©BIVB

Arnaud Tessier

Blender oder UFO?

Als uns unser Weinfreund Andreas B. im Verlauf des Jahres 2017 fragte, ob wir Interesse daran hätten, eine Verkostung um die Weine eines verkannten und doch vielversprechenden, jungen Burgunder Winzers mit zu organisieren, stimmten wir dem Vorschlag sofort zu. Sehr schnell einigten wir uns über den Titel des Anlasses: «Arnaud Tessier: Blender oder UFO?».
Der Preis des Grundbesitzes ist im Burgund derart hoch – 1ha Chardonnay-Rebstöcke kostet über € 650'000 (Link) in der Côte de Beaune für eine Villages AOC und 1ha zwischen 2.5 und 10 Millionen Euros in Meursault in einer 1er Cru Lage-, dass ein junger Winzer kaum eine Chance hat, eine Parzelle zu kaufen… Daher erstaunte es uns, dass wir bisher noch nie von Arnaud Tessier gehört hatten. Er besitzt Parzellen in ein paar der besten Lagen der Gemeinde und sein Name war uns trotzdem nie aufgefallen. Also Blender oder UFO? Bevor wir diese Frage beantworten, möchten wir Ihnen die Ergebnisse unserer Verkostung nicht weiter vorenthalten.

Die Domaine

Wir haben Andreas B. gebeten, uns das Weingut zu präsentieren. Die Domaine Arnaud Tessier (Link) besitzt 7,5 Hektar.
Arnaud Tessier übernahm das Weingut 2006 im Alter von 22 Jahren aufgrund des plötzlichen Todes seines Vaters. Die Arbeit im Weinberg war für ihn nicht neu, da er seit seinem 14. Lebensjahr mit seinem Vater zusammenarbeitete. Von Anfang an erkannte er das grosse Potenzial des Weinbergs, welcher sich über einige der besten AOCs von Meursault verteilte.

Arnaud und Catherine Tessier ©Pearl of Burgundy

Um diese exklusiven Appellationen gut zu nutzen, arbeitet Arnaud sehr intensiv im Weinberg. Sein Ziel ist es, Perfektion zu erreichen. Es ist schwer, Arnaud ohne Anmeldung beim Besuch der Domaine zu finden, da er die meiste Zeit in den Weinbergen arbeitet. Er kann auf die ständige Unterstützung und Hilfe seiner Partnerin Catherine Guilin zählen. Sie bringt ihre eigenen Erfahrungen mit, nachdem sie für andere bekannte Domaines im Burgund und im Ausland gearbeitet hat.

Arnauds Philosophie ist es, den Weinberg organisch anzubauen. Dazu lässt er die Reben mit längeren Trieben wachsen als andere Winzer, um den Weinberg zu belüften und Krankheiten und Fäulnis zu vermeiden. Er kontrolliert die Erträge streng, indem er während der Wachstumsperiode überschüssige Triebe abschneidet. Arnaud folgt traditionellen Verfahren, die subtile Balance und Eleganz fördern und die unglaubliche Komplexität der verschiedenen Climats hervorheben.
Arnaud liebt anscheinend harte Arbeit und erweitert das Anwesen mitten in Meursault, nachdem er das Nachbargebäude gekauft hat. Die Arbeiten haben 2016 begonnen und die Renovation sowohl im Keller als auch im Erdgeschoss sind nun fast zu Ende. Es sind noch alle Feinarbeiten erledigen. Last but not least zahlt sich die harte Arbeit, was sich auch in den Weinen widerspiegelt... Die Erzeugnisse des Jahrgangs 2016 sind noch beeindruckender als die 2015er.

