Les Grands Jours de Bourgogne 2012

Die 50 besten Rotweine aus den Appellationen Vougeot, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Echezeaux, Vosne-Romanée u.v.m.

***

Ein Vorwort

Die Grands Jours de Bourgogne werden alle zwei Jahre organisiert, die Veranstaltung ist auf fünf Tage verteilt. Fünf unvergessliche Tage für alle Glücklichen, welche sich anmelden durften und konnten. Vom 19. bis zum 24. März 2012 fanden sie dieses Jahr statt. Eine Veranstaltung, welche seit 1992 stattfindet, und mit der Vorstellung der Bordeaux-Primeurs in der Hauptstadt der Gironde verglichen werden darf. Nicht zuletzt eine Veranstaltung, welche ein breites Publikum von Fachleuten (Journalisten, Händlern, Importeuren, Sommeliers, usw.) aus der ganzen Welt anzieht (ca. 20% aus Asien, aber auch Amerikaner, Briten, Russen, Italiener,…- insgesamt stammten die Fachbesucher aus 49 Ländern).
Nach zwei genialen Jahrgängen (Der Jahrgang 2009 hat weltweit eine unwahrscheinliche Nachfrage ausgelöst, wobei wir die genau gleich grandiosen und bestimmt lagerfähigeren Erzeugnisse des vorherigen Jahrgangs ebenso wärmstens empfehlen) wollten wir unbedingt wissen, wie sich der neue Jahrgang 2010 seit der Ernte entwickelt hatte. Da wir während des Jahres 2010 das Anbaugebiet wiederholt besucht und mit den Winzern gesprochen hatten, befürchteten wir das Schlimmste. Mitte August 2010 vertraute uns Frédéric Magnien seinen Pessimismus an. Er war nicht allein… Im Gegensatz zu anderen berühmten Weinbaugebieten überbietet sich das Burgund in seinen Lobpreisungen für den jeweils jüngsten Jahrgang nicht selbst. Kein seriöser Winzer wird behaupten, dass der aktuelle Jahrgang noch besser als der vorherige sei, wobei die Ernte um 20% geschrumpft sei. Es stimmt allerdings auch, dass sich die burgundischen Weine hervorragend verkaufen. In Asien bilden sie das Nonplusultra und jeder will dieses Erzeugnisse ein Mal in seinem Leben verkostet haben. Doch vor noch nicht allzulanger Zeit beklagte sich das BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) in der Presse mit einer Provokation („La Bourgogne appartient au Japon“), dass die Franzosen zu wenig Burgunder Weine kauften.

Nach unserer Reise ins Burgund bzw. nach unserer Teilnahme an den Grands Jours de Bourgogne wissen wir es: Burgund bleibt einfach Burgund und 2010 bildet mit 2008 und 2009 eine fantastische Trilogie. Es wird sich also lohnen, zahlreiche Flaschen einzukellern. Im vorliegenden Bericht befassen wir uns (agesehen von einer Ausnahme) mit den Weinen, welche wir am 21. März 2012 verkosten durften. An diesem Tag wurden die Erzeugnisse der Côte de Nuits vorgestellt. Die Veranstaltung wurde an vier Austragungsorten durchgeführt:

- **Nuits-Saint-Georges**: Im Rahmen der Veranstaltung „**Nuits d'Antan**“ stellen die Weingüter der südlichsten Appellation der Côte de Nuits ihre Weine vor, sowohl die (seltenen) weissen als auch die roten. Abgesehen von einzelnen Weingütern, war die gesamte Elite der Appellation anwesend. Wir teilen die Meinung von Bourgogne Aujourd'hui, dass die Weine der Appellation seit langen Jahren ein beeindruckend beständiges Niveau erreicht haben. Klar gibt es immer wieder ein schwarzes Schaf oder einen Spielverderber. Dies verhindert allerdings nicht, dass die Nuits-Saint-Georges deutlich mehr vom beneidenswerten Savoir-Faire der lokalen Handwerker/Künstler als von den Wetterbedingungen abhängen.
- **Gilly-lès-Citeaux**: In der mittelalterlichen Halle fand die Veranstaltung „**De Chambolle à Morey**“ statt. Die weltweit berühmte Strecke, welche sich auf 1.5km ausdehnt, vereint nicht weniger als 44 Premiers Crus und sechs Grands Crus. Wir haben diese Veranstaltung besucht.
- **Château du Clos de Vougeot**: In der Regel träumen die Weinliebhaber von diesen magischen Appellationen. Vosne-Romanée und seine fabelhaften Grands Crus, wobei sich ca. 60 Familien das Ganze aufteilen, aber auch Clos Vougeot ziehen Touristen aus der ganzen Welt an. Wir haben diese Veranstaltung, „**Vosne Millésime - Noblesse des Clos Vougeot**“, selbstverständlich besucht.
- **Maison de Marsannay**: 69 Winzerinnen und Winzer, welche Weine in den Appellationen Gevrey-Chambertin (darunter 30 Premiers Crus und neun Grands Crus), Fixin und Marsannay produzieren, haben an der Veranstaltung „**Joyaux en Côte de Nuits**“ teilgenommen. Aufgrund unserer knapp verfügbaren Zeit haben wir diesen Veranstaltungsteil der Grands Jours de Bourgogne leider nicht besuchen können.

***

Burgund bleibt einfach unvergleichlich Burgund – es ist das faszinierende Zusammenspiel zwischen einem besonderen Terroir und einer einzigen Rebsorte, dem Pinot Noir bei den roten und dem Chardonnay bei den weissen Weinen. Keine korrigierenden Assemblagen, keine überladenen Fruchtbomben oder tintenhaft bullige Riesen aus Tannin und Alkohol. Einen guten Burgunder auf den Punkt zu bringen, lässt sich mit zwei Worten beschreiben: Charme und Finesse. Das Qualitätsspektrum der Weine ist je nach Winzer-Philosophie und Machart aber relativ gross. Nicht die Appellation oder Lage im Burgund ist für die Qualität der Weine primär entscheidend, sondern vielmehr der Erzeuger. Ein auf Qualität und nicht auf Menge orientierter Winzer erzeugt nicht nur einen guten Grand Cru, sondern auch einen guten 1er Cru und/oder Qualitäts-Wein (AOC). Zugegeben, für einen Spitzenburgunder muss man allerdings – vor allem auch seit den Jahrhundertjahrgängen 2005 und 2009 – ziemlich tief in die Tasche greifen. Angebot und Nachfrage entscheiden halt gemäss den Gesetzen des Marktes immer noch über den Preis!

An den Grands Jours de Bourgogne wurde primär der Jahrgang 2010 vorgestellt. Einzelne Produzenten präsentierten vergleichsweise auch weitere Jahrgänge ihrer Weinpalette. Im Jahr 2010 war dem Burgund leider durch die Natur bedingt, nur eine kleine Ernte vergönnt. Die Winzer mussten Ertragseinbussen von durchschnittlich rund 30% hinnehmen. Ausschlaggebend war das ungünstige Wetter während der Blüte, was zu ungenügender Befruchtung (Verrieselung) führte und die Beerenmenge reduzierte. Auf einen nass-kalten Frühling folgte glücklicherweise ein sonniger und warmer Juli, welcher die Entwicklung der Reben kräftig beschleunigte und damit die Gemüter der Winzer wieder einigermassen beruhigte. Danach folgte ein angenehmer Spätsommer und ein schöner Herbst, was den Vegetationsverlauf weiter begünstigte. Dank eines Hochs im Ernte-Monat September konnte mit der Lese zumeist bis zur optimalen Reife zugewartet werden.

Letztendlich ist 2010 ein sehr guter Jahrgang gelungen. Die Inhaltsstoffe verteilten sich vorteilhafterweise auf weniger und kleinere Beeren und führten zu reicher Konzentration. Im Gegensatz zum opulenteren und weicheren Jahrgang 2009 sind die Weine eher klassisch, zeigen Eleganz und Frische. Sie besitzen eine kräftige Farbe, konzentrierte Frucht, stattliches Tannin und gute Säurewerte. Insbesondere die Gewächse in der Côte de Nuits verlangen dadurch nach Geduld vor dem ersten Trinkgenuss.

Die folgenden Weine beeindruckten in aussergewöhnlichem Masse. Für jeden Wein haben wir angegeben, ob er durch Hanspeter Saner oder Jean François Guyard bewertet wurde.

