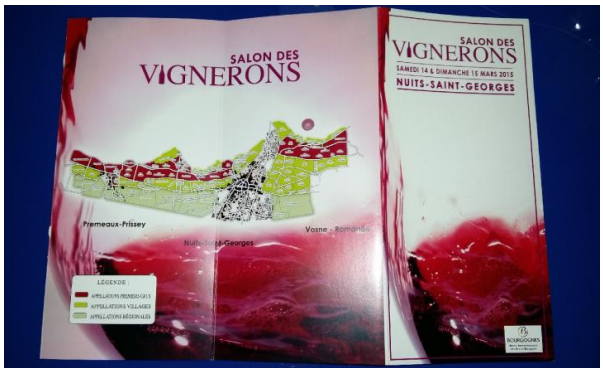
Ein Wochenende in Nuits-Saint-Georges

Im jährlichen Wechsel mit der Fachveranstaltung „Les Grands Jours de Bourgogne“ organisiert die Gemeinde Nuits-Saint-Georges alle ungeraden Jahre eine unvergessliche Messe für die Öffentlichkeit, „Les Nuits au grand jour“. Also, wie es auf Deutsch lautet, „Die Nacht am grossen Licht“, wobei "Nuits" in diesem Wortspiel doppeldeutig auch für "die Weine aus NSG" steht. Dieser Name deutet eindeutig auf denjenigen des übergeordneten Anlasses hin. Dennoch zeigt die Ortschaft, dass auch sie die gastronomischen Genüsse feiern kann. Eine Schau der besten Burgunder Chocolatiers sowie ein „Parcours gourmand“ ergänzen zum Beispiel das Programm ideal.



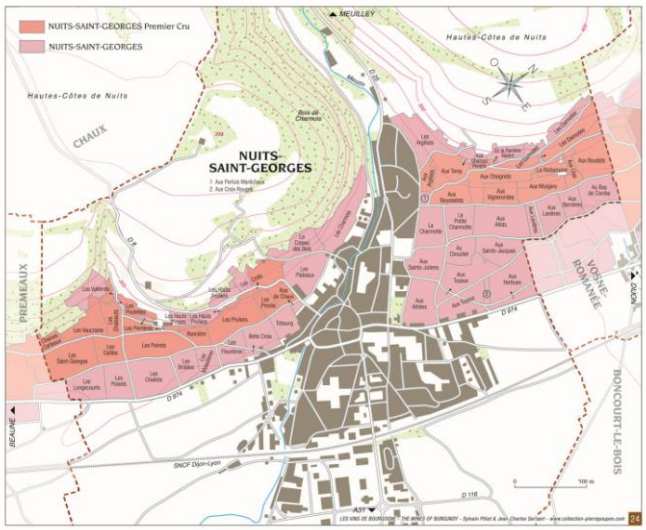
Was das Weinthema anbelangt, haben die Liebhaber ein Wochenende lang die Möglichkeit, nicht nur die Erzeugnisse der meisten Weingüter der Ortschaft zu verkosten, sondern sie zu günstigen Bedingungen zu erwerben. Wir empfehlen Interessenten, bereits am Samstagmorgen den Salon des Vignerons zu besuchen. Dieser Salon, welchen die Auktion der lokalen Hospize am Sonntagnachmittag krönt, macht die kleine Stadt Nuits-Saint-Georges mit ihren rund 5‘500 Einwohnern zu einem unverzichtbaren Reiseziel für alle Weinliebhaber. Ein weiterer Anziehungspunkt von Nuit-Saint-Georges sindAusstellungen wie diejenige, welche bis zum 31. Oktober 2015 dem französischen Bildhauer Paul Cabet gewidmet wird, dessen Werke unter anderem im Musée d’Orsay ausgestellt werden.

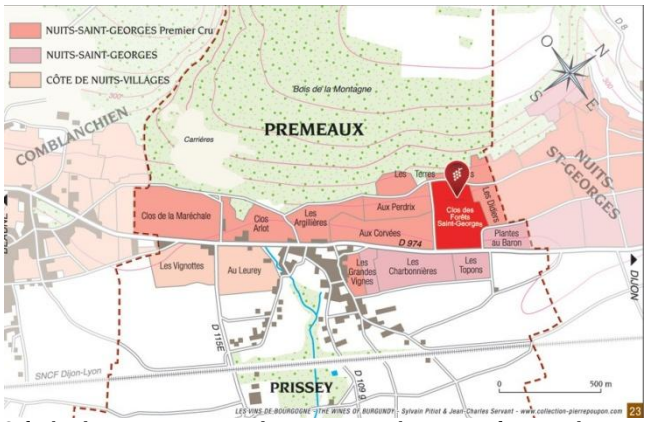
Das Wochenende

Das Wochenende konnte optimal gestaltet werden. Da Vinifera-Mundi am Sonntag durch die Gemeinde Nuits-Saint-Georges an die Auktion des Hospices de Nuits-Saint-Georges eingeladen wurde –wir haben darüber berichtet-, konnte der Samstag dem Salon der Vignerons vollständig gewidmet werden.

Samstag: Der Salon der Vignerons

Wir haben es in anderen Berichten über die Weine von Nuits-Saint-Georges schon erwähnt: Die Winzerinnen und Winzer der Gemeinde sind über die Jahrzehnten nie solche gewesen, deren Glanzleistungen wortstark in der Presse verbreitet werden. Die Tatsache, dass Nuit-Saint-Georges über keine Grand Cru Lagen verfügt, obwohl zwei bis drei Climats diesem Status durchaus gerecht würden, und dass in der Gemeinde verglichen mit den nördlich gelegenen Appellationen relativ wenige Produzenten ansässig sind, machen Nuit-Saint-Georges zu einer wahren Fundgrube für qualitativ hochwertige und doch erschwingliche Weine.
Ausserdem scheint eine sehr gute Stimmung zwischen den Winzern zu herrschen. Wir glauben nicht daran, dass der Prüfungsabschluss der Kandidatur zur Förderung des Climats Les Saint-Georges zum Grand Cru einen negativen Impact auf das Leben der Ortschaft haben wird. Alle Winzer sind sich einig, dass sich die Lage Les Saint-Georges auf einer völlig anderen Ebene befindet.





© für beide Karten: Les Vins de Bourgogne, The Wines of Burgundy - Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant – Collection Pierre Poupon

39 Weingüter haben am 14. und 15. März 2015 am Salon des Vignerons teilgenommen, wobei jedes genauso viele Weine präsentiert, wie es ihm gefällt. Wir haben sechs Stunden lang etwa 100 Erzeugnisse verkostet und möchten Ihnen nun die besten präsentieren. Ab ca. 16:00 erschwerten sich die Verkostungsbedingungen wegen des Gedränges drastisch. Am Sonntag war es nicht besser. Somit hat uns die Zeit gefehlt, um die Erzeugnisse einzelner Weingüter zu bewerten. Diese sind die Domaine Guy et Yvan Dufouleur, die Maisons Dufouleur Frères und Moillard, die Domaine Dupasquier, Alain-Maurice Gavignet, Jean Petitot Remoriquet und Jean-Pierre Truchetet. Wir bedauern ausserdem, die Weine von Sylvain Loichet ebenfalls aus Zeitgründen nicht verkostet zu haben. Seine Clos de Vougeot, welche wir im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2014 bewertet haben, hatten uns begeistert. Deshalb wäre es besonders sinnvoll gewesen, seine zwei Côte-de-Nuits Villages und seinen Nuits-Saint-Georges Les Grandes Vignes (Villages) zu bewerten.

Sonntag: Die Auktion der Hospices de Nuits-Saint-Georges

Die Gemeinde Nuits-Saint-Georges besitzt ein öffentliches Hospiz, dessen Betrieb stark an dasjenige der Burgunder Weinhauptstadt, Beaune, erinnert.
Die Auktion der Hospices de Beaune gilt seit zehn Jahren als unverzichtbares Ereignis der Weinkultur der Welt. Ein Ereignis, welches der ursprünglichen Kategorie entsprach, für welche die Burgunder Climats ihre Bewerbung bei der UNSECO eingereicht hatten. Die Côte de Beaune und Côte de Beaune erzielten es, als „site culturel“ in seiner strengsten Ausprägung wahrgenommen zu werden. Das Burgund mit seiner einmaligen Abgrenzung der einzelnen Climats, deren Gültigkeit sich im Verlauf der Jahrhunderte bestätigt hat, durfte dieses Ziel anstreben. Wo sonst gibt es ein Anbaugebiet, welches bereits durch die Zisterzienser Mönche akribisch definiert wurde, wobei der gesamte Burgunder Weinbau heute immer noch unveränderlicher Art darauf basiert? Doch hat sich die UNESCO-Versammlung anfangs Juli 2015 dafür entschieden, das Burgund als „Kulturelle Landschaft“ im Weltkulturerbgut aufzunehmen. Eine Klassifikation, welche schliesslich die Winzer von Nuits-Saint-Georges auf keinen Fall beeinträchtigen oder beeinflussen sollte. Hier setzen die Menschen auf andere Werte und sind Garant für die Produktion grossartiger Weine. Mit oder ohne zusätzliche Touristen, mit oder ohne Konsumenten, welche durchaus lagerfähige Weine wollen, um sie zwei Monate

später zu trinken. Wenn es menschliche Demut in den ganz grossen Burgunder Appellation gibt, ist sie eindeutig in Nuits-Saint-Georges zu finden. International anerkannte Burgunder-Experten geben ausserdem an, die Gemeinde sei diejenige mit dem höchsten Durchschnitt, was das Qualitätsniveau beträfe.
In der lokalen Kultur spielt die Auktion der Hospices de Nuits eine grosse Rolle. Deshalb haben wir uns dafür entschieden, dem Thema einen spezifischen Bericht zu widmen.

