Vom Château de Pommard…
… zum Clos Marey-Monge

September 2014. Michael Baum erwirbt das kulturell und önotouristisch angesehene Château de Pommard. Der elegante, 50-jährige Amerikaner ist Geschäftsmann. Sein Vermögen hat er mit seinem High-Tech Start-up Konzept founder.org gemacht. Die Rede ist von *Business Incubator*. Es geht darum, junge, vielversprechende *Entrepeneur* finanziell entscheidend zu unterstützen. Das Kapital verkauft er dann, wenn der junge Spross Erfolg hat.

Wein zum Ausgleich?

Michael Baum stammt aus dem Silicon Valley, auf keinen Fall aus Oregon. Er wurde am 28. Mai 1962 in San Francisco geboren und verfügt über ein MBA in Unternehmensfinanzierung von der Wharton School der Universität von Pennsylvania.

Michael Baum eröffnet die Verkostung in der Anwesenheit eines breiten Journalistenpublikum

Sein Ziel im *Wine Business* kann folgendermassen zusammengefasst werden: Ein Château zu kaufen und am Liebsten in einem Anbaugebiet, in welchem nicht jedes Gebäude als «Château» bezeichnet wird. Also nicht in Bordeaux! Er lässt sich durch das Château de Pommard begeistern. Die Geschichte des Weinguts, da es auch eines ist, haben wir in unserem Bericht «Château de Pommard Eine Lobeshymne zur Parzellenanalyse» dargelegt.

Das Château de Pommard ist ein Gemeindeschloss. Also das Schloss der gleichnamigen Gemeinde. Zu diesem Zeitpunkt geniessen solche Châteaus nicht gerade den besten Ruf. Im August 2012 erwirbt ein chinesischer Investor das ausgefallene Château de Gevrey-Chambertin. Die Transaktion sorgt für rote Köpfe. Das französische Kulturerbgut verliesse die Grande Nation. So wird es zu diesem Zeitpunkt herumerzählt. Ob dieses Gebäude etwas mit Kultur zu tun hat, ist unklar. Sicher ist dafür, dass sich niemand daran erinnern kann, wann die letzte, richtig gute Flasche getrunken wurde. Gemeindeschlösser. Nichts Brauchbares! Oder fast. Zwischen Marsannay und Mercurey produziert kein einziges dieser Châteaus guten Wein. Doch es gelten zwei durchaus erfreuliche Ausnahmen: Die Châteaus de Marsannay und de Meursault. Seit ein paar Jahren befindet sich das Erste wieder auf einem guten Weg. Die Weine verdienen wieder die Aufmerksamkeit der anspruchsvollen Weiliebhaber. Das Zweite verlässt im Dezember 2012 Patriarche zu Gunsten der Familie Halley. Nein, diese hat nichts mit dem Kometen zu tun. Die Gründerfamilie der Gruppe Promodès besitzt heute u.a. Carrefour, den Handelsriesen bzw. die Nummer Zwei weltweit im Bereich nach Wall-Mart.

Zu diesem Zeitpunkt stellt sich jeder weit hergeholte Fragen über diesen amerikanischen Unternehmer. Woran strebt er mit dieser Akquisition? Sie wird zwar lokal mit Hohn und Spott überschüttet, sie beschäftigt aber die Presse und die Analysten. Im Dorf spottet man sowieso seit einer Weile schon über die Weine des Châteaus de Pommard. Auf der Karte der Appellation, im Referenzwerk «Les Vins de Bourgogne» von Sylvain Pitiot und Jean-Charles Servant in der Collection Pierre Poupon ist das 20ha Clos bloss als «Villages» gekennzeichnet. Also nichts Bemerkenswertes.

Das Château de Pommard liegt gerade vorne…

Die Tatsache, dass die Gesamtproduktion jedes Jahr durch Touristen gekauft wird, ändert nichts daran. Das sind immerhin 80’000 Flaschen Grand Vin und 20‘000 Flaschen Clos du Château. Der Umsatz, welcher jährlich erwirtschaftet wird, erreicht 6 Millionen Euros. Solche Zahlen bringen keine Spötter zum Schweigen, niemand bewundert das Château de Pommard. Auch der sehr talentierte Regisseur Emmanuel Sala, der am liebsten den grössten Teil seiner Zeit entweder im Weinberg oder in der Kellerei verbringt, hat in den letzten Jahren nichts am Ruf des Châteaus ändern können. Hart wie Kristallglas hält sich das Gerücht, gute Weine von Pommard seien auf anderen Weingütern zu erwerben. Keiner scheint bemerkt zu haben, dass die Qualität beider eigenen Erzeugnisse und insbesondere des Grand Vins seit 2007, dem ersten Jahrgang von E. Sala, massgebend verbessert wird. Schlimmer: Niemand scheint die Bodengrundlage des Clos zu kennen.

