Domaine
Michèle & Patrice Rion

Ein Insider-Tipp
in Prémeaux-Prissey

Drei Steinschichten, drei Climats. Von unten bis oben: Les Terres Blanches, Les Argillières, Clos Saint Marc

Les Grands Jours de Bourgogne 2012, die Weine von Michèle & Patrice Rion

Wir nehmen die Gelegenheit des Primeur-Angebotes Burgunder 2013 der Weinhandlung Gerstl Weinselektionen wahr, um über die Domaine Michèle & Patrice Rion zu berichten. Wir verfolgen seit dem Jahrgang 2008 die Erzeugnisse der Domaine und haben sie stets sehr geschätzt. In Folge der fünftägigen Veranstaltung „Les Grands Jours de Bourgogne“, welche im März 2012 stattfand, und insbesondere der Präsentation an vier Austragungsorten der Weine der Côte de Nuits hatten wir den Chambolle-Musigny Les Cras 2010 und den Chambolle 1er Cru Les Fuées 2010 (beide 17.5/20) zum Einkauf empfohlen. Nicht zuletzt haben wir den Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos Saint-Marc der Jahrgänge 2009 und 2006 (beide 18/20) sowie 2008 (18.5/20) in unserem Bericht „Nuits-Saint-Georges: Eine Begegnung mit den sieben Clos 1er Cru Monopollagen“ bewertet.

Mitte November 2014 besuchte Vinifera-Mundi die 5.5ha kleine Domaine. Diese ist in Prémeaux-Prissey angesiedelt. Weinliebhaber, welche die kleine Ortschaft, die weinbautechnisch von Nuits-Saint-Georges abhängt, besuchen, werden rasch eine Kuriosität merken: Das Weingut sowie dasjenige der Eltern von Michel Rion, die Domaine Daniel Rion & Fils, sind an beiden gegenübergesetzten Enden des Dorfes gelegen. Südlicher als die Domaine Daniel Rion befindet sich nur die Domaine de l’Arlot.

Die Verkostung

Patrice Rion am 14. November 2014

Wir konnten alle Rotweine des Jahrgangs 2013 sowie verschiedene Erzeugnisse des Jahrgangs 2012 verkosten. Obwohl nicht alle bei Gerstl erworben werden können, möchten wir Ihnen unsere ausführlichen Bewertungen nicht vorenthalten. Wir möchten dennoch daran erinnern, dass sich die Weine zum Zeitpunkt der Verkostung Mitte November 2014 in der Ausbauphase befanden. Wir bewerten die einzelnen Erzeugnisse der Domaine, welche durch Gerstl vermarktet werden, im entsprechenden Bericht über das Primeur-Angebot dieser Weinhandlung.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse von Michèle und Patrice Rion bei Gerstl Weinselektionen, La Cave à Jules, Vogel Vins und Top Wine Switzerland sowie jedes Jahr en Primeur bei Coop erhältlich.
Allgemein sind die Weine der Domaine an verschiedenen Adressen in Deutschland erhältlich, wobei der Jahrgang 2013 zum Zeitpunkt der Freigabe des vorliegenden Berichtes noch nicht verfügbar ist.

Bourgogne Pinot Noir 2013

Quasi 50-50% Chambolle-Musigny und Nuits-Saint-Georges, doch mit einem Hauch Morey-Saint-Denis.
Saubere, reintönige und leckere Nase mit viel roter Frucht, darunter Himbeeren und Kirschen. Schön reifer und geschmackvoller, ausgewogener und unkomplizierter Gaumen für den unmittelbaren Genuss. Gute, einbindende Säure und seidige Tannine. **16.25/20**. Kaufen und einfach geniessen!

Konvertierungstabelle für die Punkte		
16.5/20	→	86/100
17/20	→	88-89/100
17.5/20	→	91/100
18/20	→	94/100
18.5/20	→	96/100

