Château de Pommard

Eine Lobeshymne zur Parzellenanalyse

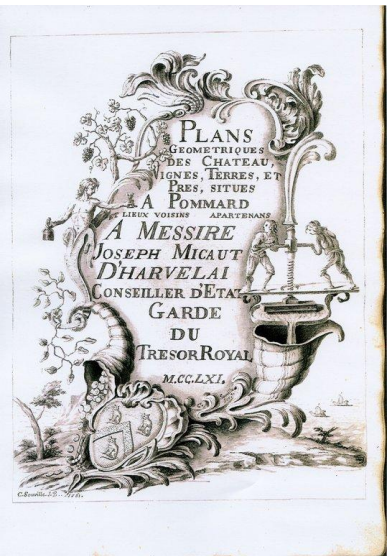
Wir haben Mitte März 2015 unsere Reise ins Burgund wahrgenommen, um ein paar Weingüter zu besuchen. Dieses Mal haben wir uns der Côte de Beaune und insbesondere zwei Domaines gewidmet, welche seit einigen Jahren wieder ins Rampenlicht gerückt sind: Château de Pommard und Domaine Chanson Père et Fils. In beiden Fällen kann die Anschaffung verschiedener Flaschen und Jahrgänge wärmstens empfohlen werden. Einerseits bietet das Château de Pommard nebst seinem Grand Vin eine nicht zu unterschätzende Palette der verschiedenen Burgunder Appellationen an, wobei deren Trauben gekauft werden. Wie wir es aber in den nächsten Seiten schreiben, verdient es insbesondere der Grand Vin seit dem grossartigen Jahrgang 2008, eingekellert zu werden. Was die Domaine Chanson anbelangt, werden wir ihm in den kommenden Wochen einen spezifischen Bericht widmen. Auch hier handelt es sich um eine grossartige Produktion, was zahlreiche AOC betrifft. Das haben sogar die internationalen Weinexperten bereits bemerkt. Wir empfehlen vor allem die Corton-Vergennes, Corton-Charlemagne und Beaune Clos des Fèves, ohne uns jedoch auf diese drei Erzeugnisse objektiv einschränken zu können. Im vorliegenden Bericht konzentrieren wir uns auf das Château de Pommard, seine Geschichte und sein spezifisches Vorgehen -à la bordelaise-, d.h. die einzelnen Parzellen werden separat ausgebaut.

Die Geschichte

Zum ersten Mal wurde der Weinberg von Pommard im Jahr 1005 in religiösen Kopialbüchern erwähnt. Der Name bezog sich auf die Nymphe Pomone und deren Leidenschaft für Früchte und Obstbäume. Pomone ist aber auch der Name der ersten französischen Oper, welche 1671 in einem pastoralen Genre geschrieben wurde.

Der Anfang

Im Jahr 1726 wurde ein Schloss im Regence-Stil in Pommard gebaut. Vivant de Micault, der Auftraggeber, war Directeur Général des Poudres et Salpêtres, Hofstallmeister und Sekretär des Königs Ludwig XV. Einer seiner Vorfahren war Philibert Micault, Kapitän von Pommard im Jahr 1451. Das Ziel des neuen Schlossmeisters war es, den König und seinen Hof bei Gelegenheit zu empfangen. Ludwig XV trank in der Tat die Weine gern, welche unter der Bezeichnung „Pommard“ vermarktet wurden. Zu dieser Zeit erwiesen sich die Pommard -Weine als herb, burschikos und ihre Farbe war bekanntlich sehr hell. Sie genossen dennoch einen stolzen Ruf. In seinem 1855 veröffentlichten Werk Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d’Or machte Jules Lavalle darauf aufmerksam, dass alles in Pommard, aber auch in Volnay unternommen wurde, damit die Weine beider Gemeinden diese typische Farbe namens „œil de perdrix“ (Rebhuhnauge) behalten. Pinot Blanc und Pinot Gris Rebstöcke wurden sogar mitten in die Pinot Noir Rebberge angepflanzt.



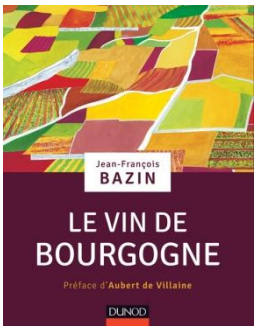
©Château de Pommard

Im gleichen Buch, welchem jeder Burgunder-Liebhaber einen grossen Wert zumisst, da die wissenschaftliche Analyse von Jules Lavalle heute immer noch als besonders fundiert und angebracht gilt, wird das Clos des Châteaus de Pommard, damals hiess es Clos Marey-Monge, auf das gleiche Qualitätsniveau wie u.a. die Lagen Ru-

giens und Petits-Epenots, also Première Cuvées gestellt. Bei Jules Lavalle entsprach eine Première Cuvée heute einem Premier Cru.
Schliesslich geben offizielle Dokumente der Epoche bekannt, dass die Geburt im September 1729 von Louis Ferdinand de Bourbon, dem ersten Sohn von Louis XV, mit Weinen aus Pommard gefeiert wurde.

Das XX. Jahrhundert

Bis 1936 blieb das Leben auf dem Schloss relativ ruhig. In diesem Jahr eignete sich die Familie Laplanche das Schloss an, welches bis zu diesem Zeitpunkt Château Marey-Monge hiess. So hiess auch die Familie, welche seit 1763 das Schloss besass. Die Geschichte will, dass Claude Marey den Weinhandel international erfunden und entwickelt hat. Doch dürften wir die Rolle der Engländer mit dem Methuenvertrag zu Gunsten der Portweine sowie deren bereits ein paar Jahrhunderte alten, privilegierten Beziehungen zu Bordeaux nicht vergessen. In seinem Referenzwerk „Le Vin de Bourgogne“ erklärt Jean-François Bazin, dass die Familie Marey bis zur Hochzeit von Nicolas-Joseph, dem Sohn von Claude Marey, mit Jeanne Charlotte Émilie Monge, der Tochter des berühmten Mathematikers, Physikers und Chemikers Gaspard Monge, am 14. Mai 1795 warten musste, damit die eigene, finanzielle Wohlhabenheit endlich sichergestellt wird. Was auch den Namen Marey-Monge begründet. Dennoch ist es allgemein bekannt, dass die Familie Marey kurz vor der französischen Revolution etwa 160 Parzellen in Pommard, Vosne-Romanée (Richebourg et Echézeaux), Chambolle-Musigny (Bonnes Mares), etc. besass.