Die Wende

Der Boden

In unserem im Mai 2015 herausgegebenen Bericht haben wir den Einsatz der Agronomen und «Bodenmediziner» Claude et Lydia Bourguignon mit folgenden Worten geschildert:
«Ab 2009 wurden die Böden der 20ha Weinberg des Châteaus 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 –so hiess das Clos bis 1936- 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, d, 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».

Im Mai 2016 ist es nun offiziell geworden: Das Clos heisst nun wieder Marey-Monge. Michael Baum zelebriert die Anerkennung mit folgenden Worten:
«Das Team des Châteaus de Pommard freut sich sehr darüber, die ursprüngliche Bezeichnung Clos Marey-Monge wieder verwenden zu dürfen. Wir schenken der Aufbewahrung unseres weinbaulichen sowie historischen Erbguts sowie demjenigen unserer Region eine besondere Aufmerksamkeit. Die Bewilligung, die Bezeichnung Clos Marey-Monge wieder verwenden zu dürfen, bekräftigt unsere klare Absicht, uns der Tradition beizupflichten».

Aus Liebe zur Natur

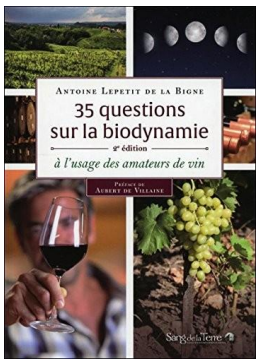
Emmanuel Sala sieht es als Verpflichtung, den Jahrgang –im generischen Sinn- zu sublimieren. Die Natur macht den Wein, die Natur korrigiert ihre eigenen Fehler und Abweichungen. Der Winzer, der Önologe sind da, um die Natur zu begleiten, nicht um deren Arbeit zu beeinflussen. E. Sala hat es uns im Winter 2014-2015 bereits mitgeteilt, er stellt sich auf die Natur ein, er hört ihre Botschaft und probiert nicht, sie zu interpretieren.

Als begeisterter Anhänger der Biodynamik ist er zutiefst davon überzeugt, dass der Mondkalender eine entscheidende Rolle nicht nur im Weinbau, sondern auch in der Verkostung spielt. Der Kalender teilt sich in vier Tagestypen auf: Es gibt Frucht-, Blatt-, Wurzel- und Blütentage. Im Bereich der Verkostung haben die Experten bereits bemerkt, dass es Tage gibt, an welchen sich die Weine besser verkosten lassen als an anderen. Sogar Weinjournalisten mit einem ausgeprägten wissenschaftlichen Kursus wie z.B. Bernard Burtschy, der Weinexperte der französischen Zeitung Le Figaro, aber auch Doktor in Statistiken & Mathematik und Statistikprofessor an der Nationalen Hochschule für Telekommunikation von Paris, sagte mir Mitte November 2016 im Rahmen der Verkostung auf dem Château de Pommard, dass Wurzel- und Blatttage besonders ungeeignet seien.

An einem Wurzeltag wirkt der Wein verschlossen und mineralisch, an einem Blatttag dann vegetabil und herb. Der 17. November 2016, an welchem die Verkostung stattgefunden hat, war ein Blütentag.

