eines teuren Weins ohne Qualität geht nach unten und umgekehrt.

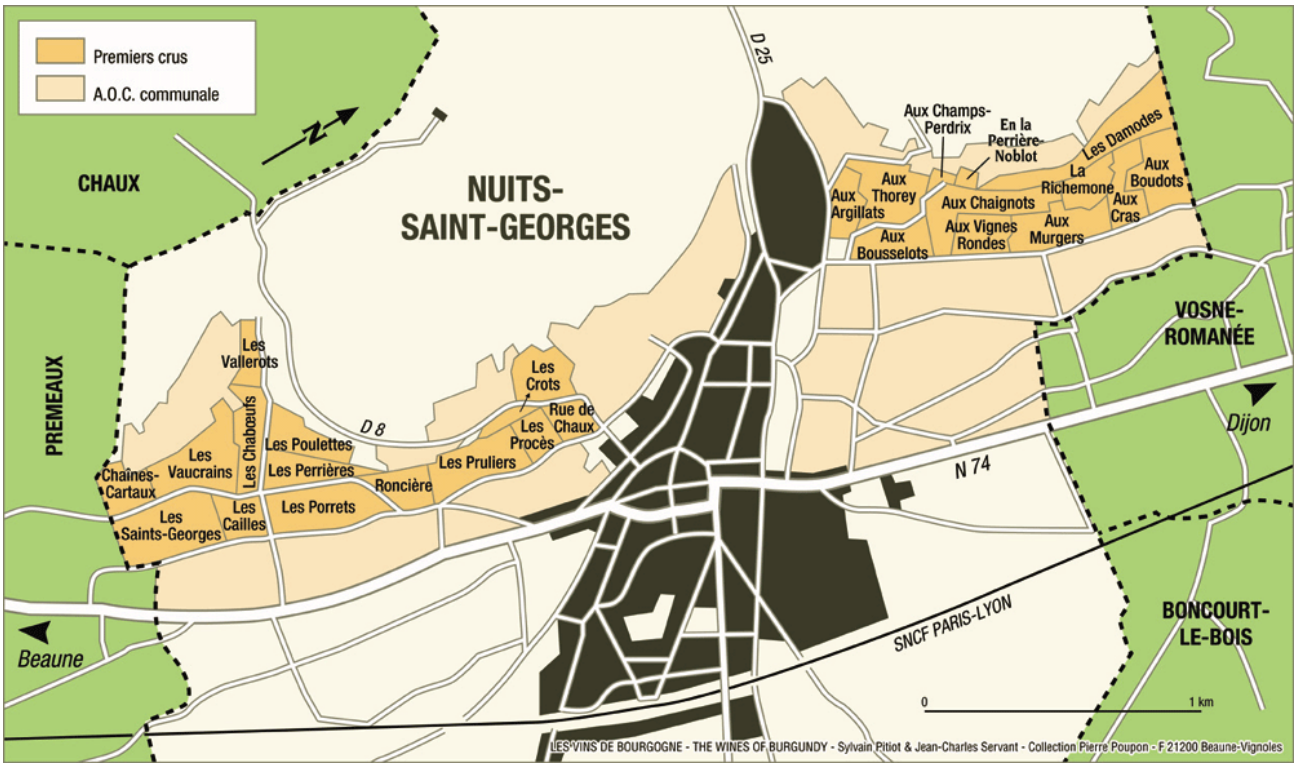

HISTOIRE ET STATISTIQUE
DE LA VIGNE
ET
DES GRANDS VINS
DE LA COTE-D'OR
PAR
M. J. LAVALLE
DOCTEUR EN MÉDECINE ET DOCTEUR ÈS SCIENCES NATURELLES
Professeur d'histoire naturelle médicale à l'Ecole de médecine de Dijon, directeur du Jardin botanique de la même ville, membre de la Société géologique de France, secrétaire de la Société d'horticulture de la Côte-d'Or; membre du Comité central d'agriculture de la Côte-d'Or et de plusieurs sociétés savantes;
Joseph GARNIER
Archiviste de la ville de Dijon, correspondant du Ministère de l'Instruction publique pour les travaux historiques, membre de la Commission des Antiquités de la Côte-d'Or, et secrétaire-adjoint de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon;
DELAHAUT
Pharmacien-chimiste de Dijon, membre de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon, secrétaire du Comité d'hygiène et de salubrité de la Côte-d'Or, rédacteur des Actes du Congrès des vignerons de 1863, etc., etc.;
ET D'UN GRAND NOMBRE DE PROPRIÉTAIRES ET VIGNERONS.
OUVRAGE ENRICHI
d'un magnifique Plan topographique des grands Vignobles de la Côte-d'Or, et d'un Album complet renfermant les vues des climats les plus importants.
ÉDITEURS :
PARIS, DUSACQ, LIBRAIRE, RUE JACOB, 26
DIJON
PICARD, LIBRAIRE.
GRAY
JOUGES, LIBRAIRE.
1855

©Maison Ilan Ein Burgunder-Liebhaber in der Geschichte

Ausserdem führten uns unsere Gespräche mit einigen Winzern der Appellation Mitte November 2012 zur Überzeugung, dass der Anwärter für eine für eine Ernennung zum Grand Cru, also die Climats Les Saint-Georges, es schaffen wird. Es sei völlig unwichtig, ob dies innerhalb von sechs bis sieben Jahren oder später erfolge.

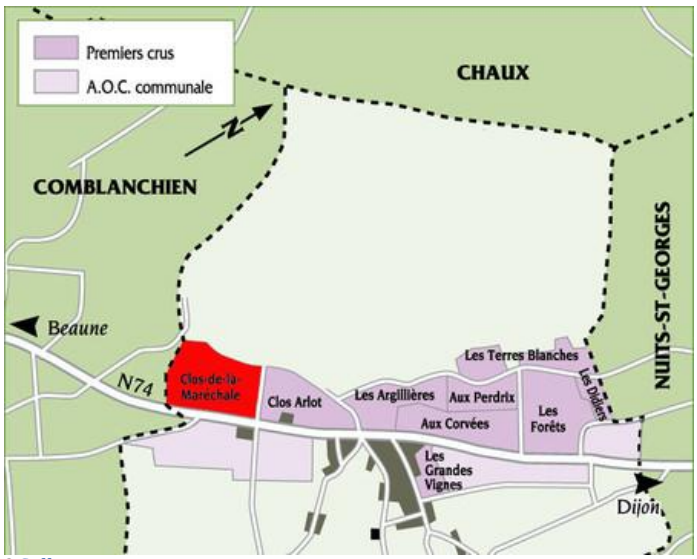
Die Appellation Nuits-Saint-Georges, welche heute über 40 Winzer und Handelshäuser (das bekannteste davon sind die Hospices de Nuits-Saint-Georges, wo die Auktion, welche jeweils im März stattfindet, auf keinen Fall verpasst werden sollte) aufweist, teilt sich gemäss dem BIVB folgendermassen auf:

- Die gesamte Anbaufläche erstreckt sich auf 308.69.ha, wobei 299.98ha der Erzeugung der Rotweine gewidmet werden. Jährlich werden im Durchschnitt 12011hl Rotwein (5347hl Premiers Crus) und 348hl Weisswein (206hl Premiers Crus) abgefüllt.
- Die 41 offiziellen Premiers Crus der Appellation (gewisse sprechen von 43, andere von einer kleineren Zahl als 41) erstrecken sich auf 138.24ha für die Rotweine und 5.71ha für die Weissen.



