Pommard, das Dorf

Pommard, die Wiederbelebung

Wir haben bereits wiederholt über die Appellation südlich von Beaune geschrieben und anhand des Châteaus de Pommard als mustergültiges Beispiel gezeigt, dass die Weine, mit welchen die meisten Burgunder-Liebhaber Jahrzehnte lang wenig anfangen konnten, seit etwa 15 Jahren eine andere Laufbahn eigeschlagen haben.

Die rein erdigen, harten, säurehaltigen und meistens exzessiv mineralischen Erzeugnisse gehören der Vergangenheit an, die verschiedensten Produzenten verwöhnen uns heute mit Flaschen, welche nach der nötigen Reifezeit unser Interesse verdienen und uns schliesslich schmecken und sogar begeistern. Die Arbeit eines Emmanuel Sala auf Château de Pommard, diejenige einer Aleth Girardin, ja sogar des verkannten Luc Bourgogne-Deveaux, mit seinen geschmackvollen Villages-Weinen liefert uns umso mehr Beweise dafür, dass die AOC heute eine Qualität erzeugt, welche ihren Platz in jedem Keller verdient. Dabei ist es nicht mal mehr notwendig die bekanntesten Erzeuger der Gemeine Zur Hilfe zu rufen, um den grossen Weinen aus der Côte der Nuits Paroli zu bieten.

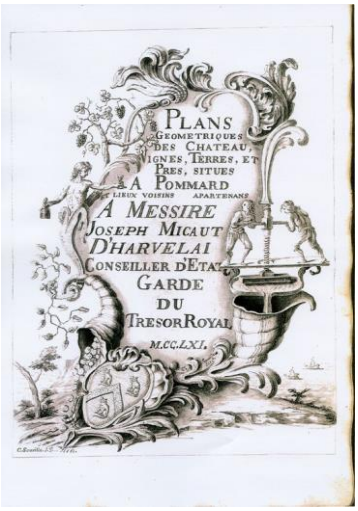
Ein kleiner Exkurs in die Geschichte

Wir haben die spannende Geschichte der Weine aus Pommard in unserem ersten Bericht über die Appellation überhaupt bereits präsentiert. Rein zufällig waren wir im durchaus empfehlenswerten Restaurant „Auprès du Clocher“ -dt. Neben dem Kirchturm“- (Link), als wir zusammen entschieden, einen weiteren Einblick in die Geschichte, dieser Religion, zu bieten.

Der Anfang

Zum ersten Mal wurde der Weinberg von Pommard im Jahr 1005 in religiösen Kopialbüchern erwähnt. Der Name bezog sich auf die Nymphe Pomone und deren Leidenschaft für Früchte und Obstbäume. Pomone ist aber auch der Name der ersten französischen Oper, welche 1671 in einem pastoralen Genre geschrieben wurde.
Die Weine von Pommard waren interessanterweise vor denjenigen der meisten, anderen Burgunder Appellationen bekannt. Der Grund dafür bestand in der Aufhebung des Edikts von Nantes durch den König Ludwig XIV. im Jahr 1685. Dieses Edikt aus dem Jahr 1598 garantierte den Hugenotten die Ausübung ihrer Religion in Frankreich. Da aber der Sonnenkönig für die Sicherung seiner Macht auf die katholische Kirche setzte, wurden die Nichtkatholiken, also vor allem die Hugenotten, vertrieben. Bald begannen sie, ihren heimischen Wein dorthin zu importieren, wo sie sich niederliessen hatten. So brachten sie die Menschen vieler europäischen Ländern auf den Geschmack.

Im Jahr 1726 wurde ein Schloss im Regence-Stil in Pommard gebaut. Vivant de Micault, der Auftraggeber, war Directeur Général des Poudres et Salpêtres, Hofstallmeister und Sekretär des Königs Ludwig XV. Einer seiner Vorfahren war Philibert Micault, Kapitän von Pommard im Jahr 1451. Das Ziel des neuen Schlossmeisters war es, den König und seinen Hof bei Gelegenheit zu empfangen. Ludwig XV trank in der Tat die Weine gern, welche unter der Bezeichnung „Pommard“ vermarktet wurden. Zu dieser Zeit erwiesen sich die Pommard -Weine (Link) als herb, burschikos und ihre Farbe war bekanntlich sehr hell. Sie genossen dennoch einen stolzen Ruf. In seinem 1855 veröffentlichten Werk „Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d’Or“ (Link) machte Jules Lavalle darauf aufmerksam, dass alles in Pommard, aber auch in Volnay unternommen wurde, damit die Weine beider Gemeinden diese typische Farbe namens „œil de perdrix“ (Rebhuhnauge) behalten. Pinot Blanc und Pinot Gris Rebstöcke wurden sogar mitten in die Pinot Noir Rebberge angepflanzt.

