Olivier Bernstein

Die Art der Kunst
oder der Jahrgang 2020 schlechthin

Auftakt

In seinem zunächst 1931, dann am 1. Januar 1934 beim renommierten französischen Literatur-Verlag Gallimard herausgegebenen philosophischen Essay «Pièces sur l'art» (dt. «Werke über die Kunst») befasst sich Paul Valéry (1871-1945) (Link), ein Erbe des Symbolismus (Link), wie er immer wieder gerne bezeichnet wird, mit der Besonderheit von Materialien und Techniken, die in der Kunst verwendet werden. Somit feiert er u. a. den Glasmacher, den Keramiker, den Graveur und den Bildhauer oder sinniert über die Diktion von Versen, die Diärese, die chinesische Poesie, das Meer und die «ästhetische Unendlichkeit». Er schreibt diesen Kunstformen eine ästhetische Absicht zu, weigert sich aber – was eine der Eigenschaften des französischen Charakters ist –, an l'art pour l'art zu glauben. Dabei hätte er bestimmt auch den Winzer zu seiner Liste hinzugefügt, wenn er, der Weinbauer, zu seiner Zeit akribisch gearbeitet und somit nach «der Eroberung der Allgegenwart» (der Untertitel des Essays von Valéry) gestrebt hätte.

Gerhard Richter (Link), Cage 4
Über die Wahl dieses Bilds: „Gerhard Richter", Gagosian Quarterly

«Unsere schönen Künste wurden entwickelt, ihre Arten und Verwendungszwecke wurden in Zeiten etabliert, die sich sehr von der heutigen unterscheiden, und zwar von Menschen, deren Macht, auf Dinge einzuwirken, im Vergleich zu der unseren unbedeutend war. Aber das erstaunliche Wachstum unserer Techniken, die Anpassungsfähigkeit und Präzision, die sie erreicht haben, die Ideen und Gewohnheiten, die sie hervorbringen, machen es zu einer Gewissheit, dass tiefgreifende Veränderungen im alten Handwerk der Schönen bevorstehen. In allen Künsten gibt es eine physische Komponente, die nicht mehr wie früher betrachtet oder behandelt werden kann, die von unserem modernen Wissen und unserer Macht nicht unberührt bleiben kann. In den letzten zwanzig Jahren ist weder die Materie noch der Raum noch die Zeit mehr das, was sie von jeher waren. Wir müssen damit rechnen, dass grosse Neuerungen die gesamte Technik der Künste umgestalten und damit die künstlerische Erfindung selbst beeinflussen und vielleicht sogar eine erstaunliche Veränderung unseres Kunstbegriffs herbeiführen.»

Olivier Bernstein

Olivier Bernstein

Die Welt der Kunst ist Olivier Bernstein nicht fremd. Der Grossvater von Olivier gründete 1923 den renommierten Verlag Bärenreiter (Link) in Kassel, was auch erklärt, dass das Markenzeichen des Maison von Anfang an «by Olivier Bernstein» ist und im kollektiven Gedächtnis verankert bleibt. Auch wenn Erzeugnisse wie der Gevrey-Chambertin Villages «by», der Chambolle-Musigny 1er Cru Les Lavrottes und der Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers im Katalog nicht mehr vorhanden sind. Als Premier Cru wird nur noch der Gevrey-Chambertin Les Champeaux erzeugt.