Der Boden der Parzelle Simone

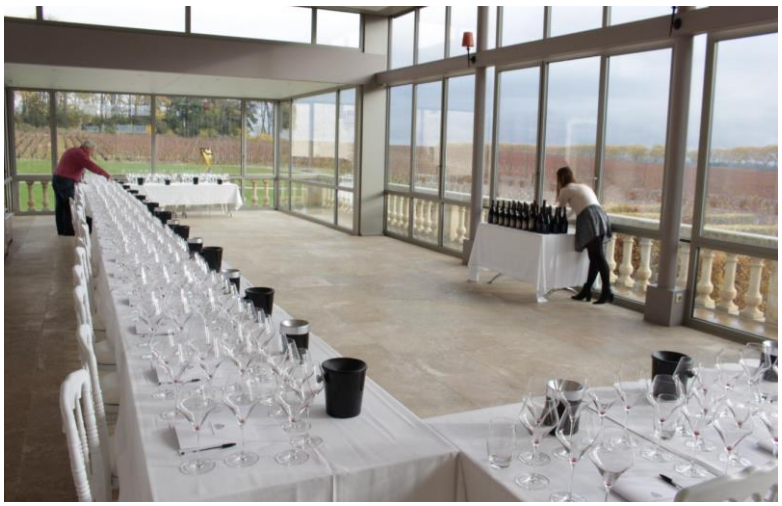
Im Weinberg werden seit April 2016 Massnahmen eingeleitet. 2ha werden bereits biodynamisch bebaut. In erster Linie geht es um die 0.54ha winzige Parzelle auf dem Terroir Simone. Diese besteht aus 34% Ton, 32 % Löss sowie 33% Sand und hat eine innere Oberfläche von mindestens 732m2/g. Dieser Wert beträgt 550 m2/g für Richebourg und 700m2/g für Musigny. Die Idee hinter der Umstellung der 20ha, welche bis ins Jahr 2018 dauern wird, ist die Qualität der Weine und die Überreinstimmung zwischen Wein und Natur. Emmanuel Sala sagt, er wolle unbedingt die Sensibilität seiner Böden im Wein wieder finden. Um eine tadellose Umstellung des ganzen Weinbergs zu garantieren hat Michael Baum einen Experten der Biodynamik verpflichtet. Antoine Lepetit de la Bigne, der jetzt seine eigene Beratungsfirma im Bereich der Biodynamik leitet, hat zuvor acht Jahre lang mit Anne Leflaive gearbeitet. Durch Laurent Gotti, den früheren Chefredaktor von Bourgogne Aujourd'hui, angefragt, sagt er, dass das Château de Pommard bereits alle Voraussetzungen erfüllt, um eine erfolgreiche Umwandlung durchzuführen. Die Böden werden bereits hervorragend unterhalten und regelmässig umgepflügt, fügt er hinzu.
Der erste, vollständig biodynamisch ausgebaute Jahrgang dürfte 2018 sein. Der Grand Vin wird selbstverständlich Clos Marey-Monge heissen.



Neue Vermarktungskanäle

Die grösste Herausforderung des Châteaus de Pommard bleibt heute noch die Vermarktung der Weine. 25'000 Touristen besuchen jedes Jahr die Domaine. Sei es aufgrund einer Kunstaustellung –ein Erbe des vorherigen Besitzers, der immer wieder Ausstellungen organisiert hat-, oder der Leidenschaft für den Wein allgemein –das Château geniesst einen beneidenswerten Ruf im Bereich des bereits erwähnten Önotourismus-, ja sogar einer Konferenz wie z.B. diese im März 2015 über Thomas Jefferson.
Michael Baum möchte 30 bis 40% der Produktion durch Weinhandlungen vermarkten. Dies würde den Bekanntheitsgrad des Châteaus und dessen Weins in ganz Frankreich, aber auch im Ausland und selbstverständlich auch in den Vereinigten Staaten, erhöhen.

Die Verkostung


Die letzten Vorbereitungen

Die Veranstaltung fand am 17. November 2016 um 10:00 statt, also an einem Blütentag. Michael Baum und Emmanuel Sala präsentierten zunächst in kurzen Worten das Château und gaben die letzten Informationen über u.a. das Clos Marey-Monge bekannt. E. Sala erinnerte daran, dass sein Ziel ganz klar ist, Weine zu erzeugen, die ihrem Terroir genau entsprechen. Die Möglichkeit, die Trauben der acht einzelnen Bodentypen separat ausbauen zu können, sei eine riesige Chance. Seine Erfahrung hat er auf dem Château de Vannières in der AOC Bandol und in den 1990er bei Josmeyer in Elsass gesammelt. Da hat er die Hürden kennengelernt, welche zu dieser Zeit im Burgund verbreitet waren: Extrahierung und Thermovinifizierung. Er betont, dass er nur noch mit pneumatischen Pressen, darunter einer aus der Marke Mate Vi arbeitet, die er als Rolls Royce bezeichnet und höchstens sechs Mal Pigeage, aber kein Soutirage durchführt. Das hat er zu einer Zeit gelernt, in welcher noch niemand Henri Jayer kannte. Die Kultfigur ist erst später mit diesem Konzept aufgetreten, dass Pigeage unter Kontrolle bleiben müsse. Das Werkzeug, um das Untertauchen durchzuführen, bildet ein Spinnennest. Was noch sanfter wirkt. E. Sala lässt den Wein sogar ziehen (fr. «infuser»), damit die Tannine geschliffen wirken. Doch ist er zugleich davon überzeugt, dass «les tannins sont solubles dans l'alcool», d.h. Tannine im Alkohol löslich sind. Der Stil der gesamten Vinifizierung führt dazu, dass Winzer wie Nicolas Rossignol aus Volnay davon überzeugt sind, dass die Trauben nur zum Teil entrappt werden. Im Bereich teilt Emmanuel Sala genau die gleiche Meinung wie Henri Jayer: Ein Stiel schmeckt definitiv nicht gut. warum soll er also verwendet werden? Später erklärt uns E. Sala, dass er auf keinen Fall zu viel Holz verwenden will und, dass die Weine schliesslich nicht erzeugt werden, um 40 Jahre lang lagerfähig zu bleiben. Der Wein, dessen Rebstöcke sich auf der Parzelle Nadine befinden, erträgt das Holz sehr gut. Höchstens 50% neues Holz wird für den Ausbau eingesetzt. Die anderen Weine werden in höchstens 30% neuem Holz eingebaut. Im Jahr 2016 werden zwei Bodentypen auf Biodynamik umgestellt. Die 0.54ha Simone und ca. 1.5ha der 4.7ha grossen Parzelle Grands-Champs. E. Sala hat die Umstellung vorangetrieben und es ist erfreulich zu sehen, dass er und Michael Baum die gleichen Ziele anstreben.

