Dominique Gallois
Der Jahrgang 2022

Es sind Weingüter, die man immer wieder gerne besucht. Zunächst aufgrund der durchaus sympathischen und angenehmen Winzer*innen, die vor Ort getroffen werden können, dann aufgrund der hervorragenden Qualität ihrer Erzeugnisse. Dominique und Sophie Gallois gehören ganz klar zu dieser Kategorie. Goldschmiedearbeit, Generosität der Frucht, Ausgewogenheit und geschmeidige Fleischigkeit, ein unglaubliches Mundgefühl (engl. «palability»), das eindeutig auf Infusionsweinbereitung hinweist – das sind ein paar der wichtigsten Merkmale der Weine der 1901 in Gevrey-Chambertin gegründeten Domaine Gallois (Link), die keineswegs ihre Herkunft verleugnet.

Dominique und Sophie Gallois

Die Domaine heute

Seit Februar 2015 hat sich die Domaine nicht sonderlich verändert. Abgesehen von ihrer nun besonders ansprechenden Website (Link). Dominique Gallois bleibt seinem Stil und seiner Philosophie treu. Wir empfehlen unseren Bericht «Die Natur als Königin» (Link), den wir vor neun Jahren geschrieben haben.

1989 erbte Philippe Gallois, der Cousin von Philippe Naddef, das 3.5 ha grosse Weingut, das sein Vater Jean selber schon geerbt hatte. 1989 war auch der erste Jahrgang, den der vermeintliche Newcomer abfüllte. Die Zusammenstellung der heutigen 4 ha Rebfläche ist eine Erweiterung des ursprünglichen Familienguts und besteht aus 0.5 ha „Bourgogne“ in beide Farben – die Rebstöcke des Weissweins befinden sich in Couchey, die des Rotweins in Fixin –, 2.2 ha Gevrey-Chambertin Village – die Rebstöcke befinden sich in den Lieux-dits En Songe, En Jouise, En Billard, En Dérée, Croix des Champs, Sylvie, La Justice, Chazière Charreux, und Villages, wobei die zwei Parzellen in diesem Lieu-dit neben der Domaineliegen –, 1 ha Gevrey-Chambertin 1er Cru in den Lagen Combe aux Moines, Petits Cazetiers und Goulots sowie, nicht zuletzt, 0.3 ha Grand Cru Charmes Chambertin. Bemerkenswert ist die Bezeichnung „Petits Cazetiers“.

Dies ist der Name eines 0.99 ha umfassenden Climats an der Grenze zum renommierten, ja sogar prestigeträchtigen 9.12 ha grossen Les Cazetiers. Die Experten teilen die Meinung, dass beide einander ebenbürtig sind. Als wir Dominique Gallois nach seiner Verbundenheit zum Namen der Lage fragten, antwortete er, dass sie so klein sei, aber man wisse zumindest, was es in den Flaschen gebe. Gemeint ist ein einziges und einheitliches Terroir. Tatsache ist aber auch, dass der sympathische Winzer der einzige in der Gemeinde ist, der seine Flaschen mit dem eigentümlichen Namen „Petits Cazetiers“ etikettiert.

