Domaine des Tilleuls
Ein Shooting-Star: Damien Livera

Damien Livera ©Domaine Livera

Wir kennen bestimmt alle den Fall eines Weinbetriebs, der unter zwei Namen bekannt ist. Raymond Paccot mit seiner Domaine la Colombe (Link) in Féchy, Fabienne Cottagnoud mit ihrem Cave des Tilleuls (Link) in Vetroz, Manfred Krankl mit Sine Qua Non (Link) in Kalifornien, die Liveras mit ihrer Domaine des Tilleuls (Link) in Gevrey-Chambertin. Um nur diese vier zu nennen. Ihr gemeinsamer Nenner? Eine kompromisslose und unermüdliche Leidenschaft für tadellose Weine mit einer eigenen Identität. Den vorliegenden Bericht möchten wir allerdings der Domaine des Tilleuls von Philippe und Damien Livera widmen.

Die Domaine der Linden

Die Tradition

©AN@VM

Domaine des Tilleuls, die Domaine der Linden. Seinen Namen verdankt das unauffällige Weingut der prächtigen Lindenallee, die zu dem historischen Haus führt, das ursprünglich für Marguerite de Bourgogne erbaut wurde; der Name wurde jedoch hauptsächlich als Bezeichnung des Anwesens verwendet. Wer die Domaine sucht, hilft sich am besten mit dem wunderschönen 1.5 Hektar grossen, mit 60- bis 70-jährigen Rebstöcken bepflanzten Clos Village, der gerade gegenüber gelegen ist.

1925 lässt sich der aus Italien stammende Mathé Livera, von Beruf Maurer, in Gevrey-Chambertin nieder. Er kauft das Haus in angrenzender Nähe der Kirche und des Châteaus der Gemeinde. Zur Anschaffung gehören etwa sieben Hektaren Weinberg. Im Alter von 48 Jahren zieht sich Mathé vom Maurerhandwerk zurück, um sich dem Weinbau zu widmen, anfangs unterstützt von seinem Sohn Gaston.

Nach dem Tod von Mathé Livera wird das Gut unter seinen vier Kindern aufgeteilt. Gaston übernimmt seinen Anteil und führt dann den Weinbaubetrieb mit seinem Sohn Philippe, der seit 1972 auf der Domaine tätig ist. Die Teilung führt zu einer drastischen Reduzierung der verwertbaren Rebfläche. Gaston und Philippe verfügen nur noch über zwei Hektaren. Diese befinden sich dafür in den Appellationen Chapelle-Chambertin (Grand Cru) und Gevrey-Chambertin Clos Village.

1979 heiratet Philippe Livera seine Frau Carmen. Beide schaffen es Jahr für Jahr, die Weinberge der Domaine wieder zu erweitern. Zunächst durch Pachtverträge. 1986 übernimmt Philippe Livera das Zepter. Lange wird der grösste Teil der Trauben an Bouchard Père & Fils und Jadot verkauft. Die Erzeugnisse der Domaine fallen auch nicht auf, das qualitative Bewusstsein ist damals nicht wirklich an der Tagesordnung im Burgund.

Unter den Linden, Damien & Hélène Livera

2007 übernimmt Damien Livera, der Sohn von Philippe und Carmen Livera, die Leitung des Weinguts mit einer Rebfläche von 8.2 Hektaren. Während Allen Meadows seinem Ruf treu bleibt, keine neuen Talente zu entdecken und noch weniger deren Weine zu bewerten, fällt der neue Stil des Weinguts Michel Bettane, einem der besten Burgunderkenner weltweit überhaupt, bereits im gleichen Jahr auf. Eine Wiedergeburt, so lauten seine Worte. Er bewertet die neue Nase der Weine als unverwechselbar, ein Kompliment, das heute immer noch gilt. 2014 steigt Hélène, die sehr sympathische und pragmatische Schwester des aufgeschlossenen und visionären Damien Livera, ins Geschäft ein.

v.l.n.r.: Hélène, Philippe und Damien Livera

Zuvor hat sie jahrelang in der Finanzwelt gearbeitet. Sie übernimmt die Administration, das Marketing und den Verkauf. Sie ist auch im Weinberg aktiv.

