In Mercurey…

Domaine Lorenzon
Fac et Spera, der Jahrgang 2020

Fac et spera. Arbeite und gib die Hoffnung nie auf. Die Hoffnung? Eigentlich ist sie bei Bruno Lorenzon fehl am Platz. Der durchaus sympathische und anspruchsvolle Winzer aus Mercurey, den wir in unserem Bericht «Eine Laudatio auf die Zeit» (Link) über den Jahrgang 2019 ausführlich präsentiert haben, ist nicht per Zufall einer der besten Produzenten im ganzen Burgund. Auch aus diesem Grund wurde er im Jahr 2020 zum besten Winzer im Guide des Vins von Bettane & Desseauve erkoren. Eine beneidenswerte Auszeichnung, die nur einzelne bekommen haben: Emile Guigal im Jahr 2019, François Mitjavile, Château Tertre-Roteboeuf, im Jahr 2018, Pierre Trimbach im Jahr 2017, Louis-Benjamin Dagueneau, Domaine Didier Daguenau, im Jahr 2016, Laurent Ponsot, Domaine Ponsot, heute Domaine Laurent Ponsot (Link) im Jahr 2015, Michel Chapoutier im Jahr 2014, Arnaud Ente im Jahr 2013, Christine Vernay, Domaine Vernay, im Jahr 2012 usw.

Bruno Lorenzon

Auszeichnung hin oder her erweist sich Bruno Lorenzon als der talentierteste und bestimmt vielversprechendste Winzer der Weinregion Burgund. Sein Talent enthüllt er in seinen Weinen. Bereits beim sogenannten Einstiegswein Montagny 1er Cru Les Truffières fallen die unwahrscheinliche Reintönigkeit, die kompromisslose Präzision und die gespannte Generosität im Gaumen auf. Es gibt kaum einen anderen möglichen Vergleich, wir befinden uns in der Liga der Luxushäuser, die völlig unabhängig davon, ob sie hochstilisierte Gläser – auf der Domaine erfolgen die Verkostungen mit Zalto-Denk'Art-Gläsern – oder Präzisionsuhren schaffen, stets auf kompromisslose Qualität angewiesen sind. Ja, Bruno Lorenzon gehört zu dieser Welt und es ist buchstäblich rührend zu sehen, wie er sich Fragen über die nächsten Editionen, gewöhnlich Jahrgänge genannt, seiner Weine stellt.

Die Kunst der Schöpfer

Seinem Jahrgang, seinem Schmuckkästchen 2020, erteilt er die maximale Bewertung. Nicht zum ersten Mal spielt er in der Spitzenliga mit – seine Pièces 13 und 15 sowie der Mercurey 1er Cru Les Clamps Martin Carline erweisen sich buchstäblich als kontinuierliche Superknaller mit stetigen Bewertungen zwischen 94 und 97/100 beim Wine Advocate genauso wie bei Bettane&Desseauve –, einmal mehr mit der Grazilität und der Unnachgiebigkeit der «Danseuses étoiles». Sie können Swetlana Sacharowa, Diana Wischnjovw, Olga Smirnowa oder Sylvie Guillem heissen, sie erleuchten unseren geistigen Himmel und verkörpern die maximale Kunst. Genauso wie Bruno Lorenzon, der sich eben fragt, ob er jemals wieder die Chance haben wird, so einen sensationellen Jahrgang zu vinifizieren. Seine Liebe zum Detail, seine Akribie bei der Arbeit in den Weinbergen und im Weinkeller, seine intellektuelle Leidenschaft, seine Demut zwingen ihn, sich diese Frage zu stellen. Ohne jedoch, dass er den Faden verliert. «Fac et spera», ja, Bruno Lorenzon zeigt jeden Tag, welchen Fleiss seine Weine voraussetzen. Genauso eben wie die Primaballerinen, die jahrelang sehr hart und kompromisslos gearbeitet haben, um die beneideten und hochgejubelten Stars zu werden, die sie sind. Für die drei Weine, die wir oben erwähnt haben, definierte Bruno Lorenzon eine Kategorie: «Haute Couture». Glanz, Prunk, Kreativität, Präzision und dieser Charakter der Unnachahmlichkeit gehören zu den Eigenschaften, die Modeschöpfer und Bruno Lorenzon teilen. In seinem Schaffen zeigt das Talent aus Mercury aber deutlich mehr eine Stilistik wie Yves Saint-Laurent als Jean-Paul Gaultier, mehr Christian Lacroix als Vivienne Westwood, mehr Virginie Viard als Alessandro Michele. Die Stilistik von Bruno Lorenzon vereint Eleganz, Klasse und Schlichtheit.