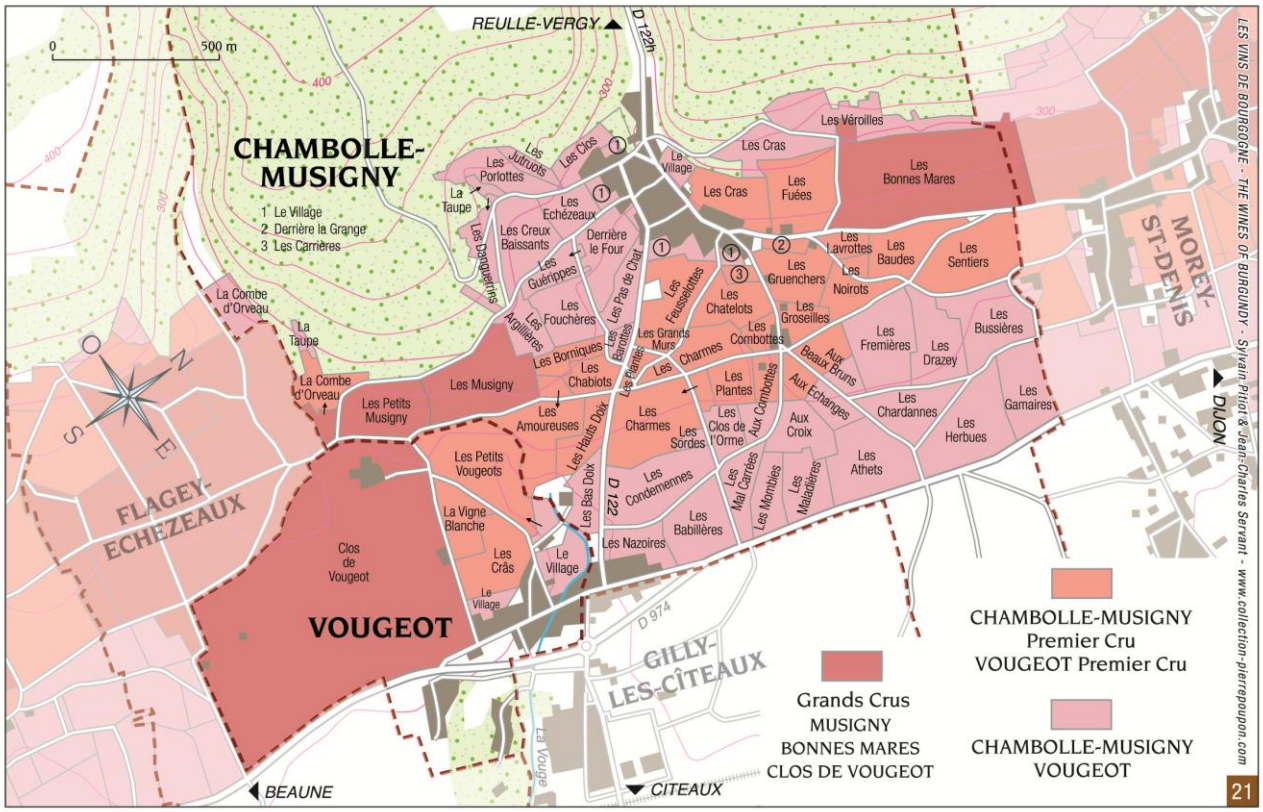
Bourgogne Les bons Bâtons 2013

Die Weine, welche am 29. Mai 2015 im Rahmen der Primeur-Präsentation von Gerstl ausgeschenkt wurden.

Eine gute Einführung in die Welt von Patrice und Michèle Rion, wobei ihr Sohn Maxime schrittweise die Leitung der Domaine übernimmt. In einem Interview mit Allen Meadows, dem Gründer von Burghound, sagt er, man könne im Burgund immer die richtigen Entscheidungen treffen [was der Jahrgang 2013 voraussetzte, Anm. d. Red.], man wüsste erst viel später, ob sie schliesslich geeignet gewesen seien. Die Qualität der geernteten Trauben habe eine sanftere Vinifizierung beansprucht, welche wohl eher an die Zubereitung einer Infusion erinnere. Schliesslich sei er von dem frischen, aber auch energischen Profil der Weine begeistert, welche ausserdem die Charakteristiken des Terroirs präzis widerspiegeln.

Genauso zeigt sich dieser einfache, unkomplizierte, aber auch konzentrierte und harmonische Bourgogne. Reife Beeren, u.a. rote Kirschen, florale Akzente, etwas erdige Noten im zurückhaltenden Bouquet. Dieses widergibt den Charakter der Gemeinde Chambolle gut. Was sich auch im Gaumen erkennen lässt. Die Tannine sind seidig, weich, elegant. Tolle Säure in diesem Stadium. Gute Struktur. Guter Abgang mit Geschmack. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 27.- bei Gerstl.



