200 Burgunder Grands Crus aus dem Jahrgang 2000

Als 2022 nach zwei Jahren endlich alle Covid Restriktionen in Singapur aufgehoben wurden, gab es im Lande verständlicherweise grossen Nachholbedarf an Weindegustationen. So hat ein bekannter Sammler zu einer viertägigen Blindverkostung von 200 Burgunder Grands Crus aller 33 Grand Cru Appellationen des Jahrgangs 2000 geladen. Zu jeder Appellation wurde eine Auswahl der 4-5 bekanntesten Ankerproduzenten serviert.

Zusätzlich, wir konnten es kaum fassen, hat dieser grosszügige Sammler beschlossen, sämtliche Grands Crus der Kult-Produzenten Leroy, DRC, Rousseau, Roumier, Engel, Coche-Dury und Leflaive zu präsentieren. Ein Team von Sommeliers und Chefköchen haben die vier Tage begleitet. Die Verkostung hiess Route de Grand Cru (RdGC) und fand schon in der Vergangenheit einige mal statt. Dieses Jahr war sie jedoch umfangreicher, wegen der covidbedingten Rückstaus. Der Gastgeber ist übrigens nicht einfach ein «Label-drinker mit deep pockets», sondern ein echter Connaisseur mit grossem Fachwissen und bestandenem WSET-Examen.

Die Verkostung wurde in 12x 4er-Serien, also 48 Flaschen pro Tag blind serviert. In jeder Serie war auch ein Pirat, welcher ebenfalls aus dem Jahrgang stammte. Es gab Terroir-Serien und ab und zu auch Produzenten-Serien. Man wusste vorher jedoch nie, was ausgeschenkt wurde. Anwesend waren zwölf Personen, alles erfahrene Burgunder-Sammler sowie ein Master of Wine (MW).
Wir möchten Ihnen nun unsere wichtigsten Konklusionen nicht vorenthalten.

Der Jahrgang 2000
Bei den roten Burgundern handelt es sich um ein mittelmässiges Jahr, die Weine sind frisch, mit guter Säure und Aromen. Es fehlt ihnen jedoch an der Konzentration der guten Jahre wie 1999 oder 2002. Man merkte dies bei den Mittelklasse-Produzenten/Lagen; diese Weine hätten schon vor ein paar Jahren ausgetrunken werden sollen. Auch wenn es immer die Ausnahmen gibt, die die Regel bestätigen. Bei den Weissweinen spricht man von einem gelungenen Jahrgang. Frische, knackige Weine. Die Weissweine waren auch nach 20 Jahren in Top-Form, Premox stellte bei dieser Verkostung überraschenderweise kein Problem.

- Es ist extrem schwierig, Erzeugnisse aus Burgunder Appellationen blind zu verkosten. Keine der anwesenden Personen konnte eine Treffsicherheit vorweisen, in welcher Appellation bzw. in welchem Climat wir uns gerade befanden.
- Einfacher war es gewisse Produzenten zu erkennen, Leroy hat z.B. eine einzigartige Signatur, welche mit der Zeit erkannt wurde.

MONOPOLE
1982
ROMANÉE-CONT
ANNÉE 1982
VOSNE-ROMANÉE
CLOS VOUGEOT
GRANDS-ÉCHEZEAUX
ÉCHEZEAUX
MONTRACHET
ÉCHÉZEAUX
RICHEBOURG
ROMANÉE-ST-VIVANT
LA TÂCHE
GRANDS ÉCHÉZEAUX
ROMANÉE-CONT
Musigny
ROMANÉE-ST-VIVANT
Musigny
Corton Charlemagne
Chevalier-Montrachet
LES COMBETTES
LES PUCELLES

- Die Erzeuger übertrumpften die Terroirs. Es war also wichtiger, wer den Wein gemacht hat und nicht welche Grand Cru Lage es war. Leroy und Coche-Dury waren eine Klasse für sich. Leider unerschwinglich, aber fantastisch. Leflaive, Henri Boillot waren ebenfalls Spitze bei den Weissweinen. DRC, Ramonet, Roumier, Rousseau gut, aber nicht konsistent auf dem Niveau der erst genannten.

Die Weissweine

- Zur Überraschung vieler gab es bei den Weissweinen kaum Probleme mit Premox und sie waren beständiger als die Rotweine (insgesamt gab es fast keine Flaschen mit einem Korkfehler). Der leichte und anspruchsvolle Jahrgang brachte grossartige Weissweine hervor.
- Die besten Weissweine waren nicht die schweren, sondern die reduktiven, die eine mineralische, flintige Note behielten. Sie waren schlicht umwerfend. Einige Weissweine, bei denen die Reifung vorangetrieben wurde, hatten zu exotische Noten. Piña Colada, d.h. Ananas plus Sahne.