Im XIX. Jahrhundert genoss Pommard so einen beneidenswerten Ruf, dass der grösste Teil der Weine der Region von Beaune unter diesem Namen vermarktet wurden. Es wurden mehr Pommard-Weine gehandelt, als die Gemeinde überhaupt produzieren konnte. Die Pommard-Weine waren bekannt, um sehr gut zu reisen, über seriöse organoleptische Argumente zu verfügen und, nicht zuletzt, einen einfach auszusprechenden Namen zu tragen.

Im Jahr 1936 erwarb der Psychoanalytiker Louis Laplanche das Schloss und dessen Weinberg. Er stammte aus einer berühmten Winzer- und Händlerfamilie, welche in Nuits-Saint-Georges angesiedelt war. Seine Frau Nadine stammte ihrerseits aus einer Winzerfamilie, die Guillot, welche seit dem XIV. Jahrhundert Champagner produzierte. Das Ehepaar wurde deutlich bekannter im Weingeschäft als im Bereich der Psychoanalyse. Im Gegensatz zum eigenen Sohn, Jean, Philosophie-Professor und Assistenzarzt der französischen, psychiatrischen Spitäler, der das Wissen über Freud und dessen Methode, darunter die Analyse der psychosexuellen Entwicklung des Menschen seit der Geburt massgebend vertiefte. Er verfasste ausserdem zahlreiche Referenzwerke für die renommierten Presses Universitaires de France und ermöglichte entscheidende Fortschritte im Bereich des Strukturalismus, einer Fachrichtung, welche an der Universität Zürich und insbesondere im durch das von Frau Dr. Prof Brigitte Boothe geleitete Institut studiert werden kann. Nicht zuletzt wurde Jean Laplanche 1988 als Wissenschaftsdirektor der vollständigen Übersetzung der Werke von Freud berufen.

Im Jahr 1966 wurde das Château Micault verkauft. Jean und Nadine Laplanche nahmen die Gelegenheit wahr, um beide Teile des Château de Pommard wieder zu vereinen. Zum ersten Mal seit 180 Jahren. Wie bereits erwähnt, ist das Château Micault im Regence-Stil, das Château Marey-Monde im Directoire-Stil.

Depuis 2003

Im Jahr 2003 erwarb Maurice Giraud, der Gründer der besonders erfolgreichen Immobiliengesellschaften MGM und CGH, das Château de Pommard. Als authentischer Liebhaber der schönen Künste und der grossen Weine investierte er zunächst in die aufwändige Renovierung beider Schlösser mit dem Ziel, eine Wirtschaftsaktivität zu gründen, welche im Burgund nicht in diesem Ausmass existiert: Önotourismus. Innerhalb von zehn Jahren hat sich diese Aktivität derart entwickelt, dass 35‘000 Touristen, darunter die Hälfte aus dem Ausland, aber auch u.a. viele Pariser und Savoyer, jedes Jahr das Château besuchen. Ein pädagogischer Park präsentiert die Besonderheiten des Burgunder Anbaugebietes und insbesondere der AOC Pommard, die Weine können verkostet und gekauft werden,

Das Tor zum Garten

Konferenzen wie z.B. am 14. März 2015 über „le regard de Thomas Jefferson sur la vigne et le vin de Bourgogne “ sowie attraktive Kunstausstellungen, welche in Weinregionen wohl selten stattfinden, werden organisiert. Im Jahr 2010 wurden Werke von Picasso ausgestellt, 2009 und 2012 war Dali an der Reihe, 2012 war das Keith Haring, 2014 die Meister des XX. Jahrhunderts. Sogar Fotografen wie u.a. der Schweizer Peter Knapp in Juni 2014 werden geehrt. Diese Ausstellungen wurden zum ersten Mal im Jahr 2004 organisiert und es ist heute davon auszugehen, dass Michael Baum diesen Kurs mit viel Begeisterung und Engagement fortsetzen wird. Michael Baum wurde im September 2014 auch nicht per Zufall durch Maurice Giraud ausgewählt, um seine Nachfolge zu übernehmen. Beide Herren teilen genau die gleichen Leidenschaften. Maurice Giraud, der heute 73 Jahre alt ist, wird immer der Hoffnungsträger bleiben, welcher viel verwirklicht und dem Château eine neue Jungfräulichkeit gegeben hat und der Mann, welcher das Château zur Lokomotive des Önotourismus der Region umgewandelt hat. Genauso wie es Cécile Lepers-Jobard, die Generaldirektorin der Domaine zum Zeitpunkt des Besitzerwechsels in einem Interview mit der Agence France Presse erklärt hat. Michael Baum (8 Lektionen für erfolgreiches Company-Building) ist ein junger, 50jähriger Geschäftsmann, der sein Vermögen im Silicon Valley verdient hat. Er gründet und investiert in High-Tech Start-ups und leitet founder.org. Founder.org fördert das Unternehmertum im universitären Bereich. Michael Baum wollte ein Château kaufen, wobei er sich für Bordeaux nicht interessierte, wo jeder so ein Eigentum besitzt und, wo jedes Herrenhaus Château heisst. Das Château de Pommard entsprach genau dem Objekt, welches er suchte. Schliesslich produziert das dazu gehörige Weingut jedes Jahr 80’000 Flaschen Grand Vin du Château de Pommard und 20‘000 Flaschen Clos du Château. Alle werden ab Hof verkauft. Der Umsatz, welcher jährlich erwirtschaftet wird, erreicht 6 Millionen Euros. Last but not least behält Michael Baum genau das gleiche Team wie sein Vorgänger, darunter den talentierte Regisseur Emmanuel Sala.

