Burgunder Weine des Jahrgangs 2014

Das Angebot von Gerstl Weinselektionen

Am 6. Juni 2016 präsentierte die Weinhandlung Gerstl Weinselektionen ihr Sortiment an Burgunder 2014 im Zürcher Volkshaus. Ein durchaus empfehlenswerter Jahrgang wird nun auf dem Markt angeboten. Wir haben bereits sehr viel darüber geschrieben und vertreten die Meinung, dass es ungeschickt wäre, darauf zu verzichten.

Der Jahrgang

Hedonistische Qualitäten…

2014 gilt inzwischen als gelungener, hedonistischer Jahrgang.
Mit 2005 und 2009 teilt er die Zugänglichkeit im frühen Stadium. Beide haben jung sehr viel Spass geboten, bevor sich insbesondere der 2005er richtig verschlossen hat. Heute liefert dieser Jahrgang seine Botschaft immer noch nicht. Warten ist angesagt. Hingegen sind wir weniger überzeugt, dass sich 2014 eines Tages so gnadenlos zurückzieht. Die Villages Weine des Jahrgangs 2009 können sechs Jahre nach deren Abfüllung immer noch problemlos genossen werden, wenn sie nicht gerade von einem anspruchsvollen Lieu-dit wie z.B. Clos Prieur in Gevrey-Chambertin kommen. Wir rechnen mit der gleichen Entwicklung bei 2014.

2014 liefert in den meisten Fällen eine aufgeschlossene, hedonistische Nase, welche eine ausgereifte, rote und dunkle Frucht mit einer tollen Floralität verbindet. Genauso wird es auch bleiben. Im Gaumen zeigt der 2014er dafür deutlich mehr Eleganz und Raffinement als der schwungvolle 2009er. Beide teilen aber auch diese ungezwungene Beschwingtheit. Man stellt sich nicht die Frage, wo sich die Rebstöcke befinden. Die Weine sind frisch, geschmackvoll und garantieren ausserdem eine schöne Lagerfähigkeit. Die Säure ist perfekt eingebunden und der Alkohol weniger präsent als in anderen Jahrgängen. Liebhaber mittelgewichtiger Weine werden sich also verführen lassen.

Wir sind gespannt, wie sich dieses Projekt weiterentwickelt

… zum richtigen Zeitpunkt

2014 ist sogar der richtige Jahrgang zum richtigen Zeitpunkt. 2013, 2012, 2010 werden die normale Entwicklung grosser Jahre verfolgen, wie es auch 2005 macht. Grands Crus werden bestimmt bis 20 Jahre Reifezeit beanspruchen, bevor sie ihre Geheimnisse liefern. 1er Crus werden ganz bestimmt 15 Jahre beanspruchen. Nicht aber der Jahrgang 2014.
Zahlreiche Weine bieten heute bereits sehr viel Genuss, dürften aber gemäss ihren respektiven Qualitätsklassen altern. Als ob 2014, wenn man das so sagen darf, eine massgebend verbesserte Version von 2007 wäre.

Bereits ein paar Wochen nach der Ernte, d.h. Mitte November 2014, hatten uns die verkosteten Weine aus den Gemeinden Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis und Vougeot einen sehr guten Eindruck hinterlassen. Der Chambolle 1er Cru Les Fuées von Ghislaine Barthod, der Morey 1er Cru Aux Charmes von Pierre Amiot, der 1er Cru Les Ruchots von Arlaud, La Rue de Vergy von Perrot-Minot sowie die Clos de Vougeot von Anne Gros und des Château de Marsannay hatten uns positiv gestimmt. Auch, wenn wir uns zu diesem Zeitpunkt Fragen über das Entwicklungspotential solcher Erzeugnisse stellten. Die Weine waren ein paar Wochen nach der Ernte der Trauben bereits zu zugänglich und offenherzig, damit wir nach den schwierigen, bereits erwähnten Wetterbedingungen daran glauben konnten, dass sich der Jahrgang so vorteilhaft entwickelt.

Heute wissen wir, das waren zum guten Teil unbegründete Befürchtungen. Aber, wie man so schön sagt: Lieber eine spätere Korrektur in der guten Richtung als eine nach unten.

Im Jahrgang 2014 bleibt ein Villages ein Villages, 1er Cru und Grands Crus bleiben auf ihrem Podest. Die Lesbarkeit des Jahrgangs, welche Robert Parker so oft an die Grenze der Verzweiflung gebracht hatte, ist im 2014 extrem gut. Zusätzlich dürfen sich die Climat-Fetischisten freuen. Wenn 2014 und 2013 nicht verglichen werden können -2013 ist ein Jahrgang für Puristen-, offenbart 2014 trotzdem das Siegel der Terroirs auf einem sehr guten Niveau. Möglicherweise ist dies auf die geringere Konzentration der Weine als gerade im Jahrgang 2009 zurückzuführen. Fragen über eine allfällige Überextrahierung, wie wir sie noch vor ein paar Monaten gestellt haben, sind in den Weinen des Sortiments von Gerstl Weinselektionen nicht zu bemerken. Also eine weitere, durchaus erfreuliche Nachricht.

Schliesslich möchten wir unsere tiefe Überzeugung wiederholen, dass ein Burgunder-Weinliebhaber, aber auch ein Konsument, der nur gelegentlich eine Flasche aus diesem Anbaugebiet entkorkt, grosses Interesse daran hat, sich eine anständige Allokation aus dem Jahrgang 2014 zu gewähren. Die Qualität der Weine unterstützt diese Haltung.

Die Preise

Seit unserer letzten, ausführlichen Bewertung des Jahrgangs 2014 sind die Preise der Flaschen nun bekannt. Es gilt eindeutig, die Spreu vom Weizen zu trennen. Eine Preissteigerung gegenüber 2012 kann sich nicht begründen lassen. Wir haben bereits letztes Jahr unser Missverständnis ausgedrückt, als die Preise zahlreicher Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 gestiegen sind, obwohl der Euro entscheidend an Wert verloren hat. Was den Jahrgang 2014 anbelangt, kommt die Tatsache hinzu, dass die verfügbare Weinquantität, abgesehen von einzelnen Situationen, endlich gut ist.

2014 steht aber auch im Schatten von 2015 und dieser Jahrgang wird so oder so teuer sein. Zu betrachten ist auch das schlechthin dramatische Wetter der ersten Jahreshälfte 2016. Am 13. April ist das Maconnais durch

einen Frost betroffen worden. Schätzungsweise wurden etwa 2‘500ha stark beschädigt. Ende April wurden die anderen burgundischen Weinregionen stark beschädigt. Alle Weinliebhaber haben die Bilder der angezündeten Kerzen im Chablisien in Erinnerung. Aufgrund der besonders hohen Luftfeuchtigkeit und des dafür völlig fehlenden Windes hinterliessen diese Bedingungen schwerwiegende Folgen im Weinberg. Verschiedene Techniker behaupteten, es seien schon zu diesem Zeitpunkt die schlimmsten Wetterbedingungen seit 1991. Die Rebknospen öffneten sich bereits zum Zeitpunkt dieser Naturkatastrophe… Zwischen dem 13. Und dem 14. Mai hat ein superzellularisches Gewitter das Chablisien getroffen. Wer die gewaltige Kraft eines solchen Gewitters kennt, macht sich keine Illusion mehr. 400 bis 500ha wurden betroffen. Am 27. Mai ist wieder Frost aufgetreten. Gefolgt dieses Mal von Überschwemmungen. Gewisse Winzer haben schliesslich alles verloren. Als wir uns am 6. Juni mit den anwesenden Produzenten über die Lage unterhalten haben, wirkten die meisten resigniert. 2016 wird eine sehr kleine Ernte sein, zahlreiche Rebstöcke werden drei Jahre brauchen, um sich zu erholen und wieder gesund zu werden. Jeder versteht unter diesen Umständen, dass die Preise der 2015er Weine in einem Jahr nicht unbedingt günstig sein werden. Und doch gibt es gewisse Gemeinden, welche, wie Morey-Saint-Denis, die Aufmerksamkeit der Liebhaber nie wirklich angezogen haben und welchen diese Gewitter bisher, Mitte Juni 2016, erspart wurden.

