©Château de Pommard

# Château de Pommard
## Die Geschichte des Jahrgangs 2017

Etwas mehr als zehn Jahre sind nun bereits seit der grossen mikrobiologischen Analyse des Weinbergs von Château de Pommard im Jahr 2009 vergangen. Maurice Giraud, von 2003 bis September 2014 Eigentümer der Domaine, bat damals Claude und Lydia Bourguignon, die Gründer des LAMS (Link), eine Studie über die Böden der verschiedenen Parzellen dieses Weinbergs durchzuführen. Eine gründliche Erforschung sollte es werden, wie sie auch dem beeindruckenden Ruf der beiden Wissenschaftler entspricht. Nicht verwunderlich ist, dass das Ergebnis nur bestätigte, was der berühmte Jules Lavalle in seinem bereits 154 Jahre zuvor veröffentlichten Buch "Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or" erwähnt hatte. Der Clos Marey-Monge, der seit jeher als "Villages" klassifiziert wurde, wäre in der Tat mehr als das. Und genau das ist es auch, wofür Michael Baum, inzwischen seit sechs Jahren Eigentümer der Domaine, und sein Önologe Emmanuel Sala sich nun bereits seit einigen Jahren mit grossem Elan und mit viel Brillanz einsetzen.

## Eine «Première Cuvée» gemäss Jules Lavalle

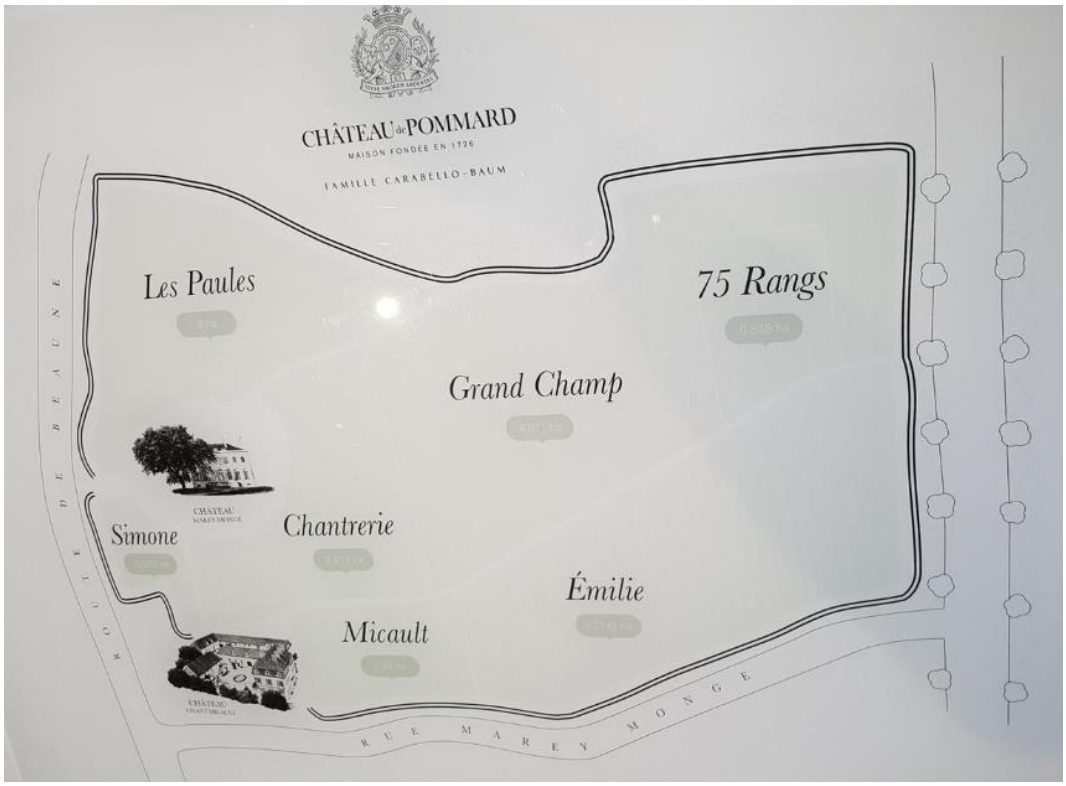
Jules Lavalle sagte schon damals in seinem oben genannten Werk, dass «kein Climat im Pommard [qualitativ betrachtet. Anm. d. Red.] so weit über den anderen steht, dass es eine gesonderte Klassifizierung verdiene, jedoch eine grosse Anzahl von Crus in einen ersten Rang gestellt werden müssten und es würdig sind, sich unter den Premières Cuvées einzureihen». Der Clos Marey-Monge zählt zu den Premières Cuvées, neben Rugiens und Epenots, den beiden Climats, die sich im Juli 2011 beim INAO um den Rang eines Grand Cru beworben haben.