Die Ukrainerin Swetlana Sacharowa, Primavera des Bolschois @Wikipedia

Unikate

Jedes Unikat der Preziosen von Bruno Lorenzon findet seinen Platz im Schmuckkästchen, Jahrgang hin oder her, Menge hin oder her. Bruno Lorenzon nimmt sein Schicksal an. Er weiss, dass 2020 und 2021ihm gegenüber unerbittlich gewesen sind. Statt 45'000 Flaschen wie in einem normalen Jahr zu produzieren, ist diese Zahl wegen der Wetterrahmenbedingungen auf 25'000 zusammengeschrumpft. Doch beklagt er sich nicht. Dafür fügt er hinzu, dass 2020 der beste Jahrgang seit 25 Jahren auf der Domaine und der natürliche Alkohol im Jahr 2021 auch sehr gut sei. Er erreiche 13 Volumenprozent auf seinem Weingut, während viele Domaines aus Meursault mit einem Wert von 9 Volumenprozent zu kämpfen gehabt hätten. Die zwei vorherigen Jahrgänge fasst Lorenzon zusammen: 2018 sei ein Hitzejahr und 2019 eines für die Finesse gewesen. «Fac et spera» haben wir den Bericht betitelt. Bruno Lorenzon ist ein hartnäckiger Arbeiter, ausschliesslich harte Arbeit und Kompromisslosigkeit erlauben es, so ein Niveau zu erreichen. «Spera», ja, es bleibt uns nur zu hoffen, dass sich das Wetter der nächsten Jahre weniger krass zeigen wird.

«Vielversprechendster Winzer des Burgunds» sagten wir noch. Die Preisspirale hat bereits vor ein paar Jahren ein ungeahntes Niveau erreicht. In der aktuellen Ausgabe von Falstaff (Link), also Februar 2022, ist die Rede vom Chambertin (Grand Cru) 2019 der Domaine Rousseau für CHF 6'000.- mit «Tendenz schnell steigend», vom Musigny (Grand Cru) 2018 von Christophe Roumier für CHF 16'000.- («der Preis beginnt mit [dieser Zahl, Anm. d. Red.]») usw. Vielversprechend sind die Weine von Bruno Lorenzon für die Spekulanten nicht, die lieber an Augenwischerei glauben, für die anspruchsvollsten Weinliebhaber dafür unbestritten. Es wird die Zeit kommen, zu der die Burgunder-Liebhaber, auch die Aficionados, sich von den überteuerten Appellationen oder Lagen entfernen werden – auch weil sie nicht auf den seit dem Jahrgang 2015 andauernden Hype gewartet haben, um sich die «richtigen» Weine anzuschaffen. Die Zeit der irrtümlicherweise «Appellations secondaires» genannten AOC aus den Côtes Chalonnaise und Mâconnaise wird sehr bald eingeläutet werden. Im Jahrgang 2020, aber auch schon früher, hat Bruno Lorenzon sensationelle Weine produziert. Trinkt man am Ende Wein oder Etiketten? Und auch, wenn man sich mit den Letzteren befassen möchte, führen alle Wege nach Rom. Bruno Lorenzon stellt zahlreiche Produzenten der Côte d'Or in den Schatten. Seine sieben Hektaren befinden sich zu über 80 Prozent in 1er-Cru-Lagen, und zwar in den allerbesten von Mercurey und Montagny.

Am 19. November 2021…

Ein Rückblick

Das Familienweingut mit sieben Hektaren alter Weinberge im Herzen der historischen Wiege der Appellation Mercurey leistet eine Goldschmiedearbeit. Genauso wie im 19. Jahrhundert, als der Wein nicht das Ergebnis der Gleichung zwischen verschiedenen chemischen Produkten, sondern das des Schweisses auf der Stirn der Weinleser und des vollen Verständnisses der Ereignisse im Weinberg während des ganzen Jahres war. Diese Philosophie prägt den demütigen und aufgeschlossenen Bruno Lorenzon. Bereits vor 40 Jahren wurde die Entscheidung getroffen, auf dem Weingut auf Chemikalien vollständig zu verzichten. Keine Pestizide, keine Herbizide, keine Fungizide, nichts! Bruno Lorenzon hat 1993 begonnen, mit seinem Vater auf der Domaine zu arbeiten. 1997 hat er seinen ersten Jahrgang vinifiziert. 1999 hat er begonnen, sein erlerntes Wissen als Önologe ernsthaft in Frage zu stellen. Auch das, das er im Ausland und insbesondere in Neuseeland und Südafrika erworben hat, als er erst 20 Jahre alt war. Drei Jahre später wurde er Vertriebsdirektor der Küferei von Mercurey und bereiste sechs Monate im Jahr die ganze Welt. Was ihm die Möglichkeit gab, sich mit den verschiedenen Weinen vertieft auseinanderzusetzen.