Die Verkostung

Die Rahmenbedingungen der Verkostung waren einmal mehr hervorragend. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an das ganze Gerstl-Team, welches uns einen Tisch sowie eine Stunde Vorsprung ermöglicht hat. Wir konnten so die präsentierten Weine in aller Ruhe verkosten und beschreiben.

Aus Zeitgründen bewerten Adrian van Velsen (avv), Marcio Hamann (mh) und nur teilweise Jean François Guyard (jfg) die Weine. Unsere Leser kennen unseren Redaktor Adrian van Velsen schon, wobei er auch einen eigenen Blog vvWine pflegt. Marcio Hamann arbeitet seit kurzem bei vvWine im Team mit und ist angehender Weinakademiker sowie ein sehr geübter Verkoster. Adrian und Marcio verkosten seit vielen Jahren zusammen und liegen erfahrungsgemäss bei ihrer Punktevergabe immer sehr nahe. Quasi zur "Eichung" haben sie bei der Gerstl-Probe einige der Weine doppelt verkostet und dabei beruhigt festgestellt, dass sie in unserer Bewertung entweder gleich oder aber lediglich 1 Punkt (auf der 100er-Skala) Abweichung hatten.

Die Weine

Die Domaine werden in der alphabetischen Reihenfolge sortiert. Alle Weine sind bei Gerstl erhältlich.

Domaine Roger Belland

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot-Clos Pitois 2014

(mh): Kräftiges, dunkles Zitronengelb. Vordergründige, aber sehr gut eingebundene Holznoten nach Vanille, Muskatnuss und Marzipan. Dahinter eine kühle Fruchtaromatik, Limette, Zitrus, Apfel und Ananas. Zarter Gaumenauftakt, das Holz wirkt hier etwas mehr im Hintergrund und gut integriert, wirkt würzig, wieder Muskatnuss, etwas grüne Banane, Zitrusfrüchte, Honigmelone und Heu. Langes, leicht herbes Finale mit schöner Frische und dezent mineralischer Note. 2017-2024, **17.5/20** (91/100).

Santenay Charmes 2014

(mh): Helles Rubinrot mit hellem Rand. Würzige Nase, deutliche Barriquearomen nach Rauch und Schwarzbrot, dahinter rote Kirschen und leicht grüne Noten. Am Gaumen schlank, klar, mit feinkörnigem Tannin und würzigen Aromen. Etwas Pfeffer, rote Kirschen und Preiselbeeren. Etwas kurzer Abgang mit einer bekömmlichen Frische. 2016-2024+, **17/20** (89/100).

Santenay 1er Cru Beauregard 2014

(mh): Helles Rubinrot mit hellem Rand. In der Nase ähnlich wie der Santenay, allerdings etwas nobler und mit mehr Tiefe. Wieder deutlich Toast, viel Würze, rote Kirschen und wilde Himbeeren. Im Mund angenehm schlank, etwas kernig, aber sehr lebendig und verspielt. Die Gerbstoffe wirken allerdings etwas sandig, zeigt sonst eine schöne Balance aus Frucht und Würze. Endet mittellang und mit einer leichten Bitternote, braucht noch etwas Zeit. 2018-2028, **17.25/20** (90/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot-Clos Pitois 2014, Monopollage

Die Domaine besitzt die gesamte Fläche dieses Climats. Diese erstreckt sich über 2ha 97a 48ca, wobei sie zwischen Chardonnay und Pinot Noir identisch aufgeteilt wurde. Alle Rebstöcke sind etwa 60 Jahre alt.

(jfg): Tiefe, elegante, aber auch charaktervolle Nase mit feinen, komplexen Düften nach reifen Pflaumen, dunklen und roten Beeren und erdigen Komponenten. Das Holz ist sehr schön eingebunden. Eine delikate Würzigkeit ergänzt das Aromabild. Geschmeidiger, edler Gaumen in einem ästhetischen Stil. Straffe, sanfte, doch vollmundige und komplexe Zusammenstellung mit einer köstlichen Frucht, einer präsenten Mineralität, einer saftigen, perfekt eingebundenen Säure und einem geschmackvollen, subtil würzigen Abgang. **18/20** (93/100).

Domaine de Bellene

Nicolas Potel hat 2005 die Domaine gegründet, welche mit dem Jahrgang 2014 im Sortiment von Gerstl aufgenommen wurde. Die Rebstöcke weisen ein stolzes Alter auf, die jüngsten sind gerade 35 Jahre alt und die Ältesten 104. Diese befinden sich auf der Parzelle Beaune 1er Cru Les Grèves. Nicols Potel arbeitet besonders umweltbewusst, was auch dazu führt, dass seine Flaschen leichter als üblich sind. Dies ermöglicht der Domaine, sich am nähesten dem Verfahren Bilan Carbone beizupflichten. Rundum empfehlen wir, sich für die Erzeugnisse der Domaine zu interessieren. Sie werden extrem sauber und präzis vinifiziert und bieten schliesslich nicht nur viel Genuss, sondern auch eine durchaus anständige Lagerfähigkeit.

Côte de Nuits Villages Les Monts de Boncourt blanc 2014

Weniger bekannte Lage, in welcher auch durchaus seriöse Weingüter wie R. Dubois, Chopin und Gachot-Morot Parzellen besitzen. Das 11.28ha grosse Lieu-dit liegt zwischen dem Steinbruch von Corgoloin und Comblanchien.

(jfg): Generöse und elegante Nase mit delikaten Düften von Zitrusfrüchten und Honig in verschiedenen Varianten. Erweckt die Sinne dank seinem aufgeschlossenen und sehr einladenden Charakter. Frischer Antrunk,

frischer Gaumen mit der nötigen Säure, damit es auch an Lebhaftigkeit gewinnt. Gute, finessenreiche und raffinierte Fruchtigkeit (Agrumen), macht richtig Spass. Kaufen, auch wenn die Bewertung nicht überwältigend ist. **17+/20** (89+/100).

Savigny-lès-Beaune blanc 2014

Im Gespräch mit Nicolas Potel lernt man sehr viel. Seinen gutmütigen, zuvorkommenden und genauen Charakter wiederspiegelt er gerne in seinen Weinen. Die Rebstöcke des weissen Savigny befinden sich auf sechs Lieux-dits.
(jfg): Edel, reintönig, frisch, raffiniert. So präsentiert sich dieses Erzeugnis. Sehr ansprechende Nase mit einladenden Düften nach leicht kompottierten Äpfeln, crème au citron und einem Hauch französischer Brioche. Zarter, knackiger Gaumen mit einer guten, stützenden Säure und einer feinen Mineralität. Viel Geschmack in dieser Flasche. Warten ist aber empfehlenswert, es kommt dann bestimmt so etwas Feines am Ende wie im Hautes-Côtes de Nuits von Jayer Gilles. **17+/20** (89-90/100).