Die Domaine

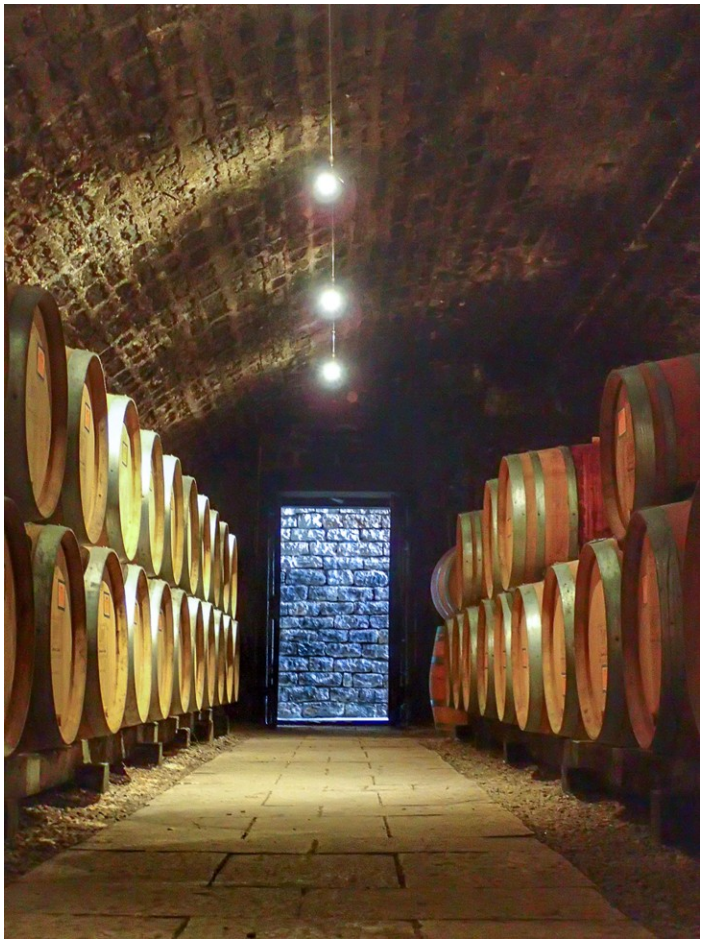
Dominique Gallois verpflichtet sich der „Lutte raisonnée“. Das heisst, er verwendet weder Pestizide noch Herbizide und die Verwendung von Kupfer und Schwefel wird auf das strikte Minimum begrenzt, d. h. höchstens sechs bis sieben Spritzungen über das ganze Jahr verteilt.

Alte Rebstöcke

Die Verwendung der Bezeichnung „Vieilles Vignes“ wird oft und weltweit usurpiert. Nicht bei Dominique Gallois, der die Bezeichnung sowieso absichtlich nicht benutzt. Doch sind nicht alle seine Rebstöcke immer so jung. Während das Durchschnittsalter der Rebstöcke des Gevrey-Chambertin Village 30 Jahre beträgt, was also als noch als jung bezeichnet werden darf, wurden die Rebstöcke des roten „Bourgogne“ 1973 angepflanzt. Diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots setehen seit 1974 und diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers seit 1959. Diejenigen des 1er Crus La Combe aux Moines dürfen bestimmt nicht mehr als jung betrachtet werden, sie wurden bereits im Jahr 1954 angepflanzt. Schliesslich sind die ältesten Rebstöcke des Charmes-Chambertin über 110 Jahre alt. Dominique Gallois macht ausserdem darauf aufmerksam, dass seine Parzelle im Süden des Climats Griottes-Chambertin, gerade unterhalb von Chambertin liegt.

Die Ernte erfolgt vollständig manuell. Die Trauben bzw. die Beeren werden im Weinberg sowie nach der Einlieferung auf dem Weingut gewissenhaft sortiert. Allgemein werden dann 80 Prozent der Reben entrappt, wobei sie es je nach Eigenschaften des Jahrgangs bis zu 100 Prozent sein können. In der Regel erfolgen vier Tage Kaltmazeration, damit die Gärung dann auf natürlicher Basis, d. h. ohne Hinzugabe von Hefen, starten kann. Die Gärung dauert je nach Wein bis zu zwei Wochen und findet in grossen Tanks statt. Die Pigeage wird manuell durchgeführt. Der Ausbau erfolgt anschliessend in Eichenfässern, wobei Dominique Gallois hierbei besonders sorgfältig vorgeht. Holz gilt als eine Ergänzung, mehr nicht. Der Winzer kann mit überholzten Weinen nichts anfangen, die dann die Eigenschaften des Terroirs, auf dem sich die Rebstöcke befinden, überdecken. Darum setzt er für seinen Combe aux Moines und seinen Petits Cazetiers auf einen 18 Monate langen Ausbau in 40 Prozent neuem Holz und 60 Prozent einjährigen Fässern für die meisten Jahrgänge. Für seinen Charmes-Chambertin zieht er einen 18 Monate langen Ausbau in 80 Prozent neuem Holz und 20 Prozent einjährigen Fässern vor. Ausnahmsweise kann im letzteren Fall 100 Prozent neues Holz eingesetzt werden, wenn der Jahrgang dies benötigt.

