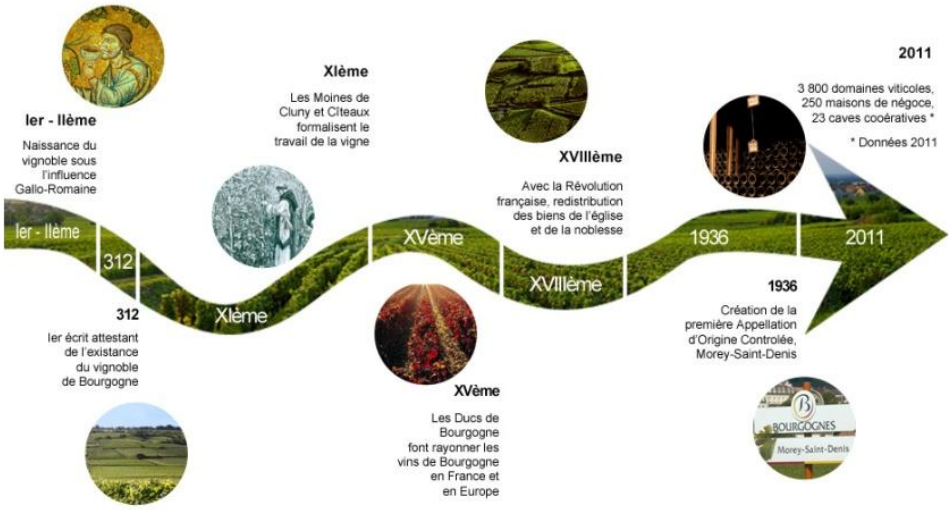
BURGUND-TASTING-LUNCH Jhg 2011

Im Rahmen der Pinotfans.ch fand in der Krone zu Wattwil am 5. Dezember 2013 der alljährliche Burgund-Tasting-Lunch statt.

Das Burgunder-Jahr 2011 geht durch seine Wetterkapriolen in die Geschichte ein. Die Blüte hatte im Frühjahr gut drei Wochen Vorsprung, dann folgten starke Regenfälle und teilweise Hagel im Juli. Im August besserte sich dann das Wetter und fand in der frühen Ernte in der ersten Septemberhälfte ihren Abschluss. Die Winzer, die die Arbeiten im Rebberg und ihre Hausaufgaben gemachten hatten (u.a. intensive Laubarbeiten), konnten reife Trauben mit einem guten Zuckergehalt einbringen und erzielten gute Resultate. Andere wiederum hatten vereinzelt Probleme mit der Fäulnis und eine selektive Lese war unumgänglich. Man sprach von einer Ernteeinbusse von bis zu 20 Prozent. Der Weinjahrgang wird als gut, aber nicht als grossartig beschrieben. Vinifera-mundi hat bereits darüber berichtet.

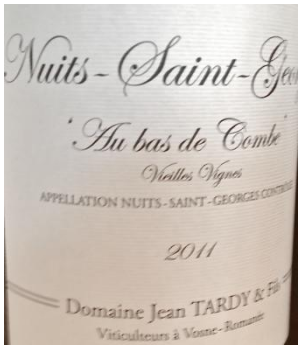
„Une année comme 2011 met à l'épreuve les connaissances, l'expérience et la résilience du vigneron et cela sur de longs mois.“ (A. de Villaine)

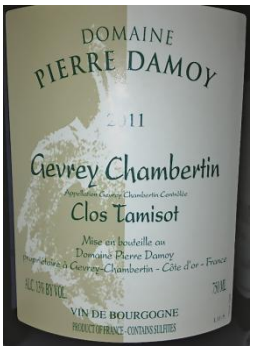
Und genau dies konnten wir durch die renommierte Weinhandlung Müller in Wattwil überprüfen. Rosmarie Müller öffnete für uns gut zwei Dutzend Weine von diesem spannenden Jahrgang, begleitet von einem grossartigen Lunch.