Bourgogne Maison Dieu Vieilles Vignes 2014

Aus alten Reben in Saint-Romain.
(jfg): Schöne, appetitliche Nase mit reifen Erdbeeren, Cranberries und Himbeeren. Es geht hier nicht darum, eine grosse Komplexität, sondern möglichst viel Genuss und Charme zu bieten. Aus diesem Grund bereits ein Erfolg. Diese Eindrücke bestätigen sich im Gaumen. Zart, samtig, fruchtig und subtil pfeffrig. Finessenreiche und köstlich süssliche Textur. Guter, strukturierter Abgang, welche das nächste Glas ruft. **16.5/20** (87/100).

Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes 2014

(jfg): Zurückhaltende Nase, wobei sich die Frucht doch gut wahrnehmen lässt. Feine Himbeeren und dunkle Beeren, aber auch erdige Komponenten, charakteristisch für die Appellation, mineralische Noten, das Ganze schön harmonisch und einladend. Sehr raffiniert. Jugendlicher, straffer und ausgewogener Gaumen, welcher allerdings noch ein paar Jahre beansprucht, um sich zu besänftigen. Delikate, süssliche Frucht, guter Abgang. **16.5/20** (87/100).

Nuits-Saint-Georges Villages Vieille Vigne 2014

(jfg): Charaktervolles, fruchtbeladenes Bouquet mit sanft eingekochten Himbeeren und Erdbeeren, das Holz ist sehr gut eingebunden, das Ganze wirkt raffiniert und edel. Konzentrierter Antrunk, geschliffene Struktur im Gaumen, sehr geschmackvoll und druckvoll. Ein knackiger Nuits mit dem entsprechenden Charakter. Bereitet sehr viel Spass. Ab 2020. **17.5/20** (91/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2014

Die 0.3ha Parzelle Suchots von Nicolas Potel grenzt diejenige in der AOC Richebourg von Leroy.
(jfg): Ein authentischer Suchots mit dem entsprechenden Verführungspotential, einer generösen und sinnlichen, komplexen und reintönigen Nase mit vielen, delikaten, roten Beeren und einer subtilen Würzigkeit. Einladender, samtiger Antrunk. Vollmundig, zart, samtig und doch mit der typischen Ausdruckskraft der besten Suchots. Ausgefeilte Tannine, perfekt eingebundene Säure, dunkle Frucht. Ganz klar empfehlenswert. **17.75/20** (92/100).

Domaine Bonneau du Martray

Corton-Charlemagne 2014, Grand Cru

(avv): Kräftiges Gelb, schöner Glanz. Was für eine Nase, umwerfend dieser Duft, einerseits tief, mineralisch mit Feurstein, dann aber auch unglaublich floral mit Anflügen von Kräutern, weissen Blüten und einer feinen Würzigkeit, das ist wunderbar komplex, mal einladend zugänglich, dann wieder verhalten, Ein Schnüffelwein. Am Gaumen straff im Auftakt, dann breitet sich der Wein aus, wunderbar weich und vollmundig, Zitrusfrüchte, feine Holzaromen, dazu exotische Früchte, weisser Pfirsich, grossartige Struktur, dicht und doch elegant, wunderbarer Wein, langanhaltend, fast nicht enden wollend. 2017-2032, **18.5/20** (95/100).

Corton 2014, Grand Cru

Mittleres Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase intensiv, rauchig, tief und maskulin, da sind dunkle Früchte, viel Würze, auch eine fast schon pfeffrige Note, sehr komplex. Weicher Gaumenauftakt, das ist unglaublich zugänglich, man möchte gleich schlucken, die Frucht ist kräftig, dunkel, wird aber durch rote Beeren aufgelockert, ein Hauch Orangenschalen schwingt mit, da ist eine sehr gute Struktur, die Säure ist knackig, feinste Gerbstoffe, präzis, ohne Alkoholüberhang, im Abgang sehr lang. Das wird schon früh Spass machen und doch gut reifen. 2017-2030, **18/20** (93/100).

Domaine Robert Denogent

Pouilly-Fuissé La Croix 2014

(mh): Helles, blasses Goldgelb. Sehr dezente Nase, mineralisch, würzig, die Frucht ist im Hintergrund, zeigt ganz dezente Aromen nach Honigmelone und Nektarine. Feiner Gaumenauftakt, dezenter Schmelz, viel Würze und eine knackige Säure. Der Wein wirkt trotz seiner Kraft sehr zurückhaltend, elegant und mineralisch. Verhaltene Fruchtaromen nach reifem Steinobst und Ananas. Langer, salziger Abgang. 2016-2024, **17.5/20** (91/100).

Pouilly-Fuissé Les Carrons Vieilles Vignes 2014

(mh): Kräftiges, blasses Goldgelb. In der Nase blumig und würzig, auch hier ist die Frucht wieder im Hintergrund. Heu, weisse Blüten, Muskatnuss, Aprikosen, Quitte und Wachs, sehr komplex. Am Gaumen würzig, kräftig und sehr maskulin, trotzdem finessenreich und mineralisch. Delikate Fruchtaromen kommen zum Vorschein, Steinobst, Birne, Pfirsich und perfekt eingebundenes Barrique. Langer und kräftiger Abgang mit leicht salziger Note. Braucht noch etwas Zeit um den letzten Schliff zu erhalten, wird aber in ein paar Jahren hervorragend schmecken! 2017-2024+, **18/20** (93/100).

Pouilly-Fuissé Les Reisses Vieilles Vignes 2014, Monopollage

(mh): Helles Goldgelb. Die zugänglichste Nase dieser Serie: reife Pfirsich, Aprikosen, Wachs, weisser Pfeffer, Blütenhonig und kalter Rauch, sehr komplex, ein richtiger Schnüffelwein! Am Gaumen gehaltvoll und cremig, verspielt und trotzdem ist das ein absoluter Geradeauslauf. Delikate Fruchtaromen nach Birne, Honigmelone und Ananas sowie eine deutliche Mineralik, welche auf der Zunge fast schon salzig wirkt. Edle, gut eingebundene Barriquenoten im langen Abgang. Braucht ebenfalls noch etwas Zeit, hat grossartige Anlagen! 2017-2024, **17.75/20** (92/100).

Mâcon-Solutré Clos des Bertillonnes 2014

(jfg): Hervorragendes Preis-/Qualitätsverhältnis und ein durchaus lagerfähiges Erzeugnis, welches in den nächsten 10 bis 15 Jahren viel Genuss bieten wird. Komplexe, vielschichtige Nase mit schönem Zusammenspiel zwischen den fruchtigen Noten und den mineralischen Komponenten. Als «Sahnehäubchen» riecht der Bertillonnes sogar etwas nach Rose. Wirkt aktuell aber zugleich offen und doch zurückhaltend. Weisse Früchte und etwas Zitrone im geschmackvollen, sehr frischen und vollmundigen Gaumen. Ein grosser Erfolg und einmal mehr der Beweis, dass jeder Weinliebhaber ein Auge auf diese Weinregion werfen sollte. **17.5/20** (91/100).