Über den Lavrottes, den günstigsten Wein der prestigeträchtigen Kollektion, vertraut mir Olivier an, dass sich die Händler sowieso beklagten, es sei besonders schwierig, ihn zu verkaufen, während die Grands Crus wie warme Weggli (dt. Semmeln) den Weg über die Theke finden. Exzesse bis hin zum Paroxysmus? Oder Realismus der eingefleischten Burgunder-Liebhaber, die mit oder ohne schwindelerregende Preisspirale wissen, dass die Erzeugnisse von Lalou Bize-Leroy, der Domaine de la Romanée-Conti und von Armand Rousseau u. a. ihre exklusive Eigenartigkeit geltend machen? Warum dürfte es also Olivier Bernstein nicht? Sie gehören schliesslich, mit anderen, zur Kategorie der Sternenkünstler, bei denen die Produktion einer einzigen Flasche als Schöpfungsakt gilt. Die Realität des Marktes spielt selbstverständlich eine entscheidende Rolle. Innerhalb der letzten zehn Jahre ist der Preis der Trauben um 500 Prozent gestiegen. Während eine Kiste Grands Crus 2015 € 1’500.- kostete, kostet sie heute € 4'500.-.
In einem früheren Bericht haben wir uns mit den Spekulanten schon befasst. Wir haben auch kaum provozierend eine Parallele zwischen ihnen und blutrünstigen Figuren wie der Königin Margot (1553-1615) und dem renommierten österreichischen Aktionskünstler Hermann Nitsch (1938-2022) gezogen. Spekulanten bewirken Ekel und Abscheu, sie begeistern sich nicht für den Wein, sie verkörpern gerade das Gegenteil von dem, was Olivier Bernstein anstrebt, und des Universums, aus dem er jede Herausforderung annimmt. Auch eine edle – seit dem Jahrgang 2017 –, von der man in den nächsten Jahren hören dürfte. Unseres Erachtens werden die Weine der Domaine nicht für dieses Publikum produziert.

Das Zitat «Soyez simple avec art» (dt. «Seien Sie einfach mit Kunst») von Nicolas Boileau (Link), einem der bedeutungsvollsten Literaten des Grand Siècle (der Zeit von Ludwig dem XIV., der neben François dem I. die wichtigste Rolle in der Entwicklung der französischen Kultur über die Jahrhunderte gespielt hat) hat sich Olivier Bernstein zu Eigen gemacht. Darum ist es auch auf der Website der Domaine (Link) zu lesen. «Soyez simple», nichts ist einfacher als Grands Crus zu produzieren. Es genügt grundsätzlich, den besten Weinberg, die beste Parzelle, akribisch zu verfolgen, die Musiknoten auf dessen Partitur zu schreiben, die der Melodie des Jahrgangs genau entsprechen. Dann Geduld zeigen und jeden einzelnen Schritt bis zur Produktion grandioser Erzeugnisse mit einem einzigartigen Savoir-Faire vollbringen. Eine Meinung, die gerade Auguste Escoffier, der Erfinder der Haute-Cuisine, propagierte. In diesem Sinne unterscheidet sich Olivier Bernstein vom unbestrittenen Anton Bruckner, der seine Symphonien immer wieder umgeschrieben hat (Link). Die verschiedenen Jahrgänge des Burgunder-Maestros, die wir bis heute Tag verkosten duften, hinterlassen das gleiche Gefühl der Vollkommenheit. Auch wenn sich sein Stil zwischen 2009 – der erste Jahrgang, den wir bewertet haben (Link) – und 2018 – der letzte (Link) – konsequent verändert hat. Dabei ist eben nicht zu vergessen, wie es Paul Valéry in seinem 1941 herausgegeben Werk «Mélange» (Link) schrieb: «Talent ohne Genie ist wenig. Genie ohne Talent ist nichts.»

Die Kunst des Weinbaus

Modeschöpfer kontrollieren die Herstellung der Stoffe nicht, mit denen sie zeitlose Unikate designen. Glasmeister, auch Kurt Josef Zalto mit seiner sensationellen Josephine-Serie (Link), haben keinen Einfluss auf das Rohmaterial, aus dem sie ihre Gläser blasen. Auch wenn beide selbstverständlich ausschliesslich die Rohstoffe der hervorragendsten Qualität kaufen, um ihre Ziele zu erreichen. Alle bewegen sich schöpferisch, technisch und ästhetisch auf einem so schwindelerregenden Niveau, dass sie Künstler im Sinne von Paul Valéry sind.

