Die Burgunder Weine des Jahrgangs 2014

Das Angebot der Weinhandlung Martel

Ein hervorragendes Sortiment

Es gibt bestimmt nicht viele Weinhandlungen in der Schweiz, die sich darüber freuen können, so ein geniales Sortiment an Burgunder Exklusivitäten anbieten zu können, wie es Martel macht. Selbstverständlich erwies sich die Übernahme des Geschäfts, also des Portfolios von Hans und Rosmarie Müller im Januar 2014 als Meisterleistung von Jan Martel. Beide Geschäfte haben sich aber bestimmt nicht nur aufgrund deren geographischer Nähe, sondern deren gemeinsamer, hochkarätiger Leidenschaft fürs Burgund angenähert. Martel ist in St-Gallen angesiedelt, Hans Müller war es in Wattwil, ca. 50 Kilometer trennten beide Firmen.

Beide Weinhandlungen haben im Verlauf der Zeit bzw. der Jahrzehnte hervorragende Beziehungen zu mehreren der besten Burgunder Produzenten aufgebaut und somit ihre Erzeugnisse in der Schweiz vermarkten können. DRC und Roumier für Martel, Ponsot und eine Vielfalt kleiner Schmuckstücke wie Carillon, Damoy, Fourrier, Lécheneaut usw. für Hans Müller. Der Tod des „Burgunderkönigs“ im Jahr 2007, wie ihn Peter Rüedi in einer durchaus empfehlenswerten Rubrik der NZZ genannt hatte, hat aber bestimmt auch tiefe Spuren hinterlassen. «Burgund ist etwas für Masochisten» sagte Hans Müller. Ermüdungserscheinungen nach 30 Jahren erfolgreicher Geschäftsführung sind in Anbetracht der Rarität der Burgunder Preziosen und der Komplexität des Anbaugebietes völlig nachvollziehbar. So entstand die Übernahme und so können nun die Kunden beider früheren Firmen in diesem grossartigen Sortiment auswählen, welche Flaschen sie einlagern möchten. Die Qual der Wahl oder, insofern hat Hans Müller Recht gehabt, als er von Masochismus sprach, die Wahl der Qual. Denn in keinem Jahrgang kann die Sehnsucht der Burgunder-Liebhaber gestillt werden. In jedem Jahrgang macht Martel ihrer treuen Kundschaft ein qualitativ sehr hochstehendes Angebot. Wenn zusätzlich der Jahrgang so köstlich und hedonistisch wie 2014 ausfällt, ist der Kreislauf geschlossen.

Rosmarie Müller, ein Bild aus dem Bericht «Martel übernimmt Müller» aus dem Ostschweizer Tagblatt

©vvwine

2014 vs. 2015?

Am 16.5. November 2016 organisierte die Weinhandlung Martel ihre jährlich wiederkehrende Burgunder-Verkostung in St-Gallen. Das Thema des Jahres lautete selbstverständlich „Der Jahrgang 2014“. An dieser Stelle machen wir gerne auf alle unsere bisherigen Berichte über 2014 aufmerksam. Der Jahrgang startete seine Markteinführung nicht unter den besten Auspizien. Eine gewisse, ungeduldige Presse begann gleich nach der Ernte 2015 zu behaupten, dass dieser Jahrgang die ganze Aufmerksamkeit der Weinliebhaber erwecken müsste. Dem Jahrgang 2014 drohte also, einen schlechten Absatz zu verzeichnen. Wer könnte wohl Weine aus diesem Jahrgang kaufen? Weitere besorgniserregende Nachrichten wie z.B. über die Kirschessigfliege verstärkten jede Angst, jede Befürchtung, dass keine Flasche in die Privatkeller gelangen würde. Die Weinliebhaber haben die unangenehme Erfahrung mit dem Jahrgang 2004 nicht vergessen… Angstmacherei, voreilige Spekulation, reine Dummheit war das! 2014 ist bestimmt nicht so konzentriert wie 2012, es wäre aber ein fataler Fehler, darauf zu verzichten. Der Fehler wäre eigentlich umso grösser und grober, weil 2015 auch seine Tücken hat. Zunächst werden die Winzer aktuell überstrapaziert, die Erfahrung mit so einem potentiell gigantischen Jahrgang fehlt ihnen meistens. Dann werden die Konsumenten Jahrelang ihre Mühe haben. Ultrakonzentriert, extrem kräftig und brachial wie sich die Weine aktuell zeigen, werden sie jung keinen Genuss bieten. Mitte November 2016 durfte ich etwa 300 davon verkosten. Die 1er Crus werden nicht weniger als 20 Jahre brauchen, um richtig viel Spass zu bieten. Nun möchte ich eine Parallele ziehen. Hans Müller sagte «Burgund ist etwas für Masochisten»… Als Robert Parker, den Jahrgang 2003 von Léoville-Barton aus der Bordeaux-Appellation Saint-Julien en primeur bewertet hat, schrieb er, dieser Wein sei wegen seiner Überschwänglichkeit und seiner Konzentration für Masochisten. Die Burgunder-Weine des Jahrgangs 2015 sind gerade in diese Kategorie einzureihen. Also ein weiterer Grund, um Flaschen des Jahrgangs 2014 einzukellern.

Über das Datum der Verkostung

Am 16.5. November 2016 organisierte die Weinhandlung Martel ihre jährlich wiederkehrende Burgunder-Verkostung. Gerade am Donnerstag, an dem die Presse durch das Syndicat de Gevrey-Chambertin eingeladen wird, um die Weine des Jahrgangs zu verkosten, welcher ein paar Monate später auf dem Markt angeboten werden. In dieser spezifischen Woche, die dritte im November, erfolgen zahlreiche Anlässe für die Fachleute und insbesondere für die Presse rund um Beaune. Vinifera-Mundi war in Beaune und konnte an der Veranstaltung von Martel nicht teilnehmen. Aus diesem Grund haben wir unseren Weinfreund Adrian van Velsen, auch Inhaber des Blogs vvwine, den unsere treuen Leser bereits kennen, gebeten, die Weine von Martel zu bewerten. Sofern wir die Weine bereits selber verkostet haben, ergänzen wir die Bewertungen von Adrian mit unseren.
Unsere Berichte über unsere Reise ins Burgund werden in den nächsten Wochen schrittweise freigeschaltet. Bereits veröffentlicht sind derjenige über „Vom Château de Pommard… … zum Clos Marey-Monge“ und derjenige über einen vielversprechenden, noch unbekannten Pommard-Winzer, Luc Bourgogne.

