David Duband
Der Jahrgang 2022

An der Spitze einer Ecocert-zertifizierten Domaine (Link) mit 17 Hektar Rebfläche in den prestigeträchtigsten Appellationen der Côte de Nuits wird das Duo David Duband und François Feuillet, die unzertrennlichen Gefährten, die 2007 ihr Weingut – mit einer grossen, tadellos gepflegten Kellerei – in Chevannes inmitten der Hautes-Côtes de Nuits eingerichtet haben, seit vielen Jahren als Referenz für die Qualität ihrer Arbeit und die betörende Finesse ihrer Erzeugnisse anerkannt. Insgesamt werden 20 Weine, darunter sechs Grands Crus und sieben Premiers Crus produziert. Um die Nachteile der ertragsmässig kleineren Jahrgänge zu vermeiden, kaufen die beiden Unternehmer Trauben von Produzenten zu, die nach ihren Richtlinien arbeiten. Zusätzlich betreut David Duband eine ebenfalls Ecocert-zertifizierte Domaine aus Mercurey, die als warmer Insider-Tipp angesehen werden darf: die Domaine Mia (Link). David ist deren Önologe und sie verdient die Aufmerksamkeit der anspruchsvollsten Weinliebhaber. Last but not least haben wir bereits die Domaine präsentiert und ihre Weine wiederholt bewertet. Wie zum Beispiel den Jahrgang 2021 (Link), in dem David einen fabelhaften Latricières-Chambertin und einen nicht weniger grossartigen Clos de la Roche produziert hat.

Die Weine

David Duband zeigt sich mit der tadellosen Qualität des Jahrgangs sehr zufrieden, wobei die Erträge ebenfalls bemerkenswert ausgefallen sind. Für die Grands Crus betragen sie 35 hl/ha, für die anderen Weine 45 hl/ha. Während die Lese des Jahrgangs 2021 erst am 23. September starten konnte, erfolgte sie im folgenden Jahr ab dem 3. September. Ein Projekt von David Duband ist es, auf den Schwefeldioxid-Anteil zu verzichten. Versuche finden statt und werden akribisch dokumentiert.

In Deutschland werden die Weine der Domaine von 75cl und in der Schweiz von Cavesa und Siebe-Dupf importiert. Auf den nächsten Seiten werden die Preise der Flaschen ausschliesslich angegeben, wenn sie zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Berichts bekannt sind.

Hautes-Côtes de Nuits «Louis-Auguste» 2022

Die Parzellen der Domaine befinden sich zum grössten Teil auf dem Hügel gegenüber der Domaine. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt. 60 Prozent der Trauben werden entrappt. 30 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 70 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. Nach 14 Monaten Reifung werden die Weine in Fässer umgefüllt, ruhen dann drei Monate lang und werden schließlich ohne Filtration oder Schönung in Flaschen abgefüllt.

Verführerische, sinnliche, elegante, ausgefeilte, frische Nase, in der sich die Einflüsse des kalkstein- und mergelhaltigen Bodens gut wahrnehmen lassen. Es strömen ausserdem reintönige und ausgereifte Düfte nach köstlichen roten Beeren in verschiedenen Varianten sowie nach floralen Elementen wie Rosenblättern aus dem Glas. Bereits bei dieser Nase versteht man, was auf uns während der Verkostung zukommen wird. Vollmundiger, zarter, seidiger, geschmackvoller, geschliffener Gaumen mi einer perfekt eingebundenen Säure, filigranen Tanninen, einer stützenden Mineralität und einer generösen, expressiven, reifen, mehrheitlich roten Frucht, die richtig viel Spass bietet. Ein Klassiker zu einem durchaus freundlichen Preis. Ein paar Jahre altern lassen, mehr nicht, dafür wird dieses Erzeugnis viel Genuss bieten. **17-17.5/20** (89-91/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 30.50 bei Cavesa.