Der Boden der sieben Parzellen, wobei fünf Typen identifiziert werden konnten.

Bei unserem ersten Besuch auf dem Château im März 2015 klärte uns Emmanuel Sala, der ebenso sympathische wie talentierte Önologe, dessen erster Jahrgang auf dem Weingut 2007 war, ernüchternd auf. Denn, um die zwanzig Hektar des Weinbergs genau zu kennen, wusste er, dass Claude und Lydia Bourguignon auf seinen sieben Parzellen sage und schreibe fünf Bodentypen identifizieren würden. Welch wahrhaft grossartige Böden das sind, werden wir nachfolgend noch sehen.

Nur fürs Protokoll: Die sieben Parzellen wurden in den 1980er Jahren, zur Zeit des brillanten Jean Laplanche, identifiziert. Er hatte die Trauben bis zur endgültigen Assemblage getrennt vinifiziert, wie es uns auch Jacques Perrin in seinem Blog (Link) gerne in Erinnerung ruft. Bei einem damaligen Besuch in Bordeaux wurde er überrascht: Die Besitzer der Châteaux schenken nur den fertigen Wein zum Verkosten ein, während man auf dem Château de Pommard den Saft jeder Parzelle probieren durfte, d.h. Simone, Micault, Nadine (umbenannt in Emilie, die dieses Jahr die Produktion aufnimmt), Grands Champs (jetzt Grands Esprits), Chantrerie, 75 Rangs und Les Paules (umbenannt in Nicolas Joseph). Aus diesem Ansatz lässt sich ableiten, dass Jean Laplanche zwischen Lagenweinen und Assemblage zu unterscheiden wusste – ein wenig wie Michel Chapoutier, ohne dessen Logik in ihren Paroxysmus zu treiben. Es stimmt aber auch, dass dies eine andere Infrastruktur und beträchtliche Investitionen erfordert hätte. Jean Laplace musste sich darauf beschränken, einen Grand Vin aus den Trauben der besten Reben und einen klassischen Pommard aus den anderen sowie aus den jüngsten Reben herzustellen. Die Bewunderung von Emmanuel Sala für Laplanche ist daher durchaus verständlich. Dies gilt umso mehr, als dieser Anspruch des Lieu-dits im Burgund bis heute nicht verallgemeinert ist. In diesem Sinne ist es bemerkenswert, dass sogar die Burgunder-Experten damit Mühe haben, den Unterschied zwischen Climat und Lieu-dit zu erklären. Man braucht sich nur auf die Appellationen Clos de Vougeot und seine fünfzehn Quartiers von unterschiedlicher Qualität oder Echézeaux und seine 35,26 Hektar zu konzentrieren, die so heterogen sind, dass bestimmte Erzeuger wie Anne Gros und Gérard Mugneret ihre Lieux-dits hervorheben. Sicherlich aus entgegengesetzten Gründen.

Maurice Giraud, der Nachfolger von Jean Laplanche, wird die Geschichte von Château de Pommard für seine Weine weniger prägen. Um die Dinge etwas zu vereinfachen, bestand sein einziges Verdienst darin, zu Beginn des neuen Jahrtausends einige Jahre mit Philippe Charlopin zusammenzuarbeiten und vor allem die Dienste eines hervorragenden Önologen und Verkosters im Jahr 2007, Emmanuel Sala, in Anspruch zu nehmen. Andererseits war es sein grosser Erfolg, dem Ort in Bezug auf den Önotourismus eine Aura zu verleihen – und dies in einem solchen Umfang, dass die gesamte Weinproduktion jedes Jahr an etwa 35.000 Besucher verkauft wird.



## Eine neue Ära

Michael Baum erwarb das Château de Pommard im September 2014. Dies sozusagen an Nase und Bart der Winzerinnen und Winzer der Gemeinde vorbei, denn während diese in dem illusorischen Denken versunken sind, dass die Appellation ja insgesamt aus vierundzwanzig Gütern besteht, kennt die internationale Kundschaft eben meist nur fünf davon.

