Der Jahrgang 2012 im Burgund

Die 45 Cuvées 2012 der Hospices de Beaune

Verkostungsdatum: 17. November 2012
Ort: Hospices de Beaune, Salle des Pôvres

Ein erster Eindruck des jungen, sich noch im Entwicklungsstadium befindlichen Jahrganges, gewonnen an der alljährlichen Hospice de Beaune Weinversteigerung und Pressepräsentation des Jahrgangs durch die CAVB/BIVB.

Zum Geschichtlichen Hintergrund

Im Oktober 2011 publizierten wir auf Vinifera-Mundi zwei Berichte über die faszinierende Geschichte der Hospices de Beaune von der Vergangenheit bis in die Gegenwart. Die Hospices de Beaune wurden am 1. Januar 1452 (Die eigentliche Gründung fand am 4. August 1443 statt, der erste Kranke wurde aber erst am 1. Januar 1452 aufgenommen) in einem nie zuvor gesehenen philanthropischen Elan, mit dem Ziel gegründet, dank den Spenden der wohlhabenden Stifter die medizinische Behandlung der armen Leute der Burgunder Region zu finanzieren. Auch als dem sogenannten hundertjährigen Krieg (guerre de cent ans“) 1453 ein Ende gesetzt wurde, dauerten die verheerenden Folgen (Krankheiten, Plündereien,…) an. Ausserdem verfügte die Region über kein geeignetes Spital, um die Bedürfnisse der lokalen Bevölkerung zu erfüllen. Beaune, wo keine religiöse Institution anwesend war, wurde schliesslich (anstelle Autun) als Sitz für diese Institution ausgewählt. Jedermann/Frau, welche(r) unter ungünstigen Rahmenbedingungen leben musste (die schwangeren Frauen, die alten Leute, die Obdachlosen, die Kranken,…) wurden durch die „Dames Hospitalières“ (dt: die Krankenhausmitarbeiterinnen) empfangen. Heute huldigt ein Cuvée 1er Cru der Appellation Beaune (eigentlich eine Assemblage der Climats Les Bressandes 1.06 ha, La Mignotte 1.13 ha und Les Teurons 0.55 ha) den damaligen Nonnen (es stimmt allerdings auch, dass mehrere von ihnen selber Spenderinnen gewesen sind). Die Spenden zu Gunsten der Hospices konnten selbstverständlich jegliche Form annehmen. Nicht selten wurden Weinberge oder Parzellen in Folge eines Todesfalls gespendet. Die letzte Spende wurde 2012 durch Hr. Jean-Luc Bissey (Nachkomme einer Winzerfamilie in der vierten Generation) gemacht und umfasst 43 Aren in einer der schönsten Lagen der Appellation Echézeaux. Sie ist die 46. Cuvée der Hospices de Beaune und die dritte Grand Crus in der Côte de Nuits (beide anderen sind Mazis-Chambertin 1976 und Clos de la Roche 1991).

Der Jahrgang 2012

Mit dem Jahrgang 2012 beweist uns Roland Masse, der Regisseur der Hospices de Beaune, dass auch in einem wettermässig desaströsen Jahr grossartiger Wein ausgebaut werden kann. Denn 2012 ist alles auf und eingetreten, was dem Wein schaden konnte. Sogar Oidium und falscher Meltau, zwei Krankheiten, welche normalerweise nie zum gleichen Zeitpunkt den Weinberg befallen, haben es dieses Jahr geschafft. Strenggenommen müsste wohl eher diejenigen Krankheiten aufgeführt werden, gegen welche die Winzer 2012 keine

Massnahmen treffen mussten. Was die Hospices de Beaune anbelangt, durften die 22 Winzer, welche insgesamt für 60ha Rebfläche verantwortlich sind, unter der Leitung von Roland Masse feststellen, dass aus schliesslich Botritys Cinerea den Weinberg nicht befallen hat. Neben den Krankheiten hat das Wetter dem ganzen Burgund einen üblen Streich gespielt. In der Côte de Beaune sind im Frühling Fröste aufgetreten, dann wurden die gesamten Burgunder Weinberge im Juni durch die kühlen Temperaturen und Regenfälle beeinträchtigt und (insb. in Pommard und Volnay) durch anschliessende, starke Hagelschläge beschädigt, die Sommerphase ist danach derart warm geworden, dass die Rebblätter die Trauben nicht mehr schützen konnten und ein nicht unwesentlicher Teil der Trauben wurden durch den ungenügenden Sonnenschutz buchstäblich grilliert,… Dennoch haben drei wesentliche Faktoren den Jahrgang massgebend beeinflusst:

v.l.n.r.: Patrick Maclart (Bourgogne WineBlog) und Roland Masse im Gespräch

- Zunächst haben die (manchmal) dramatischen Verluste an Blattwerk und Traubentrieben (im Durchschnitt 50% auf der Côte de Beaune, 20% in der Côte de Nuits) die Entwicklung der gesunden Trauben begünstigt (weder Chardonnay noch -insbesondere- Pinot Noir sind Rebsorten für hohe Erträge). Die Erträge in den verschiedenen Weinbergen der Hospices de Beaune schwanken zwischen 23 und 32hl/ha.
- Dank der Weiterentwicklung des Wissens und Könnens der Winzer in den letzten 30 Jahren (und nicht nur aufgrund des anstrengenden und schliesslich eher mittelmässigen Jahrgangs 2007), aber auch dank dem unermüdlichem Kampf der Winzer im Weinberg (heute -November 2012- gibt es keinen Winzer, welcher behauptet, es sei besonders schwierig und ermüdend gewesen) haben die gesunden Trauben vom dritten Faktor [der Photosynthese, Anm. d. Red.] voll profitieren können.
- Die Fotosynthese spielt im Burgund genauso wie in zahlreichen anderen Anbaugebieten die Schlüsselrolle. Hohe Temperaturen sind ein klassischer Feind der Burgunder Rebsorten. Licht hingegen nicht. 2012 wurden die Weinberge permanent genug davon versorgt.

