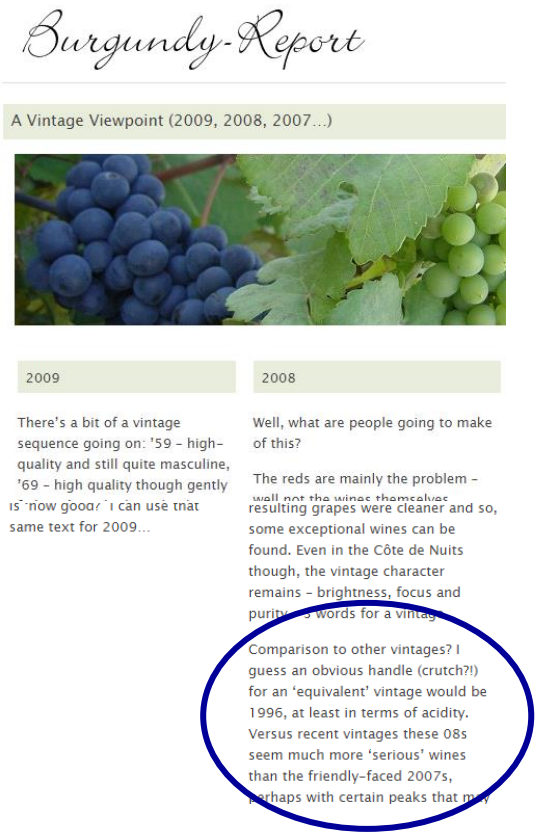
Burgunder Grands Crus
aus dem Jahrgang 1996

In seinem klassischen Vintage Point of View schrieb unser guter Freund Bill Nanson vom durchaus empfehlenswerten Burgundy-Report im Herbst 2009, dass 2008 am ehesten vergleichbar mit dem Jahrgang 1996 sei Die Säure sei in allen Belangen vergleichbar. Jeder Burgunder-Liebhaber erinnert sich in der Tat, dass sich die 2008er Weine durch eine prägnante, ja an der Grenze der Aggressivität auffälligen Säure auszeichnen würden. Wohl schlau war zu diesem Zeitpunkt derjenige, der einschätzen konnte, wie sich diese Säure entwickeln würde.



Burgundy-Report

A Vintage Viewpoint (2009, 2008, 2007…)

2009

There's a bit of a vintage sequence going on: '59 – high-quality and still quite masculine, '69 – high quality though gently is now good. I can use that same text for 2009…

2008

Well, what are people going to make of this?

The reds are mainly the problem – well not the wines themselves resulting grapes were cleaner and so, some exceptional wines can be found. Even in the Côte de Nuits though, the vintage character remains – brightness, focus and purity – words for a vintage.

Comparison to other vintages? I guess an obvious handle (crutch?!) for an 'equivalent' vintage would be 1996, at least in terms of acidity. Versus recent vintages these 08s seem much more 'serious' wines than the friendly-faced 2007s, perhaps with certain peaks that may

©Burgundy-Report

Inzwischen gilt 2008 als ganz grosser Jahrgang für Puristen. Als Jahrgang, welcher sogar 2009 überleben wird, den alle Weingeneralisten so hochloben. Der Jahrgang 1996 ist heute 20 Jahre alt -ja anfangs 2017 ist dieser Jahrgang genau 20!-. Die Zeit einer Standortbestimmung ist also eingeläutet. Im Jahr 2001 meinte Clive Coates, dass 1996 uns alle überleben würde. Die kräftige Säure und die Tanninstruktur der Weine würden eine ausserordentliche Lagerfähigkeit ermöglichen.