Michael Baum

## Die Rolle der Bodenzusammensetzung

Michael Baum reiste mit einem Gepäck voller innovativer Ideen an, die – auch wenn sie zunächst etwas überwältigend aussahen – es Pommard schliesslich ermöglichten, seine Adelsbriefe zurückzugewinnen. Einer seiner anfänglichen Träume war es, den Grand Vin nicht mehr als Village klassifizieren zu lassen, eine Kategorie, zu der er qualitativ auch nicht mehr wirklich gehört. Der Grand Vin wird auch nicht mehr so bezeichnet. Seit dem Jahrgang 2013 wird er Clos Marey-Monge Monopole genannt. Was die Lage Simone betrifft, aus der ein Wein über alle Waffen verfügt, um ein wohlhabendes sowie anspruchsvolles Publikum zu überzeugen, so ist diese weiter auf dem Weg. Simone ist wie das 0,53 Hektar grosse Lieu-dit westlich des Châteaus an der Route Départementale, die von Beaune nach Autun führt, ein aussergewöhnliches Terroir, das von Claude und Lydia Bourguignon entmystifiziert wurde. Beide entdeckten, dass die Zusammensetzung der Böden dieser Parzelle in jeder Hinsicht vergleichbar ist mit dem der Grands Crus der Côte de Nuits. Seit Langem hatten sie bereits bewiesen, warum das Gleichgewicht zwischen jeweils einem Dritten Ton, Sand und Schluff für die grossen burgundischen Appellationen von wesentlicher Bedeutung ist. Mit Blick auf das Château de Pommard haben sie gezeigt, wie die Zusammensetzung der Tonböden sowie der chemische und biologische Reichtum, der sich unter guten Bedingungen hieraus ergibt, ein entscheidender Schlüssel für die Produktion grosser Weine sein können. Das Verhältnis zwischen der spezifischen Oberfläche eines Tons und seiner Kationen-Austauschkapazität mit dem Boden erreicht 550 $m^2/g$ in Richebourg, Musigny überschreitet 630 $m^2/g$, es schwankt zwischen 598 und 658 $m^2/g$ für Chantrerie und beträgt 736 $m^2/g$ für Simone. Dies ist eine Ausnahme in der Weinwelt.

Emmanuel Sala

## Die Biodynamik

Seien wir ehrlich, Michael Baum und Emmanuel Sala haben sehr früh versucht, ihren Weinberg massgebend aufzuwerten. Ein verwöhntes Terroir, denn die biodynamische Reise der Einweihung beginnt 2015. Antoine Lepetit de la Bigne (Link), ein brillanter Ingenieur der elitären École Polytechnique de France, der jetzt im Weinberg arbeitet und auch Anne Leflaive acht Jahre lang auf dem gleichnamigen Weingut begleitet hatte, beriet die beiden Männer von 2016 bis 2018 und bildete sowohl das für die Weinproduktion zuständige Team als auch das kaufmännische Team aus. Sein Schwerpunkt lag natürlich auf der ursprünglich von Rudolf Steiner entwickelten Methode. Das Weingut wendete schrittweise

die Methoden der Biodynamik an, bevor es schliesslich 2019 den ersten Jahrgang produzierte, der vom Bureau Veritas auch tatsächlich als biologisch-dynamisch, ja sogar als demeterkonform, zertifiziert wurde. Die Auszeichnung wird 2021 wieder überprüft. 2016 hat das Château de Pommard übrigens seinen ursprünglichen Namen «Clos Marey-Monge» zurückerhalten, den es seither auch für seinen Weinberg verwendet.