Maurice Giraud ©Château de Pommard

Michael Baum im Château de Pommard ©Bourgogne Aujourd’hui

Ein Pommard Villages, eine komplexe Parzellenvielfalt

A propos Climat und lieu-dit

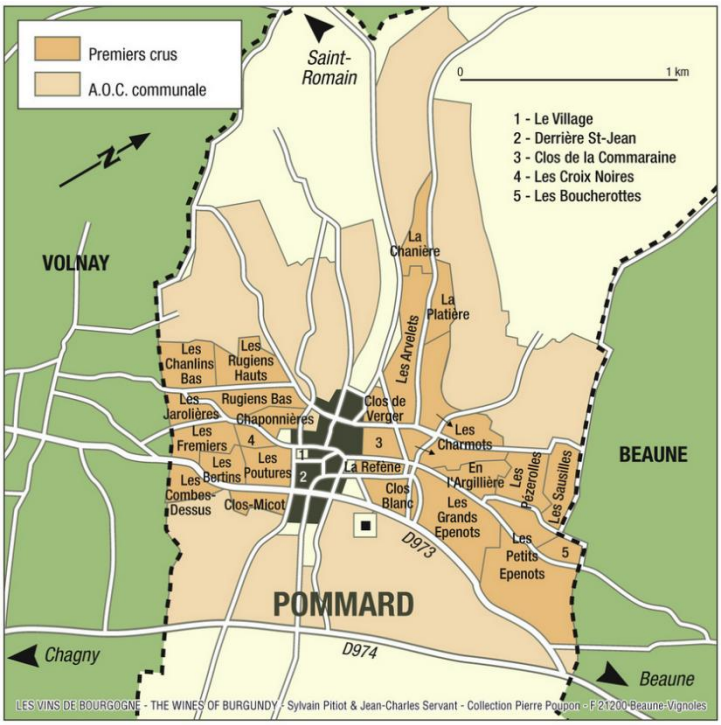
Burgund hat es gern einfach… Neben seinen 33 Grands Crus (24 in der Côte de Nuits, 8 in der Côte de Beaune sowie Chablis Grand Cru) und 635 Climats (Lagen), welche genau gleich vielen 1er Crus entsprechen, darunter 331 in der Côte de Beaune und 134 in der Côte de Nuits, zählt das Anbaugebiet nicht weniger als 1462 Lieux-dits, darunter 1247 in den Côtes de Beaune und Côtes de Nuits, auf.
Selbstverständlich stimmen Climats und Lieux-dits nicht immer überein. Nicht selten verteilt sich ein Climat auf mindestens ein Lieu-dit, wobei das Gegenteil auch existiert. Die systemische Analyse bezeichnet so eine Situation als m:m, also many to many, Beziehung. Das bekannte Climat Clos des Avaux in Beaune deckt zum Teil zwei Lieux-dits ab, während das Lieu-dit Les Bonnes-Mares zum Teil zum Clos de Tart gehört, d.h. 1.51ha für eine Gesamtfläche von 15.06ha. Deshalb möchten wir hier die Problematik der überdimensionierten Lagen nicht anschneiden, auf welchen die topographischen Unterschiede zu gross sind. Die 1er Cru-Lagen Vergelesses in Pernand mit 18ha oder Abbaye de Morgeot in Chassagne-Monrachet mit 8.55ha liefern zwei Beispiele einer solchen Disparität. Der obere Teil der Lage Abbaye de Morgeot enthält viel Kreide, während der untere Teil tief und lehmhaltig ist. Dabei würde es auch nicht helfen, einen Autochthonen über die Subtilitäten der Lieux-dits gegenüber den Climats zu fragen, diese geben selber zu, dass es nicht immer nachvollziehbar ist. Ist es eventuell der Grund, aus welchem so ein seriöser Weinexperte wie Jasper Morris MW in seinem 2010 veröffentlichten Werk "Inside Burgundy" zur Schlussfolgerung gelangt, dass beide Konzepte durchaus austauschbar seien? Wir teilen diese Meinung nicht und orientieren uns wohl eher an der Wahrnehmung der Römer in antiken Zeiten.

Diese wurde schliesslich durch die Zisterzienser übernommen, welche, wie es jeder Burgund-Liebhaber weiss, ihr bevorzugtes Anbaugebiet massgebend definiert hatten. Zumindest, wie wir es seit über 150 Jahren kennen. Die Römer und die Zisterzienser haben das Konzept des „Lieu“, des Ortes definiert, wobei die literarische Übersetzung des Wortes „Lieu“ Parzelle heisst. Ein Bâtard-Montrachet, ein Clos de la Roche, ein Corton, ein Echézeaux sind die Weine, welche wir kennen, weil sich die Rebstöcke da befinden, wo wir es wissen. Darum werden diese Weine meistens durch alle Weinliebhaber bewundert. Doch genügt es, zwischen den verschiedenen Lieux-dits spazieren zu gehen, welche diese AOC gestalten, um markante Unterschiede zu merken. Das Lieu „Les Loachausses“ kann auf keinen Fall mit „Les Rouges du Bas“ verwechselt werden. Genauso wenig kann das Lieu „Les Grandes Lolières“ mit „Les Bressandes“ verwechselt werden. Das Lieu als Konzept verweist unausweichlich auf den Boden, wobei dieser nicht dessen ausschliessendes, entscheidendes Element ist. Hingegen verweist das Climat als Konzept auf die Klimatologie. Die Höhenlage, die Exposition, der Bodentyp, die Hangneigung und -richtung haben selbstverständlich einen Einfluss auf die Bodentemperatur, die Entwicklung der Rebstöcke und nicht zuletzt auf den phenolischen und physiologischen Reifeprozess der Trauben. Die klimatischenVeränderungen haben manchmal sogar Konsequenzen auf Flora und Fauna. Wir denken dabei an die Bienen des Clos des Mouches oder an die Wachteln des Climats Les Cailles in Nuits-Saint-Georges,… Trotzdem haben wir unsere Mühe mit der Verwendung des Begriffs „Topographie“, welcher unseres Erachtens auf eine makroskopische Annäherung des Themas hinweist. Jeder informierte Weinliebhaber weiss heute, dass die Trauben einer gleichen Parzelle nicht im gleichen Rhythmus ausreifen. Dies, obwohl eine Parzelle wesentlich viel präziser ist als ein Climat.

Vom Climat zur Parzelle

Wir haben es bereits erwähnt, verschiedene Climats sind einfach zu gross, damit ihre respektiven Bodenbeschaffenheiten einheitlich sind. Ausserdem wird es ein gutes Climat ein den Händen eines unseriösen Winzers nie ermöglichen, guten Wein zu produzieren. Andererseits wird eine Parzelle in einem durchschnittlichen Climat auch schnell verkauft, kein seriöser Winzer wird sich dadurch beeinträchtigen lassen.

