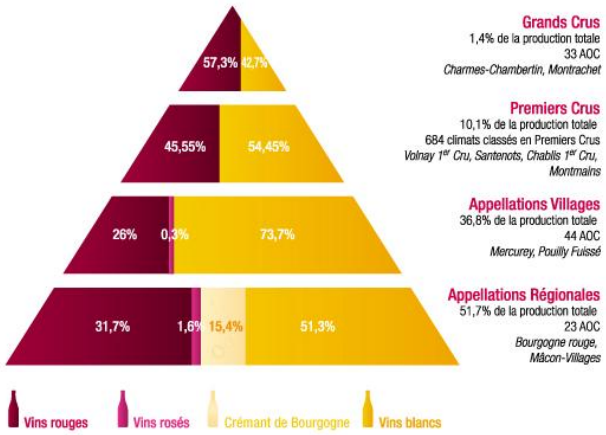
A propos teure Burgunder-Weine

Der Jahrgang 1999 vom Clos des Lambrays setzte einen phänomenalen, seitdem ununterbrochenen Qualitätssprung.

Eine Problematik, welche die Weinliebhaber/innen immer wieder beschäftigt (und der Beginn des diesjährigen Bordeaux-Primeur-Handels wird keinen gegenteiligen Beweis liefern), betrifft die Preise. Mit den Jahrgängen 2009 und 2010 konnte/durfte vielerorts gelesen werden, dass die Bordeaux-Winzer die Vernunft und den Sinn zur Realität verloren hätten. Hingegen ist unter Weinliebhaber/innen das (Vor)Urteil, die Burgunder Weine seien einfach teuer, weit verbreitet.



©B.I. des Vins de Bourgogne (Zahlen 2004-2008)

Ob und wie das „Teuer-Sein“ definiert werden kann, scheint die wenigsten von uns zu interessieren. Dementsprechend besteht ein erster Widerspruch, was das burgundische Anbaugebiet anbelangt. Im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne, an welchen wir anderthalb Tage lang teilgenommen haben, (wir sind am Montagnachmittag hin und am Mittwochnachmittag zurückgefahren, als Unterkunft können wir das sehr sympathische und hervorragend geführte B&B Les Agnates empfehlen, eine Adresse, wo wir definitiv wieder hingehen werden), haben wir sehr viel verkosten können. Unsere Reise brachte uns bereits am späten Montagnachmittag zu einem verkannten Winzer von Flagey-Echézeaux (einem ansonsten unauffälligen Dorf): Bruno Desaunay-Bisset (Foto rechts). Die Weine dieses Weinguts haben uns buchstäblich entzückt. Nichts Kompliziertes, nichts Bombastisches (wir sind da nicht bei Henri Gouges, wobei wir dessen Nuits-Saint-Georges richtig lieben), nichts Unerschwingliches (die Flaschen von Echézeaux und Grands-Echézeaux, welche die teuersten der Palette waren, haben wir für €50 respektive €60 für den Jahrgang 2009 erstanden), dafür aber im Gegenzug eine geniale Frucht und nicht weniger Eleganz und Ausgewogenheit erhalten, einfach Weine, bei welchen das Terroir hervorragend zur Geltung kommt.

Bruno Desaunay-Bisset

Am Montagabend (etwas spät, wobei unsere Visitenkarte ein Wunder ermöglichte) besuchten wir Olivier Leflaive (den Cousin der Kultwinzerin Anne Leflaive) und insbesondere seinen „Table d’hôte“ in Puligny-Montrachet. Wenn der Besucher nicht jeden Tag das Glück hat, den talentierten Önologen der Domaine, Frank Grux, zu treffen, kann er doch zwischen drei „Programmen“ auswählen: Für bescheidene Beträge hat der Gast die Möglichkeit, entweder fünf, acht oder sogar zehn Weine des Hauses zu verkosten. Von jedem Wein wird 3cl bis 5cl ausgeschenkt. Somit können der stets sympathische und erfrischende **Bourgogne Les Sétilles** (2009: 16/20 - eine Assemblage aus 60% Puligny-Montrachet und 40% Meursault), aber auch der in den meisten Jahren geniale **Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot** (2007: 17.5/20). Allgemein gefallen die Chassagne Weine dieser Domaine dank ihrer Subtilität und ihrer Komplexität besser als die Weine aus der Appelation Puligny des geichen Produzenten. Eine Meinung, welche auch Michel Bettane teilt, wie es uns Olivier Leflaive in persona vor ca. 10 Jahren berichtete. Weitere Weine, welche im Rahmen dieses Verkostungsangebotes genossen werden können, sind aktuell der **Corton-Charlemagne** (2007: 18/20), ja sogar (gegen einen kleinen Aufpreis) den meistens grossartigen