Der Hügel, auf dem sich der grösste Teil der Parzellen des Hautes-Côtes de Nuits «Louis-Auguste» 2022 befindet.

Chambolle-Musigny (Villages) 2022

Die Trauben von 54-jährigen Rebstöcken kommen vor allem aus zwei Parzellen in der Gemeinde, der ersten im Lieu-dit Les Chardannes und der zweiten in Les Herbues. Beide Lagen sind Nachbarn und die zweite grenzt die Route Départementale 974, die von Beaune nach Dijon führt. 20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut.

Ein klassischer Chambolle mit dessen charakteristischer Delikatesse und Tiefe, dennoch auch lebhaft, wobei zurückhaltend, reintönig, frisch, ausgefeilt und präzis. Köstliche rote Beeren, vor allem Himbeeren, würzige Elemente, etwas florale Noten – Rosenblätter – und ein Hauch Unterholz zeichnen das einladende Bouquet aus. Vollmundiger, köstlicher, geschmackvoller, frischer, präziser Gaumen, viel geschliffener Stoff, sehr gute und saftige Säure, ein Mund, in dem sich die einerseits ton-, anderseits kalksteinbezogenen Einflüsse des Bodens sehr gut kombinieren. Etwas Gerbstoffe im anhaltenden Abgang. **17.25-17.75/20** (90-92/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) 2022

80 Prozent der Trauben stammen aus den Weinbergen von Brochon, darunter Les Journaux, Les Gueulpines, Les Croisettes und Créot, der Rest aus Pince Vin in Gevrey. Braune Kalksteinböden mit Alteritgestein. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 65 Jahre alt. 20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut.

Charakteristische Gevrey-Nase, intensiv, raffiniert, geschliffen, frisch, reintönig und präzis, komplex und mit köstlichen Düften ausgestattet. Es strömen feine Noten von roten Beeren, Himbeeren, etwas Pflaume, Kräutertee, mineralischen Elementen, Pfeffer und etwas frischem Leder aus dem Glas. Dieses Bouquet strahlt eine richtige Präsenz aus und erweckt buchstäblich alle Sinne. Vollmundiger, frischer, geschmackvoller, eleganter und dabei intensiver Gaumen mit finessenreichen Tanninen, einer seriösen, dank der Säure lebhaften Struktur, einer köstlichen roten Frucht – Erdbeeren und Himbeeren –, alles in einer erfreulichen Harmonie, alles am richtigen Platz, bis zum anhaltenden, knackigen Abgang, in dem sich Gerbstoffe wahrnehmen lassen. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 35.- die halbe Flasche und CHF 65.- die 75-cl-Flasche bei Cavesa, oder CHF 40.- die halbe Flasche und CHF 74.- die 75-cl-Flasche bei Siebe-Dupf.

Morey-Saint-Denis (Villages) 2022

Die Trauben stammen aus verschiedenen Lieux-dits in der ganzen Gemeinde. Als Village-Lage befindet sich das Clos des Ormes unterhalb der gleichnamigen Premier-Cru-Lage, also entlang der Route Départementale D974. Les Cognées und Les Brâs liegen auf der rechten Seite dieser Départementale, wenn man nach Dijon fährt. Aux Cheseaux ist mit Clos des Ormes benachbart. Schliesslich liegt Les Porroux unterhalb des Premier Cru La Bussières. Les Chenevery befindet sich unterhalb des gleichnamigen Premier Crus. Die ältesten Rebstöcke befinden sich in den Lieux-dits Les Cognées und Clos des Ormes, sie wurden 1950 bzw. 1970/1980 angepflanzt. 20 Prozent der Trauben von im Durchschnitt 50 Jahre alten Reben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut.