Im Burgund, leider nicht nur, gibt ein Wein auch nicht unbedingt bekannt, was er wirklich ist. Liegt der Unterschied zwischen einem La Tâche der Domaine de la Romanée-Conti und einem La Grande Rue der Domaine Lamarche ausschliesslich in der Begabung der Besitzer beider Weingüter? Jeder Liebhaber des mythischen La Tâche sollte wissen, dass sich der grösste Teil der AOC, also 4.63ha gegenüber einer Gesamtfläche von 6.06ha,
eigentlich auf dem Climat Les Gaudichots befindet. Es stimmt allerdings auch, dass die Gaudichots-Parzellen, welche sich auf dem Climat de la Grande Rue seit 1989 bzw. der Beförderung dieses Weins zum Grand Cru dazu gehören. Was einmal die Verständlichkeit des Climats als Konzept nicht vereinfacht. Wohl im Gegenteil. So gelangen wir nun zum Thema, welches uns im vorliegenden Bericht anspricht, zum Château de Pommard.



Das Château de Pommard liegt neben der Dépoartementale D973 ©BIVB

Parzellen, ausschliesslich Parzellen

Wir haben es verstanden, die Konfusion ist gross. Obwohl sie eigentlich nur die eingefleischten Weinliebhaber interessiert, ist das Château de Pommard die Problematik anders angegangen. Und zwar genauso, wie es in Bordeaux auch gemacht wird. Die Analyse der Parzellen ermöglicht es, die Böden anders wahrzunehmen als mit den klassischen Climat- und Lieu-dit-Konzepten. Diese schenkt den morphologischen Bodenunterschieden viel Aufmerksamkeit, das Kataster spielt nur eine nebensächliche Rolle. So wie es Claude Bourguignon im Dezem-

ber 2012 in einem Bericht für die Académie Internationale du Vin (AIV) schilderte: „Wenn die Agronomen die Wichtigkeit der Klimatologie und der Topographie im Ausdruck des Terroirs im Wein, haben sie bisher zu wenig Erklärungen wissenschaftlicher Natur über die Rolle des Bodens geliefert.“

Das Renouveau

das Château Vivant Micault befindet sich auf der rechten Seite

Nachdem Maurice Giraud das Château de Pommard übernommen hatte, entschied er, es mit grossem Aufwand vollständig zu renovieren, aber auch dem Weinberg ein nie zuvor vorhandenes Ansehen wieder zu verleihen. Es war für Maurice Giraud unvorstellbar, dass sich die internationalen Weinexperten für die Domaine nicht mehr interessieren. Es stimmt allerdings auch, dass die zahlreichen Önotouristen den Verkauf der Weine ohne grosse Anstrengung weiter ermöglicht hätten. Die Liebe von Maurice Giraud für die grossen Weine hat das aber glücklicherweise verhindert. Seine 20ha Weinberg sind als Villages klassifiziert worden, er hat immer das nötige Engagement gezeigt, damit seine Domaine durch kompetente und dafür anerkannte Persönlichkeiten geleitet wird.

Emmanuel Sala am 13. März 2015

Bereits ab dem Jahrgang 2004 ersetzt Philippe Charlopin, der renommierte Winzer aus Gevrey-Chambertin, Jean-Louis Laplanche, dessen Weine effektiv nicht unverzichtbar sind. Charlopin entscheidet, den Grand Vin vom klassischen Villages-Wein zu unterscheiden. Für den Grand Vin werden dann ausschliesslich die besten Trauben verwendet. Die Jahrgänge 2004 bis 2006 läuten einen grossen Wendepunkt ein. In den Augen der Weinliebhaber wird das Château de Pommard wieder interessant. Dies, obwohl es durchaus empfehlenswert bleibt, seine Einkaufsquelle sorgfältig zu wählen. Wenn gewisse Vorwürfe, welche auf Internet zur Kenntnis genommen werden können, vielleicht nicht immer stimmen, erinnern wir uns an unsere eigene, unangenehme Erfahrung im Jahr 2007. Das anwesende Verkaufsteam hatte uns buchstäblich einen Dämpfer versetzt.

Im Jahr 2007 ersetzt Emmanuel Sala Philippe Charlopin als Kellermeister. Emmanuel Sala war bis dahin Betriebsleiter beim Château Vannières in Bandol, nachdem er in Elsass bei Jean Meyer gearbeitet hat. Was auch seine Deutschkenntnisse erklärt.

Das «Laboratoire d’Analyses Microbiologiques des Sols»

Die Presse aus dem XVIII. Jahrhundert befindet sich im Museum der alten Winzerwerkzeuge

Ab 2009 wurden die Böden der 20ha Weinberg des Château de Pommard durch die renommierten Claude et Lydia Bourguignon, Gründer des LAMS gründlich analysiert. Jules Lavalle hatte es 1850 aufgrund seiner eigenen Beobachtungen und Erfahrungen vorausgesagt, er hatte es auch in seinem bereits erwähnten Referenzwerk geschrieben und er hatte absolut Recht:
„Kein Climat ist den anderen derart überlegen, dass es in einer spezifischen Kategorie eingestuft werden dürfte. Eine grosse Anzahl Lagen verdient es durchaus, qualitativ vorne zu stehen. Die resultierenden Weine verdienen es, als Premières Cuvées eingestuft zu werden“. Das Clos Marey-Monge steht mit den Rugiens und den Petits-Epenots, zwei Climats, für welche im Juli 2011 eine Kandidatur zur Beförderung zum Grand Cru bei der INAO eingereicht wurde, genau in den Premières Cuvées. Doch machte uns