Obwohl Jadot nach wie vor die Ernte von etwa zwei Hektaren in den besten Lagen ankauft, hat sich Damien ein klares Ziel gesetzt: Die Qualität seiner Weine unter Beweis zu stellen. Ein schlichtes Ziel, das so viele Winzer*innen immer noch nicht erreichen, weil sie Erzeugnisse ohne Identität, ohne Charakter produzieren. Der Paradigmenwechsel hat dazu geführt, dass der Name «Domaine des Tilleuls» immer weniger verwendet wird. Zugunsten des Namens Philippe & Damien Livera in der Fachpresse.

Die Lage Clos Village mit ihrem charakteristischen Tor

Die Domaine Philippe & Damien Livera

Im Weinberg

Der Leitgedanke von Damien, der mit Arnaud Mortet und Bertrand Dugat befreundet ist, kann in einem Satz zusammengefasst werden: Die Tradition zu erhalten, aber vor allem nicht interventionistisch zu arbeiten. Er weiss selbstverständlich, was dies bedeutet, um tadellos gesunde Rebstöcke zu besitzen. Daher erhöht er die Pflanzdichte im nach den Grundsätzen der Lutte Raisonnée bewirtschafteten Weinberg konsequent. Diese beträgt heute bis 14'000 Rebstöcke per Hektar. Das Motto von Damien «La vigne fait tout» (dt. alles passiert im Weinberg) ist eigentlich ein ganzes Programm. Im manuell gepflegten Weinberg werden weder Unkrautbekämpfungsmittel noch Insektizide benutzt. Im Frühling werden die Böden gelockert. Hélène und Damien verbringen sehr viel Zeit im Weinberg und stellen damit die gesunde Entwicklung der Rebstöcke sicher. Bei Bedarf wird eine Grünernte durchgeführt. Die Erträge werden absichtlich klein gehalten.

Nicht zuletzt ist die Nähe der Parzellen der Domaine bemerkenswert, jede einzelne befindet sich höchstens zwei Kilometer vom Weingut entfernt. Diese Nähe bildet ein wichtiges Element, um die Kontrolle der gesundheitlichen Risiken zu begünstigen, da sie die regelmässige Überwachung der verschiedenen Parzellen erleichtert und ein schnelles Eingreifen ermöglicht, falls erforderlich.

Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 40 bis 45 Jahre. Wie bei den meisten Familienbetrieben im Burgund ist die Weinbergsfläche mit etwa vierzig Parzellen ziemlich zersplittert. Die grösste ist die von Gevrey-Chambertin Clos Village. Sie verdient es, erwähnt zu werden, weil sie alle charakteristischen Unterböden von Gevrey aufweist, mit Aufschlüssen von Bajocian-Kalkstein (phytogener Kalkstein mit kleinen Austern, Ostrea) und Bathonian (Comblanchien), verbunden mit Elementen, die spezifisch für die Erosion sind (Schwemmkegel der Combe Lavaux). Das Terroir des Clos Village gilt daher als besonders interessant.
Alle Parzellen befinden sich auf lehmig-kalkigem Untergrund, der je nach Parzelle mehr oder weniger tief ist und in dem zahlreiche Kieselsteine vorhanden sind, die die Drainage und die Erwärmung des Bodens begünstigen. Alles Faktoren, die eine gute Gesundheit der Reben und optimale Reifebedingungen gewährleisten. Manchmal fügt das Vorkommen von Mergel dem Boden einen eher weissen Farbton hinzu, wie im Chapelle-Chambertin.

Die Weinlese

Die erste Massnahme von Damien Livera war aber, die Infrastruktur in der Kellerei vollständig zu ersetzen. Seit 2013 werden die Weine durch die Schwerkraft umgezogen. Die Kellerei, die zunächst im Untergeschoss war, befindet sich nun im Erdgeschoss. Dies ermöglicht eine sofortige Verarbeitung der Trauben. Im Untergeschoss werden die Weine ausgebaut. Der Keller wird sehr kalt behalten, so dass die malolaktische Gärung sehr viel Zeit braucht. Was dazu führt, dass die Weine massgebend an Tiefe und Komplexität gewinnen. Das Ergebnis liess sich sofort wahrnehmen. Ein Quantensprung wurde erreicht, ein Quantensprung, der seit 2007 anhält.