Verführerische, aufgeschlossene, reintönige, ausgefeilte, elegante und delikate, frische und komplexe Nase mit ausgereiften, präzisen Düften nach roten Beeren, Kirschen, Johannisbeeren, würzigen Komponenten und Schokolade. Vollmundiger, tänzerischer, filigraner, ästhetischer Gaumen mit einer hervorragenden Harmonie und dem Charakter der würzigen Erzeugnisse der Gemeinde. Köstliche rote Frucht, alles sehr gut eingebunden. Etwas Gerbstoffe im anhaltenden, vielversprechenden Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 31.- die halbe Flasche bei Cavesa.

Hautes Côtes
de Nuits
Louis Auguste
22
Chambolle
Musigny
22
Gevrey
Chambertin
22
MOREY
st
Denis
22
VOSNE
ROMANÉE
22
Nuits
st
Georges
22

SO
22
Nuits
1er cru
Aux Thorey
22
Nuits
1er cru
Les Pruliers
22
PR
22
Chambolle
1er cru
Les Sentes
22

Vosne-Romanée (Villages) 2022

Die Trauben stammen von im Durchschnitt 35 Jahre alten Rebstöcken in den bekannten Lagen Les Barreaux und Aux Ormes. 20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut.

Durchaus angenehme, sinnliche, delikate, elegante, schlanke Nase mit reintönigen, präzisen und frischen Düften von ausgereiften und leicht mazerierten roten Beeren, Erdbeeren, Pflaumen, etwas schwarzen Beeren, Veilchen und Vanille. Eine charakteristische Nase mit einem sehr guten Potenzial, die aber bereits in ein paar Jahren viel Spass bieten wird. Vollmundiger, delikater, filigraner, zurückhaltender, frischer Gaumen. Guter Stoff, eine Primaballerina, die die Eindrücke des Bouquets bestätigt. Wirkt aktuell vielleicht etwas intellektuell. Warten ist angesagt. Langer und vielversprechender, strukturierter Abgang. **17.75+/20** (92+/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 75.- bei Cavesa.

Nuits-Saint-Georges (Villages) 2022

Die Trauben stammen von 50-jährigen Rebstöcken in den Lieux-dits La Charmotte, Aux Saints-Juliens und Les Plateaux. 20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut.

Intensive, delikate, tiefe, frische Nase und doch durchaus charakteristisch und sehr präsent. Aus dem Glas strömen komplexe, ausgereifte, reintönige und präzise Düfte nach dunklen Strauchbeeren, zerquetschten Erdbeeren und Himbeeren, Maulbeeren, etwas Thymian, würzigen Elementen und Rosenblättern. Bestimmt noch ansprechender in etwa acht bis zehn Jahren. Vollmundiger, rassiger, dichter, straffer, delikater und frischer Gaumen, alles sehr präzis und reintönig. Vor einigen Jahren hatte ich auf der Website des Westschweizer Importeurs Cavesa gelesen, dass der Stil von David Duband bestimmt demjenigen von Lalou Bize-Leroy am nächsten komme. Wer weiss, dass Jacques Perrin, eine unbestrittene Koryphäe, diesen Kommentar geschrieben hatte, wird gerade bei diesem Nuits merken, wie recht er hat. Ultrafinessenreiche Tannine, die doch aber auch im Verlauf der Jahre an Kraft zulegen dürften. Alles stimmt, von der köstlichen Frucht bis zum langanhaltenden Abgang, in dem Gerbstoffe vorhanden sind.

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 31.- die halbe Flasche bei Cavesa oder CHF 36.- die halbe Flasche, und CHF 67.- die 75-cl-Flasche bei Siebe-Dupf.

David Duband und sein Jahrgang 2022

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos Sorbè 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 50-jährige Rebstöcke.