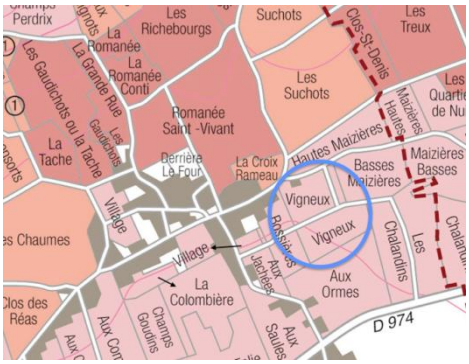
©BIVB Die wichtigsten Daten der Burgunder Geschichte

1. Flight: Villages Lagen





2011 Vosne-Romanée



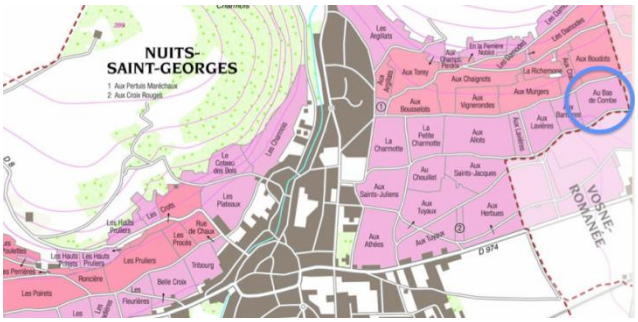
Unterhalb von Romanée Saint-Vivant auf der anderen Strassenseite liegt mit zwei Parzellen der Lieux-dits Les Vigneux, (2.63 ha).
Die Domaine Jean Tardy ist der einzige Produzent, welcher eine lagenspezifische Abfüllung erzeugt.

Les Vigneux, Domaine Jean Tardy

Die Farbe diese Weins ist ein helles Rubin mit violetten Reflexen. Duft nach Himmbeeren, reifen Früchten, eine gute Struktur, etwas herb im Auftakt. Feine Textur mit leicht harten Tanninen. Sehr frisch mit einem langen Abgang.

16.5/20

2011 Nuit St. Georges



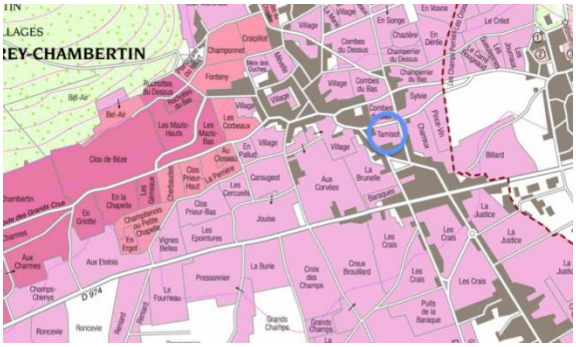
Am äussersten Rand von Nuits-St.-Georges Richtung Vosne-Romanée liegt der Weingarten au Bas de Combe mit einer Grösse von 5.43 ha, den sich einige Winzer teilen.

Bas de Combe, Domaine Tardy

Helles rubinrot im Glas, Duft nach roten Beeren, etwas Minze. Im Auftakt etwas herb, leicht austrocknend mit einer grünlichen Note. Der Wein zeigt sich momentan verschlossen. Im Abgang mittel.

16.75/20

2011 Gevrey-Chambertin



Dies ist eine Monopollage der Domaine Damoy. Die Parzelle Clos Tamisot ist praktisch der „Garten“ hinter der Domaine mit einer Grösse 1.64 ha.

Clos Tamisot, Domaine Damoy

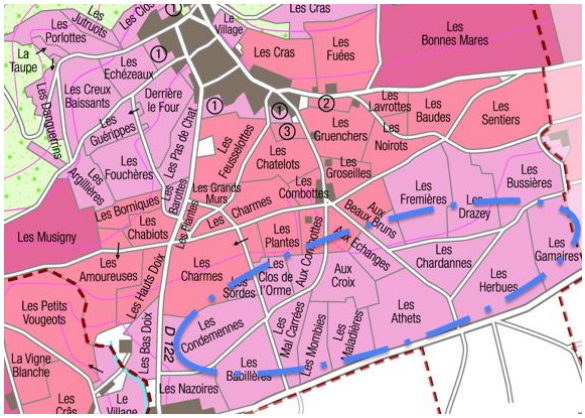
Die Farbe ist ein helles Granat mittlerer Intensität. In der Nase leicht würzige Noten, rote ausgereifte Beeren, etwas Leder, ein runder Auftakt mit gut eingebundenen, kräftigen Tanninen. Ein körperreicher Wein mit einem langen Abgang.

