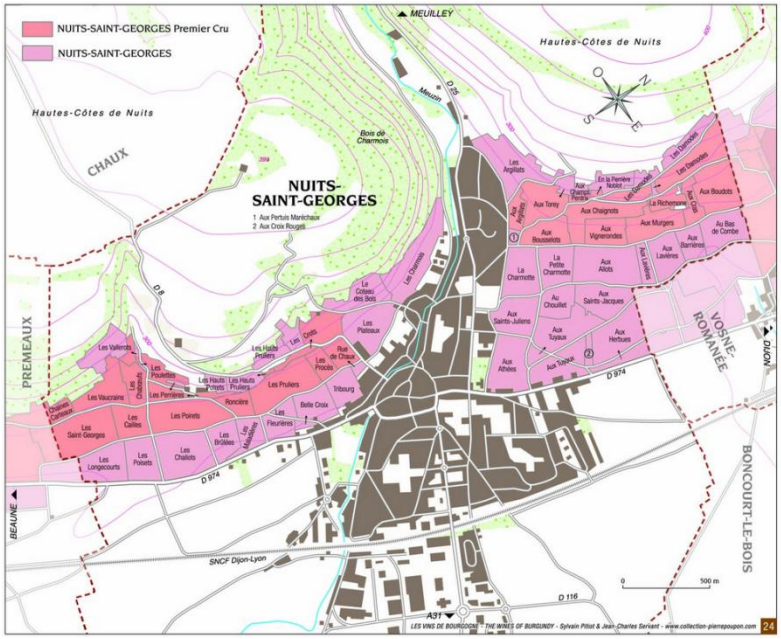
©Domaine Chicotot

Die Domaine Chicotot

Eine traditionsreiche Referenzadresse

Es wird in jeder Burgunder Appellation möglich sein, immer noch komplexere, noch finessenreichere, noch was auch immer für Weine zu finden, welche in erster Linie ein winziges Publikum ansprechen. Ein Publikum, welches bereit ist, für eine einzige Flasche, mit Korkproblem oder nicht, ausgereift oder nicht, ein paar hunderte Euros zu bezahlen. Wer sich aber für ehrliche und herrliche, seriös ausgebaute und charaktervolle Weine interessiert, ist in Nuits-Saint-Georges ganz klar in der richtigen Gemeinde. Nuits-Saint-Georges? Ja, die Gemeinde mit über 5‘500 Einwohnern ist nicht per Zufall die Heimat verschiedener, weltweit anerkannter Winzerinnen und Winzer: Thibault Liger-Belair, Faiveley, die Brüder Chevillon und Lécheneaut, Pascal Marchand (Marchand-Tawse) und Chantal Lescure zum Beispiel. Das ist sie, die kleine, lebhafte Stadt, aber nicht ausschliesslich. Denn sie zählt auch weitere Weingüter auf, welche köstliche und dementsprechend durchaus empfehlenswerte Weine produzieren. Die Domaine Chicotot gehört dazu.



Klicken Sie das Bild an, um mehr Informationen über die Appellation anzuzeigen

© Collection Pierre Poupon

Die Domaine

Die Domaine wurde 1678 gegründet und ist jetzt in der zehnten Generation. Georges, seine Frau Pascale und ihr gemeinsamer Sohn Clément leiten das Weingut mit Leidenschaft und ohne Kompromisse. Bereits der Vater von Georges, Lucien Chicotot, hat 1936 zusammen mit Henri Gouges und Georges Faiveley die Umrisse der Appellation durchgesetzt. Sie wollten ausserdem keinen Grand Cru in Nuits-Saint-Georges und genauso ist es heute noch: Keine Lage wird offiziell höher bewertet als die anderen. Gerade ihnen ist es deshalb zu verdanken, dass die Stimmung zwischen den verschiedenen Weinbauern der Gemeinde heute noch so freundlich ist. Kein Weingut ist dem anderen überlegen, kein Weingut bekommt alleine die Lorbeeren und, auch wenn es manchmal gewisse Leute irritiert, dass der Wine Advocate laufend die Arbeit der Gouges lobt, weiss schliesslich jeder, dass Robert Parker sowieso nie etwas vom Burgund verstanden hat. Was er by the way immer selber zugegeben hat. Heute hat Neal Martin das Zepter übernommen und es ist durchaus zu erwarten, dass nicht nur die Flaschen mit dem grünen Label hoch bewertet werden.