Der Jahrgang 2020

Was könnte, was dürfte man über einen Jahrgang schreiben, den Bruno Lorenzon in persona mit 20/20 bewertet? Zusammengefasst macht der Winzer darauf aufmerksam, dass sich 2020 selber zu schützen gewusst habe. Auswirkungen des Hitzejahres sind tatsächlich während der Verkostung nicht zu merken. Im Gegensatz zur Konzentration des Saftes, die durch die kleinen Beeren und daher niedrige Erträge bedingt ist. Nein, es darf nicht von Millerandage (dt. Kleinbeerigkeit) gesprochen werden, da dies eine ungenügende Ausreife der Trauben voraussetzt. Was im Jahr 2020 definitiv nicht der Fall gewesen ist. Die Säure ist sehr hoch, der pH-Wert niedrig. Alle Parameter stimmen also, um durchaus lagerfähige Weine zu produzieren. Die Soutirage (dt. Abstich) der Weine hat Anfang November 2020 stattgefunden und die Affinage dauerte bis April 2022. Die Weine werden im Mai 2022 abgefüllt.

Die Weine wurden Mitte November 2021 ab Fass verkostet. Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des vorliegenden Berichtes sind die Tarife des Jahrgangs 2020 bei den Händlern noch nicht bekannt. Dafür sind zwei Pakettypen ab Hof erhältlich: Das erste enthält sechs Flaschen Weisswein und kostet € 248.-, das zweite sechs Flaschen Rotwein und kostet € 258.-.
In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Markus Nauer und Vinothèque de la Charrière erhältlich. In Deutschland gibt es sie bei Weine Wuttke und Wein Direktimport.

Montagny 1er Cru Les Truffières 2020

Die Parzelle ist 0.9 Hektar gross und die Rebstöcke sind 40 Jahre alt.
Sehr geradlinige, ja sogar transzendentale, reintönige, sehr präzise und komplexe Nase mit Düften nach Austernschale, Zitrusfrucht, weissen Birnen, etwas weissen Blumen. Das Ganze auf einer mineralischen Grundlage, die an Meeresgischt denken lässt. Sonnenverwöhnter, vollmundiger, aber auch geradliniger Gaumen, kompromisslos, straff, geschmackvoll, ganz grosse Kultur, sehr langer, wiederum salziger Abgang. **17.75/20** (92/100).

Mercurey 1er Cru Les Croichots 2020

Die 0.2 Hektar kleine Parzelle befindet sich unterhalb eines nach Süd-Südosten ausgerichteten Hangs, 15 Kilometer vom Truffières entfernt. Genauso wie beim vorherigen Wein beträgt die Stockdichte 12'000 Rebstöcke per Hektar. Der pH-Wert nach der malolaktischen Gärung betrug 3.2.

Eine Nase, die durch ihre Präzision und Reintönigkeit beeindruckt. Einfach rassig und verblüffend. Unwahrscheinlich harmonisch und komplex, tiefsinnig und akribisch genau. Ein Wein, den man in Mercurey nicht unbedingt erwarten würde, da er sich Jahr für Jahr einfach betörend zeigt. Bruno Lorenzon empfiehlt sogar, eine Vertikalverkostung nur mit diesem Cru zu organisieren. Reife und frische, köstliche Düfte nach Williams-Birne, Obstgarten, weissen Blumen, geschälten Mandeln, etwas Aromen vom sehr gut eingebundenen Holz, wobei dieses zu 15 Prozent neu ist. Es gibt ein grosses Versprechen in diesem Bouquet. Rassiger, vollmundiger, aktuell etwas üppiger Gaumen mit einem anständigen Druck. Unendlich langer Abgang. **17.75/20** (92/100).