Die Weine des Salons

Domaine de l'Arlot

Während die Domaine über ein sehr schönes Weinportfolio in der Gemeinde Nuits-Saint-Georges verfügt, wurde, um es so zu sagen, ausschliesslich der Clos des Forêts Saint-Georges präsentiert. Schade! Denn der **Petit Arlot**, auch im Jahrgang **2012**, bleibt ein Erzeugnis für jeden Tag zu einem Preis, der nicht gerade diesem Niveau entspricht. Elegante, offene Nase mit feinen, roten Beeren, Blumen (Pfingstrosen), etwas Würze. Ideal für den unmittelbaren, unkomplizierten Genuss. Aktuell wirkt er vielleicht ein wenig zu alkoholisch, es ist alles eine Frage der persönlichen Einstellung. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Forêts Saint-Georges** ist eine grossartige 7ha 11a grosse Monopollage, welche in Prémeaux-Prissey gelegen ist. Im Jahrgang **2012** offenbart der Wein eine betörende, komplexe Nase mit Himbeeren, Maulbeeren, etwas Unterholz… Sehr präzis und reintönig. Der Gaumen fällt vor allem durch seine präsente und tragende Säure auf, wobei sich die Struktur robust und vollmundig zeigt. Ich hätte mehr von diesem Gaumen erwartet… Lang anhaltender und kräftiger Abgang. **17.5/20**.

Wir haben den Jahrgang **2009** in unserem anfangs Januar 2013 niedergeschriebenen Bericht „Nuits-Saint-Georges, eine Begegnung mit den sieben Clos 1er Cru Monopollagen" mit folgenden Worten bewertet:
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 Früchten, perfekt eingebundener Säure, Eleganz und Wucht, sinnlicher Üppigkeit und Dichte, Würze (noch nicht ganz ausgewogen) und Terroirnoten. Schöne Würze im vielversprechenden Abgang. 18/20.
Am 14. März 2015 hatte sich dieser Wein zurückgezogen und schaffte es nicht, richtig zu überzeugen. Technisch betrachtet, bestätigen sich die 18/20. Hedonistisch betrachtet, fehlt aktuell die Attraktivität. Unbedingt warten.

Die Weine der Domaine de l'Arlot sind an verschiedenen Adressen in der Schweiz erhältlich. In Deutschland sind sie exklusiv bei Kierdorf Wein zu erwerben.

Domaine Ballorin & F

Seit drei Jahren organisiert Fabienne Ballorin jedes Jahr Mitte November die Fachpräsentation über die Erzeugnisse der Gemeinde Gevrey-Chambertin mit grossem Erfolg. Mit ihrem Mann Gilles produziert das junge, sehr sympathische und aufgeschlossene Winzerpaar Weine, die ihm im Charakter genau entsprechen. Das biodynamisch geführte Weingut wurde 2005 gegründet. Gilles, den ich zwei Tage nach dem Anlass in Nuits-Saint-Georges im Rahmen einer weiteren Fachveranstaltung wieder getroffen habe, vertraute mir an, der Jahrgang 2013 sei richtig sportlich und die Erträge dementsprechend klein gewesen. Allgemein können wir die verschiedenen Erzeugnisse wärmstens empfehlen. Diese erwecken alle Sinne, sind für den unverzüglichen Genuss perfekt geeignet und besitzen alle Merkmale, um nicht nur Burgunder Freaks zu begeistern.

Dies, obwohl es sich auf keinen Fall um Standard Produkte handelt. Sei es der **Côtes de Nuits Villages Le Village 2013** (**16.75/20**), der Marsannay Les Echézots 2013 (17/20) oder der **Nuits-Saint-Georges Belle Croix 2013** bieten die drei Weine völlig unterschiedliche, ausgereifte und reintönige Düfte nach mehr oder weniger roten und dunklen Beeren, mehr oder weniger erdige Komponenten, immer den gleichen, verführerischen, floralen Ton und sehr ähnlichen Likörakzenten. Genauso wie die zwei anderen Erzeugnisse bietet der NSG Belle Croix enorm viel frischen Genuss, das ist Liebe auf den ersten Blick. Veilchen und etwas purpurroter Flieder ergänzen das tolle Zusammenspiel zwischen einem subtilen Holz und feinen, roten Beeren. Harmonischer, vollmundiger und lebhafter Gaumen. Samtige Tannine, geradliniger und sehr gepflegter Stil, ein grosser Wein. **17.5/20**.

In Deutschland sind die Weine der Domaine an verschiedenen Adressen erhältlich. In der Schweiz gibt es einen einzigen Händler, Di Jin Wines.

Domaine Chauvenet-Chopin

Wer Wein aufgrund dessen hedonistischer Aspekte trinkt, ist bei Chauvenet-Chopin an der richtigen Adresse. Es gibt aber auch viele selbsternannte Weinliebhaber, die sich schlauer finden, weil sie 98-Punkte-Erzeugnisse im Keller haben. Im Burgund sind solche Betrachtungen glücklicherweise fehl am Platz. Chauvenet-Chopin produziert keinen Wein, um das Ego eines solchen Publikums zu schmeicheln. The Wine Advocate hat letztes Mal Juni 2010 Les Argillats 2008 mit 92/100 bewertet. Les Chaignots 2005 hat im Juni 2007 92-94/100 erhalten. Deshalb empfehlen wir die Bewertungen zu ignorieren und sich eine eigene Meinung zu bilden. Evelyne und Hubert Chauvenet haben seit vielen Jahren verstanden, dass die unabdingbare Voraussetzung zur Erzeugung eines gelungenen Weins die Pflege der Rebstöcke und des Weinbergs im Allgemeinen ist. Das Weingut, welches mit der Domaine Chevillon benachbart ist, wird nach den Ansätzen der „Lutte raisonnée“ geführt, wobei der Weinbau selber traditionell bleibt. Das Holz wird möglichst vermieden, es werden deshalb je nach Jahrgang nur 20 bis 40% neues Holz eingesetzt.

Der **Côte de Nuits Villages 2012** bietet eine feine, angenehme, offene Nase mit reifen Früchten, insbesondere Kirschen, wobei eine delikate Würzigkeit etwas Komplexität verleiht. Werden die Trauben nur zum Teil entrappt? Toller, generöser, unkomplizierter Gaumen mit viel Geschmack und einem entsprechenden Genussfaktor. Schöne Struktur, feingliedrige Tannine, welche sich erst im Abgang merken lassen. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charmottes 2012** zeigt ebenfalls eine angenehme, dafür komplexe Nase mit den klassischen Düften des Pinot Noir in diesem Stadium. Breiter, vielschichtiger, samtiger Gaumen wiederum mit viel Geschmack und einem guten Druck. Frischer Abgang, macht Spass. Bestimmt ist die Qualität dieses Weins dem Jahrgang zu verdanken. Der begabte, anspruchsvolle Winzer und die 60 Jahre alten Rebstöcke haben aber die grösste Arbeit geleistet. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers 2012** zeigt eine durchaus angenehme Komplexität im Bouquet. Ein schönes Pot-pourri reifer Früchte, floraler Komponenten und würziger Akzente strömt da aus dem Glas, das wirkt geschliffen, gepflegt, sehr sauber vinifiziert. In einem klassischen Stil, doch aber nicht mit diesen früheren, immer wieder unangenehmen wilden Noten zahlreicher NSG. Köstlicher Gaumen, welcher jeden Kommentar überflüssig macht. **17-17.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Chaignots 2012** beeindruckt durch seine tiefsinnige, komplexe, reife und frische Nase. Das Holz umhüllt zwar noch der aromatische Kern dieses Weins, die feinen Düfte nach roten und schwarzen Früchten, floralen und würzigen Komponenten werden sich aber ohne Mühe durchset-

zen. Warten ist angesagt, auch wenn nicht 15 Jahre. Muskulöser, doch schlanker und vor allem kraftvoll und harmonisch. Könnte irgendwann viel Beifall finden und sogar verführen. **17.75-18/20**.

Die jüngsten Jahrgänge der Domaine sind weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine Robert Chevillon

Was für ein Gedränge! Bereits um 10:15 war ein buntes, internationales Publikum am Stand des genialen Weinguts, um dessen Flaschen des Jahrgangs 2012 zu kaufen. Denis und Bertrand teilten sich die Arbeit sehr effizient und die Flaschen der besten Lagen, welche ausserdem zu einem günstigen Tarif angeboten wurden, gingen schnell über die Theke. Gewisse Kunden reservierten sich sogar mehrere Kartons.

Die zwei unverzichtbaren Erzeugnisse der Verkostung waren der **Nuits-Saint-Georges 1e Cru Les Chaignots 2010** und der **Nuits-Saint-Georges 1e Cru Les Roncières 2010**, also nicht aus dem neuesten, verfügbaren Jahrgang. Für beide Weine spielt der Jahrgang sowieso keine entscheidende Rolle, beide sind stets gelungen und verdienen es, eingelagert zu werden.

Der **Nuits-Saint-Georges 1e Cru Les Chaignots 2010** zeigt ein expressives, aber auch finessenreiches und delikates Bouquet mit vielschichtigen Düften. Ausgereifte, rote Beeren sowie florale Komponenten werden durch eine angenehme Würzigkeit und ein geschliffenes Holz buchstäblich getragen. Da wo der Holzausbau viele Weine buchstäblich entstellt, zeigen uns die beiden Brüder Chevillon, dass es aber auch einen Wein grossartig und elegant ergänzen kann. Vollkommener Körper mit Struktur, Komplexität, Üppigkeit, Konzentration, perfekter Ausreife und dichten, seidigen Tanninen. Kräftiger, lang anhaltender Abgang. **18/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1e Cru Les Roncières 2010** ist wieder einer dieser unwiderstehlichen Erzeugnisse, welche einen vorzüglichen Platz in jedem Keller verdienen. Was für eine verführerische, vielschichtige Nase mit vielen, floralen, frischen Komponenten und einer vielversprechenden, würzigen Frucht! Der sinnliche Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Tragende Säure. Kräftiger Abgang. Wieder durchaus verdiente **18/20**.