Pierre Amiot

Clos de la Roche 2010

(jfg) Die Domaine produziert Jahr für Jahr tolle Weine, welche eine erhöhte Aufmerksamkeit verdienen würden. Wir haben acht Weine verkostet (aus den Jahrgängen 2010 und 2011) und empfehlen den **Clos de la Roche 2010**. Dieser liefert uns den Beweis dafür, dass sich die Qualität der Erzeugnisse seit mehreren Jahren deutlich verbessert hat. Wunderschöne, animierende Rubinfarbe. Ein grandioses, rassiges und harmonisches Bouquet mit Himbeergelee, exotischen Früchten (Feigen), Rauchnoten, Holz und einem Hauch Trüffel. Solides Gerüst mit enorm viel Geschmack, Süsse und Ausgewogenheit. Die perfekt eingebundene Säure dürfte dem Wein schöne Perspektiven bieten. Darf behauptet werden, dass dieser Clos de la Roche irgendwie unwiderstehlich ist? 18/20. Den Jahrgang **2011** haben wir 17.5/20 bewertet, wobei eine definitive Stellungnahme verfrüht ist. Die anderen verkosteten Weine der Domaine (**Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Charmes 2010&2011**, **Les Millandes 2010** und **Les Ruchots 2010&2011** haben wir zwischen 17 und 17.5/20 bewertet.

Cyprien Arlaud

Bonnes Mares Grand Cru 2010

(jfg) In jungen Jahren bleiben die Bones Mares unverständlich. Derjenige der Domaine Arlaud, die jeweils 1000 Flaschen aus dieser Lage abfüllt, bestätigt diese Regel. Doch war es überhaupt nicht selbstverständlich, dass sich dieser Wein auf den Rang des besten dieser Lage (über alle Weingüter die auf dieser lage Reben besitzen, gesehen) im Jahrgang 2010 hievt. Denn den genialen **Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2010** haben wir mit 18/20 bewertet (komplexe Nase mit einer üppigen und grossartigen Frucht sowie vollmundiger, ausgewogener Gaumen und ein verführerischer Abgang), während der **Clos Saint Denis Grand Cru 2010** 17.5/20 bekommen hat. Der **Bonnes Mares 2010** drückt sich in der Sprache eines elitären Sportlers, welcher nicht nur im physischen, sondern auch im intellektuellen Bereich mit seinen Argumenten überzeugt, aus. 18.5/20.

Domaine Bertagna

Vougeot 1er Cru Clos de la Perrière 2010 (19+/20)

(hps) Eine intensive, volle Fruchtsüsse duftet aus dem Glas. Im Gaumen dann ein ganzer Korb voller dunkler Früchte, schwarze Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren. Das ist schon mal ein absoluter Massstab. Frucht, Gerbstoffe und Säure sind in höchstem Masse ausgewogen. Sehr langer Abgang. Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis, unbedingt kaufen!

Bertagna ist ein überaus beachtenswerter Produzent, auch seine andern präsentierten Premier Crus aus dem Jahrgang **2010** (**Vougeot 1er Cru Les Cras**, **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Plantes** und **Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeot**) stehen auf hohem Niveau.

Addendum (jfg): Kräftige und beeindruckende Nase, eine tolle und meinerseits unerwartete Überraschung. Ein Charakterwein mit einem floralen Schmelz. Bereitet enorm viel Spass. 18/20.

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 (19+/20)

(hps) Clos Vougeot ist die grösste Grand Cru Lage der Côte de Nuits und rund 80 Winzer mit höchst unterschiedlichen Qualitätsansprüchen keltern Clos Vougeot. Da muss sorgfältig ausgewählt werden.
Bertagna präsentierte mit seinem Gand Cru ein weiteres Paradebeispiel seiner Weinpalette. Dichtes und tiefes Rubinrot. Man will am Glas wiederum endlos schnuppern, diese süssen roten und schwarzen Beeren immer wieder riechen. Am Gaumen traumhaft, mit einer genialen Konzentration und Frische, wiederum faszinierend präzis in der an saftig süsse Brombeeren erinnernden Frucht. Der Wein hat Wucht und Kraft, ist von wunderbarer Tiefe und Komplexität, zeigt viel Schmelz und einen langen, tanningeprägten Abgang. Ein Wein von ausdrucksvoller Grösse.
Addendum (jfg): Der **Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeot 2010** bietet Ein Bouquet mit einem subtilen und delikaten Toasting, dafür sehr viel reifen Blaubeeren, Maulbeeren und etwas Johannisbeeren. Das Ganze fasziniert, ohne dass man die Gründe genau erklären kann. Ein Mal mehr ähnelt der Gaumen einem geistigen Aufschwung, während der Abgang durch seine Komplexität verwirrt. Was ist da bei Bertagna passiert, dass so geniale Weine plötzlich wieder erzeugt werden? 18.5/20. Ein buchstäbliches „Retour en grâce“ und eine Einladung, diese Weine (ohne Voreingenommenheit) wieder zu verkosten... Der **Vougeot 1er Cru Les Cras 2010** zeigt sich verschlossen, versteckt sich, bietet aber auch eine klarere, ausdrucksvollere Frucht als die anderen Vougeots, das Potential ist genauso gross wie die Ausgewogenheit dieses Weins. Der **Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts** überzeugt in den Jahrgängen 2009 und 2010 ebenfalls. Der **2010**er bietet eine wunderschöne Frucht mit viel Kirschen und Kirschenstein, während sich der Gaumen seidig, samtig, saftig und nicht zuletzt köstlich würzig zeigt. 17/20. Der **2009**er zeigt sich heute unter günstigeren Auspizien. Eine Dampfwalze mit enormen, dennoch ausgefeilten Tanninen ist das! 17.5/20.

Domaine Castagnier

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 und Charmes-Chambertin Grand Cru 2010

(jfg) Es wäre gewagt zu behaupten, dass der **Charmes-Chambertin 2010** der Domaine Castagnier zu unseren 20 Lieblingsburgundern des Jahrgangs gehört. Dennoch wollten wir die Weine dieses Weinguts verkosten und somit eine Standortbestimmung durchführen. In der Schweiz kennen wir das Weingut dank Mövenpick. In der Tat vertrat dieser Engros und Detailhändler während vieler Jahre die Domaine in der Schweiz. Jérôme Castagnier gab uns an, es handle sich um eine Abmachung zwischen dem Schweizer Händler und seinem Vater, wobei diese 2004 nicht erneuert worden sei. Unsere Entscheidung, diese Weine zu verkosten, erwies sich als klug. Denn sie erweisen sich trotz der Gerbstoff beladenen Struktur als besonders interessant. Sei es mit dem **Clos Saint Denis 2010** (Eleganz und solides Gerüst. 17/20), oder dem **Clos de la Roche 2010** (verlangt nach viel Zeit, 17/20), haben diese Erzeugnisse unsere Aufmerksamkeit erweckt.

Die Reben des **Charmes-Chambertin 2010**, welchen wir mit 18/20 bewerten, befinden sich eigentlich auf der Lage Mazoyères, über den Parzellen der Lagen Perrot-Minot, Coquard und Peirazeau. Die Parzelle der Domaine Castagnier von welcher die Trauben für diesen Wein stammen, ist genau 39.6a gross. Reduktive Nase, dennoch wild und straff. Unbedingt warten, bis das Ganze seine Balance findet. Frischer, nach Kirschen schmeckender Gaumen mit Rasse, Eleganz, ausgefeilten, straffen Tanninen. Hat eine vielversprechende Zukunft vor sich. Der **Clos de Vougeot 2010**, welcher nicht auf dem offiziellen Programm stand, überzeugt durch seine Vollkommenheit und seinen umwerfenden Tertiäraromen nach Milchschokolade. 18.5/20. Wer ihn einlagert, begeht definitiv keinen Fehler.

Clos de Tart

Clos de Tart Grand Cru 2010 (**19/20** Potentialwertung)

(hps) Legendärer Grand Cru in Morey-Saint-Denis mit Monopollage. Man muss mehrmals riechen am Glas, um die zurückhaltenden Duftnoten aufzunehmen. Dann aber sind doch Aromen von Johannisbeeren, Veilchen und Gewürzen auszumachen. Der Wein ist jedoch völlig verschlossen. Im Mund dominieren frische Traubenkerne, verbunden mit mässigen Noten von Limonen und Zitrusfrüchten und festen, noch leicht bitteren Tanninen. Dahinter kommt eine feine Eleganz und Vielschichtigkeit zum Vorschein. Seine erhabene Grösse, seine ganze Komplexität, seine Aromatik und seine Finesse werden sich wohl erst in vielen Jahren so richtig offenbaren. Also einkellern und warten, der Clos de Tart braucht zu seiner Entfaltung immer viel Zeit.