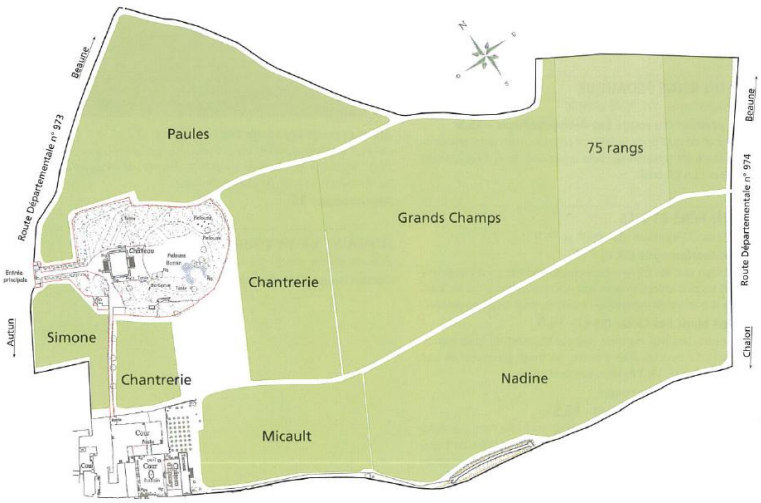
Emmanuel Sala, den wir am 13. März 2015 besuchten darauf aufmerksam, dass nicht alles herausragende Qualität sei. Mit seinem ausgeprägten Sinn für Ehrlichkeit und Integrität, aber auch aufgrund seines beneidenswerten Verantwortungsgefühls gegenüber den 20ha unter seiner Regie und, welche er in- und auswendig kennt, beschreibt er während des Rundgangs im Weinberg die mikrobiologischen Eigenschaften jeder einzelnen Parzelle. Diese Transparenz mag erstaunen, Emmanuel Sala weiss aber genau, was er Jahrgang nach Jahrgang welcher Parzelle zu verdanken hat bzw. wann eine aufgrund der klimatischen Änderungen innerhalb eines Jahres besser zur Geltung kommt. Bereits in den 1980ern hatte Jean Laplanche die Hauptmerkmale der acht Parzellen des Châteaus erkannt. Darum wurden sie auch bereits zu diesem Zeitpunkt separat ausgebaut, wie uns Jacques Perrin, der Gründer von CAVESA, Mitglied der Grand Jury Européen und ausserordentlicher Verkoster, auf seinem Blog daran erinnert.

Der „cour carrée“ ist das Herz des Weinguts

Claude et Lydia Bourguignon haben nun fünf Bodentypen auf den acht Parzellen identifiziert. Das Ehepaar renommierter Wissenschaftler, welche Verfechter der Lehre von Rudolf Steiner sind und, welche die Domaine de la Romanée Conti, Marie-Thérèse Chappaz, Jean-Louis Chave, Dujac, Leroy, Leflaive, Pingus, Jacques Selosse, Troplong-Mondot und eine Vielfalt weiterer Weingüter als Kunden aufzählt, analysieren die Böden, erklären, warum Ökologie keine politische Wissenschaft ist, sondern einem Stand der Natur entspricht, von welchem sich unsere produktionsgetriebenen Gesellschaften eigentlich nie hätten entfernen sollen… Sie begründen ausserdem, warum das Gleichgewicht zwischen 1/3 Ton/Lehm, 1/3 Sand und 1/3 Löss nicht ganz per Zufall die ganz grossen Burgunder Appellationen auszeichnet. In ihrem Kampf zeigen sie nicht zuletzt, warum die innere Oberfläche der Tonböden sowie deren chemische und biologische Komplexität eine Schlüsselrolle in der Erzeugung grossartiger Weine spielen. Die Messeinheit, welche in diesem Sinn entworfen wurde, m^2/g, schildert das Verhältnis zwischen der spezifischen Oberfläche eines Tonbodens und seinem Kationen-Austauschvermögen. Der Wert beträgt 550 m^2/g für Richebourg, während Musigny die 700m^2/g annähert.

Les parcelles des Châteaus de Pommard

Wir haben es bereits erwähnt, die acht Parzellen des Clos des Château de Pommard -ja, der Weinberg wird durch eine Mauer umkreist- teilen sich in fünf Hauptbodentypen. Ihre Namen sind Nadine, wie der Vorname der Frau von Jean Laplanche, Chantrerie, Grand Champ, Les Paules und Simone. Die innere Oberfläche der fünf Bodentypen schwankt zwischen 300m^2/g für les Paules bis 320m^2/g für Nadine, 376m^2/g für Grand Champ, 589m^2/g für Simone und 593m^2/g für Chantrerie. Zwei Parzellen der Typen Simone und Chantrerie erweisen sich sogar als ausgezeichnet, da ihr Wert nicht weniger als 730m^2/g beträgt. Das Château verwendet den Begriff « Terroir », um die Bodentypen zu bezeichnen. Wir bestreiten ihn dennoch, da sich die Analyse des Wissenschaftlerehepaar Bourguignon auf den Boden und nicht auf die verschiedenen Elemente fokussiert, welche ein Terroir in dessen moderner Bedeutung identifizieren.



Die Parzellen des Clos des Château de Pommard ©Bourgogne Aujourd'hui

Chantrerie

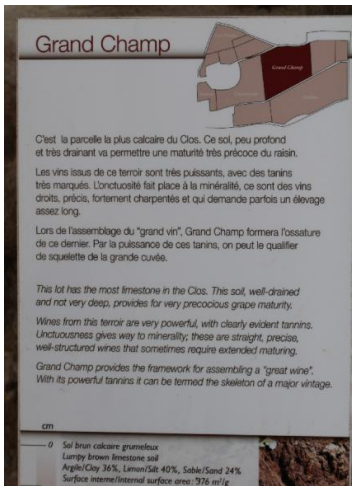
Chantrerie befindet sich gerade unter Simone und besteht aus zwei Parzellen und einer Gesamtfläche von 3ha. Die Rebstöcke der ersten, 1.8ha grossen Parzelle sind etwa 100 Jahre alt. Der Boden besteht aus 36% Ton, 30% Löss und 33% Sand und erweist sich als schwer und biologisch reichhaltig. Er enthält auch viel Eisen. Sofort kommt einem die Lage Rugiens in den Sinn. Die Intensität, sowohl im Bouquet wie im Gaumen, der Weine, welche auf dieser Lage produziert werden, entspricht derjenigen eines Chambolle-Musigny Les Amoureuses oder Les Hauts Doix. Claude Bourguignon haftet für den ersten Vergleich…

Im Rahmen der Verkostung, welche am 13. März 2015 stattgefunden hat, lieferte der Vieilles Vignes eine generöse und komplexe Frucht, einen besonders gelungenen und kohärenten Wein, wobei dieser, welcher aktuell ausgebaut wird, zurückhaltend wirkt. Man könnte lange daran riechen und doch immer wieder neue Düfte entdecken, die Ausdruckskraft wird mit dem Alter kommen. Im Gaumen lassen sich Schmelz, Bekömmlichkeit, Konzentration, Harmonie und nicht zuletzt das verführerische Raffinement der Tannine gut wahrnehmen. Ein ganz grosses Versprechen versiegelt dieses Erzeugnis.