Georges Chicotot hat 1971 das Weingut seines Vaters übernommen, welches sich heute auf sieben Hektaren, darunter sechs in Nuits-Saint-Georges, ausstreckt. Pascale zeichnet seit 1993 für die Weine verantwortlich, während Clément immer mehr Verantwortungen übernimmt. Der junge Winzer strotzt vor Energie und entwickelt laufend neue Ideen, was noch alles verbessert werden könnte.

Pascale und Georges Chicotot

Wer sich über die Domaine erkundigen möchte, dürfte schön staunen. Obwohl Experten wie Michel Bettane und Bill Nanson mit lobenden Worten über Chicotot sprechen und schreiben, ist noch wenig auf Internet zu finden. Allen Meadows, immerhin die US Referenz fürs Burgund scheint die Adresse verkannt zu haben, obwohl sie sich an bester Lage an der Rue du Général de Gaulle, d.h. an der Strasse, welche von Beaune nach Dijon führt, befindet und der letzte, durch den Wine Advocate bewertete Jahrgang ist 1993. Karikatur, Karikaturen? Parker fügt auf seiner Website hinzu, dass Georges Chicotot ein „*aggressive, self-proclaimed Communist*" sei. Glücklicherweise sind die einseitigen, politischen Kenntnisse der Amerikaner bekannt und jeder müsste doch wissen, dass eine mutmassliche Orientierung nie eine Hürde zur Erzeugung toller Weine gebildet hat. Ansonsten müsste dem 82jährigen William Fèvre seine Orientierung auch ernsthaft in Frage gestellt werden. Parker ist es sich bewusst, die Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 1993 und Les Vaucrains 1993 hat er mit 92/100 bewertet. Also gibt es keinen Zusammenhang zwischen beiden Fakten. Seitdem wurde aber kein Wein mehr durch Parker, Rovani, Schildknecht und Galloni bewertet. Karikatur sagten wir? Vielleicht, vielleicht aber auch nicht. Denn unser Freund Bill Nanson schreibt über Georges Chicotot in seinem gelungenen Portrait über die Domaine „*Georges Chicotot is a short bull of a man with round glasses – he would be very easy to caricature – he has the pugnacious, self-confident air of somebody who knows exactly what they are doing and why*." Dafür hat Bill Recht. Georges ist kein oberflächlicher Mensch. Keiner ist es in der Familie Chicotot. Die Hausherren sind einmal mehr genauso wie ihre Weine, mit einem starken Charakter, mit Konstanz mit Bestimmtheit und Kampfeslust geprägt.

Seit 1993 gibt Pascale den Weinen den letzten Schliff. Wein wird zunächst im Weinberg gemacht. Ohne tiefe Kenntnisse der einzelnen Terroirs, ohne gründliche Kenntnisse der Spezifizität der einzelnen Lagen aus allen Blinkwinkeln ist es während der Erntezeit nicht möglich, eine tadellose Qualität in den Keller zu liefern. So die Überzeugung, so unsere auch. Georges Chicotot ist immer ein Anhänger der Lehre von Guy Accad. Der Önologe libanesischer Herkunft, der bereits sehr früh als schlechter, harter und unbeholfener Kommunikator galt, machte bereits am Anfang der 1970er auf die massgebende Rolle des Bodens und dessen Biologie aufmerksam. Lange vor dem Ehepaar Claude und Lydia Bourguignon, mit welchem alle renommierten Weingüter der Welt heute arbeiten wollen. Accad hatte sogar seine Methode entwickelt, um Böden wieder zu beleben. Gerne heben wir hervor,

Pascale Chicotot erklärt ihren Weinbaustil

dass die 1970er wohl eher für die rücksichtlose und rein produktionsorientierte Sichtweise der Weibauern dramatisch in Erinnerung geblieben sind. Accad hat auch damals seine eigene Lehre entwickelt, was die Vinifikation anbelangt. In diesem Sinne gilt er als der Erfinder der *Cryomacération* (Kaltmazeration). Alles im Sinne der Aufwertung der fruchtigen Aromen, doch immer wieder mit gewissen Problemen, wie es Etienne Grivot, der renommierte Winzer aus Vosne-Romanée, im November 2007 in einem Gespräch mit Clives Coates für den Decanter darlegte.