Emmanuel Sala, Estelle Bidault, die PR-Leiterin, und Michael Baum

Beide Weine in der Verkostung

Die Verkostung bestand aus zwei Serien: Einerseits acht Jahrgänge Clos Marey-Monge, also der bisherige Grand Vin du Château de Pommard, anderseits zwei Jahrgänge Simone.

Clos Marey-Monge

Wir haben den ersten Wein in unserem bereits erwähnten Bericht ausführlich beschrieben.

Die Cuvée Simone

Was Simone angeht, so heisst eine 0.54ha Parzelle, handelt es sich um ein Wunder der Natur, wie es mir Emmanuel Sala anfangs 2015 anvertraute. Die Auswirkung der Smektiten fügte er hinzu. Die Bodenanalyse und die Messungen von Claude und Lydia Bourguignon haben beeindruckende Ergebnisse geliefert. Die innere Oberfläche überschreitet 732m^2/g, während Richebourg 550 m^2/g erreicht und sich Musigny 700m^2/g annähert. Dies lässt sich dadurch erklären, dass sich das Clos auf einem Schwemmkegel befindet, welcher durchaus mit dem Climat Les Rugiens verglichen werden kann. Die Bourguignon haben aber auch den Beweis geliefert, dass es keinen anderen Ort auf der Welt mit so einem Bodenreichtum gibt. 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. Während die Weine aller jungen Rebstöcke 18 Monate lang ausgebaut werden, verträgt es Simone 30 Monate lang.

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 Verkostungen des 13. März 2015 sowie des 17. November 2016 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.

Was sind Smektiten?

Im Mineralienatlas erfährt man, dass «Smectite» heute im internationalen Sprachgebrauch die Dreischicht-Silikate mit Quellfähigkeit bezeichnet. Smektiten besitzen eine ausserordentlich grosse, innere Oberfläche. Sie können sehr viel Wasser, also auch die dazu gehörigen Mineralien aufnehmen. Diese dienen der Bildung der Polyphenole. Sehr früh setzen sie die Rebstöcke unter leichtem Wasserstress. Sie nehmen das Wasser auf, geben es aber erst im Fall einer Dürre deutlich besser als Lehm zurück. Sie sind auch deutlich komplexer als Lehm. Die Reben werden mit Wasser also optimal versorgt. Heute ist bekannt, dass die Parzellen mit einer grossen, inneren Oberfläche die Erzeugung besonders tiefsinniger und meistens sehr energischer Weine ermöglichen.

Die Weine

Wir bewerten die Weine in der Reihenfolge der Verkostung. Diese erfolgte im klassischen, französischen Stil, d.h. vom jüngsten bis zum ältesten Erzeugnis.

Clos Marey-Monge 2007

Wir haben diesen Wein im März 2015 im Restaurant « Auprès du clocher » in der Gemeinde Pommard verkostet. Eine durch den Guide Michelin, empfohlene und unverzichtbare Adresse, welche zum Teil Jean-Luc Juillot gehört. Emmanuel Sala übermittelte den Eindruck, mit diesem gastronomischen Jahrgang nicht wirklich begeistert zu sein. Zu karg, zu wenig finessenreich sei er. Es war aber auch der erste Jahrgang, welcher 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, welchem eigentlich nichts vorzuwerfen ist. Abgesehen von der Farbe, sie ist zwar noch gut, aber entwickelt, wenn man das Glas schwenkt.
Effektiv perfekt für die Gastronomie. **17/20** (89/100). Wir erteilten März 2015 diesem Erzeugnis 16.5/20.