Aktuell straffes, anspruchsvolles, tiefes, ausgewogenes und frisches Bouquet mit einem etwas wilden, kräftigen Touch, aber auch ausgereiften, reintönigen und präzisen Düften nach saftigen Kirschen, weiteren Beeren in beiden, roten und dunklen Farben, sowie Gewürzen und mineralischen Komponenten. wobei sich das Ganze mit der Zeit entwickelt. Vollmundiger, rundum frischer, geschmackvoller, samtiger, eleganter, wobei auch etwas straffer, filigraner Gaumen mit einer guten, lebhaften Struktur, vielversprechend, wer wartet, wird in etwa 15 Jahren belohnt. Die Eigenschaften des kalkhaltigen Bodens lassen sich gut wahrnehmen und liefern unter anderem Noten von Blutorangen. Wird sich grossartig entwickeln. Langanhaltender Abgang mit Gerbstoffen. **17.75-18-25/20** (92-94/100).

In der Schweiz kostet die Flasche CHF 99.- bei Siebe-Dupf.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 60-jährige Rebstöcke.

Ein überraschender Nuits-Saint-Georges im klassisch durchaus raffinierten und präzisen, geschliffenen, fleischigen Stil der Domaine, wobei die für die Erzeugnisse der Gemeinde typische Kraft auch vorhanden, allerdings nicht vordergründig ist. Sie wirkt dennoch poliert, so dass sich dieser Wein zum Traum entwickelt. Was für eine verführerische, ätherische, frische Nase mit einer vielversprechenden, mehrheitlich floralen Komplexität. Es wirkt bereits heute so, als ob alles am richtigen Platz wäre, wobei sich das Ganze erst in etwa 15 Jahren, vermutlich sogar mehr im richtigen Rampenlicht zeigen wird. Grossartiger, vollmundiger, rassiger, saftiger, frischer, wiederum reintöniger und präziser, mineralischer Gaumen, die rote und dunkle Frucht ist perfekt ausgereift, die Balance perfekt, etwas Gerbstoffe im langanhaltenden Abgang. Unbedingt altern lassen. Eine potenzielle Geschmackbombe. **18-18.25/20** (93-94/100).

In der Schweiz kostet die Flasche CHF 99.- bei Siebe-Dupf.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 25-jährige Rebstöcke.

Einmal « du grand Duband ». Was da mit diesem üblichen Monument aus den Terroirs von Nuits-Saint-Georges passiert, ist purer Wahnsinn. Unwahrscheinlich delikat und ätherisch, ausserordentlich raffiniert, man braucht wirklich nicht in Vosne zu sein, um Erzeugnisse mit so einer beeindruckenden Statur zu finden. Schwarze Früchte, Kräuter, Würze, dieses frische Bouquet zeigt sich aktuell extrem zurückhaltend, was eigentlich niemanden erstaunt, Les Pruliers braucht immer mindestens 20 Jahre, um sein wahres Format zu zeigen. Mineralische Elemente lassen sich im Hintergrund erahnen. Breiter, vollmundiger, saftiger, sehr eleganter Gaumen mit dem gleichen Charakter wie die Nase, schlechthin beeindruckend. Die konzentrierten Tannine sind raffiniert und ultrafein, die dunkle Frucht verführt, sehr langanhaltender, geradliniger, vielversprechender Abgang mit Gerbstoffen. Die Kraft wird sich mit der Zeit entwickeln, das Raffinement wird aber ewig auf einem betörenden Niveau bleiben. **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 86.- die Flasche bei Cavesa,oder CHF 99.- die 75-cl-Flasche bei Siebe-Dupf.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 30-jährige Rebstöcke. Der Boden der Parzelle enthält viel kieselhaltigen Kalkstein.

