Domaine Gérard Mugneret,

Vosne-Romanée

Klein, aber ganz fein

Vosne-Romanée… Die kleine Gemeinde mit weniger als 400 Einwohnern besetzt weniger als eine halbe Seite im Telefonbuch der Côte d'Or, der goldenen Küste. Doch strahlt sie ein beneidenswertes Renommee in der ganzen Welt aus. Nicht ganz per Zufall! Denn die begeisterten Burgunder-Liebhaber heben hervor, dass die Weine dieser Ortschaft unverwechselbar finessenreich und vibrierend sinnlich seien. Hingegen machen die bösen Zungen auf die immer wieder horrenden Tarife aufmerksam. Niemand könne sich solche Flaschen leisten…

Vosne-Romanée… Bei der weltoffenen, generösen, grossen Schwester des pedantischen Flagey-Echézeaux… Auch, wenn die Logik der Sprachen möchte, dass man „das" Vosne-Romanée, z.B. im malerischen Vosne-Romanée, schreibt, besteht kein Schatten eines Zweifels über die Feminität der Erzeugnisse der Gemeinde. Auch, wenn gewisse Weine doch eine ausserordentliche Kraft aufweisen. Gaston Roupnel (1871-1946), der weltweit bekannte Historiker des Burgunds schrieb, Vosne-Romanée sei das schönste Schmuckstück im Burgunder Halsband…

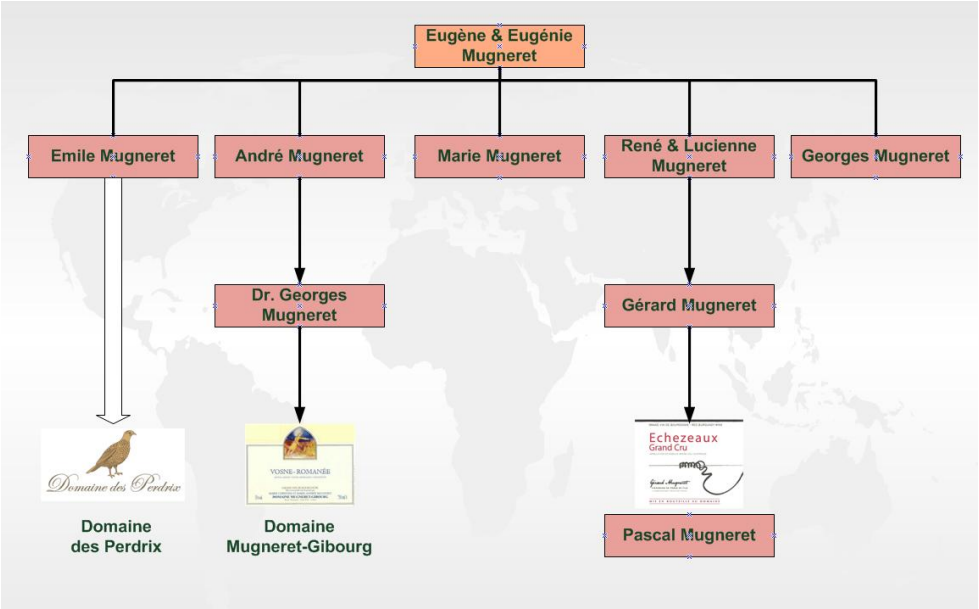
©Vosne-Romanée

Vosne-Romanée errichtet sich aber auch als Antithesis von Nuits-Saint-Georges. In Nuits will kein Weinbauer auf Kosten des anderen im Rampenlicht stehen. Das kollektive Ethos ist jahrhundertealt. In Vosne sind zwei spannende Winzer-Spezies zu finden: Einerseits diejenige der Produzenten, die der Elite angehören oder es tun möchten –auch, wenn sie es qualitativ nicht immer können-, anderseits diejenigen, welche sich für solche Winkelblicke nicht interessieren. Der Erfolg ergibt sich nicht aus dem Namen einer Gemeinde, sondern aus einer nachhaltig konzessionslosen Arbeit in voller Harmonie mit der Natur. In der zweiten Kategorie sind oft authentische Entdeckungen zu finden. Pascal Mugneret gehört eindeutig dazu.