Die Verkostung

Schauen Sie sich die kurze Stellungnahme von Jasper Morris über den Jahrgang 2014 an.

Wie bereits erwähnt, machen wir gerne auf unsere anderen Berichte über den Jahrgang 2014 aufmerksam. Im Rahmen der Veranstaltung von Martel konzentrieren wir uns aus Zeitgründen auf die Rotweine. Wir bedauern es sehr, dass wir den Weissweinen nicht die nötige Aufmerksamkeit schenken und diese dementsprechend nicht im vollen Umfang bewerten können. Gerne erinnern wir aber an die besonders eindeutige Stellungnahme unseres Freundes Jasper Morris MW, u.a. Burgundy Director der prestigeträchtigen Weinhandlung Berry, Bros & Rudd und weltweit bekannter Buchautor über das Burgund. Er könne sich nicht daran erinnern, wann er letztes Mal so einen genialen Weissweinjahrgang verkostet habe. Ja, 2014 übertrifft 2013 und 2011, ja 2014 übertrifft 2015 und

2016 -das darf schon jetzt festgestellt werden- bei weitem. Anders gesagt: Wer keine 2014er Burgunder Weissweine kauft, ist definitiv selber schuld… In unseren Bewertungen fällt die Trinkreife der verschiedenen Weine bestimmt auf. Der Jahrgang 2014 unterscheidet sich im grossen Stil von seinen Vorgängern in dem Sinne, dass eine überwiegende Mehrheit der Erzeugnisse bereits jung viel Genuss bieten kann. Schlagartig ausgedrückt, darf behauptet werden, dass die Weine für die gehobene Gastronomie erzeugt wurden. Die Klassifizierung in Villages, 1er Cru und Grand Cru wurde zwar eingehalten, nichts wird aber verhindern, dass ein Feinschmecker bereits früh seinen Spass an einem 1er Cru findet. Wir sind ausserdem skeptisch, dass sich die Weine der Stufen Villages und 1er Cru in ein paar Jahren verschliessen. Hingegen sind wir davon überzeugt, dass zahlreiche Weine eine lange Lagerfähigkeit aufweisen. Was die Grands Crus anbelangt, besitzen sie, genauso wie in den letzten Jahrgängen, ein beträchtliches Potential.

Wie immer sind meine (avv) Eindrücke Momentaufnahmen, die gerade bei den vielen grossen Weinen, welche Martel präsentiert hat, nur einen Bruchteil von dem wiedergeben, was wirklich in ihnen schlummert. Die technischen Informationen über die Weingüter wurden durch J.F. Guyard (jfg) erfasst. In den nächsten Seiten sind die Weine nach Domaine, dann nach Stufe -Village, 1er Cru, Grand Cru-, dann alphabetisch sortiert. Schliesslich wissen die Weinliebhaber, welche sich für den Mondkalender interessieren, dass der 17. November ein Blütentag war.
Also ein Tag, an dem sich die Weine vorteilhaft verkosten lassen.

Für ihre Verkostungen stellt Martel mundgeblasene Zalto-Gläser bereit
©vvWine.ch

Domaine de l‘Arlot

2014 ist der erste Jahrgang von Géraldine Godot auf dem Weingut. Sie war bis Juni 2014 als Önologin bei Alex Gambal tätig und ersetzt nun den zu diesem Zeitpunkt 39jährigen Jacques Devauges. Devauges, den wir persönlich kennengelernt haben, als er noch bei Frédéric Magnien arbeitete, wurde die Leitung des Clos de Tart im November 2014 übermittelt. Eine erfreuliche, leider späte Entwicklung im Ausbau der Weine der Domaine de l‘Arlot ist der schrittweise sorgfältigere Einsatz neuer Fässer. Wir hoffen, dass sich diese Entwicklung fortsetzen wird. Grundsätzlich ertragen die Jahrgänge 2014 und 2015 das Holz allerdings sehr gut.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de l'Arlot Blanc 2014, Monopollage

Mittleres Gelb, schöner Glanz. Steinige Nase, kühl, karg, mit vielen Zitrusfrüchten, Grapefruit, dahinter reifem Apfel, gute bis sehr gute Komplexität. Sehr weicher, voluminöser Gaumenauftakt, wunderbar saftige Frucht, viel Schmelz, die Aromen der Nase wiederholen sich, am mittleren Gaumen schlanker, straffer werdend, einiges an Spannung ist hier im Spiel. Angenehm langer Abgang. Macht heute schon Spass, dürfte aber mit etwas mehr Reife noch gewinnen. 2016 bis 2025, **17+/20** (89+/100).

Domaine Bonneau du Martray

Corton-Charlemagne 2014, Grand Cru

(avv): Helles Gelb, schöner Glanz. Was für eine Nase, das ist Mineralik pur, Feuerstein, Schwefel, ein richtiges 1.-August-Feuerwerk, dahinter Tee, Zitrusfrüchte, viel Spannung und Tiefe, sehr gute Komplexität. Am Gaumen kraftvoll, mit viel Schmelz, trotz der grossen Dichte unglaublich frisch und saftig, klare, präzise Frucht, Zitronen, Grapefruit, sogar etwas Mandarinen, umrahmt von viel Würzigkeit und einer steinigen Mineralik, sensationelle Länge im Abgang, grosses Kino. 2016 bis 2030, **19/20** (97/100).