Merkwürdigerweise fehlen die Climats der Gemeinde von Premeaux-Prissey auf der offiziellen Karte der Appellation Nuits-Saint-Georges!

Premeaux-Prissey



©Collection Pierre Poupon

Die Appellation Nuits-Saint-Georges erstreckt sich zwischen der gleichnamigen Gemeinde (bzw. bis zur Grenze der Appellation Vosne-Romanée) und Premeaux-Prissey (in der Richtung von Beaune).

Während die Weine der Climats der Gemeinde Nuits-Saint-Georges den Ruf geniessen, rassig, strukturiert und körperreich zu sein und dementsprechend auch besonders angesehen zu sein, gelten die Weine der Appellation Premeaux eher als Vorbilder für Finesse und der Eleganz, ohne je Plump oder Langweilig zu wirken. Es wäre deshalb unangebracht, sie zu ignorieren. In diesem Sinne möchten wir einen einzigen Namen erwähnen, welcher für hervorragende Qualität spricht: Clos de la Maréchale. Wir werden in den nächsten Seiten sehen, dass die Situation kontrastreicher ist, als es die Aufteilung der Substantive zwischen dem Süden und dem Norden der Appellation vielleicht naheliegen möchte.

©Burgundy-Report Das Clos des Argillières

Die Appellation Nuits-Saint-Georges umfasst neun Clos, wovon acht auf dem Boden des Dörfchens Premeaux liegen (das einzige, welches sich in der Gemeinde Nuits-Saint-Georges befindet, heisst „Clos des Porrets-Saint-Georges“). Sieben Clos in Premeaux sind sogar Monopollagen, während es keine solche auf dem Boden der Gemeinde von Nuits-Saint-Georges gibt. Das berühmte Clos mit dem Namen des Argillières ist keine Monopollage und dasjenige mit dem Namen Aux Perdrix ist eine Quasi-Monopollage, dies wird auf den Flaschenetiketten sogar so angeschrieben. Obwohl mehrere Weingüter Parzellen im 4.22ha grossen Clos des Argillières besitzen, empfehlen wir genauso wie Bill Nanson, sich auf den Wein der Domaine Michèle & Patrice Rion zu konzentrieren. Wir haben das Weingut im Bericht über die Grands Jours de Bourgogne kurz vorgestellt. Der Name "Clos des Fourches" existierte bis am Ende des XIX. Jahrhunderts, wurde aber durch denjenigen von "Clos de la Maréchale" ersetzt. Das Clos des Fourches wird in guten Jahrgängen abgefüllt, obwohl Jacques-Frédéric Mugnier den Wein dieses NSG aus den jungen Rebstöcken des "aktuellen" Clos de la Maréchale gewinnt.

Die Clos

Die Ikonographie des Burgunds umfasst u.a. die Zisterzienser Mönche, die Hospices de Beaune und deren jährliche Auktion, die vor allem in der Côte de Nuits vorhandenen Clos (Clos de Vougeot für die Neophyten, Clos de Tart für die Eingefleischten), die unerschwinglichen Weine der Domaine de la Romanée Conti, dann diese zahlreichen Hüttchen in den Rebbergen (welche „Cabotte“ genannt werden). Das Konzept „Clos“ beansprucht dennoch einen Ausflug in die Geschichte des Anbaugebietes.

Ein reicher 85jähriger hat sich eingebildet, er können sich sein eigenes Clos kreieren…

Clos und Clos

Das renommierte Clos de Bèze, welches sich auf der Gemeinde von Gevrey-Chambertin befindet, ist eines der ältesten Clos des ganzen Burgunds. Gegen 630 nach Christus erhielt Amalgaire, ein Kriegschef eines Frankenstamms (namens „Attuarien“ – franz.) die Bewilligung durch den König Dagobert I, eine Abtei auf dem Grundbesitz des königlichen Hauses zu erbauen (Quelle: Climats et Lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne). Die Abtei wurde im Dorf von Bèze gebaut. 640 entstand das Clos de Bèze, welches bis 1219 Eigetum der Abtei von Bèze blieb. Die Ducs de Bourgogne (Eudes-Henri le Grand herrschte am Anfang des X. Jahrhunderts und der letzte war † 1467 Philippe der Gute) und die Zisterzienser erweiterten das Konzept, welches schliesslich folgendermassen beschrieben werden kann:

Ein Clos ist ein Rebberg, welcher durch eine Trockenmauer (deren Höhe ist nicht massgebend) umgeben ist. Die Clos haben meistens zwei Öffnungen, wobei die grosse den Zugang mit den Pferdewagen und die kleine denjenigen der Arbeiter ermöglichte. Meistens wurden diese zwei Öffnungen mit Gittern ausgerüstet. Die Mauern erfüllten nicht nur das Ziel, die Rebstöcke gegen die Tierherden und Wildtiere zu schützten, sondern vor allem die Parzellen zu begrenzen. Heute existieren 120 Clos im Burgund. Sie können ein Climat oder ein Lieu-dit kennzeichnen. Geben wir ein paar Beispiele. Das Clos des Meix ist ein Lieu-dit, welches zum Climat Les Pucelles in der Appellation Puligny-Montrachet gehört (die Weine werden unter dem Namen Les Pucelles vermarktet), während Les Meix ein Climat, aber kein Clos ist. Das Clos de Bèze ist aus historischen Gründen ein Clos geblieben, die ein Clos üblicherweise umgebenden Mauern existieren aber nicht mehr. Das Clos des Epeneaux befindet sich auf den Lieux-dits Les Grands Epenots und Les Petits Epenots ist aber genauso ein Climat wie beide Epenots auch. Das Clos des Argillières (wie viele andere übrigens auch) gehört mehreren Weingütern, wobei die Parzellen nicht mit Mauern voneinander getrennt werden.