Ein Erzeugnis, dessen Servierreihenfolge während der Verkostung David Dubands Wunsch verrät, die Weine nach ihrem Raffinement auszuschenken. Der Procès ist allerdings der introvertierteste in der bisherigen Serie. Aktuell kommt vor allem die Mineralität zur Geltung, die köstliche rote und dunkle Frucht sowie die anderen Komponenten bleiben im Hintergrund und werden bestimmt über ein Jahrzehnt brauchen, um ihren Platz zu finden. Vollmundiger, rassiger, saftiger, reintöniger und präziser, frischer Gaumen, die Kraft wird sich mit der Zeit entfalten, vielversprechender, langanhaltender Abgang mit einer Adstringenz und einer Mineralität, die zunächst nicht sonderlich auffallen, sich aber gnadenlos entwickeln. **17.75+/20** (92+/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers 2022

Was schrittweise beeindruckt, ist die helle Farbe der Weine der Domaine. Somit begründen sie auch, warum diese für die Burgunder-Weine kaum eine Bedeutung hat.
Intensive, geschliffene, elegante und tiefsinnige Nase mit unwiderstehlichen, ausgereiften, wie immer bei Duband ultraraffinierten und ebenso reintönigen Düften nach dunklen Früchten, Pflaumen, saftigen schwarzen Kirschen, Gewürzen und Veilchen. Vollmundiger, wiederum saftiger, ja knackiger, betörend geschmackvoller Gaumen vollen Raffinement und Power, doch zugleich unwahrscheinlich elegant. Genauso wie im Bouquet verführen die köstlichen, generösen, doch perfekt balancierten Früchte, wobei die Mineralität nun richtig zur Geltung kommt. Die Tannine sind zwar bereits poliert, müssen sich aber noch etwas besänftigen, das Versprechen eines ganz grossen Weins ist ganz klar vorhanden. Sehr langanhaltender, kräftiger, wiederum ausserordentlich raffinierter Abgang. Definitiv die Vorstufe vor den Grands Crus. Wenn der Suchots von Confuron-Cotétidot als Grand Cru wahrgenommen werden darf, müsste es auch im Fall dieses Sentiers so sein. Nicht ganz per Zufall gerade unterhalb des Grand Cru Bonnes-Mares und an der Grenze zu Morey-Saint-Denis. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

Echézeaux (Grand Cru) 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 70-jährige Rebstöcke im Lieu-dit Les Rouges du Bas.

Was für eine finessenreiche, tiefsinnige, rassige Nase mit ausgereiften, reintönigen und präzisen Düften nach roten Johannisbeeren, Erdbeeren, Gewürzen, Kräutertee, einem Hauch Menthol und feinen herbalen Noten. Ganz schön komplex und vielversprechend. Vollmundiger, seidiger, geradliniger, präziser und polierter Gaumen mit einer sehr guten, potenziell kräftigen Struktur, generösen, harmonischen und sinnlichen Fruchtaromen, alles perfekt verwoben und am richtigen Platz, ganz grosses Potenzial, aktuell im Keller zu vergessen. Sehr langanhaltender Abgang. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 245.- die Flasche bei Cavesa.

Clos de la Roche (Grand Cru) 2022

20 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 65-jährige Rebstöcke im Herzen der Appellation, also zu 80 Prozent im Lieu-dit Clos de la Roche, wobei sich die übrigen 20 Prozent in der Lage Fremières befinden. Der Boden enthält sehr viele Kieselsteine mit braunem Kalk.

Raffinierte, komplexe, köstliche Nase mit reintönigen und präzisen Düften nach ausgereiften saftigen Kirschen und weiteren roten Beeren, aber auch Rosen und weissem Pfeffer. Das mineralische Gerüst lässt sich sehr gut wahrnehmen und das Ganze verspricht sehr viel. Ansätze von Pfingstrosen runden das Bild ab, das ist definitiv grosses Kino. Vollmundiger, geradliniger, ausserordentlich finessenreicher, frischer Gaumen mit wiederum einem stolzen Potenzial. Der Körper ist straff, umwerfend, präzis und reintönig. Ein kompromissloses Erzeugnis für in mindestens 15 Jahren. Bestimmt einer der besten Clos de la Roche des Jahrgangs. **19/20** (97/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 280.- bei Cavesa oder CHF 300.- bei Siebe-Dupf

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022

Ein klassischer Charmes, wobei sich die Parzelle der Domaine im Lieu-dit Mazoyères ou Charmes befindet. 85 Jahre alte Rebstöcke.