©La Passion du Vin

Die Weine

Alle Weine wurden blind verkostet. Die Serie wurden durch J.F. Guyard zusammengestellt und die «Piratflaschen» durch ihn gesucht. Da die Teilnehmer die Weine nicht kannten, hatten sie deren Liste erhalten. Die Reihenfolge der Weine wurde selbstverständlich nicht verraten. Der Service wurde unter der Leitung von Thomas Kern, dem Sommelier des Restaurants Carlton zur grossen Zufriedenheit der Gäste durchgeführt. An dieser Stelle möchten wir ihm dafür ganz herzlich danken. Wir möchten hervorheben, dass die Serien bei Vinifera-Mundi jeweils eine halbe Stunde dauern, was dem Wein eine weitere Chance lässt. Diejenige, sich im Glas weiter zu entfalten, wobei es wichtig sein kann zu wissen, dass die erste Serie nach dem Apero etwa 90 Minuten nach dem Entkorken der Flaschen ausgeschenkt wird. Die Apero-Weine werden jeweils eine Stunde nachdem sie entkorkt werden ausgeschenkt.
Die Ergebnisse sind hier erhältlich.
Zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Berichtes sind die Weine gemäss Wine-Searcher (Link) weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Die Aperoweine

Rémi Jobard, Bourgogne blanc 2015

Eine der genialsten Domaine aus Meursault. Seit 2008 ist der Weinberg vollständig Ecocert zertifiziert und geleitet von Winzer, Rémi, welcher keine Kompromisse eingeht.

Sehr schöne, konzentrierte, aber auch zurückhaltende Nase mit einer guten Spannung. Die Düfte umfassen Zitrusfrucht, Holzakzente und der kalkhaltige Boden kommt gut zur Geltung. Tolle Frische und sehr appetitlich. Lebhafter, präziser Gaumen, ausgewogen und erfrischend, weich und doch mit einem sehr guten Gerüst, es ist ein sehr schönes Mundgefühl mit gutem Stoff, guter Komplexität, salzigen Noten, frisch und weich, angenehm zu trinken, aber auch einem eher kurzen Abgang. Durchaus einzukellern. Wird sich im Verlauf der nächsten acht Jahren schön geniessen lassen. **16.5/20** (86/100).

Allen Meadows bewertet diesen Wein mit 86-89/100

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 16.36/20 2. Wein der Apero-Serie

Die Weine der Domaine werden in der Schweiz durch Martel importiert. Dieser Wein kostet 28.-.
In Deutschland sind sie an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Bourgogne 2015 kostet €24.50 bei La Bourgogne, 26.50 bei Unser Weinladen und Vinaturel und 28.10 bei Wein und Glas Compagnie.

Arnaud Tessier, Bourgogne « Champ Perrier » 2015

Das Lieu-dit befindet sich in Puligny-Montrachet, neben der Villages-Lage Corvée des Vignes.

Dieser Wein erreicht einen ermutigenden Konsens bei beiden Autoren des vorliegenden Berichtes. Es ist auch keine Überraschung, denn er bietet eine frische, expressive und energische Nase mit einer feinen Fruchtigkeit. Junge, weisse und gelbe Früchte, etwas Lavendel, es erinnert an einen Schmetterling und der Eindruck setzt sich im Gaumen weiter. Es ist so sanft, es rieselt über die Zunge und erweckt die Sinne. Ausgewogener Stoff mit einem rassigen Touch, etwas Honignoten und eine generöse, reintönige Frucht, die Mineralität des Terroirs kommt auch sehr gut zur Geltung, durchaus überzeugender Abgang mit Pfeffer und Zitronen. Ein betörender Wein auf seinem Niveau und eine klare Einkaufsempfehlung. **16.5-17/20** (86-89/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 16.33/20 3. Wein der Apero-Serie

Arnaud Tessier, Bourgogne «Champ Perrier» 2014

Eindeutig der gelungenste Wein der Serie, wobei es objektiv betrachtet nicht möglich ist festzulegen, dass einer dieser Weine seinen Platz im Keller mehr als seine Kontrahenten verdient. Aber hier spricht die Klasse und dementsprechend die Grösse des Jahrgangs 2014 für sich. Nicht zu vergessen ist, was unser Weinfreund Jasper Morris MW (Link), der Burgundy Director von Berry, Bros & Rudd (Link), Christies' Berater bei den Hospices de Beaune und renommierter Buchautor (Link), über 2014 sagt: Es sei der grossartigste Jahrgang für die Burgunder Weissweine seit sehr langem.