Die Clos von Premeaux-Prissey

Kommen wir schrittweise zum Thema des vorliegenden Berichtes zurück, die Clos von Nuits-Saint-Georges. Diese sind:

Die Clos von Premeaux-Prissey	
Clos des Forêts Saint-Georges	7ha 11a 17ca
Clos des Corvées	5ha 13a 22ca
Clos des Corvées Pagets	1ha 56a 13ca
Clos Saint-Marc	0ha 90a 13ca
Clos des Grandes Vignes	2ha 21a 26ca
Clos des Argillières	4ha 22a 27ca
Clos Arlot	5ha 44a 60ca
Clos de la Maréchale	9ha 55a

Clos de l‘Arlot

Weisse und rote Traubensorten dürfen auf diesen Clos angebaut werden. Aktuell werden weisse Nuits-Saint-Georges ausschliesslich durch folgende Weingüter produziert:

- Domaine de l’Arlot, Clos de l’Arlot 1er Cru blanc. Jährlich ca. 3'000 Flaschen.
- Jacques-Frédéric Mugnier, Clos de la Maréchale 1er Cru blanc. Jährlich 2 bis 3’000 Flaschen.
- Domaine Michèle & Patrice Rion. Das Climat heisst Terres Blanches und gilt als 1er Cru. Das Climat ist weder ein Clos noch eine Monopollage. Im unteren Teil der Terres Blanches befinden sich die Rebstöcke des Rotweins, im oberen Teil diejenigen des Weissweins. Jährlich werden um die 6‘500 Flaschen abgefüllt. Im Gegensatz zu beiden vorherigen Weinen ist der Terres Blanches kein reinsortiger Chardonnay, sondern eine Assemblage mit 10% Pinot Blanc.

Charlotte Fromont, Journalistin für France Bleu Bourgogne und leidenschaftliche Historikerin der Burgunder Weinbaugeschichte hielt einen einstündigen Vortrag im Rahmen der Veranstaltung vom 17. November 2012, um den Anwesenden die ersten Ergebnisse ihrer Forschung über die Geschichte der Clos von Premeaux-Prissey vorzustellen. Die Referentin erwähnte zum Beginn ihrer Präsentation, sie würde sich mit „Weinbau-

genealogie“ befassen. Diese bestünde darin, die Besitzer der Weinberge im Verlauf der Jahrhunderte zu identifizieren und schliesslich zu jedem Climat bzw. zu jeder Parzelle eine Kohärenz zu erstellen. Ab dem Zeitpunkt in der Zeitachse, welcher durch die Einführung der Steuerdokumente durch Napoléon gekennzeichnet ist, wird die Erforschung der Geschichte der Grundstücke massgebend einfacher. Alles wurde dokumentiert. Was die Zeit vor Napoléon anbelangt, erweist sich die Arbeit als besonders langwierig. Alle Quellen werden geprüft und müssen schliesslich miteinander übereinstimmen, wie es jede wissenschaftliche Arbeit verlangt. Charlotte Fromont gab an, dass sie besonders glücklich war, als sie in regionalen Archiven ein Flurbuch von 1739 entdeckte, welches alle Angaben über jedes Grundstück, jede Parzelle, jedes kleines Stück Land enthält. Nicht zuletzt gab die Genealogin an, dass die sieben Weingüter, welche die Veranstaltung organisierten, ihre Forschung ermöglicht hatten, wofür sie sich aufgrund der nicht zu unterschätzenden Aufwände herzlich bedankte.

Die Domaine de l‘Arlot

Weinbau am Anfang des XVIII. Jahrhunderts

Das Flurbuch von 1739 listet absolut alle Parzellen auf und nennt die damaligen „Besitzer“. Zusätzlich wurde angegeben, wie viel Gebühren dem lokalen Grundherrn durch jeden „Besitzer“ geschuldet wurden. Nicht zu vergessen ist, dass der Grundherr der eigentliche Besitzer des Grundstücks blieb, während die Person, welche es bebaute oder benutzte, wie heute ein Pächter zu verstehen war. Hingegen konnte diese Person die Besitzerin der Rebstöcke oder der weiteren Kulturen sein. Wenn also solch ein Besitzer z.B. Getreide produzierte, schuldete er dem Grundherrn eine Steuer namens „cens“. Diese sei durchaus mit der heutigen Grundsteuer vergleichbar. Zwischen 1739 und heute sind verschiedene Steuerregister leider vernichtet worden. Zum Beispiel während der Französischen Revolution. Weitere Steuerregister gehören heute den Nachkommen der damaligen Besitzerfamilien, was die Forschungsarbeit auch deutlich erschwert. In der Abtei von Citeaux wurden sehr wertvolle Katasterkarten gefunden, leider aber nicht über Premeaux. Heute weiss man allerdings, dass es gleichzeitig 70 Personen gab, welche die Steuer bezahlten. Jede Person wurde auf einem eigenen, losen Dokument (dessen Anzahl Blätter zwischen eins und acht schwankte) protokolliert, wobei ein nicht zu unterschätzender Teil verloren wurde. Dennoch konnte Charlotte Fromont herausfinden, dass es mehr als 160 Pächter gegeben hat. Glücklicherweise enthält ein Steuerdokument eine wichtige Information, nämlich den Namen des jeweiligen Pächters rund um das gepachtete Grundstück. Charlotte Fromont verfügt nun Zugang zu über 70 Dokumente, während 160 existiert haben sollen. Gewisse Steuerdokumente wurden durch den Königsnotar von Nuits-Saint-Georges, andere durch diejenigen von Beaune (wenn die „Besitzer“ in Beaune lebten) verfasst. Die offiziellen Dokumente wurden bereits zu dieser Zeit durch einen Notar beurkundet. Die Steuern wurden nicht zwangsläufig bar bezahlt. Auf gewissen Steuerdokumenten steht, dass sie in Weizen (sehr oft), neuem Wachs, Nussöl (anscheinend wurde es damals oft und in grösseren Mengen produziert), Hafer, Weizenmehl und Gersten. Ein einziges Mal verlangte ein Grundherr, dass die Steuern mit Wein beglichen wurden. Sogar mit folgenden Worten „Eine Einheit guten, sauberen, loyalen und verkäuflichen Wein, welcher in neuem Fass geliefert wird“. Was also zeigt, dass neue Fässer nicht erst seit dem XX Jahrhundert die Weinliebhaber begeistern. Die Steuern konnten auch „manuell“ beglichen werden. Grundherren konnten z.B. verlangen, dass eine gewisse Zahl „Ouvrées“ geleistet wird. Dies war durchaus mit einem Frontdienst im Mittelalter vergleichbar. Diese Arbeit konnte aber auch in Bargeld umgewandelt und so abgegolten werden. Was die Barzahlungen anbelangt, erweisen sich die Steuerdokumente auch als sehr wertvoll und aufschlussreich, da sie alle Varianten des damaligen Bargeldes erwähnen (Pfund, „Sou“, Denier, Nickel,…).

Die Zusammenfassung des ersten Teils des Vortrags drehte sich um zwei Ideen:

- Die Herkunft der Informationen und das noble Ethos, welches eine solche historische, ja sogar wissenschaftliche Auswertung voraussetzt.
- 1739 war der Approach der Weinberge und deren Topologie völlig anders als heute. Es wurden gelegentlich Steuern belegt, welche zeigen, dass eine Parzelle im Tal verhältnismässig mehr kosten konnte als eine, welche sich auf oder am Hang befand.