Addendum (jfg): Die übliche umwerfende Eleganz auf einem ausserordentlichen Niveau. Sensationelle Likörnoten in der Retronasale. 19/20.

Jérémy Seysses und seine Assistentin Carole Chéry

Domaine Dujac

Clos de la Roche Grand Cru 2010 (19+/20)

(hps) Dujac gehört schon seit langem zu den renommiertesten Produzenten im Burgund. Sein Clos de la Roche zeigt schon in diesem Jungstadium seine Grösse. Obwohl in der gleichen Gemeinde liegend wie Clos de Tart präsentiert er sich völlig anders. Komplexes, fruchtbetontes Bouquet nach eingemachten Zwetschgen. Im Gaumen dynamisch und vollmundig mit schöner Mineralik. Die wuchtige Frucht verbindet sich mit Schokonoten, etwas Graphit und einer Spur Lakritze. Langes Finale. Ein in seiner Mächtigkeit an einen grossen Chambertin erinnernden Klassewein mit grossen Reserven!

Die Weine der Domaine Anne et François Gros konnten im Chateau du Clos de Vougeot verkostet werden.

Domaine Faiveley

Chambolle-Musigny 1er Cru La Combe d'Orveau 2010

(jfg) Mit einem Sinn für Erheblichkeit behauptet der äusserst talentierte Allen Meadows, mit welchem wir letzten Jahr ein Interview über sein grossartiges Werk über Vosne-Romanée führten, dass jeder Burgunder-Liebhaber einzelne Flaschen dieser Domaine in seinem eigenen Keller besitzen muss. Der **Combe d'Orveau 2010** bestätigt die phänomenale Grösse der Lage. Rotbeeren und Pfeffer bilden das rassige, tiefsinnige und vielversprechende Bouquet. Im Gaumen strömen frische Beeren, die ausserordentliche Rasse bestätigt sich. Wow! 18/20.

Den **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées 2010** (Fuées steht für die Rebfläche, welche ein Mensch in einem Tag hacken kann) bewerten wir aktuell mit 17/20, was eigentlich keine Überraschung darstellt. Jung zeigen sich die Weine der Domaine als extrem kompakt, solid, unverständlich, komplex bis kompliziert. Die Frucht des Fuées verrät die Qualität des Weins nicht. Eine bestimmt grandiose Zukunft. Allgemein gesagt, gibt es nicht wenige Liebhaber, welche den Fuées lieber als einen Bonnes Mares geniessen.

Der **Echezeaux Grand Cru 2010** wurde im Chateau du Clos de Vougeot verkostet. Wahnsinnig feine und präzise Aromen nach frischen Erdbeeren, Cassis und roten Rosen. Seidiger Gaumen, nicht besonders druckvoll, jedoch mit bezaubernder Finesse und Eleganz, äusserst delikat, edel und grazil. Obwohl der Wein recht ausgeprägte Tannine besitzt, ist er schon offen und zugänglich. Samtige Textur und wunderbar balanciertes Süsse-Säure-Spiel mit toller Länge. Ein äusserst reizvoller Echézeaux. 18.5/20.

Fougeray de Beauclair

Bonnes Mares 2010

(jfg) Drei Weine resp. Jahrgänge aus dieser Lage konnten verkostet werden, wobei wir nur die zwei besten vorstellen möchten. Den Chambolle-Musigny Les Veroilles 2010 bewerten wir mit 17/20.

Der **Bonnes Mares 2008:** 18/20, tolle Frische und eine Säure für in 25 Jahren, grandiose, vielschichtige Fruchtkomposition, sinnlich.

Der **Bonnes Mares 2010:** Beeindruckt und es fehlte nicht viel und die Seite des Degustationskataloges hätte nicht genügend Platz aufgewiesen, um alle Eindrücke niederzuschreiben. Der Wein beginnt mit einer grandiosen Nase mit frischen Zwetschgen, Blau- und Rotbeeren, das Holz wirkt ziemlich genial und es verströmen malzige Noten, man könnte lange daran riechen und dabei vergessen, wie viel Weine noch verkostet werden möchten. Dann entfaltet sich die Nase und es erscheinen Aromen italienischen Espressos. Dann wie auf einem vielschichtigen Gemälde kommt eine Schicht mit schwarzen Beeren, das hört nicht mehr auf. Welke Blätter und Gewürze vervollständigen das Ganze. Diese setzen sich im Gaumen fort, welcher sich breit, besonders elegant, harmonisch und sehr lang zeigt. Ein Bonnes Mares, über welchen kein Zweifel vorhanden sein kann: Die Parzelle befindet sich vollständig auf der Lage von Morey-Saint-Denis. 18.5/20.

Domaine des Lambrays

Clos des Lambrays Grand Cru 2011 (18.5/20) und 2009 (19.5/20)

(hps) Während der 2011-er streng und völlig verschlossen war – wahrscheinlich gerade deshalb – wurde von der Domaine u.a. auch der Jahrgang 2009 präsentiert. Was für ein Wein! Schon im Duft zeigt sich eine enorm reiche und komplexe rot-schwarze Beerenaromatik. Dann im Gaumen eine gigantische Tiefe, generös und fleischig, mit einem wahrlich traumhaften, filigranen Süsse-Säure-Spiel und feinst eingebundenen Tanninen. Der Wein wirkt mit seinem Körperreichtum und seiner grossartigen Balance schon fast reif. Er betört mich durch seinen tiefgründigen, spannenden, zauberhaft sinnlichen Auftritt. Eine grandiose Schöpfung der Domaine des Lambrays in einem ebenso grandiosen Burgunder-Jahr. 19.5/20.

Addendum (jfg): Thierry Broin erzählte den Fachleuten, welche ihm das glauben wollten, dass die Vorbereitung der Flaschen für die Verkostung schiefgelaufen sei, da der Jahrgang 2010, statt 2011 vorgesehen war. Rein logistisch gesehen, mag die Entschuldigung stimmen. Denn es gibt theoretisch keinen Vorteil darin, den vermeintlichen „falschen“ Jahrgang vorzustellen. Hedonistisch betrachtet, bin ich mir da aber weniger sicher. Denn der Clos des Lambrays ist ein Wein, welcher während der Ausbauphase kompliziert werden kann. Vorsichtshalber hat Thierry Broin recht gehabt. Der 2011 befand sich noch nicht in dieser Zwischenphase, seine Nase wirkte phänomenal fruchtig (Blaubeeren), während der Gaumen extrem geschliffen, doch zugleich kräftig, wiederum fruchtig und säurehaltig war. 18.5/20.

Domaine Hubert Lignier

Clos de la Roche Grand Cru 2010 (19/20)

(hps) Etwas atypisch für den Jahrgang 2010, aber nicht weniger gut, kommt dieser Wein daher. Er wirkt durch seine Kraft und seine geschmackliche Intensität eher wie ein 2009-er und ist schon sehr gut zugänglich. Zunächst fast schon reife rote und schwarze Beeren in der Nase, dann eine höchst beeindruckende Tiefe und Vollmundigkeit am Gaumen. Ein zupackender Wein mit Biss und prächtiger Fülle. Eine wahre Pinot-Essenz, die jetzt schon grosse Freude macht. Von Hubert Lignier eine bravouröse Leistung in einem eher klassischen Jahr mit meist frischen Weinen.

Earl Lignier Georges et Fils

Eine beeindruckende Jahrgangs-Palette seines Grand Crus präsentierte Georges Lignier. Natürlich ist dieser direkte Vergleich ideal, um die Jahrgangsunterschiede festzustellen.

Clos Saint-Denis Grand Cru 2008 (19/20)

(hps) In der Nast leicht animalisch, duftet nach feuchtem Erdboden. Im Gaumen herrrlich terroirlastig, mit Bitterextrakten, feinen Kräuternoten und delikater, noch vordergründiger Säure. Dann auch grandios dichter Körper mit roter Frucht, würziger Aromatik und Anklängen von Bittermandeln.

Addendum (jfg): Benoit Stehly, mit welchem wir uns eine Weile unterhalten konnten, machte uns darauf aufmerksam, dass bei diesem Wein die Gärung absichtlich kalt erfolgt, sehr wenig Pigeage erfolgt und vor allem der Ausbau stets sehr langsam durchgeführt wird. Geduld ist die goldene Regel. Die Weine können somit ihren wahren Charakter zeigen. In diesem Sinne ein beeindruckender Erfolg und eine klare Einkaufspriorität. Wir empfehlen nicht nur den Clos Saint-Denis, sondern auch den komplexen und virilen Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes 2008 sowie den 2009er (beide 17.5/20).