Inzwischen ist die ganze Poetik um diesen Jahrgang aber wie Schnee an der Sonne geschmolzen. Einerseits haben sich die Kenntnisse der Weinliebhaber über die Weinbautechniken in den letzten 20 Jahren massgebend verbessert. Heute weiss jeder, dass die Qualität eines Weins nicht ausschliesslich auf dessen Entwicklungspotential beruht. Anderseits haben grossartige Burgunder Jahrgänge wie 2010, 2012 und 2015 neue Fangemeinschaften gewonnen, die kein Auge für 1996, 1990 oder sogar 1978 werfen. Möglich ist aber auch, dass die Winzer anders kommunizieren. Wenn gewisse Anbaugebiete dafür bekannt sind, alle zwei Jahre einen Jahrhundertjahrgang zu produzieren, zeigen sich die Burgunder Winzer immer sehr bescheiden. Sie sind es nicht, die überall die Botschaft verbreitet haben, dass 2015 mindestens gleich genial wie 2005 sei. In den 1990ern war es anders. Nach zwei Jahrzehnten voller Irrtümer und exklusiver Orientierung nach immer mehr Ertrag verstanden die Weinbauern, dass sie ihre Böden dramatisch überstrapazierten.

Verschiedene Stimmen behaupten heute, dass die Säure der 1996er Weine nicht natürlich sei. Stattdessen sei sie das Ergebnis der unkontrollierten Verwendung chemischer Pflanzschutzmittel während beider vorheriger Dekaden. Als wir vor drei Jahren Dominique Gallois zum ersten Mal besuchten, machte er uns darauf aufmerksam, dass die Weine seines Vaters nicht durch diese überschwängliche Säure geprägt wurden. Als Erklärung lieferte er uns die Tatsache, dass sein Vater auf Pestizide und Insektizide allergisch reagierte. Also verwendete er keine. Eine interessante Auffassung, welche seitdem nie widersprochen wurde…

Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am 3. April 2017 im Restaurant Carlton in Zürich. Eine durchaus empfehlenswerte Adresse, wo alles, vom Service bis zur Küche stimmt, wenn das Verhältnis zwischen Personal und Kundschaft stimmt. An diesem Abend zeigten sich alle Teilnehmer des Anlasses sehr zufrieden und ein ganz grosses Dankeschön kann deshalb an Markus Seegmüller und sein Team ausgerichtet werden.

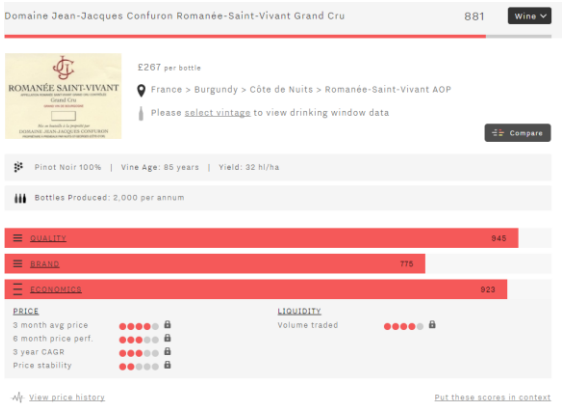
Die Serien wurden durch den Autor des vorliegenden Berichtes zusammengestellt, die Weine zwei Stunden vor der Verkostung entkorkt, blind ausgeschenkt und die zehn Teilnehmer des Anlasses verfügten über die Liste der nach Domains alphabetisch sortierten Weine.

Neben neun repräsentativen Grands Crus des Jahrgangs 1996 wurden drei weitere Flaschen -die berühmten Piratflaschen- in der Verkostung integriert. Zwei waren ebenfalls aus dem Jahrgang 1996, allerdings keine Grand Crus, sondern ein 1er Cru und ein Villages aus der Côte de Beaune. Die dritte Flasche war ein Grand Cru aus der Côte de Nuits, allerdings aus dem Jahrgang 1998.
Zur Eröffnung der Verkostung wurde drei Weissweine ausgeschenkt, welche durch zwei Teilnehmer gespendet wurden. Ihnen richtet Vinifera-Mundi ein ganz grosses Dankeschön für ihr spontanes Entgegenkommen aus.