Eigentlich kann das Burgund sehr zufrieden sein. Die drastischen Verluste wurden durch eine ungeahnte Qualität wettgemacht. Dennoch gehören die Burgunder Winzer nicht zu denjenigen, welche Jahr für Jahr dem neuen Jahrgang zujubeln. Sie sind auch nicht diejenigen, welche behaupten werden, 2012 sei ein Winzerjahrgang. Denn so anstrengend das Ganze gewesen sein mag, die Winzer nehmen es seit einigen Jahren mit Pragmatismus und Philosophie. 2010 bildet in diesem Sinne ein bedeutungsvolles Beispiel: Bis Ende August wurden die Bedingungen nicht erfüllt, um schliesslich zu produzieren, was der Jahrgang heute ist: Ein Riese, welcher in jedem Keller einen bevorzugten Platz verdient. Pragmatismus wird im Burgund aktiv ausgeübt, weil keine noch so grosse Jammerei über die Wetterbedingungen die Realität je verändert hätte. Pragmatismus auch, weil die Winzer wissen (sie haben es 2007 erlebt), dass ein täglicher, langwieriger Einsatz im Weinberg (selten zuvor habe ich jeden Tag so viele Mitarbeiter/Innen der Weingüter im Weinberg gesehen) eine Garantie für qualitativ hervorragende Weine ist. Pragmatismus auch auf dem Weingut Hospices de Beaune, weil Roland Masse am Sonntag, den 18. November 2012, im Rahmen der Pressekonferenz es nicht im Verborgenen hielt: Die Weinberge der Hospices werden nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Wenn sich aber die Wetterlage so vehement zu Gunsten der Chemie wendet, wird dennoch ein wenig davon eingesetzt. Um schliesslich, genauso wie es das Chateau Pontet-Canet mit dem Jahrgang 2007 selber erlebte, festzustellen, dass verschiedene Burgunder Weingüter, welche voll auf biodynamische Ansätze setzen, besser abgeschlossen haben als andere, wo die Chemie immer noch die Regel bleibt. Schliesslich ist es heute eindeutig noch zu früh, um das Potential der Weine des Jahrgangs 2012 verbindlich zu beurteilen. Im Burgund vermutlich noch mehr als in anderen Regionen brauchen die Weine

Zeit, um ihr definitives Gesicht zeigen zu können. Was die Erzeugnisse der Hospices de Beaune aber bereits heute aufweisen, ist eine verführerische Mischung verschiedener, erfreulicher Charakterzüge:

- Die Weissweine dürften ein beeindruckendes Niveau erreichen. Obwohl diese ihre malolaktische Gärung noch nicht begonnen haben (was erklärt, warum viele Journalisten an der Verkostung nicht teilnahmen, da eine Verkostung solcher Weine sehr viel Erfahrung voraussetzt), wirkten die Moste angenehm reif, voll und nicht zuletzt mit einer schönen Säure ausgestattet. Roland Masse gab an, dass sie an 2007 erinnern, wobei sie auf dem gleichen Qualitätsstand wie 2008 oder 2009 gelangen dürften. Einige Weine haben mich buchstäblich hingerissen. So etwa der Meursault-Charmes 1er Cru Albert Grivault oder der Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres. Florence Kennel, eine Journalistin der Revue du Vin de France, war am gleichen Tisch wie ich und fragte mich, ob ich evtl. bereits gewusst hätte, dass der Meursault-Charmes dieses Jahr der Lieblingswein von Anthony Hanson, MW und Senior Consultant von Christie's, nicht zuletzt Auktionator der 152. Auktion der Hospices de Beaune, ist. Ich wagte nicht, ihr zu sagen, dass ich noch nie von ihm gehört hatte. Peinlich aber wahr. Bei dem einen oder anderen ist uns eine leichte Bitterkeit aufgefallen. Aufgrund des Ausbaustadiums der Weine möchten wir uns aber nicht zu einer voreiligen Beurteilung hinreissen lassen.
- Die Rotweine sind unabhängig vom ihrem Rang farbig (die Farbe geht sogar immer wieder ins sehr dunkle, fast Schwarze), (zum Teil sehr) erotisch (auch, wenn wir unangebrachte Begriffsverwendung bekämpfen), harmonisch, strukturiert, vollmundig, (fast unerwartet) reif und sinnlich. Die Säure fällt von einem Wein zum nächsten sehr positiv aus und das Ganze lässt auf ein höchst erfreuliches Potential hoffen. Ob wegen des Ausbaustadiums oder wegen der geringen Erträge sind uns die Erzeugnisse der Côte de Beaune als unverzichtbar vorgekommen, während sich diejenigen der Côte de Nuits immer wieder als unergründlich erweisen.

Wir haben 44 Cuvées verkostet, wobei der Beaune 1er Cru Cuvée Cyrot-Chaudron und der Pommard Cuvée Suzanne Chaudron (beide Lagen grenzen aneinander), welche im Rahmen der Auktion wegen zu geringer Produktion fehlten (die Auswirkung der wiederkehrenden Witterungsbeeinträchtigungen), selbstverständlich nicht ausgeschenkt wurde. Die Eindrücke, welche bei uns entstanden sind, können folgendermassen zusammengefasst werden: Obwohl die Preise der Weine aufgrund ihrer mengenmässigen Verfügbarkeit und ihrer ungebrochenen, hohen Nachfrage weiter steigen dürften (was die Auktion bereits bewiesen hat), lohnt es sich ganz klar, im Rahmen der nächsten Primeurkampagne aufmerksam zu bleiben, sich ja sogar ein angebrachtes Budget einzuplanen.

Roland Masse während der Pressekonferenz, welche vor der Auktion stattfand.