Clos Saint-Denis Grand Cru 2009 (19.5/20)

(hps) Grandioses süssliches Beerenbouquet. Wiederum jahrgangstypische Kraft, intensive dunkle Beerenaromen. Opulent und reich mit grossem Ausdruck. Reife Kirsch- und Cassisnoten und ein Ausbund an harmonischer Süsse. Ein Hammer-Wein, der minutenlang nachwirkt. Ausgewogen, voller Rasse und einer nem vorhandenen Potential ein Wein, den ich für meine Kinder vom Jahrgang 2009 auf die Seite legen würde. Einmal mehr zeigt sich hier, dass 2009 einfach der allgemein bessere rsp. beste Jahrgang ist, er zeigt grösseren Reichtum, ist meist fülliger und kräftiger.

Clos Saint-Denis Grand Cru 2010 (18.5/20)

(hps) In der Nase süsse, frische rote Beeren. Sehr fruchtig auch im Gaumen, schmeckt nach Kirschen und reifen Himbeeren. Bereits in diesem Jungstadium sehr verführerisch, delikat und mundfüllend. Fein strukturierte Textur. Seine feine Beerensüsse ist umwerfend.

Benoit Stehly

Domaine Lignier Michelot

Clos de la Roche Grand Cru 2010 (19/20)

(jfg) Leider haben wir nicht alle Weine verkostet. Virgile Lignier ist ein genialer, junger Winzer, welcher seine ganz Intelligenz darauf setzt, Weine wie vor hundert Jahren zu erzeugen. Ja genau, wie während derjenigen Epoche, während welcher die Burgunder sensationell waren. Virgile Lignier als Anhänger der Lehre von Henri Jayer! Der **Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy 2010** (17.5/20) schafft es problemlos, dass wir die Abwesenheit von Christophe Perrot-Minot verschmerzen können. Der **Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Chezeaux 2010** bietet eine für die Appellation typische, würzige Nase mit mineralischen Noten, aber auch sehr viel Frucht, Blumen und Likör. So ein Bouquet besitzt alle Argumente, um zu verführen. Der Körper ist vollmundig, üppig, kräftig und perfekt ausgewogen. 18/20. Der **Clos de la Roche 2010** ist ein Riesen bzw. ein riesiges Blumenbeet. Veilchen und Rosen verströmen unendlich und begleiten feine Gewürze und eine grandiose, reife Frucht. Einfach kaufen! Insbesondere, weil der Gaumen nicht weniger bietet. Ultrakonzentriert, vielschichtig, mineralisch und mit einer unendlichen Säure ausgestattet. Eine ausserordentliche Klasse. 19/20.

Domaine Michel Magnien

Clos de la Roche Grand Cru 2010 (19+/20)

(hps) Ein kräftiger Duft nach schwarzen Beerenfrüchten (Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren) strömt aus dem Glas. Im Gaumen verbindet sich diese fleischige Beerenfrucht mit schwarzer Bitterschokolade, Pfeffer und etwas Lakritze. Gleichzeitig auch sehr reich und vielschichtig. Er braucht sicher einige Jahre, um seine Harmonie zu finden, dann aber könnte das ein 20-Punkte-Erlebnis werden.

Addendum (jfg): Michel Magnien ist der Vater von Frédéric Magnien, dem Shooting Star der Côte de Nuits im noch jungen XXI. Jahrhunderts. Seitdem gilt der junge Winzer, welcher heute beide Weingüter leitet, als sicherer Wert. Die Weinberge der Domaine Michel Magnien gehören der Familie, während diejenigen, welche unter der Etikette „Michel Magnien“ vermarktet werden, Handelsweine sind. Vor einigen Jahren (wir kaufen die Weine jeweils en Primeur) unterschieden sich die Weine klar voneinander. Die Handelsweine wurden stark extrahiert, während die anderen stets eine majestätische Finesse aufgewiesen haben. Heute ähneln sich die Weine. Die gleichen Anforderungen werden gestellt, der gesamte Prozess erfolgt biodynamisch, die grösste Sorgfalt wird jedem einzelnen Schritt des Verfahrens geschenkt. Wir haben folgende Erzeugnisse von Frédéric Magnien verkostet: Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes Vieilles Vignes 2010 (17.5/20), Chambolle-Musigny 1er Cru Borniques 2010 (18/20), Morey-Saint-Denis Les Herbuottes 2010 (17.5/20) Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2010 (17.5/20).

Die Weine von Michel und von Frédéric Magnien werden heute durch Frédéric Magnien vinifiziert, wobei ausschliesslich die Reben des ersten dem Weingut gehören.

Jacques-Frédéric Mugnier

Musigny Grand Cru 2009 (19/20) und **Musigny Grand Cru 2010 (19.5/20)**

(jfg) Bei J.F. Mugnier erwies es sich als besonders schwierig, einen einzigen Wein auszuwählen. Zum Glück hat der Winzer die Geschicklichkeit gehabt, nicht nur seine Weine aus der Appelation Chambolle vorzustellen, sondern auch seinen genialen **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale** (eine Monopollage) der Jahrgänge 2009 und 2010. Die Lage, welche ausserdem an der Route Nationale N74 (Beaune-Dijon) entlang verläuftt, gehört seit 1902 der Familie Mugnier. Im November 2003 vergrösserte J.F. Mugnier die Parzelle von 4 auf 14ha. Es stimmt allerdings auch, dass das Traubengut der jungen Rebstöcke, welche für den Clos de la Maréchale verwendet werden, von Rebstöcken stammt, welche bis 2004 durch Faiveley gepachtet und bewirtschaftet wurden. Der Name der Lage Clos de la Maréchale wurde vom Namen der Ehefrau eines ranghohen Offiziers unter Napoléon III inspiriert (eine Behauptung, welche J.F. Mugnier allerdings in Frage stellt). Da wir vor kurzem eine Flasche des Jahrgangs 1999 verkostet haben, können wir bestätigen, dass die Weine eine unglaubliche Kraft besitzen und enorm viel Reifungszeit im Weinkeller benötigen, bevor sie wirklich genussreif sind. Das Bouquet entwickelte sich stets, zeichnete Arabesken, kam, verschwand und kam wieder, bevor es nach zwei Stunden seine Balance finden konnte (18/20). Der **Nuits-Saint-Georges Clos de la Maréchale 2009**, welchen Allen Meadows mit knappen 91/100 bewertet, ist ein reifer, komplexer und frischer Pinot Noir mit einem samtigen, vollmundigen, aber auch kräftigen Gaumen voller dunklen Frucht und Schokolade. Es ist definitv kein Wein auf dem Niveau eines Pruliers oder eines Vaucrains, dennoch ein unverzichtbarer Erfolg. 18/20. Dem gegenüber bietet der Jahrgang **2010** noch mehr aromatische Komplexität, sogar mit Blumen, im Bouquet sowie im Gaumen, aber auch, eine unerschütterliche Balance und nicht zuletzt eine ausserordentliche Eleganz. 18.5/20. Der **Chambolle-Musigny** in den Jahrgängen **2009** und **2010** bietet einen unmittelbaren Spass, welchen man sich lieber noch nicht gönnen sollte sondern stattdessen geduldig den bestmöglichste Genusszeitpunkt warten sollte. Der unnachahmliche Gipfel wird durch den **Musigny Grand Cru 2009** (19/20) und den **Musigny Grand Cru 2010** (19.5/20) erreicht. Was für fabelhafte Weine sind das! Eine intellektuelle Eleganz und die Verschmelzung der geometrischen Eindrücke mit der Perfektion eines einmaligen Prozesses (vom Weinberg bis zur Abfüllung). Ich wette, dieser Wein (der 2010er, anm. D.Red) hält problemlos dem Vergleich mit dem Musigny Vieilles Vignes vom Comte de Vogüe stand. Der **Musigny Grand Cru 2009** war eindeutig der Vorgänger des 2010er. Was für eine Kraft und doch zugleich eine Eleganz, welche eine sehr lange Lagerfähigkeit und Genussphase ermöglichen! Es erinnert mich an den Katalog von Max Gerstl, als er über den Jahrgang [2009, Anm. der Red.] schrieb, ein grosser Burgunder dieses Jahrgangs müsse mindestens 15 Jahre lang gelagert werden, bevor er beginnen werde, seine Rätsel zu entmystifizieren. Dieser Musigny gehört eindeutig der Kategorie derjenigen Weine an, welche in keinem Keller fehlen dürften. Der Preis spielt auf so einem Niveau keine entscheidende Rolle mehr… Ein Wein der Superlative, bei welchem eine Beschreibung genauso kalt wirkt wie eine Rechnung von Bordeaux-Primeur Weinen des gleichen Jahrgangs wirkt. 19.5/20.