Domaine Decelle-Villa

Bourgogne blanc 2014

(mh): Leuchtendes Zitronengelb. In der Nase blumig, gelbe Früchte, Ananas, Zitrus, etwas Vanille und leicht buttrige Noten. Zeigt am Gaumen eine angenehme Fülle und Cremigkeit, bleibt aber trotzdem frisch und knackig. Die Säure ist reif und sorgt für Trinkfluss, es dominieren fruchtige Aromen wie Limette und Apfel. Angenehmes Finale mit einer leichten Bitternote. Ein toller Bourgogne für jeden Tag! 2016-2021, **17/20** (89/100).

Saint-Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay 2014

(mh) : Dunkles Zitronengelb. In der Nase deutliche Barrique-Aromen, etwas Banane, Honig und Vanille. Dahinter Pfirsich, Aprikosen, aber auch roter Apfel und blumige Noten. Trotz deutlicher Holznote in der Nase, wirkt der Wein am Gaumen finessenreich, frisch und saftig. Reife und präsente Säure, reifes Steinobst, Birne, und ein langes, leicht salziges Finale. 2016-2022+, **17.25/20** (90/100).

Savigny les Beaune Les Gollardes 2014

(mh): Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Edle Barriquenoten überlagern die frische und rotbeerige Pinot-Frucht. Dahinter dann Veilchen, Himbeeren und Sauerkirschen. Zeigt am Gaumen deutlich Gerbstoffe sowie eine karge Struktur mit schöner Mineralik und kühler, zurückhaltender Frucht. Mittellanger und würziger Abgang. Ein gelungener Wein mit einer sehr eigenen Charakteristik. 2017 bis 2029, **17/20** (89/100).

Côte de Nuits Villages Aux Montagnes 2014

(mh): Leuchtendes, dunkles Rubinrot. In der Nase noch etwas mehr Toast als beim Savigny les Beaune, etwas Gewürzbrot, schwarzer Pfeffer, dahinter rote Beeren, Früchtetee und Veilchen. Am Gaumen allerdings sehr saftig, kräftig, ebenfalls etwas karg mit feiner und präziser Frucht, Erdbeeren und roten Kirschen. Etwas mürbes, aber gut eingebundenes Tannin, feine Mineralik und ein mittellanger Abgang mit einer bekömmlichen Bitternote.
Braucht noch etwas Zeit, um die Harmonie zu finden, könnte sicher aber zu einem tollen Essensbegleiter entwickeln! 2018-2029, **17.25/20** (90/100).

Domaine William Fèvre

Chablis (Villages) 2014

(avv+mh): Blasses Gelb, fast weiss am Rand. Die Nase kühl, noch etwas verhalten, steinig, mit Anflügen von Zitrone, rotem Apfel und weissen Blüten, komplex ohne zu überfordern. Am Gaumen wunderbar saftig und klar, frische Zitrusaromen, ein Hauch Birne, keine Spur Holz, wieder steinig, sehr frisch, hier ist alles an seinem Platz. Kein Ausbund an Komplexität, aber stilistisch voll auf meiner Linie. Im Abgang sehr stimmig, endet auf Zitrone und mit einer feinen Salzigkeit. 2016-2023, **17/20** (88-89/100).

Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2014

(avv+mh): Blasses Gelb, sehr heller Rand. Unglaublich mineralische Nase, tief, rauchig und mit Anflügen von Feuerstein, Grapefruit, Honigmelone, Limettenschale und weisser Birne und Pfirsich, dazwischen auch ganz dezentes Vanille, sowie blumige Noten, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, da ist sehr viel Struktur im Spiel, die Frucht ist aktuell fast etwas verhalten, mit Wärme entwickelt sich das aber immer mehr, wird ungemein knackig, feiner Schmelz, saftig, reife und präsente Säure, und aromatisch hochinteressant, Grapefruit, Limetten, exotische Früchte, plötzlich ist alles da. Im Abgang salzig und langanhaltend, hier spricht das Terroir. 2016-2028, **17.75/20** (92/100).

Chablis Grand Cru Bougros 2014

(avv+mh): Blasses Zitronengelb, strahlender Glanz. Sehr mineralische Nase, Anflüge von laktischen Noten, dazu Blumen, Heu, weisser Pfirsich und kühler, nasser Stein, man riecht förmlich die Salzigkeit die am Gaumen gleich kommen dürfte. Dahinter reife Früchte, weisser Pfirsich, Honigmelone, Ananas, Heublumen und etwas grüne Walnuss, das Holz perfekt eingebunden. Sehr komplex und sehr Chablis. Am Gaumen weich und vollmundig, der Wein breitet sich aus, hat viel Schmelz, Aromen von rosa Grapefruit, Zitronen, Limetten, Steinobst und Pfirsich, dicht, aber nicht schwer, das ist Klasse, auch hier alles an seinem Platz, noch etwas dichter als der Montée de Tonnerre, ungemein saftig und frisch. Im Abgang salzig und langanhaltend. 2016-2032, **18.25/20** (94/100).

Domaine Jean-Pierre Guyon

Savigny-Les-Beaune, Planchots 2014

(avv): Blasses Gelb, strahlender Glanz. Die Nase verhalten, braucht Zeit und Luft, da sind feine, florale Aromen, ein Hauch Käse schwingt mit, komplex mit Anflügen von getrockneten Kräutern. Der Gaumen ist straff, dann rasch sehr fruchtbetont, die Frucht erinnert an Zitrone und Apfel, ist dicht, die Säure stützt, keinerlei Holzdominanz, rein, klar und trinkanimierend, sehr bekömmlich. Ein wunderbarer Burgunder, überfordert nicht, jeder Schluck macht Lust auf mehr. 2016-2024, **16.5/20** (87/100).

Bourgogne Rouge 2014

(avv): Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Intensive Nase, würzig mit Noten von Himbeeren und dunklen Früchten, dazu ein Hauch Hagebutte, einladend und mit guter Komplexität. Am Gaumen sehr fruchtbetont, das ist schon sehr zugänglich, rund, weich und mit einer schönen Saftigkeit, Himbeerfrucht, getragen von

einem leichten Körper, mässig Gerbstoff, sehr balanciert. Ein Wein, der ab sofort Spass macht und jung, leicht gekühlt getrunken werden sollte. 2017-2023, **17/20** (88/100).

Vosne-Romanée (Villages) Les Charmes de Mazières 2014

(avv): Kräftiges Rubinrot, strahlender Glanz. Sehr schöne Nase, tief, rauchig und dunkelfruchtig, hier ist eine Komposition aus Terroir und Frucht, das ist angenehm komplex, ohne zu überfordern, sehr hedonistisch. Am Gaumen weich, zugänglich, da ist einiges an Fleisch am Knochen, neben dunklen Beeren auch dezent Vanille, voluminös ohne breit zu sein. Mittlerer Körper, gute Struktur, sehr schöne Balance und im Abgang von sehr guter Länge. Endet auf reifer, roter und dunkler Beerenfrucht. 2016-2027, **17.5/20** (91/100).

Vosne-Romanée 1er Cru En Orveaux 2014

(avv): Kräftiges Rubinrot, strahlender Glanz. Sehr reife, kräftige Nase, umwerfende Frucht, dunkle Beeren, auch etwas Rauch, sehr hedonistisch, einladend. Der Gaumen beginnt weich, wieder dunkle, reife Fruchtsüsse, eher auf der molligen Seite, mittelkräftiger Körper, gute Struktur. Dieser Wein ist bereits gut zugänglich, bietet jetzt schon viel Trinkspass, dürfte erfahrungsgemäss doch sehr gut reifen. Im Abgang lang, endet stimmig auf dunkle Beeren. 2016-2028, **17.5/20** (91/100).