Bâtard-Montrachet (2007: 19/20). So ist das Burgund. Spass kann auch einen Kauf auslösen und es bereitet deutlich mehr Spass, Weine an einem gemütlichen Tisch als im Rahmen einer überladenen und überhitzten Veranstaltung zu geniessen.

Kommen wir zum ursprünglichen Thema zurück, dem Preis der Burgunder Weine.
Ob und wie das „Teuer-Sein“ definiert werden kann, wurde uns am nächsten Tag beantwortet. Am Dienstag, den 21. März 2012, stand die Côte de Nuits auf dem Programm der Grands Jours de Bourgogne. Also stand uns ein einziger Tag für ein so prestigeträchtiges Gebiet und dessen renommierten Winzer zur Verfügung. Bereits der 3cm dicke, akribisch geschriebene Katalog des Tages bildete eine Herausforderung. Denn dieser Katalog umfasste über 1‘000 Weine. Und alle konnten an diesem spezifischen Tag verkostet werden. Eine strenge erste Auswahl reduzierte die Anzahl der unverzichtbaren Weine auf 300. In acht Stunden (die Veranstaltung dauerte jeweils von 9:00 bis 17:00) war es trotz dieser rigorosen Auswahl noch ein sehr ehrgeiziges Programm.
Konnten alle Weine in so einem umfangreichen Programm teuer sein? Sind alle Weine der Côte de Nuits effektiv unerschwinglich? Nuits-Saint-Georges, Marsannay, Gevrey-Chambertin, Fixin, Clos Vougeot, Bonnes-Mares, usw. sind wenig bis weltweit bekannte, ja sogar gesammelte Appellationen (wobei wir fest an die Behauptung von Hubert de Montille u.a. im Film Mondovino glauben: „In Bordeaux wird über Wein gesprochen, aber man versteckt die Flaschen. Im Burgund trinkt man sie, statt darüber zu reden“) Spannenderweise scheint sogar der Berühmtheitsgrad der Appellationen im Verhältnis zur Grösse der entsprechenden Gemeinden zu stehen: Je grösser das Renommee und Bekanntheitsgrad der Appellation, desto kleiner die Gemeinde (versprochen: Nächstes Mal nehmen wir ein Foto der Telefonbuchsseite -Singularform!- von Vosne-Romanée auf!).

Pierre Amiot bietet sehr gelungene Weine zu anständigen Preisen. Den Morey-St-Denis 1er Cru Les Charmes 2010 sowie den Morey-St-Deni 1er Cru Les Ruchots 2010 haben wir mit 17.5/20 bewertet.

Kein Weinliebhaber, welcher etwas von sich oder seinen Kenntnissen hält, erwartet, einen Bonnes-Mares für weniger als CHF 100.- erwerben zu können. Dieser Preis steht nicht einmal im Verhältnis zur Qualität der Weine (Drouhin-Laroze steht trotzdem nicht in meinen persönlichen Präferenzen). Bei den Weinen der Gemeinde Fixin sollten die Weine von **Pierre Gélin**, u.a. der Clos Napoléon unbedingt verkostet, ja sogar gekauft werden, was auch immer der Jahrgang ist. Ebenfalls für die Domaine **Berthaut**. Oder die Weine von **Sylvain Pataille**

aus der Gemeinde Marsannay und der Appelation Hautes Côtes de Nuits. Auch auf keinen Fall zu verpassen sind die Erzeugnisse von **Jayer-Gilles**, diejenigen der **Domaine Mongeard-Mugneret**, oder denjenigen der **Domaine Bart** und denen der **Domaine Huguenot**. Sie können zu durchaus anständigen Preis erworben werden. Sie kosten jeweils weniger als CHF 30.- (in den sogenannten nebensächlichen Appellationen) und werden deswegen auch schnell ausverkauft. Leider haben wir am 21. März 2012 auf solche Weine verzichtet (bzw. aus Zeitgründen verzichten müssen).

