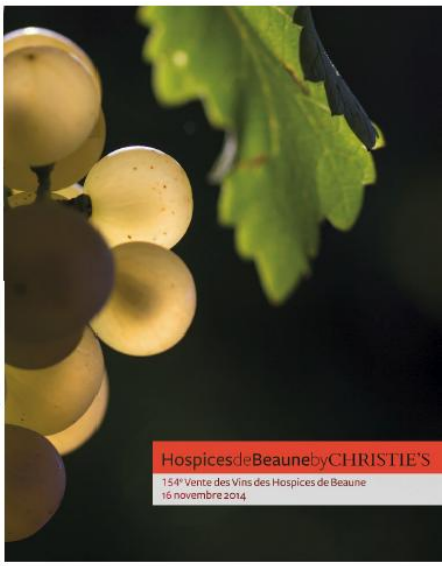
Der Jahrgang 2014 im Burgund

Die Cuvées 2014 der Hospices de Beaune



© Nathalie Knovl, Ginkgomedia

Wir bewerten nun das dritte Jahr hintereinander die verschiedenen Weine des prestigeträchtigen Hospices de Beaune. In beiden vorherigen Berichten, welche sich auf die besonders gelungenen Jahrgänge 2012 und 2013 bezogen, haben wir ausserdem die Geschichte des im Mittelalter gegründeten Spitals sowie die einzelnen Cuvées, welche der Domaine gehören, präsentiert.

Christie's, welcher Einfluss?

Im Verlauf der Jahre und insbesondere seit das renommierte Auktionshaus die weltweit bekannte Auktion leitet, also seit 2005, ist eine ungebremste Professionalisierung der Veranstaltung zustande gekommen.
Christie's organisiert in diesem Sinne Verkostungen, welche nicht nur in verschiedenen Ländern, sondern selbstverständlich auch innerhalb der Hospices stattfinden, und hat die Palette der Optionen, um an der Auktion teilzunehmen, massgebend verbessert. Wir haben bereits in früheren Berichten diesbezüglich geschrieben. Dafür scheint die Balance zwischen unternehmerischer Tätigkeit einerseits und Liebe zum Wein andererseits schrittweise an Boden zu verlieren. Genauso wie unsere Kollegen der empfehlenswerten Zeitschrift Anthocyanes befürchten wir, dass sich die öffentlichen Verkostungen immer mehr zum PR-Selbstzweck statt zum Anlass für effektive Weinliebhaber entwickeln. In seinem Bericht „Le crépuscule des Hospices de Beaune" (dt. Die Dämmerung der Hospices de Beaune) schreibt die Redaktion, dass die Rahmenbedingungen der Verkostungen für die breite Öffentlichkeit derart schlecht seien, dass sich die Hospices von der ursprünglichen Idee, ein Volksfest zu sein, immer mehr entfernen.

Darf aber Christie's dafür kritisiert werden, innerhalb von ein paar Stunden möglichst viel Umsatz erwirtschaften zu wollen? Wir denken es nicht. Dennoch bedauern wir es, dass die verschiedenen Teile der Pressekonferenz, welche am Vormittag vor der Auktion stattfinden, nicht mehr erreichen, dass die ganze Wahrheit über einen Jahrgang gesagt wird. Eine Wahrheit, welche die Journalisten anschliessend in ihren Massenmediien geeignet präsentieren könnten, ohne jemanden zwangsläufig zu brüskieren. In diesem Sinne stimmen uns einzelne Bewertungen der Cuvées des Jahrgangs 2014 durch Anthony Hanson MW, Senior Consultant bei Christie's und leitende Figur der Auktion, nachdenklich: In der Tat behauptet der Burgunder Experte im Auktionskatalog „Many wines of exceptional quality have been made by the Hospices de Beaune in 2014". Im Rahmen der Verkostung für die Presse, an welcher Vinifera-Mundi teilnehmen durfte, haben wir zwar die unerwartet hohe Qualität des Jahrgangs erkannt. Ob dieser aber so „exceptional" sei, glauben wir dennoch nicht. Die Zeit wird zeigen, ob sich 2014 seinen zwei Vorgängern, also 2012 und 2013, anreiht.

2014, ein neuer Jahrhundertjahrgang?

2014 kann unseres Erachtens mit dem gigantischen Jahrgang 2012 sowie mit dem hervorragend klassischen und terroirbetonten Jahrgang 2013 nicht verglichen werden. Wir glauben nicht daran, dass sich 2014 umwerfend klassisch entwickelt. Was wiederum nicht verhindert, dass viele Weine des Jahrgangs 2014 besonders gelungen und köstlich sind bzw. sein werden. Das haben die Verkostung der Hospices de Beaune sowie die Veranstaltung „La fête des grands vins de Bourgogne“ gezeigt. 2012 und 2013 weisen ein äusserst anständiges bis hervorragendes Lagerpotential auf. 2014 wird die Frucht, die Samtigkeit zur Geltung kommen lassen. Also ein Jahrgang, welcher unter der rein hedonistischen Seite wahrzunehmen ist.