Die Erzeugnisse der Domaine sind in der Schweiz and verschiedenen Adressen, darunter Cave de Reve, BV Vins und Salesa / in Taberna sowie in Deutschland bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine Chevillon-Chezeaux

Insider-Tipp! Eine bedeutende Auswahl gelungener Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 wurde präsentiert. Der **Bourgogne 2013** bietet eine unmittelbare, unkomplizierte und köstliche Nase mit feinen, ausgereiften, roten Beeren sowie weitere Düfte, welche typisch für die Gemeinde sind, z.B. Würze, Unterholz, Blumen. Geschmackvoller, sauberer Gaumen mit einer lebhaften Struktur. Unverzichtbar! **16.75/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Saint-Julien 2013** wirkt straff, geradlinig, an der Grenze der Strenge, dafür mit exquisiten Düften nach Blumen und Früchten, darunter Wildbeeren und Erdbeeren. Etwas Eau de vie bringt eine zusätzliche Komplexität und sogar Lebhaftigkeit. Es lohnt sich immer, die Weine der Lage Saint-Julien altern zu lassen. Dann entfaltet sich die Komplexität und es kommen ungeahnte Noten dazu wie Tabak und Wild. Also ein temperamentvoller NSG. Breiter, dichter geschmackvoller Gaumen mit samtiger Struktur, präsenten und relativ druckvollen Tanninen. Würziger, anhaltender Abgang. Die Kraft kommt erst später. Unbedingt altern lassen. **17.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Champs Perdrix 2013** wirkt zwar ungestüm, aber auch potentiell generös und vielversprechend. Dieser Wein wird eine ausserordentlich komplexe und finessenreiche Frucht bieten. Der Gaumen spielt im gleichen, komplexen Register, wobei eine tolle Würze das Ganze begleitet. Der anhaltende Abgang riecht, als ob man am frühen Morgen einen Spaziergang im Wald machen und dabei die reifen Wildbeeren pflücken würde. **17.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pôrets 2013** überzeugt durch seine Tiefe und seine Rasse, wobei das Ganze noch extrem jung und zurückhaltend wirkt. Aktuell lassen sich vor allem das gut eingebundenes Holz sowie etwas Lakritze und Eau de vie wahrnehmen. Diese Nase verspricht sehr viel und es ist da bestimmt der schönste Pôrets der gesamten Verkostung. Reintönige, ausgereifte, präzise Frucht im strukturierten, ja sogar üppigen und etwas ungestümen Gaumen. Grossartiger Abgang. Ein Muss in jedem Keller. **18/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2013** verführt durch seine raffinierte Frucht im grossartigen, komplexen Bouquet. Die Düfte frischer, roter Beeren sind eng mit Likörnoten, Würze und Röstaromen verwoben. Es herrscht eine sinnliche Harmonie. Das Ganze ist im vielschichtigen, köstlichen und samtigen Gaumen wieder vorhanden. Viel Stoff und eine grandiose Aromatik, lang anhaltender Abgang. **18/20**.

Die Erzeugnisse der Domaine sind in Deutschland im Französischen Weinkeller und in der Schweiz bei Pierre Wyss erhältlich.

Domaine Jérôme Chézeaux

Ich kann mich nicht daran erinnern, die Erzeugnisse dieses genialen in Prémeaux-Prissey angesiedelten Winzers schon verkostet zu haben. Wir empfehlen die Websites des amerikanischen Händlers Madrose und des ebenfalls etablierten, französischen Caviste Bourgogne de Vigne en Verre für ausführliche Information über Jérôme Chézeaux. Nach der Verkostung der vier unten beschriebenen Erzeugnisse lässt sich eine Tendenz herauslesen: Die Weine werden immer sehr sauber vinifiziert. Sie wirken kräftig und komplex, straff, samtig und üppig. Ihre Harmonie und Eleganz liefern den druckvollen Tanninen ein sehr gutes Gegengewicht. Eindeutig ein Weingut, welches nicht aus den Augen zu verlieren ist.

Bereits der rote **Bourgogne 2012** hat uns positiv gestimmt. Seine verführerische Nase sanft ausgereifter, roter Beeren und der durchaus frische und ausgewogene, lebhafte Gaumen dürften viele Hedonisten begeistern. Vermutlich die Einkaufspriorität in allen Bourgogne Villages, welche wir im Rahmen der Veranstaltung verkostet haben. Nicht zuletzt durchaus lagerfähig. **16.75-17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charbonnières Vieilles Vignes 2012** vereint komplexe Düfte reifer, süsslicher, schwarzer Kirschen mit rauchigen Noten und einem Hauch Leder. Mitteltief, üppig sowie frisch und ausgewogen. Kräftiger, männlicher Charakter im geschmackvollen, vielversprechenden Gaumen. Aktuell verleiht das Holz dem Wein die Struktur. Unbedingt warten. **17+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2012**, leider ein „tirage confidentiel“ (es werden nur 300 Flaschen abgefüllt), verführt mit seiner vielschichtigen, tiefsinnigen Nase. Strukturierter, vollmundiger und harmonischer Gaumen mit seidigen Tanninen und einer schönen, mineralischen Grundlage. Tolle Frucht, hemmungslose Zusammenstellung, welche bereits heute viel Genuss bietet. **17.5-18/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2012** könnte in die Annalen der grossen NSG-Weine eingehen. Dichte und straffe Nase mit zum aktuellen Zeitpunkt wenig aromatischer Ausdruckskraft, dafür einer ausserordentlichen Rasse. Im Gaumen wieder eine Überraschung. Es ist ein wenig wie eine Machtdemon-stration von Chris Froome auf dem Tour de France. Keine Muskel in den Beinen, wissenschaftlich unerklärliche Watts per Kilo und doch am Ende ein klarer, unbestrittener Sieger. Les Vaucrains 2012 ist genauso ein unverzichtbarer Wein, **18/20**.

NB: Aufpassen, ich schreibe auf keinen Fall, dass ich Verständnis für Froome und sein Team habe…

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

Domaine Georges et Pascale Chicotot

Liebhaber gelungener, ja sogar köstlicher, unkomplizierter Nuits-Saint-Georges haben grosses Interesse daran, die Erzeugnisse der 7ha grossen Domaine zu ergattern. Die Begeisterung ist garantiert. Pascale und ihr Sohn und Clément Chicotot haben das Weingut im Salon des Vignerons vertreten und sieben Weine des Jahrgangs 2013 präsentiert. Das gemeinsame Kennzeichen aller Weine ist deren hervorragende Frische.

Der **Ladoix 2013** erinnert uns in seinem Stil an den vorherigen Jahrgang. Pflaumen, Brombeeren, rote Beeren, florale Noten bilden das appetitliche Aromaspektrum. Ausgewogener Gaumen mit feingliedrigem Tannin, viel Stoff und einer gut eingebundenen Säure. Das Ganze bereitet viel Spass und wirkt sogar knackig. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charmottes 2013** ist einer dieser Weine, bei welchem sich die Geister im positiven Sinne trennen. Die einen werden bedauern, dass dem Gaumen etwas an Spannweite fehlt, während sich die anderen für den unbestreitbaren, hedonistischen Charakter dieses Villages-Weins begeistern werden. Expressive, aufgeschlossene Nase mit einer tollen, dunklen Frucht. Der florale und fruchtige Gaumen zeichnet sich durch seinen vollmundigen und saftigen Touch sowie seine Konzentration aus, welcher wohl eher an 2012 erinnert. Das Gerüst wirkt straff und delikat, dieses trägt eindeutig die Unterschrift des Jahrgangs. Kräftiger und langer Abgang, welcher etwas Zeit beansprucht. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Allots 2013** erweist sich als klassischer 2013er. Finessenreiche und aktuell feingliedrige Nase, wobei das Potential klar vorhanden ist. Im Verlauf der Zeit dürfte sich dieser Wein entfalten. Die Parzelle wird auf bio umgestellt. Schöne, präzise Frucht. Runder, geschmackvoller Gaumen mit seidigem Stoff. Langer, druckvoller Abgang mit einem subtilen, mineralischen Touch. **16.75/20**. Im Jahrgang 2013 ist die Qualität der Weine aus dem Climat Aux Allots bemerkenswert. Kaufen!

Der **Nuits-Saint-Georges Les Plantes au Baron 2013**, eine Lage, welche wir bisher noch nie verkostet hatten, bietet feine Röstaromen, wobei es zugleich bedauert werden kann, dass das Holz die ansonsten bereits zurückhaltenden Fruchtdüfte abdeckt. Viel Stoff und präsente, zum Glück seidige Tannine im Gaumen, welcher noch viel Zeit beanspruchen wird. Unbedingt warten, keine Bewertung heute.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Rues de Chaux 2013** bietet eine hervorragende Nase. Tolle Komplexität mit vielfältigen Früchten, u.a. ausgereifte, schwarzen Johannisbeeren, aber auch weiteren, süssen, dunklen Beeren sowie ein Hauch Röstaromen und etwas Würze. Die 2ha 12a kleine Lage ist zwischen der Stadt und den Climats Château Gris und Le Procès auf einem steilen, kalkhaltigen Hang eingekesselt. Wenn mich jemand erklären kann, warum sie nicht bekannter ist… Viel edler Stoff im harmonischen und wiederum komplexen Gaumen, das ist vollmundig, üppig, wunderschön frisch, ja sogar sinnlich. Ein Muss! **17.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2013** bietet eine umwerfende Nase mit vielen, ausgereiften, roten Beeren, u.a. Kirschen und Erdbeeren, aber auch delikate Akzente schwarzer Früchte sowie Lakritze. Der Gaumen beeindruckt durch seine Komplexität, seine Vielschichtigkeit, die Aromen der Nase lassen sich wieder erkennen und zeigen sich reintönig, präzis, generös, doch noch eher zurückhaltend. Die Holzwürze ist perfekt eingebunden, die Säure trägt das Ganze für eine sehr lange Reise, die Tannine sind elegant, seidig, konzentriert. Dürfte sich als ganz grosser Vaucrains profilieren. Einlagern und warten. **17.75/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2013** entfaltet eine betörende Nase. Geradlinig, multidimensional, tiefsinnig, reintönig und präzis ist sie. Rote Beeren in Hülle und Fülle mit einem grossartigen, sinnlichen Profil. Einfach riechen und wieder riechen! Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Selbstverständlich ist alles noch viel zu jung und braucht seinen Platz zu finden. Rassig und edel ist es aber schon. Unbedingt warten und keinen Babymord begehen! **17-5-18/20**.

Dieses Weingut wird in der Schweiz noch nicht vertreten. Bis und mit dem Jahrgang 2009 sind die Weine der Domaine Chicotot in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Cruchandeau

Zum ersten Mal verkosten wir Erzeugnisse dieser Domaine, welche in Chaux, einem Dorf mit 440 Einwohnern, in angrenzender Nähe von Nuits-Saint-Georges angesiedelt ist. Zu unserer Entlastung wurde das 4.5ha grosse Weingut auch erst 2010 gegründet, wobei Julien Cruchandeau bereits 2003 eine Domaine in Bouzeron einrichtete. Dieses Jahr durften die Weine im Rahmen des Festivald de Cannes präsentiert werden.