Die Weinlese wird mit der grössten Sorgfalt und in Zwölf-Kilo-Kisten durchgeführt. Die Trauben werden zunächst im Weinberg, dann mittels eines vibrierenden Sortiertischs in der Kellerei akribisch sortiert. Die Trauben werden vollständig entrappt, autochthone Hefen werden verwendet. Die Maischegärung dauert zwischen 15 und 20 Tagen, während deren alle Operationen kontrolliert werden. Nach dieser Etappe werden die Weine in Stahltanks umgefüllt und bei acht Grad gelagert. Dies fördert den natürlichen Weinsteinausfall und die Débourbage – dt. Entschleimen – (Link), was Reduktionsreaktionen verhindert. Einen bis zwei Monate später, also Mitte Dezember, erfolgt die Fassfüllung. Der Umzug der Weine des vorherigen Jahrgangs bzw. der Abstich zurück in die Tanks erfolgt parallel, so dass die gründlich gereinigten Fässer gleich wieder verwendet werden können. Was die Risiken einer mikrobiologischen Kontamination beseitigt. Die Weine des vorangegangenen Jahrgangs verbringen nach dem Umpumpen zwei bis drei Monate in den Tanks, was die Integration und Homogenisierung der Cuvées in Vorbereitung auf die Abfüllung ermöglicht. Auf die Frage, warum leere Flaschen palettenweise im Keller aufbewahrt werden, antwortet Hélène, die uns beim Besuch empfing, dass die Domaine so sicherstellen könne, dass die Flaschen bei der Abfüllung nicht wärmer als die Weine selber seien.

Was die Verwendung neuer Fässer angeht, gilt folgende Regel bei den Liveras, wobei sich die Anteile von einem Jahrgang zum nächsten verändern:

- Chapelle Chambertin ca. 80 %
- Gevrey Clos Village ca. 35 %
- Gevrey En Champs ca. 30 %
- Gevrey Evocelles ca. 30 %
- Fixin ca. 30 %
- Côte de Nuits ca. 20%

Die Flaschenabfüllung wird im Frühling auf dem Weingut vorgenommen. Die Operation erfolgt mit der Schwerkraft, da die Tanks im Erdgeschoss gelegen sind. Die einzigen Anpassungen betreffen die Menge freien Schwefeldioxids (SO_2). Um diese niedrig zu halten, wird die Kohlensäure nicht entzogen. Es bleiben somit 600 bis 700 mg Kohlendioxid (CO_2) (Link) in jeder Flasche. Daher ist es sehr empfehlenswert, die Weine jung zu karaffieren.

Die Weine

Wir verfolgen die Weine der Domaine Livera seit dem Jahrgang 2011. Bereits in unserem damaligen Bericht setzten wir unsere Hoffnungen sehr hoch, dass Damien Livera das früher verkannte Weingut in ein Schmuckstück verwandeln könnte. Dieser Wunsch hat sich im Verlauf der Jahre verwirklicht, die Domaine Livera gilt als unverzichtbare Adresse.

Die Domaine produziert acht Weine, vom klassischen Bourgogne rouge bis zum Grand Cru Chapelle-Chambertin. Bemerkenswert ist, dass kein Premier Cru produziert wird, wobei die drei Gevrey-Chambertin Villages, also En Champs, Les Evocelles und Clos Village seit Jahren ein derartiges Niveau erreicht haben, dass sie viele Premiers Crus anderer Produzenten in den Schatten stellen. Last but not least kultiviert die Domaine seit 2016 eine mit Chardonnay-Rebstöcken bepflanzte Parzelle in der Gemeinde Gevrey-Chambertin.

Die Verkostung

Hélène Livera, die uns am 16. Oktober 2020 empfing, äußert sich über den Jahrgang 2019 besonders begeistert. Quantität und Qualität sind vorhanden, die Trauben sind von der Ernte bis zum Keller in tadellosem Zustand geblieben, die drei Reifefaktoren sind erreicht, der Alkoholgehalt erweist sich als perfekt, keine Chaptalisation ist erforderlich.

In der Schweiz werden die Weine durch VINSmotions und Cave de Reverolle importiert. Im vorliegenden Bericht geben wir ausschliesslich die Tarife der verfügbaren Weine an.