Ein Überflug über die Geschichte

Eugène und René Mugneret

Das eigentliche Weingut wurde erst in den 1930ern durch René Mugneret gegründet. Sein Vater Eugène Mugneret erwarb zwar die Parzellen, er machte aber sein Vermögen als Holzhändler.
Eugène und Eugénie Mugneret hatten fünf Kinder, Marie, Georges, Emile, André und René. Emile blieb in der Burgunder Weingeschicht, um die gleichnamige Domaine zu gründen, welche heute Domaine des Perdrix heisst. Ebenso war André in dieser Geschichte aufgeführt, da er die Domaine Mugneret-Gibourg gegründet hat. Er war der Vater des renommierten Dr. Georges Mugneret. René, wie schon erwähnt, hat die Domaine René Mugneret gegründet, welche heute Gérard Mugneret heisst. René und Lucienne Mugneret hatten drei Kinder, Jean (1938-2010), Jacqueline (1946), Gérard (1948).



Genealogie der Familie Mugneret als Winzerfamilie

Eugène Mugneret hatte einen Bruder namens Jules. Seine Kinder gründeten schliesslich die Domaine Mongeart-Mugneret, Denis Mugneret –heute Dominique Mugneret- und Jean-Pierre Mugneret. Die letzte ist heute die einzige ausserhalb von Vosne-Romanée, da sie in Nuits-Saint-Georges angesiedelt ist.

Gérard Mugneret

Mit 16 begann er, seinen Vater zu unterstützen, dessen Motivation immens und ansteckend war. Der Vater von Pascal, wurde aber, um es so zu sagen, gezwungen, das Weingut seiner Eltern zu übernehmen. 1973 war sein erster Jahrgang. Sein Wunsch, Elektriker zu werden, blieb somit unerfüllt. Es stimmt allerdings auch, dass sich sein Bruder Jean für eine Karriere in der Luftwaffe entschieden hatte. 1987 wurde der erste Jahrgang mit eigenen Etiketten abgefüllt. Mit seiner Frau Françoise entwickelten sie den Stil der Weine. Diese gewannen an Geschmeidigkeit.
In ihrem durchaus empfehlenswerten Bericht „Pascal Mugneret, the Engineer of Vosne“, welche sie am 25. März 2014 verfasst hat, machte Jancis Robinson darauf aufmerksam, dass Becky Wasserman den Stil von Gérard Mugneret mit demjenigen von Michel Lafarge, der unverwechselbare Volnay produziert, verglich. Ein ganz grosses Kompliment einer weltweit anerkannten Burgunder-Expertin und Pionierin, welche auch seit 1968 im Burgund lebt. Das Weingut wurde durch Gérard Mugneret modernisiert, der Kontakt zur Kundschaft verbessert, neue Parzellen, u.a. im Climat Chambolle-Musigny Les Charmes, ergänzten dann das Portfolio. Diese Lage ist heute noch sogar diejenige, die ihm am besten gefällt.
Gérard Mugneret hilft heute seinem Sohn Pascal immer noch.

Pascal Mugneret

All roads lead to…

Pascal Mugneret hat zunächst in einem völlig anderen Bereich als dem Weinbau studiert und besitzt einen Ingenieur-Titel. Eines Tages zog er eine persönliche Bilanz über seine Arbeit als Projektleiter im Bereich der Produktivität in der Pharmaindustrie. Die Schlussfolgerung? Mit seiner Frau, die bereits als Lehrerin tätig war, kamen sie, anfangs 2004, dann ins Departement Côte d'Or zurück. Pascal Mugneret bezeichnete diesen Schritt als „retour aux sources", dt. „Heimkehr zum Ursprung". Er besuchte anschliessend eine Weiterbildung im 1884 gegründeten CFPPA von Beaune. Das CFPPA, Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole, bildet Studenten auf der Stufe einer Fachhochschule in den verschiedenen Berufen der Weinwirtschaft aus. Diese Schule wird aufgrund ihres Renommees immer wieder mit dem Institut Universitaire de la Vigne et du Vin verwechselt.