Wir bewerten ausschliesslich den **Nuits-Saint-Georges Aux Saint-Jacques V. V. 2013**, wobei der Savigny-lès-Beaune Les Petits Picotins 2013 (16.5+/20) und Ladoix Les Ranches 2013 (17+/20) es auch verdienen, dass man sich ernsthaft dafür interessiert. Wer die Domaine nicht kennt, steht vor einem Dilemma. Wie kann es sein, dass diese Weine mit ihrer generösen, ja sogar verführerischen Aromatik nicht bekannt geworden sind? Man riecht daran, wieder und immer wieder. Auch ein paar Stunden später, d.h. bei anderen Flaschen, gehen diese Düfte unter die Haut. Man sucht vergebens Lücken, Ungenauigkeiten und schliesslich Haare in der Suppe, doch findet man nichts. Also, wir geben es zu, unsere vorsichtigen Bewertungen haben mit unserer völlig fehlenden Erfahrung dieser Weine zu tun. Die Tatsache ist, ein breites Publikum war auf dem Stand vorhanden, um Flaschen zu ergattern.

Die Rebstöcke des **Nuits-Saint-Georges Aux Saint-Jacques Vieilles Vignes** wurden 1947 angepflanzt. Die Lage grenzt an die Lage Aux Herbues und ein Climat Villages der Gemeinde Vosne-Romanée. Im Jahrgang **2013** bietet dieser Wein eine sinnliche Nase mit ausgereiften, dichten, schwarzen Beeren und etwas wilde Noten. Eigentlich merkt man sofort den Einfluss von Vosne, es herrschen so eine Finesse, so ein Raffinement, dass es sich nicht um einen klassischen, temperamentvollen NSG handeln kann. Roten Beeren im Übermass begleiten diese Nase, wobei sie so ineinander gewoben sind, dass sich die einzelnen Komponenten nicht deutlich erkennen lassen. Warten! Im Verlauf der Verkostung wurde es auch immer klarer. Strukturierter, finessenreicher und ausgewogener Gaumen, sehr gepflegt und geschmackvoll. Feiner Abgang mit delikater Würzigkeit. **17+/20**.

Die Domaine hat keine Vertretung in der Schweiz und in Deutschland.

Domaine R. Dubois & Fils

Wir haben die Domaine aus Prémeaux-Prissey bereits vorgestellt. Béatrice Dubois präsentierte nicht weniger als acht Weine, wobei wir uns auf die Nuits-Saint-Georges konzentriert haben. Sie reist sehr viel, wobei sie auf dem Weingut für die Vinifizierung zuständig ist. Raphaël, ihr Bruder, ist für den Weinberg, aber auch für die Vermarktung verantwortlich. Die Domaine ist 23.5ha gross und das Portfolio umfasst 21 Appellationen. Jährlich werden um die 100‘000 Flaschen abgefüllt. Die Domaine gilt zumindest im deutschsprachigen Raum als Insider-Tipp, deren Weine wir selbstverständlich gerne empfehlen.

Der **Bourgogne Pinot Noir 2013** erweist sich als durchaus süffiger, unkomplizierter Wein mit einer feinen, eleganten Nase mit Düften nach dunklen Beeren und einem zarten, doch strukturierten Gaumen mit wiederum geschmackvollen Früchten und gut eingebundenem Holz. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 2012** widerspiegelt ideal, was von einem Erzeugnis dieser Gemeinde erwartet wird. Charakter, Komplexität, Volumen, saftige Frucht und Würzigkeit, Geschmack und Üppigkeit. 25% neues Holz. Macht Spass. **16.75/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2012** erweist sich als unverzichtbarer Wein. Grossartige, durchaus gepflegte und reintönige Nase mit feinen, komplexen Düften nach Weichselbeeren, Kirschen, Himbeeren, bereits etwas Lakritze, auch einem Hauch Würze. Der Gaumen ist vollmundig, harmonisch, samtig, konzentriert und zugleich sehr elegant. Eigentlich ein Muss. **17.5+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porêts Saint-Georges 2011** überrascht sehr vorteilhaft. Zunächst, weil er diese mühsamen, grünlichen Düfte so zahlreicher 2011er nicht hat. Ungestümes, komplexes und tiefsinniges Bouquet mit charaktervollen Düften, z.B. Lakritze und Weichselkirschen. Vielversprechend. Kräftiger, ausgewogener Gaumen mit einer unerbittlichen Struktur und einer Vielfalt an exquisiten Aromen. Darunter Karamell und weitere Röstaromen. Aber auch eine geschmackvolle, ausgereifte Frucht. Subtil würziger, anhaltender Abgang. Hedonistisch. **17.5+/20**.

Die Domaine hat keine Vertretung in der Schweiz und in Deutschland.

Domaine Faiveley

Die renommierte, in Nuits-Saint-Georges angesiedelte Domaine entschied sich dafür, Weine aus drei unterschiedlichen Appellationen statt drei ihrer zehn unterschiedlichen Nuits-Saint-Georges, darunter sieben 1er Crus, zu präsentieren. Wir bedauern es selbstverständlich. Der Mercurey La Framboisière 2008 mag in ein paar Jahren ein durchaus bekömmlicher Wein mit einer schmackhaften, reifen Frucht und einer tollen, lebhaften Säure sein, der bleibt hinter dem für das Haus klassische Holz versteckt und stellt eigentlich mehr Fragen als er richtig begeistert. Unbedingt warten. 16.5/20. Wir haben den Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Issarts Monopollage 2011 verkostet, aber nicht bewertet. Allen Meadows, Burghound, erteilt ihm 90-93/100. Aktuell erinnert uns Faiveley daran, dass sie Domaine Holz sehr gern hat… Schade!

Der **Nuits-Saint-Georges Les Lavières 2011**… Holz eben! Und doch eine animierende, gepflegte und besonders frische Nase mit feinen Noten reifer Erdbeeren und Himbeeren. Etwas Kirsche und Würze begleiten diese Düfte. Monolithischer, doch sehr frischer Gaumen, als ob Rodin da seine Handschrift hinterlassen hätte. Doch auch finessenreich und raffiniert, breites Volumen, seriöses Gerüst. Feine Würze im anhaltenden Abgang. **17?/20**.

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

Domaine Louis Fleurot

Erste Verkostung der Erzeugnisse dieser in Nuits-Saint-Georges angesiedelten Domaine in der dritten Generation. Allgemein bleibt nach der Verkostung der vier Weine auf dem Foto eine differenzierte Meinung über die Arbeit, welche hier geleistet wird. Wer die authentischen Burgunder liebt, wie sie vor 20 bis 15 Jahren vinifiziert wurden, wird bestimmt seinen Spass finden. Es sind durchaus seriöse, kompromisslose, klassische Erzeugnisse mit Ecken und Kanten für geduldige Konsumenten. Und gerade aus diesem Grund sind sie weit davon zu missfallen.

Der **Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2012** bietet eine tiefe Nase mit vielen, roten Beeren, es fehlt noch ein wenig an Verfeinerung, die Zeit wird aber bestimmt helfen. Fetter und dichter Gaumen, voluminöse Struktur mit vielen Elementen, die sich mit der Zeit wie auf einer Theaterbühne einordnen werden. Auf keinen Fall unterschätzen. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Argillats 2012** lebt vom Charakter des Climats und des schönen Alters der Rebstöcke (60 Jahre alt). Es gibt deutlich mehr in dieser Nase, als es manche Verkoster erwartet hätten. Frische, rote Beeren und Röstaromen. Frischer, straffer, ja sogar strenger Gaumen mit viel Fleisch und Mineralität. Unbedingt warten, bis sich das Ganze entwickelt hat. Sehen wir uns in zehn bis 12 Jahren wieder? **17+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Argillats 2010** gibt gegenüber dem 2012er einen runden, molligen, aber auch geschliffenen Eindruck. Die Düfte beginnen, sich richtig auszudrucken, und zeigen eine mittlere

Komplexität. Breiter, druckvoller und kräftiger Gaumen, schöne Architektur, langanhaltender Abgang. Man wartet gerne noch etwa sieben bis acht Jahre, bevor die ersten Flaschen entkorkt werden. **17+/20**.

Die Domaine hat keine Vertretung in der Schweiz und in Deutschland.

Domaine Gachot-Monot

Glück gehabt! Die Frage ist einfach, in welcher Reihenfolge. Zunächst, dass ich am Samstag, den 14. März 2015 die Weine dieser Weine zum ersten Mal verkosten durfte und, dass sie mir ausserdem gefallen haben, oder dass Damien Gachot wie ich am gleichen Banketttisch im grossen Saal des Chateaus du Clos de Vougeot sass, bevor wir uns zur Auktion der Hospices de Nuits-Saint-Georges im Grand Cellier begaben.

Allerdings ist der Winzer besonders sympathisch und genau diese Haupteigenschaft erkennt man in seinen Erzeugnissen unmittelbar wieder. Wer nie vom Weingut gehört hat, dürfte sich freuen zu erfahren, dass Bertrand Chevillon, Leitfigur der gleichnamigen Domaine, seine Weine wärmstens empfiehlt. Das Weingut, welches die Ansätze der nachhaltigen Landwirtschaft einhält, ist heute in der fünften Generation. Allgemein empfehlen wir, die Weine in den ersten10 Jahren zu verkosten.