2014 wird vor allem einem Fluch ein Ende setzen. Zum ersten Mal seit 1964 wird es ein Jahrgang, welcher mit einer 4 endet, verdienen, eingelagert zu werden. 2004 wird u.a. wegen des Problems mit den Marienkäfern als schlecht eingestuft. 1994 war ein gelungener Jahrgang für die Weissweine, ein Merkmal übrigens, welches den Jahrgang 2014 auszeichnet, aber nicht flächendeckend für die Rotweine gilt. 1984 und 1974 sind zwei desaströse Jahrgänge gewesen. 2014 ist also eine ganz grosse, erfreuliche Überraschung.

Was die Auktion anbelangt, erreicht der gesamte, erwirtschaftete Betrag € 7‘856‘475, was einer Steigerung von 28% gegenüber der 153. Auktion mit dem Jahrgang 2013 entspricht. Gemäss den Zahlen von Christie’s beträgt die Steigerung gegenüber 2013 +14.57% für die Weissweine und +3.37% für die Rotweine. Es wurden insgesamt 417 Fässer Rotwein und 117 Fässer Weisswein gegen 333 resp. 110 ein Jahr zuvor versteigert.

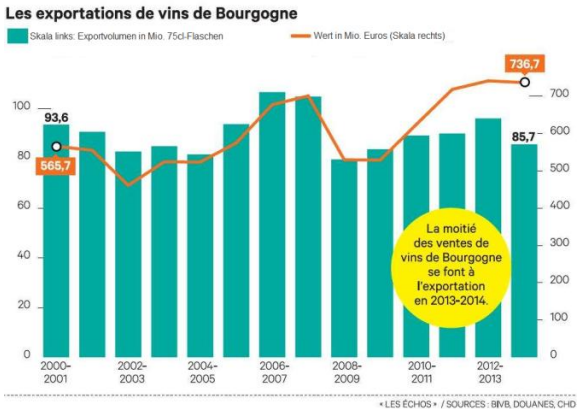
©BIVB

Der Jahrgang 2014

Zusammengefasst, liefert der Jahrgang 2014 nicht nur Qualität, sondern auch Quantität. Im Vergleich zu den beiden vorherigen Jahrgängen mit deren winzigen Erträgen, war es im Jahr 2014nicht schwierig, die Mengen zu erhöhen. Abgesehen von einzelnen Climats (Lagen) zwischen Beaune, Pommard, Volnay und Meursault wurde das Burgund weitgehend verschont. Was die Qualität anbelangt, kann sich keiner beklagen. Zum richtigen Zeitpunkt hat das Wetter dafür gesorgt, die seriösen Winzer zufriedenzustellen.

Die Quantität

Die definitiven Statistiken in Bezug auf die Erträge der einzelnen Burgunder Appellationen werden in den nächsten Wochen verfügbar sein. Doch zeigen die aktuellen Einschätzungen die Rückkehr zu einer normalen Situation für die meisten AOC. Was wiederum nicht verhindert, dass gewisse Lagen noch nicht zu einer normalen Situation wie z.B. im Jahr 2009 zurückgekehrt sind. Die Weingüter, welchen so schlechte Wetterbedingungen wie in den letzten Jahren erspart wurden, werden allerdings ihre leeren Keller nicht nachfüllen können. In erster Linie 2013, 2012 und 2010 mit ihren schlechten Erträgen können nicht von heute auf morgen aufgeholt werden.



In den Jahren 2013 und 2014 wurde die Hälfte der Produktion exportiert ©Les Echos

Die Qualität

Die Weissweine

Gemäss dem BIVB, dem Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, dürfte sich 2014 als sehr gutes Jahr für die Weissweine erweisen. Dank der Sonne im September haben die Trauben eine optimale Reife erreicht. Die Weine wurden inzwischen bereits vinifiziert. Sie offenbaren eine perfekte Balance. Ihr ziselierter, rassiger und präziser Charakter, aber auch die gute Säure lassen mit einer guten Lagerfähigkeit rechnen.

Die Rotweine

Intensive Farbe, fruchtige Nase, Konzentration, weiche Tannine und angenehme Zusammenstellungen kennzeichnen die Rotweine des Jahrgangs. Diese besitzen schöne Noten frischer Früchte, Finesse und entsprechen dem, was von grossen Burgunder Rotweinen erwartet wird. Abgesehen von allen roten Cuvées der Hospices de Beaune, welche wir in unserem klassischen Jahrgangsbericht bewerten, haben wir bereits ca. 20 1er Crus und Villages Weine der Gemeinden Gevrey-Chambertin, Morey Saint-Denis und Chambolle-Musigny verkosten können. Das Niveau erweist sich effektiv als sehr gut, es wird in ein paar Monaten bestimmt viel Spass bereiten, diese Erzeugnisse zu bewerten.

Das Wetter des Jahres

Wir konzentrieren uns auf die wichtigsten Ereignisse.

Wettermässig fing das Neue Jahr überraschend gut an, es hat keinen Winter gegeben, obwohl die Temperaturen gelegentlich unter 0° gesunken sind. Seinerseits bestätigte der September seinen Ruf als Retter schwieriger Jahrgänge. Allgemein erwiesen sich die geernteten Trauben als vielversprechend und waren mit einer sehr schönen Balance und intensiven Farben ausgestattet.