Lernen bleibt heute noch eine Leidenschaft von Pascal Mugneret. Während unseres Besuchs Mitte März 2016 sagt er uns, dass er jedes Jahr fünf bis sechs Weiterbildungen besucht und immer wieder Koryphäen aus dem Weinbau einlädt, um spezifische Themen mit ihnen zu besprechen. Eine seiner schönsten Erinnerungen ist sein Treffen mit Bernard Zito, als dieser noch der Önologe -im nobelsten Sinn des Wortes- der prestigeträchtigen Domaine de la Vougeraie war. Zito ist einer der erfolgreichsten Berater im Burgund und dürfte als Apostel der nachvollziehbaren Biodynamik bezeichnet werden. Dadurch ist zu verstehen, dass sich auch die Biodynamik zum Dogma entwickeln kann. Zito ist der Meinung, dass die Vorsätze aber verstanden und nicht blind angewandt werden sollen. Pascal Mugneret sagt uns, dass Zito der Biodynamik sehr viel Pragmatismus gebracht habe. Nach der Ausbildung beim CFPPA absolvierte er schliesslich ein Praktikum bei Jacques Girardin in Santenay.

Vigneron aus Verstand

Nachdem er ein Jahr lang für seinen Vater gearbeitet hat, produzierte Pascal Mugneret im Jahr 2005 seinen ersten Jahrgang. 2006 verzichtete er definitiv auf Herbizide und konzentrierte sich immer mehr auf Pflanzenschutzmittel, welche die Böden nicht zerstören. Bouillie Bordelaise und Schwefel ersetzten die chemischen Produkte. Biodynamische Ansätze gewannen schrittweise an Boden, wobei der durchaus sympathische Winzer heute noch nicht zertifiziert werden will. Dafür arbeitet er seit über 10 Jahren in voller Harmonie mit den Mondrhythmen.

Im Verlauf des Gesprächs kommt uns die Philosophie von Pascal Mugneret kerngesund vor. Er erklärt uns seine Philosophie und den Grund, aus welchem ihm der Begriff „Vigneron" so gut passt. Ein Weinbauer lebt im vollen Respekt mit seiner Erde, er ist sogar daran angebunden. Die Besonnenheit und die Vernunft der Bauern beruht auf einem scharfen Sinn für Beobachtung, welche durch die Generationen übermittelt wird. Ein „Vigneron" ist nicht nur der Arzt, sondern auch der beste Freund des Paares, welches die Erde und der Pinot Noir bilden. Die Erde spielt die Rolle der Mutter, daher der französische Ausdruck „mère nourricière", dt. „nährende Mutter", während die Rolle des Vaters durch den Rebstock gespielt wird. Die Aufgabe des Weinbauers besteht darin, die Stabilität und die Langlebigkeit dieses Paares sicherzustellen. Der Weinbauer übt eine verantwortungsvolle und begleitende Rolle gegenüber seinem Weinberg aus, während das Ziel eines „Viticulteurs" sich auf die Weinproduk-

Der Geschmack der Leidenschaft

tion beschränkt. Pascal Mugneret wiederholt gerne, dass die grösste Qualität eines Weinbauers Demut ist. Gerne fügen wir hinzu, dass die Winzer, welche diese Qualität ausgeklammert haben, um Kompromisse mit der Chemie zu finden, aktuell mit einer dramatischen Krankheit namens Esca zu kämpfen haben.