Domaine Pierre Naigeon

Bonnes Mares Grand Cru 2010

(jfg) In der Schweiz kennen wir die Domaine Pierre Naigeon deutlich weniger gut als die klassischen Weingüter derselben Appellation. Vielleicht ist dies die „Schuld“ von Robert Parker, welcher die Erzeugnisse des genialen Winzers nicht bewertet… Die Jahrgänge 2008 und 2010 des Bonnes Mares beeindrucken (wer hätte auch weniger von so einer Appellation erwartet? Naigeon ist auch nicht… Wir verzichten bewusst auf die namentliche Erwähnung dieses Weingutes mit dem sogenannten Château in Chambolle-Musigny...). Etwas reduktiv, trotzdem eine grandiose Nase von Weichselkirschen, Erde, Gewürz,… Kraft und Straffung, Ausgewogenheit (wie der Tänzer auf dem Seil), Säure für eine lange Lagerfähigkeit, ein grosser Moment. Beide degustierten Jahrgänge haben wir 18/20 bewertet.

Domaine Chantal Rémy

Clos de la Roche 2009 und 2010

(jfg) Bestimmt nicht in unseren 20 besten Burgunder der Jahrgänge 2009 oder 2010, dennoch ganz spannende Erzeugnisse mit einer grossartigen, fleischigen und delikaten Frucht. Schöne Würze, grosszügige Tannine, anhaltender Abgang. Ein zu entdeckendes Weingut, welches leider zu selten auf den Messen und Veranstaltungen anzutreffen ist.. 18/20. Der Jahrgang 2010 ist eine ganz tolle Entdeckung, welche wir mit 18.5/20 bewerten. Die Neunerprobe für die Grösse der Appellation. Kaufen!

Domaine Michèle et Patrice Rion

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2010 (19/20)

(hps) Die Lage Les Charmes gehört zu den besten 1er Crus im Burgund. Zuerst fällt eine für diese Appellation nicht typische, feste, dunkle Farbe auf. Der Wein duftet nach süssen, frischen roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren. Da steckt viel Charme drin. Am Gaumen köstlich süss und für einen Chambolle Musigny ziemlich dicht und saftig, mit feiner lebendiger Säure. Recht druckvoller Wein, fallen doch Chambolle’s ansonsten mehr durch Eleganz und Zartheit, als durch Kraft auf. Eine finessenreiche Schönheit mit himmlischer Aromatik.

Addendum (jfg): Den Chambolle-Musigny Les Cras 2010 habe ich mit 17.5/20, den Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées 2010 ebenfalls mit 17.5/20 bewertet. Les Cras bietet eine tolle, saftige und lebhafte Struktur, während sich der zweite durch seine kräftige und harmonische Struktur auszeichnet.

Domaine de la Vougeraie

Vougeot 1er Cru Le Cros Blanc de Vougeot Monopole 2010 (19/20)

(jfg) Obwohl die Weine allgemein zu demonstrativ sind (sie spielen immer noch mit den Muskeln, was anscheinend seit mehreren Jahren die Regel für Weine dieses Weinguts ist), erweisen sie sich als unausweichlich. Nicht nur, weil das Weingut beweist, dass grandiose Weissweine auch in der Côte de Nuits erzeugt werden können. Der **Vougeot blanc 1er Cru Le Clos du Prieuré Monopole 2010** fällt insbesondere durch sein Fett und seine Üppigkeit auf. Ein ganz grosses Volumen mit einer rassigen Nase im Bereich der weissen und gelben Früchte. Lebhafter, knackiger und frischer Gaumen mit einer tollen Mineralik. 18/20. Der **Vougeot 1er Cru Le Cros Blanc de Vougeot Monopole 2010** enthüllt eine umwerfende Nase nach Haselnuss, Blumen und Stein. Der Gaumen bestätigt den ersten Eindruck. Das Schmuckstück des Weinguts. 19/20. Den (roten) **Vougeot 1er Cru Les Cras 2010** haben wir mit 18/20 bewertet, während ihm Parker 90-92/100 erteilt. Der **Vougeot** rouge **Le Clos du Prieuré Monopole 2010** verführt durch seine explosive, orientalische Nase Der Körper, obwohl er eindeutig elegant und harmonisch ist, fehlt es an vordergründigen Eindrücken. 17.5/20. Leider konnten wir (um 11:30 am Vormittag!) den Bonnes Mares 2010 nicht verkosten. Alle Flaschen waren schon leer. Es stimmt allerdings auch, dass der Stand der Domaine de la Vougeraie nicht weniger Besucher als Jean-Frédéric Mugnier oder Jérémy Seysses (Dujac) hatte.

Die mittelalterliche Halle von Gilly-les-Citeaux, wo die Veranstaltung „De Chambolle à Morey“ stattfand.

Das Château du Clos de Vougeot, wo die Weine, welche in den nächsten Seiten vorgestellt werden, verkostet werden konnten.

Folgende Weine wurden im Chateau du Clos de Vougeot verkostet, wo die Raumtemperatur leider nicht so kühl wie in der wunderschönen Halle von Gilly-les-Citaux war. Leider hat die Zeit gefehlt, um die Weine von Daniel Rion, Robert Sirugue, Jean Tardy, Tortochot und Cécile Tremblay zu bewerten.

Domaine d’Ardhuy

Clos de Vougeot Grand Cru 2009 (19/20)

(jfg) Der Clos de Vougeot 2009 bietet eine phänomenale Mischung von erdigen Noten und von eingekochten Früchten (insb. Schwarzbeeren). Der Gaumen ist breit, kraftvoll, harmonisch und irgendwie dekadent, unwiderstehliche, prägnante, runde Tannine, Kirschenstein, perfekt eingebundene Säure für die nächsten 20 Jahre, saftiger und vollmundiger Gaumen mit einer ungewöhnlichen Rasse. 94/100 Burghound und 19/20 Vinifera-Mundi. Der brachiale Clos de Vougeot 2010 bietet etwas mehr samtigen und eleganten Stoff. Ebenfalls ein nicht zu unterschätzender Wein, welcher sich aktuell unter dem Einfluss vom Holz befindet. 18.5/20. In beiden Fällen unbedingt warten.

Domaine Arnoux-Lachaux

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2010 (19.5/20)

(jfg) Was für eine geniale Serie hat uns Pascal Lachaux ausgeschenkt! Die Weine, welche erst einen Monat vor der Veranstaltung abgefüllt wurden, werden Jahr für Jahr besser und verdienen es, im Jahrgang 2010 eigekellert zu werden. Sei es der **Vosne-Romanée Les hautes Maizières" 2010** (schwierig zu glauben, dass dieser rassige und frische Wein kein 1er Cru ist – 17.5/20), der **Echézeaux 2010** (mit seinem genialen, blumigen Bouquet und seinen pfeffrigen Noten im Hintergrund des Gaumens – 18/20), der Clos de Vougeot 2010 (frisch,, komplex, kräftige Tannine, unbedingt warten! 18.5/20), oder der gigantische Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2010 (für die Liebhaber von Kakao, komplexer Gaumen und umwerfender Abgang – 19.5/20) . Bestimmt nicht per Zufall gehörte der Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2010 (welcher in den Grands Jours nicht vorgestellt wurde) zu den zehn besten Weinen des Jahrgangs die von der Zeitschrift Decanter bewertet wurden. Bestimmt nicht per Zufall ereilt Allen Meadows dem Romanée-Saint-Vivant 2010 93-96/100. Bestimmt nicht per Zufall sind die Romanée-Saint-Vivant dieser Domaine so grandios. Denn die Parzelle befindet sich gerade unter derjenigen der Domaine de la Romanée Conti).

Domaine Bouchard Père et Fils

Beaune Grèves 1er Cru Vigne de l'Enfant Jésus 2010

(jfg) Wir haben viele Weine (Echézeaux 2010, Clos de Vougeot 2010, Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2010, Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 2010, Savigny-les-Beaune Les Lavières 2010, Beaune 1er Cru Clos de la Mousse 2010, Beaune 1er Cru St-Landry 2010 und, selbstverständlich, den Vigne de l'Enfant Jésus 2010) dieser berühmten und qualitativ hochstehenden Domaine verkostet. Dennoch hat uns insbesondere der in grossen Jahrgängen ausserordentlich lagerfähige Vigne de l'Enfant Jésus verführt. Finessenreiche und komplexe Nase mit einer enormen Frucht. Kräftiger, wunderschön ausgewogener Gaumen, vielversprechende, perfekt eingebundene Säure. Ganz grosses Potential. 18/20. Die anderen Weine haben wir zwischen 16.5 und 17.5/20 bewertet.