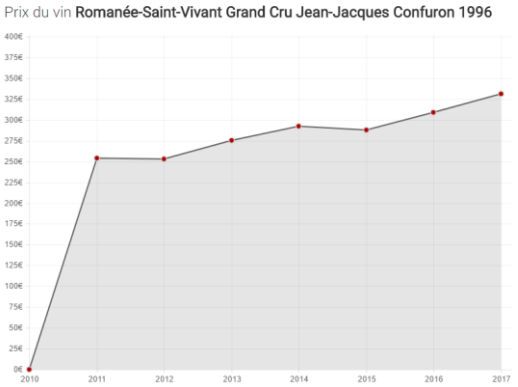
Die Weine

Die Weine, welche während der Verkostung ausgeschenkt wurden sind Raritäten. Die einen sind es unabhängig vom Jahrgang. In diesem Sinne geniesst man nicht jeden Tag einen RSV (Romanée-Saint-Vivant), einen Richebourg oder einen Clos de Bèze. Ebenfalls gelten andere Erzeugnisse aufgrund der Produzenten als Raritäten. Wir denken da an Claude Dugat, Joseph Roty, J.J. Confuron und Hubert Lignier. Die Domaine von René Engel wurde im Juli 2006 durch den französischen Mogul François Pinault übernommen und heisst seitdem Domaine d'Eugénie. Alle diese Weine haben dem Anlass einen unbestreitbaren, exklusiven Charakter verliehen. Darum gelten diese Verkostungen ausschliesslich für eine geschlossene Gesellschaft. Darum bitten wir jeweils um Entschuldigung, wenn wir eine Warteliste für die Interessenten pflegen müssen. Wir bedanken uns wie jedes Mal bei den Teilnehmern der Anlässe ganz herzlich. Sie schlagen schliesslich diese grossartigen Weine vor, wir stellen ausschliesslich das Programm zusammen…

Aufgrund der Rarität der Weine und der unverzichtbaren Schwankungen auf den Märkten für solche Erzeugnisse empfehlen wir es, solche Preisinstrumente wie wine-searcher zu verwenden. Wine-Lister, das Tool, welches durch Jancis Robinson, Bettane&Desseauve und Antonio Galloni entwickelt wurde, liefert ebenfalls ausführliche Angaben über jeden Wein. Im Fall des RSV von Jean-Jacques Confuron wird es besonders deutlich, dass der Preis der Flaschen grosse Schwankungen hat. Was die wichtigste französische online Auktionsplattform Idealwine -mit immerhin 260'000 Kunden europaweit und in Asien- nicht so zur Geltung bringt.



Wine-Lister



Idealwine

Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne 1996

Entwickelte Nase mit einer schönen Komplexität, trotz einzelner, oxydativer Noten. Die Düfte gehen von Honig zu gelben Blumen, etwas Heu, Apfel. Fetter, vollmundiger Gaumen, die oxydativen Komponenten sind aber ganz klar vorhanden. Das macht diesen Wein sogar spannend, was von dieser Domaine auch erwartet wird. Dicht und doch frisch genug, knackige Säure, florale und mineralische Aromen, Kalk, tertiäre Aromen, breit und samtig, schliesslich eine gute Zusammenstellung mit einem anhaltenden Abgang. Eine Flasche, welche ihren Preis bestimmt nicht mehr wert ist und doch ihren Platz in der Verkostung durchaus verdient hat. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.83/20. Drei Teilnehmer haben diesem Erzeugnis höchstens 15.5/20 erteilt.

Jean Noël Gagnard, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2009

Ein grossartiger Wein. Sehr frisch, elegant, mit einer nicht zu unterschätzenden Tiefe, harmonisch, sehr mineralisch, feine florale Komponenten, aber auch Zitrusfrucht und -schale. Grosses Potential, mit einem intellektuellen Touch. Breiter, intensiver Gaumen, tolles Zusammenspiel zwischen der Säure und den subtil süsslichen Komponenten, sehr junger Wein mit einem ganz grossen Potential. Sehr guter Abgang mit einer subtil salzigen Note. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.13/20. Acht Teilnehmer haben diesem Erzeugnis mindestens 18/20 erteilt.