©BIVB, Collection Pierre Poupon

Chambolle-Musigny (Villages) Les Cras

Ein Teil der renommierten Lage Les Cras gilt als Villages. Besonders finessenreiche, virtuell ätherische Nase mit komplexen Düften nach roten und dunklen Beeren und floralen Komponenten wie u.a. Teeblätter. Potentiell köstlich und mit einem vielversprechenden Potential ausgestattet. Raffinierter, ja sogar rassiger Gaumen. Wenn der Ausbau so weiterläuft, könnte dieser Wein eine ganz tolle Überraschung werden. Graziös und zugleich expressiv. Toller Abgang mit einer subtilen, salzigen Note. **17.25+/20**.

Dieser Wein kostet 75.- bei Gerstl.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées 2013

Wer Mühe mit den Erzeugnissen der Appellation hat, sollte eines Tages alle Weine dieser Serie verkosten. Chambolle in bester Form! Tolle Komplexität und Tiefsinn. Die Quintessenz der AOC. Ausgereifte Beeren in einem Blumenbeet. Das Holz wird perfekt eingebunden, die Mineralität dürfte zulegen. Es stimmt auch, dass die 35 bis 40jährigen Rebstöcke auf einem charaktervollen, 50 bis 60cm tiefen Lehm- und Kalkboden wachsen, wobei die Unterlage aus oolithischem Kalkstein des Jura besteht. Der Körper zeigt bereits eine grossartige Präzision sowie Rasse, Druck, Finesse und nicht zuletzt eine sich entfaltende Würzigkeit. Les Fuées ist nicht per Zufall ein direkter Nachbar von Bonnes-Mares. Wieder so ein Erzeugnis für lange, meditative Abende. Rassiger und kräftiger Abgang. **17.5+/20**.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Gruenchers 2013

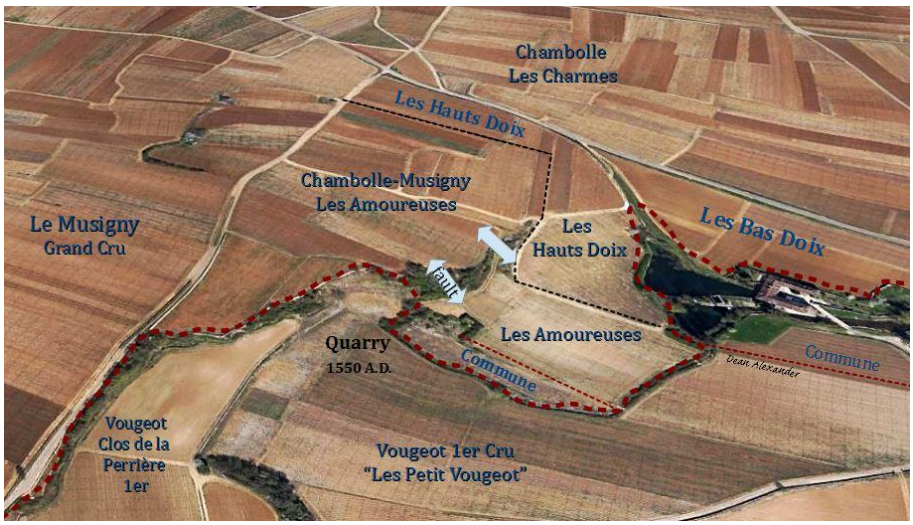
Die logische Folge, da sich Les Gruenchers unter Bonnes-Mares befindet. Breite und dichte, aber auch zurückhaltende Nase, welche noch nicht so kommunizieren will. Erinnert irgendwie an Morey-Saint-Denis. Es gibt eine ungeahnte Kraft in diesem Bouquet, welche in Chambolle nicht so häufig vorkommt. Dies bestätigt sich im strukturierten, doch samtigen und vielschichtigen Gaumen. Es stimmt auch, dass der tiefe Boden der Lage viel Lehm enthält. Doch ist der Wein nicht fett. Rote Beeren, auch schwarze, wiederum die klassische Floralität der gelungenen Chambolle, perfekt eingebundene Säure. Das Gerüst ist robust und grosszügig, die Tannine präsent. Der Abgang dürfte beeindrucken. Das Potential für **18/20** ist klar vorhanden.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2013