(jfg): Im Verlauf dieses Jahres konnten wir diesen Corton-Charlemagne bereits vier Mal verkosten. Einmal mehr bestätigt dieses Erzeugnis seine ausserordentliche Form. Seine Mineralität verleiht ihm eine ätherische Komplexität (fr. „aérien“), während die anderen Komponenten im Verlauf der Zeit auf diesem Gerüst aufbauen werden. Zuerst, d.h. im Winter, wirkte der Wein nicht auffällig, sondern richtig introvertiert, introspektiv und in seiner Art intellektuell. Dann schrittweise hat er begonnen, sich grossartig zu entwickeln und sein riesiges Potential besser zur Geltung zu bringen. Wir sind erst am Anfang seines Lebens, wir wetten sogar, dass die Frucht erst in etwa acht Jahren besser zum Vorschein kommen wird. Ich empfehle deshalb, ihn im Keller zu vergessen und erst in zehn Jahren wieder zu verkosten.

©vvWine.ch

Domaine Alain Burguet

Alain Burguet ist heute 66 Jahre alt. Seine Söhne Jean-Luc und Eric begleiten ihn seit 1996 bzw. 1999 bei allen Aufgaben auf dem Weingut. Zunächst haben sie aber konsequent im Bereich des Weinbaus und dessen dazu gehörigen Aktivitäten studiert und im Fall von Jean-Luc eine internationale Erfahrung gesammelt. 2011 ist der erste Jahrgang, welchen sie zusammen produziert haben, ihr Vater ist nun offiziell pensioniert. Im Rahmen des Paulée de Gevrey-Chambertin haben wir den Abend mit ihnen verbracht. Beide strömen Energie und Initiative aus und wir sind darauf gespannt, was die Zukunft bringen wird. Ein Entwicklungsfeld, welches beide Brüder besonders anspricht, ist die Biodynamik. Ein weiteres, der sorgfältigere Einsatz neuen Holzes im Ausbau der Weine. Wir sind auch zuversichtlich, dass diese Domaine einen neuen Aufschwung kennen dürfte.

Gevrey-Chambertin (Village) Mes Favorites 2014

(avv): Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Anfangs etwas reduktive Nase, tief, rauchig, deutlich Weihnachtsgebäck, fast etwas gekocht, mit eingemachten roten Früchten und viel Würze. Saftiger Gaumen, straff, hier eher rotfruchtig, fast etwas karg, deutlich mineralischer als die Nase angedeutet hat, durchaus elegant und ausgewogen, endet auf Blutorangen und etwas Zimt. Aktuell in einer nicht ganz einfachen Phase, nachverkosten. 2018 bis 2028, **16.5-17/20** (87-89/100).

(jfg): Bereits Im Rahmen der Verkostung der Weine aus Gevrey-Chambertin Mitte November 2015 fragten wir uns, was da mit diesem Erzeugnis passiert ist. Die erste Nase wirkte, als ob nicht alles im Keller so gelaufen sei, wie gewünscht. Wir fragten uns aber auch, ob allein die Assemblage der Trauben aus 18 unterschiedlichen Parzellen eine Herausforderung darstellte. Die zweite Nase zeigte sich dann viel ansprechender und wir erteilten diesem Erzeugnis 17/20. Wer es kauft, soll ihm also etwas Zeit lassen, bis das Ganze harmonisiert.

Die Gevrey-Chamertin Symphonie 2014 und Mwa Favorites 2014 im Rahmen der Jahrgangspräsentation der Weine der Gemeinde im November 2015

Vosne-Romanée 1er Cru Les Rouges du Dessus 2014

Mittleres Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr verhaltene, aber im Gegensatz zum Mes Favorites nicht reduktive Nase, man sucht und findet: getrocknete Blumen, Gräser, rote Johannisbeeren, würzige Noten, faszinierend, komplex, ein Wein, der entdeckt werden will. Sehr saftiger Gaumenauftakt, frische, knackige Frucht, primär rote Beeren, aber auch ein paar Brombeeren mischen mit, ungemein saftig, klar und gut strukturiert, im Abgang langanhaltend und sehr würzig, das macht richtig Spass! 2016 bis 2030, **18/20** (93/100).

Domaine François Carillon

Puligny-Montrachet (Village) 2014

Helles Gelb, schöner Glanz. Verhaltene Nase, Zitrusfrüchte, Stroh, Gräser, kühle Mineralik mit mehr Luft auch Rauch, sehr gute Komplexität. Der Gaumen ist saftig und frisch, eine wunderbar klare Frucht, das ist super saftig, mit viel Zitrusfrüchten, dezent würzig, sehr ausgewogen und gut strukturiert. Im Abgang dezent laktisch mit etwas Lebkuchen und Honig, langanhaltend. Ein Mund voll Wein, und wir sind erst beim Village... 2016 bis 2026, **17.75/20** (92/100).

©vvWine.ch

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs-Gains 2014

Helles Gelb, strahlender Glanz. Tiefe, rauchige und sehr mineralische Nase, auch hier Stroh, Gräser, dazu Torf und Bienenhonig, sehr viel Spannung, verändert sich laufen. Am Gaumen ungemein vollmundig, kräftig und dicht, aber ohne jegliche Schwere, enorm viel Zitrusfrucht, würzige Noten, Waldhonig, Harz, wird gegen hinten immer schlanker und endet saftig lang auf eine dezent rauchige Note, hervorragender Wein. 2016 bis 2028, **18.25/20** (94/100).

Clos de Tart

Erster Jahrgang von Jacques Devauges auf dem Clos. Sylvain Pitiot, der bisherige Regisseur ist nun pensioniert, bleibt allerdings in anderen Aktivitäten wie z.B. in der Vertretung der durchs UNESCO geschützten Climats sehr aktiv. Wir begegnen ihm in der Regel im Rahmen der Fachverkostung der Weine der Hospices de Beaune oder am nächsten Morgen bei der Pressekonferenz.