Domaine des Lambrays

Clos des Lambrays 2014, Grand Cru

(avv): Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase wie gewohnt sehr mineralisch, dazu rote Johannisbeeren, Himbeeren, feine Kräuterwürze, sehr intensiv, komplex und mit viel Spannung. Am Gaumen zarter, aber bestimmter Auftakt, klar, wieder rotfruchtig, sehr feine Gerbstoffe, knackige Säure, das ist ein Präzisionswein, der nicht mit Kraft, sondern vor allem mit Finesse besticht, wunderbar knackig und fruchtig, man möchte gleich schlucken. Sehr komplex und anhaltend im Finale, hervorragend gelungen. 2017-2035, **18.25/20** (94/100).

Domaine Leflaive

Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Ane 2014

(avv): Blasses Gelb, schöner Glanz. Die Nase ist klar, sehr feinduftig mit einer bestechenden Mineralik, da sind weisse Blüten, Jasmin, Zitronen, sehr frisch und rein. Am Gaumen saftig und frisch, was für eine Präzision ist hier im Spiel, da ist alles an seinem Platz, wieder Zitrusaromen, auch ein Hauch Blütenhonig, sehr gute Balance und Komplexität. Endet sehr lang auf einer feinwürzigen Note. Hat Reserven. 2016-2028, **18/20** (93/100).

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2014

(avv): Blasses Gelb, schöner Glanz. Intensive, noch leicht vom Holz geprägte Nase, sehr frisch, klar und mit deutlicher Mineralik, Zitrusaromen, auch geschnittene Gräser, das ist ein tiefer, sehr einladender Schnüffelwein. Am Gaumen unglaublich saftig, konzentrierte Frucht, Zitrusaromen, auch grüner Apfel und exotische Früchte, das macht Spass, sehr gute Struktur, ausgewogen und mit viel Finesse, die Handschrift ist deutlich zu erkennen, langanhaltend und präzise, grosse Klasse. 2016-2030, **18.25/20** (94/100).

Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières

(avv): Helles Gelb, sehr schöner Glanz. Die Nase tief und sehr mineralisch, da sind Zitrusfrüchte, viel feuchter Stein, weisse Blüten, auch etwas Bienenhonig, sehr komplex. Am Gaumen beginnt der Wein erstaunlich weich, hier ist mehr Schmelz im Spiel als bei Les Combettes trotzdem sehr frisch, sehr dichte, satte Frucht, unglaublich knackig und perfekt eingebunden die Säure, was für eine Finesse, das ist grosses Chardonnay-Kino, Kraft, Frische, Struktur und Saftigkeit auf hohem Niveau. Gefällt mir heute schon sensationell, hat aber sehr gute Reserven. 2016-2034, **18.5/20** (95/100).

Domaine Marquis d'Angerville

Volnay 1er Cru Fremiets 2014

(avv): Mittleres Rubinrot, sehr schöner Glanz. Was für eine Nase, das ist Mineralik pur, ein ganzer Korb roter Früchte, dezent florale Noten, das ist grossartig, verspielt, das Holz kaum wahrnehmbar, sehr komplex, sich ständig verändernd. Am Gaumen seidenweich beginnend, hier ist einiges an Fleisch am Knochen, zu den roten Beeren gesellen sich dunkle Aromen, dazu ein Hauch Vanillezucker, viel Fruchtsüsse umrahmt von seidenweichen Gerbstoffen und gestützt von einer saftigen Säure. Im Abgang wunderbar lang, das macht jetzt schon Spass, wird aber auch hervorragend reifen. 2017-2033, **18/20** (93/100).

Volnay 1er Cru Champans 2014

(avv): Mittleres Rubinrot, aufgehellter Rand. Sehr tiefe Nase, mineralisch, rauchig, erdbezogen, was für ein Duft, umwerfend, ein Schnüffelwein par Excellence, komplex, verspielt und mit mehr Luft auch florale Noten, getrocknete Blumen, Heu. Am Gaumen zurückhaltend und straff beginnend, hier ist sehr viel Struktur im Spiel, der Wein ist dicht, kraftvoll, aber nicht breit, frisch und auch hier wieder deutliche Mineralik, ein Kraftbrocken in Ballettschuhen, das Holz perfekt eingebunden, komplex ohne zu überfordern und im Abgang von sehr schöner Länge. Endet auf Blutorangen. 2017-2033, **18.25/20** (94/100).

Volnay 1er Cru Clos des Ducs 2014

(avv): Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Sehr noble, anfangs noch etwas zurückhaltende Nase, das ist tief, mit enorm viel Spannung, Mineralik pur. Verführerisch, duftig, würzig, verspielt, sehr komplex. Am Gaumen sehr weich und zugänglich, man neigt dazu, diesen Wein anfangs zu unterschätzen, doch hier ist mehr drin als spontan wahrgenommen wird. Der Wein zeigt seine Zähne, verfügt über eine sehr gute Struktur, feinste Gerbstoffe, perfekt integrierte Säure, hier ist alles an seinem Platz, frisch, saftig und sehr ausgewogen. Eigentlich möchte man hier sofort schlucken, doch das Hirn sagt: weglegen und in 10 Jahren geniessen. Wird zwar schon früh Spass machen und doch hervorragend reifen. 2020-2038, **18.5/20** (95/100).

Exkurs: Die Domaine Marquis d'Angerville besitzt ein Weingut in der Arbois im französischen Jura. Ich (avv) durfte dort vor einigen Monaten einen Besuch abstatten und drei Weine vor Ort probieren. Was mich sofort begeistert hat war die grosse Gradlinigkeit und Saftigkeit dieser Tropfen. Das sind Weine par Excellence für die Gastronomie, ideale Essensbegleiter, strukturierte Weine für Liebhaber.

Domaine du Pelican, Arbois (Jura)

Chardonnay 2014

(mh): Dunkles Zitronengelb im Glas. In der Nase dezente oxidative Noten, gebratener Apfel, getrocknete Limettenschale und etwas Quitten. Am Gaumen zart und frisch, mit einer dezenten Herbe und leicht phenolischer Note. Durchaus saftig, reifes Steinobst, Birne, Melone und ein Hauch getrocknete Kräuter. 2016-2020+, **17/20** (89/100).

Savagnin 2014 (ouillé)

(mh) : Dunkles Zitronengelb. In der Nase sehr frisch und klar, etwas Aprikosen und Mango, dahinter Heublumen und Kamille. Enorm klar und frisch auch am Gaumen, deutliche Mineralität, tolle Harmonie und mit schöner Struktur. Sehr gradlinig und dennoch verspielt und animierend, langer und salziger Abgang. Ein spannender und eigenständiger Weisswein. 2016-2020+, **17.25/20** (90/100).

Trois Cépages 2014

Cuvée aus Trousseau, Poulsard und Pinot Noir.
(avv): Strahlendes Rubinrot, Purpurglanz. Tiefe, sehr spezielle Nase, würzig, Stroh, dunkle und rote Beeren, komplex und voller Spannung. Am Gaumen straff, dicht und sehr saftig, Massen von roten Beeren, sehr gute Struktur, ein Kraftbündel auf dem Hochseil, die Balance ist top, das ist knackig und frisch mit feinem Gerbstoff und sehr markanter Säure. Ein Strukturwein mit viel Charakter, endet lang auf einer feinwürzigen Note und wird mit jedem Schluck spannender. 2016-2033, **17/20** (89/100).