©La Passion du Vin

Angenehme und komplexe, mineralische Nase mit vielen Steinnoten, aber auch delikaten Äpfeln, Zitrus, usw. Beeindruckend präzis und geschliffen, ohne Konzession, das ist grossartig und wir dürfen doch nicht vergessen, dass wir hier eine Appellation Régionale bewerten. Braucht aber noch Zeit, da er sich langsam entwickelt. Breiter, komplexer und harmonischer Gaumen, sehr jung, rundum salzig, mit einer sehr guten Säurestruktur und einem soliden Körper. Zitronen, Vanille und Feuerstein im köstlichen Abgang. Eine grossartige Leistung und eindeutig der Wein, den es zu kaufen gilt, wenn man den Stil Arnaud Tessier kennenlernen möchte. **16.5-17.25/20** (86-90/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 16.58/20 Bester Wein der Apero-Serie

Das Hauptprogramm

Das Hauptprogramm bestand aus Serien mit einer unterschiedlichen Anzahl Flaschen. Die erste Serie umfasste die vier Villages-Weine, die zweite Serie die drei 1er Crus Genevrières, darunter eine Piratflasche von Lucien Le Moine, die dritte Serie die zwei 1er Crus Charmes-Dessus und die letzte Serie die drei 1er Crus Poruzots Dessus, darunter die Piratflasche von Rémi Jobard. Zusätzlich, und damit die Weine zum Diner passen, wurden zwei Rotweine der Domaine Frédéric Magnien zur Hauptspeise ausgeschenkt. Diese werden am Ende des vorliegenden Berichts bewertet.

Arnaud Tessier, Meursault (Villages) Grands-Charrons 2013

Die renommierte Lage befindet sich quasi in angrenzender Nähe des 1er Cru, einem kultartigen Climat Gouttes d'Or und ist mit Les Tessons benachbart.
Ein schwieriger Start. Ein Mitarbeiter des Carltons flüsterte mir ins Ohr, er fände diesen Wein bieder. Genauso war er aber auch in der ersten Nase. Nicht verschlossen, auch nicht zurückhaltend, sondern einfach unauffällig. Doch mit der Zeit hatte er sich entwickelt. Man suchte ihn, wurde ungeduldig und doch etwa 20 Minuten nach dem Anfang der ersten Serie war er da. Dann kommt die klassische Nase des Meursault zum Vorschein. Blüten, Äpfel, Zitronen, gelbes Steinobst, feine Toasting-Noten, würzige Komponenten… Sehr saftiger und angenehmer Gaumen, wirkt etwas einfach zusammengestrickt, er bereitet aber sehr viel Spass. Sehr frisch und für den Jahrgang typisch, die Mineralität spielt zusammen mit den nussigen und buttrigen Elementen, während die Säure und die subtile Salzigkeit das Ganze umhüllen. Ein süffiger Wein, der lang und blumig endet. 16.5-**17.25/20** (86-90/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17/20 12. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault (Villages) Grands-Charrons 2014

Frische, breite und tiefgründige Nase mit Charakter. Da lassen sich die Merkmale des Jahrgangs 2014 gut wahrnehmen. Schönes Parfüm, würzig-herb, die Düfte gehen selbstverständlich in die gleiche Richtung wie beim vorherigen Erzeugnis. Da liegt nicht der Unterschied. Dafür zeigt der Gaumen weniger Temperament, was wir uns nicht wirklich erklären können. Saftig, bekömmlich, die Mineralität des Bouquets bestätigt sich im Mund. Zitronennoten lassen sich schön wahrnehmen. Doch wirkt das Ganze weniger straff und kräftig als beim vorherigen Wein. Anscheinend aber eine Geschmacksache, da wir beide Erzeugnisse gerade gekreuzt bewerten: Wo Jean-Pierre 17/20 erteilt, erteile ich 16.5/20 und umgekehrt. Der Abgang zeigt eine schöne Bitterkeit und das Potential ist klar vorhanden. 16.5-**17/20** (86-89/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.08/20 10. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault (Villages) Casse Tètes 2015