Ein Winzer wie Olivier Bernstein gehört ebenfalls zu diesen Künstlern. Doch mit einem entscheidenden Unterschied: Als er noch keine Rebstöcke besitzt, kauft er seit 2007 die Trauben bei streng selektionierten Winzern, die ein strenges Pflichtenheft befolgen. In einem sehr gut dokumentierten Artikel (Link) schreibt Forbes, dass Olivier Bernstein mit 14 unterschiedlichen solcher Winzer einen Vertrag habe. Anfang 2012 bekommt er die einmalige Gelegenheit, eine Parzelle in Mazis-Chambertin und eine 0.42 Hektar kleine in der 1er-Cru-Lage Les Champeaux in Gevrey-Chambertin zu kaufen. Das ganze Jahr hindurch leistet sein Team eine unwahrscheinliche Präzisionsarbeit, von der ersten Knospe bis zur abgefüllten Flasche mit ihrem schlichten Design. «By» hin oder her, die Frage stellt sich nicht mehr, die Weinliebhaber warten jedes Jahr frenetisch auf die einzelnen Schmuckstücke, die uns jeweils beweisen, dass nicht nur die Domaine de la Romanée-Conti oder Emmanuel Rouget die Gralkönige sind. Dennoch mit einem entscheidenden Unterschied: Bei Olivier Bernstein kann man nicht verhindern, an die Goldberg-Variationen zu denken, wenn sie von Glen Gould gespielt werden. Was da mit biodynamisch kultivierten Rebstöcken im Alter von 40 bis 80 Jahren produziert wird, sind authentische Momente ewiger Dynamik, Tiefsinnigkeit, Lebhaftigkeit und Sensibilität aus den Händen eines kleinen Teams, von Olivier Bernstein und seinem ebenfalls genialen Kellermeister Richard Seguin, der mich Mitte März 2022 empfängt, bevor Olivier sich uns eine Dreiviertelstunde später anschliesst. Als kleine Anekdote ist Richard der Neffe von Bernard Dugat-Py.

Richard Seguin

Von der ersten Knospe bis zur abgefüllten Flasche schrieben wir ein paar Zeilen weiter oben. Im Weinberg wird eine akribische Arbeit geleistet, die es u. a. ermöglicht, dass die Erträge jeder Appellation höchstens 30 hl/ha erreichen. Eine Grünlese wird generell durchgeführt, bevor ein paar Monate später ausschliesslich kerngesundes, kleinbeeriges Traubenmaterial gelesen wird. Die Entscheidung, wann der ideale Zeitpunkt ist, wird aufgrund des Säuregehalts (Säure und pH-Wert) der Trauben getroffen. Olivier Bernstein weiss, dass die grandiosesten Burgunder-Erzeugnisse neben deren phänologischen und aromatischen Reifezuständen immer einen ausgezeichneten Säuregehalt aufweisen.

Wir unterhalten uns über die jedes Jahr wiederkehrenden Befürchtungen der Winzer*innen, mit dem Frost konfrontiert zu werden. Der Schock des Jahrgangs 2021 bei den Weissweinen, auch wenn die Domaine keinen produziert, mit im Durchschnitt 70 Prozent Verlust wird sehr lange in Erinnerung bleiben. Dafür zeigt sich Richard Seguin mit der Menge an geernteten Pinot-Noir-Trauben in diesem Jahr glücklich. Der Ertrag sei besser als ein Jahr zuvor, also 2020. In dem Jahrgang, mit dem wir uns im vorliegenden Bericht befassen, seien die Erträge leicht unter dem Durchschnitt gewesen, doch unglücklich sei man definitiv nicht. Insgesamt werde es 15'000 Flaschen – gegenüber bis zu 30'000 in einem generösen Jahrgang – geben, die im Mai 2022 abgefüllt werden sollen. Wir wechseln das Thema und kommen zur Frostproblematik zurück. Zahlreiche Produzenten nennen zwei Ursachen für die Verluste, einerseits die

Unterlage (fr. «porte-greffe») 161-49, anderseits den Zeitpunkt des Rebschnitts (fr. «taille»). Die verschiedensten Winzer*innen glauben fest daran, was das Institut Français du Vin et de la Vigne auf seiner südfranzösischen (fr. Occitanie) Website (Link) als mögliche Lösung empfiehlt: «Spät schneiden, um den Zeitpunkt des Austriebs zu verzögern.» Richard Seguin macht sofort auf die Unrichtigkeit dieses Ansatzes aufmerksam, da es «damals» Schnee im Winter gegeben und sich niemand die Frage des angebrachten Zeitpunkts gestellt habe. Ich frage, ob es eventuell mit der immer kontroverseren und im Burgund doch oft verwendeten 161-49C-Unterlage zu tun haben könnte. Gemäss dem französischen Online-Fachzeitsmagazin Vitisphère (Link) leide sie besonders unter Trockenstresssituationen. Richard Seguin vertraut mir an, die Winzer hätten «damals» auch viel weniger Hemmungen gehabt, Kali und Magnesium zu verwenden.