Hier die Degustationsnotizen (alles blind verkostet) der besten Weissweine jeder Appellation.

Corton-Charlemagne

Coche Dury, Corton-Charlemagne (Grand Cru) **2000**

Besser geht es nicht, nur anders. Betörende Aromen von Popcorn, knackiger Zitrone, Schiesspulver, cremig und doch knackig. Einfach unwiderstehlich, ein perfekter Weisswein, «was auch immer das ist, genial! habe ich blind notiert». **20/20** (100/100).

Henri Boillot, Corton-Charlemagne (Grand Cru) **2000**

Alles, was man sich von einem weissen Burgunder wünscht, Zitronenquark, eine schöne Eiche. Fantastisch. Auf Augenhöhe mit Leroy und Coche-Dury zu einem ganz anderen Preis. **19.75/20** (99/100).

Domaine Leroy, Corton-Charlemagne (Grand Cru) **2000**

Beeindruckend! Zitronencreme, reife Aromen, gemischt mit Frische, reichhaltig, grossartig in jeder Hinsicht. **19.75/20** (99/100).

Montrachet

Auvenay (Lalou Bize-Leroy), Chevalier-Montrachet (Grand Cru) **2000**

Ein bisschen frischer als die anderen in dieser Superserie. Aromen von Apfelwein, dann Zitronenquark, so viel Frische und Säure, eine knackiger und präziser Weltklassewein. **20/20** (100/100).

Auvenay (Lalou Bize-Leroy), Chevalier-Montrachet (Grand Cru) **1997. Piratwein.**

Als jemand gesagt hat, er habe noch nie einen so guten Weisswein wie den Chevalier-Montrachet 2000 der Domaine Auvenay getrunken, schritt der grosszügige Gastgeber kurz entschlossen in seinen Keller und sagte: «Dann probiert mal den 1997er». Wahnsinn! Der noch ein dreistelliger Wein in dieser Serie und wieder einer, für den man heute einen Kleinwagen kaufen kann. Eine Nase zum Sterben, haben ich schon so etwas gesehen? Zitronenelemente, dann Obstgartenfrüchte, frisch, aber viel Reife und auch viele kühlere Elemente. Vielleicht der beste Weisswein, den ich je gehabt habe. **20/20** (100/100).

Comtes Lafon, Montrachet (Grand Cru) **2000**

Reichhaltig und reif, Karamell, schöne Aromen, reifer Apfel. Am Gaumen rassiger als die anderen in dieser Serie mit Williams-Birne im Abgang. Absolute Spitze. **20/20** (100/100).

Anne Leflaive, Montrachet (Grand Cru) 2000

Ausgewogen, etwas leichter, elegant aber kraftvoll. Limetten, Buttercreme, dann ein rassiger Gaumen, fast jugendlich im Abgang. Umwerfend! **20/20** (100/100).

Domaine de la Romanée-Conti, Montrachet (Grand Cru) 2000

Ok, als ich dachte, dass es in dieser Serie nicht so weiter gehen kann, kam ein weiterer perfekter Wein. Dies war der Favorit der Gruppe, reich, reif und vollmundig, jedoch frisch. Der Ruf vom DRC Montrachet wurde durch diese Flasche für mich gerettet. Ich finde den DRC Montrachet sonst oft zu opulent und oxidativ. Es lebe der kühle Jahrgang 2000! **20/20** (100/100).

Fehlerhaft:

- **Fontaine-Gagnard**, Criots-Bâtard-Montrachet (Grand Cru) 2000

Enttäuschend:

- Alle drei Weine von **Bouchard Père & Fils**: Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2000, Chevalier-Montrachet (Grand Cru) La Cabotte 2000, Montrachet (Grand Cru) 2000
- **Jadot**: Chevalier-Montrachet (Grand Cru) Les Demoiselles 2000
- **Ramonet**: Der **Chevalier-Montrachet** (Grand Cru) **2000** war top (**19.25/20** – 98/100), aber der Montrachet (Grand Cru) 2000 (**18.25/20** – 94/100), der Bâtard-Montrachet (Grand Cru) 2000 (**17.75/20** – 92/100) und der Bienvenues-Bâtard-Montrachet (Grand Cru) 2000 (**18/20** – 93/100) waren bereits zu nussig.