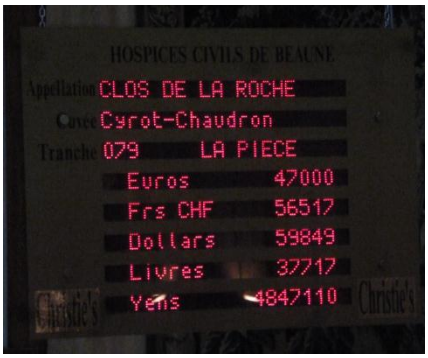
Die 152. Auktion

Die Statistiker und Zahlenfanatiker unter den Weinliebhabern werden sich freuen. Die 152. Auktion der Hospices de Beaune, in deren Rahmen 512 Einheiten (stets 225Lt Fässer, abgesehen von der "Pièce du Président" (auch Pièce de Charité genannt), welche dieses Jahr 350Lt Corton Charlotte Dumay enthält) versteigert wurden, sorgte für eine massive Preissteigerung. Anthony Hanson sagte nach der Auktion, dass verschiedene, neue (Preis-)Rekorde aufgestellt wurden, dies insbesondere bei den Rotweinen:
Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Georges Kritter €55'667 (+94.2% verglichen mit erzielten Verkaufspreis im Jahr 2011), Mazis-Chambertin Grand Cru Cuvée Madeleine Collignon €38'318 (+57.7% verglichen mit erzielten Verkaufspreis im Jahr 2011). Was das Schlussergebnis der Auktion betrifft, so stieg dieses um 69% gegenüber 2011 für die Rotweine und um 18% für die Weissweine. Insgesamt wurde ein Ertrag von €5'909'276 (inkl. Aufpreis) erwirtschaftet (gegenüber €5.2Mio im Jahr 2011), was einen neuen Rekord darstellt.

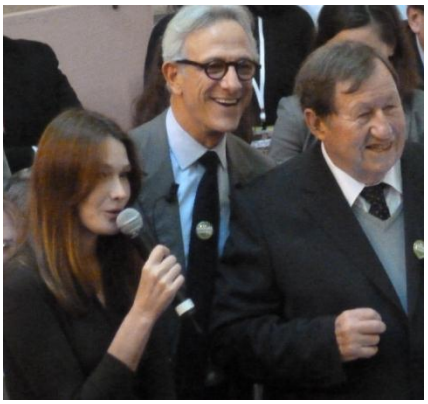
Die Präsidentin der diesjährigen Aktion war Carla Bruni-Sarkozy, was dazu geführt hat, dass eine gewisse französische Presse geschrieben hat, die hervorragenden Ergebnisse der Auktion seien ihr zu verdanken… No Comment diesbezüglich, wir empfehlen denjenigen, welche sich eine Meinung über die Leistung der früheren „Première Dame de France“ bilden möchten, unsere Videos auf Facebook anzuschauen. Hingegen erreichte die „Pièce du Président“ einen stolzen Preis. Wenn auch das frühere Top-Modell nicht das Charisma eines Fabrice Luchini hat (er eroberte buchstäblich die Bieter im Rahmen der Auktion 2010 und erreichte somit ein Gebot von €400‘000 für das 500lt-Fass Beaune 1er Cru Cuvée Nicolas Rolin 2010), stieg der Preis für das 350Lt Fass Corton Charlotte Dumay auf den stolzen Preis von €270‘000 (zweitbestes Gebot aller Zeiten). Als die Bieter ihre Gebote nur sehr langsam abgaben, schlug Carla Bruni-Sarkozy sogar vor, den Wein dem Käufer des Lots höchstpersönlich zu überbringen, sofern das Gebot (und Zuschlag) die Grenze von €200‘000 erreicht oder überschreiten würde. Hierauf stellte ein Bieter die (scherzhafte) gemeinte Frage, wie hoch denn der Zuschlag ausfallen müsse, damit Nicolas Sarkozy höchstpersönlich den Wein ausliefern würde. Die Pièce du Président wurde durch einen anwesenden Multimilliardär aus der Ukraine (Hr. Igor Iankovsky) ersteigert, welcher sich direkt durch das Handelshaus Bichot beraten lässt. Der Ukrainer beabsichtigt, zu einem späteren Zeitpunkt den Wein zu Gunsten seiner Wohlfahrtstätigkeiten (insb. im Bereich der Ausbildung) zu versteigern.

Insgesamt wurden 512 Einheiten angeboten: 111 Fässer Weisswein und 401 Fässer Rotwein, welche sich, wie bereits erwähnt, in 44 Cuvées -31 Rotwein und 13 Weisswein- aufteilten.

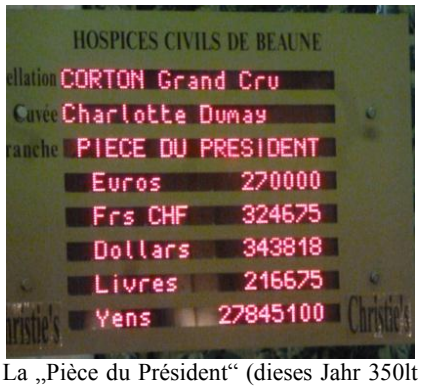
Last but not least werden mir an diese Auktion verschiedenste Erinnerungen im Gedächtnis bleiben, positive wie negative. Der Anlass wurde glücklicherweise nicht nur durch Christie’s organisiert (was in Anbetracht der Haltung der Mitarbeiter des Sicherheitsdienstes eher sehr gut ist - das renommierte Auktionshaus scheint relativ wenig Mitgefühl für die 150 anwesenden und mit klarer Missachtung behandelten Journalisten aus der ganzen Welt zu haben - wir mussten warten und warten und…). Das BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) organisierte seinerseits alle Veranstaltungen (Journalistenempfang, Verkostung, Pressekonferenz,…) rund um die Auktion mit einem beneidenswerten Erfolg und Professionalität. Dies musste trotz allen positiven Eindrücken einfach auch erwähnt werden.