Die zweite Parzelle, Chantrerie jeune, ist 1.2ha gross. Die innere Oberfläche erreicht 650m^2/g, was auch eindeutig an die Côte de Nuits erinnert. Die Rebstöcke wurden 2001 angepflanzt. Dies erklärt, warum die Nase, aber auch der Gaumen etwas ungestüm, ungezwungen wirkt, genauso wie Jugendliche, wenn sie auf Entdeckungsreise gehen, um den Charme, aber auch die Exzesse unserer Welt zu versuchen. Ausdruck, Opulenz, die Kirsche ist saftig, sie wird zerquetscht und man riecht deren Düfte. Der breite und strukturierte Gaumen zeigt viel Stoff und Schmelz, die Nase öffnet sich und bietet eine Duftpalette, welche in Beziehung zum Alter der Rebstöcke immerhin beeindruckt. Unterholz, schwarze Beeren, welche sich entfalten, schwarze Trüffel lassen sich sogar wahrnehmen, genauso wie ein Hauch Mineralität in den Tertiäraromen. Chaintrerie jeunes liefert dennoch dem Wein Volumen und Kraft.

Grand Champ

Die Parzelle misst 4.7ha und befindet sich östlich von Chantrerie. Emmanuel Sala vinifiziert nicht alle Trauben dieser Parzelle zusammen, weil es zu viele Unterschiede im Boden gibt. Was auch begründet, dass ein 80a kleiner Teil unabhängig vom Rest geworden ist. Der heisst 75 rangs, 75 Weinstockreihen. Wir beschreiben ihn weiter unten. Grand Champ besteht aus 36% Ton, 40% Löss und 24% Sand. Im nördlichen Teil der Parzelle gibt es kaum einen Unterschied zwischen Grand Champ und Nadine, wobei ein 5 Meter breiter Weg beide trennt. Der Boden ist nicht tief, was auch eine ideale Entwässerung der Rebstöcke ermöglicht. Nicht zuletzt reifen die Trauben relativ schnell aus.



Im Rahmen der Verkostung des 13. März 2015 fällt die Säure zunächst durch ihre Subtilität auf, wobei sie schrittweise präsent wird. Es handelt sich um die Parzelle mit dem grössten Anteil Kalk und dieser lässt sich sehr gut wahrnehmen. Aktuell verbreiten sich die Düfte in allen möglichen Richtungen, wobei das Ganze sehr kohärent wirkt. Es gibt Kultur und Rasse in dieser Nase, sie ist generös und zugleich sehr raffiniert. Der Gaumen ist tief und breit, strukturiert, harmonisch und verspricht eine erfreuliche Lagerfähigkeit. Nicht ganz per Zufall liefert Grand Champ das Gerüst des Grand Vin.

Nadine

Die Parzelle erstreckt sich auf 4.7ha und erweist sich als besonders homogen. Es reicht, die Vase anzuschauen, in welcher eine Bodenprobe ausgestellt wird, um dessen Qualität festzustellen. Der Boden besteht aus 38% Ton, 40% Löss und 22% Sand, wobei der Löss eine Tiefe von 60 bis 80cm erreicht, bevor die anderen Komponenten ersichtlich werden. Das Wasser fliesst dementsprechend schnell ab. Die Rebstöcke wurden in den 1950er Jahren und sind also etwa 60 Jahre alt.

Im Rahmen der Verkostung des 13. März 2015 fällt der Wein durch seine Finesse und seine Cremigkeit auf. Die Nase ist straff, sämig, die Düfte lassen sich zum aktuellen Zeitpunkt im Bouquet sowie im Gaumen schwer erkennen, aber die Probe wurde gerade am Fass gezogen. Und diese erweckt immerhin alle Sinne. „Sie liefert Volumen“ sagt man mir… Ich würde nur hinzufügen, dass diese Fleischigkeit an die weiblichen Modelle von Renoir denken lassen, welche zu seiner Zeit dem Schönheitsvorbild entsprachen.

Les Paules

Les Paules umfasst zwei genau gleich grosse Parzellen. Les Paules jeunes wurde 2001 angepflanzt, Les Paules (vieilles) zwischen 1943 und 1949. Die Rebfläche ist 3ha gross und besteht aus 38% Ton, 26% Löss und 36% Sand. Die Aufteilung zwischen Ton und Kalk ist sehr gut ausgewogen.

Am 13. März 2015 bot les Paules jeunes eine besonders reintönige, lange und präzise Nase mit feinen Düften nach Weichselkirschen an. Das Holz war gut eingebunden, wobei es sich um einen Abzug aus dem Fass handelte. Der Gaumen zeigte sich generös, präzis und perfekt gezeichnet. Die grossartige Arbeit im Weinberg lässt sich merken, die Trauben sind auch perfekt ausgereift. Der Abgang mag heute etwas abtrocknend wirken, dieser Mangel wird sich aber mit der Zeit glätten. Der Abgang war aber auch kräftig und lieferte delikate Himbeeraromen.

Les Paules (vieilles) lassen das Entwicklungspotential der jungen Rebstöcke sehr schön einschätzen. Die Qualität der Produktion zeigt sich im Bouquet genauso wie im Gaumen. Wobei es hier um einiges mehr an Reife gibt. Und so entsteht ein Austausch über den wiederkehrenden Missbrauch der Bezeichnung „vieilles vignes“. Mit Emmanuel Sala teilen wir die gleiche Meinung. 20, ja sogar 40jährige Rebstöcke können objektiv nicht als alt bezeichnet werden. In 65jährigen Rebstöcken, das Alter der Paules (vieilles), erkennt man diesen eigenständigen Charakter. Die Rebstöcke haben viele harte Prüfungen durchgemacht, sie haben viel erlebt und sind dadurch stets stärker geworden. Sie haben sich angepasst, sind reifer geworden… Die Frucht hat sich entwickelt, es ist nun schwarze Frucht, Maulbeeren, schwarze Kirschen, der Gaumen hat seine Präzision, seinen straffen und seidigen Stil verfeinert, seine Komplexität und seine Länge optimiert, wobei die sämige Konsistenz geblieben ist.