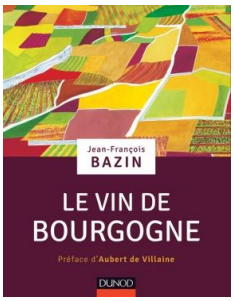


©Château de Pommard

Im gleichen Buch, welchem jeder Burgunder-Liebhaber einen grossen Wert zumisst, da die wissenschaftliche Analyse von Lavalle heute immer noch als besonders fundiert und angebracht gilt, wird das Clos des Châteaus de Pommard, damals hiess es Clos Marey-Monge, auf das gleiche Qualitätsniveau wie u.a. die Lagen Rugiens und Petits-Epenots, also Première Cuvées gestellt. Bei Jules Lavalle entsprach eine Première Cuvée heute einem Premier Cru. Schliesslich geben offizielle Dokumente der Epoche bekannt, dass die Geburt im September 1729 von Louis Ferdinand de Bourbon (Link), dem ersten Sohn von Louis XV, mit Weinen aus Pommard gefeiert wurde.

Das XX. Jahrhundert

Bis 1936 blieb das Leben auf dem Schloss ruhig. In diesem Jahr eignete sich die Familie Laplanche das Schloss an, welches dann Château Marey-Monge hiess. So wie die Familie, welche seit 1763 das Schloss besass. Die Geschichte will, dass Claude Marey den Weinhandel international erfunden und entwickelt hat. Doch dürften wir die Rolle der Engländer mit dem Methuenvertrag (Link) zu Gunsten der Portweine sowie deren bereits ein paar Jahrhunderte alten, privilegierten Beziehungen zu Bordeaux nicht vergessen. In seinem Referenzwerk „Le Vin de Bourgogne“ erklärt Jean-François Bazin, dass die Familie Marey bis zur Hochzeit von Nicolas-Joseph, dem Sohn von Claude Marey, mit Jeanne Charlotte Émilie Monge, der Tochter des berühmten Mathematikers, Physikers und Chemikers Gaspard Monge, am 14. Mai 1795 warten musste, damit die eigene, finanzielle Wohlhabenheit endlich sichergestellt wird. Was auch den Namen Marey-Monge begründet. Dennoch ist es allgemein bekannt, dass die Familie Marey kurz vor der französischen Revolution etwa 160 Parzellen in Pommard, Vosne-Romanée (Richebourg et Echézeaux), Chambolle-Musigny (Bonnes Mares), etc. besass.



Ein etwas ungewöhnlicher Panoramablick auf den Innenhof des früheren Clos Marey-Monge und heutigen Château de Pommard

Im XIX. Jahrhundert genoss Pommard so einen Ruf, dass der grösste Teil der Weine der Region von Beaune unter diesem Namen vermarktet wurden. Es wurden mehr Pommard-Weine gehandelt, als die Gemeinde überhaupt produzieren konnte. Die Pommard-Weine waren bekannt, um sehr gut zu reisen, über seriöse organoleptische Argumente zu verfügen und, nicht zuletzt, einen ein-fach auszusprechenden Namen zu tragen.

Eine Verkostung ohne Rugiens, dafür mit Epeneaux?

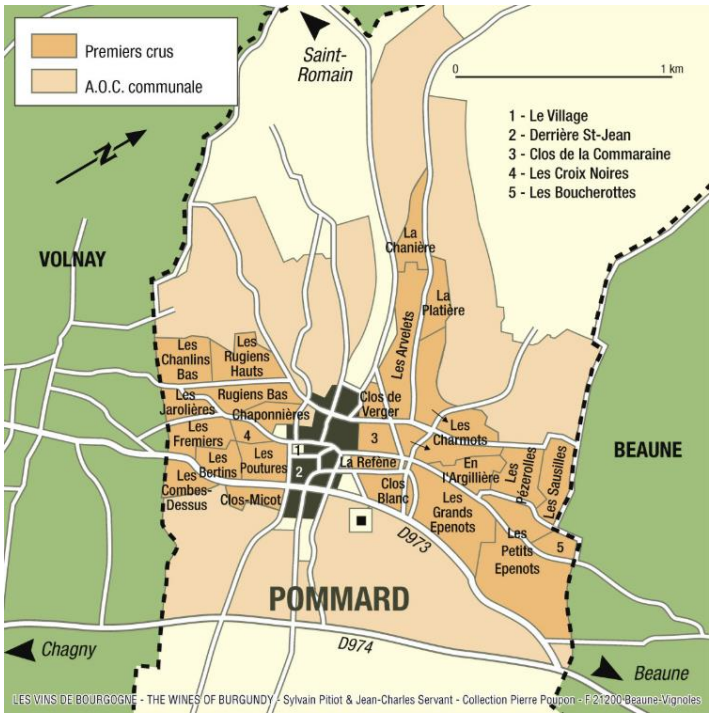
Darum haben wir von Anfang an darauf verzichtet, Climats wie die unverwechselbaren Rugiens –Haut und insbesondere Bas- in der Verkostung zu vertreten. Der aufmerksame Weinliebhaber wird sich bestimmt fragen, ob die verschiedenen, - wenn auch unterschiedlichen - Lieux-dits von Epenots mit ihren eigenen Schreibweisen nicht auch in diese Verkostung gehören? Die INAO verfügt nun seit nun mehreren Jahren über ein dickes Dossier, um die Fähigkeit des Climats Epenots, als Grand Cru zu gelten, einzuschätzen. Dabei weiss der Konsument nicht, dass ausschliesslich das Lieu-dit Grand Clos des Epenots, eine Monopollage der Domaine de Courcel, es verdient zu dieser Klassifikation zu gelangen.