Im Keller erfolgt zunächst eine acht Tage lange Kaltmazeration, dann die Fermentation. In neuen oder einjährigen Fässern, deren Holz aus den Wäldern von Fontainebleau und Jupilles (Link) stammt, folgt dann die malolaktische Gärung. Die Fässer aus der renommierten Küferei Chassin (Link) werden aufgrund des Tannin- und des Säuregehalts jedes Weins moderat getoastet, nachdem Olivier Bernstein und Stéphane Chassin zusammen die Weine verkostet haben. Der Ausbau dauert anschliessend 18 Monate lang auf der Feinhefe und es wird keine Bâtonnage durchgeführt. Die Abfüllung erfolgt in Harmonie mit dem Mondkalender und nach der Schwerkraft. Die Weine werden weder geschönt noch filtriert.

Unten links steht „J“ für Jupilles auf dem Fass

Die Domaine liegt auf einem kleinen Platz am Ende einer engen Strasse unweit des Stadtzentrums von Beaune

Die verkosteten Weine

Die Verkostung

Die Weine wurden am 24. März 2022 verkostet.
Zum Zeitpunkt des Erscheinens des vorliegenden Berichts sind die Tarife der Weine des Jahrgangs 2020 noch nicht bekannt.
In Deutschland werden sie von Kierdorf Wein und in der Schweiz von Martel importiert. Ältere Jahrgänge sind bei Secli Weinwelt, Hischier Weine und Top Wines in der Schweiz erhältlich.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Champeaux 2020

Zugleich delikates und kräftiges Bouquet, ein charakteristischer Champeaux, der selbstverständlich etwas Zeit beanspruchen wird. Es strömen tiefsinnige, komplexe, reintönige und präzise Düfte nach dunklen Früchten, darunter saftigen Kirschen, aber auch Himbeeren und Blaubeeren sowie etwas mineralischen Ansätzen aus dem Glas. Samtiger, süsslicher Antrunk. Vollmundiger, straffer, konzentrierter Gaumen, Richard Seguin macht mich darauf aufmerksam, dass die malolaktische Gärung erst in den letzten Tagen abgeschlossen worden sei und dass der Wein sehr wenig «acide malique» enthalte. Die Tannine zeigen sich reif, filigran und sehr präzis, dicht und vielversprechend. Viel Fleisch am Knochen. Geschmackvolle, mehrheitlich rote Frucht mit einer Prise Pfeffer bis zum langanhaltenden Abgang. Retronasal mit einem verführerischen, salzigen Touch. Ein Wein, der zu begeistern wissen wird. Gewisse Burgunder-Experten fragen sich, ob Champeaux nicht eigentlich ein Grand Cru sein müsste. Hier würde es sich ganz klar begründen lassen. Einlagern und warten. **18+/20** (93+/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:
«Mit Charmes-Chambertin begeben wir uns auf eine Reise durch unsere sieben Grands Crus an der Côte d'Or. Vier der sieben befinden sich in Gevrey-Chambertin: Les Charmes, Les Mazis, Le Clos de Bèze und Le Chambertin. Von diesen vier liegt Charmes-Chambertin am südlichsten und hat mit 30,83 Hektar die grösste Fläche.

In unserem Charmes-Chambertin vereinen wir verschiedene Parzellen, die auch in Mazoyères-Chambertin liegen und zusammen 4'500 Quadratmeter gross sind; die Rebstöcke sind durchschnittlich 40 Jahre alt.

Einer der Reize des Charmes besteht darin, schon in den ersten Jahren der Reifung einen herrlichen Wein zu bieten. Auch wenn er nicht der ehrgeizigste der Grands Crus ist, fasziniert er mich durch seine Eleganz und sein frühes Gleichgewicht. Die Geschmeidigkeit, die seidigen Tannine, der kraftvolle Ausdruck der kleinen roten Beeren bieten ein grosses Vergnügen, ja sogar Zärtlichkeit. Der charmanteste der Grands Crus.»