Ein Rebstock von Musigny Vieilles Vignes

Das Gesamtprogramm des der Côte de Nuits gewidmeten Tages wurde auf vier Austragungsorte verteilt und alle Besucher (, welche wir gefragt haben) waren sich einig, dass es mit dem zur Verfügung stehenden Zeitrahmen nicht möglich war, mehr als zwei davon zu besuchen. Also haben wir uns auf die theoretisch teuren Appellationen fokussiert.
Die Weine der Appelation Nuits-Saint-Georges, welche zu Unrecht ohne Grand Cru Lage ist (obwohl die Winzer der Lage Les Saint-Georges Februar 2011 eine Kandidatur in diesem Sinn eingereicht haben, was auch die Winzer der Lage Les Vaucrains unseres Erachtens machen müssten), und die Weine der Appelation Gevrey-Chambertin (die monumentalen Grands Crus des Gebiets –Chambertin, Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Chapelle-Chambertin,…wurden hingegen in der mittelalterlichen Halle von Gilly vorgestellt), haben wir dieses Jahr nicht beachtet. Es stimmt allerdings auch, dass die Weine beider Appellationen die Beständigsten des ganzen Burgunds sind. Ausserdem gilt die Regel, dass die Grands Crus Lagen nicht immer den besten Winzern gehören. Vougeot gilt an dieser Stelle als Paradebeispiel. Also nie einen [Vougeot, Anm. der Red.] kaufen, ohne ihn im Voraus verkostet zu haben! Währenddessen haben wir immer mehr Mühe, schlechte Nuits oder Gevrey zu finden (wir sprechen da von den guten Weingütern und nicht von tollen Gastgebern wie demjenigen, dessen -desolaten- Weine vor ein paar Monaten auf zwei Seiten im Blick am Abend vorgestellt wurden).

Kommen wir zum ursprünglichen Thema zurück, dem Preis der Burgunder Weine.
Ob und wie das „Teuer-Sein“ definiert werden kann, beantworteten die Weine der Appellationen zwischen Vosne-Romanée und Morey-Saint-Denis problemlos. Obwohl… Mit sehr viel Erfahrung haben die Organisatoren der Veranstaltung Les Grands Jours de Bourgogne, welche zum 12. Mal stattfand, nicht nur die Elite der jeweiligen Appellationen, sondern auch einzelne, verkannte, ja sogar noch unbekannte Winzer/Innen aufgeboten, am Anlass (an den Anlässen) teilzunehmen. Es fehlten zwar dafür gewisse ehrfurchtgebietende Namen, welche es sich leisten können nicht dabei zu sein (DRC, um einen zu nennen), oder solche, welche über die für die Veranstaltung notwendige Logistik nicht verfügen (wir denken da an Lalou Bize-Leroy). Verschiedene junge Talente waren auch anwesend (z.B. **Gérard Seguin**, oder **Stéphane Magnien**).

Am nächsten Morgen, also am 22. März 2012, war es uns daher eine richtige Freude, nach Chambolle-Musigny zu fahren, wo wir uns im Caveau einzelne Flaschen genialer Weine noch nicht so bekannter Winzerinnen und Winzer anschaffen konnten. Wir werden in einer späteren Ausgabe des Newsletters darauf zurückkommen.

Am 21. März 2012 haben wir insgesamt 200 Weine verkostet. Wir möchten nun die wichtigsten Informationen liefern, welche es jeder und jedem ermöglichen festzulegen, ob die Weine fürs eigene Budget (zu) teuer sind. Die Bewertungen der besten Weine werden in einem separaten Bericht publiziert. Wir stellten uns allerdings nicht das Ziel, jeden einzelnen Wein, auch nicht jedes einzelne Weingut vorzustellen.

Dass wir keinen schlechten Wein verkostet haben, ergibt sich bestimmt aus zwei Faktoren:

- Einerseits haben wir eine gnadenlose Vorwahl getroffen (und dabei bestimmt geniale, uns dafür noch nicht so bekannte Erzeugnisse oder Weingüter z.B. **Sylvain Cathiard**, **Olivier Jouan** oder **Anne&Hervé Sigaut** vergessen),
- Andererseits verfügen wir im Bereich Burgund über mehr als 20 Jahre Erfahrung.