Der Weinkeller befindet sich im Untergrund und ist natürlicherweise kalt. Sogar sehr kalt, wie unser Besuch Mitte März 2019 zeigte. Der Keller wurde 1901 von Dominique Gallois' Grossvater gebaut und ist in der Tat als einer der kältesten der ganzen Region bekannt.
Schliesslich werden die Erzeugnisse der Domaine für ihre tiefe Fruchtigkeit sowie ihre elegante, harmonische und druckvolle Struktur sehr geschätzt. So wie es auch die Weine, die wir verkosteten, gezeigt haben.


©Nathalie Knovl, Ginkgomedia (Link) für Vinifera-Mundi

Last but not least möchten wir hervorheben, dass Dominique Gallois keiner dieser Winzer ist, die der Bequemlichkeit und den Sirenen der Spekulation nachgegeben haben. Die Preise für seine ausgezeichneten Weine sind im Vergleich zu all diesen Produzenten, die sich wie Helden verhalten, obwohl sie– zumindest im Moment – nur von den positiven Auswirkungen der globalen Erwärmung profitieren, äusserst moderat geblieben.

©Nathalie Knovl, Ginkgomedia (Link) für Vinifera-Mundi

Die Weine von Dominique Gallois im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne

Der Jahrgang 2022

Ich durfte in den letzten Monaten die Erzeugnisse der Domaine aus dem Jahrgang 2022 dreimal verkosten. Beim ersten Mal Mitte November 2023 im Rahmen der Fachveranstaltung «Roi Chambertin», dann am 18. November 2023, als ich Dominique und seine Frau Sophie auf der Domaine besuchte, und schliesslich im März 2024 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne. Stets mit der gleichen Begeisterung, weil die Weine einmal mehr besonders gelungen sind und sich sogar als bombastische, raffinierte und unwiderstehliche Erzeugnisse mit einem sehr guten und vielversprechenden Lagerungspotential profilieren dürften. Lange in Erinnerung wird mir die warmherzige Haltung von Michel Bettane (Link) Mitte November 2023 bleiben. Er reagierte bei der Verkostung der Weine des Weinguts mit der Frische, Unschuld und Aufrichtigkeit eines Kindes, das gerade eine Schatzkammer entdeckt hat. Und er ging zu seinen engsten Freunden und riet ihnen, diese Weine auf keinen Fall zu verpassen.

Le Roi Chambertin…

Dominique und Sophie Gallois zeigen sich mit dem Jahrgang 2022 sehr glücklich. Die gelesenen Trauben befanden sich in einem tadellosen Zustand und die Befürchtungen, die der sintflutartige Regen am 22. Juni ausgelöst hatte, bewahrheiteten sich glücklicherweise nicht. Im Gegenteil, indem er das Grundwasser wieder auffüllte, brachte er Wasser, das die Weinberge bis zur Weinlese benötigen werden. Eine grüne Ernte wurde im Juli durchgeführt. Zum ersten Mal seit 2018 wurden die Trauben der verschiedenen Lieux-dits separat vinifiziert. Die Weine zeichnen sich durch ihre Tiefe, ihre beeindruckende Reife und ihr sinnliches Mundgefühl in perfekter Balance aus. Über den Jahrgang 2023 durfte ich die Information ergattern, dass die Ernte zwischen dem 7. August und dem 2. September, jeweils zwischen 7 und 13 Uhr stattfand, um die Qualität der Trauben zu schonen.