Chateau de la Tour

Clos de Vougeot Grand Cru Cuvée Classique 2009 (19/20) und Clos de Vougeot Grand Cru Vieilles Vignes (19/20)

(jfg) Sei es der Jahrgang 2007, 2008, 2009 oder 2010, der Clos de Vougeot geht wieder in die richtige Richtung. 2011 durfte ich im Rahmen eines relativ spontanen Besuchs auf dem Chateau Jahrgänge bis 2001 verkosten. Jung zeigt sich dieser Wein stets komplex bis kompliziert, verschlossen bis unverständlich. Die Reben der Cuvée Classique werden von 53jährigen Rebstöcken –den jüngsten des Weinguts- gewonnen. Der gemeinsame Nenner von einem Jahrgang zum nächsten wird durch die tiefsinnige und kräftige Nase mit ihren typischen Noten nach Johannisbeeren, Schwarzbeeren, Veilchen und Minze gebildet, während sich der Gaumen straff, relativ gnadenlos, anspruchsvoll, dafür aber samtig zeigt.

Der Jahrgang 2007 zeigt sich sehr elegant und geradlinig, bildet dennoch eine ganz grosse Überraschung dank seiner animierenden Würze (denn kein Weinliebhaber würde so einen konsistenten und kohärenten Wein in diesem Jahrgang erwarten) und bietet einen kräftigen Abgang. 17/20. Allen Meadows bewertet dieses Erzeugnis mit 92/100, Michel Bettane und Thierry Desseauve mit 16.5/20, Jancis Robinson mit 17/20. Der Jahrgang **2008**, welchen Allen Meadows mit 93/100 und Michel

Bettane und Thierry Desseauve mit 18/20 bewerten, bietet eine geniale Nase mit schönen, reifen Früchten, aber auch eine gewisse Mineralik, eine beeindruckende Rasse dank den Noten schwarzer Schokolade, vielleicht sogar schwarzem Trüffel. Der Gaumen zeigt sich mild und beruht auf einer hervorragend eingebundenen Säure sowie auf einer bombastischen Frucht. 17.5/20. Der Jahrgang **2009** erreicht mühelos eine weitere Stufe der Verführung. Insbesondere und gegen jegliche Erwartung fallen insb. die sehr helle Farbe sowie die explosive Säure auf, welche den Wein bis in die nächsten 40 Jahre tragen dürfte. Bombastische, extrem fein gezeichnete Nase (eine Pastellzeichnung) mit Veilchen in allen Varianten, aber auch Beeren, Beeren und wieder Beeren. Was für ein Bouquet ist das! Eine Parallelle zu Marie Laurencin zu ziehen wäre nicht gewagt. Im Gaumen spielen die ausserordentliche Finesse und die prägnanten Tannine einen zauberhaften Säbeltanz. Tolle Frische und langer Abgang. 19/20. Der Jahrgang 2010 zeigt sich extrem klassisch, subtil, tiefsinnig und bietet einen irrsinnig delikaten Gaumen. 18/20. Der **Clos de Vougeot Vieilles Vignes 2010**, dessen Rebstöcke 1910 angepflanzt wurden und dessen Ertrag extrem tief ist (in der Regel werden zwei Weintrauben auf jedem Rebstock geerntet), wirkt aktuell reduktiv, tiefsinnig, intellektuell. Der Weinberg wird vollständig biologisch bewirtschaftet, die Trauben werden nicht entrappt, es werden bei der Weinbereitung weder Hefe noch Enzyme verwendet, der Ausbau erfolgt traditionell und in Holzfässern. Der Gaumen des Clos de Vougeot Vieilles Vignes 2010 wirkt frisch, breit, komplex, während sich der Abgang ultralang zeigt. 19/20. Allen Meadows bewertet diesen Wein mit 94-97/100.

Domaine Jean Grivot

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 (19/20)

(hps) Er enthüllt ein ausgeprägtes, berauschend volles Bouquet nach reifen dunklen Beeren. Im Mund ist er äusserst komplex und körperreich, mit Zwetschgen-Aromen und einem Hauch Zitronenkuchen. Dann auch Unterholz und feine Gewürze im vielschichtigen Gewand. Schon recht rund und zugänglich, mit einem sehr präsenten Abgang. Das ist bereits in diesem Frühstadium ein Traumwein.

Addendum (jfg): Die Domaine Jean Grivot gehört zu den besten Weingütern der Côte de Nuits seit Etienne 1982 das Weingut seines Vaters übernommen hat. In den letzten Jahren hat er sogar eine Neuausrichtung vollgezogen, welche dazu führte, dass die Weine einen subtilen Hintergrund mit Aromen von Zitrusfrucht, Zitronencake, ja sogar Zitronenschale haben. Aromen, welche in allen drei vorgestellten Weinen (die beiden anderen Weine waren der Vosne-Romanée Bossières 2010, welchen wir zweimal verkosteten, bevor die Bewertung von 17/20 erteilt werden konnte, und der Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 2010, 17.5/20) vertreten sind.

Domaine Anne Gros

Richebourg Grand Cru 2010 (19.5/20) und Clos de Vougeot Grand Cru 2010 (19/20)

(hps) Dass Richebourg eine der ganz grossen Lagen im Burgund ist (schliesst an Romanée Conti an), wird hier eindrücklich bestätigt. Aus dem Glas strömt eine Fülle von reifen Erdbeeren, Brombeeren, schwarzen Kirschen und Rosen. Der Wein strahlt enorme Kraft aus, die vielschichtigen Aromen explodieren förmlich. Im Moment dominieren neben einem dichten Fruchtkern Schokonoten, Trüffel und exotische Gewürze, verbunden mit kräftigen Tanninen. Der Abgang ist saftig und ausserordentlich lang. Generös, verschwenderisch und von ganz grosser Klasse. Er dürfte über Jahrzehnte halten. Ein genialer Grand Cru.

Anne Gros

Addendum (jfg): Besonders schwierig ist es doch bei Anne Gros, einen einzigen Wein zu nennen. Denn die intellektuelle Winzerin, wie sie immer wieder genannt wird, verfügt über eine ausserordentliche Fähigkeit: Ihre Weine lassen nicht gleichgültig, sondern sie prägen die Weinliebhaber, welche sich damit bereits befasst haben. Der sogenannte einfache **Vosne-Romanée 2010** liefert den ersten Beweis hierfür. Warum wird er so sparsam ausgeschenkt? Dieser

Wein stammt eigentlich von 80 bis 90jährigen Rebstöcken, welche sich auf der Lage Les Barreaux, gerade unter dem Clos Parentoux, befinden. Die Parzelle von Anne Gros ist 0.39ha klein. Was für eine gewaltige Kraft und Komplexität bietet der ausgeschenkte 1cl? Wow! Das ist wie eine Ariane 5 beim Starten. Man weiss nicht ganz, was da passiert, wie so etwas entstanden ist und, ob man überhaupt dieses Glück wieder erleben wird. Reife und frische Schwarzbeeren in Hülle und Fülle, mineralische und blumige Noten sowie subtile Würze bilden das vielschichtige, extrem tiefsinnige und unerschütterliche Bouquet. Der Gaumen zeigt sich bombastisch, perfekt eingebunden, perfekt strukturiert, elegant, die Tannine sind rassig, während der Abgang eine Ewigkeit dauert. 18/20. Der **Clos de Vougeot 2010** bestätigt den Ruf der genialen Winzerin. Dieser Wein bewegt sich in einer völlig abstrakten Klasse und besitzt alle Argumente, um die strengsten Burgunder-Liebhaber zu überzeugen. Die ersten Rebstöcke wurden 1907 angepflanzt, wobei deren Durchschnittsalter 65 Jahre beträgt. Für ihre Grands Crus verwendet Anne Gros 80% neues Holz, was sich auch spüren lässt, ohne jedoch überhaupt zu stören. Schwarze Kirschen, Schwarzschokolade (70%) und Waldaromen bilden die vielversprechende Nase. Aktuell braucht dieser Wein vor allem seine Ruhe. Was sich im Gaumen bestätigt. Ein Monument im Werdegang. 19/20. Der **Echézeaux 2010** zeigt sich kräftig, leidet dennoch am jungen Alter der Rebstöcke („nur“19 Jahre gegenüber den vorher erwähnten 65 des Clos de Vougeot). 17.5/20. Der Richebourg 2010 sowie der Clos de Vougeot 2010 wurden zwei Mal verkostet.