Im zweiten Teil der Präsentation befasste sich Charlotte Fromont mit der Erkennung der Lagen oder der Parzellen aufgrund der verfügbaren Dokumente, darunter einem Atlas der königlichen Stassen in der Burgunder Provinz, welcher zwischen 1759 und 1780 verfasst wurde. So wurden die anwesenden Journalisten informiert, dass die Parzelle Les Gerbottes von 1739 heute Clos de l'Arlot heisst. Was dadurch bestätigt wird, dass der Weg, welcher das Clos de l'Arlot vom Clos de la Maréchale trennt, genau „Chemin de la Gerbotte" heisst. Zwischen 1827 und heute hat sich die Grösse des Clos de l'Arlot nicht vergrössert. 1739 wurde das Tal (bösartig) „Marais" (Teich) genannt. 1739 wurden mehrere Namen für die Lage „Corvées" genannt. Manchmal in der Einzahl, meistens in der Mehrzahl, wobei Diskrepanzen zwischen den verschiedenen Namen vorhanden waren (es Corvées, Les Corvées, Aux Corvées,…). Diese ermöglichen es aber nicht, auszusagen, ob es sich um die Climats Clos Saint-Marc, Clos des Corvées Pagets oder Clos des Corvées handelte. Was die Lage Les Didiers anbelangt, geht man aufgrund der Archive bis ins Jahr 1444 zurück. Die Oberfläche von Les Didiers hat sich seit bald 570 Jahren kaum verändert. Was das Lieu-dit Les Forêts (Climat: Clos des Forêts Saint-Georges) betrifft, konnte ein Vielfalt von Namen erkannt werden, welche sich darauf beziehen: Aux Forêts, es Forêts, Au Féret, Aux Férets, Aux Faurest du Dessus, Aux Forêts autrement aux Murgers („Murger" sind Steinhaufen, wobei die Steine jeweils im Weinberg gesammelt werden), Aux Forêts autrement aux Pitolières, Aux Pelêts, Aux Pelus,… Insgesamt konnte Charlotte Fromont trotzdem 21 Ouvrées erkennen (ein Ouvrée entspricht der Feldarbeit eines Mannes, welche dieser in einem Tag leisten konnte, d.h. 4.285a und ein „Journal" entsprechen vier Ouvrées). Das Clos de la Maréchale ist das einzige, für welches Charlotte Fromont im Trüben fischte. Es sei nicht möglich gewesen, Informationen über die Vergangenheit dieses Clos zu finden. Was Jacques-Frédéric Mugnier mit einer gewissen Betrübnis bestätige. Das Climat Aux Perdrix hat in den letzten Jahrhunderten eine Vielfalt von Namen getragen, welche sehr wenig bis keine Kohärenz zwischen einander aufweisen. Die Forschungsarbeit von Charlotte Fromont hat ausserdem aufgezeigt, dass die Mehrheit der Besitzer 1739 dennoch Winzer waren.

Die Zusammenfassung des zweiten Teils des Vortrags drehte sich schliesslich um zwei Ideen:

- Die Clos existierten 1739 nicht. Sie entstanden erst am Ende des XVIII. Jahrhunderts und vor allem im XIX. Die Genealogie verschiedener Clos sei sogar ganz klar und lesbar.
- Nach der französischen Revolution wurde der Rebberg nicht zerstückelt. Sogar das Gegenteil ist passiert, die Parzellen wurden insbesondere im XIX. Jahrhundert zusammengelegt. Diese Bewegung galt allerdings nicht nur für Premeaux, sondern fürs Burgund allgemein.

Schliesslich befasste sich Charlotte Fromont mit dem Preisunterschied im XVIII Jahrhundert zwischen einem Weinberg und einem Grundstück für andere Kulturen. Damals war es zwar wichtiger zu essen als zu trinken, Wein war ohne Zweifel auch notwendig. Wein ist ein Nahrungsmittel, ein Antiseptikum, ein Konservierungsmittel. Das Wasser war für den Konsum ungeeignet und das einzige verfügbare Getränk war Wein. Am besten mischte man Wein mit Wasser. Das sei heute bewiesen: Wenn 1/3 Wein mit 2/3 faulem Wasser gemischt wurde, konnte diese Mischung nach 30 Minuten problemlos getrunken werden. Als Verletzte oder junge Mütter medizinisch behandelt wurden, tranken sie immer Wasser mit etwas Wein. Immer noch im XVIII Jahrhundert putzte man sich die Zähne mit einer Mischung von Wasser und Wein. 1739 begann ein starker Aufschwung im Weinbau. Zufällig seien die ersten Handelshäuser (Bouchard, Champy) zu dieser Zeit im Burgund gegründet worden.

Die Verkostung

Was die Rotweine anbelangt, stellten die sieben anwesenden Weingüter drei Jahrgänge mit einer strengen Kohärenz vor: Die Jahrgänge 2009, 2008, 1999 wurden in diesem Sinne für das Rahmenprogramm ausgewählt. Zusätzlich durfte jedes Weingut seinen Weisswein präsentieren, sofern denn ein solcher effektiv vinifiziert wird. Da gewisse Weingüter nicht in der Lage waren, den Jahrgang 1999 vorzustellen, konnten sie einen anderen Jahrgang anbieten. Jacques-Frédéric Mugnier baut erst seit dem Jahrgang 2004 seinen Clos de la Maréchale wieder selber aus (früher wurde die Parzelle durch Faiveley gepachtet) und bot dementsprechend den 2004er an. Der Jahrgang 2002 des NSG 1er Cru Aux Perdrix wurde durch die Domaine des Perdrix angeboten, der 1999er sei nicht mehr verfügbar. Schliesslich brachten Michèle und Patrice Rion den 2006er, seinen ersten Jahrgang vom Clos Saint-Marc. Die Flaschen wurden nicht blind verkostet und die eingeladenen Journalisten (darunter auch Allen Meadows von Burghound) durften sich die Weine selber ausschenken. Ich habe die Flaschen in folgender Reihenfolge verkostet: 2009, 2008, „1999“, dann die Weissweine. Verschiedene Weine wurden zwei Mal verkostet.

Wir beschreiben unsere Bewertungen in der alphabetischen Reihenfolge der Weingutnamen.

Domaine de l’Arlot

Die Domaine de l’Arlot gehört zu den Burgunder Klassikern und zugleich zum Portfolio von AXA Millésimes (genauso wie die Chateaus Pichon Longueville Baron de Longueville, Petit Village Suduiraut oder Disnoko in Ungarn und Quinta do Noval im Portugal). Unter der Leitung von Jacques Devauges [vierter von links auf dem Foto, Anm. der Red.] welcher früher für die Domaine de la Vougeraie und Maison Frédéric Magnien / Domaine Michel Magnien gearbeitet hat und am 12. August 2012 technischer Direktor der Domaine de l’Arlot geworden ist, erwarten wir, dass die Weine schrittweise an Subtilität und Eleganz gewinnen werden. Die Biodynamie wird auf dem Weingut aktiv angewandt.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint-Georges

Der erste Jahrgang dieses Weins war 1987.