Eine der schönsten „Pièces“ (225lt Fass)



Carla Bruni-Sarkozy, Anthony Hanson MW & Senior Consultant von Christie’s, Guy Roux (der frühere, charismatische Trainer vom A.J. Auxerre)



La „Pièce du Président“ (dieses Jahr 350lt Corton) wurde durch Hr. Igor Iankovsky ersteigert

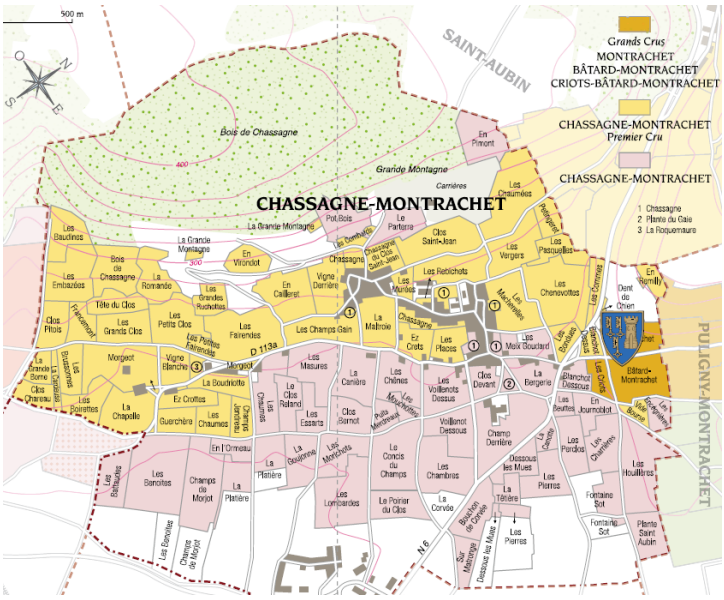
Die Verkostung

Wir machen darauf aufmerksam, dass unsere Bewertungen der verkosteten Weine ausschliesslich als Messlatte und Richtungsweiser gelten. Die Bewertungen können aufgrund des Ausbaustadiums der Weine (die Weissen haben ihre malolaktische Gärung noch nicht begonnen) nicht als verbindlich wahrgenommen werden.

Die Weissweine

Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres 2012

Ganz grossartige Nase, welche man gerne riecht und immer wieder (er)schnüffelt. Ob schliesslich im fertigen Wein exotische, gelbe Früchte oder die Mineralität im reifen Bouquet in den Vordergrund kommen werden, bleibt der Zukunft überlassen. Ein ausserordentlicher Wein mit einem entsprechenden Potential. Grosse Klasse, üppige Struktur, Fett und potentieller Schmelz im komplexen Gaumen. Anhaltender, erfreulicher Abgang. 18.5/20, vielleicht sogar mehr.



Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée du Roi Soleil 2012

Die Cuvée hiess früher Cuvée Charlotte Dumay. Die Rebstöcke wurden vor 11 Jahren angepflanzt. Anscheinend haben die Trauben warm gehabt. Oder das Holz stellt eine Herausforderung dar. Zurzeit befindet sich dieser Wein in einer schwierigen Phase. Schöne, leicht würzige Note im Bouquet, während der Gaumen ziemlich geradlinig, dennoch dicht und expressiv wirkt. Erfrischender Abgang. 17/20. Unbedingt wieder verkosten.

Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée François de Salins 2012

Grandiose Nase, hoch dekadent und komplex. Breiter Gaumen mit expressiver Frucht, generöser Frische und allem, was rund um gebraucht wird, um einen grossartigen Wein abzufüllen. So weit sind wir aber noch nicht. Leider. Trotzdem unwiderstehlich und ein ungeduldiges Versprechen. 18/20.

Corton-Vergennes Grand Cru, Cuvée Paul Chanson 2012

Im aktuellen Stadium ein Wein ohne jegliche Anschaulichkeit. Dementsprechend ist es nicht möglich, ihn zu bewerten.

Meursault-Charmes 1er Cru, Cuvée Albert Grivault 2012

Ein Monument zur Ehre der Appellation. Es stimmt allerdings auch, dass sich der Weinberg im besten Abschnitt des Lieu-dit „Charmes dessus“ befindet. Expressives, verführerisches Bouquet mit einer sanften, eleganten Mineralität und einer generösen Fruchtigkeit. Anscheinend wurde der bestmöglichste Zeitpunkt für die Ernte ausgewählt. Wow diese Rasse! Von A bis Z reintönig, scheint die Spuren der Gärung perfekt zu ertragen, man möchte ihn bereits jetzt trinken. Druckvoller, breiter und extrem harmonischer Gaumen mit einer umwerfenden, erfrischenden Säure. Ein Muss! 18+/20.

Meursault-Charmes 1er Cru, Cuvée de Bahèzre de Lanlay 2012

Die Nase ist noch nicht „erarbeitet“. Der Gaumen wirkt aktuell, als ob der Wein blass und belanglos werden möchte. Aktuell 16.5/20, wobei diese Bewertung bestimmt nicht repräsentativ ist. Wieder verkosten. Ich muss zugeben, dass mir die Erfahrung mit diesem Erzeugnis fehlt.

Meursault, Cuvée Goureau 2012

Ein toller, gelungener Meursault, welcher seine Appellation ausgezeichnet repräsentiert. So bereitet Wein Spass! Eine unerwartet generöse, fruchtige Nase. 48% der Assemblage (der Wein stammt aus einer Assemblage von drei Climats) kommt von der 1er Cru Lage Les Porusots, wo die Rebstöcke ausserdem zu 50% 1945 und zu 50% 1974 angepflanzt wurden. Fleischiger Gaumen, es gibt da sehr viel zu knabbern und es bereitet sehr viel Spass. Ein Muss! 17.5/20.