Clos Marey-Monge 2008

Grundsätzlich ein schwieriges Jahr, da das Wetter stets unstabil gewesen ist. Der regnerische Sommer bleibt in Erinnerung. Jung wiesen die Weine allgemein eine beeindruckende Säure, welche sich mit der Zeit perfekt eingebunden hat.
13.5% Alkohol. Ein betörender Wein mit komplexen und tiefgründigen Düften und einer ausserordentlichen Mineralität, welche etwas an Austernsaft bzw. Meerwasser erinnert. Reintönige Fruchtdüfte, welche zwischen kleinen, schwarzen Beeren und saftigen, köstlichen, roten Früchten variieren. Pfeffrige Noten, aber auch Vanille sowie leicht animalische Akzente und Unterholz ergänzen das Aromabild. Einladende Nase mit einem ätherischen Touch. Es ist allerdings empfehlenswert, das Glas zu schwenken. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Frischer und ausladender Antrunk. Geschmackvoll und strukturiert, tief und konzentriert, reintönig, geschliffen und elegant, mit frischen Erdbeeren und subtilen, floralen Akzenten sowie perfekt eingebundenem Holz und Säure, es handelt sich da unbestritten um einen grossartigen Burgunder für authentische Weinliebhaber. Kräftiger Abgang. Genauso wie der 2010er auch eine Einkaufspriorität. **18/20** (93/100).

Clos Marey-Monge 2009

Dieser Wein gehört aufgrund seiner aromatischen Intensität und seines Formats eindeutig zum Jahrgang 2009. Breites, aufgeschlossenes, kräftiges Bouquet mit vielen roten und schwarzen Beeren, Weichselbeeren, aber auch Pfeffer und weiteren Gewürzen. Das Ganze wirkt sehr appetitlich und wieder perfekt ausgereift. Während

der Verkostung habe ich mich gefragt, wie ein talentierter Winzer wie Nicolas Rossignol dazu kommen kann, dass die Trauben nur zum Teil entrappt werden. Der Clos 2009 liefert gerade ein gutes Beispiel dafür. Dieser Wein könnte sehr expressiv, ja sogar kalifornisch wirken, er macht es aber nicht. Stattdessen herrschen eine grossartige Finesse und Raffinement, der Wein läuft auch nicht Gefahr so zu riechen und zu schmecken, als ob er von Volnay käme. Für die Weinliebhaber, welche nicht so ausführlich informiert sein müssen, geschieht es bei ganz grossen Jahrgängen immer wieder, dass die Erzeugnisse von Pommard mit denjenigen der benachbarten Gemeine verwechselt werden. Zurück zur Bewertung. Die Frucht wirkt bereits köstlich, aber etwas zurückhaltend im Gaumen, warten ist empfehlenswert. Die Tannine sind geschliffen, die Zusammenstellung aller Komponenten ist richtig gelungen, dieser Clos besitzt Schmelz und Raffinement, aber auch den Charakter der grossen Pommards. Druckvoll und zugleich elegant. Ein klarer Erfolg. Dürfte generös werden. **17.75/20** (92/100

Im Hof des Châteaus sind alle Fässer sorgfältig bemalt

Clos Marey-Monge 2010

13.5% Alkohol. Ein Klassiker in einem grandiosen Jahrgang. Komplexe, charaktervolle, durchaus erdige Nase mit einer Myriade kleiner, schwarzer und roter Beeren mit u.a. Kirschen, Weichselkirschen. Rassig, tief, sinnlich, diese Nase bietet eine grossartige, vielversprechende Komplexität. Die Frucht und die empyreumatischen Noten, insbesondere Kaffee, sind nun mit blumigen Noten, Rosen, Unterholz und sogar herbstlichen Komponenten sehr schön ineinander verwoben. Die Würze spielt die Rolle des gemeinsamen Nenners. Die Düfte kommen, gehen und kommen wieder. Die ersten ersetzen die zweiten und umgekehrt. Das Ganze lässt sich dann im Gaumen wieder erkennen, welcher tief, geschmackvoll, konzentriert und ausgewogen wirkt. Dieser Clos besitzt die Klasse und den Charakter der besten Pommards. 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-Gewürze-Pulver“. Unbedingt warten, der Wein neigt sowieso dazu, sich zu verschliessen. **18+/20** (93+/100).