2009

Beeindruckend. Rotbeeren, aber auch Maulbeeren in Hülle und Fülle in der ersten Nase, während die zweite sehr reduktiv wirkt. Jetzt oder in 15 Jahren verkosten. Dekadent fleischiger Gaumen mit eingekochten Früchte, perfekt eingebundener Säure, Eleganz und Wucht, sinnlicher Üppigkeit und Dichte, Würze (noch nicht ganz ausgewogen) und Terroirnoten. Schöne Würze im vielversprechenden Abgang. 18/20.

2008

Grossartiger Eindruck im Bouquet trotz dem klaren reduktiven Ausbau. Es herrscht trotzdem eine beneidenswerte Rasse in dieser fruchtigen Nase und der Jahrgang hat da auch seine Rolle gespielt. Blumen und Gewürze setzen sich im Gaumen weiter fort. Der Mund ist breit und tief, reich und noch relativ ungestüm. Warten wird viel bringen. Also ein typischer 2008er. Wirkt heute unter gewissen Ansichten sogar etwas kompliziert. Würze in Fülle, Säure für eine lange Lagerfähigkeit, kompromisslose Tannine. Offensichtliche grosse Oper (bzw. grosses Kino) in 15 Jahren. 18/20.

1999

Schwierig. Die erste Frage, welche einem in den Sinn kommt, ist zu erfahren, wie man damals auf dem Weingut arbeitete. Prägnante Nase mit Düften von Unterwald im Herbst, Kellerton, Rotbeeren im Hintergrund. Klares Zeichen des Terroirs, welche sich auch im 2008er erkennen lässt. Vor allem im Gaumen über-

zeugt dieser Wein mit seinem seidigen und besonders ausgewogenen Touch, nichts ist zu viel und nichts scheint zu fehlen. Schöne Säure, welche aber nicht verhindert, dass der Clos des Forêts heute anscheinend seinen Zenit erreicht hat. Weiter warten bringt nichts. 17.5/20.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot rouge

2009

Ganz grosses Bouquet, welches insbesondere durch seine Eleganz hinreissend ist. Und dies in einem eher amerikanischen Jahrgang! Schwarzer Pfeffer klingt mit den schwarzen Kirschen grossartig. Animiert, erwacht die Lust, mehr davon zu entdecken. Der Gaumen wirkt kompottiert und findet seine Rettung in der Säure. Sehr viel Wein für (verhältnismässig) wenig Geld, sehr viel Fleisch am Knochen, man schlürft es buchstäblich, als ob es Knochenmark wäre. Theatralisches Finale auf der Würze. Unbedingt warten, denn dieser Wein bietet eindeutig noch nicht, was er alles im Bauch hat. Ein Kandidat für 18.5/20.
Eine klare Einkaufsempfehlung.

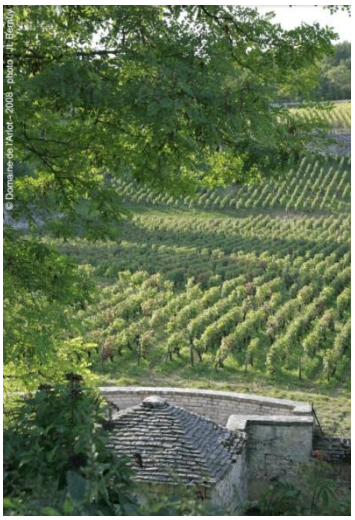
©Domaine de l'Arlot

2008

Ich bin in meinen Erwartungen irgendwie enttäuscht geblieben. Sehr reife Frucht in der schüchternen Nase. Im Gaumen wirkt das Ganze nicht unbedingt überzeugender. Viel Saft, tolle Üppigkeit, harmonisch, man versteht die Eingebundenheit der Säure aber nicht ganz. Der lange Abgang rettet das Ganze, bietet eine tolle Würzigkeit und viel Geschmack. Zum aktuellen Zeitpunkt 17/20. 92/100 Antonio Galloni (Robert Parker).

1999

Nach dem Clos des Forêts des gleichen Jahrgangs stellt man sich gewisse Fragen. Alter Wein mit den klassischen Wald- und Rosennoten. Welke Rosen sogar! Schwindende Rotbeeren. Entweder liebt man die alten Burgunder (wie es mein Fall ist) oder man wird mit diesem Clos de l'Arlot seine liebe Mühe haben. Aus welchem Grund ein 13jähriger Wein alt wirkt, wird eventuell ein Rätsel bleiben. 17/20.


©Domaine de l'Arlot

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot blanc

2009

Subtile Zusammenstellung von Holzvanille und vegetabilen Noten im Bouquet. Unmittelbar animierend, erweckt richtig die Lust, den Wein zu trinken. Vollmundiger, üppiger Gaumen, welcher aktuell die Säure überdeckt. Generöser Saft im quadratischen Format. Warten. Der 2000er lässt sich aktuell wunderschön verkosten. 17.5/20.

2008

Exotische und florale Noten im ausgewogenen Bouquet. Im Gaumen haben sich das Holz und die Säure gegenseitig neutralisiert. Eine tolle Überraschung. Viel Fett und Schmelz, ein weisser Nuits, wie sie mir gefallen, mineralische Grundlage, erfrischende Säure. Sauberer Abgang. Darf man einem weissen NSG 18/20 erteilen?

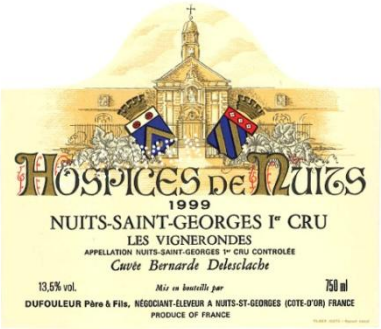
1999

Exotische Noten und Holzvanille im buttrigen Bouquet. Grossartige, mineralische Grundlage, welche allen aromatischen Komponenten ein Gerüst liefert. Konsistenter und ausgewogener Gaumen mit einer soliden, robusten Struktur. Wirkt, als ob er den Rotwein des gleichen Jahrgangs von oben anschauen würde. Ein klarer 18/20. Der Weisswein des Anlasses, welchen man einmal in seinem Leben verkostet haben muss.