Domaine Gros Frère et Soeur

Richebourg Grand Cru 2010 (19.5/20)

(hps) Die Weine von Gros Frère weisen in Stil und Charakteristik auffallende Ähnlichkeiten zu Anne Gros auf. Auch dieser Richebourg ist von königlicher Grösse. Eine schiere Kraft springt aus dem Glas, wiederum intensive Fruchtaromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und reifen Pflaumen. Daneben Trüffel, Pfeffer, schwarze Bitterschokolade und feinste orientalische Gewürznoten. Immens dicht und opulent im Mund. Ein höchst ausdrucksstarker, klassischer Richebourg mit grossen Reserven.

Grands Echezeaux Grand Cru 2010 (19.5/20)

Das ist wieder ein gewaltiges Trinkvergnügen nahe der Perfektion. In seiner Wucht und Opulenz erinnert er an den Jahrgang 2009. Fast nur schwarze Früchte und dunkle Schokolade. Im Mund dynamisch, dicht und finessenreich und trotz dem schwarzbeerigen Druck und einer straffen Tannin- und Säurestruktur irgendwie fein und wunderbar ausgewogen. Extrem langer Abgang mit feinwürzigen Noten.

Clos de Vougeot Grand Cru Musigni 2010 (19/20)

Und das ist gleich noch einmal ein Meisterwerk der Domaine Gros Frère. Sehr dunkles, dichtes Rubinrot. Kräftig duftige Nase nach roten Kirschen. Rosinen und Veilchen. Fester, fast dramatischer Gaumen, dunkle, süsse Früchte, wiederum Rosinen und etwas Oliven. Kraftvolle Würzigkeit im langen Abgang. Ein gewaltiger Most.

Domaine A.F. Gros

Richebourg 2010

(jfg) Die Saga der Familie Gros setzt sich fort und wie es unser Hanspeter Saner sagte, ist es bei den Gros entscheidend, nicht nur alle Weine, sondern auch die genauen Vornamen (und, womöglich, familiären Hintergründe) zu kennen. Wenn der Echézeaux 2010 des Weinguts aktuell extrem straff, geradlinig, komplex und hemmungslos wirkt (17.5/20), besitzt er das Format vom unverzichtbaren Richebourg 2010 nicht. Dieser zeigt sich relativ erdig und bietet schöne Aromen von Unterwald, animalische Noten, eine feine Würze, extrem reife Frucht (Rotbeeren) und wirkt weniger kompromisslos als der sensationelle Richebourg von Anne Gros. Der vielschichtige Gaumen bietet eine klare Säure, samtige Tannine und eine grossartige fruchtige Struktur. Unbedingt warten. 18/20.

Domaine François Lamarche

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 und Echézeaux Grand Cru 2010

(jfg) Seit 1999 kommt dieses Domaine von einer langen Durststrecke zurück. Es war wirklich Zeit. Denn alle Weinliebhaber fragten sich (nicht mehr!), wie es sein kann, dass La Grande Rue genau das gleiche Terroir wie La Tache teilt, ihm doch das Wasser reichen kann. François Lamarche, heute seine Tochter Nathalie, unternehmen alles, um das Weingut wiederzubeleben. Was sie mit dem Jahrgang 2010 wieder geschafft haben. Zum ersten Mal dufte ich den Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes verkosten. Im Jahrgang 2010 erweist sich dieser Wein als ganz tolles Erzeugnis mit schokoladigen Noten und Weihnachstgewürzen. Die Frucht ist reif, der Gaumen strukturiert und ausgewogen, der Abgang zart. Ein klassischer Vosne aus einer verkannten Lage.17.5/20. Der Echézeaux widerspiegelt die Eigenschaften der grossen Weine der Appellation. Immer wieder stellt sich ein Teil der angelsächsischen Presse die Frage, ob die Appellation ein Grand Cru bleiben soll. Die gleiche Frage hört man immer wieder über Corton. Die Verkostung von Vinifera-Mundi, Welche September 2011 organisiert wurde, bewies, dass nicht nur einzelne Weingüter grossartige Corton vermarkten. Dies trifft für die Appelation Echézeaux auch zu. Mit der Ausnahme dennoch, dass die Echézeaux des Jahrgangs 2010 in der Regel (für viele Fachbesucher) äusserst straff, dementsprechend schwer beurteilbar waren. Seinerseits stellt ein Corton die Herausforderung, dass man sich fragen darf, ob der junge Wein überhaupt irgendwann grossartig wird. Der **Echézeaux 2010** von François Lamarche bietet eine köstliche, komplexe und frische Aromatik mit schwarzen Johannisbeeren, Unterwald, Würze, die Nase ist eindeutig die ausdrucksvollste aller Echézeaux, welche wir verkostet haben. Besonders klassischer, kräftiger und ausgewogener Gaumen, eine Klasse für sich mit einem ausserordentlich feinen Abgang. 18.5/20. Der **Clos de Vougeot 2010** bietet eine erdige Nase, wie wir es bei anderen Erzeugnissen der Appellation nicht gesehen haben. Von der Frucht haben wir nicht viel empfunden. Dafür sehr viel Mineralik und Säure. 18/20.

Maison Louis Latour

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru Les Quatre Journaux 2008, 2009 (19/20) und 2010 (19/20)

(jfg) Leider ohne ausführliche Notizen. Denn wir haben uns durch diese drei dekadenten, finessenreichen Weine buchstäblich verführen lassen. Ganz grosse Klasse, Würze, Süsse, Kirschen ohne Ende, Welke Blumen. Die drei Jahrgänge erweisen sich als stolze Folge zum Jahrgang 1985, dessen letzte Flasche aus meinem Keller letztes Jahr genossen wurde. Den 2008er bewerten wir mit 18.5/20, den 2009er sowie den 2010er mit 19/20. Allen Meadows bewertet den 2008er mit 93/100, den 2009er mit 94/100. Am 23. März 2012 wurde das Galadiner „Granes Maisons, Grands Crus“ organisiert. Ausschliesslich die Presse und die renommierten Händler wurden eingeladen. Wir hätten daran teilnehmen dürfen, mussten allerdings Tags zuvor in die

Schweiz zurückfahren. Durch den fleissigen Patrick Essa, Gründer von Dégustateurs.net, haben wir erfahren, dass der Romanée-Saint-Vivant von Latour am Abend ausgeschenkt wurde. Und zwar mit Trüffeln…

Domaine du Comte Liger-Belair

Vosne-Romanée 1er Cru Aux Reignots 2010 (19/20)

(jfg) Ein 1er Cru auf Top-Niveau, einem Grand Cru absolut ebenbürtig. Explosives Nasenbild nach Walderdbeeren und exotischen Kräutern, leicht vegetabil. Im Mund druckvolle Aromen von überreifen Bananen, Waldkräutern und Champignons, auch dezente Rauchtöne. Eindrücklich tiefgründig und von sagenhafter Komplexität, mächtig strukturiert und mit feiner Holznote. Er hat seine Harmonie noch nicht ganz gefunden, aber das wird er noch, und dann geht es gewaltig ab. Kaufen, wenn man ihn zu einem vernünftigen Preis überhaupt findet.

Domaine Thibault Liger-Belair

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 (19/20) und **Richebourg Grand Cru 2010 (19/20)**

(jfg) Der faszinierende Thibault Liger-Belair hat 2001 das Handelshaus der Familie übernommen. Mit einer beeindruckenden Geschwindigkeit hat er sich durchgesetzt. Nicht nur das, sondern er ist auch der Elite der Burgunder Winzer beigetreten. Wir haben seine **Vosne-Romanée Aux Réas 2010** (18/20, komplexe, fruchtige Nase, süsslicher, perfekt eingebundener Gaumen mit allen Zutaten eines grandiosen Vosne), seinen **Clos de Vougeot Grand Cru 2010** (19/20, an der Grenze der vielschichtigen, unerklärlichen Übertreibung und doch so ein Universum der Zärtlichkeit) und seinen **Richebourg Grand Cru 2010** (19/20, superlativischer Richebourg, welcher doch so anders als die anderen ist!) zwei Mal verkostet und sind beeindruckt worden.