# Die Weine

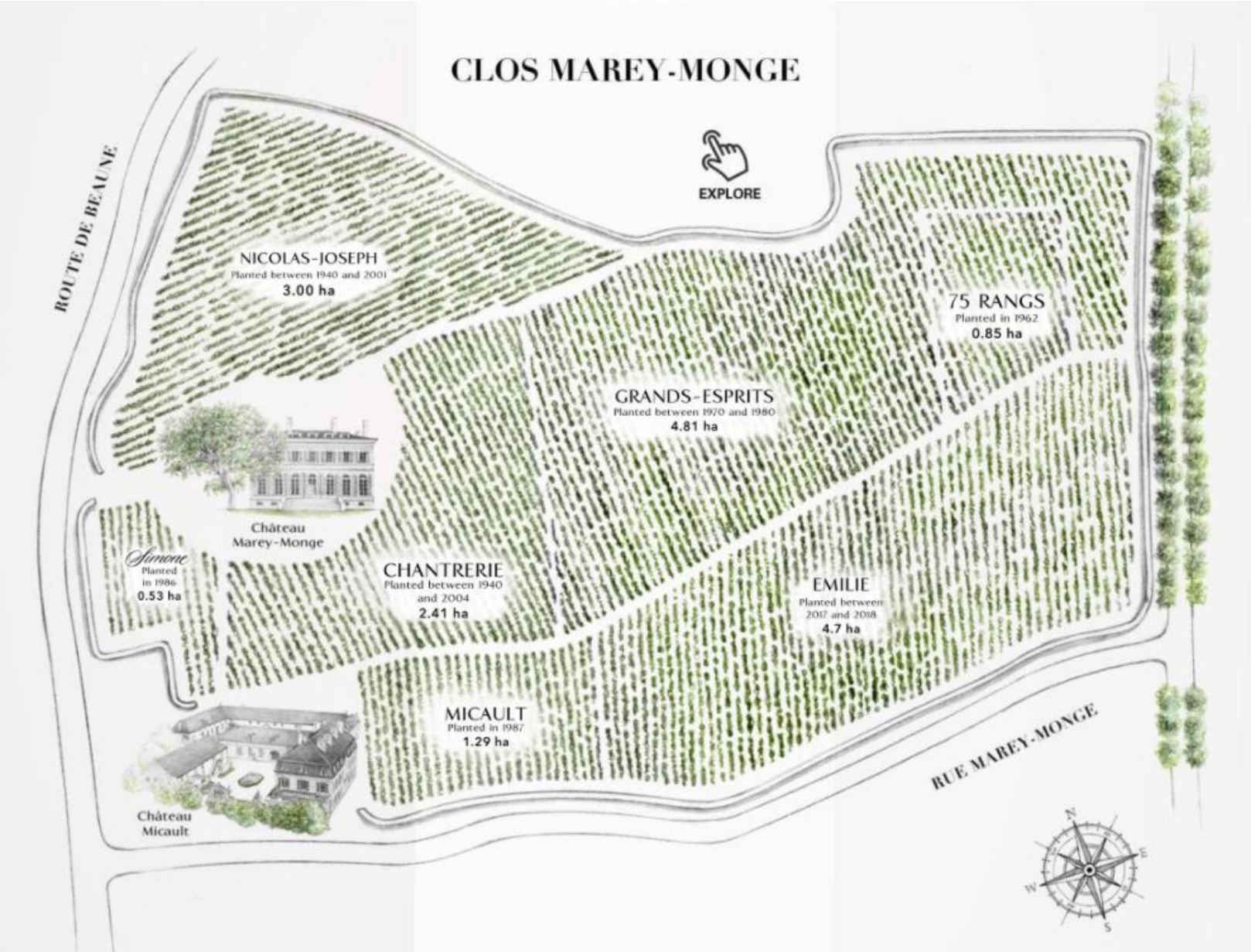
Die nachfolgend dargestellten Weine wurden zwischen dem 22. Juni und dem 3. Juli 2020 verkostet, dies stets mit dem Bestreben, sie über mehrere Tage zu testen, um auch ihre Entwicklung zu verfolgen.

## Pommard Clos Marey-Monge, Micault 2017

Die Trauben dieses 1,29 Hektar grossen Lieu-dits werden seit jeher für die Herstellung des klassischen Pommard des Châteaus verwendet.

Die Nase besticht sofort und zeigt viele Ähnlichkeiten mit einem Erzeugnis aus Volnay, der benachbarten Gemeinde. Sie wirkt sehr frisch, ausgewogen, elegant, mit Raffinement und einer guten aromatischen Komplexität ausgestattet. Wir verkosten zweifellos einen 2017er, einen sehr grossen Jahrgang an der Côte de Beaune. Die Frucht ist rein, rot, knackig, angenehm, sie weist reife Himbeeren und Erdbeeren sowie blühende Pfingstrosen auf und wird von gut integrierten Holzansätzen und einigen animalischen Noten begleitet. Der Mund ist fleischig, geschmeidig, geschmackvoll, die Tannine zeigen sich sehr fein. Die Säure scheint das Rückgrat zu sein, obwohl sie wunderschön integriert ist. Das Ergebnis ist ein generöser Wein, der Feinschmecker überzeugen wird, wobei er noch problemlos altern kann. **17-17.25/20** (89-90/100). Die Verkostung über drei Tage ist vielversprechend. Dieser Wein entwickelt sich allmählich, ohne an Qualität einzubüssen. Er kann daher in den nächsten zwölf Jahren getrunken werden. Wir können uns aber wohl vorstellen, dass die glücklichen Besitzer einiger Flaschen diese vor dem Ende dieses Zeitraums trinken werden.