Hospices de Nuits

©Wikipedia Die Hospices de Nuits

Die ganz grosse Entdeckung der Verkostung. Zum ersten Mal durfte ich drei Jahrgänge dieses Weinguts verkosten. Die Hospices de Nuits funktionieren nach dem gleichen Prinzip wie die Hospices de Beaune, ohne jedoch von deren Auswirkungen zu profitieren. Wenn sich die jährliche Auktion von Beaune im Verlauf der letzten Jahre zum Marketing-Flaggschiff des Burgunds entwickelt hat, bleibt diejenige von Nuits- Saint-Georges im Schatten. Was ihr wiederum einen zusätzlichen Charme verleiht. Der Ertrag der jeweiligen Auktionen wird in der Behandlung der alten Semester und der Kranken von Nuits-Saint-Georges, aber auch in der Ausbildung von Hunden für die Blinden eingesetzt. Wenn ein Spital bereits 1270 in Nuits-Saint-Georges existierte (gemäss den Departementsarchiven), musste bis 1633 gewartet werden, damit das zwischenzeitlich zerstörte Gebäude am aktuellen Ort wieder erbaut wurde. Der Gründer war Guillaume Labye, Generalstaatsanwalt des König Ludwig dem XIII. Erst 1694 löste Ludwig der XIV. die Lepraheime und die Krankenhäuser rund um Nuits-Saint-Georges auf, um die medizinischen Behandlungen in den Hospices de Nuits zu konzentrieren. Erst zu diesem Zeitpunkt wurden die Hospices de Nuits finanziell selbstständig und lebensfähig. Heute weisen die Hospices 132 Betten auf, wobei acht für die Kranken und 124 für die alten Leute reserviert sind. Insgesamt sind 13 Ärzte für die Hospices tätig.



Die Domaine der Hospices de Nuits erstreckt sich heute auf 12.4ha (8.8ha sind 1er Crus), wobei sich die Rebberge zwar in den Gemeinden von Nuits-Saint-Georges und Premeaux-Prissey, aber auch auf Böden der Gemeinden von Vosne-Romanée und Gevrey-Chambertin befinden. Wir listen die verschiedenen Cuvées im Anhang auf.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Didiers

Drei Cuvées des Nuits-Saint-Georges 1er Cru werden jeweils abgefüllt:

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Cabet
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Fagon
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Jacques Duret

Die Trauben der Rebstöcke, deren Alter 30 Jahre nicht übersteigt, werden für die Cuvée Cabet verwendet. Sobald dieses Alter erreicht wird, werden sie dann für die Cuvée Fagon vinifiziert. Die dritte Cuvée ist eine Mischung der ersten beiden. Da die Angabe der Cuvée auf der Flaschenetikette fehlt, schätzen wir das ausgeschenkte Erzeugnis als entweder die Cuvée Fagon oder die Cuvée Jacques Duret ein.

2009

Wunderschöne und ideal ausgereifte schwarze Frucht im runden, animierenden und relativ tiefen Bouquet. Lebhafter und dropsiger Touch, etwas Würze und Holz. Das Ganze wird noch ein wenig Zeit beanspruchen, wobei ich mir schon gut vorstellen kann, dass gewisse Weinliebhaber nicht warten möchten. So ein angenehmes Mundgefühl liefert dieser 2009er, wow! Alle Komponenten bilden die verschiedenen Instrumente

eines klassischen Orchesters und die Musik bereitet enorm viel Spass. Vollmundig, üppig, samtig und schmackhaft, mit der idealen Säure ausgestattet, welche die generösen, ausgefeilten und leicht würzigen Tannine trägt. Ein Wein mit einem klaren, sauberen Schmelz, welcher die Hedonisten begeistern wird. Schmelz im feinen, köstlichen Abgang. Der Didiers 2009 ist erst am Anfang eines vielversprechenden Lebens. 18/20.

2008

Reduktives Bouquet, welches durch die Straffheit des Jahrgangs verursacht wurde. Rotbeeren und florale Noten teilen sich die zweite Rolle auf. Das Holz fällt dafür deutlich weniger auf als im 2009er. Generöser Geschmack im delikaten, ausgefeilten perfekt ausgewogenen Gaumen. Auch hier viel Fleisch am Knochen, aber eben völlig in einem anderen Register. Die eingefleischten Burgunder-Liebhaber werden bestimmt eher den 2008er als den 2009er kaufen. 17+/20.

1999

Meine Befürchtung über den Jahrgang 1999, welche während der Verkostung beider Erzeugnisse der Domaine de l'Arlot entstanden ist, verschwindet mit diesem Wein. Bereits die Farbe zeigt eine deutliche Tiefe. Der Wein wirkt noch sehr jung, bereitet aber auch heute schon enorm viel Spass. Tolle Frische im Bouquet, welches sich als besonders komplex erweist. Ein Korb schwarzer und roter Beeren, wie wenn dieser in einem Wald abgelegt worden wäre, etwas Unterwald (Tertiäraromen), etwas Champignon, etwas Blumen. Der Antrunk zeigt sich frisch und köstlich, was sich im Gaumen bestätigt. Das Ganze wirkt wirklich jung, sogar die Tannine scheinen sich noch nicht feingeschliffen zu haben. Langer, köstlicher, tanninbetonter Abgang. Kaufen! 18/20

Jacques-Frédéric Mugnier

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de la Maréchale rouge

50 Jahre lang und bis 2003 wurde die Parzelle durch Faiveley gepachtet. Die Clos de la Maréchale dieses Handelshauses erwiesen sich als streng und (wie alle Erzeugnisse dieses Weinguts übrigens) mit einer überschwänglichen Tanninstruktur ausgestattet. Was auch viele Experten dazu führte, zu behaupten, ein Wein von Faiveley sei in den ersten 15 Jahren seines Lebens nicht geniessbar.

Im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne, welche im März 2012 stattfanden, bot Jacques-Frédéric Mugnier nicht nur seine berühmten Monumente, sondern auch den Jahrgang 2010 seines Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de la Maréchale in der mittelalterlichen Markthalle von Gilly-Citeaux an. Wir erteilten ihm 18.5/20.

Am 16. November 2012 18:07

2009

Der Wein kommuniziert kaum und beweist, dass die bekannte Regel, die Weine des Tals (bzw. deren Rebstöcke sich nicht auf einem Hang befinden) seien im Burgund nur Villages, nicht stimmt. Denn eine solche Logik, ein solcher Körper und eine solche Komplexität (an der Grenze der Kompliziertheit) findet man in einem Villages ausschliesslich im Nuits-Saint-Georges Les Damodes der talentierten Brüder Lécheneaut.

Hier handelt es sich ganz klar nicht um einen Wein dieser Kategorie. Denn er versteckt zwar aktuell seine Frucht (dunkle Beeren), er wirkt aber auch extrem klassisch und geradlinig. Anders gesagt, komplex (kompliziert), verschlossen, extrem dicht, ausgewogen, tiefsinnig, konzentriert. Was sich im Gaumen bestätigt. Eine verführerische Kirschnote lässt sich immerhin im tiefen Mund erahnen. Unendlicher Abgang. Das Potential für 18.5/20 in 15 Jahren ist klar vorhanden, wir bleiben aber aktuell bei unserer Bewertung von März 2012: 18/20.