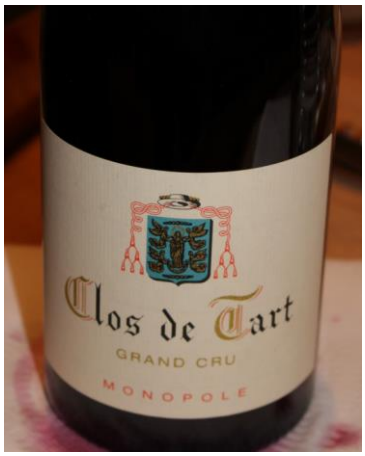
2014 ist kein einfacher Jahrgang gewesen. Während beide grossen Charakteristiken der Weine des Jahrgangs 2014 nicht nur ihren hedonistischen Stil, sondern auch ihre unmittelbare Zugänglichkeit sind, liefert sich der Grand Cru nicht. Wir haben ihn bereits dreimal verkostet. Im März 2015 wirkte er als Fassprobe zunächst völlig verschlossen, während die zweite Nase wie ein Uppercut wirkte. Das war eine Explosion an Kraft, an Komplexität und an allem, was einen grossen Wein am Anfang seines Ausbaus auszeichnet. Im November 2015 bot er dann eine expressive Frucht in einem fördernden, ausgefeilten und geradlinigen Stil. Es handelt sich da bestimmt um einen Wein, der lieber sich selber als dem Jahrgang treu ist. Also unbedingt warten. Wir sind davon überzeugt, dass er in 15 Jahren eine sehr hohe Bewertung erreichen könnte.

Morey Saint-Denis, La Forge de Tart 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Verhaltene, leicht rauchige Nase, dunkle Beeren, Heu, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, dunkle Kirsche, dezente Würze, Anflüge von Grapefruit, sehr saftige Frucht, am mittleren Gaumen immer mehr Schmelz zeigend. Im Abgang von mittlerer Länge, sehr ausgewogen. Jetzt bis 2022, **17/20** (89/100).

Clos de Tart 2014, Grand Cru

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr verhaltene, tiefe, noble Nase, dunkle Kirschen, Feuerstein, Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen weich und vollmundig im Auftakt, sehr saftige Frucht, dunkle und rote Beeren, einiges an Johannisbeere, feine Würze, sehr gute Struktur, gradlinig, straff werdend, ungemein saftig und frisch, im Abgang von sehr schöner Länge, endet auf eine dezente Zimtnote. Ein sehr eleganter, aber auch fast etwas harmloser Clos de Tart, der rasch Spass machen wird und doch reifen kann. Jetzt bis 2028, **17.25+/20** (91+/100).



Domaine Confuron-Cotetidot

Wir haben im Rahmen der Verkostung der Grands Jours de Bourgogne den Suchots und den Echézeaux bereits sehr hoch bewertet (18.25/20 und 18.5/20) und zum (bedingungslosen) Kauf empfohlen. Wir bestätigen nun unsere Meinung.

Vosne-Romanée (Village) 2014

Mittleres Rubinrot, jugendlicher Glanz. Offene, fast schon parfümierte Nase, sehr floral, mit Rosen, Veilchen, Tee, Kräutern, Ricola, sehr gute Komplexität. Der Gaumen weich, anfangs fast harmlos, dann packt der Gerbstoff zu, der Wein zeigt viel Würzigkeit, hat einen eher leichten Körper, aber eine sehr gute Struktur, fein gewobene Gerbstoffe, knackige Säure, straff und mit Charakter, im Abgang mit sehr guter Länge und viel Eleganz. 2017-2028, **17.75/20** (92/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2014

Mittleres Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr tiefe, komplexe und würzige Nase, getrocknete Blumen, Schwarztee, dunkle und rote Beeren, Veilchen, Rauch, Gewürze, ein kleines Duftspektakel, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, gradlinig und klar, sehr dicht mit hervorragender Frucht, viel Gerbstoff, markante Säure, noch jugendlich und ungestüm, fast etwas wild, aber mit grossartiger, innerer Harmonie, mittlerer Körper, enorm saftig und dicht, ohne jegliche Schwere. Ein sensationeller Suchots, braucht Zeit und wird hervorragend reifen. 2020-2034, **18.25/20** (94/100).

Im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne…

Echézeaux 2014, Grand Cru

Dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Tiefe, noch etwas verhaltene Nase, sehr floral, feine Düfte mit Noten von Tee, Rauch, getrockneten Blumen und reifen, dunklen Früchten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, dicht und gradlinig, sehr strukturiert, männlich, mit satter Frucht, viel Würze, markant Gerbstoff, saftige Säure, noch etwas wild und definitiv zu jugendlich, braucht viel Zeit. Ein dichter, straffer, männlicher Echézeaux. 2026-2038, **18.25/20** (94/100).

Domaine Cornu

Corton 2014, Grand Cru

Die Parzellen der Domaine befinden sich auf den Lieux-dits Le Rognet und Corton.

Helles Granat/Rubinrot, schöner Glanz. Sehr offene Nase, floral, rote Früchte mit Aromen von Tee und Gewürzen, spannend, einladend, vielschichtig, sehr komplex dabei aber nicht überfordernd. Am Gaumen zuerst sehr weich im Auftakt dann straff werdend, sehr saftige, rote Frucht, knackig, mit markant Gerbstoff und sehr frischer Säure, tänzerisch leicht und doch mit Kraft, sehr elegant und bereits wunderbar zugänglich, im Abgang langanhaltend, endet auf Blutorangen und Zimt. Ein sehr schöner, ausgewogener Pinot. Jetzt bis 2028, **18/20** (93/100).

Domaine De Courcel

Pommard (Village) Les Vaumuriens 2014

Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Offene Nase, feine Düfte, floral, Blüten, Tee, sehr verspielt und erstaunlich fein, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, dann zeigt der Wein seine Zähne, deutlich Gerbstoff, eher leichter Körper, viel Würze, einiges an roten Früchten, die Struktur ist da, die Frucht etwas gar verhalten, im Abgang von sehr guter Länge, muss sich noch finden. 2018-2028, **17+/20** (89+/100).

Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2014

Dichtes Rubinrot, schöner Glanz. In der Nase Cassis pur, das wirkt sehr künstlich und gemacht, irritierend und zumindest zum aktuellen Zeitpunkt nicht wirklich spannend, verstehe ich den Wein nicht? Am Gaumen wieder viel reife Johannisbeeren, sehr offen und doch mit straffem Korsett, saftig, feine Gerbstoffe, etwas exotisch anmutend, ungestüm, schwierige Phase? Im Abgang mit sehr guter Länge. Reserven sind definitiv da, doch ob sich das jemals findet? 2020-2030, **17+/20** (89+/100).