17.5/20

2011 Chambolle-Musigny

Ein "ouvrée" entspricht 1/24 einer Hektare bzw. der Rebfläche, welche ein Weinbergarbeiter innerhalb von einem Tag manuell bearbeiten kann, also 428m^2.

Die Domaine de la Pousse d'Or besitzt 33 "ouvrées" (1.41 ha) mit der entsprechenden Bezeichnung Chambolle Villages. Die Weingärten sind südöstlich gelegen; Richtung Sonnenaufgang. Ein oder mehrere entsprechende Lieux-dits gibt die Domaine nicht bekannt, resp. sie werden nicht entsprechend vinifiziert und abgefüllt.

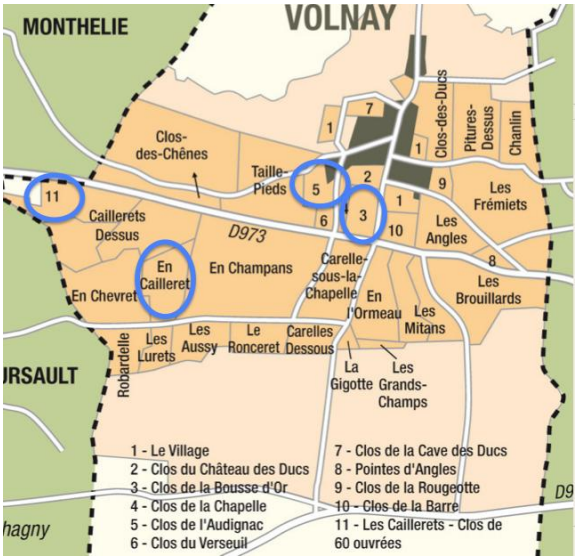


Chambolle-Musigny, Domaine de la Pousse d'Or

Im Glas wiederum dieses helle Granatrot, reintönig. In der Nase volle reife Früchte, im Gaumen eine rassige Säure mit einer guten Struktur und dichten Textur. Ein „mouth feeling“ sondergleichen mit gut eingebundenen Tanninen, langer Abgang.

17.25/20

2. Flight: Premier Cru Lagen in Volnay vom gleichen Weingut / Winzer



Eine seltene Verkostung: vier Premier Cru Weine vom gleichen Winzer in der gleichen Ortschaft, manchmal sind die Weinberge wenige Steinwürfe voneinander entfernt.

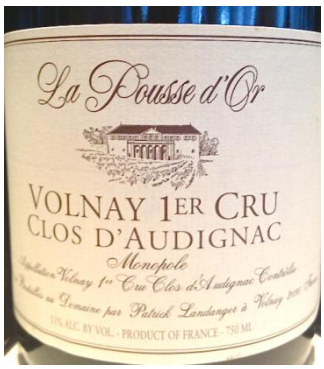
„Qui n'a des vignes en Chaillerets, ne sait ce que vaut le Volnay“ sagt die Tradition.

Der höher gelegene Teil (Caillerets Dessus) beinhaltet mit Clos des 60 Ouvrées den besten Teil dieses Weinberges.

- Clos d' Audignac , 1.11 ha
- En Caillerets, 2.87 ha
- Clos des 60 Ouvrées, 2.39 ha
- Clos de la Bousse d'or, 2.14 ha

Die beiden letzten Lagen sind Monopollagen im Besitze der Domaine de la Pousse d'Or

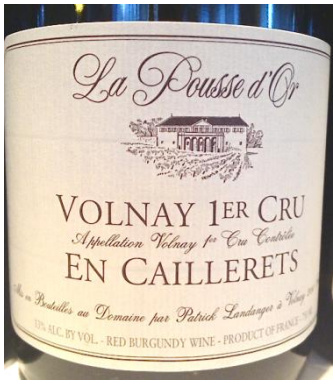
2011 Volnay 1er Cru Clos D'Audignac, Domaine de la Pousse d'Or



In der Farbe ein mittleres Granatrot, in der Nase ein Duft nach Minze, roten Beeren, Sauerkirschen, im Gaumen ein herber Tanninauftakt. Sehr säurebetont, mittel im Abgang.