Der **Côtes de Nuits Les Chaillots 2013**, dessen 20 bis 30jährige Rebstöcke sich auf dem gleichnamigen Lieu-dit in Corgoloin befinden, bietet eine seidige, feine, tiefe Nase mit exquisiten Düften schwarzer Beeren und Kirschen sowie gut eingebundenes Holz. Frisch und sehr appetitlich. Gute, lebhafte Struktur im saftigen Gaumen, runde Tannine, etwas Fett und eine gute Säure. Viel Geschmack und bereits jetzt zu geniessen. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Crots 2013** versteckt sein Spiel sehr gut. Man glaubt, was auf der Etikette steht, meint, der Wein sei ein Villages, wobei die Mehrheit des Climats eigentlich den Status 1er Cru hat. Seine direkten Nachbarn sind Rue de Chaux, Les Pruliers und Procès. Die Parzelle von Damien Gachot ist 0.24ha klein. Elegante, verführerische Nase mit delikaten, ausgereiften, roten Beeren, die Sinne werden richtig erweckt. Empyreumatische Noten sind selbstverständlich auch vorhanden, wobei das Holz sehr gut eingebunden ist. Zarter, samtiger Gaumen mit viel Geschmack und Eleganz, man möchte mehr. Überraschend, leicht salziger Abgang. Ein toller Wein, die Frage ist einfach, wo man ihn findet… **17/20**…. Bis man auf eine verkannte Weinhandlung stösst, die Vinothèque de la Charrière.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Poulettes 2013** zeigt einen edlen Charakter und etwas sinnlichen Schwung. Dichtes, komplexes, penetrantes Bouquet mit einer Vielfalt kleiner, dunkler Beeren. Vielversprechend. Knackiger, frischer und seidiger Gaumen mit wiederum viel unmittelbarem Geschmack und guten, druckvollen Tanninen. Schöne Harmonie, warten, wobei der Winzer auf seine Leistung stolz sein kann. **17.5/20**.

Domaine Philippe Gavignet

Das Weingut ist ganz in der Nähe der Markthalle von Nuits-Saint-Georges angesiedelt ist. Wir haben es bereits vor etwa zehn Jahren zum ersten Mal präsentiert. Inzwischen hat sich die Qualität der Weine entscheidend verbessert und die 1er Crus erweisen sich als stolze Vertreter ihrer respektiven Climats. Im Rahmen des Salons hat sich der sympathische Winzer auf seinen Jahrgang 2013 konzentriert, wobei er auch einen NSG 2012 mitgebracht hat.

Der **Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2013** kommuniziert noch nicht so richtig. In erster Linie lassen

sich Röstaromen wahrnehmen, während die Früchte, rote und schwarze Beeren, erst im Hintergrund vorhanden sind. Samtiger, strukturierter Gaumen mit feinen, druckvollen Tanninen. Ausgewogen, harmonisch, schöne Würzigkeit. Guter, leicht pfeffriger Abgang mit etwas Gerbstoffen. Dieser NSG ist eine Assemblage aus 90% Trauben der 1926 angepflanzten Parzelle in der Lage Belle Croix und 10% Trauben der 1953 angepflanzten Parzelle in der Lage Aux Allots. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chaboeufs 2013** bietet eine sehr fruchtige, appetitliche, direkte und unkomplizierte Nase mit vielen, saftigen, roten Beeren. Köstlicher, eleganter Gaumen mit dem nötigen Druck. Vielversprechend, wie z.B. die subtile Salzigkeit und das perfekt eingebundene, moderat eingesetzte Holz. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Bousselots 2012** stammt aus einem weniger bekannten Climat, welches sich unter Aux Thorey befindet. Die Rebstöcke wurden 1945 angepflanzt. Dieser Wein bietet eine expressive und raffinierte Nase mit schwarzen Beeren, Unterholz und etwas wilden Noten. Schmackhafter, strukturierter Gaumen mit knackigem Touch und viel frischem Saft. Samtige Zusammenstellung, welche sich mit einem klassischen NSG-Abgang verabschiedet. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2013** bietet aktuell eine strenge, anspruchsvolle, klassische und zurückhaltende Nase mit feinen roten Beeren, Weichselkirschen, etwas schwarzen Beeren und nicht zuletzt einer tollen Würzigkeit. Das Ganze ist ideal ausgereift. Der Gaumen zeigt sich seidig, rassig, komplex, vielschichtig, noch extrem jung und kräftig. Unbedingt warten, das Versprechen ist ganz klar vorhanden. Tolle Würzigkeit im Finale. **17.5/20**.

Beide Weissweine, der **Bourgogne 2013** und der **Nuits-Saint-Georges Les Argillats 2013** wurden verkostet, aber nicht bewertet. Dito der **Hautes Cotes de Nuits Clos des Dames Huguettes 2013**.

Die Domaine hat keine Vertretung in der Schweiz und in Deutschland.

Domaine Gavignet-Béthanie et Filles

Die zumindest im deutschsprachigen Raum unbekannten Weingüter des Burgunds sind immer wieder gut für eine Überraschung. Genauso wie die Domaine Gavignet-Béthanie. In Folge einer schweren Krankheit verstarb Christian Gavignet, der Ehemann von Michèle Béthanie, selber Tochter und Erbin eines Winzers. Beide Töchter Christine und Claire vertreten nun die vierte Generation auf der Domaine.

Der Hautes-Côtes de Nuits Clos des Dames Huguettes ist kein verkannter Name. Doch gehört das Clos ausschliesslich zwei Weingütern, das andere ist Philippe Gavignet. Die Lage Les Dames Huguettes gehört hingegen verschiedenen Winzern wie u.a. Bertagna, Bichot, Faiveley, Mongeard-Mugneret, usw. Sogar das prestigeträchtige Haus Jean-Luc et Paul Aegerter füllt ein Dames Huguettes ab.

Im Jahrgang **2012** bietet der **Hautes-Côtes de Nuits Clos des Dames Huguettes** eine elegante Nase mit einer schönen, animierenden Frucht roter Beeren. Unkomplizierter, leicht knackiger Gaumen, guter Abgang. Ein gelungener Hautes-Côtes, auch wenn er natürlich nicht auf das Niveau eines Erzeugnisses von Hervé Murat kommt. Trotzdem durchaus empfehlenswert. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Athées 2013 Cuvée „Didier Retière“** setzt sich in der logischen Kontinuität des vorherigen Erzeugnisses mit einem Zusatz an Frische. Der Ausdruck des guten, sympathischen Pinot Noir. **16.75/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Poulettes 2012** widerspiegelt die Eigenschaften des Jahrgangs gut. Schöne, reife Himbeeren und weitere, rote Beeren in einem ausgewogenen, einladenden Bouquet. Frischer Eindruck. Geschmeidige Tannine im schmackhaften, etwas altmodischen, dafür bekömmlichen Gaumen. Ein klarer Achtungserfolg. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Chaignots 2013** lässt zum aktuellen Zeitpunkt wohl eher die Eigenschaften des Terroirs. Also potentiell komplex, schöne, reife Frucht und etwas Röstaromen im schlanken, straffen Bouquet. Spannender Gaumen, welcher Strenge, Finesse und Kraft schön verbindet. Wir haben dieses Erzeugnis nicht bewertet. Wir haben ihn schlicht vergessen. Dafür haben wir den Gevrey-Chambertin „Reniard“ 2013 mit **16.75-17/20** bewertet.

Domaine Henri Gouges

Die Enttäuschung! Und zwar nicht wegen der beeindruckenden Qualität der Erzeugnisse einer Domaine, welche quasi seit Jahrzehnten nicht mehr in Frage gestellt werden kann, sondern aufgrund der ausgewählten Weine, welche an diesem Tag präsentiert wurden. Kaufen, ja, kaufen konnte man relativ gut, was man wollte. Aber die Logistik hat an diesem Tag anscheinend gestreikt. Ausschliesslich zwei Produkte wurden ausgeschenkt.

Der **Bourgogne Pinot Blanc 2013** ist ein easy-drinking, frischer und sauber vinifizierter Wein. **16/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Chênes-Carteaux 2011**, welcher durch Tim Atkin mit 92/100 und mit 90/100 durch den Wine Spectator bewertet wird, bietet eine elegante, delikate Nase mit vielen, roten Beeren und etwas Unterholz. Das Ganze in einer Holzhülle. Warten, bis die Frucht und die Sekundäraromen zur Geltung kommen. Der Gaumen strahlt durch seine Zärtlichkeit und durch seine bekömmliche Struktur. Die negativen Einflüsse des Jahrgangs sind nicht spürbar. Gibt es aber einen Markt für so einen Wein? **16.5-17/20**. Das Climat Chaines-Carteaux, Gouges ist die einzige Domaine, welche diesen Namen anders schreibt, grenzt im Süden Les Vaucrains und im Westen Les Saint-Georges an. Es wäre also besonders sinnvoll, auch den Jahrgang 2012 auszuschenken.

Verschiedene Händler in der Schweiz und in Deutschland vermarktet die Erzeugnisse von Gouges. Unser Verkoster Adrian van Velsen hat den Jahrgang 2009 auf der Website von Gazzar, des vins d’origine bewertet und empfiehlt ihn zum Kauf. Er kostet 46.44.

Domaine Jafflin

Aufpassen, Jafflin und Jaffelin haben nichts Gemeinsames. Wenn das Maison Jaffelin seit 1992 dem Riesenkonzern von Jean Claude Boisset gehört, ist Jafflin ein Familienbetrieb. Die Firma Boisset Vins & Spiritueux, welche durch Alix de Montille im Film Mondovino mit kargen Worten kritisiert wird, erwirtschafte im Jahr 2013 über €139Mio Umsatz. Wenn sie ein paar Schmuckstücke wie z.B. die Domaine de la Vougeraie oder in den USA De Loach in ihrem Portfolio besitzt, hat uns die Qualität der Erzeugnisse des Maison Jaffelin nicht immer überzeugt. Die 1954 gegründete Domaine Jafflin, also ohne e nach den beiden f, bleibt im Vergleich im Schatten, weit entfernt vom Rummel. Die unkomplizierten und bekömmlichen Weine, welche wir verkostet haben, wissen ihrerseits zu überzeugen. Wein muss nicht kompliziert sein und wir werden nie genug darauf aufmerksam machen, was einer der Topstars der Appellation mir mal in einem Gespräch sagte. Gewisse Weine seien derart komplex, dass man keine Lust habe, sie jeden Tag aufzutischen. Ganz das Gegenteil hier bei Jafflin.

Der **Nuits-Saint-Georges Le Coteau des Bois 2011** bietet eine expressive, saubere Nase mit reifen Beeren. Man bleibt im Register der eleganten Bourgogne 2012 (16+/20, feine Karamellnote in einem Fruchtbeet), Vosne-Romanée 2012 (16.5/20, klassisch, vielversprechender Abgang) sowie beider Nuits-Saint-Georges Villages 2010 (16/20, leider verschlossen) und 2012 (17/20, technisch gelungen, durchaus bekömmlich), welche vorher verkostet wurden. Feine Weichselkirschen und weitere, rote Beeren, aber auch eine leichte

Würzigkeit, welche durch das gut eingebundene Holz verliehen wird, gestalten das animierende Bouquet. Strukturierter, harmonischer Gaumen mit wiederum fein eingebundenem Holz und einer sauberen Fruchtigkeit. **16.75/20**.