Im Frühling 2014 profitierten die Reben von den frühen, heissen und trockenen Wetterbedingungen. Die Winzer begannen, mit einer generösen Ernte zu rechnen. Nicht einmal die einzelnen Nächte mit negativen Temperaturen im Chablis beeinträchtigten die Entwicklung der Trauben, da der Boden trocken war. Zugleich blieben die Reben im ganzen Burgund gesundheitlich in tadellosem Zustand. Der Frühling 2014 war trocken, einfach trocken. Verschiedene, seriöse Winzer begannen sogar eine Parallele mit dem Jahr 2003 zu ziehen. Die Blütezeit begann sehr früh. Doch führten die schlechten, letzten Jahre dazu, dass die Reben dieses Mal die damaligen, kleinen Erträge wettmachen wollten. Im Juni war das Wetter grossartig, wobei sich die Entwicklung der Beeren verlangsamte. Die Ernte würde doch im September, nicht im August, wie befürchtet, starten können.
Am 28. Juni dauerte ein Hagelschlag fünf Minuten lang. Die Winzer begannen die Auswirkungen der „Anti-Hagel“ Einrichtungen ernsthaft in Frage zu stellen. Doch konnte bewiesen werden, dass sie eigentlich in eine andere Richtung ausgerichtet wurden als diejenige, wo der Hagel effektiv herkam.
Bestimmte Appellationen der Côte de Beaune und der Lugny Sektor, im Maconnais, wurden erheblich geschädigt. Diese Weinberge wurden oft das zweite Jahr in Folge betroffen. Die Hoffnungen, gute Erträge zu erreichen, wurden rasch enttäuscht.

Nicolas Rossignol hat Bill Nanson, den Gründer der renommierten Website Burgundy-Report, folgende Erträge kommuniziert, welche das Ausmass der Wetterkatastrophe belegen:

- Pommard 1er cru Jarolières, Charmots , Argillières, Chanlins 11 hl/ha
- Pommard 1er cru Epenots 12 hl/ha
- Beaune Clos des Mouches 8 hl/ha
- Volnay 1er cru Santenots 25 hl/ha
- Volnay 1er cru Clos des Angles 20 hl/ha
- Volnay 1er cru Fremiets 13 hl/ha

Im Sommer schien die Sonne in verschiedenen Anbaugebieten. Aber nicht im Burgund. Die frühe Blütezeit gehörte plötzlich der Vergangenheit an.

Trotz der feuchten und kühlen Witterung begann die Reifung jedoch in den späten Augusttagen rasch. Die Sonne, begleitet vom Nordwind, kam in den ersten Septembertagen, zwei Wochen vor der Ernte. Dies waren ideale Voraussetzungen für eine optimale Reifung der Trauben und die Aufrechterhaltung eines guten Gesundheitszustands der Reben.

Das Burgund, genauso wie andere Anbaugebiete, wurde dann durch Drosophila Suzukii getroffen. Die betroffenen Pinot Noir Parzellen mussten streng sortiert werden. Und zwar im Weinberg genauso wie in den Kellereien. Dieses einmalige und lokale Phänomen blieb zum Glück eine Ausnahme in einem allgemein sehr gesunden Jahrgang.

Die Essigfliege, eine ernstzunehmende Gefahr
© AFP Photo / DPA / Fredrik von Erichsen

Mitte September begann die Ernte mit Sonne und in guter Stimmung. Auf den Hospices de Beaune beginnt sie am 10. September. Reife, gesunde und aromatische Trauben wurden eingekellert. Die Gärung erfolgte reibungslos und die alkoholische Gärung begann spontan. Der besonders angenehme Frühherbst ermöglichte das Einrücken einer sehr weichen Milchsäuregärung.

Die Weine der Hospices de Beaune

Zunächst wurden die 33 Cuvées Rotwein sowie die 14 Cuvées Weisswein produziert. Im Gegensatz zu den letzten Jahren musste keine Cuvée von der Auktion zurückgezogen werden. Somit ist die Anzahl angebotener Fässer gegenüber dem vorherigen Jahr um 20% gestiegen. Insgesamt wurden 417 Fässer Rotwein und 117 Fässer Weisswein versteigert. Gewisse Cuvées, welche durch die Wetterbedingungen beeinträchtigt wurden, konnten selbstverständlich im üblichen Umfang angeboten werden.

2014 wird der letzte Jahrgang von Roland Masse gewesen sein. Der Regisseur der Hospices de Beaune wird in deren Geschichte bleiben, Die Weine sind nie so gut wie seit 2005 und insbesondere seit 2008 gewesen sein. ©Hospices de Beaune

Zum Zeitpunkt der Präsentation der Weine befand sich ein grosser Teil davon selbstverständlich in der BSA-Phase, was die Verkostung nicht vereinfachte. Trotz dieses Problems waren die Rotweine bis auf eine Ausnahme nachvollziehbar. Sie präsentierten auch diesen Charakter, welcher dem Jahrgang zugeschrieben wird. Was die Weissweine anbelangt, konnten wir uns nach zwei verkosteten Erzeugnissen nicht entscheiden. Kompliziert, verschlüsselt,… So sind sie uns in Erinnerung geblieben. Dementsprechend verzichten wir momentan darauf, die 14 Cuvées zu bewerten. Wir werden uns in den nächsten Monaten um die Bildung einer ausgewogenen Meinung bemühen. Schliesslich ist folgendes zu berücksichtigen: Da wir im November 2013 einzelne Weissweine anderer Weingüter verkostet zu haben, stimmen wir damit überein, dass der Jahrgang auch grossartige Erzeugnisse aufweist.