Gilles de Courcel ist aber ein sehr fairer Player und zeigt sich mit den anderen Winzerinnen und Winzer solidarisch, d.h. er lehnt es ab, dass sogar die gesamten Climats Epenots bzw. Epeneaux klassifiziert werden. Die Zeit wird uns zeigen, wer letztlich recht gehabt hat. Wünschenswert wäre allerdings, dass die ganze Sache massgeblich freundlicher läuft als die Übernahme des jetzigen Clos Marey-Monge…
Wir möchten Ihnen nun unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.

Die Weine der Verkostung

Die Vorbereitung

Die thematische Verkostung begann um 19:00, d.h. etwa zwei Stunden, nachdem die Flaschen entkorkt wurden. Alle Flaschen wurden etwa 20 Minuten dekantiert, bevor die Weine ausgeschenkt wurden. Ob dieses etwas mechanische Vorgehen für die alten Weine der ersten Serie geeignet waren, darf in Frage gestellt werden. Es war und ist bestimmt noch ein übliches Verfahren des Restaurants, in welchem unsere Anlässe zu diesem Zeitpunkt stattfanden. Das ist auch ein Grund, aus welchem wir im zweiten Semester 2018 an anderen Adressen verkosten werden.



Die Teilnehmer des Anlasses erhielten absichtlich keine Liste der Weine, damit sie es nicht zu leicht hatten und sich den ganzen Abend fragen mussten, in welchem Glas ihnen z.B. der Pommard Villages des Maison Leroy und der vermeintlich misslungene Pommard 2008 des Châteaus de Pommard ausgeschenkt wurden. Der Riesenvorteil einer richtig blinden Verkostung ist, so zeigt es unsere Erfahrung, dass sie zwar eine Bremse gegen hohe Bewertungen bildet, aber es den Gästen ermöglicht, völlig unvoreingenommen zu sein.

Der Apero

Zum Apero wurden nicht weniger als sechs Weissweine ausgeschenkt, wobei einer davon, der durchaus angenehme, leicht fruchtige und würzige **Saumur Extra Brut** von **Bouvet-Ladubay** mit seinem subtil süsslichen Gaumen und seinem tänzerischen und etwas herben Abgang, ein Schaumwein war. Wir bewerten ihn mit **17/20** (89/100). Besonders interessant waren aber drei der vier Burgunder Weissweine. Wenn der **Aligoté 2016** eines vielversprechenden Newcomers namens **Antoine Lienhardt** vor allem die Rückkehr einer langen entweder missverstandenen oder unterschätzten Rebsorte auf der Weinbühne markierte, bot auch dieser Wein viel unkomplizierten Genuss an. Er erwies sich als weicher und empfänglicher Wein mit tänzerischer Nase, filigran würzigem Mund mit Aprikosen, einer feinen Mineralität und einer saftigen Struktur. Daher **16.5/20** (86/100). Selbstverständlich spielt dieses Erzeugnis nicht in der gleichen Liga wie der Morey Saint-Denis 1er Cru Clos des Monts-Luisants der Domaine Ponsot, aus der gleichen Rebsorte, aber aus 120-jährigen Reben. Nachdem wir diesen Wein bereits dreimal verkostet haben, erteilen wir ihm hemmungslos 18+/20 (93+/100). Beide zeigen immerhin ein spannendes Spektrum dieser faszinierenden Rebsorte, was auch zur Gründung des Salons de l'Aligoté (Link) in Flagey-Echézeaux im Jahr 2018 geführt hat. Aus der gleichen Gemeinde wurde ein **Morey Saint-Denis Les Larrets 2006** der **Domaine Frédéric Magnien** ausgeschenkt. Diese Assemblage besteht aus 50% Chardonnay, 25% Pinot Beurrot –üblicherweise Pinot Gris genannt- und 25% Pinot Blanc. Was für eine schöne, parfümierte Nase mit grünen Früchten und nun perfekt eingebundenem Holz, leichten Alterungsanzeichen, einem feinen und saftigen Mund mit Vanille, wiederum grünen Früchten, einer rassigen Mineralität und einem frischen und feinen, immer noch jung wirkenden , harmonischen Abgang. Daher macht er locker **17/20** (88/100).

Der Salon des Aligotés dürfte mit der Zeit immer mehr Anklang finden und ein aufgeschlossenes Publikum begeistern.

Last but not least wurden ebenfalls zwei Chablis ausgeschenkt, wobei wir uns nicht auf den **1er Cru V.V.** von **Alain Geoffroy** (**16/20** – 84/100), sondern auf **den Chablis 1er Cru** Butteaux aus dem grandiosen Jahrgang **2011** von **François Raveneau gefreut haben**: Tänzerische, blumige Nase mit Noten von Zitronen, mineralischen Komponenten und salzigen Elementen. Im Mund voll und süffig, robuste und üppige Struktur, feine Mineralität, Petrolnote, das Ganze wirkt komplex, straff, und endet mittellang und saftig. Rundum ein toller Wein, der richtig Spass macht. **17.5-17.75/20** (91-92/100). Zum Abschluss wurde ein uns unbekannter Corbières „Le Blanc" 2016 von Pierre Bories aus der Selektion Philipp Schwander ausgeschenkt. Dieser südfranzösische Wein aus 25% Macabeu, 25% Carignan Blanc, 25% Grenache Blanc und 25% Grenache Gris lieferte zuerst eine Nase mit leichter Botrytis, später dann weissen Blumen, Birnen, Äpfeln, etwas exotischen Früchten, während der opulente, doch frische und geschmackvolle Mund zugleich süssliche und medizinale Noten bietet. Mit etwas mehr Zeit im Glas kommen schöne Traubenaromen und die cremige, salzige, Zusammensetzung besser zur Geltung. **16.5/20** (86/100).