(hpm): Schönes ansprechendes Bouquet, voll, dicht, würzig und saftig, Quitten, schön fruchtig mit Birnenaromen. **17.5/20** (91/100).
(jfg): Ich habe dieses Erzeugnis nicht beschrieben, da ich es nichtssagend gefunden habe. Wirkt reif und für die AOC Meursault nicht charakteristisch. **16.25/20** (85/100).
Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.08/20 10. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault (Villages) Grands-Charrons 2015

Was für eine tolle Fruchtnase! Pfirsiche, saftige, weisse Früchte, etwas Mandeln, das Ganze mit weissen Blumen gepaart. Was für ein köstlicher Wein mit einem frischen, breiten, komplexen Bouquet. Das erweckt buchstäblich die Sinne und bereitet sehr viel Spass. In einem ähnlichen Stil wie der 2013er, schwierig den nicht sofort trinken zu wollen, statt die Düfte zu identifizieren. Im Gaumen tanzt der Saft, er ist buchstäblich beschwingt. Sehr schöne Zusammenstellung, salzig und elegant, saftig und würzig, straff und präzis, zeigt eine schöne Bitterkeit im üppigen Abgang. **17.5-17.75/20** (91-93/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.75/20 6. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Genevrières 2015

Warten ist angesagt, das Bouquet liefert nicht viel in diesem Stadium. Was eigentlich nicht wirklich erstaunt. Die Komplexität genauso wie die Frische sind da, die Düfte nach Mandeln, Butter, weissen Pfirsichen lassen sich gut wahrnehmen, es fehlen mir aber noch die blumigen Komponenten, es ist wohl eher mineralisch. Wir sind zuversichtlich, dass sich die Nase schön entwickeln dürfte, es ist aber kein temperamentvoller Meursault. Frischer und salziger Gaumen mit schönen Kampfernoten, elegant und süffig, Blumenblüten, das verspricht einiges, ist aber wegen der Bitterkeit im Abgang etwas kompliziert. Wir bewerten vorsichtig und lassen uns gerne überraschen. **17-17.25/20** (89-90/100). Ein Wein für Liebhaber mineralischer Spannung. Ich (jfg) habe deutlich mehr von diesem Wein erwartet.

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.47/20 8. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Genevrières 2013

Druckvolles Bouquet mit feinen und reintönigen Düften, elegant und doch knackig, mit Birnen und weiteren, weissen Früchten, es ist wie ein Spaziergang im Obstgarten. Die Mineralität der Lage kommt selbstverständlich sehr gut zur Geltung, dieses Erzeugnis besitzt alles, was von ihm in diesem sehr präzisen und hoch stilisierten Jahrgang erwartet wird. Der Gaumen bewegt sich im gleichen Register, unsere Erwartungen waren hoch und sind befriedigt. Das ist ein klarer Erfolg. **17.75/20** (92/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.47/20 8. Wein des Hauptprogramms

Lucien le Moine, Meursault 1er Cru Genevrières 2014

Wir haben verschiedene Erzeugnisse der Domaine Lucien Le Moine bereits in zwei Berichten bewertet. Mounir und Rotem Saouma sind dafür bekannt, üppige Weine zu produzieren. Der Grund dafür sind die sieben Liter Feinhefe, welche sie in jedem Fass lassen, damit sich die Weine richtig entwickeln. Es wäre nicht falsch zu behaupten, dass die Domaine Le Moine und Arnaud Tessier die unterschiedlichsten Stile haben, welche in Meursault zu finden sind. Auch vom Ruf her sind beide sehr weit voneinander getrennt. Lucien Le Moine ist ein weltweit anerkanntes Weingut, welches die Weinexperten und Journalisten gerne besuchen. Arnaud Tessier ist hier im Bereich wohl eher ein UFO. Wir wollen aber fest an seinen Erfolg glauben. Bestimmt haben die Verkoster aber zuerst anzunehmen, dass ein Wein nicht archetypisch vinifiziert werden muss, um fein zu sein. Die wichtigsten Düfte eines Meursault sollten nicht zwangsläufig Butter, Mandel und mit dem Alter Honig sein. Es wäre unangebracht, die Erzeugnisse von Arnaud Tessier auf der Seite liegen zu lassen, weil sie eine beeindruckende Mineralität aufweisen.