Die Climats Les Charmes, Les Hauts-Doix, wobei Patrice Rion keine Parzelle davon besitzt, und Les Amoureuses gelten als die Wiege grandioser, charaktervoller und schliesslich unverzichtbarer Weine. Das Ganze ist allerdings nur eine Frage des eigenen Budgets.
Etwa 65jährige Rebstöcke. Tiefsinnige, ausdrucksvolle und komplexe/vielschichtige Nase mit frischen, schwarzen und roten Kirschen sowie einer Vielfalt weiterer dunkler Beeren. Zeigt ganz klar, dass er seinem Ruf würdig ist. Die Komplexität ist im generösen Gaumen noch nicht vorhanden, wobei sie sich erahnen lässt. Schön eingebundene Säure. Delikate, seidige Tannine, eine Kultur steckt in diesem Wein, das ist schlechthin beeindruckend. Und doch lassen sich zwar die einzelnen Komponenten erkennen, aber die Bühne wurde wie im Theater noch nicht aufgebaut. Tolle Mineralität. Patrice Rion versucht einen Vergleich mit dem Mineralwasser. Ob Evian, San Pellegrino, Henniez oder Walser, alle lassen ihre Herkunft bzw. ihr Terroir schön zum Vorschein kommen. So ist es auch mit diesem Chambolle Charmes. So ist es mit dem grossartigen Jahrgang 2013. Heute **17/20**, Potential aber **18/20**.

Dieser Wein kostet 78.- bei Gerstl.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2013



Understanding the Terroir of Burgundy Part 1.3: The Question of Amoureuses ©Diary of a Wine Buyer

Eine verführerische, unwiderstehliche Nase ist das! Breit offen, aufgeschlossen, elegant, dicht und vielschichtig, straff und präzis, sehr intellektuell und daher einfach in einem anderen Register. Grandiose Düfte, einerseits viele frische Früchte, andererseits komplexe Noten nach Edelholz, Mineralität, Veilchen,… Beide aromatischen Richtungen werden durch die tolle Würze vereint. Ein ganz grosser, klassischer Burgunder mit potentiell höchstem Ansehen. Breite, aber auch feingliedrige Struktur im Gaumen. Gerbstoffe im Quadrat im lang anhaltenden Abgang. Im Keller vergessen. Potentialbewertung **18/20**.