Im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne…

In unserem Bericht über die Weine der AOC Pommard, welche wir im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkostet haben, erteilen wir diesem Erzeugnis **17.75/20**.

Domaine Pierre Damoy

Der grösste Besitzer in den Appellationen Chambertin und Chambertin Clos de Bèze verwöhnt uns jedes Jahr mit unnachahmlichen Erzeugnissen für eine ausserordentliche Lagerung. Der Jahrgang 2014 macht es dieses Mal möglich, dass die Aficionados nicht 20 Jahre lang warten müssen. In unserem Bericht über die Grands Crus 2014 der Gemeinde Gevrey-Chambertin -Foto rechts- bewerten wir den Chapelle-Chambertin mit 19/20 und den Clos de Bèze mit 19+/20.

Chapelle Chambertin 2014, Grand Cru

Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase eine absolute Droge, das ist Pinotduft vom Feinsten, viele florale Aromen, Veilchen, getrocknete Rosen, Tee, Gewürze, Gräser, ausgezeichnete Komplexität. Der Gaumen klar und rein im Auftakt, die straffe, rote Frucht tanzt mit einer präsenten Würze, sehr viel Spannung, einerseits hoch elegant, andererseits kraftvoll und dicht. Im Abgang von sehr guter Länge, alles in allem schon erstaunlich zugänglich und ausgewogen, hat aber gute Reserven. So charmant kann Pinot-Kraft sein. Jetzt bis 2030, **18.25/20** (94/100).

Chambertin Clos de Bèze 2014, Grand Cru

Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Sehr tiefe, duftige Nase, Veilchen, Rosen, Zimt und Nelken, Rauch, Torf, dahinter Brombeeren und reife Himbeeren, sehr gute Komplexität. Der Gaumen ist klar und rein, sehr schöne Frucht, ungemein saftig, frisch, rote und dunkle Beeren wechseln sich ab, feinst gewobene, präzise Gerbstoffe verleihen viel Struktur, die Säure passt, keinerlei Alkoholüberhang, hervorragende Balance und ein fast nicht enden wollender Abgang. Das ist Präzision pur, ein Hit, grosses Pinot-Kino. 2016 bis 2034, **18.5/20** (95/100).

Domaine Fourrier

Gevrey-Chambertin (Village) Vielles Vignes 2014

Sehr helles Rubinrot, wässeriger Rand. Die Nase unglaublich verführerisch, das ist eine kleine Droge, Gräser, Tee, Orangenzesten, Johannisbeeren, florale Noten, Kräuter, Pfeffer, wunderbar komplex und wie immer mit faszinierender Spannung und sich ständig verändernder, feiner Würze. Saftiger Gaumen, wieder Blutorangen, Johannisbeeren, das ist Eleganz pur, leichter Körper, sehr saftige Säure, reife Gerbstoffe, alles präzis aufeinander abgestimmt, nicht überbordend, grossartige Ausgewogenheit, langer, würziger und sehr mineralischer Abgang. Einmal mehr ein Hit und stilistisch voll und ganz auf meiner Linie. Jetzt bis 2028, **18/20** (93/100).

Domaine Lejeune

Pommard 1er Cru Les Argillières 2014

Mittleres Rubinrot, heller Rand. Sehr offene Nase, noch deutlich Holz, Karamell, Schwarztee, dahinter rote und dunkle Beeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen ein Wechselbad zwischen Weichheit und straffen, kargen, sehr terroirbezogenen Elementen, durchaus elegant trotz viel Dichte, Noten von Kamille und schwarzer Schokolade sowie Hustensirup, spannend und sehr lang im Abgang. Hat Ecken, Kanten und Niveau. 2018 bis 2032, **17.75/20** (92/100).

Pommard 1er Cru Les Poutures 2014

Kräftiges Rubinrot, heller Rand. Sehr duftige Nase, würzig, floral, deutlich Schwarztee, ein Hauch Lakritze, sehr gute Komplexität. Saftiger, straffer Auftakt, klare Frucht, viel Struktur, deutlich Gerbstoff, die Säure ebenfalls markant, hält den sonst eher maskulinen Wein angenehm frisch, im Abgang von guter Länge. Muss noch und kann reifen. 2017 bis 2030, **17.25/20** (90/100).

Lucien Le Moine

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Hauts Doix 2014

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase ist tief, rauchig, dicht, noch holzbetont, intensive Aromen von dunklen Beeren, Rauch, Weihnachtsgewürzen und Torf, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig und straff, da ist viel Struktur im Spiel, die Elemente sehr ausgewogen, am mittleren Gaumen mehr und mehr charmant werdend, feinste Tannine, frische, saftige, rote Frucht, klar und rein, mit Biss und Körper. sehr lang und ausgewogen, muss noch etwas reifen, hat sehr gute Reserven. 2018 bis 2032, **18/20** (93/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr expressive Nase, Schwarztee, Rauch, eingekochte Himbeeren, das ist eine richtige Aromenexplosion, sehr gute Komplexität. Warm und weich im Auftakt, fast etwas mollig wirkend, mit sehr reifer Frucht, vielen Himbeeren, feinwürzig, dann saftiger werdend, am mittleren Gaumen gradlinig und straff, sehr gute Struktur, ausgezeichnete Länge im Abgang, endet auf Weihnachtsgewürze und reife Himbeeren. Ein Klasse-Wein und ein Beweis dafür, dass Chassagne nicht nur gute weisse Weine hervorbringen kann. Jetzt bis 2027, **17.75/20** (92/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 2014

Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase verhalten und doch präsent, würzig, rotfruchtig, rauchig, mineralisch, auch Anflüge von Nuss und Torf, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich im Auftakt, sehr klare Frucht, rote Johannisbeeren, dann viel Orangenzesten, würzig, frisch, mehr und mehr reife Kirschen, keinerlei Holz, hervorragende Balance, strukturiert mit mittlerem Körper, reifen Gerbstoffen, im Abgang von sehr guter Länge, endet feinwürzig und äusserst stimmig, Kompliment! Jetzt bis 2032, **18/20** (93/100).