Die Rotweine

Die Rotweine waren leicht, wie es die mittlere Qualität des Jahrgangs vermuten lässt. Sie befinden sich am Ende ihres Trinkfensters mit bräunlichen Rändern. Die Spitze war jedoch ausgezeichnet, klassisch und elegant und haben viel Freude bereitet.

Corton

Domaine Leroy, Corton-Renardes (Grand Cru) 2000

Meine Art von Wein! Blumig, elegant, gepökeltes Fleisch, Zimt, Preiselbeeren, ätherisch, leicht. Einfach brilliant. (**19.25/20** – 98/100).

Gevrey-Chambertin, die neun Grands Crus

Grands Crus aus Gevrey-Chambertin (Zahlen: BIVB, 2018)

- Chambertin → 13.19 Hektaren
- Chambertin Clos de Bèze → 14.53 Hektaren
- Chapelle-Chambertin → 5.48 Hektaren
- Charmes-Chambertin → 27.54 Hektaren
- Griotte-Chambertin → 2.64 Hektaren
- Latricières-Chambertin → 6.80 Hektaren
- Mazis-Chambertin → 8.65 Hektaren
- Mazoyères-Chambertin → 3.02 Hektaren
- Ruchottes-Chambertin → 3.12 Hektaren

Domaine Leroy, Chambertin (Grand Cru) 2000

Bumm, sofort geht's los. Wirklich top Nase hier, Pflaume, Stallaromatik, getrocknetes Fleisch, Kräuter. Am Gaumen immer noch eine hervorragende Frucht. Komplex und komplett. Burgunder so gut, wie sie kommen. Niemand war überrascht, als der Siegerwein wieder einmal von Madame kam... **19.25/20** (98/100).

Domaine Leroy, Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2000

Dunkle Frucht, präzise, tiefgründig, viel Reserve, sehr beeindruckend, maskulin, öffnete sich mit Luft und zeigte eine erstaunliche Komplexität. **19.25/20** (98/100).

Armand Rousseau, Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2000

Beeindruckend, reif und brotig, reich, Sauerkirsche vermischt mit der Reife. Sehr elegant. Dieser Charmes zeigte sich viel besser als die anderen Rousseaus, so dass ich mich frage, ob die anderen Flaschen wirklich repräsentativ waren. **19/20** (97/100).

Auvenay (Lalou Bize-Leroy) Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2000

Sehr schöne Nase nach Granztrauben, präzise und grün, aber mit ausgezeichneter Komplexität. Für den Puristen. Bester Wein dieses Flights für meinen Geschmack. **18.75/20** (96/100).

Pierre Damoy, Chambertin (Grand Cru) **2000**

Wahnsinn! auch hier, reich, reif, ganze Trauben, Sauerkirsche und dunkle Kirsche, noch reifer als die anderen, aber sehr gut. **18.75/20** (96/100).

Joseph Drouhin, Charmes-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Grossartiger Wein. Weich, reichhaltig, Zimt, Lebkuchen, ein wenig im Rayas-Stil, viel Süsse, leichter als die anderen Drouhin Weine, aber mit mehr Aroma. Ausgezeichnet. **18.75/20** (96/100).

René Leclerc, Griotte-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Fortgeschrittene Nase hier, tertiär, aber wirklich schöne Komplexität. Gepökeltes Fleisch, Bauernhof-Funk. Ein echter Erfolg und Spitzenwein. **18.75/20** (96/100).

(Laurent) Ponsot, Chapelle-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Schöne Nase von Sauerkirsche, ausgezeichnet, tief, reif, reich, würzig, ausgewogen, teilentrappte Trauben, sehr gut. **18.75/20** (96/100).

Maison Roche de Bellene (Nicolas Potel)**, Latricières-Chambertin** (Grand Cru) **2000, Collection Bellenum**

Er war reichhaltig, reif, brotig, würzig, zimtig, fast wie Rayas. Sehr gut. **18.75/20** (96/100).

Rossignol-Trapet, Chapelle-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Schöne Nase auf Anhieb. Reicher, reifer Gaumen, gute Komplexität, Leroy funky Stil. Grossartig! **18.75/20** (96/100).

Joseph Roty, Charmes-Chambertin Très Vieilles Vignes (Grand Cru) **2000**

Leichte TCA in der Nase? Am Gaumen jedoch sauber, dunkle Früchte vermischt mit erdigen Elementen. Maskulin, aber nicht rustikal. Wirklich sehr gute Struktur, meine Bewertung vernachlässigt den leichten TCA. **18.75/20** (96/100).