Die Flasche kostet CHF 70.00 ab Keller.




Das Château de Pommard, der Weinberg und die Parzellen mit den neuen Namen ©Château de Pommard

## Pommard Clos Marey-Monge, Grands Esprits 2017

Unbedingt ein paar Stunden vor der Verkostung öffnen oder noch etwa zehn Jahre altern lassen. Die Nase ist kräftig, tief, präzise, der Kontrast zu dem vorherigen Wein offenbart alle Widersprüche der Appellation. Die Weine sind jung entweder Archetypen dessen, was die Gastronomie erwartet, oder so brachial, dass man sich kaum vorstellen kann, dass sie sich jemals zu Schmuckstücken entwickeln können. Eine Lagerung von mindestens zehn Jahren wird hier dringend empfohlen. Die Nase bietet daher eine schöne Komplexität mit Erdbeeren, Preiselbeeren, saftigen Kirschen, schwarzen Beeren, Quetschen, Edelholz, süssen Gewürzen, erdigen Noten, Blumen und vor allem Veilchen – die an jedem Tag auftauchen –, das Holz bringt Akzente von Vanille. Der Gaumen ist voll, fleischig, die Tannine sind sehr präsent, rund, kraftvoll, es gibt viel Charakter. Die Struktur ist mineralisch, der Abgang ist lang, jugendlich und adstringierend. **17.5/20** (91/100).

Die Flasche kostet CHF 87.00 ab Keller.

### Das Terroir

Der ursprüngliche Name der Einzellage lautet Grands Champs, was auch die Präsenz des Namens auf einigen Flaschen erklärt. Dieser Name musste jedoch geändert werden, da er bereits in Sancerre existiert. Die ursprüngliche Fläche in einem Stück östlich von Chantrerie beträgt 4,88 Hektar. Aufgrund der Verschiedenheit der Böden vinifiziert Emmanuel Sala, wie bereits gesagt, nicht das Ganze zusammen. Zu beachten ist auch, dass ein Teil (80 Ar) seine Unabhängigkeit erlangt hat und als 75 Rangs bezeichnet wird. Die Grands Esprits nehmen also eine Fläche von 4,81 Hektar ein. Der Boden besteht zu 36 Prozent aus Ton, 40 Prozent aus Schluff und 24 Prozent aus Sand. Die Parzelle der Grands Esprits markiert die genaue Kontinuität von Nadine im Norden, obwohl ein fünf Meter breiter Pfad sie trennt. Der Boden ist flach und bietet eine ideale Drainage für die Reben. Die Trauben reifen hier relativ schnell. Dies ist die kreidehaltigste Parzelle des Clos. Die Kraft des Crus erklärt, warum Grands Champs das Rückgrat des Grand Vin war.

Der Verkostungsraum vom Château de Pommard

## Pommard Clos Marey-Monge, Nicolas-Joseph 2017

Ein kräftiger Wein, sowohl in der Nase als auch am Gaumen. Reichhaltig, tief, männlich und harmonisch, die Nase bietet vielversprechende und komplexe Düfte von schwarzen Früchten. Wir finden schwarze Johannisbeeren im Überfluss, Brombeeren, einige Noten von Pflaumen, Leder, Holz, Gewürzen. Im Hintergrund lassen sich blumige Noten erahnen. Obwohl dieser Wein bestimmt noch mindestens zwölf Jahre beanspruchen wird, um sein wahres Format zu zeigen, ist es wie Liebe beim ersten Riechen. Mit der Zeit gewinnt das Bouquet an Fülle und Komplexität, die floralen Noten werden mit der Zeit klarer und präziser, betörende Düfte nach schwarzen Rosen kommen in den Sinn. Der Mund ist korpulent, dicht, präzis, gerade und ohne Konzessionen. Die Struktur ist robust, die Säure perfekt integriert, die Tannine rund und intensiv. Im deutschsprachigen Raum haben wir einen Ausdruck: «In dieser Flasche ist viel Wein. Und er wird sehr nüchtern vinifiziert.» Mit der Zeit kommen würzige Noten, darunter Zimt, Rosmarin und Lavendel sowie die knackige und grosszügige Frucht richtig zur Geltung. Das Ziel ist derzeit ambivalent. Wenn man sich durch die Adstringenz stören lässt, erscheint der Wein nur mässig lang. Was er offensichtlich nicht ist. Ein Wein mit viel Charakter, der die Liebhaber der Appellation überzeugen wird. **17.5+/20** (91+/100).