Die Familie Gallois liebt Hunde seit immer

Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2022

Die Domaine besitzt 0.62 ha im renommierten Lieu-dit La Justice, das aus kleinen Steinen besteht, und die Rebstöcke wurden 1991 und 1992 angepflanzt. Die Trauben wurden bis 2019 für die Erzeugung des Gevrey-Chambertin (Villages) verwendet. Der erste Jahrgang dieses Weins ist also 2019.

Elegante, tiefsinnige, geschliffene, einladende Nase mit ausgereiften, reintönigen und präzisen Düften nach saftigen Kirschen, dunklen Beeren, floralen Komponenten und erdigen Elementen. Wir sind ganz klar in Gevrey-Chambertin, wobei dieses Erzeugnis bereits alle Sinne erweckt, das Versprechen eines köstlichen Weins ist ganz klar vorhanden. Vollmundiger, vielversprechender, strukturierter, tiefer, frischer, reifer und geschmeidiger Gaumen mit viel ausgefeiltem, seidigem Stoff, die dunkle Frucht ist wiederum schön ausgereift, etwas Adstringenz lässt sich im anhaltenden Abgang wahrnehmen. Ein klarer Erfolg. **17.75/20** (92/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2022

Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 64 Jahre. Ein rundum sinnliches Erzeugnis mit einem durchaus anständigen Potenzial. Wird sehr schön altern. Was für eine köstliche Nase mit Power, Eleganz, Tiefe und edlen, reintönigen, präzisen, verführerischen Düften nach ausgereiften, frischen roten und schwarzen Beeren, saftigen Kirschen, etwas Würze, etwas Leder und mineralischen Komponenten, die Nase wird sich in den nächsten zehn Jahren weiterentwickeln, genauso wie beim letzten Erzeugnis, das Potenzial ist da. Vollmundiger, strukturierter, geschmackvoller und geschmeidiger Gaumen, filigrane, polierte Tannine, die Säure bringt Frische und ist perfekt eingebunden, perfekte Assemblage der verschiedenen Lieux-dits, langer, saftiger, vielversprechender Abgang mit etwas Adstringenz, was im aktuellen Stadium auf keinen Fall stört. Lagern und erst in zehn Jahren verkosten. **17.75/20** (92/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots 2022

Mitte November 2023 auf der Domaine wurde dieser Wein vor dem Petits Cazetiers ausgeschenkt. Die meines Erachtens immer noch verkannte Lage Les Goulots liegt oberhalb des renommierten Premier Crus Les Champeaux, im Norden des kultartigen La Combe aux Moines und südlich von Les Evocelles, also auch von Brochon, der Gemeinde, aus der so geniale Gevrey-Chambertin-Erzeugnisse stammen. Die 1.80 ha kleine Lage gehört nur vier Domaines, wobei sie alle vier einen grossartigen Goulots produzieren. Die Weine dieser Lage zeichnen sich durch ihre Eleganz und ihre prägnante Mineralität aus.

Raffinierte, konzentrierte, tiefsinnige, reintönige, durchaus harmonische Nase mit exquisiten, präzisen und inspirierenden Düften nach ausgereiften schwarzen Beeren, etwas roten Beeren, darunter Erdbeeren, dazu Veilchen, das Ganze auf einer mineralischen Grundlage. Diese lässt sich ebenfalls im sehr ansprechenden, vollmundigen, geschmackvollen und geschmeidigen, konzentrierten Gaumen wahrnehmen. Geschliffene Tannine, die Kunst der Infusion kommt wunderschön zur Geltung, die Säure ist prägnant, doch sehr gut eingebunden, das Holz ist perfekt integriert und liefert etwas vanillige Akzente, die roten und dunklen Aromen wirken subtil süsslich, dieser Wein ist ein Traum mit einem sehr langen Abgang, in dem Gerbstoffe zum Vorschein kommen, und einem beachtlichen Potenzial. **18+/20** (93+/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers 2022

In seinem Werk «Gevrey-Chambertin et ses Vignobles», das 1999 erschien, schrieb Henri Cannard, dass die Erzeugnisse der Lage Cazetiers, dementsprechend auch Petits Cazetiers, denjenigen der Gran-Cru-Lage Chambertin, allerdings für die armen, entsprächen. Ich hätte im vorliegenden Fall wohl eher auf Chambertin Clos-der-Bèze hingewiesen.