Armand Rousseau, Mazis-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Am Gaumen weich mit Cola, reicher Frucht und süsser Würze. Insgesamt beeindruckend, elegant und duftig. **18.75/20** (96/100).

Jean-Louis Trapet, Chambertin (Grand Cru) **2000**

Wunderbare Aromen auch hier in der Nase, in einer ähnlichen Liga wie Leroy daneben mit Herbstlaub, komplex. der Gaumen ist leicht und elegant, besitzt weder die Reife noch die polierte Natur von Leroy, dennoch, sehr gut gemacht. **18.75/20** (96/100).

Pierre Damoy, Chapelle-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Nase von gepökeltem Fleisch, stämmig, Gerüche wie auf dem Bauernhof, trübe Farbe, Leroy-Stil, ein bisschen leicht, und ein bisschen zu sauer für eine höhere Bewertung. Insgesamt aber klassisch und aromatisch. **18.5/20** (95/100).

(Laurent) Ponsot, Griotte-Chambertin (Grand Cru) **2000**

Sehr ähnlich zu Wein 1 und 2 –Ponsot Chapelle-Chambertin 2000 und Damoy Chambertin 2000- in diesem Flight. Auch reich und reif mit Sauerkirsche, Zimt, ein bisschen Rayas Stil, was eine gute Sache ist. Vielleicht wäre ein Hauch mehr Frische vonnöten. Trotzdem sehr gut. **18.5/20** (95/100).

Mugneret-Gibourg, Ruchottes-Chambertin (Grand Cru) 2000

Was für ein ausgezeichneter Wein. Komplexe Nase von Rosenblättern, Himbeere. Wunderschön. **18.5/20** (95/100).

Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos St. Jacques 2000

In der Nase ebenfalls rote Früchte, sehr leicht, etwas gute Pflaume kommt durch. Ein bisschen wässrig. Sehr komponiert, sehr präzis. Ich kämpfe weiterhin mit den Tanninen und dem Gewicht am Gaumen des CSJ von Rousseau. Ich habe noch keine Spitzenprobe gesehen, bei der beide Elemente vorhanden sind. Ich bevorzuge im Allgemeinen den CSJ von Fourrier (18/20 – 93/100). Wie auch immer, Urteil: Aroma 96, Gaumen 93. Rundum **18.5/20** (95/100).

Fehlerhaft:

- **Armand Rousseau**, Chambertin (Grand Cru) 2000 (keine Bewertung, oxidiert).
- **Faiveley**, Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2000 (keine Bewertung, Korkfehler).
- **Prieuré-Roch**, Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2000 (keine Bewertung, maderisiert).

Enttäuschend:

- **Armand Rousseau**, Ruchottes-Chambertin (Grand Cru) Clos des Ruchottes 2000 (17/20 - 89/100)
- **Michel Bonnefond** (Georges Roumier), Ruchottes-Chambertin (Grand Cru) 2000 (17/20 - 89/100)
- **Pierre Damoy**, Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2000 (17.75/20 -92/100)
- **Dugat-Py**, Mazis-Chambertin (Grand Cru) Vieilles Vignes 2000 (17/20 - 89/100)
- **Duroché**, Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2000 (17/20 - 89/100)
- **Perrot-Minot**, Mazoyères-Chambertin (Grand Cru) Vieilles Vignes 2000 (17/20 - 89/100)
- **Taupenot-Merme**, Mazoyères-Chambertin (Grand Cru) 2000 (17.25/20 - 90/100)

Morey Saint-Denis, die vier Grands Crus

Grands Crus aus Morey Saint-Denis (Zahlen: BIVB, 2018)

- Clos des Lambrays → 8.67 Hektaren
- Clos de la Roche → 16.89 Hektaren
- Clos Saint-Denis → 6.42 Hektaren
- Clos de Tart (Monopollage) → 7.06 Hektaren

Arlaud, Clos Saint-Denis (Grand Cru) 2000

Tiefer, dichter und reifer als die anderen Weine in dieser sonst eher dünnen Serie. Auch das Volumen passt. So viel süsse Marsala-Würze, macht definitiv Spass. **18.75/20** (96/100).

Dujac, Clos de La Roche (Grand Cru) 2000

Elegant, mit Vosne-Würze, gute Säure, tolle florale Komponenten mit Gewürzen, toll. **18.75/20** (96/100).