Die Noten, welche wir den Rotweinen erteilen, sind Potentialbewertungen. Gerne machen wir darauf aufmerksam, dass wir im vorliegenden Bericht Weine bewerten, welche erst am Anfang ihres Lebens sind. Die Négociants, welche die Fässer während der Auktion ersteigern und für das Elevage (Ausbau) haften, können die Qualität der abzufüllenden Weine beeinflussen.
Schliesslich möchten wir hervorheben, dass wir während der ganzen Verkostung stets zwei Weine gegenübergestellt haben. Also z.B. beide Clos de la Roche oder den Mazis-Chambertin und den Echézeaux zusammen.

Belenium, eine Brauerei mitten im Burgund. Wir durften an der Auszeichnung der besten Burgunder Spezialität teilnehmen, welche an den 15. Und 16. November 2014 auf dem Markt präsentiert wurde.

Dominique Bruillot, Gründer u.a. vom Bourgogne Magazine überreicht einem Gründer von Belenium seinen Preis.

Die Auktion der Hospices de Beaune bleibt ein grosses und erfolgreiches Volksfest

Die Rotweine

Auxey-Duresses 1er Cru Les Duresses 2014, Cuvée Boillot

13.1% Alk. Einmal mehr weiss dieser Wein zu überzeugen. Zunächst mit seiner dichten, dunklen Farbe. Dann mit seiner reintönigen und komplexen Frucht. Es strömen Düfte nach ausgereiften, schwarzen Beeren und fleischigen Kirschen aus. Die Nase wird nicht nur frisch, sondern auch gepflegt, ja sogar rassig. Der Gaumen bietet viel Geschmack, Fleisch und eine tolle Harmonie, wobei sich die einzelnen Komponenten sehr gut ergänzen. Die Säure trägt aktuell das Ganze, dieser Wein dürfte sich 15 Jahre lang richtig geniessen lassen. Kaufen, wenn man ihn findet. 17/20.

Abgefüllt wurden 6 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 6‘983.33 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -0.85%

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Brunet

13.1% Alk. Es handelt sich hier glücklicherweise nicht um den zweiten Wein, welchen wir verkostet haben. Denn seine Figur hätte uns richtig negativ gestimmt. Als ich Roland Masse, den Regisseur der Hospices, der mit dem Jahrgang 2014 den letzten seiner erfolgreichen Karriere unterzeichnet hat gefragt habe, ob dieser Wein zufällig durch die Kirschessigfliege (Drosophila suzukii) befallen worden sei, antwortete er kategorisch, es sei nicht so. Doch stören komische, nicht nachvollziehbare, allerdings nicht naturbedingte Gerüche. Ganz bestimmt ein schlechtes Muster. Wir haben keine andere Flasche verkostet.

Abgefüllt wurden 9 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘044.44 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +12.77%

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Clos des Avaux

12.8% Alk. Klare Pinot Noir Unterschrift im harmonischen und relativ generösen Bouquet und zugleich ein erfreuliches Versprechen, wobei die Komplexität dieses Erzeugnisses vielleicht nicht so ausgeprägt ist. Tolle Fruchtigkeit, viel Geschmack im Gaumen. Kann gleich nach der Lieferung Ende 2016 genossen werden. 16.75/20.

Abgefüllt wurden 12 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘233.33 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +14.87%

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Cyrot-Chaudron

12.8% Alk. Stets eine meiner Lieblingscuvées in der Kategorie der erschwinglichen Erzeugnisse der Hospices. Generös, üppig, sogar etwas ungestüm, der Cyrot-Chaudron wird Jahre brauchen, bis er seine Balance findet. Wir machen uns aber keine Sorgen diesbezüglich. Es handelt sich um einen Wein, der sein Terroir perfekt zum Vorschein bringt. Reintönig, sauber und vielversprechend. Klassische Frucht. Knackiger Antrunk, wiederum extrem geschliffen im Gaumen, dicht und intensiv, mit einem potentiell tollen Schmelz ausgestattet. 17+/20.

Abgefüllt wurden 6 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘216.67 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Der Jahrgang 2013 der Cuvée wurde nicht abgefüllt.

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Dames Hospitalières

13% Alk. Verführerische Nase mit saftigen Kirschen und Brombeeren. Lebhafter, samtiger und vollmundiger Gaumen mit einer vorhersehbaren, angenehmen Komplexität. Der Saft und die Säure stehen harmonisch zueinander. Anhaltender Abgang. Eine Köstlichkeit, aber unbedingt reifen lassen. 17/20.

Abgefüllt wurden 14 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘642.86 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +11.17%

Olivier Leflaive, im Vordergrund mit dem Hut, nimmt seit langen Jahren an der Auktion teil, wo er immer Weissweine ersteigert.