Der Genevrières 2014 der Domaine Lucien Le Moine bietet ein völlig anderes Bouquet als derjenige von Tessier. Hier kommen Breite, Tiefsinn, Komplexität, Spannung und Charakter so zur Geltung, als ob es die natürlichste Sache der Welt wäre. Das ist üppig, konzentriert, das Paradebeispiel eines ausserirdischen Weins. Das Holz ist derart gut eingebunden, dass die Düfte nach leckeren, gelben Früchten, Birnen, Mandeln, Zitronenschale, Butter, gelben Blumen und doch einer feinen Holzwürzigkeit perfekt zum Vorschein kommen. Der Gaumen ist konzentriert, reintönig, präzis, breitschultrig, die Säure perfekt eingebunden, die Mineralität liefert salzige Komponenten, der Abgang lang und vielversprechend. Ein Stil aber, den man gerne hat oder eben nicht. Wir waren da nicht ganz einig, darum der Spagat, **17.5-18.5/20** (91-95/100). An dieser Stelle möchten wir uns bei Thomas Bürki von der Weinhandlung Martel ganz herzlich bedanken. Thomas hat uns die letzte Flasche verkaufen können bzw. dürfen. Martel organisierte Ende Mai 2017 eine hervorragende Verkostung mit 30 Erzeugnissen der Domaine. Wir haben sie alle bewertet (Link).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 18.28/20 Bester Wein des Hauptprogramms

In Deutschland werden die Weine der Domaine Lucien Le Moine durch N+M Weine importiert. Dieser Wein ist aber ausverkauft. Die Jahrgänge 2013 und 2015 sind dafür erhältlich. Sie kosten €99.- bzw. €108.-
In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Martel und bei Le Millésime erhältlich.

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Charmes-Dessus 2015

Präsente, ausgefeilte und intensive Nase mit exquisiten, weissen Früchten wie zum Beispiel Pfirsich, aber auch Zitronen. Ausgewogen und elegant, doch kein charakteristisches Meursault-Bouquet. Arnaud Tessier verführt uns da mit einem hochstilisierten Wein. Der Gaumen zeigt Persistenz und Druck, eine grossartige Vollmundigkeit und Raffinement, eine feine Mineralität auf dem Feuerstein und eine schöne Salzigkeit. Langer üppiger Abgang. **17.5-18/20** (91-93/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.81/20
5. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Charmes-Dessus 2014

(jpm): Tolles, aufgeschlossenes Bouquet, macht Spass, frisch und elegant, wunderschön balanciert, Finesse und doch Power, von allem ein bisschen mehr! Bekömmlicher Gaumen, dieser Wein bietet heute sehr viel Spass und wir empfehlen nicht, ihn noch länger zu lagern. Auch wenn das Potential für eine weitere Lagerung da ist. **18-18.5/20** (93-95/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 18/20
3. Wein des Hauptprogramms

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2015

Zwischen Spannung und Faszination. Ein Wein und zwar der einzige aus diesem vielversprechenden Jahrgang, welcher klar auf dessen Eigenschaften hinweist. Wenn ich die anderen Erzeugnisse von Arnaud Tessier aus dem Jahr 2015 nicht wirklich als betörend auszeichnen konnte, strahlt dieses Erzeugnis buchstäblich Klasse aus.