Simone

Simone ist 54 Aren gross und besteht aus 34% Ton, 32 % Löss und 33% Sand. Die innere Oberfläche überschreitet 732m^2/g. Der Boden ist nicht so tief und beruht auf entwässerndem Schotter. Die Parzelle gilt als die komplexeste

des Clos, wobei die Rebstöcke erst um die 30 Jahre alt sind. Emmanuel Sala fragte sich im Oktober 2011, ob diese Parzelle die Wiege eines selbstständigen Weins sein könnte. Heute kostet die Flasche €200.-. Im Rahmen der Verkostung des 13. März 2015 beeindruckte die Rasse des sich immer noch im Ausbau befindlichen Jahrgangs 2013. Die Düfte erweisen sich als typisch für die Appellation, das roch nach Hühnerkacke, nach Frucht und schwarzen Johannisbeeren, aber auch nach Himbeeren. Diese Nase wirkte generös, gepflegt, äusserst reintönig und nicht zuletzt tiefsinnig. Der Gaumen war besonders finessenreich, seidig, raffiniert, lang und präzis. Die Tannine waren richtig fein. Das Ganze weist auf eine geradlinige, straffe, aber auch energische und kräftige Zusammenstellung hin. Emmanuel Sala beschreibt diesen Wein buchstäblich als ein UFO. Die Auswirkung der Smektiten fügt er hinzu.

75 rangs

Diese Parzelle wurde 1962 angepflanzt und es wird ihr ein besonderer Wert zugeschrieben. Wenn sie eigentlich Grand Champ zugehört, wenn das Kataster berücksichtigt wird, besitzt sie eine eigene, starke Identität und unseres Erachtens alle Schlüssel, um einen eigensinnigen, charaktervollen Wein zu produzieren. Ein „Vin de parcelle“ und warum nicht sogar ein authentischer Terroir-Wein, da der Boden eigentlich alle Voraussetzungen erfüllt, um eine Lage im innerlichen, burgundischen Sinn festzusetzen. Die 80 Are kleine Parzelle befindet sich unterhalb der Grands Champs und ist nach Nord-Ost ausgerichtet. Sie wird durch die festen Mauern des Clos gegen den Wind wunderschön geschützt. Was den Boden anbelangt, handelt es sich um die kalkhaltigste Lage des Clos. Der Boden ist nicht sehr tief und ermöglicht eine perfekte Entwässerung. Die Trauben reifen früh aus. Die Parzelle ermöglicht die Erzeugung äusserst präziser, bemerkenswert dichter Weine. Wir besprechen mit Emmanuel Sala, was ein roter Chablis sein könnte… Im Jahr 2013 katapultieren die Erträge den Wein in die Kategorie „Haute Couture“ und es stimmt, dass der Name verschiedener Schöpfer einem während der Verkostung in den Sinn kommt. Statt die üblichen 25hl/ha erreicht der Ertrag im Jahr 2013 nur 8hl. Die 75 rangs tragen zur Erzeugung des Gerüsts des Grand Vin, also genauso wie Grands Champs.
Am 13. März 2015 überrascht dieser Wein durch seine Komplexität und seine Eigensinnigkeit gegenüber den anderen, welche wir vorher verkostet haben. Wenn es eher schwierig ist, sich vorzustellen, dass ein eigener Wein auf den Parzellen Paules, jeunes oder vieilles ausgebaut wird, ist der 75 rangs in sich vollendet. Die Mineralität des Crus ist derart präsent, dass sich dessen Salzigkeit bereits in der Nase wahrnehmen lässt. Diese wirkt reintönig, präzis, dicht, straff,… Genauso wie die grossen Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 ist er weit entfernt von diesem erdigen Charakter der grossen Chianti, ja sogar der Weine aus der AOC Pommard, wie sie Jahrzehnte lang gewirkt haben. Er ist der Archetyp der Enthaltsamkeit, er erweckt alle Sinne, sei es in der Nase mit fetten, saftigen Kirschen oder im breiten, kräftigen und perfekt ausgewogenen Gaumen. Die Salzigkeit beeindruckt, zunächst diskret im Antrunk gewinnt sie an Präsenz und wirkt schliesslich wie in einem samtenen Handschuh. Das Ganze lässt definitiv nicht gleichgültig. Ganz grosses Kino!

Micault

Die Trauben aus dieser Parzelle werden für die Erzeugung des Grand Vin nicht verwendet.

Le Grand Vin

Wir verweisen gerne auf die Website des Châteaus, was den Ausbau des Grand Vin anbelangt:
„Die Ernte einer jeden Parzelle wird in 10 Kg fassende Kisten gepackt. Im Laufe eines rigorosen und sorgfältigen Ausleseverfahrens werden nur die Weintrauben für die Gärung behalten, die eine perfekte Reife erreicht haben. Jeder Jahrgang trägt den Namen der Parzelle, aus der er stammt. Die Weintrauben werden 18 bis 22 Monate lang zu Wein verarbeitet und dann in einem Eichenfass gelagert.
Erst nachdem dieser Prozess beendet ist, und zwar kurz bevor der Wein abgefüllt wird, werden die verschiedenen Cuvées auf harmonische und sinnvolle Art und Weise verschnitten. Das, was übrig bleibt, wird für die Herstellung von Zweitweinen verwendet.
Folglich, und das, auch wenn sämtliche Weine stets aus denselben Terroirs stammen, sieht die Zusammenstellung des Weines jedes Jahr anders aus.“

Die verkosteten Weine wurden nicht blind ausgeschenkt. Dafür werden sie in der Reihenfolge bewertet, in welcher die Verkostung stattgefunden hat.