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Guigone de Salins

13% Alk. Entweder habe ich dieses Jahr diesen Wein nicht verstanden oder er ist ein potentieller Blender. Zunächst will die Nase nicht wirklich kommunizieren, was sich dadurch begründen lässt, dass die Hälfte der Cuvée aus dem dieses Jahr leider verhagelten Climat Bressandes kommt. Charakter und Kraft sind trotzdem gut vorhanden. Der Gaumen wirkt sehr klassisch, ausgewogen, harmonisch und lecker. Tolle Säure und elegante Tannine, seidige/samtene Zusammenstellung. Grossartig langer Abgang. Einzelne Flaschen kaufen, dennoch keine Bewertung im aktuellen Stadium.

Abgefüllt wurden 16 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘893.75 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +1.5%

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Hugues et Louis Bétault

12.9% Alk. Feine, verführerische Nase mit blumigen und fruchtigen Düften. Dürfte sich schön und harmonisch weiter entwickeln. Dafür schmeckt der Gaumen zusätzlich nach Kaffee. Frisch und geschmackvoll, ausgewogen und mit einem riesigen Potential. Nicht unterschätzen. 16.5+/20.

Abgefüllt wurden 7 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘071.43 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Der Jahrgang 2013 der Cuvée wurde nicht abgefüllt.

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Maurice Drouhin

12.8% Alk. Remontage-Verfahren, damit die Düfte voll zur Geltung kommen. Was aber auch erklärt, dass es aktuell Rostaromen gibt. Die Nase riecht trotzdem ganz fein und einladend, sie zeigt auch eine gewisse Tiefe und Charakter. Der Gaumen wirkt kräftig, aktuell vielleicht kompakt. Wir sind aber zuversichtlich, dass er sich vorteilhaft entwickeln wird. Die Harmonie ist noch nicht ganz da, bis 2020 dürfte es aber der Fall sein. Ein Beaune ist nicht unbedingt ein Wein, den man gleich nach dessen Abfüllung geniesst. Tolle Frische im Abgang und viel Potential, also ein schönes Versprechen. 17.25/20.

Die Auktion kann bald anfangen. Inzwischen unterhält sich Antoine Jacquet, Direktor der Hospices de Beaune mit u.a. Raoul Salama, Journalist bei Le Monde und bei der Revue du Vin de France, und dessen Frau

Abgefüllt wurden 9 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘522.22 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -3.21%

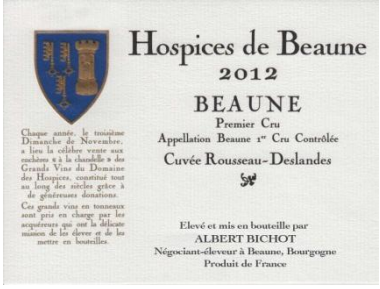
Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Nicolas Rolin

13.4% Alk. Hoffentlich setzt dieser Wein seine aktuelle Entwicklung bis in einigen Jahren fort. Denn er dürfte sich als grosser Erfolg erweisen. Kräftige, dichte, aktuell vielleicht ein wenig monolithische Nase mit reintönigen, ausgereiften Düften nach feinen Früchten. Geschmackvoller, satter, lebhafter Gaumen mit viel Potential. Aktuell eher wuchtig. Einlagern und warten. 17+/20.

Abgefüllt wurden 22 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘659.09 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +16.23%

v.l.n.r.: Teddy Riner, Antoine Jacquet und Adriana Karembeu im Gespräch

Beaune 1er Cru 2014, Cuvée Rousseau-Deslandes



Jahr für Jahr ist diese Cuvée eine der schönsten der Hospices

Stets eine meiner Lieblingsweine der Hospices. Die Weinliebhaber, welche ein paar Flaschen kaufen möchten, können dieses Erzeugnis z.B. bei IdealWine erwerben.
13% Alk. Köstliche Zusammenstellung zwischen gerösteten Noten und einer generösen, reintönigen Frucht, darunter Kirschen und Erdbeeren. Erweckt buchstäblich alle Sinne. Diese Sinneseindrücke bestätigen sich im geschmackvollen, köstlichen und saftigen Gaumen. Dennoch ist es noch empfehlenswert, zu warten. Erst ab 2020 anfangen, diesen Wein zu geniessen. Kraft, Struktur und Knackigkeit sind ein paar weitere Merkmale, welche diesen Wein kennzeichnen. 17.5/20.
Abgefüllt wurden 16 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘131.25 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +14.81%

Beaune-Grèves 1er Cru 2014, Cuvée Pierre Floquet

13.2% Alk. Offenes, ausgefeiltes Bouquet mit fruchtigen Komponenten auf einer floralen Grundlage. Tolle, vielversprechende Frucht und Veilchen. Geschmackvoller, samtiger und frischer Stoff, lebhafte und ausgewogene Zusammenstellung, geschliffene, runde Tannine. Langer Abgang. 16.75/20. Vielleicht unterschätzt.