Die thematische Verkostung: Pommard

Genauso wie die Weine des Apero werden diejenigen des Hauptprogramms des Anlasses durch Jean François Guyard (jfg) und Jean-Pierre Monsch (jpm) bewertet. Die vollständigen Ergebnisse sind hier erhältlich. Wir geben auf den nächsten Seiten ausschliesslich die Tarife der verfügbaren Erzeugnisse an.

Erste Serie: Auprès du Clocher läuten die Glocken

Die Weine der AOC Pommard präsentierten sich bis vor ca. 10 Jahren so erdig, kühl und straff, dass sich kaum ein Weinliebhaber, oder wenn schon dann ein eingefleischter Burgunder-Liebhaber, dafür interessierte. Es kam dann eine unbemerkte Wende. Junge Produzenten, darunter Benjamin Leroux der Domaine Comte Armand und Aubert Lefas der Domaine Lejeune, aber auch weitere wie der 40-jährige Henri Vaudoisey der Domaine Vaudoisey-Creusefond, begannen die alten Konzepte und Vorurteile in Frage zu stellen. Die Weine von Pommard sollten plötzlich Spass bereiten. Rasch stiessen weitere, weniger junge, dafür dynamische Produzenten wie Aleth Girardin der gleichnamigen Domaine, sowie z.B. Eric Pignal, der junge Assistent von Emmanuel Sala, dazu. Darum erwies es sich als angebracht, eine Serie mit Vertretern der alten Garde aufzusetzen. Diese gab dann den Teilnehmern der Verkostung die Möglichkeit, den Spagat zwischen altmodischen und vermeintlich modernen Pommard-Weinen in vollen Zügen wahrzunehmen.

Die Idee der Verkostung ist im Restaurant Auprès du Clocher entstanden. Mit dieser Serie läutet aber die Totenglocke…

Château de Meursault, Pommard 1er Cru Clos des Epenots 1985

Grossartige Lage, grossartiger Jahrgang, aber…
Kork hin oder her, bietet dieser Wein keinen Spass. Wir nehmen an, dass die merkwürdige Nase auf ein Korkproblem zurückzuführen ist, waren uns aber nicht ganz sicher. Möglich ist es auch, dass die damaligen Besitzer des Châteaus den Touristen mehr Achtung schenkten als den eigenen Weinen. Eine Strategie, die sich auch an anderen Adressen lohnte, da die Weine der Gemeindeschlösser selten gut sind. Es gibt aber auch Ausnahmen: Seit 2008 produziert das Château de Pommard teure, geschmackvolle, ja sogar durchaus gelungene Erzeugnisse, seit 2012 produziert das Château de Marsannay u.a. einen unverzichtbaren, leider seltenen Ruchottes-Chambertin und seit 2015 spielt auch das Château de Meursault –es wurde 2012 durch Olivier Halley, bereits Eigentümer des Châteaus de Marsannay, übernommen- eine viel versprechende Rolle. **Keine Bewertung**.

Hospices de Beaune, Pommard (Villages) Cuvée Billardet 1978

Grossartiger Jahrgang und eine für das renommierte Hospices de Beaune klassische Assemblage aus Trauben verschiedener Lagen. Diese Cuvée, welche eine der angesehensten des Hospices ist, wird aus Trauben der Lieux-dits Les Arvelets –eigentlich eine 1er Cru Lage-, Les Noizons und Les Cras aus einer Gesamtfläche von 11.33ha gewonnen. Jeder Burgunder-Liebhaber erkennt diese Lagen als besonders qualitativ hoch, obwohl sie weniger bekannt sind als die grossen Namen der AOC. Last but not least müssen wir hervorheben, dass die Leistungen der verschiedenen Teams des Hospices vor 1999, also bevor der gesellige und talentierte Rolland Masse das gleichnamige Weingut im Mâconnais verliess, um die 24 Winzer der Hospices zu leiten, sehr unterschiedlich und meistens ungenügend waren. Alte Weinbaumethoden, alte Fässer,es wurde damals wenig unternommen, um die Konsumenten zu überzeugen, von wenigen Ausnahmen mal abgesehen.

Zuerst lässt sich eine ansprechende, reife Nase mit einer feinen Würzigkeit wahrnehmen. Dann im Mund hört die Begeisterung vorzeitig auf. Überreife Pflaumen, Rumtopf, wirkt alt und alkoholisch, zwar aufgeschlossen, aber erdig und säurehaltig, dieser Wein hat ganz klar seine besten Tage schon hinter sich. **16/20** (84/100).