Exotische Früchte kommen uns unmittelbar in die Nase entgegen, das Ganze zeigt sich zwar bereits reif, es bereitet aber sehr viel Spass, Finesse, Raffinement, Ausgewogenheit und Tiefe sind vorhanden und zeigen, dass die Weissweine aus 2015 nicht zu unterschätzen sind. In der zweiten Nase lassen sich dann weisse und gelbe Früchte wahrnehmen, sie neigen sogar dazu, schrittweise das Aromabild zu dominieren. Der Gaumen ist üppig, vollmundig, die Mineralität ist selbstverständlich immer noch sehr präsent, genauso wie die gut eingebundene Säure. Wunderschöne, salzige und frische Note zeigen sich auch, dieser noch sehr junge und herbe Wein begeistert und macht Spass. **18-18.25/20** (93-94/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 18.08/20
2. Wein des Hauptprogramms und bestes Erzeugnis von Arnaud Tessier überhaupt an diesem Abend.

Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2014

So fein er sein mag, kommt dieser Wein nicht auf das Niveau des Vorherigen. Wir würden sogar einschätzen, dass er jung getrunken werden soll. Der bietet zwar eine sehr schöne Nase mit etwas exotischen Früchten und Blumen, einer subtilen Salzigkeit im Gaumen und alles, was ein gutes Erzeugnis auszeichnet, aber es fehlt den Kick. Trotzdem ein klarer Erfolg. Darum **17.5-18/20** (91-93/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.72/20 7. Wein des Hauptprogramms.

Rémy Jobard, Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2015

Ein Wein, welcher Metaphern beansprucht, er singt und tanzt und lacht und zeigt seine unverschämte Lebensfreude. Es beginnt zunächst mit einer verführerisch fruchtigen Nase, wobei sich auch Noten von Ingwer, Wachs und Pop-Corn zeigen. Es ist generös, dicht, unwahrscheinlich verwirrend, sehr jung, harmonisch, komplex und tiefgründig. Der Gaumen spielt im gleichen Register, er ist voll und sinnlich, mit einem langen Abgang endend. Warten ist empfehlenswert. **18.25-18.5/20** (94-95/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 17.83/20 4. Wein des Hauptprogramms.
In der Schweiz kostet dieser Wein 87.- bei Martel.

Die drei Weine der Aperoserie

v.l.n.r.: Die vier Weine der ersten Serie: Arnaud Tessier Meursault (Villages) Grands-Charrons 2013, Meursault (Villages) Grands-Charrons 2013, Meursault (Villages) Casse Têtes 2015 und Meursault (Villages) Grands-Charrons 2013

v.l.n.r.: Arnaud Tessier Meursault 1er Cru Genevrières 2015 und Meursault 1er Cru Genevrières 2013, sowie Lucien Le Moine Meursault 1er Cru Genevrières 2014

v.l.n.r. : Arnaud Tessier, Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2015 und Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2015 sowie Rémi Jobard Meursault 1er Cru Poruzot-Dessus 2015

Die Rotweine zur Hauptspeise

Frédéric Magnien, Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2007

Frische und komplexe Nase mit eleganten Düften nach vielen roten, reifen Beeren, Waldboden, Röstaromen, Veilchen, Rosen, das Ganze auf einer robusten, mineralischen Grundlage. Knallig und aufgeschlossen, bereit, einen unmittelbaren Trinkgenuss zu bieten. Wer diesen noch recht jungen Wein riecht, wird dieser Aussage sofort zustimmen. Wir sind weit von einem klar verschlüsselten Erzeugnis, wobei die aromatische Vielschichtigkeit auch nicht zu unterschätzen ist. Rote Beeren, Unterholz, Röstaromen, etwas Würze… Der Gaumen ist seidig-samtig, schlank und elegant, verführerisch und sehr parfümiert. Noten schwarzer Beeren lassen sich wahrnehmen, die Mineralität ist wiederum prägnant, Himbeeren und eine tolle Fruchtsüsse begleiten das Ganze. Dieser Gaumen ist ausgewogen, vollmundig, doch auch straff und feingliedrig. Sinnlicher Abgang. Man kann ihn jetzt trinken oder warten. **17-17.75/20** (89-92/100).

Durchschnittliche Bewertung aller Teilnehmer: 18.11/20
In der Schweiz werden die Weine der Domaine Frédéric Magnien durch Ruli Vins importiert. In Deutschland werden sie es durch Mövenpick.