17/20

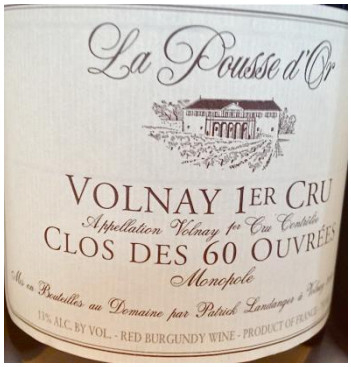
2011 Volnay 1er Cru, En Caillerets, Domaine de la Pousse d'Or



Im Glas ein mittleres Granatrot, Das Bouquet beinhaltet leichte Rauchnoten, etwas Minze, Johannisbeeren sowie eine leichte Pfeffrigkeit. Herb im Auftakt, die Tannine leicht adstringierend, etwas pelzig im Abgang.

17.25/20

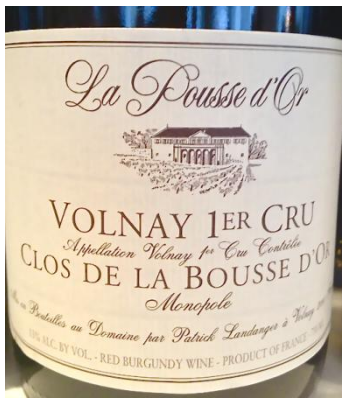
2011 Volnay 1er Cru, Caillerets, Clos des 60 Ouvrées, Domaine de la Pousse d'Or



Von der Farbe her analog den zwei vorgängigen Weinen. Im Bouquet ein Duft nach eingekochten Beeren, etwas Waldbeeren, Champignons. Guter, säurebetonter Auftakt mit einer guten Länge.

17.5/20

2011 Volnay 1er Cru, Clos de la Bousse d'Or , Domaine de la Pousse d'Or



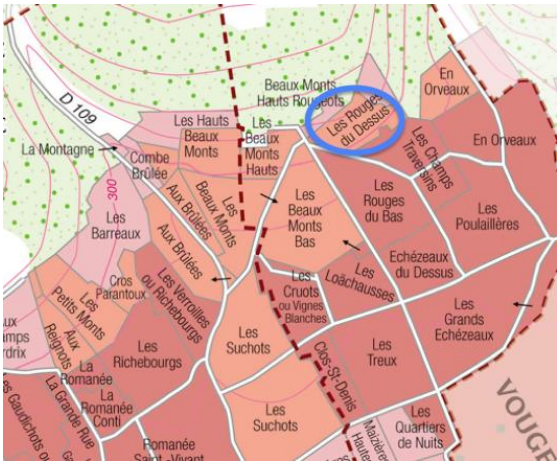
Ein mittleres Granatrot mit einem Bouquet von vollreifen Früchten, roten Beeren, im Gaumen ein kompakter und solider Wein mit Textur, mineralisch und muskulös, mit einem mittel bis langen Abgang.

17.75 /20

Wir sind für die Aufnahme der Climats de Bourgogne im Kulturerbgut der UNESCO

3. Fligth: Premier Cru Lagen

2011 Vosne-Romanée 1er Cru



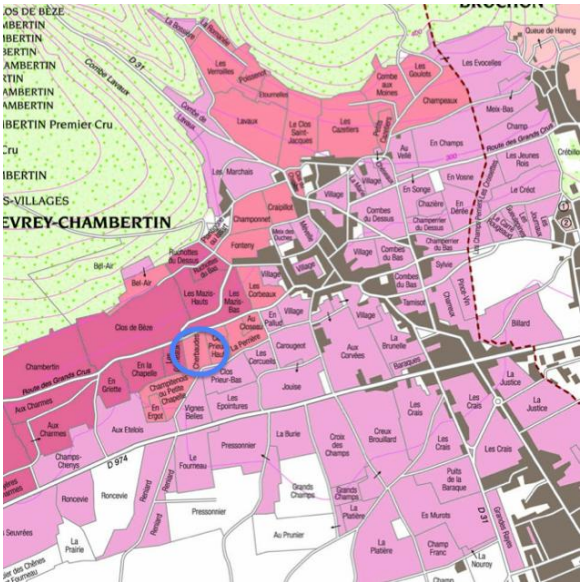
Der Lieux-dits Les Rouges du Dessus hat eine Grösse von 2.62 ha und ist in Vosne-Romanée mithin eine der höheren Lagen. Die Trauben reifen hier zwei Wochen länger am Rebstock, als z.B. die Trauben vom Lieux-dits Les Grands Echézeaux, das rund 200 Meter tiefer liegt. Im Namen spiegelt sich der rötliche Lehmboden, der mit Kiesel bedeckt ist.