Meursault, Cuvée Loppin 2012

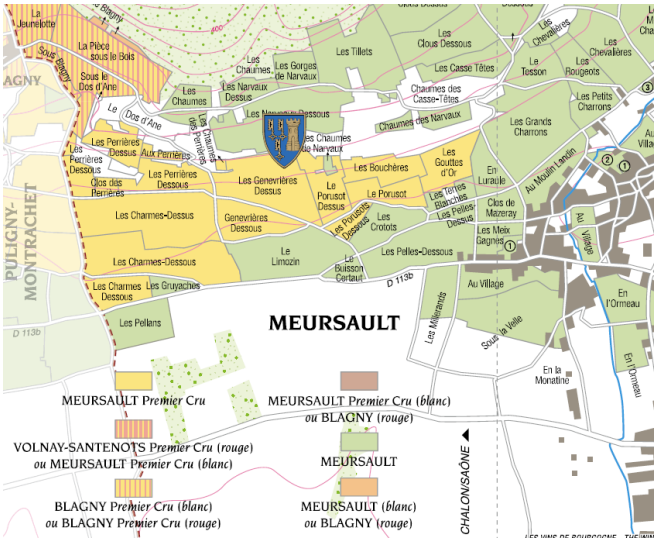
Kalkboden? Dürfte nach der Abfüllung eine willkommene Frische, Ausgewogenheit, Reinheit und Bekömmlichkeit bieten. 16.75/20. Eine knappe Bewertung aufgrund des Rangs dieses Erzeugnisses, da ihm eigentlich nicht viel vorgeworfen werden kann.

Meursault-Genevrières 1er Cru, Cuvée Baudot 2012

Anthony Hanson machte darauf aufmerksam, dass 19 Fässer dieses köstlichen Weins verfügbar waren. Mit etwas Glück…
Eine wunderschöne Zusammenstellung von Nervosität und Fett, Frische und Frucht, Finesse und aromatischer Üppigkeit. Genevrières eben. Toller Pep im Gaumen, erfrischender Abgang. 17+/20

Meursault-Genevrières 1er Cru, Cuvée Philippe le Bon 2012

Komplexe Nase, welche sich aktuell als relativ unergründlich erweist. Die Trauben sind dafür zum Erntezeitpunkt eindeutig auf dem optimalen Reifegrad gewesen. Charakterwein, wiederspiegelt sein Terroir ideal. Fett, leichte Süsse in der Mitte, üppige Struktur mit potentieller Überschwänglichkeit. Dennoch bleibt das Ganze durch die erfrischende Säure perfekt kontrolliert. Wahrscheinlich ein ganz grosser Erfolg des Jahrgangs. 17.5+/20. (Graphik rechts)



Meursault-Porusots 1er Cru, Cuvée Jéhan Humblot 2012

Grossartiges, komplexes Bouquet mit noch nicht festgelegter Ausgewogenheit. Wird wahrscheinlich eine lange Reifezeit benötigen! Dies stört allerdings nicht, die tragende Säure ist zumindest da. Grosses Versprechen im Gaumen, bereits ein quasi unendlicher Abgang. 17.5/20.

Pouilly-Fuissé, Cuvée Françoise Poisard 2012

Wird wahrscheinlich viel Zeit beanspruchen, bevor eine erste Balance entsteht. Perfekt ausgereifte Trauben. Florale Noten in einem Zitronentopf. Delikater Gaumen, zur Trockenheit neigend (aufpassen, nicht abtrocknend!). Der ideale Kandidat für einen Platz neben dem Alltagsbrot. Trotzdem ein wenig kurz im Abgang. 16.5/20.

Saint-Romain (blanc), Cuvée Joseph Menault 2012

Besuchen Sie Saint-Romain, bevor sie sich für diesen Wein begeistern. Anschliessend wird er ihnen unwiderstehlich vorkommen. Schwierige Nase und (wegen der aktuellen Ausbauphase) gnadenloser Antrunk. Kräftiger, dynamischer Gaumen. Es würde mich nicht erstaunen, wenn dieser Wein in einigen Jahren im

Shop der Hospices de Beaune gekauft werden könnte. Dürfte dann die Touristen, seien sie aus Asien oder aus anderen Kontinenten, begeistern. 17/20.

Die Rotweine

Auxey-Duresses 1er Cru Les Duresses, Cuvée Boillot 2012

Aufgrund der Wetterbedingungen des Jahrganges wurde die Produktion auf drei Fässer limitiert. Ein guter, dennoch burschikoser Wein ohne weitere, herausragenden Merkmale, welcher beweist, dass die verkannten Appellationen völlig zu Unrecht beim breiten Publikum nicht besser bekannt sind. 16/20.

Beaune 1er Cru, Cuvée Brunet 2012

Ein Wein, welchen wir in anderen Jahrgängen bereits beschrieben haben und dessen Hauptmerkmal ist, dass er nicht immer durch die besten Winemaker (Vinificateur) ausgebaut wurde. Ansonsten eine zuverlässige Cuvée. Im Jahrgang 2012 zeigt er sich ziemlich bekömmlich, mit sehr reifen Aromen und einem männlichen Touch. Grosses Volumen, schön eingebundene Säure, potentieller Spassfaktor bereits spürbar. 17/20.

©Hospices de Beaune

Beaune 1er Cru, Cuvée Clos des Avaux 2012

Wahrscheinlich tiefsinnige Nase mit delikaten Früchten, etwas Kirschlikör. Irgendwie wirkt er trotzdem wie mit der Handbremse zurückgehalten. Ob dies wegen des ersten Jahrgangs dieses Weins ist, bleibt offen. Gute Struktur im Gaumen mit überschwänglicher Säure. Der Ausbau wird diese Abweichungen bestimmt noch korrigieren. 16.5/20.

Beaune 1er Cru, Cuvée Dames Hospitalières 2012

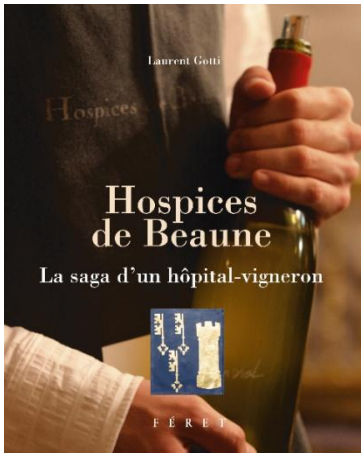
Viel Brombeeren und weitere Waldbeeren im Bouquet dieses sicheren Wertes. So oder so kaufen. Es spielt keine Rolle, dass die Harmonie noch nicht vorhanden ist. Alle Komponenten sind dafür klar da. Potentialbewertung: 17/20.