Jean Noël Gagnard, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 1995

Die erste Nase zeigt sich zurückhaltend. Als ob der Wein noch ein paar Jahre lang warten möchte… Man merkt in der zweiten Nase, dass die Ernte in diesem Jahr früh durchgeführt werden musste. Rundum ein Bouquet, welches beginnt sich zu entwickeln, wobei die Energie immer noch schön vorhanden ist. Erfreuliche Komplexität mit einem breiten Aromaspektrum, mineralische Komponenten, darunter viel Feuerstein, Zitrusfrucht, Apfel, etwas Honig, Röstaromen, buttrige Elemente… Erstaunlich jugendlicher Gaumen, kräftiger, üppiger und frischer Körper mit einer sehr guten Konzentration und einer nicht weniger animierenden Harmonie. Der breite und buchstäblich laute Abgang lässt keinen gleichgültig. Umso weniger, dass er lange anhält. Heute bestimmt 18/20, das Potential zeigt aber nach unten. Darum meine bescheidene Bewertung, **17.25/20** (90/100). Trotzdem eine ganz klare Einkaufsempfehlung, wie der 2009er übrigens, wobei der 1995er bestimmt vor 2020/2022 auszutrinken ist.

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.6/20. Vier Teilnehmer haben diesem Erzeugnis mindestens 18/20, drei höchstens 17.25/20 erteilt.

Claude Dugat, Charmes-Chambertin 1996

Die erste Nase zeigt sich subtil und sehr elegant. Dann kommen ein generöses, besonders komplexes und finessenreiches Bouquet mit vielen, roten Beeren, darunter Kirschen, eine vielseitige Würzigkeit und erdige Komponenten dazu, wir sind ganz klar in Gevrey-Chambertin. Die Komplexität entfaltet sich mit der Zeit und es kommen immer wieder neue, ineinander tief verwobene Düfte dazu. Erdbeerkonfitüre, florale Komponenten, sehr schön eingebundenes Holz, ein paar Sekundäraromen, es hört nicht auf, während die Farbe des Weins durch ihre Jugendlichkeit beeindruckt. Rassiger, reintöniger, schlanker Gaumen, die prägnante und knackige Säure bringt die Lebhaftigkeit, der Saft bietet sehr viel Genuss und eine köstliche Frucht. Der Abgang stört mit leicht bitteren Noten etwas. Dieser Wein war ganz bestimmt eines der Highlights des Abends. Warten lohnt sich immer noch, er ist erst am Anfang seines langen Lebens. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.18/20. Zweitbester Wein der Verkostung. Sieben Teilnehmer haben diesem Erzeugnis mindestens 18/20, drei davon sogar 19/20 erteilt.

René Engel, Echézeaux 1996

Zuerst fällt dieser Wein durch seine helle Farbe auf. Gerüchte, an welche wir gerne glauben sagen, dass der Unterschied zwischen Bordeaux- und Burgunder-Liebhaber in deren Interesse für die Farbe der Weine liege. Ein klassischer Burgunder-Liebhaber interessiert sich kaum für dieses Thema, die Farbe hat sich nie für die Qualität eines Erzeugnisses aus einem Lieblingsanbaugebiet als massgebend erwiesen. Ziemlich umgekehrt ist es im Bordeaux.

Diese Flasche hatte ein Korkproblem, welches es verhinderte, die Komplexität im Bouquet richtig wahrzunehmen. Höchstens kam die beeindruckende Komplexität zur Geltung. Frustrierend ist, dass wir bereits vor ein paar Monaten eine schlechte Erfahrung mit dem gleichen Wein gemacht hatten… Im Gaumen zeigt uns dieser Echézeaux doch, warum er als grosser Wein gilt. Geschmeidig, komplex, raffiniert, vielschichtig, schlank und anspruchsvoll, enorme Frucht und weitere Aromen, doch das Ganze wirkt sehr technisch. Alte Schule, doch viel Kultur und ein richtiger Charmes. Tadellos hatte er bestimmt **17.5+/20** (91+/100) verdient. Doch war es hier nicht möglich, diese Flasche zu bewerten. Deklassiert.