2008
Die grosse Überraschung der Serie oder die Bestätigung des Potentials eines grossen Weins. Die Nase ist völlig offen und wir behaupten sogar, dass sie sich noch nicht verschlossen hat. Ein Korb voller reifer Himbeeren. Der Gaumen zeigt sich an einem grossartigen Tag in seiner vollen Pracht und alle Komponenten stimmen für mehr Spass, mehr Lust, mehr Begeisterung. So dürfte es auch sehr lang bleiben. Die Ausgewogenheit zeigt sich, als ob J.F. Mugnier mit Präzisionsinstrumenten gearbeitet hätte, die Säure ist perfekt eingebunden, der Abgang kräftig und würzig. 18.5+/20.

2004
Es war besonders mutig, einen kontroversen Jahrgang auszuschenken. Es flogen damals die Marienkäfer… Und dieser Wein ist diesem Problem nicht ganz entkommen. Daher kommt diese Note, welche sich gern mit einem Hauch Schnaps verwechseln lässt. Dennoch erkennt man ganz klar den Charakter des Terroirs. Delikate Rotbeeren (erinnert mich an die Gärten des Bauernhofs Fruirouge, wenn die Beeren reifen). Der Gaumen zeigt sich breit, vollmundig, mit einem schönen Schmelz und reifen Tanninen ausgestattet. Kräftiger Abgang. 17/20.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de la Maréchale blanc
2009
Ob es sich da um einen echten NSG oder um einen Wein der Côte de Beaune handelt, kann man bestreiten.
Schliesslich wird es niemanden interessieren, der weisse Clos de la Maréchale ist ein süffiger Wein auf hohem Niveau mit allen Komponenten (frisches Heu und Gelbfrüchte, Fett, Schmelz, Volumen,…), welcher ein anspruchsvolles Publikum begeistern dürfte. 17.5/20.

2008
Keine Notizen. Habe diesen Wein nicht wirklich verstanden.

Domaine des Perdrix

Wir kennen dieses Weingut in der Schweiz weniger als die grossen Namen wie z.B. Henri Gouges oder Robert Chevillon. Dennoch lohnt es sich, einzelne Flaschen einzulagern.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix
2009
Verführerische Nase, welche uns gewisse Kindheitserinnerungen zurückbringt. Weihnachtskeks wie aus einer Metallschachtel unserer Grossmütter, perfekt ausgereifte Schwarz- und Rotbeeren, welche sich im Gaumen fortsetzen. Wunderschön eingebundenes Holz, obwohl dieses noch prägnant bleibt. Geschmackvoller, eleganter, frischer und harmonischer Gaumen mit feinen, ausgefeilten Tanninen. Exquisiter, würziger Abgang, welcher sich im Register der Kraft und des Volumen ausdrückt. Ein grosses Versprechen für die Zukunft. 18/20.

2008
Florale Noten auf einer Grundlage perfekt ausgereifter, roter Früchte. Der Charakter des Jahrgangs dominiert ganz klar. Animiert, sich vertieft mit dem Stoff zu beschäftigen, wobei diese Nase extrem zivilisiert bleibt. Unbedingt warten. Würziger, eleganter Gaumen, samtige, ja vielleicht sogar seidige Struktur, alles wirkt perfekt eingebunden. Beeindruckendes, vibrierendes Tanningerüst. Barockes Finale, welches sich langsam verabschiedet, dann zurückkommt und eine Zeit lang so weiter macht. 18/20.

2002
Ein grosser Jahrgang, welcher noch mehrere Jahre beanspruchen wird, bevor er sich entfaltet. Kräftiges Bouquet, tief und noch relativ straff, ja vielleicht sogar monolithisch. Holz immer noch prägnant. Schöne Säure für eine lange Lagerfähigkeit. Leichte süsse Note im druckvollen Gaumen. Wieder ein ganz überzeugender Wein. 18/20.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix Les 8 Ouvrées
Wir haben uns (Bill Nanson und ich) immer wieder gefragt, was dieser Wein für eine weinbauliche Begründung hat. Obwohl er uns beide wirklich überzeugt hat, konnten wir am Ort der Veranstaltung keine Hintergrundinformation finden. Auf dem Blog des Weinjournalisten und Freundes der Schweizer Weine Bernard Burtschy erfährt man, dass diese Cuvée ausschliesslich mit dem Ziel kreiert wurde, auf die Geschichte der Parzelle aufmerksam zu machen. Die Cuvée wird aus den ältesten Rebstöcken des renommierten Climats gewonnen. Diese wurden 1922 angepflanzt und erstreckt sich auf 8 „Ouvrées“. Ein „Ouvrée“ entspricht 4.28a, d.h. die Fläche, welche ein Arbeiter in einem Tag bearbeiten konnte.

2008
Angenehme Likör- und Kaffeenoten sowie Schwarz- und Rotbeeren im relativ tiefsinnigen Bouquet. Der süssliche Gaumen ist wunderschön elegant, dicht und straff, mit einer stützenden Säure, die Tannine sind kräftig und reif, der Abgang sehr lang. 18.5/20.

Domaine Prieuré Roch

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Le Clos des Corvées
2009
Man möchte fast fragen, ob es eine „Corvée“ (dt: „Bürde“ im heutigen Sinn, aber „Frontdienst“ im eigentlichen Sinn des Climats) war, diesen Wein (genauso ausserdem wir den 2008er) zu vinifizieren. In Anbetracht der Aufwände, welche der Ausbau jedes Jahr dem bio-zertifizierten Weingut abverlangt, müsste man dann zur Schlussfolgerung kommen, dass der Perfektionist Henry-Frédéric Roch ein Masochist ist. Denn diese zwei Weine erweisen sich als extrem ungestüm und extrem untypisch. Sie könnten beide von irgendwoher stammen und lassen das Terroir nicht zur Geltung kommen. Genug nun mit der destruktiven Kritik. Denn es gab auch den Jahrgang 1999 in der Verkostung und dieser lässt die Richtung des Weins erahnen, wenn er sich Zeit nehmen darf, um optimal zu reifen.

©Domaine Prieuré Roch Das Clos des Corvées

Bereits im explosiven Bouquet stellt man sich zwei Fragen. Entwickeln sich die älteren Morgon immer so, dass sie den Burgundern (trotz der klaren, oft verführerischen Foxnote) ähneln oder was ist da in einem NSG passiert? Es riecht ungestüm und generös nach den verschiedensten Düften und Gerüchen, Fox, frisches Leder, Schwarz- und Rotbeeren,… Klar ergibt es sich aber aus der Gärung, die Weintrauben werden vollständig (nicht entrappt und nicht zerquetscht, dafür dann erst nach einer strengen Selektion) vergoren. Der Gaumen ist zum aktuellen Zeitpunkt der grosse Mehrwert dieses Erzeugnisses. Dieser zeigt sich aktuell fein, süsslich, konzentriert, die Tannine sind feingliedrig und reif, die Säure perfekt eingebunden und die Aromen nach Kirschen lassen nach einer Weile eine subtile Likörnote erscheinen. Unbedingt vier Stunden im Voraus dekantieren oder erst in 15, vielleicht sogar 20 Jahren entkorken. 16.5/20.