Die Domaine heute

Pascal Mugneret lebt in Harmonie mit der Natur. Die Weinberge werden zumindest an der Oberfläche umgepflügt, die Natur nimmt sich aber ihre Rechte zurück und die Rebzeilen werden nicht gejätet. Die Rebstöcke werden auch bei Bedarf einzeln ersetzt. Pascal Mugneret kann sich mit der Idee nicht anfreunden, eine ganze Parzelle aufs Mal zu ersetzen, wie es andere machen. Wein entsteht im Weinberg, der Mensch begleitet den ganzen Prozess nur und kann nichts positiv beeinflussen.
Die Domaine umfasst 6ha in insgesamt 13 Appellationen, wobei die Trauben zusätzlicher 2.5ha eingekauft werden. Ausschliesslich Pinot Noir und zum Teil Gamay werden angebaut. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke erreicht 40 bis 45 Jahre. Auf die Frage, ob er seine Parzellen mit einem Pferd umpflügt, antwortet Mugneret, das Pferd müsse sich dann die ganze, nötige Zeit nehmen. Ansonsten sei es besser, mit einem leichten Traktor zu arbeiten, welcher das lokale, biologische System nicht beschädige. Auf die Frage, was er dann über die Lehren des Ehepaars Claude und Lydia Bourguignon denkt, antwortet er, sie seien ganz klar Koryphäen, wobei viele Domaine ihre Vorsätze nicht mehr vollständig anwenden möchten. Wir einigen uns, sie seien wie Physiotherapeuten, welche einem Sportverletzten deutlich mehr Rehabilitierungsübungen verschreiben als nötig. Die Rebstöcke werden nur, wenn nötig, bespritzt. Im Jahr 2013 erfolgte dies achtmal. Am Tag unseres Besuchs hatten Gérard und Pascal Mugneret ihr Material vorbereitet, um am Nachmittag die Reben mit Kuhmist homöopathisch zu behandeln. Das Präparat wird zunächst mit Wasser in einem „Vortex-Dynamiser“ wie auf dem Foto rechts intensiv gerührt. Nach der Rührung sind 150g. per Hektar innerhalb von zwei Stunden anzuwenden. Was bedeutet, dass das Gerät auf dem Foto für vier Hektaren reicht.

Das „Vortex-Dynamiser“

Für die Ernte werden immer die gleichen Leute bzw. immer mehr als nötig angestellt. So kennen alle die Anforderungen der Domaine. Zwei Anweisungen sind einzuhalten: Sich Zeit nehmen und ausschliesslich die Trauben ernten, welche die Weinleser selber gerne essen möchten. Die Vergärung erfolgt für alle Weine in Stahltanks verschiedener Grössen. Die grössten Tanks enthalten bis 50hl, wobei sie immer zu höchstens 2/3 abgefüllt werden, um solche Probleme wie im Jahr 1999 zu vermeiden, als die Tanks überfüllt wurden. Der Ausbau der Weine erfolgt anschliessend in bis 60% neuem Holz. Die regionalen Appellationen werden in der Regel in 10 bis 15%, die Villages in 25 bis 30%, die 1er Crus in 30 bis 40% und der Grand Cru in 40 bis 50% neuem Holz ausgebaut.
Mit dem anspruchsvollen Jahrgang 2013 war es uns anfangs März 2015 positiv aufgefallen, dass kein einziger Wein zu viel Holz aufwies. Verschiedene andere Winzer haben in diesem Jahrgang, welcher einen moderaten Einsatz neuen Holzes voraussetzte, eben zu viel davon verwendet.

Seit über 40 Jahren sind die Vereinigten Staaten von Amerika der erste Markt der Domaine, während 20% des Umsatzes in Grossbritannien bzw. mit Händlern in London erwirtschaftet werden. In der Schweiz sind die Weine bei Siebe-Dupf erhältlich.

Die Verkostung

v.l.n.r.: Adrian van Velsen (Vinifera-Mundi) und Pascal Mugneret

Sie hat am 24. März 2016 um 10:30 auf dem Weingut stattgefunden. Mit uns zusammen waren die beiden französischen Blogger Thomas Bilger und Sébastien Rentz des durchaus empfehlenswerten Blogs In Vino Veritas.
Was das Wetter anbelangt, wird der verkostete Jahrgang, 2014, als asynchron in Erinnerung bleiben, wobei die Erträge schliesslich quasi normal ausgefallen sind. Die grössten Herausforderungen sind einerseits der Zeitpunkt der Ernte, anderseits die Suzuki Fliege gewesen. Grundsätzlich wäre es angebracht gewesen, zu warten, bis die Trauben genug Zucker enthalten. Es wäre allerdings auf Kosten der Säure gewesen. Aus diesem Grund wurde die Ernte am 12. September 2014 durchgeführt. Was die Kirschessigfliege anbelangt, gibt Pascal Mugneret zu, dass er, genauso wie alle seriösen Winzer, sehr nervös geworden ist. Die Trauben wurden deshalb extrem streng selektioniert, wobei deren intrinsische Qualität es nicht erforderte. Kein einziges Problem war am Ende der Vinifizierung zu bemerken. Pascal Mugneret war und ist heute noch sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Die Abfüllung der meisten Weine erfolgte erst Ende März 2016.
Die Weine wurden durch Jean François Guyard und Adrian van Velsen verkostet.