Verblüffend delikate, geradlinige, tiefsinnige und schlechthin rassige Nase. Aus dem Glas strömen köstliche, reintönige und wiederum präzise Düfte nach Himbeeren wie aus dem Korb und Blaubeeren, etwas Brombeerstrauch, etwas Veilchen auch. Das Ganze auf einer feinen, mineralischen Grundlage. Die Komplexität des Champeaux ist vielleicht (noch?) nicht da, dieser Charmes spielt allerdings in einem anderen Register, um uns zu verführen. Auch wenn er Zeit beanspruchen wird. Ich stelle mir immer wieder die Frage, ob es wirklich nötig ist hinzuzufügen, dass die Erzeugnisse der Domaine sowieso nicht für den sofortigen Konsum sind. Also warten und weiter warten. Diese Nase wird in zehn bis 15 Jahren bestimmt ein viel anregenderes Profil anbieten. Vollmundiger, konzentrierter, stoffiger, samtiger, reintöniger und trockener Gaumen, was für eine hochstilisierte und unwiderstehliche Frucht, die Tannine sind ultrafein, die Säure perfekt eingebunden. Sehr langer und saftiger Abgang. Wiederum ein grossartiges Erzeugnis für in etwa zwölf Jahren. **18+/20** (93+/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:
«Hier befindet sich der prestigeträchtigste Clos des Burgunds, der von den Mönchen der Abtei von Cîteaux im Jahr 1098 errichtet wurde. Ursprünglich hatte ich nicht vor, Weine aus diesem epischen Weinberg zu machen. Zu beeindruckt war ich vom Clos de Vougeot mit seinen fast 51 Hektar (im Vergleich zu anderen Weinbaugebieten eher lächerlich) und von der Anzahl der Winzer, die ihn bewirtschaften.

Dann sah ich den Film Babette's Feast und diese Ode an die Gastronomie und den Hedonismus, an das Teilen und an die Liebe, überzeugte mich davon, dass ich versuchen musste, mit diesem Grand Cru zu arbeiten.
Im Jahr 2008 entdeckte ich eine Parzelle mit sehr alten Rebstöcken, 80 Jahre alt, in der Mitte des Clos, auf der Südseite in Richtung Vosne-Romanée. Wir haben diese Trauben geerntet und vinifiziert und das Ergebnis war so überwältigend, dass wir diesem Wein sofort einen wohlverdienten Platz in unserem Sortiment gegeben haben. Dieses Juwel aus dem Clos hat seinen guten Ruf voll und ganz verdient.

Der Wein ist fest und kräftig und entwickelt Aromen von reifen dunklen Früchten. Die Tannine können in jungen Jahren noch engmaschig sein, so dass er in jungen Jahren nicht immer eine grosse Zartheit aufweist. Dies weicht einer beeindruckenden Komplexität und einer fabelhaften Mineralität, die mit der Zeit nur noch besser werden. Ein Oscar für dieses Monument.»

Expressives, intensives, tiefsinniges, vielversprechendes Bouquet mit überschwänglicher, ideal ausgereifter und durchaus harmonischer Frucht. «Ça pète le fruit», was für eine generöse Frucht! Pflaumen, saftige, schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, etwas Himbeeren im Hintergrund, das ist eine grosse Bühne für ein Epos in die Zukunft. Breiter, vollmundiger, reintöniger Gaumen, der Zeit beanspruchen wird, wirkt trocken, knackige, stützende Säure, die Tannine müssen sich noch besänftigen, das Versprechen ist aber ganz klar da. Sehr schöner, trockener, anhaltender Abgang. **18-18.5/20** (93-95/100).

Clos de la Roche (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:
«Als Weinliebhaber war ich immer der Meinung, dass dieser Cru unterschätzt wird. Ich bin überglücklich, dass ich heute einige Parzellen bewirtschaften kann, denn dies ist einer meiner liebsten Crus zum Trinken und Sammeln.

Die 16,90 Hektar dieses Grand Cru befinden sich in Morey-Saint-Denis und erweitern die Familie der Grands Crus von Gevrey-Chambertin nach Süden hin. Die Höhe beträgt etwa 250 Meter und die Lage ist nach Osten ausgerichtet.