Die Flasche kostet CHF 92.00 ab Keller.

### Das Terroir

Es ist nicht ausgeschlossen, dass der Name dieses Lieu-dits die Besitzer der Domaine des Comte Armand irritiert hat. Die Lektüre eines 2018 in Le Monde erschienenen Artikels (Link) über verschiedene Streitigkeiten zwischen dem Château de Pommard und seinen Dorfnachbarn lässt das denken.
Les Paules, der ursprüngliche Name des Lieu-dits, der heute Nicolas-Joseph heisst, ist in zwei gleich grosse Parzellen unterteilt. Les Paules (jung) wurden 2001 gepflanzt, Les Paules (alt) zwischen 1943 und 1949. Auf einer Fläche von drei Hektar besteht der Boden zu 38 Prozent aus Lehm, 26 Prozent aus Schluff und 36 Prozent aus Sand. Die Verteilung zwischen Ton und Kalkstein ist prinzipiell ausgeglichen. Bei der am 13. März 2015 durchgeführten Verkostung im Weinkeller bot der junge Paules eine sehr reine, lange und präzise Nase mit köstlichen Aromen von Schattenmorellen. Das Holz war gut integriert, wobei die Probe aus einem neuen Fass entnommen wurde. Der Gaumen war grosszügig, präzise und von sehr grosser Definition, wir konnten die im Weinberg geleistete Arbeit spüren, die Trauben waren perfekt reif. Der heutige Abgang kann leicht trocken sein, ein leichter Fehler, der mit der Zeit in der Flasche verblassen wird; der Wein ist nicht weniger kräftig und entwickelt schöne Aromen von Himbeeren.

Die (alten) Paules von alten Reben lassen die Entwicklung der jungen Reben sehr gut spüren. Sowohl die aromatische Zusammensetzung als auch der Gaumen werden bestätigt. Die Reife zusätzlich. Wir sind gekommen, um die oft missbräuchliche Verwendung der Bezeichnung "alte Reben" zu diskutieren. Emmanuel Sala teilt unseren Standpunkt, eine 20 Jahre alte Rebe oder sogar eine 40 Jahre alte Rebe kann nicht objektiv als alt dargestellt werden.Es gibt in 65 Jahre alten Reben diesen eigenen Charakter, sie haben die Versuche durchlaufen, haben sich angepasst, sind gereift. Die Frucht hat sich in schwarze Früchte, Brombeeren, schwarze Kirschen verwandelt, der Gaumen hat seine Präzision, seinen spannenden und seidigen Stil, seine Komplexität, seine Länge gesteigert, ohne dabei seine Geschmeidigkeit zu verlieren.

Der Hof vom Château Micault

## Pommard Clos Marey-Monge, 75 Rangs 2017

Was für eine Nase! Ein köstliches und sehr inspirierendes Bouquet von Waldfrüchten, schwarzen Kirschen, Himbeeren, Kirschen, perfekt integriertem Holz, mineralischen Noten, Rosen- und Veilchenblüten und Gewürzen charakterisiert die vielversprechende Nase, auch wenn sie noch offen, tief, präzise und rein ist. Mit der Zeit tauchen Röst- und animalische Noten auf, die zur Komplexität beitragen. Das Ganze hat viel Charakter und Eleganz, die anfängliche Kirsche verblasst mit der Zeit und wird durch Moschus ersetzt. Diese Nase hebt sich von den anderen ab und verzaubert. Man erkennt die Arbeit des talentierten Önologen, alles ist Raffinement, alles ist Finesse. Dies wird durch den Mund bestätigt. In diesem köstlichen Wein steckt nicht nur Charakter, sondern auch eine gewisse Rasse. Alles scheint sowohl distinguierte Kraft als auch Delikatesse zu sein. Ein Taschenspielertrick bei Pommard? Nicht unbedingt. Es ist eben die Position der Parzelle, die es ausmacht. Die Frucht ist grosszügig, die Tannine sind fein, die Säure ist perfekt integriert. Die Wahrnehmung, die man bei der Verkostung dieses Weines hat, ist die der Vollkommenheit. Wir beissen uns ins Leben und verlangen nach mehr. Das mineralische Gerüst lässt eine wachsende Salzigkeit zum Ausdruck kommen, bis hin zum sehr langen Abgang, der dazu anregt, sich ein zweites Glas einzuschenken. **18/20** (93/100), mit Potenzial für einen weiteren Punkt.