Die vier Weine der ersten Serie

Armand Rousseau, Charmes-Chambertin 1998

Helles Ziegelrot. Komplexe Nase mit der für den Pinot Noir typische Hühnerkacke-Note. Appetitliche Düfte übernehmen rasch das Spektrum. Rote Beeren, Himbeeren, aber auch Brombeeren, Rosenblüten, etwas Holz und Würze kommen dann zum Vorschein. Diese Nase wirkt schlank, geradlinig, weniger vielschichtig, als man sie gerne hätte, der Hintergrund ist floral, aber es erweckt in erster Linie nicht wirklich eine Begeisterung. Zur Entlastung dieser genialen Domaine, welche heute durch Eric Rousseau geleitet wird, ist Charmes auch nie sein bestes Erzeugnis gewesen. Breiter, geschmeidiger und saftiger Gaumen, da spricht nun die Kultur, da begegnet man dem Können von Charles Rousseau. Mittlere Komplexität, mittlere Kraft, dafür eine verwirrende bis verführerische Struktur, die Leichtigkeit des Seins bzw., wie man sagt, mens sansa in corpore sano. Langer, breiter und fruchtiger Abgang mit vielen Sekundäraromen. **17.5/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17 35/20. 9. Rang der Verkostung.

Bourgogne-Devaux, Pommard Villages 1996

Wir haben diese kleine, im Juli 2015 wiederauferstandene Domaine aus Meloisey zuletzt im April 2017 in einem Bericht über den Jahrgang 2015 präsentiert. Alle Erzeugnisse, auch die grossartigen Hautes-Côtes de Beaune, verdienen die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber. Auch der Anspruchsvollsten.

Im Jahr 1996 vinifizierte Alexandre Devaux die Weine noch, wobei seine Tochter zehn Jahre zuvor die Leitung des Weinguts übernommen hatte. In Anbetracht der Qualität der Erzeugnisse dieser Zeit war es keine Überraschung, dass diese auf so viel Erfolg in der Schweiz stiessen. Das Haus Albert Reichmuth habe sogar einmal die gesamte Ernte abkaufen wollen…

Dunkle, karminrote Farbe, welche beide vorherigen Weine buchstäblich in den Schatten stellt. Tiefsinnige, animierende Nase, welche dennoch klare Noten einer Extrahierung widerspiegelt. Wein wurde anscheinend nicht nur im Weinberg gemacht. Kein Alterungsanzeichen, dieser Pommard wirkt nicht müde, sondern immer noch frisch, komplex und einladend. Viele rote und dunkle Beeren, saftige Kirschen, erdige Elemente -wir sind ja im Pommard!-, eine leichte Prise Würze und Unterholz sind die Düfte, welche aus dem Glas herausströmen. Wird dennoch sofort als ein Wein weder von der Côte de Nuits noch als Grand Cru identifiziert. Auch, wenn er grundsätzlich viel Spass bereitet. Zart, sehr saftiger Gaumen, durchaus flüssig und unkompliziert, sehr sauber vinifiziert, die Extrahierungsnoten stören von der Nase bis zum Abgang ganz und gar nicht. Ein rundum sehr «trinkiger» Wein, wie die Schweizer sagen, also ein Wein, der sehr viel Genuss bietet. **16.5/20** (85/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.68/20. 10. Rang der Verkostung.

In der AOC Clos de la Roche

Hubert Lignier, Clos de la Roche 1996

Wer diesen Wein verkostet, darf sich auf den «Clos de la Roche» Anlass aus unserer Reihe «Burgundy Excellence Tasting» freuen, welchen wir im Mai 2017 organisieren.

Ein Wein mit Booster-Effekt, welcher im Verlauf des gesamten Abends nie aufgehört hat, sich vorteilhaft zu entwickeln. Jung erweisen sich die Erzeugnisse aus dieser Appellation als besonders anstrengend, ja sogar an der Grenze der Überforderung. Mea culpa, dies hatte vor drei Jahren unseren Bericht dramatisch beeinflusst… Breites, frisches, grossartig komplexes Bouquet mit einer Myriade feiner Düfte. Ein Pot pourri frischer, roter und schwarzer Beeren, mineralischer Komponenten, man leckt buchstäblich einen nassen Stein aus diesem Terroir, tolle Würzigkeit und perfekt eingebundenes Holz, alles tief ineinander verwoben. Das beflügelt die Seele, das ist ein ausserirdischer Wein für intellektuelle Gespräche. Der Antrunk wirkt wie eine Liebkosung, eine sinnliche Liebkosung. Zwei Elemente fallen zunächst besonders auf im Gaumen: Die transzendentale Säure und die präsenten, feinziselierten Tannine. Konzentriert, aber nicht verschwenderisch, vielschichtig, aber nicht mehr kompliziert -wie in den ersten Jahren-… Warten ist empfehlenswert. Scheint unsterblich zu sein und befindet sich nicht einmal am Anfang seines Lebens bzw. seiner Genussphase. Darum eine Potentialbewertung. Wofür sich die anderen Teilnehmer bestimmt auch entschieden haben. Drei Stunden nach dem Anfang der Verkostung beeindruckte dieser Clos de la Roche alle Anwesenden. **19/20** (97/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.95/20. Sieger der Verkostung.