Das Château de Pommard organisiert nach wie vor hochkarätige Kunstausstellungen. Vom 14. Mai bis zum 20. November 2016 war Johan Creten mit der Thematik «Terre fertile / Terre fébrile» an der Reihe

Clos Marey-Monge 2011

Emmanuel Sala sagt, dass sich die Jahrgänge 2011 und 2012 in den Verkostungen widersprechen wollen. Wenn sich ein Jahrgang unter den besten Auspizien zeigt, macht es der andere Jahrgang gerade umgekehrt. 13.5% Alkohol. Die frische und mittelkomplexe Nase bietet feine Düfte roter, ausgereifter Beeren, Pflaumen sowie erdige und florale Komponenten, nicht zuletzt etwas Schlehenlikör. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Welke Rosen und ein Pot-Pourri getrockneter Blüten ergänzen das leicht würzige Bouquet. Emmanuel Sala erinnert die Gäste daran, dass die Trauben vollständig entrappt wurden. Mineralische Grundlage. Delikater, feingliedriger und ausgewogener, dafür auch saftiger Gaumen mit einer guten Komplexität, wobei das Ganze fast selbstverständlich bzw. unkompliziert wirkt. Klar vorhandenes Potential. Vielschichtige Aromen. Die Salzigkeit wirkt wie die untere Schicht, während die Früchte die oberste gestalten. Langanhaltender und geschmackvoller Abgang. Vielversprechend. **17.25/20** (90/100).

Im Vordergrund das Werk «Die Wiege» (fl. «de bakermat») von Johan Creten, im Hintergrund die Parzellen Chantrerie und Grands Champs

Clos Marey-Monge 2012

13.5% Alkohol. Einladende und florale Nase, tief und vielschichtig. Pfingstrosen, auch sehr viel rote und schwarze, perfekt ausgereifte Frucht. Das Holz ist präsent, wobei weniger als im März 2015, und liefert geröstete und würzige Düfte. Eine grosse Delikatesse ist das. Diese Nase zeigt sich zwar generös, sie beansprucht aber noch viel Zeit. Kräftiger, konzentrierter Antrunk mit einem guten Schmelz. Präziser, durchaus ausgewogener und kräftiger Gaumen, welcher stilistisch an Chambolle erinnert. Sehr fruchtig. Feingliedrige Tannine, delikat. In den nächsten zehn Jahren wird sich der Gaumen weiter entwickeln und an Volumen und Format zulegen. Wie es der grossartige, saftige Abgang zeigt. Sehr viel Fleisch am Knochen. **17.75/20** (92/100).

März 2015… Das Clos Marey-Monge trug noch den damaligen Namen

Im Norden von Pommard mit dem Clos Marey-Monge weit in der Mitte

Clos Marey-Monge 2013

Emmanuel Sala bereitet die Flaschen vor

Emmanuel Sala hatte Mitte März 2015 diesen Wein im Anschluss unseres Besuchs spontan zusammengestellt. Bereits zu diesem Zeitpunkt bot er eine tolle Komplexität, der Charakter des Jahrgangs war auch sofort erkennbar. Schliesslich liess sich die Salzigkeit der Trauben aus der Parzelle 75 Rangs im Abgang wunderschön, ja sogar verführerisch wahrnehmen.
Mitte November 2016 zeigt sich das Terroir ganz klar. Es gibt sehr viele Komponenten im Bouquet sowie im Gaumen. Tief und komplex, geradlinig und finessenreich, mit vielen schwarzen und dunklen Beeren, aber auch einer feinen Würzigkeit, dafür noch prägnantem Holz und schliesslich Lakritze ausgestattet. Unbedingt warten, bis das Ganze seine Harmonie findet. Das Versprechen ist allerdings klar vorhanden. Vollmundiger, feinziselierter, präziser, geschmackvoller und nicht zuletzt komplexer Gaumen mit erdigen Noten, vielen roten Beeren, einem feinen Toasting, weissem Pfeffer und perfekt eingebundener Säure. Langer und saftiger Abgang. **17.75/20** (92/100).