Die Flasche kostet 119 CHF ab Keller.

### Das Terroir

Wir geben gerne unsere Notizen wieder, die in unserem Artikel "Château de Pommard, l'éloge de la sélection parcellaire" vom April 2015 veröffentlicht wurden (Link).

Diese Parzelle von 0,85 Hektar, die 1962 und 1964 angepflanzt wurde, nimmt eine Sonderstellung ein. Obwohl sie zum Grundbuch der Grands Champs gehört, müssen wir zugeben, dass sie eine eigene Identität hat und unserer Meinung nach alle Trumpfkarten besitzt, um einen individuellen Wein und warum nicht einen authentischen Terroirwein zu produzieren. Dies, da diese Parzelle, abgesehen von der Zusammensetzung des Bodens, alle Kriterien erfüllt, die den Begriff "Lieu-dit" im burgundischen Sinne charakterisieren. Die Parzelle befindet sich am Fusse der Grands Champs mit einer Nordost-Ausrichtung. Sie ist jedoch durch die imposanten Mauern des Clos hervorragend vor den Winden geschützt. In Bodennähe ist dies das kalkreichste Gebiet des Clos, auf flachen und stark entwässernden Böden. Schon früh ermöglicht die Parzelle die Herstellung von Weinen von seltener Präzision, von beispielhafter Dichte, wir haben auch mit Emmanuel Sala darüber diskutiert, was ein roter Chablis wäre... Im Jahr 2013 katapultieren die Erträge diesen Wein in die Kategorie der Haute Couture, und es stimmt, dass uns bei der Verkostung die Namen einiger Modeschöpfer in den Sinn kamen. Statt der üblichen 25 hl/ha werden die Reben in diesem Jahr nur noch 8 hl Ertrag gebracht haben. Die 75 Rangs (dt. Reihen) tragen zur Entwicklung des Skeletts des Grand Vin bei und fügen sich somit in diesem Sinne in dessen Entstehungshandlung ein. Bei der Verkostung am 13. März 2015 überraschte dieser Wein durch seine Komplexität und seine Eigenständigkeit gegenüber den anderen, zuvor verkosteten Erzeugnissen. Allgemein ist die Mineralität so präsent, dass man die Salzigkeit des Jahrgangs bereits in der Nase wahrnehmen kann. Diese ist stets rein, präzis, dicht und straff. Sehr grosse Kunst.

## Pommard Clos Marey-Monge, Chantrerie 2017

Wieder eine vibrierende Nase. Eine Nase, die das Château de Pommard seltsamerweise als feminin beschreibt, während ich eine dunkle, fast finstere, unergründliche, unerbittliche, dichte, tiefe Seite daran finde. Zunächst sehr zurückhaltend, sie hat etwas vom Musigny des Comte de Vogüé, man nimmt sich Zeit, bevor man das Glas umrührt, wie es uns Emile Peynaud gelehrt hat. Eine Fülle von Gewürzen, die man auch im Clos Marey-Monge findet, grauer Pfeffer, ein wenig schwarze Früchte in verschiedenen Variationen, Agen-Pflaumen, rote Früchte in Sekundäraromen, Trockenblumen, Unterholz, Trüffelnoten, eine sehr schöne Komplexität für dieses Bouquet, das schliesslich sehr viel verspricht. Die Überraschung erschien am vierten Tag der Verkostung, als der Wein einen Moment lang müde wirkte, bevor er zwei Stunden später zurückkam. Am fünften Tag war er dafür in bester Verfassung. Ein disruptiver Charakter also, der fasziniert und sich als weit entfernt vom obigen Bild erweist, ein Gemälde, das ein im Innenhof des Château Vivant-Micault befindliches Bild illustriert. Der Gaumen ist voller Energie, mit einem ebenso kräftigen wie eleganten Saft, die Tannine sind konzentriert und dicht, die Säure umarmt das Ganze und verleiht ihm Frische, während der salzige und köstlich mineralische Abgang uns dazu anregt, uns ein zweites Glas zu gönnen. **17.75-18/20** (92-93/100).

Die Flasche kostet CHF 130.00 ab Keller.