Clément Chicotot schildert seine Projekte

Georges Chicotot hat mit Guy Accad gearbeitet. Doch hatte er ihn schliesslich gefeuert. Die Lehre ist aber zum grössten Teil geblieben. Heute arbeitet Georges mehrheitlich im Weinberg, Pascale und Clément mehrheitlich im Weinkeller. Bestimmt unter dem Antrieb seiner Frau hat sich Georges beruhigt und bringt eine beeindruckende Disziplin auf, wenn ein Jahrgang starke Nerven beansprucht. Im begrünten und nachhaltig gepflegten Weinberg werden weder Insektizide noch Pestizide eingesetzt. Die Ernte erfolgt in Kisten für 15Kg Trauben, eine strenge Sortierung erfolgt im Weinberg, Georges toleriert nur tadellose und ausgereifte Beeren. Wenn die Trauben einer Parzelle nicht zum gleichen Zeitpunkt geerntet werden können, werden sie separat vinifiziert, die Distanzierung der Lehre von Accad ist hier am klarsten. Bei Bedarf, je nach Lage, je nach Jahrgang, werden die Trauben entrappt, der Mehrwert der Volltraubenvergärung ist den Chicotots durchaus bekannt. Darum entrappt man auch möglichst wenig. Die Vinifizierung der Weine ist lang, die Vergärung erfolgt in Betontanks aus der Zeit der Eltern und Grosseltern von Georges, Pascale sagt, dass diese die Hefe liefern. Pigeage wird mit den Füssen durchgeführt, die verschiedenen Operationen manuell (es gibt keine Pumpe auf dem Weingut). Der Ausbau der Weine erfolgt in 10 bis höchstens 25% neuem Holz. Selbstverständlich je nach Jahrgang. Es ist ausgeschlossen, die Natur und den Charakter der Weine zu enteignen. Die 30‘000 in einem normalen Jahr abgefüllten Flaschen werden weder geschönt noch filtriert. Alle Etappen der Vinifizierung erfolgen nach dem Mondzyklus. Last but not least erfolgt die Abfüllung ganz sorgfältig, um die Kohlensäure in den Flaschen zu behalten. Sie bildet dann einen natürlichen Schutz. Was dafür auch bedeutet, dass die Weine im Voraus zu entkorken sind. Eine Lagerung von einigen Jahren ist ausserdem sehr empfehlenswert, da sie ansonsten streng und verschlossen bleiben. Wir sind allerdings der Meinung, dass ein Konsument, welcher einen jungen Nuits-Saint-Georges verkosten möchte, wohl eher einen Bourgogne appellation régionale oder einen Côte de Nuits kaufen sollte.

Die Verkostung

Der Besuch des Weinguts erfolgte am 14. November 2015. Georges, Pascale, Clément sowie die herzige Hündin Etna empfingen Vinifera-Mundi sowie unsere Freunde von NonSoloDiVino. Obwohl Pascale und ich am Telefon vereinbart hatten, die Erzeugnisse des Jahrgangs 2015 nicht zu verkosten, wich sie schliesslich von der Vereinbarung ab. So konnten die gleichen Weine der Jahrgänge 2013, 2014 und 2015 verkostet werden, wobei die Krönung jeder Serie Les Vaucrains bildete. Ein NSG, für welchen allein Pascale zeichnet.

Die Weine

Wir haben im Rahmen der Veranstaltung „Nuits au Grand Jour“ Mitte März 2015 bereits sechs Nuits-Saint-Georges des Jahrgangs 2013 bewertet und im Bericht „Ein Wochenende in Nuits-Saint-Georges“ dokumentiert. Wir ergänzen oder passen unsere Kommentare bei Bedarf an.