Jean-Marc Boillot, Pommard 1er Cru les Jarollières 1997

(jpm): Orange Farbe, die Nase kommt überreif und komisch rüber, im Mund überwiegt die Säure und die herben Tannine, die Frucht hängt nur noch in Fetzen, sauer, überlagert. Ein Kandidat für einen Coq au Vin de Pommard (dt. Hähnchen in Weinsosse), wenn schon. **Keine Bewertung**

v.l.n.r.: Château de Meursault Pommard 1er Cru Clos des Epenots 1985, Hospices de Beaune Pommard Cuvée Billardet 1978, J.-M. Boillot Pommard 1er Cru les Jarollières 1997 und Marquis d'Angerville Pommard 1995

Marquis d'Angerville, Pommard (Villages) 1995

Eine Domaine mit Kultstatus, ein Jahrgang, über welchen die Koryphäe Jacky Rigaux, Dozent an der Universität Dijon und erfolgreicher Autor diverser Weinbücher, sagt, er sei ideal, um viel über den Weinbau zu lernen. Wir haben uns ausserdem in den letzten zehn Jahren wiederholt mit den Eigentümern der Domaine über diesen Pommard, übrigens eine Rarität, unterhalten und es wurde uns stets gesagt, er werde Zeit benötigen, um sein wahres Gesicht zu zeigen.

Helles Rubinrot im Kern mit klar sichtbarem, orangem Rand. Deutlich spürbare, jedoch nicht störende Alterstöne im Bouquet, welches aber leider verstaub wirkt. Erdige Noten, gereifte, eingelegte Erdbeeren und Kirschen sowie Karamell lassen sich noch wahrnehmen. Maggitöne sind aber auch vorhanden. Leichter bis mittlerer Gaumen mit filigran gewordenen Tanninen, es herrscht heute vor allem die zu markante Säure vor. Die Tannine machen sich erst im Abgang bemerkbar. Nach zwanzig Minuten stört im Gaumen sogar ein Metallton. Eindeutig auszutrinken oder wie das vorherige Erzeugnis für einen Coq au Vin verwenden. **16/20** (84/100).

Zweite Serie: 2005 vs. den unterschätzten Jahrgang 2000

Eine spannende Serie, welche nicht nur drei Erzeugnisse aus dem grandiosen Jahrgang 2005 mit einem Wein aus dem dramatisch unterschätzten 2000 vergleicht, sondern auch eine, in welcher klassischer und moderner Weinbau miteinander kollidieren.

Chantal Lescure, Pommard 1er Cru Les Bertins 2005

(jfg): Feine Frucht, darunter schwarze Beeren und Kirschen, in der frischen, komplexen und sehr klassischen Nase. Später kommen Himbeeren zur Geltung. Man weiss sofort, dass man einen Pommard trinkt. Wurde auch der Appellation gegenüber treu vinifiziert. Geschmackvoller, strukturierter und sogar dichter Gaumen mit geschliffenen Tanninen, subtil süsslichen Elementen und einer präsenten Säure für eine weitere, lange Lagerung. **17.5/20** (91/100). Wir waren uns aber nicht einig. Zunächst wirkte die Nase etwas dumpf und benötigte daher noch ganz klar Zeit. Mindestens zwei Stunden im Voraus entkorken und besser nicht im letzten Moment karaffieren.

2015 ist ebenfalls ein grossartiger Jahrgang für die Domaine Chantal Lescure

Thomas & Jean-Marc Bouley, Pommard 1er Cru Les Fremiers 2005

Kräftige, rote Farbe. Ausladende, frische Nase mit vielen Blumen, Himbeeren, süsslichen Kirschen, etwas Mokka. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert eine feine Würzigkeit. Swingt buchstäblich im Mund auf süssen, runden, laktischen Noten, man merkt das Potential, welches durch die Säure und die feingliedrigen Tannine im Überschwang ermöglicht wird. Aromatisch lassen sich dunkle Früchte und ein Hauch von Lakritze wahrnehmen. Sehr feiner, verführerischer Abgang mit etwas süsslichen Noten. Modern ausgebaut. Erinnert bestimmt auch aufgrund seiner Lage an einen Volnay. Kann noch zulegen. **17.5/20** (91/100).

Jean-Marc Boillot, Pommard 1er Cru Les Jarollières 2000

Sehr ansprechende, tiefe und kräftige Nase mit einigen animalischen Komponenten, aber auch schönen Alterstönen, dieser Wein entwickelt sich in der Form eines Athleten. Er bleibt daher mit seinem Charakter schön präsent. Blumen, welke Rosen, feine Würzigkeit, schwarze Beeren gestalten das einladende Bouquet. Dieser Wein ist ganz klar klassisch ausgebaut und scheint auch zu beweisen, dass klassisch und altmodisch keine Synonyme sind. Leider macht er aber den Spagat im breiten, imponierenden Gaumen. Dieser zeigt sich ohne die klassische und köstliche Süsse, auch wenn mit köstlichen Rosenblättern und präsenten Tanninen, dafür aber auch mit einer markanten Säure, sowie mit wiederum - diesen dieses Mal in ihrer Art störenden Alterungsanzeichen, welche es befürchten lassen, dass trotz des langen Abganges keine Zukunft mehr vorhanden ist. Der Nachhall ist schliesslich auch herb, bitter und säuerlich. Trinken bis 2020. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Maison Leroy, Pommard 1er Cru 2005