Domaine Marc Morey

Bourgogne Blanc 2014

(avv+mh): Blasses Zitronengelb, schöner Glanz. Mittelkräftige Nase, feine Barrique-Noten, dezentes Vanille, etwas mineralisch, klar, würzig und leicht grasig, dahinter weisser Pfeffer, Zitrusfrüchte, Ananas und grüne Melone, gute Komplexität. Am Gaumen sehr saftig, straff, deutlich Zitrusaromen, dazu etwas rosa Grapefruit, wieder sehr würzig, schöner Schmelz und mit animierender Säure, mässig komplex, aber mit guter Dichte, der Wein ist ungemein frisch, hat Kraft und für einen Bourgogne Blanc einen erstaunlich langen Abgang. 2016-2022, **16.75/20** (88/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2014

(avv+mh): Helles Gelb, schöner Glanz. In der Nase anfangs deutlich Holz, allerdings sehr gute eingebunden, dahinter ist viel Frucht, etwas Vanille, Kamille, Lindenblüten und Blütenhonig, herrliche Zitrusfrucht, etwas Honigmelone und weisse Pfirisch, eine betörende Mineralik, mit deutlich Feuerstein, das macht Spass, ist tief und sehr komplex. Am Gaumen vollmundig beginnend, hier ist viel Struktur im Spiel, der Wein hat eine sehr schöne Balance, wunderbare Mineralik, Kraft und Fülle, feiner Schmelz, sehr präsente und knackige Säure, viel Tiefe, wirkt aber nie breit, hervorragend eingebundenes Holz, klare, reine Zitrusfrucht, wieder Pfirsich, Mango, Limette, weisse Blüten, sehr gute Struktur und wunderbar langer Abgang. Ein hervorragender Chassagne, kann reifen. 2017-2030, **17.75/20** (92/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers

(avv+mh): Helles Gelb, schöner Glanz. Tiefe, sehr mineralische Nase, das ist ein grossartiger Duft, eine Droge, etwas frischer und zugänglicher als der Morgeot. Das Barrique ist gut eingebunden, herrliches Bouquet nach weissem Pfirsich, grüner Haselnuss, Holunder, Kamille und etwas Minze, Gräser, weisse Blüten, Zitrusaromen, unglaublich frisch, hier geht die Post ab, sensationell. Der Gaumen beginnt weich, fast etwas harmlos, dann zeigt der Wein seine Struktur voller Finesse und sehr lebendig, auch hier frisch, knackig und sehr saftig, kräftig, aber nie breit. Cremig, grüne Banane, Mango, Holunder und Ananas. Im Abgang lang, mineralisch und sehr elegant, grossartige Balance, ein Bilderbuch-Chassagne. 2017-2030, **18/20** (93/100).

©Chassagne-Montrachet

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts 2014

(avv): Helles Gelb, schöner Glanz. Einerseits exotische Nase, dann auch rauchig, sehr mineralisch, frisch und kühl, mit Luft viele Blüten sowie ein Anflug von Harz, sehr komplex und tief. Am Gaumen weich und vollmundig, fleischig, kraftvoll und mit sehr viel Schmelz, enorm viel Cremigkeit, Dichte ohne jegliche Schwere,

Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel, diese ziehen sich bis in den langen Abgang hin. 2017-2028, **18/20** (93/100).

Domaine Pierre Morey

Bourgogne Blanc 2014

(avv): Blasses Gelb, aufgehellter Rand. Die Nase sauber und rein, mittlere Intensität, etwas Birne und Anflüge von Zitrus, gute Komplexität. Am Gaumen straff, sehr saftig, neben Zitronen auch ein Hauch rosa Grapefruit, gute Struktur, frisch und ohne jegliche Holzdominanz. Ein zugänglicher, knackiger Trinkwein mit angenehmem Abgang. Macht jetzt Spass, kann aber auch 3-5 Jahre reifen. 2016-2020, **16.25/20** (86/100)

Meursault (Villages) 2014

(avv+mh): Kräftiges Gelb, sehr schöner Glanz. In der Nase noch leicht vom Holz geprägt, leicht reduktiv, dahinter viel Mineralik, Feuerstein, Brennnessel, würzig und sehr feurig, dahinter Ananas, etwas Grapefruit, Kamille und Wiesenblumen. Gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen ist das Holz besser eingebunden, vollmundig mit viel Schmelz, Apfel, Birne und Ananas, auch hier das Holz noch spürbar, aber nicht aufdringlich, gut integriert, reife und lebendige Säure, sehr harmonisch und kräftig. Der Wein braucht noch etwas Zeit, und Luft, entwickelt sich in den 5 Minuten im Glas deutlich. Wieder Ananas und Zitrusfrüchte im langen Abgang lang, sehr charaktervoll und feurig. 2017-2025, **17.25/20** (90/100).

Monthélie Rouge 2014

(avv): Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase karg, steinig mit roter Frucht und etwas Kräutern, Anflüge von Orangenzesten und Zitronenthymian, gute Komplexität. Am Gaumen rote Johannisbeere, sehr klar und frisch, die Frucht wird durch deutlich Gerbstoff in Schach gehalten, die Säure ist knackig, aber gut eingebunden, kein Ausbund an Komplexität, aber sehr finessenreich und mit schöner Balance. Ein ehrlicher, sehr authentischer Monthélie, idealer Essbegleiter. 2016-2026, **17/20** (88-89/100).

Domaine Thierry Mortet

Bourgogne Rouge, Les Charmes de Daix, 2014

(avv): Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Leicht reduktive Nase, dahinter eine an Gummibärchen erinnernde Frucht, das braucht Luft, ist aktuell noch etwas sperrig, eher einfach gestrickt. Am Gaumen saftig und angenehm straff, da ist eine sehr schöne Frucht, deutlich Himbeeren, leichter Körper, gute Struktur. Hier ist genügend Kraft vorhanden, um den Wein auch einige Jahre liegen zu lassen. Nicht gross, aber insgesamt sehr stimmig. 2016-2022, **16.5/20** (86/100).

Chambolle-Musigny (Villages) 2014

(avv+mh): Helles Rubinrot, klarer Rand. Sehr saubere, fein Nase mit Himbeeren und Sauerkirsche und floralen Komponenten. Dahinter blumige Noten, etwas Kompott, "süssliche" Gewürze, schöne Klarheit ohne Holzdominanz. Das ist schon feinstes Chambolle-Parfum, unglaublich einladend, gute bis sehr gute Komplexität. Der Gaumen beginnt weich, um dann sofort knackig straff zu werden, rotfruchtige Aromen, Anflüge von Himbeeren, sehr saftig und frisch, feine Gerbstoffe, eher leichter Körper, doch mit guter Struktur und Komplexität, im Abgang angenehm lang und sehr stimmig, allerdings mit deutlicher Mineralik. 2016-2025, **17+/20** (89+/100).