Les Rouges du Dessus, Domaine Burguet

In der Farbe ein mittleres Granatrot, In der Nase zeigt sich ein leichter Fehlton (ev. Pyrazin, erdig, leicht ranzig? Es wurde auch von Korknoten gesprochen).

Keine Bewertung.

2011 Gevrey-Chambertin 1er Cru



Les Cherbaudes mit 2.98 ha grenzt unmittelbar an Mazis-Chambertin an und ist der Nachbar von Chapelle-Chambertin.
In der Komplexität und Fülle gehören Sie zu den Besten der als Gevrey-Chambertin klassierten Premier Crus.
Unter dem rötlichen Boden befindet sich eine Lavaschicht, die dem Wein eine entsprechende Komplexität gibt.

Les Cherbaudes, Domaine Fourrier

Mittleres Granatrot mit leichten braunen Reflexen, feine würzige Noten in der Nase, etwas Gewürznelken, pfeffrig, Im Gaumen eine frische Säure mit gut eingebundenen Tanninen, verspielt mit feinen Fruchtnoten, Ein wein mit Potential, Preis Leistung mein Renner – leider haben es schon andere gemerkt – Der Wein ist ausverkauft.

18.75/20

2011 Chambolle-Musigny 1er Cru

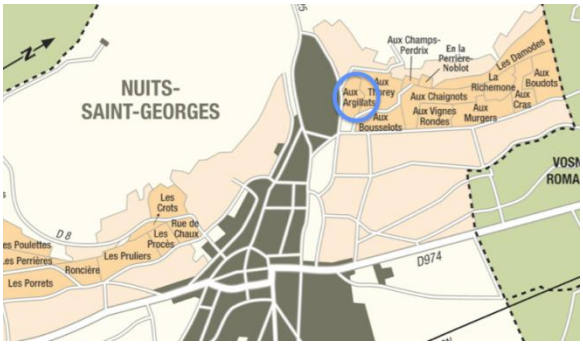
Der Weinberg Les Hauts Diox liegt an der nördlichen Flanke von Les Amoureuses mit einer Grösse von 1.74 ha.
Lehmhaltige Böden kennzeichnen diese Lage.

Les Hauts Diox, Lucien Le Moine

Dichtes Granatrot im Glas. In der Nase volle, reife Früchte, Vanillenoten. Im Gaumen leichte Speckaromen, Toastnoten. Ein runder Auftakt, leicht schmelzende Textur, gut eingebundene Tannine. Im langen Abgang stören dann diese Holznoten etwas.

17.75/20

2011 Nuits St. Georges 1er Cru



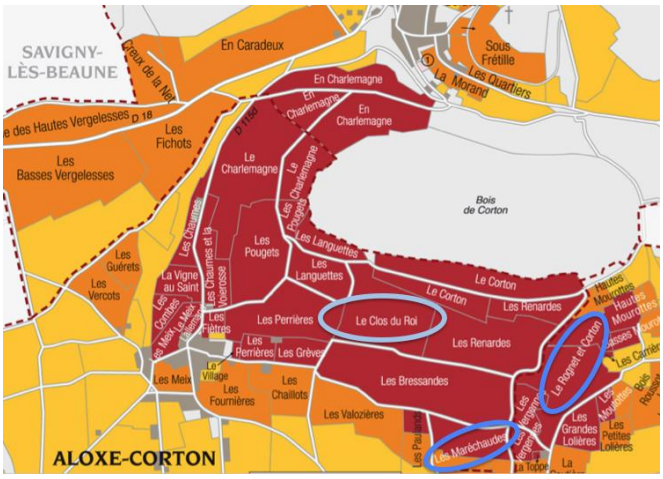
Der Lieux-dits Aux Argillats hat seinen Namen vom dort herrschenden Tonboden (l'argile) und liegt im Norden von Nuits St. Georges. Als Premier Cru sind 1.89 ha klassifiziert.