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Genavrières 2014

Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Offene, noch vom Holz betonte Nase, rote Beeren, Rauch, sehr schöne Mineralik, Anflüge von Tee, gute Komplexität. Am Gaumen saftig und frisch im Auftakt, wieder viel rote Frucht, das Holz weniger präsent, deutlich rote Johannisbeere, saftig, knackig und klar, explosiv, straff, im Abgang von guter Länge, endet feinwürzig und ausgewogen. Sehr gut vinifiziert, macht rasch Spass und kann reifen. Jetzt bis 2030, **17.25/20** (90/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Anfangs holzbetonte Nase, dahinter viele dunkle Beeren, Rauch, Tee, Gewürze, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, sehr vollmundig, dann packt der Wein zu, zeigt Gerbstoff, Säure, mehr und mehr Aromen roter Früchte, ungemein vollmundig, doch ohne jegliche Schwere, das macht Spass, endet langanhaltend auf rote Johannisbeeren, Kirschen und Weihnachtsgewürze. Auch dieser Wein ist perfekt vinifiziert, macht jung schon Spass und wird sehr gut reifen. 2017 bis 2032, **18/20** (93/100).

Bonnes-Mares 2014, Grand Cru

©vvWine.ch

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Tiefe Nase, Brombeeren, Rauch, Tee, florale Noten, viele Veilchen, Heu, getrocknete Blumen, eine richtige Droge ist das, komplex, tiefgründig und faszinierend. Am Gaumen sehr straff, saftig und dicht im Auftakt, präzise Frucht, dunkle und rote Beeren wechseln sich ab, das Holz perfekt eingebunden, sensationell feine Gerbstoffe, knackige Säure, viel Spannung, Saftigkeit und Präzision, endet sehr lang auf eine würzige Note nach Zimt sowie Orangenzesten. Der Wein zeigt aktuell nur einen kleinen Bruchteil dessen, was hier noch kommen kann – hat definitiv Luft nach oben. 2027 bis 2034, **18.5+/20** (95+/100).

Echézeaux 2014, Grand Cru

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Tiefe, noble, rauchige Nase, viel Teer, Torf, würzige Komponenten, noch verhalten, doch sehr komplex und mit viel Spannung. Fast harmloser, weicher Gaumenauftakt, dann packt der Gerbstoff zu, da ist viel rote Frucht, saftig, dicht, komprimiert und ohne jegliches Holz, viele rote Johannisbeeren, eine fast pfeffrige Würze, sehr schöne Länge im Abgang. Eleganz und Kraft gehen Hand in Hand bei diesem Wein. Hat Luft nach oben… 2017 bis 2034, **18+/20** (93+/100).

Echézeaux, im Vordergrund las Lieu-dit En Orveaux, im Hintergrund Les Poulaillères, Les Champs Traversins und Les Rouges du Bas

Domaine Perrot-Minot

Gevrey-Chambertin (Village) 2014

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Verhaltene Nase, staubig-karg, braucht etwas Zeit, mit viel Luft rote Früchte, würzige Elemente, Schwarztee, sehr viel Spannung und angenehm komplex. Der Gaumen präsentiert sich weich mit viel sehr reifer Frucht, Erdbeeren, reife Himbeeren, keinerlei Holz wahrnehmbar, äusserst ausgewogen und harmonisch, mittelkräftige Statur, viel Schmelz, im Abgang von sehr guter Länge, endet auf warme, reife Blutorangen. Jetzt bis 2028, **17.75/20** (92/100).

Morey-Saint-Denis (Village) La Rue de Vergy 2014

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Offene Nase, Heu, Weihnachtsgebäck, eingekochte Erdbeeren, würzige Komponenten, spannend und mit sehr guter Komplexität. Am Gaumen weich, reif und zugänglich, wieder viele Erdbeeren, dazu würzige Komponenten, süsses Gebäck, Kirschen, sehr zugänglich, reif und doch mit Biss, eher leichter Körper, gute Struktur, das macht heute schon Spass, kann doch reifen. Angenehm langer Abgang. Jetzt bis 2028, **17.5/20** (91/100).

Bereits im November 2014 präsentierte sich der Rue de Vergy 2014 hervorragend

Domaine Ponsot

Morey-Saint-Denis 1er Cru Cuvée des Alouettes 2014

Leuchtendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr kräftige, offene, fruchtbetonte Nase, ein ganzer Korb Himbeeren, auch etwas Grenadine, dezent mineralische Noten, sehr gute Komplexität. Der Gaumen ebenso fruchtbetont, unglaublich saftig, klar und rein, auch hier viele Himbeeren, weiche, bereits gut integrierte Gerbstoffe und frische Säure, der Wein hat trotz viel Frucht Struktur und ist wunderbar ausgewogen, im Abgang von sehr guter Länge, endet auf reife Kirschen. Ein ausgezeichnetes, bereits gut zugängliches Fruchtbündel mit sehr guten Reserven. Jetzt bis 2028, **18/20** (93/100).

Clos de Vougeot 2014, Grand Cru

Sehr kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase intensiv, duftig und tief, da sind dunkle Beeren, aber auch rote Kirschen, Himbeeren sowie rauchige Noten, dahinter auch florale Aromen, sich ständig verändernd, ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, dann rasch die Zähne zeigend, sehr dicht, vollmundig, mit hervorragender Frucht, viele rote Johannisbeeren, wieder Kirschen, Himbeeren, eine wahre Frucht-Explosion, die Gerbstoffe sind fein, bereits gut eingebunden, sehr gute Struktur und keinerlei Schwere, im Abgang langanhaltend mit einer dezenten Note von Orangenzesten. Ein wunderschöner, dichter, aber nicht schwerer Clos de Vougeot mit sehr guten Reserven. Jetzt bis 2032, **18.5/20** (95/100).