Nicht zuletzt (das haben wir bereits geschrieben) verdient der Jahrgang 2010 eine ausserordentliche Aufmerksamkeit. Was allerdings nicht verhindert, dass gewisse Weine die Kriterien nicht erfüllen, um in den Kellern der eingefleischten Burgunder-Liebhaber zu landen. Die Weine der Domaine du Clos Frantin mit seinem Echézeaux

2010 und Grands Echézeaux 2010 oder diejenigen des Négociants Labouré Roi gehören dazu. Wir schämen uns auch nicht zu behaupten, dass wir die Weine (Echézeaux 2010, Vosne-Romanée 2010 und Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots) der Domaine Confuron Cotetidot nicht verstanden haben. Deshalb werden wir sie gerne neu verkosten.

Schrittweise kommen wir zum Thema der Primeurs im Burgund. Das Anbaugebiet beruht auf einer beeindruckenden Geschichte, welche wie ein Dreimaster durch die Jahrhunderte gesegelt ist. In der Regel ist das Meer ruhig geblieben. Wenn die Verkäufe nicht immer erfreulich verlaufen sind, wenn die Jahrzehnte 1970 bis 1987 abgesehen von einzelnen Fällen (und einzelnen grossartigen Jahrgängen wie 1978 und strenggenommen 1985) gekennzeichnet sind und nicht zuletzt, wenn die Burgunder Winzer oft vergessen haben, wie ihre Vorfahren vor 80 bis 100 Jahren Wein an und ausgebaut haben, hat sich das System der Primeurs nie durchgesetzt. Bordeaux hat seine ganze Geschichte darauf aufgebaut und auch, wenn viele über die Händler und Zwischenhänden (nicht immer zu Unrecht) schimpfen, erweist sich das System als unverzichtbar. Was wiederum nicht verhindert, dass sich einzelne Burgunder Weingüter trozdem für die Umsetzung des Systems der Primeurs entschieden haben. Andere, wie der talentierte **Vincent Girardin**, verkauften ihren Jahrgang 2005 en Primeurs, den 2006er dann nicht, dann jetzt wieder. Primeurs-Handeln setzt auch eine adäquate Logistik voraus. Grundsätzlich lohnt es sich, in den guten Jahrgängen diese Weine zu investieren. Das deutlichste Beispiel lieferte **Frédéric Magnien** letztlich mit seinem Jahrgang 2005. Die Weine werden ein Jahr vor der Abfüllung angeboten. Kurz vor der Vermarktung hatten die Weine eine Preiserhöhung von ca. 40% erreicht... Was den Jahrgang 2009 anbelangt, waren die meisten Weine vor der Vermarktung ausverkauft…

Frédéric Magnien stellte seine Weine im Rahmen der Veranstaltung „De Morey à Chambolle“.

Was lohnt sich dann abgesehen von den Preisen, welche sowieso hoch seien? Mit dem Jahrgang 2010 hat der gelegentliche Burgunder-Geniesser das Glück, dass er sich nicht zwangsläufig auf die einzelnen Winzer und deren Verwandten (siehe der Fall „Gros“ - an der Veranstaltung waren vier Familienabzweigungen vorhanden), sondern auf die Lagen konzentrieren darf.
Besonders empfehlenswert (und einige werden -zu Recht- behaupten, es sei keine Überraschung) sind die Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Charmes, die Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts und die Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots. Bei vielen WinzerInnen sind diese Weine sogar unverzichtbar. Wer hingegen im höchsten Preisniveau investieren möchte, sollte in erster Linie die Weine der Appelation Grands Echézeaux (eher als die straffen, gnadenlosen, zwar vielversprechenden, aber auch völlig verschlossenen Echézeaux) und diejenigen der Appelation Romanée-Saint-Vivant einkellern. Da sind mehrere Riesen zu entdecken.

Sind die Weine des Clos de Tart in Anbetracht deren Qualität teuer? Wir denken es nicht!