Aux Argillats, Domaine Tardy

In der Farbe ein mittleres Granat. Ein Bouquet von Kirschen, roten Beeren, sehr fruchtig. Im Gaumen säurebetont mit einer komplexen Note nach Waldboden und Waldbeeren, ein Hauch von Tabak. Ein strukturbetonter Wein mit einer knackigen Textur, langer Abgang.

18/20

4. Flight: Corton und Echézeaux - zweimal Grand Cru



Corton, Côte de Beaune

Echézeaux, Côte de Nuits

Corton, Grand Cru

Der Grand Cru Corton der Domaine Cornu ist eine Assemblage von zwei Parzellen: Maréchaudes (4.46 ha) und mit 11.6 ha der Lieux-Dits Rognet, wobei dieser Weingarten bereits auf dem Gebiet von Ladoix-Serrigny liegt.

Domaine de la Pousse d'Or: Corton Clos du Rois (10.73 ha) ist eine Weinlage, die unter der Hügelkrone auf 300-350 m in Herzen von Corton liegt. Die Böden sind hier zur Hauptsache aus Kalkstein.

2011 Corton Grand Cru, Domaine Cornu

Im Glas ein helles Granatrot, In der Nase duftet er nach Himbeeren, Kirschen, sehr fruchtbetont und komplex. Im Gaumen mit einer erdigen Note, würzig und sehr leichtfüssig. Ein Wein der Spass macht zu trinken, mit einem langen feinen Abgang. Ein Favorit.

18.75/20

2011 Corton Clos du Roi Grand Cru, Domaine de la Pousse d'Or

Die Farbe ist ein mittleres Granat. Der Wein ist reintönig, rote, reife Früchte und eine leichte Würze in der Nase. Im Gaumen offenbart sich ein maskuliner Wein mit guter Textur, säurebetont und mit guten Tanninen. Ein Wein mit Potential!

18.5/20

Echézeaux, Grand Cru

Echézeaux du Dessus, diese Herzstück mit 3.55 ha liegt unmittelbar oberhalb von Les Grands Echézeaux und in der Nähe von andern grossen Namen, wie z.B. Les Loächausses. Glücklich, wer hier einen Weingarten sein Eigen nennen darf.

Tardys Echézaux liegt im Lieux-Dits Les Treux, welche nur durch eine Strasse getrennt von Grands Echézeaux liegt. Es handelt sich hier um die Spitzenlage der Domaine Tardy. Kieselboden mit Kalkstein durchsetzt.

2011 Echézeaux Grand Cru, Domaine Jayer-Gilles

In der Farbe zeigt sich ein dichtes Granatrot mit leichten Purpur Reflexen. In der Nase vollreife Beeren, etwas Kompott. Im Gaumen ist er dicht, und opulent. Noten nach Heidelbeeren und etwas Rauch. Ein komplexer, guter Wein mit einem tollen, langen Abgang.

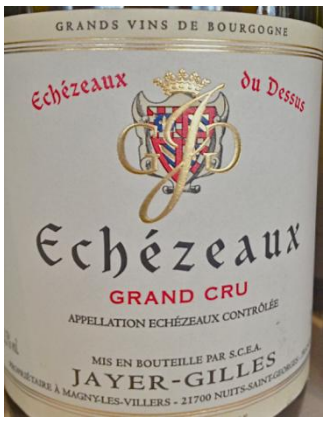
19.25/20

2011 Echézeaux Grand Cru, Domaine Tardy

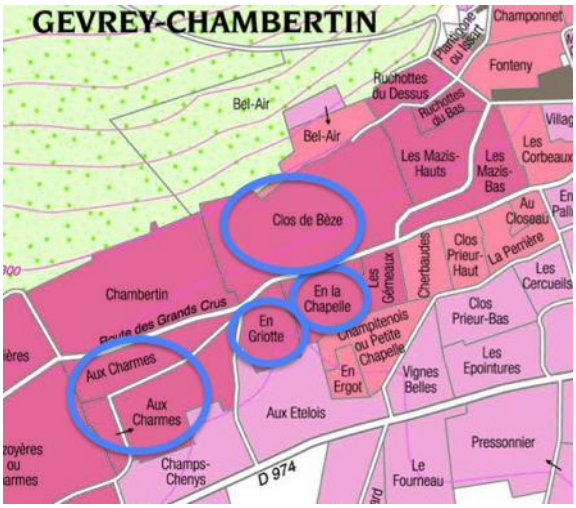
Im Glas zeigt sich ein mittleres bis dichtes Granatrot und in der Nase eine leicht vegetabile Note, Sauerkrischen. Im Gaumen etwas harte Tannine, strukturbetont mit einer prägenden Säure

Keine Bewertung..