Bourgogne Passetoutgrain 2014

17 Pièces (je 225lt.) wurden produziert. 50% Pinot Noir, 50% Gamay. Die Rebstöcke wurden in den 1940ern „complantées“ bzw. zusammen angepflanzt. Der Gamay bestimmt den Rhythmus, d.h. die Ernte erfolgt, wenn die Gamay-Trauben reif sind. Dieser Wein wurde am 17. Dezember 2015 abgefüllt. Wir haben Pascal Mugneret gefragt, warum er diesem Erzeugnis diesen nicht unbedingt einfallsreichen Namen lässt. Die neue Appellation „Côteaux Bourguignons“, welche verwendet werden dürfte, findet er allerdings ungenau, ja sogar irrtümlich. Nicht alle Weinberge der AOC befänden sich auf Hängen. Von „Côteaux“ könne also keine Rede sein.

Dichtes Purpur, strahlender Glanz. Frische Nase mit dunklen Früchten, floral, sehr steinig, saftiger, konzentrierter Gaumen, feine Würze, rotfruchtige Aromen mischen sich dazu, gute Struktur, mittlere Komplexität. Sehr saftig und frisch im Abgang, schöne Länge. **16.75/20** (87/100).

Bourgogne Pinot Noir 2014

Die Gesamtfläche des Weinbergs beträgt 1.02ha, wobei sich die Parzellen auf vier Lieux-dits aufteilen:
0.22ha sind im mit Les Athets benachbarten Lieu-dit Maladière in Chambolle-Musigny, 0.23ha sind im Lieu-dit Les Rouges Champs auf der Gemeinde von Flagey-Echézeaux, 0.16ha auf dem Lieu-dit Lutenière in Vosne-Romanée und 0.4078ha im Lieu-dit Les Croix Blanches ebenfalls in Vosne-Romanée,wobei sich die drei letzten Lieux-dits auf der rechten Seite der Route Nationale 74, in der Richtung von Dijon, befinden.

Die Ernte hat am 11. September 2014 stattgefunden. Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase offen, duftig, sehr schöne Floralität, auch kalkig anmutende Aromen, steinig, kühl. Am Gaumen straff, sehr elegant beginnend, dann öffnet sich die Frucht, ein ganzer Korb roter Johannisbeeren, sehr gute Ausgewogenheit, eher leichter Körper, gute Komplexität. Wirkt wie aus einem sonnenverwöhnten Jahrgang. Was auch nachvollziehbar ist. Einerseits wurde das Wetter ab dem 13. August bis Ende Dezember 2014 sehr schön und sonnig, anderseits galt 2014 (bis 2015) als das wärmste Jahr im Burgund überhaupt. Ein ehrlich, feingliedriger, sehr eleganter Basis-Pinot mit viel Niveau. Im Abgang mit guter Länge. **17/20** (89/100).

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Gravains 2014

Die ersten Rebstöcke dieser 0.29ha Parzelle wurden 1902 angepflanzt. Leider mussten einige davon in den letzten 20 Jahren ersetzt werden. Das Climat befindet sich zwischen beiden renommierten Les Lavières und Les Serpentières. Der übliche Ertrag beträgt 38hl/ha, wobei die letzten Jahre Einbüsse verursacht haben: Der Durchschnitt betrug wohl eher 22hl/ha. Die Geologie des Climats erweist sich als sehr interessant. Die Tiefe der Parzelle der Domaine erreicht 50cm, wobei die Unterlage verhindert, dass die Wurzeln der Rebstöcke tiefer zu gehen.