Die Domaine Desaunay-Bisset

Dominique Laurent ist der Inbegriff der unermüdlichen Qualitätssuche. Sei es wegen seiner engen Zusammenarbeit mit Michel Tardieu oder seit er sich ausschliesslich aufs Burgund spezialisiert hat. Zugleich gibt er zu, dass der optimale Ausbau der Burgunder Weine viel Erfahrung, Geduld und Geld voraussetzt. Was wiederum nicht verhindert, dass er ebenfalls zugibt, dass seine volle Motivation darin bestünde, „selber nur bestes Lesegut weiterzuverarbeiten, um dann das Beste aus den Weinen herausholen zu können“. Anders gesagt, arbeitet Dominique Laurent ausschliesslich mit Winzern zusammen, welche sich die Qualität als Nonplusultra vorgegeben haben. Wir nennen ein Beispiel. «Steinige Böden wie zum Beispiel jene in Grands-Échezeaux verleihen dem Pinot unglaublich feine, blumige Noten, während erdige Böden wie in Romanée-Saint-Vivant eher würzige Komponenten betonen. Romanée-Conti ist dann die perfekte Symbiose dieser beiden Charakteristiken», erklärt der begabte und international anerkannte, ja sogar bewunderte Winzer. Die Lage, auf welcher die Rebstöcke des Grands-Echézeaux heranwachsen, gehört Bruno Desaunay-Bisset.

Kurz nach unserer Ankunft in der winzigen Gemeinde von Flagey-Echézeaux („hier gibt es keinen Weinberg, sie befinden sich alle auf der anderen Seite der Route Nationale“ sagte uns B. Desaunay-Bisset), wo wir uns an einer sehr gemütlichen Adresse niederliessen, besuchten wir den verkannten Winzer. Mit einem ausgeprägten Sinn für Humor, welcher hinter einem steinigen Gesicht versteckt wird, stellte uns der Winzer die Frage, ob wir die gesamte Palette seiner Weine verkosten wollten, eine Frage, welche wir natürlich ohne grosse Sicherheit beantworten konnten. Denn, genau da befindet sich das Problem des 30km langen Strichs, welcher von Beaune nach Dijon führt: Entweder werden die Weine als teuer empfunden oder die WinzerInnen sind verkannt.

Das etwa 6ha grosse Weingut, welches übrigens seine Weine in verschiede Ländern exportiert, verfügt über grossartige Lagen. Seine alten Rebstöcke von Vosne-Romanée befinden sich gerade über der Lage Echézeaux Les Rouges… Der Grands Echézeaux des Weinguts befindet sich gerade an der Kreuzung von Clos de Vougeot, Le Musigny und Grands Echézeaux. Allgemein sind die Rebstöcke alt und erreichen nicht selten ein Alter von 60 Jahren. Bruno Desaunay-Bisset übermittelte uns seine tiefe Überzeugung, dass ein Wein zunächst im Weinberg entsteht, und machte uns darauf aufmerksam, dass er weder auf Filtration noch auf Schönung setzt. Das Hauptziel des Winzers besteht darin, bekömmliche, fruchtige Weine zu erzeugen, welche die Eigenschaften des Terroirs ideal widerspiegeln. Ein unbestreitbarer Erfolg.

Folgende Weine konnten verkostet werden:
Der **Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2009**, welchen Konsumenten in Eile als einfach bezeichnen würden, ist eigentlich ein toller, fruchtiger und anspruchsloser Wein für gemütliche Abende zwischen guten Freunden. Ganz im Sinn, dass unterschätzte Weine immer in bester Gesellschaft entkorkt werden sollen. 16.5/20.

Der **Chambolle-Musigny Combe d'Orveaux Vieilles Vignes 2009** lässt das Terroir völlig zur Geltung kommen. Die Lage, welche sich zwischen Musigny und Clos de Vougeot befindet, ist eigentlich ein Premier Cru. Die Nase enthüllt wunderschöne, reife Himbeeren in einem ausgefeilten Stil, die Klasse des Weines ist unbestreitbar. Der filigrane, hochkarätige Gaumen wirkt zwar sehr reif, bietet aber enorm viel Spass. Ein Wein, welcher auch die Geniesser überzeugen dürfte, welche mit den traditionellen Chambolle wenig anfangen können. 17.5/20.