Clos de la Roche 2014, Grand Cru

Mittleres Rubinrot, strahlender Glanz. Duftige, sehr fruchtbetonte Nase, eher helle Früchte mit vielen Johannisbeeren, roten Kirschen, dezent Rauch, dahinter auch Zitrusfrüchte und ein Hauch Cassis, ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, da ist eine pralle, satte, rote Frucht gestützt von unglaublich feinen Gerbstoffen, einer perfekt integrierten Säure, keinerlei Holz wahrnehmbar, komplex, sich ständig verändernd, sehr gut strukturiert und mit viel Saftigkeit, ein Spektakel was Kraft und Eleganz angeht, im Abgang enorm langanhaltend, endet kühl und steinig. Ein Wein, den man schon heute trinken möchte, grossartig balanciert, ein Pinot Noir in Reinkultur. Jetzt bis 2032, **19/20** (97/100).

Domaine de la Pousse d'Or

Chambolle-Musigny (Village) 2014

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr kräftige, tiefe und würzige Nase, dunkle Beeren, Weihnachtsgewürze, getrocknete Gräser, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, dann wird der Wein straff, zeigt seine Zähne, satte, dunkle Frucht, deutlich Gerbstoff, straffe Säure, die dunklen Früchte werden durch rote Johannisbeeren ergänzt, im Abgang von sehr guter Länge, endet auf eine feine Bitternote. Ein recht maskuliner Chambolle mit etwas wenig Eleganz doch gutem Reifepotential. 2020-2030, **17/20** (89/100).

Volnay 1er Cru En Caillerets 2014

Sehr dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Offene, noch etwas vom Holz geprägte Nase, viele dunkle Früchte, Rauch, Torf, deutlich Mineralik, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, äusserst kraftvoll, mit viel dunkler Frucht, dahinter würzige Noten, markante Gerbstoffe, ausgezeichnet strukturiert, straff, dicht, kein Ausbund an Eleganz, aber ein Wein mit sehr guten Reserven. Braucht mindestens sechs Jahre Reife, dürfte dann aber für eine gute Dekade Spass machen. 2022 bis 2032, **17.5+/20** (91+/100).

Corton Clos du Roi 2014, Grand Cru

Mittleres Rubinrot, jugendlicher Glanz. Noch etwas verhaltene Nase, tief, dunkle Früchte, auch leicht staubig, schwarze Kirsche, das braucht Zeit, viel Luft, zeigt aber eine sehr gute Komplexität. Weicher, fast harmloser Gaumenauftakt, dann breitet sich der Wein aus, zeigt eine sehr saftige, feine Frucht, im Gegensatz zur Nase deutlich mehr rote Früchte, auch Blutorangen, etwas Zimt, mittlerer Körper, sehr gute Struktur, deutlich eleganter als Caillerets, sehr schöner, langanhaltender Abgang, endet auf Blutorangen. Dürfte früher Spass machen als Caillerets. 2017 bis 2030, **17.75/20** (92/100).

Domaine Georges & Christophe Roumier

Chambolle-Musigny (Village) 2014

Mittleres Rubinrot, jugendlicher Glanz. Feinduftige, sehr florale Nase, einiges an Veilchen, dahinter Granatapfel und rote Kirschen, sehr gute Komplexität. Fruchtbetonter Auftakt, sehr klar, rein mit vielen Himbeeren, roten Kirschen, Johannisbeeren, dahinter auch feinwürzige Noten, Zimt, Blutorangen, sehr präzis, elegant und ungemein saftig, mit guter Struktur und reifem Gerbstoff, das ist knackig, saftig und ausgewogen. Hervorragend gelungen, macht ab sofort Spass und hat doch Reserven. 2016-2028, **17.75/20** (92/100).

Mitte November 2016 konnte diese zwei Weine im Rahmen des «Fête des Grands Vins de Bourgogne» verkostet werden

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière 2014

Leuchtendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr tiefe Nase, viele florale Noten, Veilchen, getrocknete Rosen, verspielt, dann auch würzig, Kräuter, dunkle Kirschen, Raucharomen, sehr gute Komplexität. Der Gaumen straff, gradlinig, die Frucht dreht ins rotbeerige, das ist ein ungemein saftiges Energiebündel, auch am Gaumen viel Würze, ausgesprochen präzis, wie aus dem Stein gemeisselt, hochelegant und mit hervorragender Struktur, ein Highlight. Im Abgang nicht enden wollend. Ein sehr schöner Clos de la Bussière. 2017-2032, **18.25/20** (94/100).

Domaine Tardy

Chambolle-Musigny (Village) Les Athets 2014

Leuchtendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Tiefe, noble, rauchige Nase, viele dunkle Beeren, Weihnachtsgewürze, dahinter getrocknete Blumen, und das ganze unterlegt mit kühlem Stein, da ist eine bestechende Mineralik mit im Spiel, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen erst auslandend und sehr fruchtbetont, dunkelfruchtige Aromen, dann fast etwas hitzig und ungestüm werdend, mittlerer Körper, straffe Frucht, das Holz gut eingebunden, sehr saftige Säure, im Abgang langanhaltend. Sehr gutes Potential. 2017-2032, **17.75/20** (92/100).

Nuits-Saint-Georges Au bas de Combe Vieille Vigne 2014

Leuchtendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Noch etwas verhaltene Nase, dunkle Früchte, würzig, fast süss anmutend, viel Spannung, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, breitet sich dann aus, zeigt am mittleren Gaumen die Zähne, sehr strukturiert, saftig und mit klarer, hier eher rotfruchtiger Aromatik, herb, würzig, noch ungestüm doch mit grossartigen Anlagen, endet sehr lang auf Blutorangenzesten und Zimt. Ein Strukturwein, der reifen darf und soll. 2022-2034, **18/20** (93/100).

Domaine Tollot-Beaut

Wir haben die Weine von Nathalie Tollot bereits in unserem Bericht über das Angebot an Burgunder 2014 der Gerstl Weinselektionen vorgestellt.