Tim Atkin bewertet diesen Wein mit 96/100 und Jancis Robinson mit 17/20.



5. Flight: Gevrey-Chambertin Grand Cru



In einem Block auf der Höhe von 260-300 m Hanglage sind die vier Spitzenlagen von Gevrey-Chambertin aufgereiht, welche in der Verkostung ausgeschenkt wurden:

- Clos des Bèze, 15.40 ha
- Chapelle-Chambertin, 5.49 ha
- Griotte Chambertin, 2.73 ha
- Charmes Chambertin, 12.24 ha

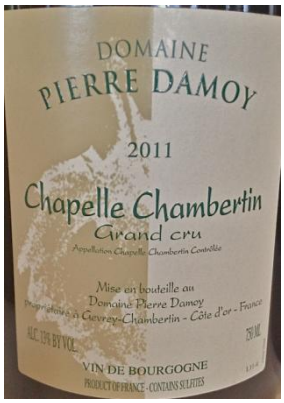
Geröllboden mit sehr hohem Anteil an Kalkstein. Charmes-Chambertin besteht teilweise aus Lehm mit Lava und Eisenoxid durchsetzt.

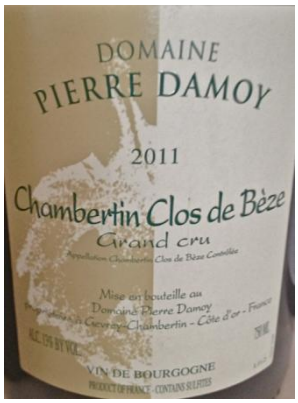
Wir empfehlen unseren Bericht über die Grands Crus 2011, welche wir Mitte November 2012 verkostet haben.

Domaine Pierre Damoy

2011 Chapelle-Chambertin Gran Cru

Die Farbe ist ein mittleres bis dichtes Granatrot. Duft nach Kirschen und roten, vollreifen Beeren, etwas Würze. Sehr komplex in der Nase. Im Gaumen ein strukturierter Wein mit einer tiefgründigen Textur jedoch leicht trocknend, mit einer guten Säure- Balance. Lang im Abgang. 18.75/20





2011 Chambertin Clos de Béze Grand Cru

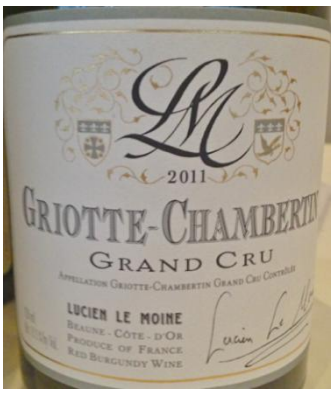
Im Glas ist ein mittleres bis dichtes Granatrot, Duft nach Kirschen und roten Beeren, sehr würzig in der Nase. Im Gaumen prägnante Tannine, wirkt dadurch sehr muskulös und leicht trocknend. Mit einem langen Abgang. 18.75/20

2011 Charmes-Chambertin Grand Cru, Domaine Bachelet

Die Farbe zeigt ein mittel bis dichtes Granatrot, In der Nase duftet er nach Kirschen, auch etwas Leder und Rauch, Im Gaumen macht sich eine spürbare Mineralik bemerkbar, mit wiederum diesen leichten Rauchnoten. Gut eingebundene Tannine, im grossen Abgang dann jedoch etwas trocknend.