Bourgogne Pinot Noir 2019

Die im Durchschnitt 50 Jahre alten Rebstöcke befinden sich auf einer etwa 0.80 Hektar grossen Parzelle im Lieu-dit «Vignes Blanches». Der Boden dieser Lage ist typisch für Gevrey-Chambertin. Die erste Anpflanzung wurde 1960 vorgenommen.
Köstlich verführerische, frische, geradlinige Nase mit primären Aromen im Überschwang. Schwarze Kirschen, rote Waldbeeren im präzisen Bouquet, würzige Noten entwickeln sich, es bereitet sehr viel Spass und bleibt dabei unkompliziert. Samtiger, saftiger, geschmackvoller, reintöniger Gaumen, auf dem gleichen Niveau wie die Nase. Feingliedrige Tannine, gute Säure, alles rund und knackig. Erfrischender und leicht salziger Abgang. Ein Erzeugnis mit dem klaren Temperament von Gevrey. Genuss pur, nicht nur für jeden Tag. **16.75-17.25/20** (87-90/100).

Côte de Nuits-Villages 2019

Die Rebstöcke wurden in den 1950er und 1960er Jahren angepflanzt und befinden sich auf vier Lieux-dits, Créole, La Mouille, Préau und Queue de Hareng. Sie sind alle in Brochon gelegen, das quasi als Schatzgrube gilt, die Lieux-dits dieser Gemeinde sind, um es so zu sagen, alle hochqualitativ. Die nach Osten ausgerichtete Parzelle befindet sich im Lieu-dit «Préau» in Brochon, auf einer Höhe von 270 bis 288 m.ü.M.

Intensive, finessenreiche, frische und aufgeschlossene, einladende Nase mit viel Know-how. Es strömen feine, frische, delikate, ausgewogene Düfte nach reifen dunklen Beeren, erdigen Elementen und etwas Würze aus dem Glas. Aktuell steht aber der Gaumen im Vordergrund. Mittelgewicht, samtige Struktur, rote und dunkle Beeren, würzige Unterlage, wohl eher im Register der geschmeidigen, geschmackvollen, sehr sauber vinifizierten, aber auch unmittelbar zugänglichen Erzeugnisse einzuordnen als unter denjenigen, die gerne im Keller vergessen werden. **16.75-17.25/20** (87-90/100).

Fixin (Villages) 2019

Die Domaine besitzt zwei Parzellen in der Gemeinde Fixin, die Napoléon berühmt gemacht hat. En Olivier befindet sich auf einer Höhe von 320 m.ü.M., gerade unterhalb vom Wald, und liegt neben Les Arvelets. La Place ist hingegen mitten im Dorf, nicht weit entfernt von der Route des Grands Crus, gelegen. Die Böden enthalten Lehm, Ton und etwas Mergel. Die Rebstöcke sind zwischen 40 und 50 Jahre alt.

Intensive, tiefe, strukturierte Nase mit reintönigen, präzisen, einladenden Düften nach schwarzen Beeren, etwas Coulis, animalischen Noten – Speck zum Braten –, Pflaumen, etwas rotem Kernobst. Nein, ein Fixin muss nicht brachial sein, um seinen Charakter ins Rampenlicht zu bringen. Präzis gezeichneter, vollmundiger, reifer, dunkler und frischer Gaumen, komplexe Aromen von dunklen Beeren, etwas Dörrpflaumen, Zimt, mineralischen Komponenten. Seriöses, üppiges Gerüst, dem die sehr gut eingebundene Säure Frische verleiht. Rundum geschmeidig, ein sehr schöner Wein. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 41.50 bei VINSmotions.

Marsannay (Villages) 2019

Die Parzelle befindet sich in der Gemeinde Marsannay und ist im verkannten Lieu-dit Plante-Pitois gelegen.

Etwas reduktive, delikate, ausgewogene Nase. Das Glas zu schwenken bringt einiges. Rote Früchte und florale Elemente, sauber vinifiziert, wobei mir das Zeug fehlt, um mich verführen zu lassen. Samtiger, saftiger Gaumen mit einer intensiven, geschliffenen Struktur, knackige Säure, schöner, anhaltender, würziger Abgang. **16.75/20** (87/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) En Champs 2019

Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt zwischen 40 und 50 Jahren. Das nach Süden/Südosten ausgerichtete Lieu-dit befindet sich in der Gemeinde Gevrey-Chambertin unterhalb der grossartigen Premier-Cru-Lage Champeaux.