Der **Gevrey-Chambertin 2009** bietet eine schöne, finessenreiche Nase mit schwarzen Beeren und

etwas Vanille. Wir merken schrittweise, dass der Winzer eine klare Linie für alle seine Weine einhält: Diejenige der Fruchtigkeit und der Eleganz. Frischer, ausgewogener Gaumen mit einer tollen Frische. Etwas Charakterliches, was die Gevrey sofort erkennbar macht. Eine sehr schöne Leistung. 16.5/20.

Der **Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes Les Belles Croix 2009** erfüllt unsere Erwartungen eines ehrlichen und herrlichen, fruchtigen und frischen NSG, welcher sich mit den Bezugnahmen zu den Gouges-Erzeugnissen nicht belastet. Hier nimmt man ganz klar potentielle Bewertungen eines Robert Parker nicht als Masstab für die Erzeugung der Weine. Massgebend ist stattdessen der Spassfaktor, welcher sich zunächst in der verführerischen, vielschichtigen Nase äussert. Es ist als ob ein Cremeschnitte zubereitet worden wäre, bei welcher jede Schicht einer anderen Rotbeere entsprechen würde. Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche, Johannisbeere,.. Die Villages-Lage Belle Croix befindet sich zwischen der Gemeinde und der renommierten Lage Les Pruliers. Was begründet, da sich der Charakter von Belle Croix (in den Händen eines guten Winzers) von demjenigen des Pruliers annähert. Das Bouquet wirkt auch relativ wild und bietet Aromen von Unterwald, Gewürze und nicht zuletzt eine schöne Mineralität. Der Gaumen ist vollmundig, bekömmlich und sehr schön gebildet. 17/20.

Mit dem **Vosne-Romanée Vieilles Vignes 2009** kommen wir schrittweise zum Prunkstück des Weinguts. Es gibt etwas Unwiderstehliches in diesem Wein. Die Frucht wird dunkler, es sind Pflaumen, Johannisbeeren vorhanden..... Der Gaumen ist wunderschön ausgewogen, delikat und vollmundig. Nicht unterschätzen. 16.5/20.

Der **Vosne-Romanée 1er Cru Les Rouges 2009 Vieilles Vignes** verdient es eingelagert zu werden (was wir auch gemacht haben). Saftige Kirschen ohne Ende! Aber nie dekadent! Und enorm viel Geschmack sowie Subtilität. 17/20.

Mit dem **Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux-Monts 2009** erreicht man, technisch betrachtet, eine höhere Bewertung: 17.5/20. Verführerisches Bouquet mit einer grossartigen Balance zwischen der Frucht (Kirschen, Erdbeerlikör) und den Unterwaldnoten. Kräftiger Gaumen mit Konturen, etwas Schmelz und Fett, einer stützenden Säure und dem unverwechselbaren Charakter einer grossartigen Lage von Vosne-Romanée. Kaufen (der Preis war uns nebensächlich)!

Der **Echézeaux Grand Cru Vieilles Vignes 2009** liefert den Beweis, dass Desaunay-Bisset sehr fleissig arbeitet. Es ist, als er den Schlüssel seines Erfolgs bei seiner Arbeit und nicht in einer vermeintlichen Redseligkeit wahrnehmen würde. Eigentlich durften wir durch den freundlichen, belgischen Händler, welcher zum gleichen Zeitpunkt wie wir auf dem Weingut war, deutlich mehr darüber erfahren als durch Bruno Desaunay-Bisset. Die Nase bietet eine lobenswerte Komplexität mit reifen, dunklen Beeren und einer floralen Note, welche ich nicht identifizieren konnte. Dieser Wein ist kräftig, wirkt aber sehr raffiniert. Wir werden ihn gerne wieder bewerten. 18/20.

Der **Grands Echézeaux Grand Cru Vieilles Vignes 2009** könnte am einfachsten durch Dominique Laurent beschrieben werden. Er wirkt wie ein Sportauto, während der Echézeaux wohl eher die Sophisten (in deren ursprünglichen oder modernsten Dimension) verführen dürfte. Ein riesiger, einzulagernder Wein. 18.5/20.

Autoren: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn

27. Mai 2012

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

2009
Grand Vin de Bourgogne
Chambertin
BRUNO DESAUNAY-BISSEY
Nuits-Saint-Georges
Les Belles Croix
Chambolle-Musigny
Comte de Orveaux
Romanée
Romanée 1er Cru
Les Rouges
Vosne-Romanée
Grand Cru
Bourgogne
Pinot Noir