Beaune 1er Cru, Cuvée Guigone de Salins 2012

Ebenfalls einer der Stars der Hospices und zwar nicht per Zufall. Ein Kunstwerk in den Händen eines Goldschmieds. Grossartige Frucht mit Delikatesse, Raffinement und Verführungspotential. Breiter, umwerfender Körper, in welchem nichts fehlt. Tiefe, Komplexität, perfekte Zusammenstellung aller Komponenten, nichts zu viel und nichts zu wenig. Unwiderstehlich. Aktuell 17.25/20, das Potential für 18/20 ist vorhanden.

Beaune 1er Cru, Cuvée Hugues et Louis Bétault 2012

Erste Verkostung von diesem Wein überhaupt. In Anbetracht der Climats, auf welchen sich die Rebstöcke befinden, kann in so einem Jahrgang, welcher anscheinend in der Côte de Beaune besser gelungen ist als in der Côte de Nuits, nichts schiefgehen: Les Grèves (40% - die Rebstöcke wurden 1961 angepflanzt), Clos des Mouches, Les Aigrots, La Mignotte. Von A bis Z ein grossartiger, sinnlicher Wein und eine klare Einkaufsempfehlung (vorausgesetzt der Winemaker beherrscht sein Fach). Ein charaktervoller Pinot Noir mit viel Fleisch und druckvollen Tanninen. 17.25/20.



Das unverzichtbare Buch von Laurent Gotti, um alles über die Geschichte der Hospices de Beaune zu erfahren

Beaune 1er Cru, Cuvée Maurice Drouhin 2012

Brombeeren im animierenden, ausgewogenen und verführerischen Bouquet. Wieder ein ganz grosser Erfolg der Appellation. Süsslicher, betörender Gaumen mit mittellangem Abgang. 17/20.

Beaune 1er Cru, Cuvée Nicolas Rolin 2012

Nicolas Rolin gründete die Hospices de Beaune. Die Parzellen dieses Cuvée befinden sich in den berühmten Climats Les Cent Vignes, En Genêt, Les Bressandes, Les Grèves und Les Teurons. Die bebaute Rebfläche erstreckt sich auf 2.6ha, wobei Les Cent Vignes und Les Teurons 54% resp. 19% der Gesamtfläche entsprechen. Die Rebstöcke dieser Parzellen sind zwischen 45 und 60 Jahre alt.

©Hospices de Beaune
Nicolas Rolin (1376-1462) und seine Frau Guigone de Salins

Bereits im Bouquet fällt die kompromisslose Perfektion dieses Weins auf. Nichts für Feinde des Pinot Noir. Noble Aromen konzentrierter Beeren, saftiger Antrunk, seidiger, generöser Gaumen, langer Abgang. Ein Muss! 17.5/20. Eine meiner zwei besten Bewertungen in der Appellation.

Beaune-Grèves 1er Cru, Cuvée Pierre Floquet 2012

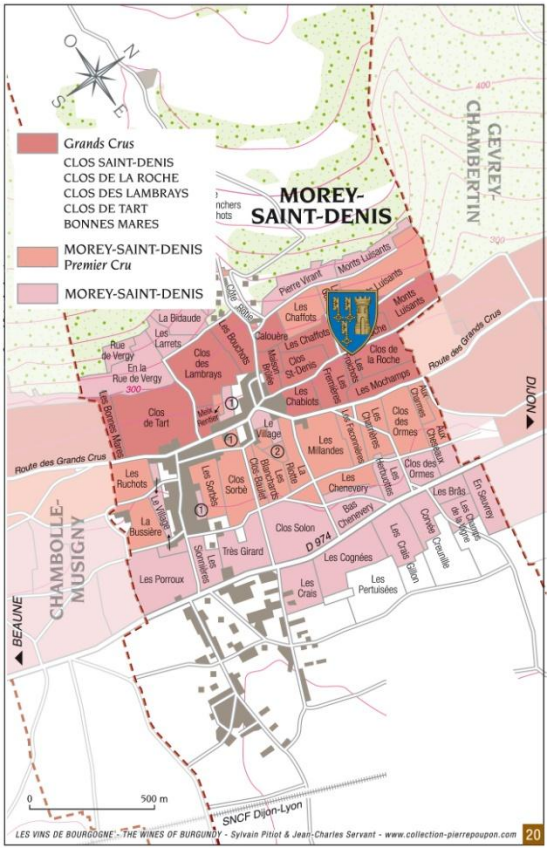
Gewisse Journalisten und Fachexperten waren sich während der Verkostung einig, dass die Cuvée Floquet der schönste Beaune sein könnte. Reduktive Nase auf der Frucht. Blumiger Hintergrund. Eleganter, druckvoller, frischer Gaumen. Nicht die Komplexität der grossen klassischen Beaune der Hospices, trotzdem ein schönes Versprechen. 17/20.

Beaune 1er Cru, Cuvée Rousseau-Deslandes 2012

Sofort erkennbares Bouquet mit reifer Pinot Noir Aromatik, rauchigen Holznoten und dunklen Früchten. Ein wahnsinniges aromatisches Potential, welches stark an den Jahrgang 2005 (ich hatte einzelne Flaschen erworben und habe 12 Flaschen des Jahrgangs 2012 ersteigert) erinnert. Fleischiger Gaumen, viel Wein fürs

Geld, breiter, druckvoller, aber auch feingliedriger Gaumen mit einer perfekt eingebundenen Säure für eine lange Lagerung und dichten, wunderschön ausgereiften Tanninen. Langer Abgang. 17.5/20.

Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron 2012
Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Georges Kritter 2012


Grands Crus
CLOS SAINT-DENIS
CLOS DE LA ROCHE
CLOS DES LAMBRAYS
CLOS DE TART
BONNES MARES
MOREY-SAINT-DENIS Premier Cru
MOREY-SAINT-DENIS
MOREY-SAINT-DENIS
GEVREY-CHAMBERTIN
CHAMBOLLE-MUSIGNY
DIJON
BEAUNE
Route des Grands Crus
Route des Grandes Crus
Clos de la Roche
Clos de Tart
Clos des Lambrays
Clos St-Denis
Les Chaffots
Les Mochamps
Les Millandes
Les Chenevery
Clos des Ormes
Clos Sorbès
Clos Solon
Les Cognées
Les Porroux
Les Crais
Les Pertuisées
Très Girard
La Bussière
Les Ruchots
Les Sorbès
Les Sommières
Les Renardes
Les Bressandes
Les Charmes de la Vigne
Les Chabiots
Les Combes
Les Cornières
Les Chalmes
Les Chaffots
Les Larrets
La Bidaude
Rue de Vergy
En la Rue de Vergy
Les Bonnes Mares
Les Bauchots
Clos Blanchots
Les Ronces
Les Cras
Les Charmes
Les Combes
Les Chaffots
Les Chaffots
Les Millandes
Les Chenevery
Les Cornières
Les Chalmes
Les Charmes
Les Bras
Les Charmes de la Vigne
Les Chabiots
Les Cornières
Les Chalm

Echezeaux Grand Cru Cuvée Jean–Luc Bissey 2012

Ein europäischer Weinliebhaber hat €53‘500 für ein Lot geboten… Die Echézeaux 2010 hatten uns durch ihre Straffheit überrascht (siehe entsprechenden Bericht auf unserer Website). Dieser 2012er macht es aufgrund seiner aromatischen Offenheit und Generosität. Gewisse Fachexperten haben gesagt, sie könnten nichts mit diesem Wein anfangen. Diese Meinung teilen wir nicht. Wohl im Gegenteil. Etwas Sinnliches, etwas zu knabbern, etwas, um sich zu verwöhnen… Kein ausserordentlich lagerfähiger Echézeaux, dafür ein klarer Erfolg. 18+/20.

Mazis-Chambertin Grand Cru, Cuvée Madeleine Collignon 2012

Ein erwarteter Mazis und ein grandioser Mazis. Der will sich zunächst nicht öffnen und spielt gerne die Rolle eines Rätsels. Nichts unerwartetes so weit. Dann bietet sich ein grandioser Gaumen. Sinnlichkeit und Komplexität. Subtile Würze, tolle, frische Frucht, Fleischigkeit und Samtigkeit, Cremigkeit und Vollmundigkeit. Extrem subtil und extrem verführerisch. Will sich nicht einfach „nuttig“ bieten, man muss ihn suchen. Das Finale bestätigt es, dieses kommt dem Geniesser zunächst flüchtig vor, kommt dann zurück und bietet eine Apotheose, wie man es nicht unbedingt gewohnt ist. 18.5/20. Glücklich ist, wer diesen Wein ersteigert hat.

Monthelie 1er Cru Les Duresses, Cuvée Lebelin 2012

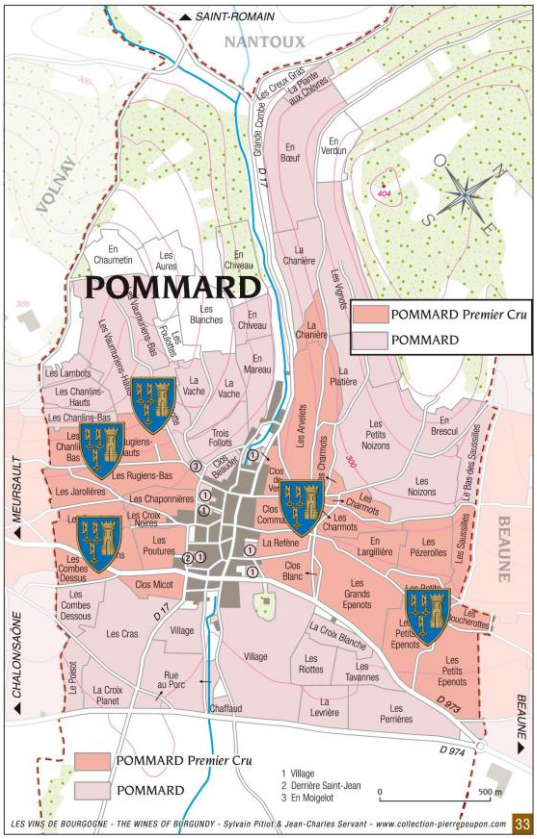
Erst in der letzten Serie habe ich diesen Wein verkostet. Das heisst, nach den Grands Crus und den Premiers Crus. Die Hospices haben Recht, sich zukünftig auf die 1er Crus und höher einschränken zu wollen. Denn dieser Monthélie ist auch ein Erfolg. Fruchtkorb und viel Fleisch im Gaumen. Ist zu einem Freundschaftspreis gegangen. 16.5/20.

Pernand-Vergelesses 1er Cru, Cuvée Rameau-Lamarosse 2012

Der Witz der Verkostung. Im positiven Sinne. Aber trotzdem der Wein, welchen man kauft, um Jahre später behaupten zu können, dass man etwas von den gesuchten Hospices de Beaune im Keller hat. Tannin hoch zwei. 15/20. Wieder verkosten, aber nicht kaufen.

Pommard, Cuvée Billardet 2012

Kontroverse Appellation, welche sich seit einigen Jahren darum bemüht, dass zwei Climats zum Rang des Grands Crus erkoren werden. Was allerdings auch begründet wäre. Denn Les Rugiens und Les Epenots sind einfach, wenn nicht immer umwerfend, zumindest auf dem höchsten Niveau überzeugend. Die Cuvée Billardet kommt mehrheitlich vom Climat Les Arvelets.
Eigentlich mehr Stoff im Gaumen als im Bouquet, geschmackvoller, bekömmlicher Gaumen. 16.5/20.