Die Weine der zweiten Serie

Die Trauben dieses Weins haben eindeutig von der Sonne profitiert. Wurden sie eventuell sogar überstrapaziert? Sehr dunkle Farbe, Spannende Nase, die kommt und geht und zurückkommt sie scheint sich nicht ganz stabilisieren zu können. Dunkle Früchte, etwas Pflaumen, Fleischnoten, etwas Metallisches (wie im Pommard des die Marquis d'Angerville). Dichter, vollmundiger und saftiger Gaumen, welcher buchstäblich swingt, was etwas fehlende Komplexität kompensiert, tolle Mineralität, spannende und relativ gut integrierte Säure, wird schrittweise druckvoll, braucht bestimmt noch Zeit bis zur optimalen Trinkreife, jetzt überwiegt die Säure aber tatsächlich und zwar bis zum immerhin langen Abgang und verhindert ein hedonistisches Erlebnis. Man erwartet ein Erzeugnis von Lalou Bize-Leroy nicht wirklich auf diesem Niveau. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet kostet in der Schweiz 432.- bei Top Wines.

Dritte Serie: Zwei Riesenproduzenten vs. ein Insider-Tipp bzw. zwei verkannte Lagen vs. ein Climat mit Kultstatus

Eigentlich beansprucht die Liste der Weine in dieser Serie keinen spezifischen Kommentar.

- In der Rolle der Riesenproduzenten die Domaine Comte Armand, mit zwei Jahrgängen des gleichen Erzeugnisses, und Lucien Le Moine, mit einem Wein, der gelegentlich 1er Cru, normalerweise Villages ist, gegen das dramatisch verkannte Château de Pommard, dessen Produkte zu Unrecht nur die wenigsten Weinliebhabern kaufen würden…
- Was die Lagen betrifft, stellen wir in dieser Serie zweimal den Clos des Epeneaux und sowie einerseits La Chanière und anderseits den Clos du Village gegenüber. Ohne Rücksicht darauf, dass beide verkannten Erzeugnisse gnadenlos geschlagen werden.

Lucien le Moine, Pommard 1er La Chanière 2012

(jfg): Ein Wein, mit welchen ich vor zwei Jahren einen eingefleischten Liebhaber der Schweizer Weine und sogar früherer Redaktor von Vinifera-Mundi buchstäblich begeistert habe. Als ich die Flasche enthüllte, druckte er sich mit klaren, äusserst positiven Worten darüber aus…

(jfg+jpm): Eine beeindruckende, jugendliche Nase strömt aus dem Glas aus, harmonisch, tief, komplex, ansprechend süsslich, perfekt ausgereift, schwierig zu glauben, dass diese Lage derart unbekannt bleibt. Es stimmt allerdings auch, das haben wir auch in anderen Berichten über die Domaine Lucien Le Moine geschrieben, dass Mounir und Rotem Saouma grosse Talente sind. Die Trauben, welche sie einkaufen, werden buchstäblich transzendiert und es entstehen dann in jeder Preislage unverzichtbare Erzeugnisse. Was die Düfte des Chanière anbelangt, erkennen wir saftige, rote, zum Teil süssliche Beeren, Kalk und weitere, mineralische Elemente, diese Nase ist reintönig und extrem präzis, mit der nötigen Geradlinigkeit und Spannung ausgestattet, und macht unendlich Spass. Im Mund bestätigt sich die Wahrnehmung, es ist ein besonders knackiger, saftiger und vollmundiger Wein mit präzisen Aromen, einer perfekt eingebundenen Mineralität und einer erfrischenden Säure, das Holz ist zwar noch präsent, aber sehr schön integriert. Guter, mittellanger Abgang. Nichts eilt, um dieses Erzeugnis zu geniessen, auch wenn es eigentlich unwiderstehlich wirkt. **17.75-18/20** (92-93/100).

Dieser Wein kostet €72.- bei Weinart bzw. €97.29 bei Weinunion in Deutschland und 85.- bei Martel in der Schweiz.

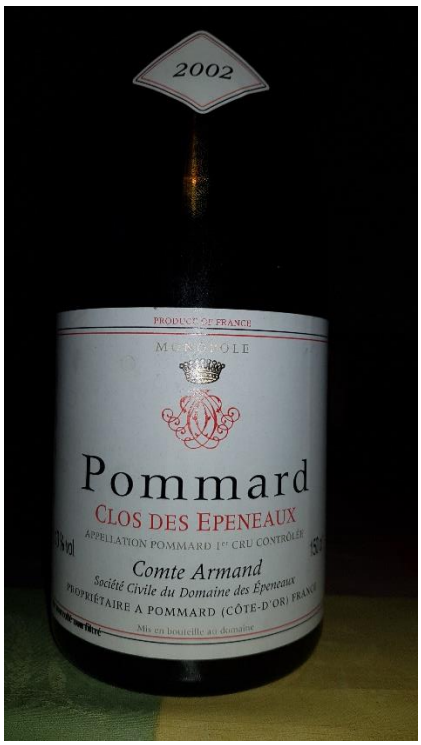
Comte Armand, Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux 2003