Dieser Wein wurde noch nicht abgefüllt. Klassisch in seinem aromatischen Ausdruck, elegant und bereits sehr appetitlich. Frischer, strukturierter Gaumen mit einer generösen Frucht. Die Geologie der Lage lässt sich merken. Genussvoll und ein stolzer Vertreter seiner Appellation. **17.25/20** (90/100).

Vosne-Romanée (Villages) 2014

Der Keller, in welchem reifere Jahrgänge neben Fässern des Jahrgangs 2015 gelagert werden

Cuvée aus 15 verschiedenen Parzellen, wobei das Weingut über 16 verfügt. Ein grossartiges Mosaik der Gemeinde, 23% der Parzellen liegen im Süden –in den Lieux-dits La Croix Blanche, Les Jacquines und Aux Réas-, 39% im Zentrum –in den Lieux-dits Aux Communes, Le Pré de la Folie und La Colombière- und 37% im Norden –in den Lieux-dits Vigneux, Aux Ormes und Les Chalandins- der Gemeinde. Die Gesamtfläche aller Parzellen beträgt 1.99ha.

Ertrag vom 44hl/ha. Helles Rubinrot, aufgehellter Rand. Sehr feinduftige, florale Nase, was für ein klarer Duft! Herrlich würzig, rote Frucht, verspielt, mit viel Spannung, das macht richtig Spass. Am Gaumen knackig, gradlinig, sensationell präzis die Frucht, rote Beeren, keinerlei Holz wahrnehmbar, klar, ungemein saftig mit feinem Gerbstoff, präsenter doch gut eingebundener Säure und eine sehr gute Komplexität. Endet im Abgang, wie er begonnen hat, ein wunderbarer Spannungs-Bogen. Ein Top Villages auf dem Niveau von manchem 1er Cru. **17.5/20** (91/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Brûlées 2014

Pascal Mugneret beschreibt Les Brûlées als Lage für zerebrale Weine, während Les Suchots immer bereits nach drei Jahren zugänglich sei. Es handelt sich mit Les Boudots auch um seine Lieblingslagen. Einen spannenden und lehrreichen Test hat der aufgeschlossene Winzer mit diesem Cru aus dem Jahrgang 2014 gemacht. Er wollte wissen, nach wie vielen Tagen der Wein zu oxydieren beginnt. Das Ergebnis beeindruckt, dies erfolgte erst nach 12 Tagen.

70jährige Rebstöcke. Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz. Tiefe, komplexe und intensive Nase, einerseits rote Beeren, dann auch dunkle Kirschen, schwarze Oliven, feine Würze, florale Elemente, sehr viel Spannung hier. Der Auftakt anfangs etwas verhalten, dann zeigt sich eine unglaublich knackige Frucht, wieder ein Mix aus roten und dunklen Beeren, sehr gute Struktur, sehr dicht, mit feinen Gerbstoffen, saftiger Säure, frisch und vertikal. Hat deutlich mehr Druck als der Vosne Villages, endet feinwürzig und lang. **17.75/20** (92/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2014

Die Parzelle befindet sich gerade zwischen derjenigen der Domaine Arnoux-Lachaux und dem Lieu-dit Cruots ou Vignes Blanches, welches der Appellation Echézeaux gehört. Diese ist also im qualitativ betrachtet besten Teil des 13.07ha grossen Climat gelegen. Sogar der äusserst fleissige und akribische Charles Arnoux, welchen wir am nächsten Tag, also am Freitag den 25. März 2016 besucht haben, zeigte uns seinen Respekt vor der ausserordentlichen Pflege der Lage von Pascal Mugneret.

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Was für eine beeindruckende Nase, unglaublich, offen, einladend und gleichzeitig tief und komplex, ein ganzer Korb von roten und dunklen Beeren, dazu auch rauchige Aromen sowie Veilchen und Edelholz. Am Gaumen straffer Auftakt, sehr mineralisch, elegant, eher rote Früchte, sensationelles Tannin, auch hier ist alles an seinem Platz, wirkt deutlich eleganter und etwas weniger mächtig als Les Brûlées. Das ist Pinot-Finesse pur. Im Abgang mit sehr guter Komplexität und Länge, endet auf Blutorange. Ein Klasse-Pinot mit grosser Eleganz. **18/20** (93/100).