Die Weine der zweiten Serie

Gros Frère et Sœur, Bourgogne LB965

Wir bitten unsere Leser, folgenden Abschnitt mit Vorsicht zu geniessen. Da wir hier nichts beweisen können, nehmen wir einfach bekannte anerkannte Arbeitshypothesen, um unsere Schlussfolgerung daraus abzuleiten.
Die Winzer nummerieren meistens ihre Parzellen. Auch bei der Domaine Gros Frère et Soeur trägt jede Parzelle eine Nummer:

- Die No 1 entspricht Vosne-Romanée 1er Cru Les Loächausses
- Die No 2 Clos de Vougeot «Le Musigni»
- Die No 3 Grands-Echézeaux
- Die No 5 Richebourg
- Die No 4 Echézeaux, im Lieu-dit Les Loächausses, wobei dies nicht nachgewiesen werden konnte.

Die Etikette der Flasche, welche ein Teilnehmer der Verkostung mitgebracht hat, trägt die Nummer LB965. Es müsste sich also um den Richebourg des Jahrgangs 1996 handeln.
Das CAVB -Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne- bildet die oberste Instanz in Bezug auf die Regeln, welche durch die Burgunder Weinbauern einzuhalten sind. Das CAVB sorgt u.a. dafür, dass Produktionsgebiete, Erträge, das Datum und der Ablauf der Ernte, usw. streng eingehalten werden. In diesem Sinne verfügt jede Appellation über ein Pflichtenheft. Für Richebourg ist dieses aktuell 13 Seiten lang. Das CAVB ist ausserdem für die Verwaltung und die Anwendung der Ausnahmegenehmigungen zuständig.
Der Ertrag darf in Richebourg 42hl/ha erreichen. Je nach Jahr kann eine Ausnahme festgelegt werden. Die Winzer müssen diese Erträge einhalten, wenn sie das Risiko nicht eingehen wollen, dass ihre Produktion herabgestuft wird.
Unser Fazit: Die Burgunder Winzer gehen dieses Thema sehr seriös an. Es kann aber trotzdem sein, dass der festgestellte Ertrag am Ende der Ernte die rechtlich erlaubte Zahl übertrifft. Es kann daher interessant sein, den Überschuss selber zu «beseitigen». Anders gesagt, ihn um jeden Preis zu vermarkten… Aber, wie gesagt, handelt es sich hier ausschliesslich um eine Möglichkeit. Wir behaupten auf keinen Fall, dass dieser LB965, welcher in der Verkostung ausgeschenkt wurde, wirklich ein Richebourg ist.

Extrem frische Nase mit einer grossartigen, charakteristischen Aromatik. Es geht buchstäblich in alle möglichen Richtungen zwischen, einerseits den verschiedensten Varianten an roten Beeren und, anderseits, floralen Komponenten sowie etwas Unterholz. Das Ganze bleibt aber sehr kohärent und einheitlich, verführerisch und elegant. Streng genommen fällt es auf, dass dieser Wein nicht die Expressivität anderer Jahrgänge besitzt. Möglicherweise eben ein Ertragsproblem… Umwerfend sinnlich ist er zunächst, bevor er sich dann wieder verschliesst. Schwenken ist erforderlich, und zwar laufend. Besser wäre es, noch mindestens fünf, vermutlich sogar 10 Jahre zu warten. Sehr feiner, sanfter, tiefgründiger und nicht zuletzt komplexer Gaumen, die übliche Konzentration fehlt zwar etwas, aber dieser Wein wird die anspruchsvollsten Hedonisten begeistern. Darum **18/20** (93/100). Der Richebourg der Domaine ist -übrigens genauso wie der Clos de Vougeot und der Gands-Echézeaux- ein Klassiker der Appellation.