Das Weingut wird in der Schweiz noch nicht vertreten. Bis und mit dem Jahrgang 2009 sind die Weine der Domaine Chicotot in Deutschland an verschiedenen Adressen erhältlich. Bemerkenswert sind die über 20% der Produktion, welche exportiert werden, wobei Italien das erste Exportland bildet. Weinliebhaber, welche das Burgund besuchen, können nach Vereinbarung das Weingut besuchen.

2013

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charmottes 2013** wurde am 14. März 2015 verkostet und im Bericht „Ein Wochenende in Nuits-Saint-Georges“ bewertet.
Bei diesem Erzeugnis trennen sich die Geister im positiven Sinne. Die einen werden bedauern, dass dem Gaumen etwas die Spannweite fehlt, während sich die anderen für den unbestreitbaren, hedonistischen Charakter dieses Villages-Weins begeistern werden. Expressive, aufgeschlossene Nase mit einer tollen, dunklen Frucht. Der florale und fruchtige Gaumen zeichnet sich durch seinen vollmundigen und saftigen Touch sowie seine Konzentration aus, welcher wohl eher an 2012 erinnert. Das Gerüst wirkt straff und delikat, dieses trägt eindeutig die Unterschrift des Jahrgangs. Kräftiger und langer Abgang, welcher etwas Zeit beansprucht. **17/20** (89/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2013** wurde ausschliesslich am 14. November 2015 verkostet. Zurückhaltende, straffe und präzise Nase mit einem beeindruckenden Potential. Aktuell dominieren schwarze Beeren und Waldkomponenten sowie Röstaromen, sie brauchen aber noch mehrere Jahre, um sich voll zu entfalten. Frischer Gaumen mit einer vielversprechenden Tiefe. Stützende Säure und wiederum eine durchaus präzise Frucht. Unbedingt warten. **17.75/20** (92/100).

Folgende Weine wurden am 14. März und am 14. November 2015 verkostet.

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Allots 2013** erweist sich als klassischer 2013er. Finessenreiche und aktuell feingliedrige, frische Nase, wobei das Potential klar vorhanden ist. Im Verlauf der Zeit dürfte sich dieser Wein weiter entfalten. Verführerische und komplexe Ansätze ausgereifter, roter Beeren sind nun vorhanden. Die Frucht ist präzis. Runder, geschmackvoller und harmonischer Gaumen mit samtigem Stoff und dichten Tanninen. Toller Extrakt. Langer, druckvoller Abgang mit einem subtilen, mineralischen Touch. **16.75-17/20** (87-89/100). Im Jahrgang 2013 ist die Qualität der Weine aus dem Climat Aux Allots Allots bemerkenswert. Kaufen!

Die öffentliche Veranstaltung „Les Nuits au Grand Jour“ findet jedes Jahr Mitte März statt und das Publikum kann die Weine kaufen.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Plantes au Baron 2013** bietet feine Röstaromen, das Holz hat sich seit Mitte März 2015 sehr schön eingebunden und deckt die Frucht nicht mehr ab. Dafür wird die Nase Zeit beanspruchen, um ihr volles Aromaspektrum zu entfalten. Viel Stoff und präsente, seidige Tannine im Gaumen, eine mineralische Struktur mit einem feinen, salzigen Touch. Wird ebenfalls noch viel Zeit beanspruchen. Kräftiger, charaktervoller Abgang. Ein klarer Erfolg. **17+/20** (89-90/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Rues de Chaux 2013** bietet eine hervorragende Nase. Tolle Komplexität mit vielfältigen Früchten, u.a. ausgereifte, schwarze Johannisbeeren, aber auch weitere, süsse, dunkle Beeren sowie ein Hauch Röstaromen und etwas Würze. Frisch, ausgewogen und sehr präzis. Viel edler Stoff im harmonischen, straffen und wiederum komplexen Gaumen. Das ist vollmundig, üppig, wunderschön frisch, ja sogar sinnlich. Ein Muss! **17.25-17.5/20** (90-91/100). 50% Volltraubenvergärung, was die leichte Bitterkeit im subtil salzigen Abgang erklärt. Warten!