Abgefüllt wurden 6 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘550.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +4%

Clos de la Roche Grand Cru 2014, Cuvée Cyrot-Chaudron

Wenn nur der Preis der ersteigerten Fässer nicht so weit entfernt von jeglichem Anstand wäre...
Wir können ausserdem die grenzenlose Begeisterung von Anthony Hanson MW nicht nachvollziehen. Insbesondere, weil er schreibt, dass dieser Grand Cru eine Lebenserwartung von 10 bis 15 Jahren haben dürfte. Von einem Grand Cru erwarte ich, dass er sich erst in 15 Jahren öffnet… Haben wir am Tisch, an welchem auch meine Wenigkeit für die Verkostung sass, die falsche Flasche bekommen? Wir schliessen es nicht aus.

Denn wenn der Cyrot-Chaudron qualitativ nah an der Cuvée Kritter bleibt, wirkt er aber doch auch laktisch, was im aktuellen Stadium nachvollzieh-

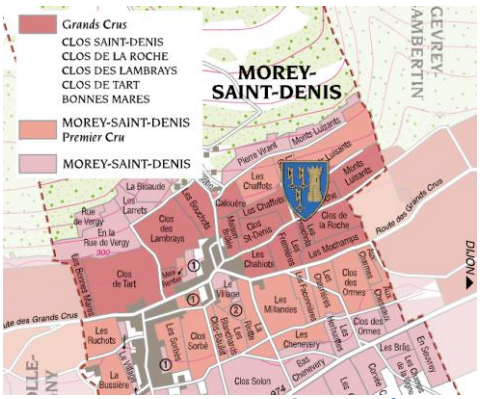
v.l.n.r.: Alberic Bichot, Albert Bichot ist erneut der wichtigste Käufer der Auktion, und Adriana Karembeu, Präsidentin der Auktion mit Teddy Riner und Michel Drucker ©Hospices de Beaune

bar ist, und vor allem plump. Also keine Bewertung. Die Gegenüberstellung zwischen beiden Clos de la Roche war für den Cyrot-Chaudron in der Tat gnadenlos…

Abgefüllt wurden 4 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 66‘750.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.

Steigerung gegenüber 2013: +2%

Das beste Gebot in der Geschichte der Auktion der Hospices de Beaune wurde durch einen Fass der Cuvée Cyrot-Chaudron des Clos de la Roche 2014 erreicht. Er wurde für €74‘900 (Aufgeld inbegriffen) versteigert.



©Hospices de Beaune

Clos de la Roche Grand Cru 2014, Cuvée Georges Kritter

Die Parzellen beider Clos de la Roche sind nebeneinander. Doch sind beide Weine unterschiedlich…
13.2% Alk. Äusserst frisch, rassig, gepflegt, tief, der Siegel eines Grand Cru. Ausgereifte, schwarze Beeren und etwas Würze. Ein Bouquet, welches sich im Verlauf des Elevage verfeinern und ausbreiten wird. Grandiose, sinnliche Frucht im Gaumen, auch wenn dieser aktuell streng wirkt. So zeigt sich halt die AOC jung. Solide Struktur und ein riesiges Potential. Erst in 15 Jahren entkorken. Wird dieses grossartige Erzeugnis die 18.5/20 erreichen, wie es u.a. bei mir den Eindruck erweckt hat?

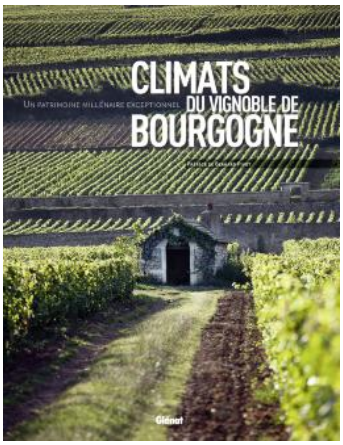
Abgefüllt wurden 3 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 65‘333.30 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +7.10%

Les Climats du vignoble de Bourgogne
Objectif UNESCO 2015
je soutiens !
www.climats-bourgogne.com

Corton-Clos du Roi Grand Cru 2014, Cuvée Baronne du Baÿ

13.5%. Generöse und besonders feine Düfte nach ausgereiften Früchten, darunter Pflaume und Kirsche. Vielversprechend. Viel Fleisch im vollmundigen Gaumen, harmonisch, finessenreich, aber auch präsent, ja sogar kräftig. Eine Köstlichkeit und ein riesiges Versprechen. 17.5/20.

Abgefüllt wurden 10 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu
€ 24‘600.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +16.53%



Climats du Vignoble de Bourgogne
Das Buch zur Kandidatur

Corton Grand Cru 2014, Cuvée Charlotte Dumay

Dieser Wein kann in der Regel im Laden der Hospices de Beaune gekauft werden.
13.7% Alk. Genauso wie im Fall des vorherigen Corton ist es klar, dass die Appellation dieses Jahr richtig grossartig ausgefallen und unverzichtbar ist. Beeindruckende Nase mit exquisiten und vielschichtigen Düften, u.a. kandierten und kompottierten Erdbeeren. Strukturierter, lebhafter Gaumen, welcher sehr viel Geschmack und Druck liefert. Wieder eine Köstlichkeit mit einem lang anhaltenden, würzigen Abgang. 18/20.
Abgefüllt wurden 23 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 15‘739.10 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +8.22%

Corton Grand Cru 2014, Cuvée Dr. Peste

13.3% Alk. Der erste Eindruck kann folgendermassen zusammengefasst werden: Aktuell komplex bis kompliziert, aber potentiell beeindruckend. So oder so unbedingt warten. Geradlinige, straffe, aber auch expres-

sive Frucht. Im Gaumen eine muskulöse Gestalt mit allem, was es an Frische, Schmelz, Frucht, Säure, reifen Tanninen und Komplexität benötigt. 17.5+/20.