Etwas zurückhaltende Nase, wobei dies bestimmt auf die Temperatur im Keller zurückzuführen ist. Also das Glas schwenken und erwärmen. Was für eine verführerische, sinnliche, präzise, dichte und tiefe Nase mit harmonischen, ausgefeilten Düften nach schwarzen Früchten, alles ist schwarz in diesem Jahrgang und es bereitet enorm viel Spass. Kultur und Können zeichnen dieses Bouquet aus, wobei man eben die angrenzende mineralische Nähe zum Champeaux merkt. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga. Ästhetisch, vollmundig, harmonisch, graziös, wiederum verführerisch und potentiell lasziv. Die Frucht ist pur, präzis, der Stoff ist samtig und süsslich, die Säure wunderschön eingebunden. Ein grosser Wein, den man bestimmt demjenigen von Duroché gegenüberstellen kann. **17.5+/20** (91+/100).

Die Lage Les Evocelles

Gevrey-Chambertin (Villages) Les Evocelles 2019

Les Evocelles ist eine 10.44 Hektaren grosse, kalkhaltige, nach Osten ausgerichtete, wunderschön gelegene Lage in Brochon, auf einer Höhe von 320 bis ca. 350 m.ü.M. unterhalb des Waldnaturschutzgebiets des Combe Lavaux. In angrenzender Nähe befinden sich die zauberhaften Lagen von Champeaux, Les Goulots und La Combe aux Moines.
Die Rebstöcke sind genauso wie auf dem ganzen Weinbergsbesitz der Domaine zwischen 40 und 50 Jahre alt.
Rassige, elegante, betörende, konzentrierte und tiefe Nase mit komplexen, reifen Düften nach schwarzen Kirschen und Waldbeeren, würzigen und mineralischen Elementen, dieses Bouquet ist sinnlich und stellt die Unterschrift von Damien Livera wunderschön unter Beweis. Alles ist so präzis, reintönig und geschliffen, wie es in nur in den besten Premiers Crus passiert. Frischer, vollmundiger, saftiger, verführerischer Gaumen, seidige Tannine, die Struktur zeigt sich kräftig und ausgefeilt, wiederum mit den gleichen Aromen, also sehr konsistent, die Säure ist wieder perfekt eingebunden, dieser Wein spiegelt grossartig sein Terroir wider und ist mit allen seinen Facetten einfach unwiderstehlich, und zwar bis zum langanhaltenden Abgang. Wird nicht zuletzt wunderschön altern. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 58.50 bei VINSmotions.

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Village 2019

Die Seele der Gemeinde, nicht mehr, aber auch auf keinen Fall weniger. Wer die Quintessenz eines Gevrey-Chambertin sucht, wird mit dem Clos Villages von Damien Livera unendlich glücklich sein.
Der Boden ist nicht tief, gerade unten befindet sich das kalkhaltige Urgestein mit sehr vielen Austern (Ostrea).
Zunächst zurückhaltende Nase, die sich dann beim Schwenken des Glases leicht entwickelt. Warten ist hier sehr empfehlenswert. Tiefsinnige, konzentrierte, finessenreiche Nase mit Präzision und Reintönigkeit. Die Düfte lassen sich aktuell nicht umfassend identifizieren, das Gesamtbild zeigt sich dafür dunkel und mit saftigen Kirschen sowie einer feinen Würze und einer mineralischen Grundlage ausgestattet. Es gibt sehr viel Kultur und Rasse in diesem Bouquet. Dem steht der Gaumen in nichts nach. Dieser zeigt sich samtig, rassig, vollmundig, geschliffen, konzentriert, es ist ein Elixier für lange Abende unter Hedonisten, die Frucht ist dunkel bis schwarz, die Kirschen aus dem Bouquet werden nun von Pflaumen begleitet, die Mineralität bestätigt sich als Grundlage, eine köstliche Würzigkeit verleiht dem Ganzen Pepp. Ein beeindruckendes Erzeugnis mit einem langen Abgang. Unbedingt ein paar Jahre warten und bis in 20 Jahren geniessen. **17.75+/20** (92+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 60.50 bei VINSmotions.