Gevrey-Chambertin Villages

(avv+mh): Helles Rubinrot, strahlender Glanz. Sehr würzige, anregende Nase, was für ein klarer Duft nach Erdbeeren, Himbeeren und etwas Sauerkirsche, rein, mit einem Hauch Floralität, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen ein sehr knackiges Fruchtbündel, auch hier sensationell klar, viele rote Beeren, sehr feine Würze, das ist unglaublich verführerisch und klar, man möchte gleich schlucken. Enorm frisch, viel Mineralik, pure Eleganz und trotzdem ist er straff und hat Fleisch am Knochen. Mittlerer Körper, sehr gute Struktur, hier ist alles an seinem Platz, ein Wein mit sehr viel Finesse. Ein grossartiger Village, der jung Spass macht und doch etwas reifen darf. 2016-2025, **17.25/20** (90/100).

Gevrey-Chambertin „Vigne Belle“ 2014

(avv): Helles Rubinrot, strahlender Glanz. Sehr feine Nase, florale Noten wechseln sich mit mineralischen Aromen ab, das ist würzig, verspielt, ein Hauch Weihnachtsgewürze und Trockenblumen, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, dann packt der Wein zu, das ist ein Fruchtkonzentrat, sehr sauber, klar und mit herrlicher Frische, keinerlei Holz wahrnehmbar, einfach nur saftig und schon gefährlich zugänglich, man möchte gleich schlucken. Angenehm langer Abgang, ein hedonistischer Wein mit viel Niveau. Macht früh Spass, kann reifen. 2016-2028, **17.5/20** (91/100).

Domaine Sylvain Pataille

Bourgogne Blanc "Le Chapitre" 2014

(avv): Kräftiges Gelb, schöner Glanz. Die Nase intensiv mit Anflügen von Honig und floralen Noten, das Holz ist wahrnehmbar, aber nicht störend, mit Luft kommen exotische Früchte, sowie ein Hauch laktische Noten dazu, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen dicht, straff und mit sehr schöner Säure, da ist eine solide Struktur mit im Spiel, das ist knackig, saftig und sehr würzig, ein schöner, sehr frischer und gut strukturierter Wein mit angenehm langem Abgang. 2017-2026, **17/20** (89/100).

Bourgone Rouge „Le Chapitre“ 2014

(avv): Helles Rubinrot, fast weisslicher Rand. Deutlich oxidative Nase, das ist kein idealer Zeitpunkt, diesen Wein zu verkosten, wirkt irritierend, in meinem Vertrauen auf den Winzer gehe ich davon aus, dass das ein Zwischentief ist, aktuell schwierig zu bewerten. Am Gaumen sehr sauber, rein und klar, dunkle und rote Beeren wechseln sich ab, das Holz ist spürbar, aber gut eingebunden, eher leichter Körper, gute Struktur, deutlich spassvoller als die Nase vermuten lässt. Unbedingt in einem halben Jahr nochmals verkosten. 2016-2024, **15.5/20** (83/100).

(jfg): Zweimal aus verschiedenen Flaschen verkostet. Präsenter, ungestümer in der Nase als beide andere Rotweine der Serie. Auch viel zu jung, ihm etwa acht Jahre Zeit lassen, bis er sich besänftigt und an Charme und Harmonie gewinnt. Erinnert mich, auch wenn beide Erzeugnisse ansonsten nicht vergleichbar sind, an den Aloxe-Corton 2003 von Louis Jadot. Die Tatsache, dass Sylvain Pataille seine Trauben gar nicht entrappt hat, lässt sich wahrnehmen und kann im aktuellen Stadium verwirren. Die Reintönigkeit, die Tiefe und die Konzentration sind im Gaumen ganz klar vorhanden. Der wiederum saftige, aber noch nicht geschliffene Abgang bestätigen meine Potentialbewertung: **17.25/20** (90/100).

Marsannay Clos du Roy 2014

(avv+mh): Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Da ist sie wieder, diese klare, duftige, rotfruchtige Pataille-Nase, wunderbar würzig, etwas schwarze Kirschen und Walderdbeeren, auch Anflüge von rauch und eine herrliche Mineralik, Dahinter leicht grüne Noten, allerdings animierend und mit viel Frische. Das ist genau so, wie ich die Weine von Pataille liebe, komplex und verspielt. Am Gaumen klar und rein, wunderbar saftig, rote Beeren, extrem dicht ohne jegliche Breite, knackig, so macht Pinot Spass, da ist eine top Struktur mit im Spiel, genau richtig dosiert die Säure, weiches Tannin, feiner Schmelz, umwerfend frisch und finessenreich. Wieder Walderdbeeren im langen Abgang. Das ist einmal mehr ein sensationeller Wert. 2016-2030, **17.5/20** (91/100).

Marsannay La Montagne 2014

(avv): Helles Rubinrot, strahlender Glanz. Und gleich nochmals, was für eine wunderbare Nase, eine Droge, ein Schnüffelwein bahnt sich an, tief, würzig, mit klarer, reiner Frucht, dunkle und rote Beeren wechseln sich ab, sehr viel Spannung und Komplexität. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, dann packen die Gerbstoffe zu, das ist ein lebendiges Fruchtbündel, aktuell noch etwas ungestüm und doch sehr einladend, man will diesen Wein erforschen. Sehr gute Struktur, klar, knackig und frisch, keinerlei Holzdominanz, Pinot Noir in Reinkultur. Sehr präzis und unglaublich saftig. 2016-2033, **18/20** (93/100).

Domaine Patrice Rion

Bourgogne Les Bons Bâtons 2014

(mh): Helles Rubinrot. Sehr primärfruchtige Nase, rote Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, leicht grüne sowie würzige Komponenten Am Gaumen elegant, verspielt, feine rotbeerige Frucht, rote Kirschen, Himbeeren und rote Johannisbeeren. Sehr gradlinig und saftig, etwas kurzer Abgang ohne jegliche Bitterkeit. Ein toller Bourgogne mit viel Trinkfluss! 2016-2020, **16.75/20** (88/100).

Chambolle-Musigny Villages 2014

(mh): Helles Rubinrot. Sehr noble und tiefe Nase nach Himbeeren, Erdbeeren, rote Kirschen und leicht floraler Note. Dahinter eine schöne Barrique-Würze, weisser Pfeffer und leicht rauchiger Note. Im Mund saftig und lebendig, mit einer frischen Säure und feinkörnigem Tannin. Eine schöne Balance aus Frucht, Frische und Holzaromatik. Langer Abgang mit dezenter, aber angenehmer Bitternote. 2016-2030, **17.25/20** (90/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Gruenchers 2014

(mh): Helles Rubinrot mit leicht wässrigem Rand. Klare, frische und fruchtige Nase, rote Kirschen, Johannisbeeren, wilde Himbeeren. Dazu eine leicht reduktive Note, ist aber trotzdem offen und zugänglich, wieder fein dosiertes Barrique mit Noten von Teer und Rauch. Am Gaumen noch etwas saftiger und kräftiger als der Villages, zeigt zugleich auch eine grosse Klarheit und viel Eleganz. Sehr verspielt und lebendig, würzig, Himbeermarmelade, reife Walderdbeeren und eine bekömmliche Pfeffernote. Langer Abgang mit deutlichen Reserven und sehr schöner Komplexität. 2019-2032, **17.75/20** (92/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argilières 2014

(mh): Helles, glänzendes Rubinrot. In der Nase etwas karg, üppig, fruchtig und floral. Sauerkirsche, Walderdbeeren, Kompott, etwas Nelken und getrocknete Kräuter. Am Gaumen elegant, aber auch hier etwas karger und würziger als die beiden Chambolle-Musigny. Schöne Mineralik, sehr präzise, etwas grobkörniges Tannin, dezente rotbeerige Aromatik und würzig. Langes und etwas herbes Finale, endet auf Noten von getrockneten Kräutern. Braucht noch etwas Zeit, hat aber Potential. 2019-2032+, **17.5/20** (91/100).