Hubert Lignier, Clos de La Roche (Grand Cru) Cuvée Lucie 2000

Tiefgründig, dunkle Frucht mit etwas Pflaume, wirklich top. Der dichteste Wein in dieser Serie, aber mit guter Balance. Alle Clos de la Roche Erzeugnisse waren besser als die aus der Appellation Clos Saint-Denis, welche in den letzten Jahren jedoch von der der globalen Erwärmung profitieren konnte. **18.75/20** (96/100).

Clos de Tart, Clos de Tart (Grand Cru) 2000

In der Nase Sauerkirsche, elegant, etwas zu leicht. Granatapfel und Traubenfrüchte mischen sich. Komplex, aber phenolisch nur grenzwertig reif. **18.75/20** (96/100).

Dujac, Clos Saint-Denis (Grand Cru) 2000

In der Nase rote Früchte, sogar Zitrusfrüchte, aber auch erdige Elemente. Am Gaumen ein bisschen zu sauer für eine höhere Bewertung. Enttäuschend, denn in guten Jahren gehört dieser Wein oft zu den allerbesten im ganzen Burgund. **18.25/20** (94/100).

Coquard Loison-Fleurot, Clos de la Roche (Grand Cru) 2000

Schöne blumige Nase mit Zimt und roten Früchten, elegant und komplex. Ein Erfolg. **18.5/20** (95/100).

Vincent Girardin, Clos de la Roche (Grand Cru) 2000

Reichhaltig, reifer Zimt, schöne Nase, gute Säure, Stallgeruch, tertiär, trinkreif, leicht. Alle Rotweine von Vincent Girardin haben bei dieser Blindverkostung sehr gut abgeschnitten. Hut ab. **18.5/20** (95/100).

Clos de Lambrays, Clos des Lambrays (Grand Cru) 2000

Schöne blumige Nase, reife, erdige und auch Erdbeermarmelade-Elemente. Insgesamt aber eher gut als gross. **18/20** (93/100).

Chambolle-Musigny, die zwei Grands Crus

Grands Crus aus Chambolle-Musigny (Zahlen: BIVB, 2018)

- Bonnes-Mares → 13.54 Hektaren sind auf der Gemeinde von Chambolle-Musigny
  1.52 Hektaren sind auf der Gemeinde von Morey Saint-Denis
- Musigny → 9.72 Hektaren Pinot Noir, 0.66 Hektaren Chardonnay

Joseph Drouhin, Musigny (Grand Cru) 2000

Elegant, präzis, lang, klassisch, sehr aromatisch, grossartigee Fruchtsüsse, Cola im Abgang. Feiner, präziser Gaumen. Drouhin hatte eine eigene Serie und alle Weine waren top. **18.75/20** (96/100).

Weiterer Burgunder Wein von Drouhin, der im vorliegenden Bericht nicht erwähnt wird:

- Joseph Drouhin, Griotte-Chambertin (Grand Cru) 2000
  Etwas demonstrativ, überreif, ein bisschen zu viel für mich, reiche, dunkle schwarze Kirsche. Der Favorit der Gruppe. **18/20** (93/100).

Jacques-Frédéric Mugnier, Musigny (Grand Cru) 2000

Kühl und klar umrissen, dunkle Kirsche. Favorit der Gruppe in dieser Serie. **18.75/20** (96/100).

Auvenay (Lalou Bize-Leroy) Bonnes Mares (Grand Cru) 2000

Tanninreich, dicht, gute Aromatik, aber sehr strukturiert. Anspruchsvoll, nichts für Freunde des femininen Burgunds. Nase 96, Gaumen 93. **18.5/20** (95/100).

Domaine Leroy, Musigny (Grand Cru) 2000

Kühlerer Ton, klare Farbe. Tannine haben Biss wie bei einem Corton. Sehr leicht, eher zu streng. Von allen Leroy-Weinen war dies einer der schwächeren, für den Preis eines 3er BMW. **18.25/20** (94/100).

Georges Roumier, Musigny (Grand Cru) 2000

Etwas anders als die anderen, reichhaltiger, reifer, aber immer noch präzis genug. Tannine etwas ruppig und leicht trocknender Abgang. Wahrscheinlich nicht mit vollständiger phenolischen Reife gepflückt. **18.25/20** (94/100).

Comte de Vogüé, Bonnes Mares (Grand Cru) 2000

In der Nase Erdbeere, auch kühle Elemente, beeindruckend. Klare und helle Farbe, aber ein bisschen zu wässrig für eine höhere Note. **18.25/20** (94/100).