Montagny 1er Cru Les Monts Laurent 2020

Die 2 Hektar grosse, nach Osten ausgerichtete Parzelle ist eine Monopollage auf einer Höhe von 300 m.ü.M.
Die Rebstöcke sind 45 Jahre alt. Im Jahr 2020 hat der Ertrag 30 hl/ha erreicht. 2018 war der erste Jahrgang dieses Erzeugnisses.
Was für eine wiederum betörend komplexe und geradlinige Nase, wobei sich diese aktuell zurückhält. Champignons und Limette dominieren die rassige, extrem reintönige und präzise Nase, Es ist eine Arbeit wie mit dem Laser, dürfte aber auch an Spannweite zulegen, es gibt eine versteckte Kraft in diesem Bouquet. Das macht neugierig und weckt die ganze Aufmerksamkeit. Saftiger, perfekt ausbalancierter, unverschämt reintöniger, breiter und tiefsinniger, nicht zuletzt sehr frischer Gaumen mit geschmackvollen Aromen gelber Früchte und salzigen Ansätzen. Grosses Kino mit einem umwerfenden, langanhaltenden Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Mercurey 1er Cru Les Champs Martin blanc 2020

«Plantation haute-densité». Also 14'000 Rebstöcke per Hektar auf einer 1.1 Hektar grossen Parzelle. Die Lage ist nach Südwesten ausgerichtet, profitiert daher von der Sonne am Abend. Der Boden besteht aus weissem Mergel mit wenig oder gar keinem Mutterboden.
Delikate, raffinierte, äusserst präzise und reintönige, frische Nase mit betörenden Düften nach exotischen Früchten, Ananas, Mangoschale, weissen Blumen und würzigen Komponenten. Vollmundiger, wiederum ultrapräziser und reintöniger, rassiger, gespannter und nicht zuletzt ausgereifter Gaumen mit einem beeindruckenden, dichten, komplexen Stoff auf einer feinziselierten, mineralischen Grundlage. Sehr langanhaltender Abgang. Ich würde zehn Jahre warten, bevor dieses Erzeugnis sein grandioses Format beweist. Potentialbewertung **18-18.5/20** (93-95/100).

Pièce 15, Mercurey 1er Cru 2020

15, da die Trauben aus Rebstöcken gewonnen werden, die sich auf 15 winzigen Parzellen auf dem Climat Champs Martin befinden. Wer sich ein Grand Cru von der Côte de Beaune nicht leisten kann, sollte auf die Suche nach diesem Erzeugnis gehen. Unabhängig vom Jahrgang.
Intensive, tiefsinnige, frische, äusserst raffinierte, präzise und reintönige Nase mit komplexen Düften nach Zitronen, kleinen Birnen, Kernobst, weissen Blumen, Zitrusfrüchten, die alle zusammen eine transzendentale Mineralität begleiten. Betörender, ultrageneröser, doch auf keinen Fall überschwänglicher, ultrapräziser und reintöniger, rassiger und wie eine Armbrust gespannter Gaumen mit einer perfekten Harmonie zwischen den geschmackvollen Zitrusfrüchten (Mandarinen?), dem saftigen, druckvollen und frischen Stoff, dem salzigen Gerüst, der perfekt eingebundenen Säure und dem unendlichen Abgang. Eine Meisterleistung, die schwierig zu übertreffen sein wird. **19/20** (97/100).

Mercurey (Villages) Clos du Chapitre 2020

Die Domaine besitzt 1.4 Hektaren in diesem Lieu-dit.
Der Archetyp des Weins, dem zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird, obwohl er extrem viel Spass bietet. Intensive, perfekt ausgereifte, tiefsinnige, geschliffene und reintönige Nase mit köstlichen Düften nach dunkelfruchtigen Komponenten, darunter süsslichen, saftigen, schwarzen Kirschen, aber auch würzigen Ansätzen. Beeindruckend ist ausserdem das Potential, das in diesem Bouquet steckt. Vollmundiger, reintöniger, generös fruchtiger, knackiger Gaumen, «ça claque le fruit», sagt Bruno Lorenzon (die Frucht zeigt sich hemmungslos), sehr viel Stoff im Glas, alles ist bereits perfekt ineinander verwoben, obwohl die Affinage bis April 2022 dauern dürfte, staubige, dichte Tannine, die ein unerschütterliches, kräftiges Gerüst bilden, sinnlicher, samtiger Touch, rundum geschliffen und schliesslich rassig. Wenn die meisten Erzeugnisse aus Mercurey so wären, hätten es die Weinliebhaber bereits seit Langem bemerkt. **17.75/20** (92/100).