Die Nase zeigt sich extrem finessenreich und raffiniert, einige würden bestimmt feminin sagen, sie bietet eine beeindruckende Tiefe, köstliche, frische und ausgereifte Düfte nach schwarzen Beeren, Kirschen, Pflaumen, etwas Speck und vielen floralen Elementen mit etwas Würze im Hintergrund. Vollmundiger, geschliffener, unwahrscheinlich eleganter, doch strukturierter Gaumen mit ausgefeilten, filigranen Tanninen, seidig-samtiger Stoff, sehr gut integrierte Säure, beeindruckender, vielversprechender Abgang. Lagern und mindestens 15 Jahre vergessen. **18/20** (93/100).

Beide folgenden Erzeugnisse wurden sowohl auf der Domaine als auch im Rahmen der beiden Fachveranstaltungen verkostet.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Combe aux Moines 2022

Betörende, komplexe, konzentrierte, tiefe, raffinierte und durchaus frische Nase, geschliffen, bis es nicht mehr geht, daher rassig und verführerisch. Aus dem Glas strömen reintönige und präzise, ausgereifte, reduktive Düfte nach schwarzen und etwas roten Beeren, Pflaumen, etwas animalischen Komponenten sowie erdigen Elementen, rundum vielversprechend. Vollmundiger, delikater, geschliffener, frischer und komplexer Gaumen mit allen Zutaten am richtigen Platz, wobei das Ganze Zeit braucht. Wer Geduld aufbringt, wird in etwa 15 Jahren verwöhnt. Auch wenn man eigentlich bereits heute enorm viel Spass an so einem Erzeugnis finden kann. Die Säure ist perfekt eingebunden und bringt Lebhaftigkeit, die Tannine sind konzentriert und filigran, das ist Kultur auf höchstem Niveau. Gespannte Struktur, die ihre relative Straffheit mit den subtil süsslichen und köstlichen Aromen wettmacht. Bis zum langanhaltenden und kräftigen Abgang. **18-18.5/20** (93-95/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2022

Wir verfolgen seit über zwölf Jahren diese Domaine und ihr Charmes ist eindeutig jeweils eines der schönsten Erzeugnisse in dieser AOC. Ein durchaus körperreicher, harmonischer, sinnlicher und komplexer Wein, mit dem wir innerhalb dieser Zeit zahlreiche Weinliebhaber auf die Domaine aufmerksam machen durften.

Raffinierte, hedonistische, komplexe, tiefe und doch geradlinige Nase mit einem grossen Potenzial, unwahrscheinlich reintönig und präzis, frisch und ausgereift. Es strömen verführerische Düfte nach schwarzen und roten Beeren, würzigen Elementen, Unterholz sowie animalischen Komponenten auf einer stützenden Mineralität aus dem Glas. Noten blauer Früchte runden das Bild ab. Eine rundum beeindruckende Nase, der es bereits jung sehr schwierig sein wird, zu widerstehen. Vollmundiger, wiederum tiefer und komplexer Gaumen, rassige, konzentrierte Struktur mit filigranen Tanninen, lebhafte und geschmeidige Zusammenstellung, in der jedes Element seine Rolle spielt und dabei viel verspricht. Bis zum langanhaltenden Abgang. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Daniel Vins erhältlich. Es gibt keinen Importeur in Deutschland.

Autor: **Jean François Guyard**
2. Juni 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.