Abgefüllt wurden 23 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 17‘217.40 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden. Steigerung gegenüber 2013: +10%

Echézeaux Grand Cru 2014, Cuvée Jean–Luc Bissey

13.1% Alk. Vor allem strahlt dieser Wein durch seine Säure für eine ausserordentliche Lagerfähigkeit. Diese verleiht dem Wein selbstverständlich eine tolle Frische, welche zusammen mit der raffinierten, prägnanten Frucht und den feingliedrigen Tanninen diesen Echézeaux als beachtungswert auszeichnen. Wird er die 18/20 erreichen, wie wir es heute denken?

Abgefüllt wurden 7 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 46‘142.90 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden. Steigerung gegenüber 2013: +13.23%

Mazis-Chambertin Grand Cru 2014, Cuvée Madeleine Collignon

13.6% Alk. Ein Mazis, um sich in ihn zu verlieben. Ein Mazis, der in einer natürlichen Weise zeigt, warum die meisten Winzer eigentlich ihren Mazis als Charmes-Chambertin vermarkten. Denn dieses Erzeugnis wird buchstäblich verführen. Gesamthaft bietet dieser Wein eine umwerfende, kräftige und potentiell komplexe Nase mit perfekt ausgereifter Frucht. Breite Struktur, doch tänzerisch und finessenreich, mit einer Frucht in Hülle und Fülle ausgestattet. Schmelz und viel Fleisch sind auch bereits wahrnehmbar. Dieser Wein ist aber richtig zart und dürfte sehr viel Beifall finden.

Abgefüllt wurden 29 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 40‘224.10 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -1.29%

Am 16. November 2014 wurden Yolande Yolande Cohent-Mergerit, Präsidentin des französisch-chinesischen Verbands „Vin et Culture“ und J.F. Guyard, Gründer von Vinifera-Mundi, durch France Bleu Bourgogne eingeladen. Das Thema des Interviews, welches durch Frédéric Nicolas geführt wurde, betraf die Wahrnehmung der Hospices de Beaune und deren renommierten Auktion im Ausland bzw. in der Schweiz und in China.

Monthélie 1er Cru Les Duresses 2014, Cuvée Lebelin

13% Alk. Wie jedes Jahr ein Erzeugnis, welches viel Genuss bietet und zugleich doch kein easy-drinking Erzeugnis ist. Reif, expressiv, reintönig, geschmackvoll, mit einer generösen Frucht ausgestattet. So präsentiert sich dieser gelungene Monthélie. Weinliebhaber welche befürchten, irgendein teures, aber auch belangloses Erzeugnis zu kaufen, wenn sie die Hospices de Beaune besuchen, sollten mit diesem Wein anfangen. 16.5/20.

Abgefüllt wurden 10 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 6‘680.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden. Steigerung gegenüber 2013: -1.62%

Pernand-Vergelesses 1er Cru, Cuvée Rameau-Lamarosse

13.25% Alk. Wieder eines dieser Erzeugnisse, von denen private Weinliebhaber auch einen Fass ersteigern können, ohne die eigenen Finanzen zu gefährden. Wenn nur nicht die etwas kurze Lagerfähigkeit dieses Weins wäre. Doch ein tolles Erzeugnis, welches Spass bereitet und viel Genuss liefert. 16.5/20.

Abgefüllt wurden 8 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 6‘750.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +1.24%

Die Buchhandlung Athenaeum ist ein Pilgerort für jeden Weinliebhaber

Pommard, Cuvée Billardet

13% Alk. Der Hagel hatte letztes Jahr dazu geführt, dass diese tolle Cuvée nicht angeboten werden konnte. Köstliche, ausgereifte, kleine Beeren im Bouquet mit Akzenten von Konfitüre. Pflaumenlikör ergänzt das Aromenbild. Saftiger Gaumen mit viel Geschmack, runden Tanninen, seidigem-samtigem Stoff und einer überzeugenden Länge. Das Ganze wird sich sehr vorteilhaft entwickeln und eine tolle Harmonie finden. 17/20.

Abgefüllt wurden 6 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘600.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden. Der Jahrgang 2013 dieses Weins wurde nicht produziert.

Pommard, Cuvée Raymond Cyrot

13.2% Alk. Grossartige Nase mit Fruchtkonfitüre. Ausgefeilt, reintönig, vielversprechend. Was für eine Wucht im Gaumen! Beeindruckend! Tolle Struktur, harmonisch und potentiell köstlich. Ein Muss. 17.5/20.