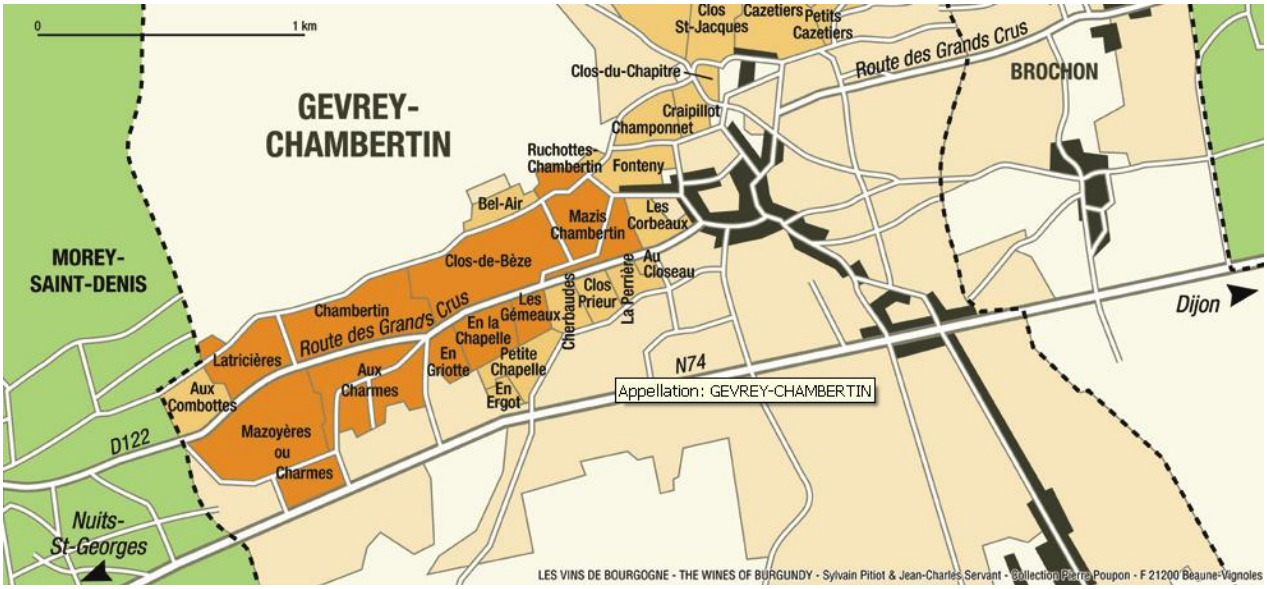
19/20

2011 Griotte-Chambertin Grand Cru, Lucien Le Moine



Wie bei allen Weinen in diesem Flight ist die Farbe praktisch identisch. (mittleres bis dichtes Granat). Der Wein ist sehr fruchtbetont, Kirschen, jedoch auch Würze, etwas Nelkengewürz. Im Gaumen wiederum diese Fruchtnoten, mit einem sehr guten „mouth feeling“ (Umami). Strukturbetont mit einem guten Säurespiel. Lang im Abgang.

18.75/20



Der Lunch

Rindscarpaccio mit lauwarmem Brioche

Aelbis Toggenburger Gerstensuppe

Gebratener Loup de Mer auf Fenchelbeet

Im Burgunder geschmorte Kalbsbäggli

Das Menü war hervorragend auf die Weine abgestimmt. Jeder Teller überraschte aufs Neue. Hervorzuheben ist der genial kross gebratene Loup de Mer. Auch habe ich hier eines der besten Kalbsbäggli gegessen. Mit einer feinen Textur und Biss, ohne all das Gelatine-artige, das meistens mit dabei ist. Ein Kompliment an den Koch.

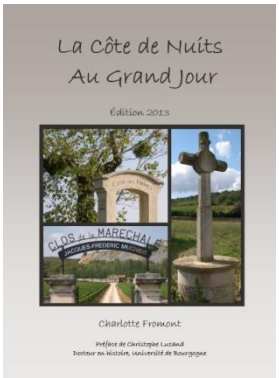
Beim Käse von Willi Schmid war es mir dann so wohl, dass ich vergessen habe, hiervon ein Foto zu schiessen. Man kann den Käse jedoch jederzeit bei Ihm im Laden in der Altstadt von Lichtenstein beziehen.

Text & Fotos: Jürg Kobi
18. Januar 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Kartenmaterial © Les vins des Bourgogne - Sylvain Pitiot et Pierre Poupon
BIVB: http://www.vins-bourgogne.fr

Referenzen: Inside Burgundy, Jasper Morris, 2010
La Côte de Nuits au grand jour, Charlotte Fromont, 2013



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch **vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**