Enttäuschend:

- **Drouhin-Laroze**, Musigny (Grand Cru) 2000 (17/20 - 89/100)
- **Faiveley**, Musigny (Grand Cru) 2000 (17.25/20 - 90/100)
  Der beste Wein dieses renommierten Hauses, das Eran Faiveley ab 2004 auf den richtigen Weg zurückgebracht hat, war der Corton (Grand Cru) Clos des Cortons 2000 (17.75/20 - 92/100)
- **Jacques Prieur**, Musigny (Grand Cru) 2000 (17/20 - 89/100)
- **Comte de Vogüé**, Musigny (Grand Cru) Cuvée Vieilles Vignes 2000 (17/20 - 89/100)
  Quasi zur Rettung des Rufs dieses Weins bei dieser Domaine wurde ein Musigny (Grand Cru) Cuvée Vieilles Vignes 1961 ausgeschenkt. Der letzte Jahrgang von Alain Roumier, bevor Vogüé die Domaine übernommen hat. Einer der besten alten Weine, die ich je gehabt habe. Süsse wie ein Rayas, Säure wie ein Burgunder, so lebendig, so frisch, so leicht, durchscheinende Farbe, umwerfend, Betörend! (**20/20** – 100/100).

Vougeot und sein mythisches Clos

Der Weinberg des Clos de Vougeot erstreckt sich auf 49.25 Hektaren und besteht aus folgenden 12 Quartiers: Petit et Grand Maupertuis, Maret-Haut et Bas, Plante l'Abbé, Garenne, Chioures, Dix-Journaux, Quatorze Journaux, Moutiottes-Hautes et Basses, Baudes Saint-Martin.

Rene Engel, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2000

Ein weiterer grosser Auftritt dieses verstorbenen Produzenten von dem es fast keine Flaschen mehr gibt. Erstaunliche Reinheit und Klasse, Ganztraubenvergärung, Waldboden, rote Früchte. Ich wünschte, das Latour-Team von Frederic Engerer hätte diesen Stil beibehalten. Die Domaine Eugenie ist leider nie mehr, auch nur annähernd, an die Qualität von René Engel herangekommen. **19/20** (97/100).

Lamarche, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2000

Ebenfalls top, mehr Trockenextrakt, frisch, schön und aristokratisch, der Wein hält sich wirklich im Glas und war auf Augenhöhe mit den besten. Lamarche ist oft eine «hit or miss» Domaine, hier war es ein Hit. **18.75/20** (96/100).

Domaine Leroy, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2000

Reichhaltig und reif, Gewürzkiste, tolle Struktur trotz seines leichten Aussehens, leicht trockene Tannine im Abgang, aber sehr aromatisch und er hielt sich gut im Glas. **18.75/20** (96/100).

Prieuré-Roch, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2000

Nase von süssen Gewürzen, reichhaltig und reif, fast mit Grenache Süsse und Zimt vermischt mit Ganztraubenvergärung. Sehr schön. **18.75/20** (96/100).

Coquard Loison-Fleurot, Clos Vougeot (Grand Cru) 2000

Erdiger, zurückhaltender, dichter, kompakter als der Clos de la Roche der gleichen Domaine neben ihm. Aber gute Aromatik mit gepökeltem Fleisch. Ein tanninhaltiger und maskuliner Ausdruck des Jahrgangs. **18.5/20** (95/100).

Im Vordergrund das Quartier Garenne

Vosne-Romanée & Flagey-Echézeaux

Wir empfehlen unseren Bericht über Die Weine von Flagey-Echézeaux (Link), in dem wir u.a. erklären, warum Flagey-Echézeaux nur zwei Grands Crus aufzählt, wobei die Gemeinde auch Lagen in den Premier Cru und Villages Klassen besitzt.