Bonnes-Mares 2013

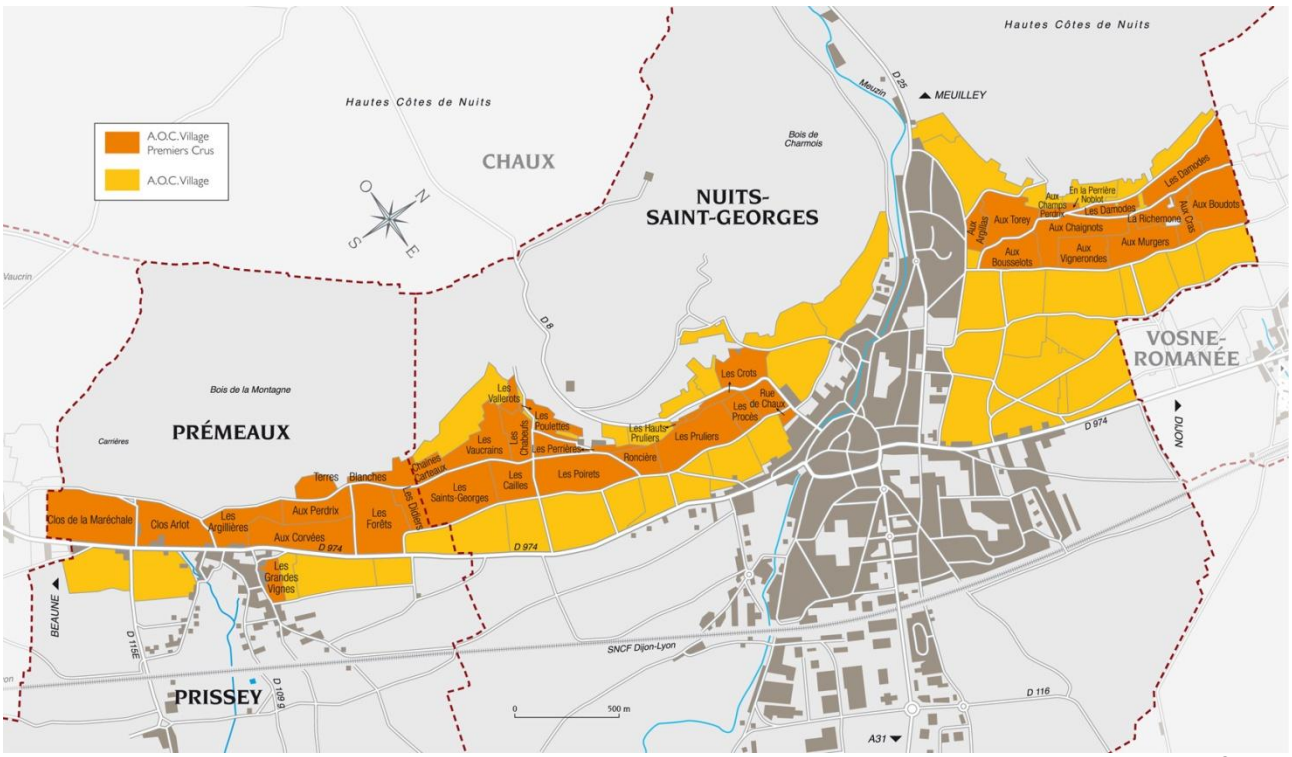
100% neues Holz. Insgesamt wurde nur ein Fass abgefüllt. Meines Erachtens war es sehr mutig, 100% neues Holz einzusetzen, wir haben bereits darüber berichtet. Doch verblüfft das Ergebnis, obwohl sich dieser Wein, genauso wie die anderen, immer noch im Ausbau befindet. Die Verkostung zeigt es, die Komplexität, die Gestalt und die ausserordentliche Mineralität dieses Erzeugnisses haben das Holz völlig unter Kontrolle. Also ein musterhafter Bonnes-Mares!

Eine Nase, welche irgendwie abstrakt wirkt.
Besonders komplex, wobei es zugleich nicht einfach ist, die einzelnen Düfte mit absoluter Sicherheit zu erkennen. Also ein typischer Bonnes-Mares, welcher für eine sehr lange Lagerung gebaut wird. Frucht, reife Frucht, etwas Blumen und vor allem eine unerschütterliche Mineralität. Eine Festung und zugleich eine Delikatesse. Rote und schwarze Beeren lassen sich später erkennen. Es wirkt, als ob sich die mineralischen und die fruchtigen Komponenten irgendwann kollidieren bzw. übersteigern und doch zugleich eine fabelhafte

Harmonie liefern werden. Druckvoller, seidiger Gaumen, kontemplative Zusammenstellung, betörend. Das Potential für eine hohe Bewertung ist klar vorhanden, **18.5+/20**.

Vougeot 1er Cru Les Cras 2013

Wir kommen zurück auf die Erde. Und doch ist es aufgrund dieser Verkostung schwierig, sich vorzustellen, dass es auch enttäuschende Vougeot Les Cras gibt. Hier ist es nicht der Fall! Patrice Rion informiert, er habe seit 2008 die Trauben eingekauft, wobei 2014 der erste Jahrgang in eigener Regie sei.
Eine sofort zugängliche, unkomplizierte, doch komplexe und vor allem aufgeschlossene Nase mit feinen, ansprechenden Düften nach Rosen, Veilchen, Pfingstrosen, Würze und nicht zuletzt süsslicher Frucht. Frisch, sehr anregend und finessenreich. Doch neigt diese Nase dazu, sich zurückzuhalten. Also das Glas entweder richtig schwenken oder 10 bis 15 Jahre warten. Zarter, geschmackvoller Gaumen mit edlem Stoff und einem kräftigen Abgang. Feine, dichte Tannine, Patrice Rion fügt hinzu, dass der Boden unproblematisch gepflegt wird. Aus irgendeinem Grund erinnert mich dieser Wein an ein schönes Werk der romanischen Kunst. **17.5+/20**.