Les Suchots 1991

Der Jahrgang 2014 wird ausgebaut

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2014

Die ältesten Rebstöcke wurden 1983 angepflanzt. Die Domaine hat 1987 diese Parzelle erworben.
Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Was für eine Nase, das ist Chambolle-Parfum par excellence, rote Frucht, knackige Kirschen, sehr würzig, floral und feinduftig, sich stets verändernd. Am Gaumen weich, rund beginnend, wieder Kirschen, dann auch rote Johannisbeeren, Blutorangen. Einiges an Struktur kommt am mittleren Gaumen, da ist eine sehr knackige Säure, da sind reife Gerbstoffe, der Wein ist saftig und präzis, scheint gleichzeitig etwas breiter zu sein als Les Suchots. **17.75/20** (92/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 2014

Die Lage Aux Boudots grenzt an das Climat Aux Malconsorts von Vosne-Romanée.
Dichtes Rubinrot, strahlender Glanz. Die Nase noch vom Holz geprägt, blaue und rote Beeren, auch nussige Aromen, Vanille, sehr schön integriertes Holz. Am Gaumen weich beginnend, anfangs mit Noten von Blutorangen, dann sofort sehr straff werdend, knackig mit rotfruchtigen Aromen, etwas weniger würzig dafür mit mehr Schmelz als Chambolle-Charmes und Vosne Suchots. Ein dichter, männlicher Wein, mit unglaublich fein geschliffenem Tannin. Im Abgang von sehr guter Länge, endet auf rote Kirschen. **17.75/20** (92/100).

Echézeaux 2014, Grand Cru

Die Parzelle befindet sich auf dem Lieu-dit Les Quartiers de Nuits. Das Lieu-dit ist 1ha 12a 79ca klein und gehört P. Mugneret sowie zwei weiteren Winzern, François Gerbet und Bruno Desaunay-Bissey. Allen Meadows bezeichnet das Lieu-dit als qualitativ nicht besonders grossartig. Doch genügt es, den Wein von Pascal Mugneret zu verkosten, um sich eine andere Meinung zu bilden. Komplexität, Tiefsinn und Generosität der Frucht sind ganz klar vorhanden.

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz, Die Nase ein Spektakel, eine richtige Droge, tief, sehr Pinot, sehr nobel, wunderbar komplex mit noch wahrnehmbar Holz das aber sehr gut eingebunden ist. Rote Frucht im Auftakt. Am Gaumen straff, mit sensationeller Frucht, präzis, dicht und doch hochelegant. Der Wein trägt eine grosse Spannung in sich, die Gerbstoffe sind feinmaschig, halten die reifen Blutorangen- und Aromen von roten Johannisbeeren fest im Griff. Sehr schöne Komplexität, langanhaltend im Abgang. Endet feinwürzig und sehr frisch. **18.25/20** (94/100).

Der Jahrgang 2013 im Rahmen der Fachveranstaltung „Trilogie en Côte de Nuits“

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2008

Dieser Wein wurde blind verkostet. Dank seiner vorhandenen, doch perfekt eingebundenen Säure war es unmittelbar klar, dass es der Jahrgang 2008 war.

Aufgehelltes Granatrot, transparenter Rand. Anfangs etwas reduktive Nase, mit mehr Luft öffnet sich der Wein. Da ist eine herrliche Tiefe, erste reife Noten, rote Frucht, Anflüge von Kaffee und auch Nüssen, ein Schnüffelwein. Am Gaumen straff, rotfruchtig, mit sehr saftiger säure, Blutorangenzesten, reife rote Kirschen, sehr schöne Harmonie. Die Gerbstoffe weitgehend abgeschmolzen, langanhaltend im Abgang. Ein Wein der zeigt, wie schön ein Les Suchots reifen kann. Aktuell auf dem Genuss-Plateau angekommen, dieses wird er problemlos 10-15 Jahre halten können. 2016-2030, **18/20** (93/100).

Ein ganz grosser Wein…

Autoren: Adrian van Velsen & Jean François Guyard
8. April 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.