Grands Crus aus Flagey-Echézeaux (Zahlen: BIVB, 2018)

- Echezeaux → 36.12 Hektaren
  Echezeaux besteht aus folgenden Lieux-dits: Clos-St-Denis, Echézeaux du Dessus, En Orveaux, Les Beaux Monts Bas, Les Champs Traversins, Les Cruots ou Vignes Blanches, Les Loächausses, Les Poulaillères, Les Quartiers de Nuits, Les Rouges du Bas und Les Treux
- Grands-Echezeaux → 8.37 Hektaren

Grands Crus aus Vosne-Romanée (Zahlen: BIVB, 2018)

- La Grande Rue (Monopollage) → 1.65 Hektaren
- Richebourg → 8.03 Hektaren
- La Romanée → 0.84 Hektar
- Romanée-Conti (Monopollage) → 1.84 Hektaren
- Romanée-Saint-Vivant → 8.37 Hektaren
- La Tâche (Monopollage) → 6.06 Hektaren

Copain, das Pferd der Domaine de la Romanée-Conti

Domaine de la Romanée-Conti

Richebourg (Grand Cru) 2000

In der Nase Schwarzwälder Kirschtorte, immer noch ausgewogen, süsse Gewürze, tiefgründig, nur ein Hauch zu wenig Säure für eine noch bessere Bewertung. **18.75/20** (96/100).

Romanée-Conti (Grand Cru) 2000

Ganz tolle Nase. Grossartiger reifer Wein. Stallaromatik, süsse Gewürze, Apfelkuchen mit Zimt, schön, leider fast etwas zu leicht am Gaumen. **18.75/20** (96/100).

Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2000

Ein Blumenmeer in der Nase, leichter als die anderen Weine in dieser Serie. Kirsche, Zimtgewürz. Gut, aber einen Hauch mehr Fülle würde ihm gut tun. **18.75/20** (96/100).

La Tâche (Grand Cru) 2000

Helle, durchscheinende Farbe. Streng, etwas verschlossen zuerst, aber dann öffnet er sich, tonangebende Tannine aber viel aromatischer Druck, langer Abgang. Grosser Wein.
Bouchard, La Romanée (96pt): Dicht, viel Trockenextrakt, anspruchsvoll, dunkle Frucht, griffige Tannine, hier ist die Extraktion sehr stark, aber es funktioniert gerade noch. Viel aromatische Tiefe, maskulin. **18.75/20** (96/100).

Echezeaux (Grand Cru) 2000

Reiche Frucht hier mit Cola, schön, weich, elegant, aromatisch, schön und poliert. Hat nicht lange im Glas gehalten, austrinken. **18.5/20** (95/100).

Grands-Echezeaux (Grand Cru) 2000

Schöne Nase hier, rote Früchte, gepökeltes Fleisch, leichter Körper, elegant, Volltraubenvergärung. Körper ein bisschen zu leicht, aber grosser Wein insgesamt. **18.5/20** (95/100).

Domaine Leroy

Richebourg (Grand Cru) 2000

Weltklasse, so elegant, süsser Fruchtkern, gute Struktur, endlose Komplexität. Ein bisschen wie ein Rayas mit mehr Säure und Frische. Überirdisch, der beste Rotwein der Verkostung. **20/20** (100/100).

Vosne-Romanée 1er Cru les Beaux Monts 2000

Einer der Piraten. Umwerfende Nase, elegant, blumig, süsse Würze, am Gaumen etwas leichter als der Richebourg, aber ich mag es lieber leicht als übertrieben. In der "so gut wie es nur geht" Kategorie. Ein grosser Seufzer ging durch den Raum, als bekannt gegeben wurde, dass es sich bei dieser Serie um eine Leroy-Produzenten-Serie und nicht um eine Terroir-Serie handelte. Einerseits hasst man es, wenn die teuersten Weine die besten sind, aber andererseits muss man “Madame” einfach bewundern und sich verneigen, wenn man sieht, was sie erreicht hat. DRC macht auch guten Wein, aber sie haben offensichtlich die falsche Person entlassen... **20/20** (100/100).

Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2000

Mundfüllend, reif mit schönem Zimt und guter Frische. Sehr lang. Ein weiterer Volltreffer von der Königin des Burgunds. **19.25/20** (98/100).

Weitere Weingüter

Gros Frère & Soeur, Grands-Echezeaux (Grand Cru) 2000

Beeindruckend! Wunderbare Aromen. Ganztraubenvergärung, Pflaume, Cola, reichhaltig, reif, tief und komplex. Bleibt frisch am Gaumen trotz der Reife. Gros Frère & Soeur ist oft ein unverlässlicher Produzent, aber dies war ein Treffer. **19/20** (97/100).

Mugneret-Gibourg, Echezeaux (Grand Cru) 2000

Klasse Aromen auch hier. Dunkle Früchte gemischt mit roten Früchten, komplexe Stallaromatik, präzise, gute Säure. Wirklich das Rundumpaket für diesen Jahrgang! **19/20** (97/100).