Die Trauben des **Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2012** kommen aus den hochkarätigen Lagen Les Roncières und Aux Thorey, wobei die erste den grössten Teil der Trauben geliefert hat. Ein diskretes, schlankes, aber auch dichtes Bouquet mit reifen, sauberen Früchten offenbart sich, das Holz ist wieder sehr gut eingebunden und liefert feine Röstaromen. Ausgewogener, harmonischer Gaumen mit Struktur und viel Fleisch. Dürfte viele Anhänger finden. **17/20**.

Die Domaine hat keine Vertretung in der Schweiz und in Deutschland.

Domaine Lécheneaut

Ich mag mich daran erinnern, dass die Teilnehmer von Verkostungen, welche ich bereits vor 15 Jahren mit organisierte, mich immer wieder fragten, wo ich denn dieses geniale, doch verkannte Weingut kennengelernt hatte. Die Antwort lautete „Bei Hans Müller, in Wattwil“. Ein paar Jahre später habe ich sogar die Möglichkeit gehabt, am Vertrag für die Parzelle im Climat Au Chouillet teilzunehmen, welche beide Brüder Philippe und Vincent pachten wollten.

Vier durchaus empfehlenswerte Weine wurden präsentiert, wobei wir uns auf Nuits-Saint-Georges konzentrieren. Die Trauben des **1er Cru Les Damodes 2012** offenbarten eine ausdruckvolle, aber zurückhaltende Nase mit vielschichtigen und komplexen Düften. Florale Elemente, dunkle Beeren, Pflaumen, etwas Würze und Leder gestalten das Aromabild. Vollmundiger, geschmeidiger Gaumen mit allen Zutaten, um in etwa 10 Jahren einen köstlichen NSG zu bieten. **17.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Prûliers 2012** lässt den am Anfang etwas ungestümen Charakter der Lage ideal zur Geltung kommen. Reintönige, perfekt ausgereifte, schwarze und dunkle Früchte, fein eingebundenes Holz, etwas florale Noten (Veilchen)… Fleischiger Gaumen mit einem seriösen Rückgrat, komplexe Aromen, präziser und finessenreicher Stoff. Lang anhaltender Abgang. Eine klare Empfehlung. Einlagern und reifen lassen. **18+/20**.

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Cave de Reve und in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Vincent Lédy

Das UFO der Veranstaltung! Achtung Suchtgefahr!
Der 33jährige Vincent Lédy fällt schnell sehr positiv auf. Seine Leidenschaft als Winzer und seine unermüdliche Energie, lassen keinen gleichgültig. Wenn der junge Nachkomme einer Familie, welche nichts mit dem Wein zu tun hat, erst ab November 2006 seine ersten Rebstöcke gekauft hat, ist sein Onkel immerhin Alain Michelot, aus der gleichnamigen, renommierten Domaine. Es stimmt allerdings auch, dass einer seiner Grossväter das Familienweingut stets aufgewertet hat.

Im Verlauf des Gesprächs mit ihm erfährt man sehr viel. Zunächst hat er fünf Jahre lang die Grundsätze des Weinbaus in der Weinbauschule von Beaune studiert. Im Juni 2005 hat er ein Diplom der höheren Landwirtschaftstechnikerschule im Bereich der Önologie erhalten. Während dieser fünf Jahre hat er zugleich seine Erfahrung auf der Domaine Lécheneaut gesammelt, wo er schliesslich noch ein paar Jahre lang geblieben ist. Sein Pensum bei beiden Brüdern betrug jede Woche 35 Stunden.

Sein eigenes Weingut, welches seit November 2011 offiziell existiert, hat er während seines Einsatzes bei beiden renommierten Brüdern am Wochenende geführt. Sein erster Wein überhaupt ist ein roter Hautes Cotes de Nuits rouge 2007 gewesen. Die Parzelle ist in der Gemeinde Chaux. Vincent Lédy schenkt den sogenannten, nebensächlichen Appellationen eine grosse Beachtung. 2008 konnte er sich dann eine 0.085ha kleine Parzelle Bourgogne gegenüber dem Clos Vougeot aneignen. 2009 erwarb er 35a. in Savigny-les-Beaune,

auf den Lieux-dits Les Petits Liards, welches die Eingefleischten kennen, und Les Connardises, beide über Les Lavières. 2011 hat er dann 0.35ha in Chorey-lès-Beaune erworben.

Besonders wichtig ist die Tatsache, dass Vincent viel lieber eine Parzelle in einer nebensächlichen AOC als eine weniger gute in einer bekannten Appellation erwirbt. Wer seine Weine verkostet, weiss sofort, was er meint.
Um den Weinbaustil von Vincent Lédy zusammenzufassen, können folgende Aspekte hervorgehoben werden:

- Die Erträge sind zu verkleinern. Während die Regel im Burgund nicht selten darin besteht, so viel zu produzieren, wie es die Verordnung der INAO erlaubt, bemüht sich Vincent Lédy darum, möglichst weit davon entfernt zu bleiben. Qualität hat einen Preis und hohe Erträge sind keine Garantie dafür.
- Nutzlose Zweige werden hemmungslos und akribisch weggeschnitten. Diejenigen, welche behalten werden, werden dann streng kontrolliert. Ein Ziel ist, dass sie gerade bleiben und somit die Risiken einer Krankheitsentwicklung verhindern. Auf jedem Rebstock bleiben schliesslich höchstens neun Trauben. Eine sorgfältige, grüne Ernte wird dann durchgeführt.
- Ausschliesslich die Trauben der besten Parzellen werden vinifiziert. Er besitzt z.B. zwei Parzellen in Hautes Cotes de Nuits, deklassiert aber systematisch die Trauben einer Parzelle, welche er dann gleich nach der Ernte verkauft. Die Trauben, welche behalten werden, werden manuell und in kleinen Kisten geerntet. Das Keltern erfolgt von ihm und ohne mechanische Unterstützung. Die Kaltmazeration erfolgt langsam, damit die Farben nicht verloren gehen.
- Der Ausbau wird mit der grössten Sorgfalt und auf der Hefe durchgeführt. Vincent Lédy kann mit neuen Fässern nichts anfangen. Die Tannine müssen aus dem Wein, nicht aus den Fässern stammen. Vincent Lédy gibt zu, immer Angst vor Holz zu haben.

Seit dem Jahrgang 2013 werden die Ansätze der Biodynamie eingehalten. Die heute 2.62ha kleine Domaine ist aber noch nicht zertifiziert. Jährlich werden um die 8‘500 Flaschen abgefüllt. Wir bewerten die verkosteten Weine der Domaine in einem, noch nicht veröffentlichten Bericht.

Domaine François Legros

Die Domaine ist in der Schweiz unbekannt. Doch hatte ich sie vor ca. 18 Jahren durch einen inzwischen in Konkurs gegangenen Westschweizer Händler kennengelernt, welcher seine Geschäfte am Telefon abwickelte. So kurios es tönen mag, vermarktete dieser Händler vor allem die Erzeugnisse kleiner, aber vielversprechender Weingüter. So habe ich z.B. Philippe Gavignet oder Gilles Bouton, der u.a. durchaus anständige Saint-Aubin Weine produziert, entdeckt.

Der Perfektionist, aber auch Traditionalist François Legros strebte vor allem an, sein Weingut bekanntzumachen. Was auch die breite Weinauswahl begründete. Wir haben die vier Rotweine verkostet, möchten uns allerdings auf den Nuits-Saint-Georges 1er Cru konzentrieren. Was den Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Millandes 2011 betrifft, verstehen wir wirklich nicht, was einen Winzer dazu bewegt, Weine mit einem störenden Pyrazinkoeffizient zu präsentieren. Abgesehen von Ignoranten merkt jeder Liebhaber mit einem Minimum an Erfahrung, dass so ein Produkt einfach zu stark nach Marienkäfer-Fehlton stinkt. Auch, wenn die Skala unseres Freundes Bill Nanson 6 Stufen umfasst und der Millandes eigentlich eher der Stufe 4 entspricht, hätte der Millandes 2011 im Karton bleiben sollen.

Der **Nuits-Saint-Georges Villages 2012** erweist sich als sympathischer, bekömmlicher, sauber vinifizierter Wein für jeden Tag, welchem nichts vorgeworfen werden kann. Eher auf der Frucht zu geniessen. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru La Roncière 2012** bietet eine köstlich parfümierte und frische Nase mit reifen, schwarzen Beeren, Brombeeren, Johannisbeeren, etwas Schokolade. Breiter, samtiger Gaumen mit seriösem Gerüst und einer tollen Frische. Präsente, dafür feingliedrige Tannine. Würziger, geschmackvoller Abgang. Unbedingt verfolgen oder sogar kaufen. Dürfte sehr viel Genuss bieten. **17+/20**.

Die Domaine hat weder in der Schweiz noch in Deutschland eine Vertretung.

Domaine Chantal Lescure

Eine sehr seriöse Adresse, deren besten Weine vor allem in Pommard zu finden sind.

Der **Nuits-Saint-Georges Villages 2012** erweist sich als potentiell expressiver Wein, wobei das Holz heute die Frucht zurückhält. Der Gaumen ist im gleichen Stil. Unbedingt warten. Der Abgang ist konzentriert und braucht noch Zeit. **16+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes 2011** bietet eine intensive, grossartige Nase mit vielen, frischen Früchten und insbesondere schwarzen Johannisbeeren. Florale Noten, u.a. Rosen, und Lakritze ergänzen das Bild. Breiter, fruchtiger, aber auch straffer Gaumen mit viel Geschmack, Harmonie und Charakter. Man erwartet nicht weniger von diesem Climat. Subtil salziger, druckvoller und anhaltender Abgang. **17.5/20**.

Drei seriöse Händler vermarkten die Weine der Domaine in der Schweiz: CAVESA, Boucherville und die Cantina del Molino. In Deutschland sind die Erzeugnisse an verschiedenen Adressen erhältlich.