Chapelle-Chambertin (Grand Cru) 2019

Chapelle-Chambertin besteht aus zwei Lieux-dits: En la Chapelle und Les Gémeaux. Die 0.3 Hektaren kleine Parzelle der Domaine befindet sich im zweiten. Die Trauben reifen später als im ersten, die Weine sind anspruchsvoller in den jungen Jahren. Jährlich produzieren die Liveras etwa 1'000 Flaschen. Die Rebstöcke sind über 65 Jahre alt.

Zurückhaltende Nase, lässt zunächst wenig von seinem grossartigen Charakter ans Licht kommen. Wir werden gerne mindestens 15 Jahre bis zum ersten Trinkfenster warten. Dennoch zeigt sich das Bouquet rassig, intensiv, tiefsinnig, geschliffen, raffiniert und mit reifen, dunklen Früchten ausgestattet, Noten schwarzer Johannisbeeren und frischer Dörrpflaumen sowie die unverwechselbare Mineralität lassen sich wahrnehmen. Der Gaumen verführt unmittelbar, er ist vollmundig, konzentriert, wiederum raffiniert, reintönig, präzis, alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben, die Tannine sind ausgefeilt, Aromen schwarzer Kirschen und mineralischer Elemente sowie eine feine, darunter liegende Würze lassen sich gut erkennen, es gibt ein beeindruckendes Potential in diesem betörenden, rundum frischen und finessenreichen Erzeugnis, das ist echt grosses Kino. Sogar der unendlich langanhaltende Abgang raubt uns den Atem. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 240.- bei VINSmotions.

Zurück in Zürich. Obwohl Damien Livera seine Weine bereits nach fünf Jahren verkostet, empfehlen wir, sie mindestens zehn Jahre im Keller reifen zu lassen. Im April 2021 konnten folgende Erzeugnisse verkostet werden.

Gevrey-Chambertin (Villages) En Champs 2013

Erster Wein unserer kleinen Verkostung. Bei der Arrivage des Jahrgangs im Frühling 2015 bestätigen sich die ersten Eindrücke von ein paar Monaten zuvor. Wenn sich dieser wohl eher für Puristen als für ein breites Publikum von Burgunder-Liebhabern empfehlen lässt, zeigt er zugleich eine beeindruckende Widerspieglung der einzelnen Terroirs. Wer sich mit der Bedeutung dieses Begriffs befassen will, wird mit dem Jahrgang 2013 buchstäblich verwöhnt. Die Unter schiede zwischen den einzelnen Climats sind sofort erkennbar. Daher sind die Erzeugnisse aus diesem Jahrgang für eine transzendente Reise ins Burgund unverzichtbar.

Tiefe, harmonische, dichte und geschliffene Nase, die sich im Verlauf der Zeit sehr vorteilhaft entfaltet. Es strömen feine, geschliffene, präzise und frische Düfte nach fleischigen Kirschen, Brombeeren, schwarzem und grauem Pfeffer, etwas Mandelbrot, mineralischen Komponenten, weiteren, schwarzen Beeren wie Johannisbeeren, aber auch Erdbeeren und einem Hauch Brombeerstrauch aus dem Glas. Zugleich kommt der wuchtige und erdige Charakter der grossen Gevrey-Chambertins sehr gut zur Geltung. Es bereitet heute bereits sehr viel Spass, wobei ich noch fünf weitere Jahre vor der ersten Verkostung warten würde. Die Mineralität gestaltet vom Bouquet bis zum Abgang das Gerüst des Erzeugnisses, die vornehme Zurückhaltung schafft Spannung, kaum zu glauben, dass wir hier einen Villages verkosten. Der Gaumen bietet zunächst eine betörende, aromatische Dichte, es ist eine rote und dunkle Fruchtbombe voller Finesse und Raffinement. Zwischen Vollmundigkeit, Samt und einem köstlichen und subtilen, süsslichen Hintergrund verbindet die Säure alle Komponenten miteinander sowie mit dem fleischigen und ausgefeilten Körper. Zugleich kommt die Typizität von Gevrey ideal zum Vorschein. Feiner und langer Abgang. 2013 in seiner vollen Pracht. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser Wein kostet CHF 40.- bei VINSmotions. In Deutschland ist er ausverkauft.