Frédéric Magnien, Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2007

Nicht alle Winzer sind auf dieser 1er Cru Lage glücklich. Gewisse Parzellen sind eindeutig besser als andere. Patrick Essa, der bekannte Winzer aus Meursault, Lehrer und Blogger (Link) beschreibt in einem Bericht den Teil zwischen den Lagen Les Brûlées und Echézeaux als den besten des 13,08ha Climats. Wir wissen nicht, bei welchem Winzer Frédéric Magnien seine Trauben kauft, die Qualität ist aber da. Dieser Wein ist in der Tat wunderschön auf den Punkt vinifiziert, die zehn Jahre Lagerung waren auch nötig, da die Nase leicht verschlossen bleibt. Es strömen delikate und sehr appetitliche Düfte nach reifen Erdbeeren, Kirschen, blauen Beeren, etwas Pfeffer aus dem Glas. Reifer, vollmundiger und verführerischer Gaumen, süssliche, rote und schwarze Früchte kommen zum Vorschein, das Ganze ist ausgewogen, das Holz sehr gut eingebunden, der Abgang lang.

Arnaud Tessier, Blender oder UFO?

So lautete unsere Frage, als wir uns im Verlauf des Jahres 2017 mit unserem Weinfreund Andreas B. über die Möglichkeit, eine Verkostung zusammen zu organisieren, unterhielten. Wir hatten nie von dieser Domaine gehört und auch eine Suche bei Bettane & Desseauve, Burghound, Vinous führte zu keinem Ergebnis. Die Lebensereignisse haben gewollt, dass er 2009 seinen ersten Jahrgang produzierte, nachdem sein Vater unerwartet verstarb. Arnaud Tessier war erst 21 Jahre alt.

Klicken Sie das Bild an, um den kurzen Film anzuschauen

©Pearl of Burgundy

Parzellen in den besten Lagen von Meursault und viel Arbeit haben dazu geführt, dass Arnaud und Catherine Tessier keine Blender sein können. Blender arbeiten wohl eher im Keller als im Weinberg. Und wenn sie im Weinberg tätig sind, pflegen sie ihre Rebstöcke nicht so akribisch, wie es die Tessiers machen. Blender vinifizieren nicht selten Mainstream-Weine. Weine, die auf Erfolg stossen, weil sie die Erwartungen eines breiten, oft unerfahrenen Publikums erwarten. Die Tessiers haben hingegen eine klare Linie. Sie produzieren Weine, die ziemlich weit entfernt vom Meursault-Archetyp sind. Also keine gefälligen Konsumprodukte. Grundsätzlich dürften die Weinexperten sogar mit den Erzeugnissen der Domaine Mühe haben. Der klassische Meursault riecht nach Mandel, Haselnuss, Butter, Honig und zeigt sich üppig und fleischig. Die Meursaults der Tessiers zeigen sich straff, sehr mineralisch, man erahnt, dass sich die Haselnussnoten entwickeln werden, mit Butter und Honig ist es aber ein anderes Thema. Doch besitzen diese Weine alle Argumente, um einen anspruchsvollen Burgunder Liebhaberkreis anzusprechen. Sie sind ganz und gar nicht bieder, sondern verlangen sehr viel und auch sehr viel Toleranz vom Verkoster. Daher sind wir durchaus zuversichtlich, dass die Zukunft den Tessiers gehört. Sie sind noch jung, besitzen ganz eindeutig den Idealismus und den Arbeitswillen solcher, selbstständiger Unternehmer in ihrer Altersklasse. Sobald die Weine an Tiefe, d.h. sobald die Domaine eine Verkostung von mindestens 10 Jahrgängen der besten Erzeugnisse organisieren und die Presse dazu einladen wird, werden sich neue Horizonte eröffnen. Die Domaine wird nicht mehr ausschliesslich ein UFO bleiben, welches genauso schnell verschwindet, wie es erschienen ist, sondern sie wird sich in der Weinlandschaft verankern. Davon sind wir aufgrund unserer Verkostung sicher.

Autor: Jean François Guyard
6. März 2018

Lekorat: Andi Spichtig

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.**