Domaine Thibault Liger-Belair

Thibault Liger-Belair, verweigert es, seiner Rebstöcke gegen die Flavescence dorée (goldgelbe Vergilbung) zu behandeln. Deshalb wird ein lautstark an die Öffentlichkeit gebrachter Prozess aktuell gegen ihn geführt.
Im Rahmen der Veranstaltung hat er die sehr gute Idee gehabt, auch seinen **Moulin à Vent Vieilles Vignes 2012** zu präsentieren. Es handelt sich da um ein aristokratisches Erzeugnis mit einer tollen Frische und vielschichtigen Düften. Perfekt ausgereifte Frucht und Mineralität gestalten gemeinsam eine vielversprechende Nase. Imponiert nicht, sondern zeigt sich äusserst elegant. Knackiger Gaumen mit schwarzen Früchten und wiederum dieser tollen Mineralität. Geradliniger, geschliffener und lang anhaltender Abgang mit grosser Klasse. **18/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charmottes 2012** ist ein klassischer Wein der Domaine, mit seiner Klasse, mit seiner Eleganz, mit seinem majestätischen Format. Komplexe, reintönige Nase mit floralem Touch. Das Ganze bestätigt sich im Gaumen. Elegant, alles nur subtil und diskret, wird sich aber im Verlauf der nächsten Jahre entwickeln. Langes und druckvolles Finale. **17+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Saint-Georges 2012** bietet wiederum eine unwiderstehliche, verführerische Nase, welche aber Leute die bodenständige Weine schätzen, aufregen dürfte. 70jährige Rebstöcke. 70% der Trauben wurden entrappt. Die übrigen 30% verleihen dem Erzeugnis diesen unverwechselbaren Touch, wobei das Ganze viel zu jung wirkt. Reintönige, rote Frucht mit zusätzlicher Würze und Holztönen. Kräftiger und vielschichtiger Gaumen. Konzentriert und noch etwas streng, wie es eigentlich ein junger NSG sein soll. Saftiger und druckvoller Abgang. Einlagern und mindestens 12 Jahre lang vergessen. **18/20**.

In der Schweiz sind die Weine von Thinbault Liger-Belair bei Granchateaux und in Deutschland an zwei Adressen erhältlich.

Domaine Bertrand Machard de Gramont

Aufpassen, wir sind im Burgund. Zwei Weingüter tragen diesen verkannten Namen, wobei sie miteinander nichts zu tun haben. Einerseits dasjenige von Bertrand bzw. dessen Tochter Axelle, anderseits dasjenige, welches in Prissey angesiedelt ist. Die Domaine Bertrand Marchard de Gramont wurde 1984 durch den gleichnamigen Winzer gegründet. Seit dem Jahrgang 2004 ist Axelle, seine Tochter, die Leitfigur des Weinguts, welches die Aufmerksamkeit der Burgunder-Liebhaber verdient. Die erste Parzelle, welche die Domaine besass, befand sich im 8ha 26a grossen Lieu-dit Les Vallerots. Dieses ist zwischen beiden Climats Chaines Carteaux und Les Vaucrains und dem Wald gelegen. Les Terrasses befindet sich gerade unter dem Wald.

Die Rebstöcke des **Nuits-Saint-Georges Aux Allots** sind 50 Jahre alt. Im Jahrgang **2011** bietet dieser Wein eine komplexe, ausgewogene und expressive Nase mit reifen roten und etwas dunklen Beeren. Der Charakter der Terroirs von Prémeaux lässt sich schön wahrnehmen, wobei dieses Erzeugnis nicht so tiefgründig wirkt. Doch bereitet er viel Spass. Der Gaumen ist vielschichtig, einerseits zeigt er sich besonders elegant, andererseits schläft eine vielversprechende Kraft in dessen tiefen Inneren. Köstliche, rote Beeren. **16.75/20**.

Die **Nuits-Saint-Georges Les Terrasses de Vallerots 2011** und **2012** dürften die Liebhaber traditioneller Nuits begeistern. Wenn sie zwar den Eigenschaften ihrer respektiven Jahrgänge sehr gut widerspiegeln, zeigen sie auch eine nicht zu unterschätzende Strenge. Man hat anscheinend probiert, mehr Wein in der Flasche abzufüllen, als es Platz dafür gibt. Doch besitzen beide ihre Trumpfkarten. Knackige, lebhafte Zusammenstellungen mit viel Frucht und einem unbestreitbaren Charme. Unbedingt karaffieren. Beide **16.5+/20**.

In Deutschland sind die Erzeugnisse der Domaine bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine Alain Michelot

Die Veranstaltung hält ihr Versprechen. Wo kann man sonst verschieden Erzeugnisse verschiedener Weingüter verkosten und dabei eine repräsentative Auswahl des genialen Alain Michelot kennenlernen? Beziehungsweise dessen Töchter, da diese heute das Weingut leiten.

Der **Bourgogne 2011** ist ein durchaus bekömmlicher Wein mit einer offenen, sauberen Nase nach kompotierten Erdbeeren und einem köstlichen Gaumen mit viel Geschmack. Für jeden Tag. **16/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Champs-Perdrix 2008** beeindruckt, da es ein Villages ist. Auf dem Niveau… Gepflegte Nase mit reintönigen, vielversprechenden Düften nach frischen, roten Beeren. Eigentlich ein generöser Fruchtkorb. Der Gaumen bietet viel Stoff, Geschmack und Harmonie, das Ganze zeigt sich sehr hedonistisch. Die klassische Säure des Jahrgangs ist noch klar spürbar, doch aber auch sehr gut eingebunden. Druckvoller, anhaltender Abgang. **17+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pôrets-Saint-Georges 2010** bietet eine Nase einer solchen harmonischen und sinnlichen Komplexität, dass er eigentlich nicht nur die Burgunder-Liebhaber überzeugt. Sehr frische und ausgereifte Früchte und perfekt eingebundenes Holz. Die Hälfte der Rebstöcke ist über 80 Jahre alt und es lässt sich im komplexen Bouquet eben merken. Sehr guter, strukturierter, eleganter Gaumen mit viel Geschmack. **17+/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Cailles 2011** hat wegen seiner Nase nicht wirklich überzeugen können. Es gibt Weinliebhaber, welchen grüne Noten, seien sie durch Marienkäfer oder was auch immer verursacht, nicht stören. Leider nicht mein Fall. Man hätte hier deutlich mehr erwarten dürfen. **16.5/20?** In der

Regel handelt es sich um einen komplexen, konzentrierten Wein mit hervorragendem Lagerpotential, welcher eher eine Bewertung um die 17.5/20 verdient.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru La Richemone 2004** bleibt mir ein Rätsel. Und zwar nicht wegen des Weins selber, sondern aufgrund der nicht nachvollziehbaren Haltung des Winzers. Wo kann denn die Begründung dafür sein, einen durch Pyrazinnoten befallenen Wein auszuschenken? Keine Bewertung. Auch, wenn diese Noten für die meisten Konsumenten nicht wahrnehmbar bleiben.

In der Schweiz sind die Weine von Alain Michelot bei Martel erhältlich. In Deutschland sind Erzeugnisse der Jahrgänge 1993 bis 2001 erhältlich.

Domaine Louis Max

Bekannt, unbekannt oder spielt es schliesslich für den Mitinhaber des Clos de Tart keine Rolle, ob sein 156 Jahre altes Weingut Erfolg hat? Warum es also nicht lieber verkaufen und sich auf das prestigeträchtige Clos konzentrieren? Erst seit einigen Jahren bemüht sich Philippe Bardet, ein Genfer Investor, der seit vielen Jahre die Interessen der Familie Monmessin vertritt, um die Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse der Domaine. Was wiederum nicht verhindert, dass der Charmes-Chambertin 2011 von Louis Max, welchen wir Mitte März 2014 verkostet und im Bericht „Grandes Maisons & Grands Crus - Showdown auf Château du Clos de Vougeot“ bewertet haben, nur 16.25/20 verdiente. Grundsätzlich empfehlen Michel Bettane und Thierry Desseauve die Weine der Côte Chalonnaise.

Drei Nuits-Saint-Georges wurden Mitte März 2015 präsentiert. Der **Villages 2012** erweist sich als bekömmlicher, sauber vinifizierter Wein, wobei die 50% Entrappung merkbar ist. Geschmackvoll, fruchtig, strukturierter Gaumen, das Ganze zu einem anständigen Preis. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes 2011** lässt die Eigenschaften des Terroirs schön zur Geltung kommen. Reife Kirschen und vielfältige Würze, der Wein wirkt hervorragend vinifiziert. Schmackhafter, ausgewogener, vollmundiger und lebhafter Gaumen. Höchstens der Abgang ist nicht ganz überzeugend. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2011** steht dem Damodes in nichts nach. Wieder handelt es sich hier um einen gelungenen, bekömmlichen, frischen Wein mit einem samtigen Gaumen voll Geschmack. Anscheinend wurden die negativen Einflüsse des Jahrgangs sehr gut unter Kontrolle gehalten. Ebenfalls **17/20**.

Die Trauben der drei Weine wurden eingekauft. Im Fall Les Damodes sogar bei einem einzigen Produzenten.

In der Schweiz sind gewisse Weine bei Coop erhältlich. In Deutschland sind nur ältere Jahrgänge erhältlich.

Domaine des Perdrix

Seriöses Weingut, welches sich bei den eingefleischten Liebhabern von Burgunder Weinen durchgesetzt hat. Wir haben die Domaine im Bericht „Nuits-Saint-Georges, Eine Begegnung mit den sieben Clos 1er Cru Monopollagen“ bereits präsentiert. Die Familie Devillard, welche früher für die Domaine Jacques Prieur mitverantwortlich war, betreibt die Domaine des Perdrix, genauso übrigens wie das in Mercurey angesiedelte Château de Chamirey und die in Givry gelegene Domaine de la Ferté.

Der weisse **Nuits-Saint-Georges 1er Les Terres Blanches 2011**bietet eine vielversprechende Nase mit exotischen Früchten und etwas Holznoten. Guter, vollmundiger, knackiger und unkomplizierter Gaumen. **16.5/20**.