Gevrey-Chambertin (Villages) Les Evocelles 2010

Verführerische, edle, zunächst zurückhaltende, raffinierte und tiefe Nase, spielt im Register der subtilen Delikatesse, im Verlauf der Zeit entfaltet sich das Ganze und zeigt eine umwerfende Klasse, nichts ist zu viel, nichts fehlt, die Kombination der Lage in einem ausserordentlichen Jahrgang in der Hand eines äusserst begabten Winzers führt zu diesem Ergebnis. Aus dem Glas strömen präzise und reintönige Düfte nach Kirschen, Pflaumen, Preiselbeeren, das Holz ist perfekt eingebunden und stützt das Aromenspektrum, die Mineralität der Lage kommt sehr gut zur Geltung. Das Ganze wird durch eine köstliche Würze abgerundet. Seidiger, präziser, vollmundiger, saftiger Gaumen mit sehr viel Kultur. Alle Komponenten von den filigranen Tanninen bis zur komplexen Aromatik drehen sich um die präsente Säure, die dem Wein Frische und Breite verleiht. Pfeffrige Noten lassen sich sehr schön wahrnehmen, während die Frucht verschiedene rote und dunkle Beeren umfasst. Wir sind und bleiben aber in Gevrey, der Charakter zeigt es unter anderem durch die Unterholznoten. Wieder ein unwiderstehlicher Wein. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist ausverkauft, wobei weitere Jahrgänge bei VINSmotions von 2011 bis 2018 erhältlich sind.

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Village 2014

Hohe Erwartungen zumindest meinerseits gegenüber einem Jahrgang, der als besonders hedonistisch gepriesen wurde. 2014 ist der erste Jahrgang seit Langem überhaupt, in dem die Erzeugnisse ihrer Klassifikation treu gewesen seien. Also bleibt ein Villages, was er ist, und das gilt selbstverständlich für die anderen Stufen (Premier Cru, Grand Cru) auch. Die Experten waren sich ausserdem auch sicher, dass sich die Erzeugnisse aus diesem Jahr sehr regelmässig entwickeln würden und dass sie höchstwahrscheinlich keine Reduktionsphase hätten. Last but not least wurde der Clos Villages 2014 an einem Fruchttag verkostet, also an einem besonders günstigen Tag gemäss dem Mondkalender.

Die Flasche wurde zwei Stunden im Voraus entkorkt.
Am ersten Tag eine Nase voller Diskretion, die man intensiv und auf dem gleichen Stand wie vor ein paar Jahren noch erwartet hätte. Erst am nächsten Tag enthüllte sich ein verhaltenes, doch relativ intensives, filigranes und tiefsinniges Bouquet voller Eleganz und Präzision. Es wird aber nötig sein, sich noch ein paar Jahre zu gedulden, bis der herrliche Charakter dieses Erzeugnisses zum Vorschein kommt. Aus dem Glas lassen sich feine Düfte nach roten und etwas dunklen Beeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, einem Hauch Weichselkirschen sogar, mineralischen Elementen und viel Veilchen sowie etwas welken Pfingstrosen wahrnehmen. Das Holz ist sehr gut eingebunden, umhüllt aktuell dennoch das subtil sinnliche Ganze ganz sanft. Vollmundiger, ausgewogener, komplexer, fruchtbetonter und delikat würziger Gaumen mit u. a. zerquetschten Walderdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Sauerkirschen und erdigen Ansätzen. Wir sind ganz klar in Gevrey-Chambertin, der Charakter der Erzeugnisse der Gemeinde lässt sich gut wahrnehmen. Der Mund wirkt leicht süsslich, geschliffen, samtig, geschmeidig. Die sehr gut integrierte Säure stützt das Ganze. Mittellanger Abgang. Rundum ein Wein, der noch mindestens vier Jahre brauchen wird, um sein wahres Format ans Licht zu bringen. **17.25+/20** (90/100).

Dieser Wein kostet CHF 116.- die Magnumflasche bei VINSmotions.

Autor: **Jean François Guyard**
28. April 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Weinexperte Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein**.**

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.**