Chorey-les-Beaune Pièce du Chapitre 2014, Monopollage

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Offene Nase, rote Frucht, würzig und mit feiner Mineralik, gute Komplexität. Am Gaumen weich und zugänglich, wieder viel rote Frucht, Himbeeren, Kirschen, eher leichter Körper, sehr elegant, ohne jegliche Schwere, saftig, knackig und mit guter Länge im Abgang. Das macht jung Spass und sollte keine Ewigkeit reifen. Jetzt-2024, **16.75/20** (88/100).

Aloxe-Corton 1er Cru les Fournières 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Feinduftige, florale Nase, angenehm würzig, rote Frucht, Johannisbeeren, Kirschen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich im Auftakt, auch hier rote Frucht, sehr präzis, saftig, ohne jegliche Schwere, der Wein hat Struktur, ist dabei aber sehr elegant, endet auf Blutorangen und Zimt. Sehr schön gelungen. Jetzt-2028, **17.5/20** (91/100).

Beaune Clos du Roi 2014, 1er Cru

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Krautige, anfangs etwas sperrige Nase, das braucht Luft, dann zeigen sich rote Beeren, etwas Tee, Rauch und dahinter Kirschen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, klar und ungemein knackig, rote Beeren, würzige Komponenten, sehr gute Struktur, mittlerer Körper, saftiger, langanhaltender, würziger Abgang. Macht mit etwas Dekantieren bereits heute Spass, kann aber reifen. Jetzt-2028, **17.5/20** (91/100).

Savigny-les-Beaune 1er Cru Champ-Chevrey 2014, Monopollage

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Offene, sehr duftige Nase, da sind viele rote Beeren, dazu auch Anflüge von Brombeeren und getrockneten Blumen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, dann breitet sich der Wein aus, zeigt mehr und mehr seine hellfruchtige Seite, leichter Körper, saftige Säure, die Gerbstoffe fein, angenehm elegant, im Abgang lang und wieder dunkle Früchte, endet auf reife Brombeeren. Ein sehr ausgewogener Pinot, muss nicht ewig reifen. Jetzt-2024, **17/20** (89/100).

Corton 2014, Grand Cru

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Noch etwas verhaltene, feiner Duft, florale Nase, Veilchen, rote Beeren, Rauch, würzige Komponenten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen sehr weich und bereits wunderbar zugänglich, knackige, rote Frucht, viel Würze, präzis, saftig und frisch, mittelkräftiger Körper, das Holz perfekt eingebunden, im Abgang von sehr guter Länge, endet würzig mit einer noblen Bitternote. Macht jetzt schon Spass, kann reifen. Jetzt-2028, **17.75/20** (92/100).

Domaine Trapet Père et Fils

Gevrey-Chambertin (Village) 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr offene Nase, viele Kirschen, auch Anflüge von Weihnachtsgebäck, gute Komplexität. Am Gaumen straff, hitzig und etwas ungestüm, da ist eine sehr saftige Frucht, auch noch etwas Kohlensäure, das braucht Zeit, um sich zu finden, doch da sind auch sehr feine Gerbstoffe, eine knackige Frucht und eine markante Säure. Aktuell schwierig zu verkosten, doch mit guten Anlagen. Ein Village mit Struktur und Reserven. Unbedingt nachverkosten 2018-2028, **16.75+/20** (88+/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur 2014

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. offene Nase, reife Frucht, dunkle und rote Beeren geben sich die Hand, dezent florale Aromen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen sehr fruchtbetont, Himbeeren, Brombeeren, Hagebutte, feine Würze, klar, präzis und trotz viel Dichte und Schmelz elegant, die Gerbstoffe sind markant, die Säure saftig, im Abgang fast etwas hitzig, doch mit sehr guter Länge. Hat Reserven. 2017-2028, **17.75/20** (92/100).

Chambertin 2014, Grand Cru

©vvWine.ch

Helles Rubinrot, jugendlicher Glanz. die Nase anfangs irritierend, der Wein braucht viel Zeit, ungemein würzig, dunkle und rote Beeren, Rauch, florale Aromen, viel Spannung und Tiefe, sehr gute Komplexität. Am Gaumen noch jugendlich ungestüm, rotfruchtig, auch hier sehr würzig, viele exotische Gewürze, Blutorangen, Zimt, Waldhonig, ein faszinierendes Aromenspiel, mittelkräftiger Körper, markante, reife Gerbstoffe, trotz der grossen Dichte hochelegant. Wird sehr gut reifen. 2018-2032, **18.5/20** (95/100).

Domaine Comte Georges de Vogüé

Chambolle-Musigny (Village) 2014

Dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase eine Droge, würzig, floral, dahinter mit enorm viel dunkler Frucht, Brombeeren, reife Himbeeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen fruchtbetont, fast harmlos beginnend, dann packt der Wein zu, saftig, knackig, auch hier Brombeeren und Himbeeren, äusserst strukturiert, Massen an Gerbstoffen, sehr saftige Säure, kein Ausbund an Eleganz, eher auf der maskulinen Seite für einen Pinot, doch mit sehr guter Länge. Braucht Zeit, kann reifen. 2020-2032, **17.75/20** (92/100).

Bonnes-Mares 2014, Grand Cru

Dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. die Nase tief, nobel wenn auch noch etwas reduktiv, das braucht Zeit, viel Zeit, dunkle Beeren, enorm viel Stein, Mineralik pur, Brombeeren, Leder, würzige Komponenten, ausgezeichnete Komplexität. Am Gaumen ungemein saftig und straff beginnend, was für ein Fruchtpaket, dicht, klar und rein, dunkle Beeren dominieren anfangs, dazu kommen mehr und mehr rotfruchtige Aromen, sehr strukturiert, noch viel zu jung, aber mit hervorragenden Anlagen. Ein kleines Monument das aktuell nur Bruchteile von dem zeigt, was in ihm schlummert. 2024-2035+, **18.75/20** (96/100).

Autoren: Jean François Guyard & Adrian van Velsen (vvwine)
14. Dezember 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Diese vier Erzeugnisse der Domaine du Comte Georges de Vogüe konnten am 18. November im Rahmen des «Fêtes des Grands Vins de Bourgogne» verkostet werden.

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.