Was für eine verführerische, breite und frische Nase mit roten Blumen, ausgereiften, dunklen und roten Früchten, etwas angenehmen, empyreumatischen Noten. Sehr gute Komplexität, Tiefe und Konzentration, wir wissen zwar, dass wir einen Pommard verkosten, doch kann er jeden Weinliebhaber begeistern. Beeindruckend ist ausserdem die Entwicklung dieses Bouquets. Nach der Ernte 2003 befürchteten alle Winzer, dass sich die Erzeugnisse suboptimal entwickeln und, dass sich die Auswirkung der Dürre sowie der generösen Sonnenbestrahlung im besten Fall sehr lange wahrnehmen lassen. Hier begegnen wir aber einem Wein, der ideal ausreift und in einigen Jahren noch mehr Spass als heute bieten wird. Im zunächst eleganten, dann vollmundigen, saftigen und vielschichtigen Gaumen entfalten sich schöne, reife Früchte in der Balance, Sauerkirschen prägen diesen runden, vollen und dichten Wein, sie machen ihn sogar unwiderstehlich und seine Bewertung ist durchaus begründet: **17.75-18/20** (92-93/100).

Das Clos des Epeneaux ©Domaine Comte Armand

Dieser Wein ist in der Schweiz erhältlich. Er kostet 211.- die Magnumflasche bei Lucullus.

Comte Armand, Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux 2002



Aus der Magnumflasche.
Ein Wein, der sich einfach Zeit, viel Zeit nimmt, um sich trotz seiner ersten Alterungsanzeichen in der Farbe vorteilhaft zu entwickeln. 2002 gilt als ganz grosser Jahrgang und dieses Erzeugnis bestätigt es unverschämt. Es ist eigentlich nicht so weit entfernt vom 2003er, zeigt sich aber strenger, straffer und bietet eine umwerfende, wobei eher intellektuelle Eleganz. Reif, frisch, komplex, intensiv zeigt sich die Nase. Delikate und präzise Düfte schwarzer Kirschen und weiterer Beeren, aber auch wiederum dieser Weichselkirschen sowie erdiger und mineralischen Komponenten strömen aus dem Glas aus. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau, rund, weich, üppig, delikat, gepflegt, saftig, frisch. Die Säure ist spürbar und garantiert eine lange Lagerfähigkeit, die Struktur tief und solid, die Tannine feingliedrig und konzentriert. Ein Wein, der eigentlich seinen Platz in jedem Keller verdient und jetzt aus der Normalflasche bereits sehr viel Spass bieten dürfte. **17.25/20** (90/100)

Château de Pommard, Grand Vin du Château de Pommard 2008

Ein betörender Wein mit komplexen und tiefgründigen Düften und einer ausserordentlichen Mineralität, welche etwas an Austernsaft bzw. Meerwasser erinnert. Reintönige Fruchtdüfte, welche zwischen kleinen, schwarzen Beeren und saftigen, köstlichen, roten Früchten variieren. Pfeffrige Noten, aber auch Vanille sowie leicht animalische Akzente und Unterholz ergänzen das Aromabild. Einladende Nase mit einem ätherischen Touch. Es ist allerdings nach wie vor empfehlenswert, das Glas zu schwenken. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Frischer und ausladender Antrunk. Rund, geschmackvoll und strukturiert, tief und konzentriert, reintönig, geschliffen und elegant, mit frischen, süsslichen Erdbeeren und subtilen, floralen Akzenten sowie perfekt eingebundenem Holz und Säure, so soll Burgund sein, nicht überextrahiert und eingedickt, sondern elegant und frisch. Kräftiger, anhaltender Abgang. Der zweite Jahrgang auf dem Château, welcher durch Emmanuel Sala vinifiziert wurde und ein Erzeugnis, welches uns nach den Jahren von Philippe Charlopin (2000-2003) mit dem Château de Pommard wieder versöhnt. **18/20** (93/100).

Der Wein ist ab Hof erhältlich.

v.l.n.r.: Lucien le Moine, Pommard 1er La Chanière 2012, Comte Armand, Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux 2003, Comte Armand, Pommard 1er Cru Clos des Epeneaux 2002 und Château de Pommard, Grand Vin du Château de Pommard 2008

Vierte Serie: Grand Clos des Epenots vs. Les Grands Epenots

Selbstverständlich hätte die letzte Serie einen Grands Epenots von Lalou Bize-Leroy umfassen können. Wäre aber der Vergleich mit dem Grand Clos des Epenots der Domaine de Courcel, eine Monopollage und die Einzige, welche gemäss vielen Experten als Grand Cru eingestuft werden müsste, fair gewesen? Wir denken es nicht. Genialität stellt man ausschliesslich gleichwertige Genialität gegenüber. Ein Wein, der auf dem Markt höchstens € 100.- kostet, vergleicht man bestimmt nicht einen anderen, der das x-fache kostet…
Und doch haben wir uns dafür entschieden, die Sache komplizierter zu machen, als sie schon ist. In diesem Sinne haben wir eine Piratflasche in der Serie integriert, den ebenfalls genialen roten Sancerre En Grands Champs 2012 der prestigeträchtigen Domaine Alphonse Mellot.