Mercurey 1er Cru Les Champs Martin rouge 2020

Beeindruckende, breitschultrige, kräftige, geschliffene und tiefsinnige Nase mit äusserst reintönigen und präzisen Düften nach kleinen Waldbeeren, Walderdbeeren, Graphit, Pflaumen, balsamischen Ansätzen. Bruno Lorenzon sagt, man denke sofort an einen Volnay 1er Cru Clos des Chênes oder an einen Volnay 1er Cru Ronceret. Eines ist sicher, dieses Bouquet besitzt alle Trumpfkarten, um in zehn Jahren die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen. Was da im Glas passiert, ist grosses Kino. Verblüffend, ja sogar sensationell reintöniger und präziser, vollmundiger, saftiger, rassiger, frischer Gaumen mit filigranen, dichten Tanninen, irrsinnige Aromen von Schwarzwälder Kirschtorte, Bitterschokolade, das ist alles hoch ästhetisch und unwiderstehlich. Bis zum geschmackvollen, raffinierten und langanhaltenden Abgang. **18+/20** (93+/100). Das Potential für einen bis zwei Punkte mehr ist vorhanden.

Mercurey 1er Cru Les Champs Martin Carline 2020

Noch eine Stufe höher als der bereits majestätische rote Champs Martin 2020. Wer schliesslich dennoch weit entfernt von Mercurey bleibt, ist selber schuld. Denn dieser Carline übertrifft jede Hoffnung, was ein gigantischer Wein zu bieten hat. Die Rebstöcke befinden sich unterhalb der 8.7 Hektar grossen Lage Champs Martin. Die Parzelle von Bruno Lorenzon ist 0.6 Hektar klein. Die Rebstöcke sind zwischen 45 und 65 Jahre alt, wobei einige sogar 100 Jahre alt sein können. Über den Jahrgang 2021 sagte mir der Winzer, dass dieser an 2006 und 2008 erinnere.
Ganztraubenvergärung zu 75 Prozent.
Was für eine sensationelle, raffinierte, ultrareintönige und präzise, tiefsinnige Nase mit exquisiten Düften nach Kirschen, Himbeeren, Bitterschokolade, Zimt, Orangenschale und Veilchen. Dieses Bouquet wird aber bestimmt mindestens zehn Jahre brauchen, um sich voll zu entfalten. Vollmundiger, wiederum sehr raffinierter, samtiger, geschliffener und konzentrierter Gaumen, das ist Präzisionsarbeit pur, die Säure ist perfekt eingebunden, die Tannine dicht, staubig und druckvoll, die Aromen verführerisch, es schmeckt fabelhaft nach Kakao sowie roten und dunklen Beeren. Incrachable (dt. unspuckbar, also unmöglich zu spucken). Mit diesem Erzeugnis spielt Bruno Lorenzon in der Liga der Elite der Côte de Nuits, schlechthin beeindruckend. **18.5-19/20** (95-97/100).

Pièce 13, Mercurey 1er Cru 2020

So heisst dieser Wein, weil sich die Rebstöcke auf 13 winzigen Parzellen im Climat Champs Martin befinden. Die Stockdichte beträgt 20'000 Rebstöcke per Hektar. In einem normalen Jahr werden 1'800 Flaschen abgefüllt.
Sehr wenig entrappte Trauben.
Purer Wahnsinn und zwar von der ersten Nase bis zum unendlichen Abgang. Ultraraffinierte, reintönige und präzise Nase, selbstverständlich tiefsinnig und komplex, elegant und wie mit einem Laser feinziselierte, straffe und last but not least konzentrierte Nase mit exquisiten Düften nach Schokolade, etwas Kakao, etwas Malz, Veilchen, Nelkenwürze, Blutorange. Der Archetyp des gigantischen Weins mit allem, was ihn auszeichnet. Vollmundiger, raffinierter, samtiger Gaumen, es könnte sich hier um einen Grand Cru von Gevrey-Chambertin handeln, vielleicht Chapelle-Chambertin. Tief, konzentriert, perfekt ausbalanciert, perfekt poliert, ultrafrisch, äusserst samtige und dichte Tannine, perfekt integrierte Säure, eine ausserordentliche Klasse und Rasse, alles stimmt in diesem Erzeugnis. Bis zum unendlichen, rassigen und wiederum konzentrierten Abgang. Daher **19.5-20/20** (99-100/100). Bruno Lorenzon hatte doch recht: Es wird nicht möglich sein, einen noch grösseren Pièce 13 zu erzeugen. Lagern und 10 bis 15 Jahre warten.

Autor: **Jean François Guyard**
29. April 2022

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. 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.