Pommard, Cuvée Raymond Cyrot 2012

Eine richtige Assemblage, da sich die Rebstöcke auf zehn unterschiedlichen Parzellen in sechs Climats (auch 1er Crus) befinden. Dieses Jahr wurden die Trauben der besten, unbeschädigten Parzellen vom Pommard Cuvée Suzanne Chaudron (die anderen wurden durch den Hagel ernsthaft beschädigt) in der Assemblage verwendet.
Schöne, aromatische Nase, welche animiert. Etwas animalische Aromen, etwas Würze, schöne Fruchtigkeit. Angenehme, leichte alkoholische Note. Grosse Struktur. Bereitet bereits heute Spass. 17/20.

Pommard 1er Cru, Cuvée Dames de la Charité 2012

Es gibt alles in diesem Wein, was man für einen orgiastischen Abend braucht. Einfach umwerfend. 17.75+/20. (Graphik rechts)

Pommard-Epenots 1er Cru, Cuvée Dom Goblet 2012

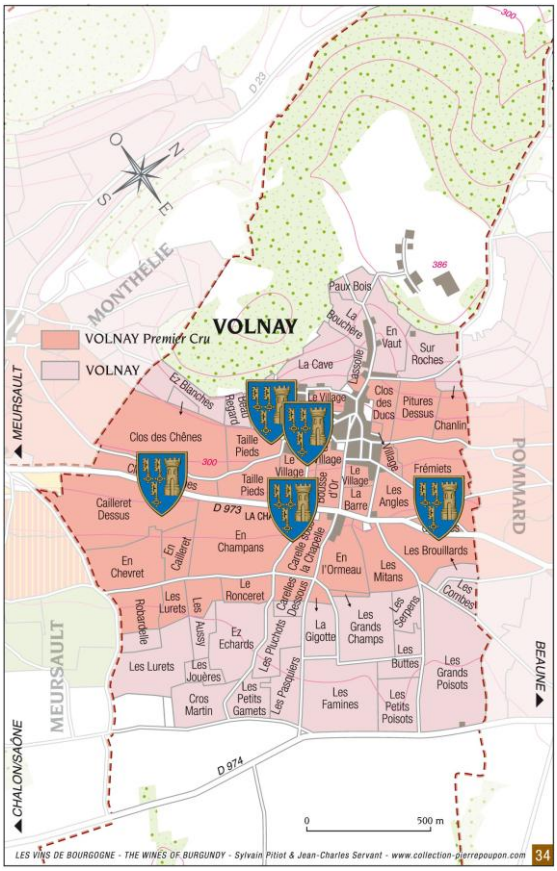
Ob durch sein Climat gerettet oder effektiv gross, bildet dieser Wein eine ganz grosse Überraschung. Ein Versprechen. Hoffen wir, dass der Ausbau es nicht beeinträchtigen wird. Potentialbewertung: 17.5/20.

Volnay 1er Cru, Cuvée Blondeau 2012

Roland Masse machte uns darauf aufmerksam, dass der übliche Verschnitt der Cuvée Blondeau nicht eingehalten werden konnte. Üblicherweise werden Trauben aus den Climats Champans und Taillepieds (mit minimalen Mengen von Ronceret und Mitans) zu gleichen Anteilen verschnitten. 2012 haben die Rebstöcke des Climats Champans wegen der Hagelschläge dramatisch gelitten.
Tolle Frische im Bouquet sowie im Gaumen, welche die kräftigen Tannine sowie den aktuellen relativ kurzen Abgang sehr voreilhaft ausgleicht. Wir wetten, es gibt deutlich mehr in diesem Wein, als das was er heute liefert. Potentialbewertung: 17/20.

Volnay 1er Cru, Cuvée Général Muteau 2012

Die Rebstöcke des Cuvée Général Muteau befinden sich in fünf 1er Cru-Climats, wobei Les Fremiets, Taille Pieds und Les Caillerets Dessus besonders renommiert sind. (Graphik rechts)
Ein Klassiker in seinem Stil. Bereits eine überzeugende Tiefe im samtigen Bouquet. Wird an Komplexität gewinnen. 17/20. Wird allerdings Zeit brauchen, damit er Geschmeidigkeit und Sinnlichkeit entwickeln kann.



Volnay-Santenots 1er Cru, Cuvée Jéhan de Massol 2012

Wird wahrscheinlich Zeit brauchen, bis alle bereits vorhandenen, verführerischen Komponenten noch an Finesse, Schmelz und Üppigkeit gewinnen. Atemberaubender Gaumen mit überschwänglicher Frucht und seidigen Tanninen sowie straffem Finale. 17.5/20.

Volnay-Santenots 1er Cru, Cuvée Gauvain 2012

Ein Riesenpotential steckt in diesem Wein und man möchte gerne wissen, wo einzelne Flaschen verfügbar sein werden. Ein Bouquet, welches typisch vom Climat stammt . Wow diese Klasse! Grosses Volumen, wobei das Ganze Zeit beanspruchen wird, bevor eine erste Balance gefunden werden kann. Aktuell 17/20, das Potential für mehr ist vorhanden.

©Bourgogne live

Wir befürworten die Aufnahme der Climats de Bourgogne im UNESCO Weltkulturerbgut

Santenay, Cuvée Christine Friedberg 2012

Sauberer Wein für einen schnellen Konsum zwischen guten Freunden. 16/20.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Arthur Girard 2012

Genau das, was von einem gelungenen Savigny erwartet wird. Dichtes und tiefsinniges Bouquet mit frischen Aromen und einer schönen Würze. Saftiger, vollmundiger und geschmeidiger Gaumen. Unbestreitbarer Spassfaktor, auch im köstlichen Finale. 16.75/20.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Forneret 2012

Ein gelungener Gastrowein, welcher seinen Erfolg haben wird. 16/20.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru, Cuvée Fouquerand 2012

Florale Noten im schönen, frischen Bouquet. Generöser Gaumen mit fruchtigem Abgang. 16.5/20. Grosser Spassfaktor vorhanden.

Autor: Jean François Guyard
25. November 2012

Lektorat: Urs Senn

Dieser 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 verteilen.