Drei der schönsten Weine des Abends

Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2012, Monopollage

Die Weine der Domaine de Courcel werden durch Yves Confuron vinifiziert, welcher mit seinem Bruder Jean-Pierre die Domaine Confuron-Cotétidot besitzen. In diesem Wein kommt der Stil der Confuron voll zur Geltung. Jung schwierig zu verstehen, doch nach vielen Jahren unverwechselbar...
(jpm): Hellere Farbe, in der aufgeschlossenen, tiefgründigen Nase tolle, süsse Frucht, rote und dunkle Beeren, schwarze Kirschen, erdige Komponenten und nicht zuletzt präsentes Holz. Im Mund geht die Post ab, guter Druck mit ätherischen dunklen Früchten, schwarzen Johannisbeeren, ein toller Wein, der heute noch Adstringenz, Ecken und Kanten zeigt, noch mindestens sieben Jahre liegen lassen. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

Lucien le Moine, Pommard 1er Cru Les Grands Epenots 2012

Der Archetyp des Burgunder Weins, was die Belanglosigkeit der Farbe anbelangt. Oder anders gesagt, ist ein Burgunder Wein nicht klein, weil seine Farbe wie hier sehr hell, ja sogar durchscheinend ist. Denn bereits in der Nase zeigt er seine Grösse. Diese bietet frische, besonders delikate, noch verschlossene, dafür üppige Düfte nach welken Blumen, zerquetschten, roten Beeren mit einer präzisen Mineralität und feinen Kräutern. Les Grands Epenots in ihrer vollen Expressivität. Das ist buchstäblich eine klassische Tänzerin auf der Bühne des Bolschois. Im Gaumen zeigt sich der Wein besonders frisch, präzis, feingliedrig und doch zugleich vollmundig und druckvoll. Er ist rund und geschmeidig, was für die Lagen Epenots allgemein typisch ist, die Frucht swingt elegant, wir sind definitiv im Grand Cour der Ducs de Bourgogne. Das Ganze wird mit einem langanhaltenden, wiederum komplexen Abgang mit köstlichen Aromen nach Pflaumen und Vanille vervollständigt. **17.75-18/20** (92-93/100).

Die Weine der letzten Serie

Alphonse Mellot, Sancerre rouge En Grands Champs 2012

Die ideale Gegenüberstellung… Beide vorherigen Weine zeigten sich hell bis besonders hell, der Grands Champs ist hingegen besonders dunkel und doch fein. Dabei ist wohl zu bemerken, dass es sich um den gleichen Jahrgang handelt... Der rote Sancerre mit Kultstatus –zumindest in Frankreich- der Domaine Alphonse Mellot bietet eine wunderschöne, aufgeschlossene und tiefgründige Nase mit exquisiten Düften nach reifen Himbeeren, Johannisbeeren, Maulbeeren, und saftigen Kirschen. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert feine Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Im Hintergrund lassen sich Blumen und insbesondere Veilchen erahnen. Der Gaumen steht dieser Nase in nichts nach, er zeigt sich vollmundig, seidig, besonders harmonisch und fruchtig, sogar dicht mit Drive, während der Abgang die Lust nach dem nächsten Glas erweckt. Rundum ein besonders schöner Wein, der im Gegensatz zu den allermeisten Pommard echte Finesse zeigt. **18-18.25/20** (93-94/100).

Domaine de Courcel, Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2009, Monopollage

Zum Abschluss der Verkostung wollten wir nicht nur einen anderen Jahrgang des Clos des Epenots ausschenken, sondern auch zeigen, was für eine Qualität in einem quantitativ guten Jahrgang auf einer grossen Parzelle –das Grand Clos des Epenots misst immerhin 4.8ha und die Rebstöcke sind um die 60 Jahre alt- möglich ist. Im Gegensatz zum 2012er ist die Farbe dunkel. In der Nase nimmt man ein betörendes Parfüm wahr. Florale Komponenten, dunkle und in einem gewissen Ausmass rote Beeren, Fleischnoten, eine feine Würzigkeit, und erdige Elemente gestalten das komplexe, jugendliche, breitschultrige Bouquet. Grundsätzlich sind wir nicht weit entfernt vom 2012er, wobei der 2009er mehr Breite zeigt. Im Mund ist der 2012er runder und kräftiger, mit einer leichten Süsse ausgestattet, die Harmonie ist ebenfalls klar vorhanden, es gibt einen tollen Schmelz, alles ist an seinem Platz bis zum unendlichen Abgang. Ein klarer Tour de Force und ein Erzeugnis, welches nicht nur für die amerikanische Presse produziert wurde. Bravo! **18-18.5/20** (93-95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €130.90 bei La Petite France. In der Schweiz ist er für 97.- bei Lucullus erhältlich.

Alle Weine, für welche keine Preise angegeben wurden, sind in Deutschland sowohl wie in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Autoren: Jean François Guyard & Jean-Pierre Monsch
29. Juli 2018

Im November organisierte das Château de Pommard, ausserdem eine Hochburg des Önoturismus, eine Vertikalverkostung der Weine (Link), welche bis zu diesem Zeitpunkt durch Emmanuel Sala, den Kellermeister, vinifiziert wurden.

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.