Der Untergrund des Clos de la Roche besteht aus Kalkstein, der Boden ist sehr karg und es gibt grosse Steinblöcke, die den Namen erklären. Die von uns angebauten Rebstöcke sind im Durchschnitt 50 Jahre alt.

Der Wein ist reichhaltig, tiefgründig und üppig. Er vereint Kraft und Finesse. In der Nase Veilchen und Weichselkirsche, dazu Gewürze wie Pfeffer, Zimt und Nelken. Das Mundgefühl ist von feinen, samtigen Tanninen umhüllt. Es ist schwer, der Versuchung zu widerstehen. Die tausendundeine Nacht.»

Ganz klar als Clos de la Roche zu erkennen, da man buchstäblich Steine leckt, die Nase zeigt sich zurückhaltend, doch bereits wunderschön harmonisch, tiefsinnig und rassig. Ein ganz grosser Wein dürfte sich da in etwa 15 Jahren entwickeln. Die reintönigen und präzisen Düfte gehen von den schwarzen Beeren und insbesondere Kirschen bis zu Röstaromen, etwas Gewürzen und floralen Komponenten. Warten ist sehr empfehlenswert. Vollmundiger, doch samtiger Gaumen mit viel Rasse, sehr frisch und lebhaft, wobei warten auch hier nötig sein wird. Präsente, doch sehr gut eingebundene Säure, die Tannine gestalten ein sehr gutes, vielsprechendes Gerüst. Ich bin auf eine Verkostung in frühestens zwölf Jahren gespannt. **18+/20** (93+/100).

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:

«Bonnes-Mares ist zusammen mit Musigny der einzige Grand Cru von Chambolle-Musigny. Der Ursprung des Namens Bonnes-Mares entzieht sich einer klaren Erklärung. Er könnte sich auf die Bonnes-Mères, die guten Mütter, beziehen, denn die Weinberge gehörten einem Nonnenorden. Höchstwahrscheinlich stammt der Name von dem altfranzösischen und burgundischen Wort marer ab, was so viel bedeutet wie "mit Sorgfalt bebauen".

Unsere 50 Jahre alten Rebstöcke wachsen auf 250 bis 270 Metern Höhe.

Bonnes-Mares hat zwei Bodentypen: weisse Erde im oberen Teil des Hangs, reich an Fossilien und Kalkmergel, und rote Erde im unteren Teil des Hangs mit lehmig-kalkigem Untergrund und verdichtetem Gestein.
Wir bewirtschaften beide Böden und mischen die Ernten.

Das Ergebnis ist beeindruckend. Dieser Wein ist keine leichte Begegnung. In jungen Jahren ist er sehr geradlinig, robust, vollmundig und kaubar. Beeindruckende Struktur und fleischige Textur. Mit der Zeit reift der Bonnes-Mares und enthüllt seine grosse Feinheit. Er verzaubert uns mit Aromen von Sandelholz, Vanille und Kakao, aber auch mit blumigen Noten von Rosenknospen und Flieder. Riesig.»

Was für eine Sensation in diesem ultrakomplexen, tiefsinnigen, rätselhaften und ausgefeilten, aber trotzdem durchaus konzentrieren Bouquet! Das ist Kultur und Können pur, das ist ein Erzeugnis mit einem fabelhaften Pedigree, das äusserst lang leben dürfte. Und das ist ein Bonnes-Mares der edelsten Klasse, der lange schwer zu ergründen sein wird, bevor er in etwa 20 Jahren sein grosses und wahres Format zeigen wird. Vollmundiger, rassiger, samtiger Gaumen aus der gleichen Liga wie die Nase. Geschmeidig, geschmackvoll, konzentriert und doch äusserst raffiniert, ein grosses Denkmal für die Eigenartigkeit des Jahrgangs. Alles von der schwarzen, ausgereiften Frucht bis zur perfekt eingebundenen Säure über die feinen Tannine und etwas Gerbstoffe im langanhaltenden Abgang ist perfekt ineinander verwoben. Einer der zwei eindeutigen Must-buys der Verkostung. **19/20** (97/100).