©BIVB

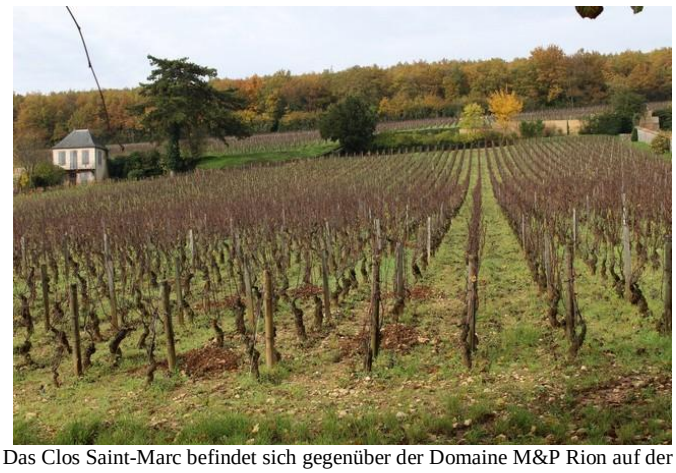
Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2013

44jährige Rebstöcke, welche sich hinter dem Haus der Winzerfamilie Gouges, zum grössten Teil auf dem Climat Les Plateaux befinden und 2013 durch Maxime definitiv erworben wurden. Der Wein wurde bereits in den Jahrgängen 2011 und 2012 produziert, die Rions haben die Trauben gekauft und selber geerntet. Patrice Rion sagt, die Reben lassen sich auf dieser Parzelle problemlos kultivieren.
Ein klassischer NSG mit der nötigen Kraft und der entsprechenden Frucht. Bereits jung zu geniessen, bereitet sehr viel Spass. **16.5/20**.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argillières 2013

Im Durchschnitt werden 26 Fässer jedes Jahr abgefüllt. Der normale Ertrag beträgt 35hl/ha. Im Jahr 2012 wurden nur 12 Fässer und im 2013 17 abgefüllt. 2014 erweist sich hingegen als grosszügiges Jahr, es konnten 28 Fässer abgefüllt werden.
Sehr ausdruckvolle Nase mit vielen Finessen. Wirkt, als ob man ihn bereits heute geniessen könnte. Himbeeren in einer Holzhülle, wobei diese die Düfte nicht einengt. Floraler Hintergrund. Seidiger, eleganter Gaumen mit feingliedrigen Tanninen und viel Geschmack. Perfekt ausgreift. Leicht würziger Abgang. Ein klassischer, genussvoller Nuits-Saint-Georges. **17+/20**. Allen Meadows bewertet diesen Wein mit 90-92/100.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos Saint-Marc 2013, Monopollage


Das Clos Saint-Marc befindet sich gegenüber der Domaine M&P Rion auf der anderen Seite der D974, welche von Dijon nach Beaune führt.

Patrice Rion liebt offenbar das Climat, welches er auf das gleiche Niveau wie ein Grand Cru setzt. Clos Saint-Marc und Clos des Perdrix sind ebenbürtig und erweisen sich eben als zwei Lagen von Prémeaux, welche das bereits breite Lagen Portfolio von Nuits-Saint-Georges ideal ergänzen.

Tiefsinnige Nase mit fabelhafter Präzision und Fruchtigkeit. Perfekt ausgereifte Vogelkirschen, wilde, dunkle Beeren, das Ganze wirkt sehr frisch und sinnlich. Florale Komponenten als Grundlage. Grossartige Struktur, köstlicher, samtiger und druckvoller Gaumen mit einer tollen Konzentration und einer vielversprechenden Säure. Dieser Wein dürfte hervorragend altern und die Zeit eilt wirklich nicht, ihn zu verkosten. Rundum komplex und mit einer echten, stolzen Persönlichkeit. Mineralische Nuancen. Äusserst kräftig, ohne jedoch brachial zu sein. Sehr dichte Tannine, doch ein subtiler, delikater Charakter. Eine Sensation. **18.5/20**.

Dieser Wein kostet 80.- bei Gerstl.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2013

In 350L Fässern ausgebaut, wobei weniger als 10% neues Holz verwendet wurde. Die Trauben waren in einem ausgezeichneten, qualitativenZustand. Patrice Rion fügt an, dass er online Wetterdienste für Piloten besucht, um die Wetterentwicklung zu verfolgen. Diese kosten zwar etwas, die Informationen seien aber von hoher Qualität. 2013 bleibe trotzdem ein schwieriger Jahrgang für die Weissweine.
Köstliche, einladende Nase mit Agrumen und etwas Würze. Weicher, ausgewogener und generöser Gaumen ohne Ecken und Kanten. Viel, perfekt ausgereifter Stoff, knackige Zusammenstellung mit einer tollen Mineralität. Ein wahrscheinlicher Erfolg in der Gastronomie. Wird sich mit der Zeit besänftigen. Weisse Blumen und Holunder im Gaumen. Druckvoller, tanninreicher Abgang. **17/20**.