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.90/20. 5. Rang der Verkostung.

Thomas Moillard, Romanée-Saint-Vivant 1996

Im Juni 2008 hat das Handelshaus Béjot die 1850 gegründete Domaine Thomas Moillard übernommen. Wir empfehlen gerne den Bericht unseres Freundes Bill Nanson über die Domaine. Im Jahr 2015 erwirtschaftete Béjot 50 Millionen Euros Umsatz.

Die harte Aufgabe eines RSV ist es, alle Anwesenden einer Verkostung zu begeistern. Dieser Wein aus einer grundsätzlich unterschätzten Domaine erfüllte somit die Erwartungen. Aufgeschlossene, fruchtige Nase, sehr harmonisch und inspirierend. Schwarze Beeren, aber auch viele saftige Kirschen, Holznoten, Gewürze und eine mineralische Grundlage gestalten das Aromaspektrum. Eigentlich keine beeindruckende Komplexität, grenzt sich in diesem Sinne ganz klar von anderen Erzeugnissen der Verkostung ab. Wohl eher Frucht- und Genuss-fokussiert. Also durchaus hedonistisch. Breiter, saftiger Gaumen mit wiederum dieser köstlichen Frucht. Sehr gute, stützende Säure, wobei alle Komponenten ineinander verwoben sind. Langer Abgang. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.83/20. 7. Rang der Verkostung.

Louis Jadot, Clos Vougeot 1996

Breite, generöse Nase mit einer tollen Frische und einer guten Komplexität. Ein Wein, der gegenüber den meisten anderen aufgeschlossener wirkt. Und doch erweist sich das Potential als beeindruckend. Auf den ersten Blick bzw. in der ersten Nase erkennt man die Richtung. Durchaus fruchtig., mit vielen, roten und dunklen Beeren, darunter Kirschen, einer tollen Würzigkeit, süsslichen Komponenten, leider aber auch einer zum Glück diskreten, flüchtigen Säure. Also sind Schwankungen von einer Flasche zur nächsten vorhersehbar. Brachiale Säure im Gaumen, unbedingt warten, oder sonst ist es eine masochistische Übung, diesen Wein zu verlosten. Breitschultrig, demonstrativ kräftig, konzentriert, männlich… Der archetypische Clos de Vougeot, wie man ihn bei Jadot kennt. Mindestens noch 15 Jahre warten. Sehr langer, fruchtiger Abgang. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.88/20. 6. Rang der Verkostung.

Joseph Roty, Charmes-Chambertin Très vieilles Vignes 1996

Entwickelte Farbe am Rand des Glases. Genauso wirkt die Nase. Dieser Wein soll am liebsten vor 2020 ausgetrunken werden. Sie wirkt aber auch altmodisch, ein wenig kompliziert, verzerrt. Schwarze Beeren und eine feine Würzigkeit finden dennoch ihren Weg aus dem Glas heraus. Und schliesslich doch penetrant, nachdem das Glas genug geschwankt wurde. Der Gaumen zeigt sich umwerfend und rettet alles, das Siegel des Terroirs ist sofort erkennbar, das ist elegant, grazil, geschliffen, die Komplexität beeindruckt, das Ganze ist breit und vollmundig, dicht und reif, vielschichtig und intensiv. Sogar der Käse, der zum gleichen Zeitpunkt serviert wurde, konnte sich gegen diesen Wein nicht durchsetzen. Schliesslich übermittelt die Säure den Eindruck, dass dieser Wein immer noch sehr jung ist. Bis zum letzten Tröpfchen hatten wir die merkwürdige, erste Nase völlig vergessen. Ein klassisch, nicht modern ausgebauter, grossartiger Wein. **17.75/20** (91/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.08/20. 4. Rang der Verkostung.