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:

«Wir gehen weiter nach Norden in Gevrey-Chambertin, um zu den drei meiner Meinung nach besten und feinsten Weinen des Dorfes zu gelangen: Les Mazis, Le Clos de Bèze und Le Chambertin. Sie leben nebeneinander, aber jeder hat seine eigene Persönlichkeit.

Der Mazis-Chambertin liegt am weitesten nördlich. Der Name geht auf die Existenz eines Weilers zurück, der im Mittelalter verschwand. Das Wort Mazis kommt von Mas, was soviel wie Bauernhof bedeutet. Hier in Le Mazis gibt es nur 9,1 Hektar Weinberge.

Seit der Gründung unseres Weinguts bewirtschaften wir zwei Parzellen, eine im oberen Mazis (Mazis-haut) [die der Domaine gehört, Anm. d. Red.] und die andere in Mazis-Bas (unteren Mazis). Die 80 Jahre alten Rebstöcke haben einen sehr geringen Ertrag. Der Besitzer wollte sie ausreissen, aber es gelang mir, ihn zumindest für ein paar Jahre davon abzubringen. Noch besser: 2012 konnte ich eine der beiden Parzellen erwerben, und ich hoffe auf die andere...

Die Lage befindet sich in der Mündung des monoklinen Lavaux-Tals, auf braunen Böden aus dickem Geröll, das vom Hochland herabgeflossen ist und den kalkhaltigen Untergrund bedeckt.

Der Wein ist ein mächtiger Herrscher, der gezähmt werden muss. Die Energie und die Virilität verlangen eine lange Reifung und entwickeln sich zu vornehmer Eleganz mit einem unendlich langen Abgang. Wenn ich an den Mazis-Chambertin denke, erfüllen Noten von Gewürzen, Lakritze, Leder und Fell meine Sinne. Mein Begleiter.»
Die Rebstöcke sind 87 Jahre alt.

Präzise, konzentrierte, tiefsinnige Nase, die viel Zeit beanspruchen wird, um ihr wahres Format zu zeigen. Aktuell ein etwas schweigsamer Brutalo, der auf seine Zeit wartet. Reintönige, komplexe und verführerische Düfte nach ausgereiften schwarzen Kirschen, Pflaumen, etwas Pruneau d'Agen, Veilchen und etwas roten Beeren im Hintergrund. Das erweckt buchstäblich alle Sinne und macht sogar ungeduldig. Wir möchte schon jetzt 10 bis 12 Jahre später sein. Der Gaumen zeigt noch nicht die gleiche Kraft wie das Bouquet, wird sich aber im Verlauf der nächsten Jahre entwickeln. Vollmundig, rassig, tief, harmonisch und frisch ist er allerdings schon. Kirschen in Hülle und Fülle und Himbeeren, rundum delikat und betörend. Unwiderstehlich. **18.5-19/20** (95-97/100). Meines Erachtens das Must-buy der Verkostung.

Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:
«Chambertin Clos-de-Bèze teilt sich die Kaiserkrone mit Chambertin.

Der an Mazis-Chambertin angrenzende Clos-de-Bèze gehörte einst zur Abtei von Bèze und ist einer der ältesten Clos in Burgund, der vermutlich im 7. Jahrhundert gegründet wurde. Dieses Gebiet umfasst 15,39 Hektar.

Seit dem Jahrgang 2009 habe ich die Ehre, einen Chambertin Clos de Bèze aus über 60 Jahre alten Rebstöcken präsentieren zu dürfen.

Die aussergewöhnliche Eleganz und die einzigartige Ausgewogenheit des Chambertin Clos de Bèze faszinieren mich immer wieder. Dieser Wein wird als eine eiserne Faust in einem Samthandschuh beschrieben. Sein Charakter ist kraftvoll und vornehm, aber auch zart, raffiniert und üppig. Winzige rote Beeren und orientalische Gewürze betören meine Sinne mit ihrem verführerischen Charme. Dieser Wein ist dafür gemacht, lange gelagert zu werden.

Dennoch wird er seine Geheimnisse früher preisgeben als der Mazis Chambertin oder der Chambertin. Eine Königin.»