Einladende, reintönige, präzise, geschliffene, ausgereifte Nase mit einer unglaublichen Tiefe und exquisiten Düften nach Erdbeeren, dann dunklen Früchten., etwas Schokolade und weiteren Elementen, die sich im Verlauf der Zeit entwickeln werden. Schön komplex und vielversprechend. Etwas Russ und Sandelholz kommen zum Vorschein, das Ganze auf einer mineralischen Grundlage. Vollmundiger, frischer, kräftiger, raffinierter, rassiger Gaumen mit allem, was man von einem grossen Charmes erwartet. Einlagern und warten. **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 280.- bei Cavesa oder CHF 300.- bei Siebe-Dupf

Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2022

10 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 55-jährige Rebstöcke. Die Domaine besitzt 0.3 Hektar in der AOC.

Ein Jahr nachdem ich den Jahrgang 2021 dieses Weins verkostet habe, bin ich immer noch von seiner beeindruckenden Qualität überwältigt. Und erwarte viel vom neuen Jahrgang. Erwartungen, die auf keinen Fall enttäuscht wurden. Über die Jahre einer der besten Latricières, die ich kenne.
Verführerische, ja sogar betörende, raffinierte, ausserordentlich reintönige und präzise, tiefe, extrem elegante Nase mit ausgereiften, ätherischen Düften nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen, Rosen und weiteren Elementen, die mit der Zeit zur Geltung kommen werden. Vollmundiger, höchstraffinierter, tiefer, ausgereifter Gaumen mit einer klaren, kühlen Mineralität, sinnlichen Aromen von Weichselkirschen, filigranen Tanninen, viel Geschmack und Komplexität, Spannung und Konzentration. Unendlicher, straffer Abgang. Rundum sehr frisch und klassisch für den Jahrgang. Aktuell vielleicht nicht ganz auf dem Niveau des Clos de la Roche, das Versprechen eines unwiderstehlichen Weins, der den einzigartigen Charakter seines Terroirs ideal widerspiegelt, ist eindeutig vorhanden. **18.5+/20** (95+/20).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 355.- bei Cavesa oder CHF 385.- bei Siebe-Dupf.

Chambertin (Grand Cru) 2022

10 Prozent der Trauben werden entrappt. 40 Prozent des Weins werden in neuen Fässern und 60 Prozent in Fässern mit einem Alter von von einem, zwei oder drei Jahren ausgebaut. 60-jährige Rebstöcke.

Was für eine phänomenale Nase! Beeindruckend! Rassig, konzentriert, tiefsinnig, ausserordentlich reintönig und elegant, alle Merkmale eines ganz grossen Weins sind vorhanden. Sinnliches Bouquet mit ausgereiften, frischen Düften nach roten Früchten, Gewürzen, floralen Komponenten – bei keinem anderen Wein ist die Auswirkung der Teilentrappung so gut zum Vorschein gekommen – sowie erdigen Elementen. Ein Versprechen, das uns wünschen lässt, schon 20 Jahre weiter zu sein… Vollmundiger, straffer, frischer, konzentrierter Gaumen mit einer zwar kräftigen Struktur, doch ohne dass wir da blind an einen Chambertin, sondern wohl eher an einen Clos de Bèze denken. Das ist Kultur pur, das ist Raffinement im Quadrat, das ist der Ausdruck der Rasse im Wein, das ist unwiderstehlich und mit einem unendlichen Abgang ausgestattet. **19+/20** (97+/100).

In der Schweiz kostet dieses Erzeugnis CHF 450.- bei Cavesa, und Siebe-Dupf.

Autor: **Jean François Guyard**
13. Juli 2024

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

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 war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist 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.**