Côte de Nuits Villages 2012

Die Rebstöcke sind über 50 Jahre alt.
Entfesselte, hemmungslose Nase mit feinen, floralen Noten und schön ausgereiften roten Beeren. Diese Eigenschaften sind ebenfalls im geschliffenen Gaumen vorhanden, wobei es etwas Brombeerenstrauch gibt. Die Parzelle liegt dem Clos de la Maréchale gegenüber. Auch, wenn es im Burgund wenig Bedeutung hat, erklärt dies einiges… Du pur régal! **16.5/20**.

Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes 2012

Wir machen mit unkomplizierten, zugleich köstlichen Weinen weiter. Diese bieten auch die beste Möglichkeit, den Stil der Familie Rion besser kennenzulernen. Auch in Anwesenheit unseres guten Freundes Bill Nanson, der mich begleiten konnte. Tags zuvor bewerteten wir um die 120 Weine aus der Gemeinde Gevrey-Chambertin, verbrachten noch anschliessend den Abend mit den Winzern bei Guy, wo es übrigens eine geniale Weinkarte gibt, um schliesslich am nächsten Morgen bei Patrice und Michèle Rion zu sein. Am Nachmittag besuchte ich dann Frédéric Magnien und schliesslich Nicolas Rossignol der unverzichtbaren Domaine Rossignol-Trapet.
Fruchtige Nase mit floralem Hintergrund. Viel Geschmack, überrascht sogar durch seine „gourmandise“. Lebhafte, frische Struktur, noch 3 bis 5 Jahre warten, bis jede Komponente ihren Platz findet. Dies, obwohl dieses Erzeugnis eine verführerische Unmittelbarkeit anbietet. Guter, anhaltender Abgang. Das leere Glas riecht weiter nach Kirschen. **17/20**.

Nuits-Saint-Georges 1er Clos des Argillières 2012

Breite, frische, tiefe, aber auch zurückhaltende Nase mit Klasse und Eleganz. Nachdem das Glas richtig geschwenkt wurde, lassen sich kleine, dunkle Beeren wahrnehmen. Strukturierter, geschmackvoller Gaumen mit vielen, frischen Früchten. Feingliedrige, zunächst diskrete Tannine, welche schrittweise druckvoll werden. Tiefsinn und Raffinement, obwohl eine mehrjährige Lagerung nötig sein wird, bis das ganze Programm viel Spass bietet. **17.5+/20**.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Fuées 2012

Les Fuées, eben! Tolle, frische Nase mit vielen Walderdbeeren, Himbeeren, roten Johannisbeeren, Würze… Konzentriert und mit einem unverkennbar bodenständigen Charakter. Sehr komplexe Nase, unbedingt warten, um das Risiko zu vermeiden, diesen Wein nicht zu verstehen. Grossartige Kohärenz zwischen dem Bouquet und dem Gaumen. Tief, samtig, mit einer dichten, konzentrierten Struktur und einer vielversprechenden Säure ausgestattet. Kaufen! **17.5+/20**.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2012

Verschlossene Nase. Oder vielleicht waren mir die Weissweine nach so einem Programm nicht mehr zugänglich. Andererseits habe ich mit dem anschliessenden 2008er weniger Mühe gehabt… Geschmackvoller, etwas überschwänglicher und temperamentvoller Gaumen. Unbedingt warten. Keine Bewertung.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches 2008

Patrice Rion sagt uns, dass der 2007er aktuell hervorragend sei.
20% neues Holz. Weisse Trüffel, Holunder, Zitrusfrucht, grossartige Komplexität. Ausgewogener Gaumen, welcher sich weiter entwickelt und ein Hauch Röstaromen bietet. Idealer Essensbegleiter, die Mineralität ist präsenter im Gaumen als im Bouquet. Weisser Pfeffer im Abgang. **17/20**.

Autor: Jean François Guyard
17. Juni 2015

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.