Domaine Tollot-Beaut

Chorey-Les-Beaune Pièce du Chapitre 2014, Monopollage

(mh): Helles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase Leicht reduktiv, etwas Schwarzbrot, schwarzer Pfeffer, Kompott, dahinter auch rote Kirschen und florale Noten. Am Gaumen sehr saftig, elegant, mit schöner Präzision, die Gerbstoffe sind weich und gut integriert. Da ist auch eine zurückhaltende, dunkle Frucht nach schwarzen Kirschen und Brombee ren. Im Abgang saftig und bereits sehr zugänglich. 2016-2024+, **17/20** (89/100).

Aloxe-Corton 1er Cru Les Fournières 2014

(mh): Kräftiges Rubinrot. Was für eine Nase! Deutlich weniger reduktiv wie andere Weine von Tollot-Beaut, sehr fruchtig, würzig und komplex. Brombeeren, Zwetschgen, rote Kirschen, leicht grüne Noten, Schwarztee und ein Hauch Minze. Am Gaumen auch hier mit viel Druck und Fülle, aber auch sehr viel Eleganz und Finesse. Das Tannin ist reif und feinkörnig, die Struktur enorm saftig und präzise. Klare rote Frucht nach Erdbeeren, Himbeeren, Kompott und eine tolle Frische im langen, komplexen Abgang. 2019-2032+, **17.75/20** (92/100).

Beaune 1er Cru Clos du Roy 2014

(mh): Helles, glänzendes Rubinrot. In der Nase auch hier wieder leicht reduktive Noten, etwas Gebäck, Nelken und Pfeffer. Dahinter eine feine und reife Frucht nach Himbeeren, Erdbeerkompott und Zwetschgen. Am Gaumen sehr druckvoll und zugleich elegant und saftig. Die Frucht ist knackig, die Gerbstoffe reif und die Frucht harmoniert bestens mit den würzigen Komponenten. Endet lang, elegant und sehr animierend. 2019-2029+, **17.5/20** (91/100).

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Champ Chevrey 2014, Monopollage

(mh): Kräftiges Rubinrot. In der Nase ebenfalls leicht reduktiv, sehr floral, würzig, deutliches, aber hochwertiges Barrique. Zugleich ein konzentriertes Fruchtbündel nach schwarzen Kirschen, Johannisbeeren sowie Noten nach Teer und schwarzem Pfeffer. Schöne Fülle und Schmelz am Gaumen, wirkt sehr lebendig und kräftig. Straffe Säure, edles und dichtes Tannin, reife Frucht und langes, saftiges Finale mit schöner Komplexität. 2018-2029, **17.25/20** (90/100).

Domaine Comte Georges de Vogüé

Chambolle-Musigny Villages 2014

(avv): Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Was für eine Nase, das ist reinstes Chambolle-Parfum, dunkle und rote Beeren, viel Rauch, Feuerstein, würzige und florale Aromen, die an Veilchen erinnern, eine richtige Droge, ein Schnüffelwein, komplex und verspielt. Sehr weicher Auftakt, das ist wunderbar saftig, eine knackige, rote Frucht, Johannisbeeren, dazu Anflüge von Gerb-stoffen sind markant, der Alkohol gut eingebunden, sehr gute Struktur und im Abgang mit einer anregenden Würze, elegant., 2017-2028, **17.75/20** (92/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru

(avv): Kräftiges Rubinrot, aufgehellter Rand. Tiefe Nase, fruchtbetont, mit mehr Luft auch sehr floral, das ist blumig, komplex, mit Rosen, Veilchen, Anflüge von Harz, ein kleines Gedicht, mit einer doppeldeutigen Tiefe. Am Gaumen seidenweich, anfangs fast etwas mollig wirkend, dann wird der Wein straff, die Säure verleiht hier viel Frische, feinst gewobene Gerbstoffe, ein Wolf im Schafspelz, Kraft und Finesse perfekt vereint. Im Abgang sehr lang. 2017-2035, **18.25/20** (94/100).

Bonnes-Mares 2014, Grand Cru

(avv): Kräftiges Rubinrot, strahlender Glanz. Die Nase ist tief, mächtig, maskulin und mineralisch, dunkle Früchte wechseln sich mit roten Johannisbeeren ab, darunter Rauch, dezent Holz, mit mehr Luft viel Würze, das ist betörend, sensationell komplex. Am Gaumen weicher Auftakt, hier ist richtig viel Fleisch am Knochen, konzentrierte Frucht, enorm gute Struktur, feinst gewobene Gerbstoffe, seidenweich und doch sehr dicht und straff. Dieser Wein trinkt sich heute schon gut, obwohl – natürlich – viel zu jung. Ein Klasse Pinot mit enorm langem Abgang, 2018-2035, **19/20** (97/100).

Fazit

2014 ist ein Jahrgang für Hedonisten, zumindest bei den Rotweinen. Was die Weissweine anbelangt, sind sie einfach unverzichtbar. Jasper Morris, Burgunder-Experte und BBR-Einkaufsleiter sagt, der Jahrgang 2014 sei sowieso der Beste seit sehr langem für die Burgunder Weissweine.

Die Rotweine

Die Rotweine zeigen sich, von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen, sehr zugänglich und harmonisch. Viele der Tropfen inkl. einiger 1ers dürften rasch Spass machen und trotzdem gut reifen. Bezüglich Kraft und Struktur kommen die Rotweine zwar nicht an die des Jahrgangs 2012 heran, dafür muss man die 2014er auch nicht für 5-10 Jahre vergraben, bevor man sie antrinken kann. Auch weisen sie, von einigen oben vermerkten Ausnahmen einmal abgesehen, nicht denselben Terroir-Ausdruck auf, wie viele 2013er Rotweine ihn haben. Die 2014er sind einen Tick weniger klar und präzis, dafür charmanter, spontan zugänglicher, mit etwas mehr Speck auf den Rippen, teils sogar fast etwas mollig, ohne aber jemals breit zu sein. Unsere Preis/Leistungs-Favoriten: Clos du Roy und La Montagne von Silvain Pataille, die Gevrey-Chambertin-Weine von Thierry Mortet sowie die stilistisch sehr modernen, aber auch sehr guten Weine von Tollot-Beaut (vielleicht nicht für die Burgunder-Puristen) und die aufgeschlossenen, köstlichen Erzeugnisse von De Bellene.

Die Weissweine

Die 2014er Weissweine gefallen durch das Band sehr gut. Hier schlummern richtig knackige und sehr lebendige Weine vor sich hin. Uns scheint, dass das Terroir bei den weissen Weinen etwas besser zum Vorschein kommt als bei den roten Pendants. Die verkosteten Weissweine verfügen über eine sehr gute Struktur, viel Saftigkeit und Frische. Hier kann man getrost den einen oder anderen Tropfen kaufen. Unsere Preis/Leistungs-Favoriten: die Pouilly-Fuissé Weine von Robert Denogent, der Chablis 1er Cru Montée de Tonnère von William Fèvre sowie den unvergesslichen Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers der Domaine Marc Morey.

Autoren: Adrian van Velsen & Marcio Hamann (Bewertungen), Jean François Guyard (Einführung)
10.06.2016

Lektorat: Andi Spichtig

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. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.