©Google Maps

Die 2ha 12a kleine Lage ist zwischen der Stadt und den Climats Château Gris und Le und Le Procès auf einem steilen, kalkhaltigen Hang eingekesselt. Wenn mir dann vielleicht jemand erklären kann, warum sie nicht bekannter ist…

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2013** entfaltet eine betörende Nase. Geradlinig, multidimensional, tiefsinnig, reintönig und präzis ist sie. Rote Beeren in Hülle und Fülle, mit einem grossartigen, sinnlichen Profil. Ansprechende Floralität. Einfach riechen und wieder riechen! Der geschliffene und seidige Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Selbstverständlich ist alles immer noch viel zu jung und braucht weiter seinen Platz sich zu finden. Rassig und edel ist es aber schon. Unbedingt warten! **17.5-18/20** (91-93/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2013** bietet eine umwerfende, obwohl noch zurückhaltende Nase mit vielen, ausgereiften, roten Beeren, u.a. Kirschen und Erdbeeren, aber auch delikate Akzente schwarzer Früchte sowie Lakritze. Pascale Chicotot sagt, diese Nase sei eigentlich zwiespältig, entweder liesse man sich verführen oder man sei eben überfordert. Der Gaumen beeindruckt durch seine Komplexität, seine Vielschichtigkeit und seine Dichte, die Aromen der Nase lassen sich wieder erkennen und zeigen sich reintönig, präzis, generös, doch noch eher zurückhaltend. Die Holzwürze ist perfekt eingebunden, die Säure trägt das Ganze für eine sehr lange Reise, die Tannine sind rassig, elegant, seidig, konzentriert. Die floralen Komponenten entwickeln sich schrittweise. Gradliniger, äusserst präziser Abgang. Dürfte sich als ganz grosser Vaucrains profilieren. Einlagern und warten. **18/20** (93/100).

Eine schauspielerische Leistung der Hündin Etna

2014

Der Jahrgang hat während des Besuchs viel zu reden gegeben. Der Markt wartet allgemein auf den bereits vielerorts hochgejubelten Jahrgang2015, nicht auf 2014. Nach vier genialen Jahrgängen in fünf Jahren, nämlich 2009, 2010, 2012 und 2013, kann das Burgund bestimmt nicht wieder behaupten, der neuste Jahrgang sei ebenfalls genial. Doch hat sich nach dem Besuch verschiedener Weingüter und der Verkostung zahlreicher Erzeugnisse des Jahrgangs Mitte November 2015 eines herauskristallisiert: 2014 ist genau der Jahrgang, auf welche sie alle, die Winzerinnen und Winzer, bestimmt gewartet haben. Einerseits wird er die Lager der Weingüter füllen, anderseits werden die Produzenten endlich wieder etwas zu verkaufen haben. Zudem haben sie jeweils hinzugefügt, dass viele neue Kunden in den nächsten 18 Monaten das Burgund besuchen dürften. Einerseits um den Jahrgang 2015 zu kosten und zu kaufen, anderseits ab 2017 die Cité des Vins zu besuchen. 2015 werden sie nicht kaufen können, die grossen Weine werden erst ab Frühling 2017 verfügbar sein. Dafür werden sie die Erzeugnisse des Jahrgangs 2014 bemerken und schön staunen. Diese Weine bereiten enorm viel Spass und bieten nicht weniger Genuss. Deshalb rechnen wir nicht damit, dass der Jahrgang auf einen massgebend geringeren Erfolg stösst.

Als sie über das Datum der Ernte gefragt wurde, antwortete Pascale Chicotot, dass diese am 13. September in Nuits-Saint-Georges (zwei Tage zuvor in Ladoix) stattfinden konnte. Was den Jahrgang 2015 anbelangt, wurde die Ernte am 5. September durchgeführt. Für beide Jahrgänge konnten durchaus gesunde und schöne Trauben geerntet werden. Mit ihrem charmanten Humor fügte Pascale hinzu, dass sie sich jedes Jahr so eine Qualität wünschen könnte. Die Weine beider Jahrgänge wurden ab Fass verkostet, wobei die Kostproben 2014 in abgefüllten Flaschen ausgeschenkt wurden. Die Verkostung hat in der Tat in einem Keller stattgefunden, wo nur die 2015er ausreifen.