Le Grand Vin 2013

Emmanuel Sala hat diesen Wein im Anschluss unseres Besuchs spontan zusammengestellt und hinzugefügt, es könnte noch das Ergebnis sein, wie der Jahrgang 2013 nach dem Ausbau schliesslich sein könnte. Also umfasst diese Assemblage Weine der fünf Lagen bzw. der sieben, wenn man die jungen Reben mitzählt. Die Eigenschaften der einzelnen Parzellen kommen sehr gut zur Geltung, sie ergänzen sich und werten sich gegenseitig sogar auf. Tolle Komplexität, der Charakter des Jahrgangs ist sofort erkennbar. Pinot Noir Liebhaber werden sich freuen. Die Salzigkeit der 75 rangs lässt sich im Abgang wunderschön, ja sogar verführerisch wahrnehmen.

Le Grand Vin 2011

13.5% Alkohol. Die Nase enthüllt Schritt für Schritt feine Düfte roter, ausgereifter Beeren und es ist besonders erfreulich zu merken, dass einerseits diese Flasche keinen der negativen Aspekte des Jahrgangs aufweist, anderseits das Holz gut eingebunden ist. Welke Rosen und ein Pot-Pourri getrockneter Blüten ergänzen das leicht würzige Bouquet. Mineralische Grundlage. Schöner, saftiger und ausgewogener Gaumen mit einer erfreulichen Komplexität und Finesse, auch Potential ist klar vorhanden. Gutes, salziges Gerüst. Vielschichtige Aromen. Die Salzigkeit wirkt wie die untere Schicht, während die Früchte die oberste gestalten. Lang anhaltender und geschmackvoller Abgang. Vielversprechend. **17/20** (89-90/100).

Pommard 2011

Die Trauben stammen aus den Parzellen Grand Champ, Micault und Paules jeunes. Klassische, gepflegte und ausgefeilte Nase. Ein sofort erkennbarer Pommard mit seinem erdigen Stil sowie vielen roten Früchten. Erweckt buchstäblich alle Sinne und die Lust aufs erste Glas. Ohne grosse Komplexität, aber auch hemmungslos. Also ein guter Wein für den Alltag. Erdbeeren, Himbeeren in der breit offenen Nase. Samtiger Antrunk mit viel Geschmack. Ähnelt von seinen Qualitäten her einem 1er Cru. Relativ langer und kräftiger Abgang. Emmanuel Sala macht darauf aufmerksam, dass der Starkoch Guy Savoy diesen Wein zu seinem „Homard Terre et Mer“ empfiehlt. Die gerösteten Düfte des Holzes halten im leeren Glas an. **16.5/20** (87/100).

Le Grand Vin 2012

13.5% Alkohol. Überschwängliche und florale Nase, bis es nicht mehr geht. Pfingstrosen, Mohnblume, aber auch sehr viel schwarze, perfekt ausgereifte Frucht. Das Holz ist präsent und liefert geröstete und würzige Düfte. Eine grosse Delikatesse ist das. Diese Nase erweist sich als besonders generös, wobei sie heute noch zurückhaltend ist. Kräftiger, konzentrierter Antrunk mit einem guten Schmelz. Präziser, wobei aktuell verhaltener Gaumen, welcher an Chambolle erinnert. In den nächsten zehn Jahren wird sich der Gaumen weiter entwickeln und an Volumen und Format zulegen. Präsente Säure und Tannine im Abgang. **17.5+/20** (91-92+/100).

Le Grand Vin 2010

13.5% Alkohol. Ein Klassiker in einem grandiosen Jahrgang. Komplexe Nase mit einer Myriade kleiner, schwarzer und roter Beeren mit u.a. Weichselkirschen. Rassig, tief, sinnlich, dieser bietet zwei Hauptschichten, was die Düfte anbelangt. Die Erste umfasst die Frucht und die empyreumatischen Noten, insbesondere Kaffee, während die Zweite eher blumige Noten, Rosen, Unterholz und sogar die Komponenten des eingehenden Herbstes entwickelt. Das Ganze lässt sich dann im Gaumen wieder erkennen, welcher tief, geschmackvoll, konzentriert und ausgewogen wirkt. Dieser Grand Vin besitzt die Klasse und den Charakter der besten Pommard. Die Säure liegt darunter und dürfte dieses Erzeugnis weit in die Zukunft tragen. Die Tannine sind perfekt ausgereift, feingliedrig und elegant, geschliffen und ausgefeilt. Betörender, langer, und würziger Abgang im Stil „5 Beeren“. **18+/20** (94+/100).

Le Grand Vin 2008

13.5% Alkohol. Ein betörender Wein mit komplexen Düften und einer ausserordentlichen Mineralität, welche an Austernsaft bzw. Meerwasser erinnert. Reintönige Fruchtdüfte, welche zwischen kleinen, schwarzen Beeren und saftigen, köstlichen, roten Früchten variieren. Marmeladige Noten ergänzen das Ganze. Einladende Nase mit einem richtig lasziven Touch. Und der Gaumen steht ihr in nichts nach. Dieser Jahrgang, der zweite von Emmanuel Sala auf dem Château, wurde durchaus gemeistert. Geschmackvoll und strukturiert, tief und konzentriert, reintönig und elegant, mit subtilen, floralen Akzenten sowie perfekt eingebundenes Holz und Säure, es handelt sich da unbestritten um einen grossartigen Burgunder für authentische Weinliebhaber. Kräftiger Abgang. Genauso wie der 2010er auch eine Einkaufspriorität. **17.75+/20** (93/100).

Le Grand Vin 2007

Im Restaurant « Auprès du clocher » der Gemeinde Pommard verkostet. Eine durch den Guide Michelin, empfohlene und unverzichtbare Adresse, welche zum Teil Jean-Luc Juillot gehört. Der Jahrgang 2007 ist der erste, welche durch Emmanuel Sala auf dem Château ausgebaut wurde. Ein Wein, welcher seinem Jahrgang entspricht, mit einer guten Frucht, Struktur, Finesse, schönen Kirschendüften und Pfeffer. Gute Harmonie. Ein Wein, welcher das Niveau der Erzeugnisse nicht erreicht, welche am Vormittag verkostet wurden, welchem aber auch nichts vorzuwerfen ist. Also perfekt für die Gastronomie. **16.5/20** (87/100).

Autor : Jean François Guyard
12 März 2015

Lekrorat: 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.