## Chantrerie – das Terroir

Chantrerie, direkt unterhalb von Simone gelegen und mit einer Fläche von drei Hektar, umfasst zwei Parzellen. Die erste Parzelle (1,8 Hektar) ist über hundert Jahre alt. Der Boden besteht zu 36 Prozent aus Ton, 30 Prozent Schluff und 33 Prozent Sand und vermittelt den Eindruck, fett und biologisch reich zu sein. Er enthält auch viel Eisen. Man denkt unweigerlich an die Rugiens. Die Fülle der dort erzeugten Weine entspricht der eines Chambolle-Musigny vom Typ Les Amoureuses oder Les Hauts Doix. Die junge Chantrerie bedeckt 1,2 Hektar. Das Verhältnis zwischen der spezifischen Oberfläche eines Tons und seiner Kationen-Austauschkapazität mit dem Boden erreicht 650 $m^2/g$, wir befinden uns wieder einmal eindeutig an der Côte de Nuits. Die Reben wurden 2001 gepflanzt...

©Château de Pommard

## Pommard Clos Marey-Monge Monopole 2017

Dieser Wein ist der Nachfolger des Grand Vin von Château de Pommard. Er umfasst daher nicht die Trauben aus dem Lieu-dit Micault, aber stattdessen einen gewissen Prozentsatz des Weins aus der Parzelle Simone. Eine Assemblage, wie sie in Bordeaux praktiziert wird – was uns zu unserer Einleitung zurückbringt. Welcher Prozentsatz der Trauben von diesem und jenem Lieu-dit wird die endgültige Assemblage ausmachen? Erlaubt ein so erfolgreicher Jahrgang an der Côte de Beaune wie 2017 eine vereinfachende Gleichung, ob fünf Lieux-dits mit einem Anteil von 20 Prozent einen zu 100 Prozent grossen Wein ergeben, oder zwingt der Weinbau den Önologen, sich auf seine Erfahrung, seine Intuition und vor allem auf all die Fehler zu verlassen, die er in der Vergangenheit gemacht zu haben glaubt?

Emmanuel Sala

Durch seinen Charakter beweist uns dieser Wein, dass er nicht aus einer anderen Gemeinde als Pommard sein könnte. Er ist voll, tief, frisch, aber auch sehr attraktiv. Also kein Pommard der alten Schule. Die überwiegend schwarzen Früchte sind präzis und rein, ihre perfekt integrierten Röstnoten bestätigen die Qualität des Ausbaus in Fässern: Hier wird keine Pigeage durchgeführt; stattdessen wird das Verfahren der Infusion angewandt, es entsteht somit ein komplexes Bouquet, in dem keines der fünf Lieux-dits, deren Trauben zur Herstellung dieses Weins beigetragen haben, die anderen dominiert. Alles ist so delikat, dass die Virilität des Nicolas-Joseph – des zweiten Weins, den wir bewertet haben – weit entfernt bleibt. Rote Beeren, saftige Kirschen, Blumen wie Veilchen, Gewürze und die oben genannten Elemente offenbaren eine schöne Harmonie, die am zweiten Tag der Verkostung bestätigt wurde. Der Gaumen behauptet sich auf gleichem Niveau, er ist fleischig, knackig, konzentriert, die Tannine sind robust, gut abgerundet und tragen zur Ausdruckskraft der Struktur bei, die Säure umhüllt den Körper, die darunter liegende Mineralität wirkt saftig. Das Ganze endet lang, energisch und vielversprechend. Ein sehr harmonischer Wein, charakteristisch für seine Appellation, der in den nächsten zwanzig Jahren seine Vorzüge zur Geltung bringen wird. **17.75/20** (92/100).

Die Flasche kostet CHF 163.00 ab Keller.


| | |
|---|---|
| **Autor:** | **Jean François Guyard**<br>**30. September 2020** |
| **Übersetzung:** | **Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser** |
| **Lektorat:** | **Carsten M. Stammen** |


**Unser Redaktor Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)** hat in Deutschland Jura studiert und lebt seit 2006 in der Schweiz. Er war lange Jahre als Anwalt, Firmenjurist sowie in der Geschäftsleitung aktiv und ist nun als Allrounder insbesondere in der Leitung von Projekten engagiert. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber und WSET 3-Absolvent besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Seine Leidenschaft für das Kochen verbindet er gerne mit der Kombination von passenden Weinen.

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein**.**


**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.**