Clos Marey-Monge 2014

Ein klassischer, erfolgreicher Wein mit der Typizität des Jahrgangs. Auch, wenn er natürlich immer noch viel zu jung ist. Leicht trübe Farbe, die ihren Ausgleich noch finden muss. Rote und dunkle Beeren, Pfingstrosen, subtile Würzigkeit, aufgeschlossen und zugleich doch zurückhaltend. Das Potential ist da und es wird in etwa acht bis 10 Jahren ein knackiger Wein. Volumen und Komplexität werden sich dann weiter entwickeln. Vollmundiger, zarter Gaumen, würzig und fein fruchtig, sehr frisch und mit seidigen Tanninen. Scheint aktuell an Körperdichte zu fehlen, wir sind aber davon überzeugt, dass es nur eine Zeitfrage ist. Was der kräftige Abgang auch bestätigt. Aktuell etwas austrocknend. Rundum doch ein vielsprechendes, hedonistisches Erzeugnis. **17.5+/20** (91+/100).

Clos Marey-Monge 2015 & 2016

Nach dem Abschluss der Verkostung durfte ich die Weine der verschiedenen Parzellen in beiden Jahrgängen verkosten. Die Harmonie und die Tiefe, die Sinnlichkeit und die Reintönigkeit im Bouquet, der äusserst konzentrierte und frische Saft -insbesondere, was Nadine und Grands Champs anbelangt-, der ätherische, ungestüme und subtil salzige Charakter der Weine der Parzellen 75 Rangs und Simone lassen denken, dass zwei grandiose Jahrgänge entstehen dürften. Für die Weine gewisser Parzellen erfolgen Versuche in verschiedenenen Fässern -wir werden bestimmt nächstes Jahr das Thema angehen, wenn die Assemblagen dann gemacht sind- und die Ergebnisse beeindrucken. Im Jahr 2015 erreichten die Erträge 27hl/ha.

Cuvée Simone 2010

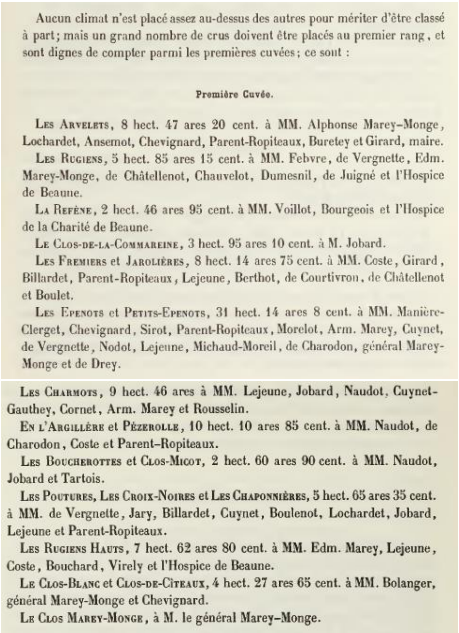
Ein grossartiger Wein mit einer ätherischen, komplexen und konzentrierten Nase. Die Frucht und das Holz sind perfekt eingebunden, nach einer Weile kommen rauchige Noten zur Geltung, unbedingt klassische Burgunder Gläser verwenden, damit sich diese Cuvée richtig entfalten kann. Das Ganze wird durch florale Komponenten umhüllt und einmal mehr verstehen wir die Wahrnehmung von Nicolas Rossignol. Köstliche, delikate Frucht im wiederum komplexen Gaumen, warten ist allerdings unausweichlich. Reifen lassen, riesiges Potential. **18+/20** (93+/100).

Cuvée Simone 2013

Emmanuel Sala macht das Publikum darauf aufmerksam, dass der Jahrgang wegen des Wetters besonders anspruchsvoll gewesen ist. Die Ernte wurde zwischen dem 23. September und dem 2. Oktober durchgeführt. Ein paar Tage später hat es dann heftige Gewitter gegeben.
Grossartige, komplexe, umwerfend elegante Nase, richtig im Stil der 2013er, das Terroir kommt voll zur Geltung. Energisch, kräftig, tiefgründig, extrem reintönig und ausgefeilt. Aber auch sehr zurückhaltend, dieser Wein wird bestimmt 15 Jahre beanspruchen, bevor er sein Geheimnis liefert. Es gibt eine Rasse in dieser Nase, welche nicht gleichgültig lässt. Die Frucht kommt aktuell noch nicht richtig zum Vorschein, auch nicht im Gaumen. Und doch lassen sich dunkle Beeren sowie leicht gebrannte Noten erahnen. Samtige, tiefe Textur, das ist keine Seide, sondern Cashmere, erdige Komponenten, etwas Kaffee und Tee, alles sehr fein ineinander verwoben. Im Abgang sind saftige Kirschen vorhanden. Ein durchaus gelungener Wein. **18/20** (93/100).