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Allots 2014** offenbart eine lebhafte, zarte, doch aber auch breite und ausgewogene Nase mit etwas Tiefe sowie einer köstlichen, unkomplizierten Aromatik. Im aktuellen Stadium kommen vor allem reife, rote Beeren zum Vorschein. Der Gaumen ist im gleichen Stil, lebhaft, zart, frisch und geschmackvoll. Entweder verschlossen oder nicht ganz auf dem Niveau des 2013ers. Bietet dafür sehr viel Genuss. **16.75/20** (87/100).

Der **Nuits-Saint-Georges Les Plantes au Baron 2014** verspricht deutlich mehr, als er heute bietet. Wenn er aromatisch noch nicht so im breiten Spektrum kommuniziert, zeigt er dafür Tiefe, Frische, Harmonie. Reife, dunkle Beeren und Veilchen(?) gestalten aktuell die Düfte. Das Holz ist präsent, aber auch sehr gut eingebunden. Finessenreicher, eleganter, ja zum Teil rassiger Gaumen mit einer breiten, doch nicht druckvollen Struktur. Schöner, leicht salziger Abgang mit potentieller Kraft. **17/20** (89/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Rues de Chaux 2014** profiliert sich bereits heute als der stolze Nachfolger des Jahrgangs 2013. Die Nase wirkt energisch und rassig, elegant und geschliffen, nicht zuletzt mit einer perfekt ausgereiften, roten Frucht ausgestattet. Ein grosses Versprechen ist da und keiner stellt sich abstrakte Fragen über die Lagerfähigkeit der Erzeugnisse des Jahrgangs. Der Rue de Chaux 2014 braucht zwar noch zwei Jahre bis zur ersten Trinkreife und wird dann sehr viel Spass bieten. Den Wein entweder in zwei Jahren trinken oder noch zehn weitere Jahre im Keller ruhen lassen. Feingliedrige Tannine im fleischigen und harmonischen Gaumen. Wieder diese tolle, subtile Salzigkeit im feinen Abgang. **17+/20** (89-90/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2014** strahlt zunächst durch seine Mineralität, es ist buchstäblich grosses Kino, was da angeboten wird. Von der ersten Nase bis zum Abgang sind wir auf der Bühne eines Theaterstücks von Patrice Chéreau, keiner bleibt gleichgültig. Die Düfte sind zwar zurückhaltend, aber das Format und die Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten lassen das Beste voraussehen. Blaubeeren lassen sich doch wahrnehmen. Grossartig, tiefsinnig, der 2014er übertrifft den 2013er. Feingliedrige und dichte Tannine bilden die Grundlage des umwerfenden Gaumens. Grossartiges, finessenreiches und druckvolles Finale mit wieder einer subtilen Salzigkeit. **18/20** (93/100).

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2014** kann dem Saint-Georges das Wasser problemlos reichen, wobei er sich in einem anderen Register ausdrückt. Charaktervoll und potentiell komplex, präzis und tiefsinnig, mit einer köstlichen, generösen, dichten und konzentrierten Nase auf der Frucht. Rundum eine tolle Mineralität, welche sich im Gaumen fortsetzt. Rassiger und ausgewogener Gaumen, Struktur, Frucht und wiederum diese unmittelbare Generosität. Unwiderstehlich. **18/20** (93/100).

2015

Wir haben es bereits geschrieben, die Ernte wurde am 5. September durchgeführt.

Wer ruft denn während der Verkostung der 2015er an?

Der **Nuits-Saint-Georges Les Charmottes 2015** profiliert sich als entfesseltes Erzeugnis, das sich vor nichts scheuen wird. Darum war die Entscheidung auch richtig, eine Volltraubenvergärung durchzuführen. Sie dürfte dem Wein Eleganz, Klasse und Ausgefeiltheit verleihen. Seidige Zusammenstellung im verführerischen, wiederum hemmungslosen Gaumen. Feingliedrige und kräftige Tannine, geschmeidig und schmackhaft. Viel Potential ist vorhanden. Dürfte zwischen **17** und **17.5/20** (89-91/100) erreichen. Wir machen trotzdem darauf aufmerksam, dass es sich da um einen Villages-Wein handelt. Also kaufen!