Der rote **Nuits-Saint-Georges 1er Les Terres Blanches 2011** riecht nach feinen, reintönigen, dunklen Beeren, wobei die Komplexität eher moderat bleibt. Dafür strahlt dieser Wein durch seinen vielschichtigen, ausgewogenen und besonders geschmackvollen Gaumen. Reintönige, reife Früchte und etwas empyreumatische Noten. Dürfte die Sinne vorteilhaft erwecken. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Aux Perdrix 2011** erweist sich als gelungene Vorstufe zur Preziosität der Domaine, des Nuits-Saint-Georges 1er Aux Perdrix Les 8 ouvrées, welcher leider nicht in der Verkostung angeboten wurde. Im o.g. Bericht haben wir die Jahrgänge 2002, 2008 und 2009 des Nuits-Saint-Georges 1er Aux Perdrix und den Jahrgang 2008 des Nuits-Saint-Georges 1er Aux Perdrix Les 8 ouvrées (18.5/20) bewertet. **Nuits-Saint-Georges 1er Aux Perdrix 2011**offenbart zunächst eine frische, komplexe und fast demonstrative Nase mit tollen empyreumatischen Noten. Diese gehen von Mokkanoten bis subtilen Holzaromen über Teer. Die nötige Frucht begleitet das Ganze. Es sind ausgereifte, rote und schwarze Beeren, wobei ein Hauch Likör im Hintergrund die Komplexität erhöht. Sehr sauberer und akribisch zusammengestellter Gaumen mit Raffinement, Volumen, Druck und Lebhaftigkeit. Höchstens bedauert man, dass das Holz so präsent ist. Doch ein sehr gutes Zeugnis für den Jahrgang und darum **17.5/20**. Wir haben den Echézeaux 2011 auf unserer News-Site bewertet.

Domaine Daniel Rion

Die Rions sind in Nuits-Saint-Georges das Gleiche wie die Gros in Vosne-Romanée. Wir haben die durchaus seriöse und deshalb empfehlenswerte Domaine bereits vorgestellt. Erstaunlicherweise haben der Wine Advocate und Burghound seit vielen Jahren kein einziges Erzeugnis der Domaine bewertet. Hat es damit zu tun, dass diese zwar gut gemacht werden, doch auch nie wirklich begeistern. Hier interessiert man sich für saubere Arbeit, nicht für Feuerwerke…

Wir haben die ganze Reihe verkostet und möchten uns auf die drei empfehlenswerten Erzeugnisse konzentrieren. Dennoch haben wir keinen Wein mit weniger als 16.5/20 bewertet. Der **Nuits-Saint-Georges Les Hauts Pruliers 2011** hatte am Vormittag einen Fehlton, welchen die Tochter des Winzers nicht anerkennen wollte. Der Wein wurde deshalb am Nachmittag wieder verkostet. Geschliffene Nase mit harmonischen, komplexen Düften nach roten Beeren und etwas Würze. Schöner Ausdruck des Pinot Noir auf diesem Terroir. Der Gaumen wirkt ebenfalls komplex, ausgewogen, samtig und dürfte viel Spass bereiten. Ein sehr guter Wein für jeden Tag. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Lavières 2010** braucht eindeutig Zeit, um sich in seiner vollen Breite zu zeigen. Eigentlich ist dieser Wein so köstlich und finessenreich, dass man ihm seine ungenügende Komplexität gerne verzeiht. **17/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Vignes Rondes 2008** bietet eine sanfte, duftige Nase mit reifen Beeren und allen weiteren Komponenten eines gelungenen, mittelkomplexen Pinot Noir. Ausgewogener, strukturierter Gaumen mit präsenter Säure, eigentlich wie bei den meisten 2008ern, einfach sehr jung. Also warten, dieses Erzeugnis dürfte auch sehr viel Genuss bieten. **17/20**.

In Deutschland sind die Weine der Domaine an verschiedenen Adressen erhältlich. So auch in der Schweiz.

Domaine Jean Charles Rion

Das 1995 durch einen Enkelsohn von Daniel Rion gegründete Weingut präsentierte keine Nuits-Saint-Georges, wobei es einen weissen **Terres Blanches** produziert. Dafür wurde eine Auswahl sympathischer, bekömmlicher Rotweine ausgeschenkt. Wir haben sie zwischen **16+** und **16.75/20** bewertet. Wir erachten diese Erzeugnisse als grossartige Preis/Qualität Verhältnisse. Es lohnt sich also, einzelne Flaschen zu ergattern.

Domaine Pierre Thibert

Letztes Weingut, dessen Weine wir an diesem Samstag, dem 14 März 2015 verkostet haben. Aufpassen, dieses Weingut hat nichts mit der etablierten, bereits durch die internationale Fachpresse ausgezeichnete Domaine Thibert Père & Fils aus dem Mâconnais zu tun. Der Pouilly-Fuissé Les Cras 2011 wurde sogar mit 95/100 durch The Wine Advocate bewertet. Pierre Thibert verfügt über eine treue Kundschaft, welche er immer wieder im Rahmen lokaler Messen trifft. Die Domaine hat keine Mühe, seine Produktion zu verkaufen. Wir haben die fünf Weine verkostet. Alle riechen nach Konfitüre roter Früchte, die Trauben waren gelegentlich an der Grenze der Überreife, was wiederum nicht verhindert, dass die fünf Erzeugnisse bekömmlich und unkompliziert wirken.

Der rote **Bourgogne „Les Bouffales“ 2013** bietet eine angenehme, fruchtige Nase mit schwarzen Beeren und einem Hauch Würze. Zarter Gaumen, in welchem eine Likörnote zu präsent wirkt. Doch angenehm, **16/20**.

Der **Côte de Nuits-Villages „La Montagne“ 2013** offenbart eine lebhafte, straffe Nase mit wiederum überwiegenden, schwarzen Beeren. Mineralische Unterlage. Vollmundiger, dichter Gaumen auf der Frucht. Jetzt trinken, wird Spass bereiten. **16.5/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges (Villages) 2013** überrascht mit seiner Nase in der Kontinuität der vorherigen Weine. Wieder diese exquisiten, schwarzen Beeren und die harmonische, schlanke Zusammenstellung. Nicht unbedingt die Art von Weinen, welche man lange im Keller behält. Aber sie bereiten derart viel Spass, dass sie die Aufmerksamkeit der Epikureer verdienen. Der Gaumen verbindet sehr gut, was man von einem 2013er und zugleich einem NSG erwartet. **16.75/20**.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru La Rue de Chaux 2013** lässt sich durch den Jahrgang tragen, wobei er auch den Charakteristiken der anderen Erzeugnisse der Domaine entspricht. Die Lage La Rue de Chaux scheint hier den Unterschied zu machen. **17/20**.

©BIVB

Ein Abend bei der Domaine du Clos Frantin, Albert Bichot

Am Abend vor dem ersten Tag des Salons der Vignerons von Nuits-Saint-Georges traf sich ein Teil der Creme der lokalen Gesellschaft auf Einladung der Domaine du Clos Frantin. Michel Smolarek, Präsident der Union de la Sommelerie Française für die Burgunder Region, Jacky Rigaux, pensionierter Dozent der Université de Bourgogne, bedeutendes Mitglied der Grand Jury Européen und Buchautor, Jean David Camus, u.a. Gründer der renommierten Marketingagentur Monogramme-Marketing, Dominique Bruillot, Gründer verschiedener, regionaler Medien wie u.a. Bourgogne Magazine, Dijon-Beaune Magazine, Dijon capitale, usw. und viele andere waren alle anwesend. Vinifera-Mundi wurde ebenfalls eingeladen.

Michel Smolarek beschreibt den weissen Les Terrasses 2011, während Jacky Rigaux ihn zuhört

Wir haben im Abschnitt über die Domaine Gachot-Monot das Climat Les Crots kurz präsentiert. Die Rebstöcke des weissen **Nuits-Saint-Georges Les Terrasses** der Domaine des Château Gris sind genau auf dieser Lage gelegen. Im Jahrgang **2012** bietet dieser Wein eine spannende, frische Nase, welche etwa an einen Sauvignon erinnert. Zitrusfrucht, gelbe Früchte, eine seriöse Mineralität tragen dazu bei. Der Stil ist meines Erachtens unverwechselbar in Nuits-Saint-Georges. Guter, ausgewogener, vollmundiger Gaumen, wobei das Verführungspotential beschränkt wirkt. Allen Meadows, Burghound, schreibt "This is delicious and should drink well young if desired". Ich teile die Meinung nicht, wobei diesem Wein auch nichts vorgeworfen werden kann. **16.5/20**.

Obwohl die Domaine des Clos Frantin unter gut informierten Liebhabern als durchaus empfehlenswerte Adresse gilt, da auch grosse Weine, z.B. der Vosne Les Malconsorts, produziert werden, wurde ein Erzeugnis ausgeschenkt, welches viele Wünsche offen lässt. Der **Nuits-Saint-Georges 2011** bietet eine für den Jahrgang charakteristische, frische Nase mit guten, zarten Düften nach roten Beeren. Waldnoten werden sich im Verlauf der Jahre weiter entwickeln, wobei der Wein in seinen ersten 10 Jahren zu trinken ist. Er wirkt wegen seines muffigen Tons bereits leicht müde und man weiss nicht, ob es auf die Flasche zurückzuführen ist. Jacky Rigaux, der am gleichen Tisch wie ich stand sagte, es sei eine Eigenschaft der Lage… Die Farbe ist eigentlich ganz normal für ein Erzeugnis in diesem Alter. Vollmundiger, ausgewogener Gaumen ohne Ecken und Kanten. **16.5/20**.

Der rote **Nuits-Saint-Georges Château Gris Monopollage 2007** der Domaine des Château Gris entspricht dem Profil des Jahrgangs. Schöne, delikate reife, schwarze Frucht und herbstliche Düfte im subtilen und floralen Bouquet, dieses Erzeugnis erhöht das Niveau der Verkostung massgebend. Es geht hier nicht darum zu beweisen, wie kräftig ein NSG sein kann, sondern wohl eher wie schlank und elegant. Das ist ausserdem der grösste Unterschied zwischen den Terroirs der Gemeinden Prémeaux-Prissey und Nuits-Saint-Georges. In diesem Sinne ist dieser Wein bereits in der Nase ein Erfolg. Der Gaumen bestätigt diesen Eindruck. Frucht und schön eingebundenes Holz im eleganten, geschliffenen Mund, mineralisches bzw. kalkhaltiges Gerüst. **17.25/20**.

Autor: Jean François Guyard
27. Juli 2015

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.