Fazit

Seit Emmanuel Sala für die Erzeugung der Weine verantwortlich zeichnet, hat sich deren Niveau massgebend verbessert. Die offizielle Bewilligung, den ursprünglichen Namen Clos Marey-Monge für den Grand Vin wie der zu verwenden, erweist sich daher als Selbstverständlichkeit. Jules Lavalle hat in seinem 1855 herausgegebenen Werk «Histoire et Statistique de la Vignes et Des Grands Vins de la Côte d'Or » das Clos in den Premières Cuvées eingeordnet -siehe rechts-. Was den ausserordentlichen Charakter der Lage ganz klar zeigt. Um es so zu sagen, handelt es sich also um ein Bekenntnis zu den Ursprüngen, welche das Klischee über die Erzeugnisse der Ge-meindeschlösser vergessen lässt.



Aucun climat n'est placé assez au-dessus des autres pour mériter d'être classé à part; mais un grand nombre de crus doivent être placés au premier rang, et sont dignes de compter parmi les premières cuvées; ce sont :

Première Cuvée.

Les Arvelets, 8 hect. 47 ares 20 cent. à MM. Alphonse Marey-Monge, Lochardet, Ansermot, Chevignard, Parent-Ropiteaux, Buretey et Girard, maire.

Les Rugiens, 5 hect. 85 ares 15 cent. à MM. Febvre, de Vergnette, Edm. Marey-Monge, de Châtellenot, Chauvelot, Dumesnil, de Juigné et l'Hospice de Beaune.

La Refène, 2 hect. 46 ares 95 cent. à MM. Voillot, Bourgeois et l'Hospice de la Charité de Beaune.

Le Clos-de-la-Commareine, 3 hect. 95 ares 10 cent. à M. Jobard.

Les Fremiers et Jarolières, 8 hect. 14 ares 75 cent. à MM. Coste, Girard, Billardet, Parent-Ropiteaux, Lejeune, Berthot, de Courtivron, de Châtellenot et Boulet.

Les Epenots et Petits-Epenots, 31 hect. 14 ares 8 cent. à MM. Manière-Clerget, Chevignard, Sirot, Parent-Ropiteaux, Morelot, Arm. Marey, Cuynet, de Vergnette, Nodot, Lejeune, Michaud-Moreil, de Charodon, général Marey-Monge et de Drey.

Les Charmots, 9 hect. 46 ares à MM. Lejeune, Jobard, Naudot, Cuynet-Gauthey, Cornet, Arm. Marey et Rousselin.

En l'Argillère et Pézerolle, 10 hect. 10 ares 85 cent. à MM. Naudot, de Charodon, Coste et Parent-Ropiteaux.

Les Boucherottes et Clos-Micot, 2 hect. 60 ares 90 cent. à MM. Naudot, Jobard et Tartois.

Les Poutures, Les Croix-Noires et Les Chaponnières, 5 hect. 65 ares 35 cent. à MM. de Vergnette, Jary, Billardet, Cuynet, Boulenot, Lochardet, Jobard, Lejeune et Parent-Ropiteaux.

Les Rugiens Hauts, 7 hect. 62 ares 80 cent. à MM. Edm. Marey, Lejeune, Coste, Bouchard, Virely et l'Hospice de Beaune.

Le Clos-Blanc et Clos-de-Citeaux, 4 hect. 27 ares 65 cent. à MM. Bolanger, général Marey-Monge et Chevignard.

Le Clos Marey-Monge, à M. le général Marey-Monge.

Das Projekt von Michael Baum, dem Besitzer des Châteaus de Pommard, die Weine auch ausserhalb der Domaine zu ver-

markten, kann nur begrüsst werden. Zwei Aspekte sind unseres Erachtens noch abzudecken: Es soll einerseits im Rahmen eines Quervergleichs mit verschiedenen 1er Crus der Appellation gezeigt werden, dass sich der Clos Marey-Monge vor der Konkurrenz nicht scheuen muss. In ihrer «Grande Dégustation de Pommard» [Villages, Anm. d. Red.] hat der klassische Pommard des Châteaus bereits sehr gut abgeschlossen. Ein ähnlicher Vergleich mit 1er Crus würde die ideale Plattform zur Anerkennung bieten. Spott und Hohn hätten dann definitiv keine Grundlage mehr. Anderseits soll das Marketing zu Gunsten der anderen Weine des Châteaus verstärkt werden.

Die Jahrgänge 2013 und 2010 der Cuvée Simone

Die Verkostung des 17. November 2016 hat eines gezeigt: Sei es mit dem Clos Marey-Monge oder mit der Cuvée Simone, das Château de Pommard produziert zwei grossartige Weine.

Autor: Jean François Guyard
4. Dezember 2016
Lektorat: 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.**