Jean-Jacques Confuron, Romanée-Saint-Vivant 1996

Ein paar Tage nach dem Anlass schrieb mir ein Teilnehmer folgende Worte:

«Ich wollte mich noch für Dein öffentliches Dankeschön für meinen Romanée-Saint-Vivant 96 von Confuron bedanken. Allerdings waren auch der Clos de la Roche 96 von Hubert Lignier, Dein Echézeaux 96 von Engel (wenn auch unglücklich) und auch der Charmes von Claude Dugat vom Preis her in der gleichen Kategorie. Also auch diesen Spendern ein herzliches Dankeschön! Ich freue mich jedenfalls, dass der Confuron gut gepasst hat.»

Grossartige Komplexität und eine geometrische Harmonie in der Nase. Schwarze Früchte, feine Würze, dann ein Blumenbeet und Kirschen. Sehr animierend, grossartige Klasse. Am Abend der Verkostung hatten wir Glück. Allen Meadows, Burghound, sagt, dass gewisse Flaschen grandios, andere dafür schlecht seien. Diese war grossartig. Die Düfte verleihen dem Wein einen intellektuellen Touch. Dichter, dennoch durchaus eleganter Gaumen, Im Keller vergessen, ansonsten wirft diese Flasche mehr Fragen auf als sie beantwortet. Ich bin nicht vollumfänglich begeistert, es ist aber Kritik auf einem sehr hohen Niveau. **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 18.15/20. 3. Rang der Verkostung.

Louis Jadot, Chambertin Clos de Bèze 1996

Leider verhinderte es ein Weinfehler -Brettanomyces-, diese Flasche objektiv zu bewerten.
Schade! Auf seiner Website schreibt Allen Meadows, dass ganz grosse Schwankungen von einer Flasche zu einer anderen festzustellen sind.

Die Weine der zweiten Serie

Hubert de Montille, Volnay 1er Cru Les Taillepieds 1996

Grundsätzlich dürfte es als mutig angeschaut werden, einen 1er Cru in der Verkostung auszuschenken. Vor dem Anlass haben wir uns –mein Freund Bill Nanson und ich- freundschaftlich darüber unterhalten, ein Erzeugnis von Michel Lafarge als Piratflasche ins Programm aufzunehmen. Doch erweisen sich solche Winzer wie Lafarge oder der inzwischen verstorbene Hubert de Montille als Giganten der Ewigkeit der Geschichte des Burgunder Weins. Beide produzierten sehr schwierige und gnadenlose Weine, welche durch ihre Straffheit und Geradlinigkeit ausstrahlten In jungen Jahren! Nach 15, nicht selten erst nach 20 Jahren bewiesen sie aber ihre unnachahmliche Grösse. Michel Lafarge wurde nun übrigens durch die junge Generation ersetzt. Darum war es uns am Abend unserer Verkostung eine Ehre, einem dieser zwei Riesen zu huldigen.

Unser Redaktor Urs Senn hat im Jahr 2013 diesen Wein bereits bewertet.
Wir übernehmen seine Bewertung und aktualisieren sie.
Die erste Nase wirkt sehr jung und schön ausgereift. Im Auftakt zuerst Frucht, Erdbeermarmelade mit etwas Rhabarber, schwarze Früchte wie u.a. saftige, schwarze Kirschen und dunkle Waldbeeren, aber auch ganz dezent im Hintergrund ein Anflug von Unterholz und Waldboden.
Mineralische und würzige Noten (schwarzer Pfeffer), aber auch etwas schwarzer Tee ergänzen das sehr animierende Bild. Am Gaumen saftig und süffig, eine schöne, stützende Säure, die Frucht -Erdbeeren und ganz dezent im Hintergrund etwas Himbeeren- zeigt sich sehr präzis und durch die würzigen Komponenten optimal ergänzt. Grossartige Komplexität, welche sich mit der Zeit entfaltet. Zudem sind da die bereits im Bouquet erwähnten, mineralischen Noten. Das macht Spass und verlangt imperativ nach dem nächsten Schluck. Die Frucht dieses Weines, kombiniert mit den mineralisch / würzigen Noten sowie der schönen, sehr gut dosierten Säure, ergeben eine unwiderstehliche Kombination. Selbstverständlich ist dies kein Wein, der einfach so, solo genossen werden sollte. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.65/20. 8. Rang der Verkostung.

Autor: Jean François Guyard
30. April 2017

Lektorat: Andi Spichtig

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.