Thibault Liger-Belair erklärt uns, was er anders als der anderen Winzer macht.

Domaine Méo-Camuzet

Clos de Vougeot Grand Cru 2010

(jfg) Aktuell schwierig zu beurteilen. Wie alle Weine des Weinguts, wenn sie noch viel zu jung sind. Ihre Säure zeigt sich dann unerbittlich. Dennoch eine extravagante Nase mit unendlicher Frucht. Wir haben diesen Wein drei Mal verkostet und sind immer wieder begeistert worden. Im Gaumen enthüllt sich eine unwahrscheinliche Eleganz, welche an eine Unterschrift mit einem Federhalter auf Pergamentpapier erinnert. Leider war Jean-Nicolas Méo nicht am Stand, als wir zum Stand gegangen sind. Jede und jeder durfte sich beliebig bedienen… Erst in 20 Jahren mit Geniessen der im Weinkeller einzulagernden Flaschen beginnen. 18.5/20

Domaine Mongeard Mugneret

Grands Echezeaux Grand Cru 2010 (19/20)

(hps) Welch ein Bouquet! Ein ausgesprochen vollfruchtiger, würzig-komplexer Duft nach Johannisbeeren, Pflaumen, Blaubeeren und einer Fülle von Waldkräutern steigt in die Nase. Man könnte endlos dran riechen. Sehr aromatisch und kräuterwürzig auch im Gaumen, immens vielschichtig und komplex, mit deutlichen Raucharomen und einem Hauch Veilchen. Druckvoll und lang im Finale und schon jetzt eine tolle Balance zeigend.

Clos de Vougeot Grand Cru 2010 (19/20)

Der Stil von der Domaine Mongeard Mugneret ist hier klar wieder erkennbar. Das Bouquet ist vielleicht eine Spur weniger intensiv, aber genau so ausdrucksvoll. Am Gaumen wiederum feine Gewürzkomponenten und dazu gesellen sich reife Brombeeren und Pilzaromen. Im Geschmack ein unvergessliches Mass an Komplexität, mit einem Hauch mehr Süsse als beim Grands Echezeaux und leichten, balsamischen Noten. Im Abgang sehr lang. Ein fabelhafter Clos de Vougeot.

Domaine Dominique Mugneret

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru 2010

Ein Mal mehr beweist die Appellation Romanée-Saint-Vivant ihr aussergewöhnliches Niveau im Jahrgang 2010.Wieder ein Wein mit einer umwerfenden Klasse, nicht weniger Eleganz, zugleich subtilen Aromen, wobei nicht klar ist, ob das Holz oder die würzigen Schwarzbeeren dominiert/en. 18.5/20.

Domaine Georges Mugneret-Gibourg

Echézeaux Grand Cru 2010 und **Clos de Vougeot 2010 Grand Cru (19/20)**

(jfg) Ein Weingut, welches nicht aus dem Auge verloren werden darf und, welches wir bereits vor ein paar Jahren besucht hatten. Denn grosse Weine werden hier durch Jacqueline Mugneret und ihre zwei Töchter, Marie-Christine und Marie-Andrée, erzeugt. Der **Echézeaux 2010**, welchen wir mit 18/20 bewerten, bietet zunächst eine Explosion exotischer Gewürze, welche mit sehr reifen Pflaumen gemischt wurde. Frucht hoch 10! Phänomenal süsser Gaumen (aufpassen, es ist kein Süsswein!), ein krasser Wein für die nächsten 20 Jahre. Übermittelt irgendwie den Eindruck, dass die Reben nicht nur ultrakonzentriert wurden, sondern auch dass der gesamte Prozess an die Grenze des Möglichen gebracht wurde. Ein genialer Wein, vielleicht im Stil eines Bordeaux 2010 (auch, was die Säure anbelangt). 18/20. Der **Clos de Vougeot 2010** spielt im gleichen Register, zeigt aber eine zusätzliche Eleganz in der soliden Struktur. 19/20

Domaine Jacques Prieur

Clos de Vougeot Grand Cru 2010

Eigentlich hätten wir den **Echézeaux Grand Cru 2010** genau gleich empfehlen können. Leider haben wir aber keine Notizen aufgeschrieben… Unsere Bewertung: 18/20. Der Clos de Vougeot 2010 ist ein typischer Wein dieser Domaine: Ultrareif, kräftig, doch sehr frisch, harmonisch und tiefsinnig. Es riecht, als ob der Weinberg unter der Sonne gebrannt hätte, Bombastisch Zusammenstellung im Gaumen, etwas Kanonisches, etwas Anderes, etwas für die Zukunft. 18.5/20.

Fazit

Unsere ursprüngliche Idee bestand darin, die 20 besten Burgunder Weine des Jahrgangs 2010 vorzustellen, welche wir im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkosten durften. Wir möchten dennoch daran erinnern, dass diese umfangreiche und in den verschiedenen Teilen des Anbaugebiets zerstreute Veranstaltung fünf Tage (inkl. Abende) dauert, wobei das Programm jedes einzelnen Tages als besonders reichhaltig bezeichnet werden kann.

Wir haben uns absichtlich auf die Weine der Côte de Nuits (mit einer einzigen Ausnahme) konzentriert, wobei nicht weniger als 1‘000 Weine hätten verkostet werden können. Obwohl die Organisation (Logistik,…) hervorragend verlief, mussten wir uns auf eine „vernünftige“ Anzahl Weine konzentrieren und die Anzahl Fahrwege reduzieren. Innerhalb von 8.5 Stunden haben wir 200 Weine bewerten können, hatten aber den Eindruck etwa hundert mehr verkostet zu haben. Denn der Jahrgang 2010 beeindruckt buchstäblich. Die Weine besitzen Komplexität, Tiefsinn, Konsistenz und Kohärenz, Rasse und Ausgewogenheit und werden sich im Verlauf der nächsten Jahrzehnte als klassische, hochkarätige Erzeugnisse profilieren. Eine sensationelle und unverzichtbare Trilogie bilden sie mit den 2008ern (eine gesunde Säure, welche die Weine sehr weit in die Zukunft tragen wird) und den 2009ern (ein Jahrgang, welcher auch die Feinde des Burgunds überzeugen dürfte).

Unter den 200 Weinen, welche wir, wie gesagt, verkostet haben, wurden die wenigsten durchschnittlich bewertet. Vielleicht das Ergebnis unserer strengen Selektion, vielleicht aber auch nicht. Wir haben auch Weine verkostet, welche uns nicht überzeugt haben oder, welche in so einem Jahrgang deutlich mehr hätten liefern sollen. Der **Echézeaux 2010** (16.5/20) und der **Grands Echézeaux 2010** (16.5/20) vom **Clos Frantin**, der

Clos de Vougeot 2010 (17/20) oder der **Grands Echézeaux 2010** von **Henri de Villamont** oder noch der **Echézeaux 2010** (17/20?) vom **Domaine Bizot** gehören dazu.

Wir sind auch Weinen begegnet, welche wir nicht verstanden haben. Der **Echézeaux 2010** der prestigeträchtigen **Domaine Confuron-Cotetidot** gehört dazu.

Der grösste Teil der Wein verdiente aber eine Bewertung ab 17/20. Etwa 35 Weine haben wir mit mindestens 19/20 bewertet. Wir wollten uns aber nicht davon abhalten lassen, gewisse Weingüter zu erwähnen, welche vielleicht nicht unserer gnadenlosen Auswahl resp. Vorselektion angehörte, welche aber doch grandiose Weine bieten. **François Lamarche** oder **Mongneret-Gibourg** gehören dazu. Kann ein ausgeglichener Bericht über einen neuen Jahrgang geschrieben werden, wenn solche Klassiker fehlen?

Was wiederum nicht bedeutet, dass wir unsere Auswahl resp. Vorselektion möglichst oft ausgeweitet haben. Ein deutliches Beispiel für unsere Zurückhaltung ist die **Domaine François Gerbet**. Wir sind nicht davon überzeugt, dass die Erzeugnisse dieses Weinguts die nächsten zwanzig Jahre mühelos überstehen werden. Sie erweisen sich aber unbestreitbar als köstliche Weine mit einer Frucht und einem beeindruckenden Geschmack. Wer bereit ist, Weine, welche enorm viel Spass bereiten, welche wir aber „nur" zwischen 17 und 17.5/20 bewertet haben, einzulagern, dürfte grosses Interesse und Freude an solchen Erzeugnissen haben. Dies gilt auch für die **Domaine Guyon**.

Autoren: Hanspeter Saner & Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
17. 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.