Bouchard Père & Fils, La Romanée (Grand Cru) 2000

Dicht, viel Trockenextrakt, anspruchsvoll, dunkle Frucht, griffige Tannine, wow, hier ist die Extraktion sehr stark, aber sie funktioniert, viel aromatische Konzentration und Tiefe, maskulin. **18.75/20** (96/100).

René Engel, Grands-Echezeaux (Grand Cru) 2000

Ein Schritt nach vorn im Vergleich zum Echezeaux der Domaine. Top Nase gleich zu Beginn. Gewürznelken, getrocknetes Fleisch, ein sehr kompletter Wein von Start bis Ziel. **18.75/20** (96/100).

Denis Mugneret (heute Dominique Mugneret), Richebourg (Grand Cru) 2000

Reichhaltig, reif, erdig, tiefgründig und komplex, Reife sichtbar. Ich liebe es, wie einige der Weine der inhärenten Dünnheit der roten Burgs 2000 trotzen. **18.75/20** (96/100).

Jean Grivot, Richebourg (Grand Cru) 2000

Aromatisch, Unterholz, kühler Wald, Kiefer, Holzstapel mit Moos, erdig, ernst, düster, es fehlt mehr Frucht für eine höhere Bewertung. **18.5/20** (95/100).

Prieuré-Roch, Vosne-Romanée (Villages) Le Clos Goillotte 2000

Trübe helle Farbe, bräunliche Ränder. Die Nase ist auch hier so aromatisch, spektakulär, bleibt trotz seines Alters frischer. Besonderes. **18.5/20** (95/100).

Bizot, Echezeaux (Grand Cru) 2000

Dieser Wein war säurehaltiger und gleichzeitig reifer als die anderen Weine des Flights. Auch die Aromen waren ausgeprägter. Grippige Tannine, obwohl der Wein leicht und klar ist. Eher gut als grossartig. **18.25/20** (94/100).

René Engel, Echezeaux (Grand Cru) 2000

Strukturiert, ebenfalls reif wie der Clos de Vougeot der gleichen Domaine in der gleichen Serie, rote und dunkle Früchte, süsse Gewürze. Eher gut als grossartig. **18.25/20** (94/100).

Emmanuel Rouget, Vosne-Romanée 1er Cru Cros Parantoux 2000

Leichter am Gaumen als die beiden Engels vor ihm in der Serie -Clos Vougeot und Echezeaux- . Mehr linear, gute Aromen, präzise, gepökeltes Fleisch, aber ein bisschen zu leicht und streng am Gaumen für eine höhere Punktzahl. **18.25/20** (94/100).

Sylvain Cathiard, Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2000

Die Nase ist hier reifer, weicher, fortgeschrittener, aber nicht oxidativ, aber eindeutig mit etwas überreifer Erdbeermarmelade, was zu einem Punktabzug führt. **18/20** (93/100).

Lamarche, La Grande Rue (Grand Cru) 2000

Grünstich, dicht und reif, mit eher unreifen Tanninen, aber schöne Aromen von Backwaren und Kiefer. Trockener Abgang. Eine Enttäuschung, wenn man sieht, was die Nachbarn mit diesem Terroir machen. **17.75/20** (92/100).

Fehlerhaft:

- **Alain Hudelot-Noëllat**, Richebourg (Grand Cru) 2000 (keine Bewertung, TCA)

Fazit

Es war ein grosses Privileg, an dieser Verkostung teilnehmen zu dürfen. Man trinkt Weine mit solch astronomischen Preisen ja nur noch selten. Weinforen sind heute voll mit verbitterten Kommentaren hierzu. Dabei wird Ursache und Wirkung verwechselt. Es ist nicht so, dass DRC & Co. eines Morgens aufgestanden sind und gesagt haben: «ab heute verlangen wir 5000 EUR für eine Flasche». Es ist umgekehrt, Kenner und Sammler haben begonnen solche Preise zu zahlen, weil sie es offenbar wollen und können. Diese Verkostung hat gezeigt, warum sie recht haben. Junge Winzer tun gut daran, Leroy/Coche-Dury etc. als Studienobjekt zu untersuchen anstatt in Neid zu verblassen. Lamy-Caillat (Link und Website), Paul Pillot (Link), Arnoux-Lachaux, Bizot, Cecile Tremblay haben in der jüngeren Vergangenheit gezeigt, wie dies geht.

Die Degustationsnotizen aller 200 Weine findet man auf Cellartracker (Link).

Autor: **Christian Raubach**
30. März 2023

Lektorat: + Gestaltung **Jean François Guyard**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.