Abgefüllt wurden 17 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘947.06 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +33.54%

©Hospices de Beaune

Pommard, Cuvée Suzanne Chaudron

13.5% Alk. Schöne Nase, wobei sich diese noch relativ monolithisch zeigt. Frucht im Quadrat, aber ohne mögliche Unterscheidung der einzelnen Düfte. Interessanterweise bestätigt sich dieser Eindruck im Gaumen nicht. Geschmackvoll, lebhaft, man würde bestimmt voreilig meinen, es handle sich da um ein Erzeugnis ohne Ecken und Kanten, welches ausschliesslich produziert werde, um möglichst viel Genuss zu bieten. Die Säure ist gut präsent und die Tannine kräftig. 16.75/20.

Abgefüllt wurden 16 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘050.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -12.53%

Pommard 1er Cru, Cuvée Dames de la Charité

13% Alk. Schwierig einzuschätzen. Was allerdings auf den Einfluss der Trauben aus dem Climat Les Rugiens zurückzuführen sein könnte. Gerbstoffe in Hülle und Fülle. Unbedingt warten. 16.5+/20, in ein paar Jahren vermutlich mehr.

Abgefüllt wurden 12 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘375.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -11.84%

Pommard-Epenots 1er Cru, Cuvée Dom Goblet

13.4% Alk. Eine der Cuvées, deren Trauben spät geerntet wurden. Generöse Frucht mit süsslichen Akzenten. Gute, fruchtige Zusammenstellung im Gaumen, viel Geschmack, Schmelz und kräftiger Abgang. Ein toller Pommard. 17/20.

Abgefüllt wurden 6 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 12‘916.07 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +4.44%

Santenay, Cuvée Christine Friedberg

12.8% Alk. Reintönige, appetitliche Nase mit reifer Frucht und etwas Sinnlichkeit. Spannend. Präsente Säure im frischen und fruchtigen Gaumen. Eher schnell zu trinken. Ein toller Wein für jeden Tag. 16/20.

Abgefüllt wurden 12 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 6‘016.76 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden. Steigerung gegenüber 2013: +16.26%

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Arthur Girard

13.3% Alk. Ein geschmackvoller, reintöniger und frischer Wein für den raschen Genuss. Ohne Ecken und Kanten, dafür mit einem runden, feinen und harmonischen Körper. 16.5/20.

Abgefüllt wurden 18 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 6‘166.67 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +11.77%

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Forneret

20 Fässer wurden dieses Jahr abgefüllt, statt 10 wie in der Vergangenheit, weil das Lycée Viticole de Beaune den Hospices eine bedeutende Parzelle im qualitativen Climat Les Vergelesses zurückgegeben hat.

13.3% Alk. Sehr reife, komplexe und animierende Nase. Schön strukturierter, finessenreicher Gaumen mit einer tollen Harmonie zwischen der Frucht und dem vollmundigen Stoff. 16.75/20.

Abgefüllt wurden 20 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘463.16 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +20.37%

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Fouquerand

13.3% Alk. Nicht verkostet.
Abgefüllt wurden 14 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 5‘950.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +6.25%

Volnay 1er Cru, Cuvée Blondeau

Wir machen darauf aufmerksam, dass sich der grösste Teil der Rebstöcke dieses Weins in den genialen Lagen Champans und Taillepieds befinden.
13% Alk. Verführerische, intensive Nase mit generöser und reintöniger Frucht. Lebhafter, kräftiger Gaumen im klassischen Stil eines gelungenen Volnay. Selbstverständlich sehr jung, unbedingt ein paar Jahre warten. Dürfte dann an Komplexität zulegen. 17+/20. Kaufen.

Abgefüllt wurden 16 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 8‘000 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +3.89%

Volnay 1er Cru, Cuvée Général Muteau

13% Alk. Was für eine verführerische Nase mit komplexen und tiefsinnigen Düften. In einer Karamellhülle eingewickelte, rote Beeren,… Feiner, finessenreicher Gaumen, welcher alle Sinne erweckt. Seidige Zusammenstellung, frischer, anhaltender Abgang. Vielleicht wirken die Tannine aktuell abtrocknend. Überprüfen. Keine Bewertung.

Abgefüllt wurden 15 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 7‘260.- (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: -3.2%

Volnay-Santenots 1er Cru, Cuvée Gauvain

Im dritten Jahr hintereinander wurden die Parzellen, in welchem sich die Rebstöcke dieses Weins befinden, durch den Hagel betroffen. Und doch stimmt die Qualität nicht weniger als die Lagerfähigkeit dieses Volnay!

13.1% Alk. Besonders finessenreiche, ausgefeilte Nase mit ausgewogener Frucht. Komplexität und Frische sind natürlich schön vorhanden. Sehr klassisch. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Vorhandenes Potential für eine anständige Lagerfähigkeit. 17+/20.

Abgefüllt wurden 12 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 10‘366.70 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +25.84%

Volnay-Santenots 1er Cru, Cuvée Jéhan de Massol

13.6% Alk. Zukunftsmusik. Die aktuelle, überschwängliche Säure verhindert es, eine ausgeglichene Bewertung abzugeben.

Abgefüllt wurden 13 Pièces (228lt Fässer), welche im Durchschnitt zu € 11‘207.70 (plus 7% Aufgeld) versteigert wurden.
Steigerung gegenüber 2013: +19.33%

Autor: Jean François Guyard
20. Januar 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser 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 verteilen.**