Der **Nuits-Saint-Georges Aux Allots 2015** spielt mit dem Verkoster. Zunächst einladend und sinnlich, wir bleiben aber davon überzeugt, dass dieser Wein 12 Jahre im Keller zu vergessen ist, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Energische und konzentrierte Nase, feine Frucht, darunter Brombeeren,… Dichter und durchaus strukturierter Gaumen, elegant und mit einem beeindruckenden, sich entwickelnden Raffinement. Samtiger Abgang, dürfte eines Tages auch die anspruchsvollsten Weinliebhaber überzeugen. Dürfte zwischen **17** und **17.75/20** (89-92/100) erreichen.

Der **Nuits-Saint-Georges Les Plantes au Baron 2015** bietet eine besonders elegante Nase sowie einen seidigen, finessenreichen, potentiell kräftigen Gaumen. Doch ist er noch extrem jung und übermittelt den Eindruck, seinen Reifeprozess noch nicht eingeleitet zu haben. Wie die anderen Erzeugnisse des Jahrgangs, unbedingt wieder verkosten. Dürfte zwischen **17** und **17.5/20** (89-91/100) erreichen.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey 2015** verspricht eine köstliche und frische Nase mit vielen, roten Beeren, darunter reifen Kirschen und Erdbeercoulis. Ausgewogener Gaumen mit viel Klasse und Stoff. Kräftiger, rassiger Abgang. Könnte sehr positiv überraschen, wobei sich dieser Wein aktuell noch nicht so kommunikativ zeigt. Keine Bewertung heute, der Wein ist viel zu jung.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Rues de Chaux 2015** verdient einmal mehr seinen Ruf. Dieses verkannte Climat besitzt einen eigenen Charakter mit einer wiederkehrenden, süsslichen Frucht, Sinnlichkeit und Tiefsinn. Auch im Jahrgang 2015 zeigt er sich straff, verlangt Geduld, bietet eine sehr präzise und reintönige Nase und einen Gaumen mit viel Stoff, Gourmandise und Rasse. Ein grosser Wein auf dem Werdegang. Dürfte zwischen **17.5** und **18/20** (91-93/100) erreichen.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 2015** offenbart eine tiefsinnige, vielversprechende Nase mit vielen dunklen und schwarzen Beeren. Mineralische Grundlage im strukturierten und charaktervollen Gaumen. Ein grossartiges Versprechen und Pascale Chicotot, die für diesen Wein zeichnet, kann sehr stolz darauf sein. Noch viel zu jung, um eine verbindliche Note zu erhalten. Dürfte trotzdem sehr hoch bewertet werden.

Der **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2015** wirkt zum aktuellen Zeitpunkt introspektiv, was durchaus nachvollziehbar ist. Es gibt dennoch bereits eine ausserordentliche Rasse und Präzision sowie Tiefe und Breite in dieser Nase, man weiss nicht ganz, ob dieser Wein extrem vornehm ist oder, ob er an eine Perfektion angrenzt. Stützende Säure und runde, geschliffene Tannine im körperreichen, vielversprechenden Gaumen. Grossartige, präzise Salzigkeit im geschmackvollen Abgang. Könnte eine sehr hohe Bewertung erreichen.

Zum Abschluss wurden ein **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2001** und ein **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 1957** ausgeschenkt. Beide haben erneut bewiesen, dass die Domaine Chi-

cotot nicht erst seit ein paar Jahren hervorragend arbeitet. Beide Erzeugnisse besitzen heute noch einen eigenständigen Charakter, eine tolle Komplexität und erweisen sich als stolze Vertreter ihrer Appellation.

Autor: Jean François Guyard
16. Januar 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Saint-Georges 2001

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains 1957

Dieser 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 verteilen.**

Dieses Foto, welches Clément Chicotot im Juni 2013 aufgenommen hat, ist inzwischen weltweit bekannt. ©Clément Chicotot