Ein Wein, der sehr viel Zeit beanspruchen wird. Der Zauber ist, dass die Quelle der Trauben sich nicht erkennen lässt. Vor einigen Jahren hatte ich die der Trauben des Clos-de-Bèze der Domaine Chanson sofort identifiziert, obwohl der damalige Önologe niemand Geringerer als der geniale Jean-Pierre Confuron war. Heute ist er bei dieser Domaine nicht mehr tätig… Heute, gestern, vorgestern hat es der Weinbaustil der Domaine Olivier Bernstein stets verhindert, dass die Quelle der Trauben erkannt wird…
Die Nase kommuniziert noch sehr wenig, zeigt sich aber im edlen Abendkleid, das ist Eleganz, Tiefsinn, Raffinement, Komplexität, Ausgewogenheit, alles in einem, mit der reintönigen Perfektion, die davon zu erwarten ist. Dunkle, aber auch rote Früchte werden sich im Verlauf der Zeit entfalten, wir haben Zeit. Der Gaumen beeindruckt, alles ist akribisch präzis, genau dosiert, das ist Goldschmiedearbeit pur. Vollmundig, straff, komplex, dicht, geschliffen, die Tannine sind feingliedrig und konzentriert, man sucht aktuell den femininen Touch, der erst dann im Vergleich mit dem Chambertin richtig zur Geltung kommt. Es bereitet unendlich Spass, die Frucht ist generös und ausgereift, ohne überschwänglich zu werden, das ist wieder Kultur pur und verabschiedet sich mit einem unendlichen Abgang. Unbedingt warten, dürfte problemlos **19-19.5/20** (97-99/100) erreichen.

CHAMBERTIN CLOS-DE-BÈZE
GRAND CRU
OLIVIER BERNSTEIN
2020

Chambertin (Grand Cru) 2020

Beschreibung der Domaine:

«Es wird erzählt, dass der grosse Ruhm des Clos de Bèze in der Vergangenheit einen benachbarten Bauern dazu inspirierte, Wein anzubauen. Dieser Herr Bertin, dessen Name germanischen Ursprungs ist und "Sohn von Bert, dem Brillanten" bedeutet, ersetzte den Weizen, den er bis dahin angebaut hatte, durch Reben. Er verwendete die Rebstöcke aus den Weinbergen seiner Nachbarn und übernahm deren Arbeitsmethoden. Seine Bemühungen zahlten sich aus und der Erfolg liess nicht lange auf sich warten: Aus seinem Feld, das als Champ (Feld) von Monsieur Bertin bezeichnet wurde, wurde mit der Zeit der Chambertin.

In diesem Klima bauen wir 60 Jahre alte Rebstöcke an, die insgesamt 12,90 Hektar ausmachen.

Dieser Wein wurde 2012 neu in unser Portfolio aufgenommen und ist auch unsere letzte Station auf unserem Spaziergang durch die Weinberge. Last but not least, denn er erhebt Anspruch auf den höchsten Titel. Man nennt ihn den Wein der Könige, den König der Weine, und er ist auch der Wein, den Kaiser Napoleon allen anderen vorzog.

Es ist wahr, dass der Chambertin einfach erhaben ist. In seiner Jugend streng, erreicht er einen Höhepunkt, wo Kraft, Körper, Festigkeit und Vitalität unendlich sind. Er entwickelt Aromen von Lakritze, Schokolade und dunklen Früchten und scheint unendlich lange reifen zu können. Ein König.»

Verblüffend. Verblüffend raffiniert, verblüffend tiefsinnig, verblüffend harmonisch. Kräftige, komplexe Nase, ein Paradebeispiel dafür, was ein ganz grosser, junger Chambertin sein muss. Obwohl das Bouquet noch zurückhaltend wirkt, lassen sich reintönige schwarze kleine Beeren sehr schön wahrnehmen. Auch hier wird Geduld nötig sein. Vollmundiger, straffer, dichter, konzentrierter, unheimlich harmonischer und präziser Gaumen mit einem strukturierten Gerüst, die Frucht wirkt wie vom Markt, frisch, köstlich und perfekt ausgereift, sie ist mehrheitlich schwarz, wobei sich auch Himbeeren wahrnehmen lassen. Ein beeindruckender Wein, der die Verkostung vollkommen abschliesst. **19-19.5/20** (97-99/100).

Autor: **Jean François Guyard**
6. Juni 2022

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. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com **und** www.vinifera-mundi.ch **vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**