2008
Zwar weniger wild als der 2009er. Dennoch wird dieses Erzeugnis trotz seiner sauberen, schön gezeichneten Nase nicht jedem Weinliebhaber gefallen. Womit lässt er sich im aktuellen Stadium wohl vergleichen? Allerdings nicht mit einem anderen NSG. Expressives Bouquet mit grünen Tönen der Traubengerüste, aber auch Pflaumen, Blumen und einem Hauch Fleisch. Man kann sich mit diesem Bouquet ernsthaft anfreunden. Der Gaumen wirkt frisch, die Säure wirkt, als ob sie das Ganze retten würde und insb. die überextrahierte Frucht, welche nicht zur Ausgewogenheit des Weins beiträgt. Der Abgang zeigt sich kräftig, wobei es ihm an Konsistenz in der Mitte fehlt. Wir bleiben dennoch zuversichtlich, dass dieser Wein in 20 Jahren völlig ein anderes, vielleicht sogar lobenswertes Format zeigen wird. Keine Bewertung heute.

1999
Trostpreis! Wenn das Bouquet erneut nicht ganz sauber wirkt, zeigt er sich auch an einem guten Tag. Eingekochte Früchte (die Überextrahierung scheint eine Regel des Weinguts zu sein), Johannisbeeren, Pflaumen, etwas Champignon, aber auch eine magische Note von Feuer in einem Cheminee. Druckvoll, expressiv und dennoch relativ harmonisch. Trotzdem immer noch viel zu jung. So zeigen es auch die generöse Säure und die Adstringenz im Gaumen, welche noch etwa zehn Jahre beanspruchen sollte. Fleischige Zusammenstellung mit einem gewissen Charme und viel Volumen, dafür fehlt die Harmonie und ich kann mir langsam vorstellen, dass Laien, welche ihre Reise in die Welt der Burgunderweine mit so einem Erzeugnis beginnen würden, nie mehr etwas von diesem Gebiet hören möchten. Straffes Finale mit einem leicht würzigen Touch. 17/20.

Domaine Michèle et Patrice Rion

Bereits März 2012 haben wir die Weine des sehr sympathischen Winzerpaars gelobt. Wir sind nun überglücklich, dass sie nun auch in der Deutschschweiz einen Importeur gefunden haben (es gibt einen bereits seit einigen Jahren in der Romandie).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos Saint-Marc

2009
Die Kunst der fleissig erledigten Arbeit! Sensationelle, cremige Nase, welche bereits beim ersten Einatmen zeigt, dass dieser Wein viel Zeit beanspruchen wird. Dennoch verführt er bereits heute. Ein Potpourri floraler Komponenten und schwarzer und roter Beeren. Besonders anregend. Perfekt eingebundenes Holz, welches eine rauchige Note verleiht. Das Bouquet wirkt einfach sinnlich. Der Gaumen ist wunderschön, eine derartige Harmonie in so einem jungen Burgunder ist eine buchstäbliche Tour de Force. Das Zusammenspiel zwischen einerseits der Frucht und dem Fleisch am Knochen, andererseits die Säure beeindruckt und vervielfacht die Sinnlichkeit des Clos Saint-Marc 2009. Ganz delikate Lakritzenoten gestalten die Mitte des Gaumens, die Tannine äussern sich im Register der Finesse, der Abgang bestätigt den Gesamteindruck. 18/20.

2008
Ein umwerfender Wein und (mit 18.5/20) die beste Bewertung der gesamten Verkostung! Genau die gleiche Nase wie beim 2009er, wobei der 2008 verhaltener wirkt. Der Gaumen dient als Bühne zu einer grossen Dramaturgie, die Säure möchte dominieren, aber der Saft verteidigt sich, übt seine Rolle mit Überzeugung und Charakter aus, stellt sich auf, bietet schliesslich eine beeindruckende Harmonie und eine tolle Frische. Die Tannine spielen im Hintergrund den Bariton und zeigen noch eine gewisse Adstringenz. Der Abgang wirkt druckvoll, konzentriert, würzig und verabschiedet sich mit brachialer Kraft.

2006

Der Jahrgang 2006 steht beiden vorherigen in nichts nach. Die Frucht ist von grossartiger Eleganz, das Bouquet wunderschön klassisch. Schwarze Beeren und saftige Kirschen, Pflaumen, wiederum etwas Florales gestalten das aromatische Bild, während der Gaumen eine schöne Säure, Klassizismus, Eleganz, etwas Mineralität, samtige Tannine bietet. Grossartiger Sex-Appeal und ein breites, kräftiges Finale. 18/20.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches blanc

2006

Dieser besonders gelungene Wein, welcher eine Assemblage aus 75% Chardonnay und 25% Pinot Blanc ist, ist weder ein Clos noch eine Monopollage. Dementsprechend wird er nicht im vorliegenden Bericht bewertet.

©Domaine Patrice Rion

Autor: Jean François Guyard
27. Dezember 2012
Lektorat: Urs Senn

Die verschiedenen Cuvées der Hospices de Nuits

Villages

- Gevrey Chambertin Les Champs Chenys Cuvée Irène Noblet
- Nuits-Saint-Georges Les Fleurières Les Plantes au Baron Cuvée des Sœurs Hospitalières
- Nuits-Saint-Georges Les Lavières Les Bas de Combe Cuvée Guillaume Labye
  Der Weinberg grenzt Vosne-Romanée an.
- Nuits-Saint-Georges Les Maladières Les Brûlées Cuvée Grangier
- Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien Les Plateaux Cuvée Claude Poyen

The Premier Crus

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Boudots Cuvée Mesny de Boisseaux
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Corvées Pagets Cuvée St Laurent

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Cabet (junge Rebstöcke)
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Fagon (alte Rebstöcke)
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Didiers Cuvée Jacques Duret

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Murgers Cuvée Guyard de Changey
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Porêts Cuvée Antide Midan
  Wenn der offizielle Name des Climats „Porrets Saint-Georges“ heisst, kann er Porêts oder Poirets geschrieben werden. Es gibt allerdings auch ein Clos des Porrets Saint-Georges, wobei sich beide Climats auf dem Lieu-dit Poirets befinden.

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Rues de Chaux Cuvée Camille Rodier
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Saint-Georges Les Sires de Vergy Cuvée Georges Faiveley
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Saint-Georges Cuvée des Sires de Vergy
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Terres Blanches Cuvée St Bernard de Citeaux
- Nuits-Saint-Georges 1er Les Vignerondes Cuvée Bernarde Delesclache

- Nuits-Saint-Georges 1er Les Terres Blanches Cuvée Pierre de Pêmes (Blanc)
  Dieser Weisswein ist ein reinsortiger Chardonnay, während die Tradition möchte, dass weisse Nuits-Saint-Georges aus Pinot-Gouges gewonnen werden.

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen.