Mercurey

Domaine Lorenzon
Eine Laudatio auf die Zeit

„Ein ausgezeichneter Winzer, den viele in der Côte de Beaune als Vorbild nehmen müssten.“ Genau mit diesen Worten lobte ein junger, talentierter Winzer aus einer prestigeträchtigen Appellation der Côte de Beaune, als ich ihm Mitte Oktober 2020 anvertraute, dass ich ein paar Tage zuvor Bruno Lorenzon in Mercurey besucht hatte.

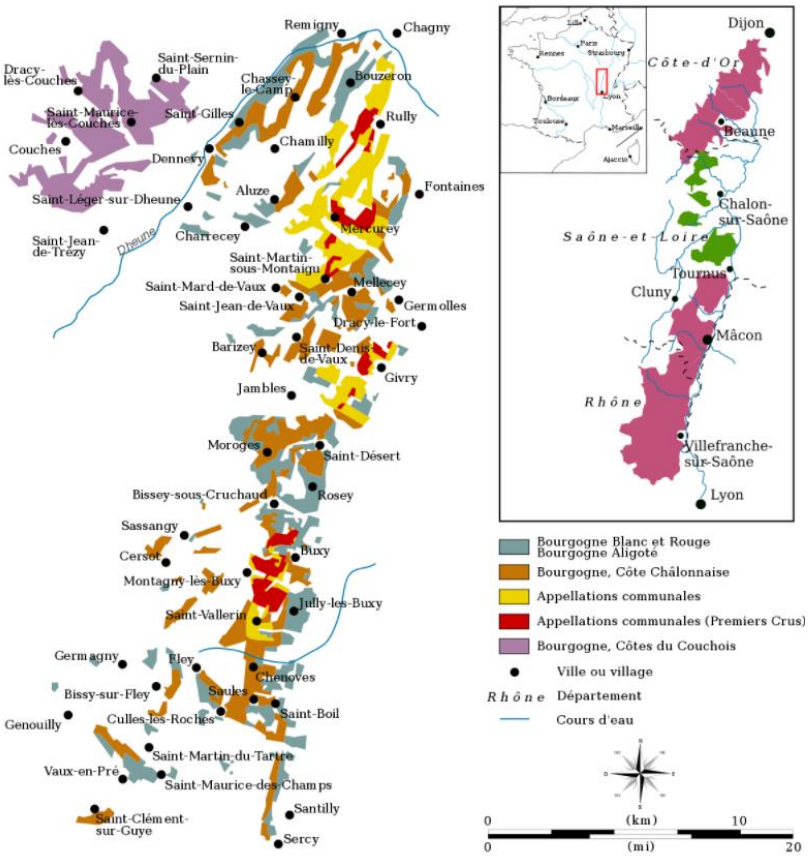
Ad lucem, semper ad lucem

Einst ein düsteres Bild

Mercurey… 120 Einwohner… 649 Hektaren, dafür nur etwa 200, die zum Kern der 1937 gegründeten Appellation gehören… Produzentennamen, die wir hier lieber verschweigen, die aber zum schlechten Ruf der Gemeinde beitragen… Wenn sie es nicht machen, dann stammen die Erzeugnisse aus belanglosen oder nicht repräsentativen Lagen und bieten Frucht, Frucht, einfach Frucht und sonst nichts. Oder wenig, wenig Struktur, wenig Spass. Und wenn sie wie La Framboisière viele Konsumenten überzeugen, verbinden diese die Düfte des Weins irrtümlicherweise mit dessen Namen. Vor 80 Jahren verkaufte man die Weine von Givry und von Rully unter der AOC Mercurey. 1923 reichte Mercurey eine Klage bei der Justiz ein. Der Gerichtshof von Châlon-sur-Saône verbot beiden Gemeinden, den Namen der bekanntesten Gemeinde der Côte Chalonnaise zu verwenden. Inzwischen hat ein Joblot in Givry den Weg gezeigt, Givry geniesst bei Insidern bestimmt einen besseren Ruf als Mercurey… In Rully verfolgen Dureuil-Janthial und der junge Jean-Baptiste Ponsot den gleichen Pfad.
Schliesslich hat die Vielfalt der 1er-Cru-Lagen das Leben der Aficionados nicht vereinfacht. Nicht weniger als 32 Climats und 84 Lieux-dits sind anerkannt, wobei sie nicht alle in den besten Lagen zu finden sind. Mercurey ist wie ein Amphitheater gestaltet. Gewisse Climats sind nördlich, andere südlich ausgerichtet. Gewisse geniessen eine optimale Sonnenbestrahlung, andere nicht. Auch wenn die einzelnen Lagen mit entsprechenden Tafeln sehr gut dokumentiert werden – ein Vorbild für die Côte d’Or, in der dies angewandt werden müsste –, verfügt der Weinliebhaber nicht über die Mittel, um sich richtig zu informieren. Somit kennen nur die wenigsten die Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit. Die Weinberge befinden sich zwischen 230 und 320 Meter über dem Meeresspiegel. Sie erstrecken sich über die Mergel- und Mergelkalkböden des Oxfordiums (Link). Im Osten Kalkstein und Mergel. Im Westen eine jurassische Struktur und ein kristalliner Sockel, der mit Sandstein bedeckt ist. Ein ganzer Teil des Weinbergs gehört dem Bathonian (Link) an. Auf diesem Boden werden etwa 23'200 Hektoliter Rotwein und 4'600 Hektoliter Weisswein produziert. Anders gesagt – gemäss den aktuellsten Zahlen (2020) – 2'290'000 Flaschen Rotwein – 812’000 als Premiers Crus – und 520'000 Flaschen Weisswein – 101’000 als Premiers Crus.

Mercurey ©Lorenzon

Das erhabene Konzept der Burgunder-Climats, wie es im Juli 2015 ins Weltkulturerbe der UNESCO (Link) aufgenommen wurde, gilt etwa 20 Kilometer von der Gemeinde Mercurey, hier aber nicht. In diesem Sinne bedauern wir, dass die Website der Climats de Bourgogne nicht mal die anderen Gebiete, also u.a. das Mâconnais und das Chalonnais (Link), referenziert. Aus der Côte d'Or stammen anscheinend alle grossartigen Erzeugnisse, schliesslich freuen sich zu viele mächtige Herren, wenn die Côte Chalonnaise verkannt bleibt.



©Wikipedia

Genauso wird Mercurey heute zu oft wahrgenommen: verkannt, missverstanden, unterschätzt. Last but not least auch selten bewertet. Ein Allen Meadows zeigt sich da extrem scheu und scheint ausschliesslich zwei Domaines kennen zu wollen. Dies, obwohl es eigentlich eine Aufgabe von Burghound sein müsste, neue Talente zu entdecken und ihre Arbeit zu loben. Zu seiner Entlastung fehlte in den letzten Jahrzehnten leider aber auch ein Fahnenträger. Es fehlte ein Weingut, das unter Beweis stellen wollte, dass die Weine aus Mercurey die Aufmerksamkeit der eingefleischten Burgunder-Liebhaber verdienen. Die zwei bisherigen grossen, durch Allen Meadows referenzierten Namen der Appellation produzieren zwar sehr gute Weine, doch die Seele, vielleicht auch die Motivation fehlte ihnen.

Ad lucem, hier kommt die Sonne

Wie wir im vorliegenden Bericht zeigen möchten, verdienen einzelne Weinbauern die volle Aufmerksamkeit der Weinliebhaber. Dringend und, eben wie es der junge, intelligente und durchaus kultivierte Winzer aus der Côte de Beaune andeutete, bedingungslos. Die Domaine Lorenzon (Link) dürfte sich in den nächsten Jahren zum unbestrittenen, international bewunderten Fahnenträger von Mercurey aufschwingen. Das Geheimnis? Ausnahmeböden (fr. „des terroirs d'exception") und eine unermüdliche Leidenschaft für akribische, tadellose Arbeit, wir sind da ganz klar weit entfernt vom Bereich des Ungefähren, sondern im gleichen wie die besten Uhrmacher mit ihren exklusiven Uhrwerken. Nicht die Anzahl an Details zählt, auch nicht der Fleiss und die Präzision, die jede Operation in der Zusammenstellung eines Unikats voraussetzt, sondern ausschliesslich die Qualität des Ergebnisses. Ja, Bruno Lorenzon bewegt sich in dieser Sphäre. Dabei bleibt er extrem demütig und intelligent. Seine Weine sind auf keinen Fall mit Uhren von Patek Philippe, Audemars Piguet oder Jaeger LeCoultre im Preisverhältnis vergleichbar. Obwohl Bruno Lorenzon gemäss den beiden international bekannten Weinexperten Michel Bettane und Thierry Desseauve (Link) einer der zehn begabtesten Burgunder-Produzenten ist – was auch begründet, dass er 2020 als der beste Winzer des Jahres in ihrem auch in Mandarin übersetzten Guide des Vins ausgezeichnet wurde –, kosten seine Weine immer noch nur einen Bruchteil der Erzeugnisse, mit denen sie sich vergleichen lassen. Wir zeigen das später.

Bruno Lorenzon am 14. Oktober 2020

Die Domaine Lorenzon

Mit Demut und ohne Chemie

Ein Schmuckstück in Mercurey. Hier wird eine Goldschmiedearbeit durchgeführt. Genauso wie im 19. Jahrhundert, als der Wein nicht das Ergebnis der Gleichung zwischen verschiedenen, chemischen Produkten, sondern das des Schweisses auf der Stirn der Weinleser und des vollsten Verständnisses der Ereignisse im Weinberg während des ganzen Jahres war. Diese Philosophie prägt den demütigen und aufgeschlossenen Bruno Lorenzon. Bereits vor 40 Jahren wurde die Entscheidung getroffen, auf dem Weingut auf Chemikalien vollständig zu verzichten. Keine Pestizide, keine Unkrautvertilgungsmittel, keine Fungizide, nichts! Bruno Lorenzon hat 1993 begonnen, mit seinem Vater auf der Domaine zu arbeiten. 1997 hat er seinen ersten Jahrgang vinifiziert. 1999 hat er begonnen, seine Lehre als Önologe ernsthaft in Frage zu stellen. Auch die, die er im Ausland und insbesondere in Neuseeland und Südafrika gemacht hat, als er erst 20 Jahre alt war. Drei Jahre später wurde er Vertriebsdirektor der Küferei von Mercurey und bereiste sechs Monate im Jahr die ganze Welt. Was ihm die Möglichkeit gab, sich mit den verschiedenen Weinen vertieft auseinanderzusetzen.

Die Haute Densité

Im spannenden Gespräch mit dem perfektionistischen Winzer merkt man, dass alles im Weinbau gründlich in Frage gestellt werden kann. Die Art der Amerikaner, wie sie ihre Rebstöcke chemisch behandeln, findet er nicht kohärent. Die Behandlung dürfte nicht systematisiert werden. Die klassische burgundische Art, dem Wein Zucker zuzugeben (fr. Chaptalisation (Link)) wertet er als Verfälschung ab. Ebenfalls verzichtet er vollständig auf Weinsäure (fr. «acide tartrique»). Bruno Lorenzon spricht von der Notwendigkeit, seine «Lehre zu deformatieren», während der er gelernt hat, dass Dopingmittel fördernd seien. Dies führt uns zum Thema der Naturweine… Auch hier hat Bruno Lorenzon nicht nur vertiefte Kenntnisse über das Gebiet, sondern weiss auch, was er darunter versteht bzw. was die Grenzen und Hürden der heute als Naturweine vermarkteten Erzeugnisse sind. Mit den Methoden, die im Film „Natural Resistance“ von Jonathan Nossiter gepredigt werden, kann er bestimmt nichts anfangen.

Dafür erweist er sich als Verfechter der Haute Densité. Wenn die Rebstöcke dicht aneinander angepflanzt werden, suchen die Wurzeln das Wasser immer tiefer im Boden und können somit noch mehr Spurenelemente aufnehmen. In den 13 Parzellen, in denen sich die Rebstöcke des beeindruckenden roten Mercurey 1er Cru Pièce 13 befinden, beträgt die Bepflanzung 14'000 bis 20'000 Reben pro Hektar gegenüber 12'000 bis 14'000 in den anderen Parzellen der Domaine. Die anspruchsvolle Anbaumethode führt zu einer Produktion von etwa 300 Gramm Trauben an jedem Rebstock.

Der Weinstock, eine neue Anschauung

Bruno Lorenzon schildert mir sein Verständnis, was ein Weinstock ist: Eine Liane mit höchstens fünf Zweigen statt 15 bis 20, wie es meistens beobachtet werden kann. Jeder Zweig wächst in der Höhe – sie kann 1.70 Meter (gegenüber 1.10 üblicherweise) erreichen –, was die Photosynthese begünstigt. Die Spitzen (fr. Apex) erreichen eine stolze Höhe. Die Geiztriebe (Link) werden dafür abgeschnitten, was die Bildung einer zusätzlichen Blattfläche verhindert. Jeder Rebstock wird handwerklich und mit der grössten Sorgfalt gepflegt, was einem Aufwand von 800 Stunden Arbeit pro Hektar gegenüber 300 bei den meisten Winzern entspricht. Somit ist für jeden Hektar Weinberg eine einzige Person zuständig. Was wiederum 1998 nicht verhinderte, dass zum ersten Mal gewisse Trauben verbrannt wurden. Der Weinberg ist mit natürlichem Gras bedeckt und ein einziger, leichter Traktor – im gleichen Stil wie bei Lalou Bize-Leroy und höchstens eine Tonne schwer – wird eingesetzt, um eine Bodenverdichtung zu vermeiden. Im Verlauf des zweistündigen Gesprächs kommen Brunos Leidenschaft und sein Pflichtbewusstsein, hochwertige und absolut tadellose Trauben zu ernten und zu vinifizieren, stets zur Geltung. Dem Schicksal wird keine einzige Chance gelassen. So geschieht es auch, dass die Trauben mit einem maximalen Ertrag von 35 hl/ha manuell und in Behältern für sechs Kilo Trauben geerntet, dann in einen Kühl-Lkw, bei dem die Temperatur drei Grad erreicht, transportiert werden. Der Ausdruck «Haute-Couture-Arbeit» ist somit auf keinen Fall missbraucht. Im Jahr 2020 wurde der Weinberg dreimal biologisch behandelt. Gemäss Bruno Lorenzon liefern die Trauben 90 Prozent der Qualität des Weins. Die Domaine wird biodynamisch geführt und ist Ecocert-zertifiziert.

Die Vinifizierung

©Lorenzon

Die Domaine besitzt nicht nur neun Hektaren in Mercurey und vier in Montagny – eine Appellation, an die Bruno Lorenzon wirklich glaubt –, sondern auch ihre eigene Böttcherei. Jeden Tag werden zwei Fässer produziert. Die Dauben trocknen drei Jahre lang, bevor sie zusammengestellt werden. Im Durchschnitt kosten die hergestellten Fässer 30 Prozent mehr als bei den klassischen Küfereien. Dafür stimmt das Toasting perfekt. Das Holz der Fässer darf nicht zum Vorschein kommen, sondern den Saft begleiten und ihm Patina verleihen.
Es werden jährlich etwa 45'000 Flaschen produziert, wobei problemlos das Dreifache verkauft werden könnte. Das Loblied von Michel Bettane und von William Kelley vom Wine Advocate scheint die Begierde der Weinliebhaber entflammt zu haben. 55 Prozent werden exportiert. Sehr gute Kunden sind in Belgien und der Schweiz vorhanden. In Deutschland geniesst der «Qualitäts-Nerd und Mann von fast unglaublicher Kompetenz und atemberaubendem Charisma», wie ihn der berühmte Händler Heiner Lobenberg (Link) nennt, und das überrascht niemanden.

Während Mercurey als Terroir für Weissweine gilt, vinifiziert Lorenzon seine Rotweine genauso wie die Weissen. Sie werden nicht unmittelbar ausgebaut, sondern affiniert. Der französische Begriff lautet «Infusion». Die Phase der Infusion dauert sechs Wochen. Die Trauben werden nur zum Teil entrappt. Anschliessend werden die Weine 13 Monate lang in den eigenen Fässern der Domaine ausgebaut, bevor der Prozess in Stahltanks abgeschlossen wird. Von Anfang an arbeitet die Domaine mit dem renommierten deutschen Edelstahlbehälter-Hersteller Speidel (Link) zusammen. 1997 investierte Bruno Lorenzon einen hohen siebenstelligen Betrag, um die richtigen Tanks mit einem kontinuierlichen Sauerstoffzufuhrsystem zu erwerben. Im Gespräch merkt man, dass Lorenzon Josko Gravner bewundert.

Die Weine

Ein Katz- und Maus-Spiel für intellektuell begabte Menschen. Wir graben den burgundischen Boden um, finden Analogien zu grossartigen Appellationen, lassen uns gemeinsam durch die betörende Finesse und Präzision der Erzeugnisse des charismatischen und selbstbewussten Bruno Lorenzon betören. Die Verkostung aller Erzeugnisse aus dem Jahrgang 2019 entwickelt sich wie die Sprechstunde in Philosophie, es ist purer Wahnsinn und wir sind stark beeindruckt. Dabei bleiben wir beim Katz- und Maus-Spiel, wir wissen, dass die neun Hektaren der Domaine in Mercurey in den allerbesten Lagen zu finden sind. Wir dürfen auch die entsprechende Karte sehen, Bruno Lorenzon erklärt mir den Zauber der Appellation, mehr nicht. Talent, Genie, wenn sich beide treffen, trägt das Ergebnis die Unterschrift von Bruno Lorenzon. Der mir gegenüber immerhin zugibt, dass er davon überzeugt sei, dass sein Sohn einen weiteren Quantensprung nach vorne ermöglichen wird. Nicht in der Erzeugung dieser Preziosen, sondern in deren Vermarktung.

In Deutschland werden die Weine der Domaine durch Wolfgang Wuttke Weine, Lobenbergs gute Weine, Pinard de Picard und Wein-Direktimport importiert. In der Schweiz werden sie es durch Collection Markus Nauer.

Mercurey 1er Cru Les Croichots 2019

Die Parzelle ist 0.2 Hektar gross. Die Bepflanzungsdichte beträgt 14'000 Rebstöcke pro Hektar.

Was für eine Nase! Reintönig, präzis, frisch, einladend, tief. Es strömen aus dem Glas delikate und finessenreiche Düfte nach frischen und saftigen Birnen, etwas Ananas und Aprikosen, das Ganze wirkt vielversprechend, liefert bereits ein erstes, klares Statement über das beeindruckende Niveau der Erzeugnisse der Domaine. Das Holz ist perfekt eingebunden, was sich auch im Mund bestätigt. Raffinierter, geschliffener Gaumen mit einer guten, saftigen Struktur und Schmelz. Es handelt sich selbstverständlich immer noch um ein Baby, wobei alle Komponenten bereits am richtigen Ort sind. Ein Charmeur, ein durchaus gelungener, köstlicher und lagerfähiger Wein mit einem guten, anhaltenden Abgang. Ich lasse mich verführen. **17.75/20** (92/100).

Montagny 1er Cru Les Monts-Laurent 2019

Die Familie der Ehefrau von Bruno Lorenzon stammt aus Montagny.
Die Parzelle befindet sich oberhalb des Hangs und ist südlich ausgerichtet. Der Boden enthält 25 Prozent Kalk.
Kräftige, raffinierte, tiefsinnige, reintönige, harmonische Nase mit intensiven und frischen Düften nach Champignons, Ingwer, Zitronen, weissen Pfirsichen und weissen Blumen. Das Holz liefert feine, würzige Elemente. Kultur, Rasse, Präsenz. Die klare Unterschrift von Lorenzon. Dabei ist die Nase noch nicht voll entwickelt, sie wird im Verlauf der Zeit ihre Geheimnisse offenbaren und es eilt nicht, dieses Erzeugnis zu verkosten. Was für ein Gaumen! « Ça claque », ein Schlag, ein Schnappschuss… Ein Wein mit einer grossen Identität. Wir sind am Meer und bekommen die Gischt voll ins Gesicht. Vollmundig, ausgewogen, präzis, ausgefeilt, fleischig, mit einer lebhaften Säure und feinen Noten gelber Früchte ausgestattet. Verführerischer, langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

Montagny 1er Cru Le Choix du Roi 2019

« Un vin moléculaire. » Ein Wein, den man buchstäblich zerlegen könnte, um jede Einzelheit zu verstehen. Betörend! Umwerfend reintönige, präzise, kompromisslose, tiefsinnige, breite und komplexe Nase mit raffinierten Düften nach Lindenblüten, Mandarinenkernen, süssen Mandeln, weissen Blumen, perfekt eingebundenem Holz. Knackiger, vollmundiger, saftiger Gaumen mit Schmelz und einer feinen Salzigkeit als Grundlage. Es gibt enorm viel Können in diesem Wein, das ist buchstäblich atemberaubend. Langanhaltender, saftiger Abgang. **18/20** (93/100).

Mercurey 1er Cru Grand Clos des Barraults 2019

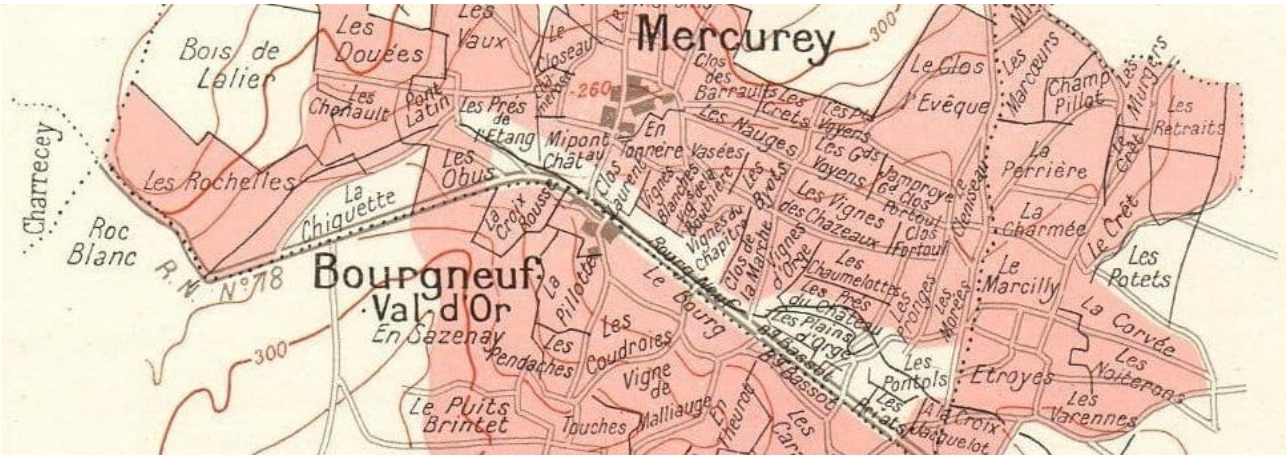
75-jährige Rebstöcke. Die Lage ist nach Süden ausgerichtet. Die Bepflanzungsdichte beträgt 12'000 Rebstöcke pro Hektar. Die Affinage hat vier Monate im Stahltank und der Ausbau 20 Monate in 30 Prozent neuem Holz gedauert. Breitschultrige, tiefsinnige, raffinierte und elegante Nase, die nicht probiert, sich mit zu viel Kraft durchzusetzen. Es wirkt wohl eher wie eine gut gebaute Steptänzerin und bereitet sehr viel Spass. Es strömen feine Düfte nach weissen Blumen und gelben Früchten, etwas Honig sowie etwas delikate Würze aus dem Glas. Das Holz ist hervorragend eingebunden und man merkt, was die Fässer der Domaine bringen. Es ist eine sorgfältig verwendete Zutat, als ob ein Ducasse seine Partitur mit seinem üblichen Talent gespielt hätte. Vollmundiger, eleganter, ausgewogener, rassiger Gaumen, geradlinig und präzis, reintönig. Viel Stoff und Tiefe, Konzentration und Können. Man nähert sich der Perfektion mit einer quasi wissenschaftlich gemeisterten Säure an, bis zum sehr lang anhaltenden Abgang. **18.5+/20** (95+/100).

Mercurey 1er Cru Champs Martin blanc 2019

Die nach Südwesten ausgerichtete Parzelle der Domaine ist 1.10 Hektar gross. Der Boden enthält viel Kalk, mehr als der Grand Clos des Barraults.
Was für eine bombastische, komplexe und betörende Nase! Es strömen delikate, extrem präzise und reintönige, aber auch zurückhaltende Düfte nach Ananasschale, Mango, Zitronen, Birnen, Pfeffer, mineralischen Elementen aus dem Glas, alles ist sehr frisch und verführt konzessionslos. Atemberaubender Gaumen – sind wir da in Chablis? Es schmeckt wie einer von dessen Grand Crus –, es ist vollmundig, kräftig, saftig, kompromisslos, präzis, reintönig, ultra-finessenreich. Mit der Zeit sind wir schliesslich nicht mehr in Chablis, sondern in Bâtard-Montrachet, ein Monument wird errichtet, das ist einfach beeindruckend. Die Struktur ist samtig und doch sehr mineralisch, der Abgang tiefsinnig und sehr lang. **18.75/20** (96/100).

Mercurey 1er Cru Pièce 15 2019

Die alten Rebstöcke befinden sich auf 15 Hotspots im Climat Champs Martin.
25 hl/ha. 12'000 Rebstöcke pro Hektar. Mergelboden.
Die intensive, konzentrierte, delikate und raffinierte Nase versetzt uns unmittelbar in eine andere Umgebung, wir sind plötzlich in einem Obstgarten in Korsika bei einem durchaus angenehmen Wetter. Es strömen reintönige, tiefsinnige und akribisch präzise Düfte nach Mandarinen in Hülle und Fülle, die durch Zitrusfrüchte, weisse Blumen, subtile Kräuternoten und mineralische Elemente begleitet werden. Das Ganze wirkt, als ob Jean-Baptiste Grenouille die Quintessenz der Reintönigkeit erfunden hätte. Man taucht buchstäblich ins Glas auf der Suche nach zusätzlichen Düften und lässt sich durch die extreme Sinnlichkeit des Bouquets verführen. Kräftiger, vollmundiger, dichter und betörend eleganter Gaumen. Es ist, als ob man im korsischen Garten nun beim Einbruch der Dunkelheit weit in den Himmel schauen und die Sterne umarmen würde. Ein Wein mit poetischem Format. Bruno Lorenzon vertraut mir an, dass er sich sein Baby wohl gerne in einer Verkostung von Chevalier-Montrachet vorstellen könnte. Worin wir ihm mit Selbstverständlichkeit zustimmen. Das Gerüst und die Spannung dieses Weins beeindrucken, es ist schlechthin atemberaubend, was da im Glas passiert. Bis zum breiten, wiederum äusserst reintönigen, mineralischen und langanhaltenden Abgang. **18.75+/20** (96+/100).


Mercurey
Bois de Lélier
Les Douées
Les Vaux
Les Chenaults
Pont Latin
Les Prés de l'Etang
Mipont
Les Obus
Les Rochelles
La Chiquette
Roc Blanc
Charrecey
R.N. N°78
Bourgneuf-Val d'Or
En Sazenay
Le Puits Brintet
Les Coudroies
Vigne de Malliaugé
Touches
Le Bourg
Les Pendaches
Les Pillottes
Le Clos l'Evêque
Les Marcoux
Champ Pillot
Les Murgers
Les Retraits
La Perrière
La Charmée
Le Marcilly
Le Crêt
Les Potets
La Corvée
Les Noiteronts
Les Varennes
Etroyes
Les Pontots
Les Vignes des Chazeaux
Les Chaumelottes
Les Prés du Château
Les Plains d'Orge
Les Vayens
Les Gais
Les Crets
Les Nauges
Clos des Barraults
Clos Laurent
Clos de la Marche
Vignes du Chapitre
Vignes d'Orge
Vignes Blanches
Vignes Rouges
Vignes au Chapitre
Les Bovots
Les Vignes Rouges
Les Vignes Blanches
Les Vignes au Chapitre
Les Vignes d'Orge
Les Vignes du Château
Les Plains d'Orge
Les Vignes Blanches
Les Vignes Rouges

Mercurey 1er Cru Champs Martin rouge 2019

Die Domaine Lorenzon bepflanzt ihre 1.10 Hektar grosse, nach Südwesten ausgerichtete Parzelle in der Lage Champs Martin in beiden Farben, wobei es sich eigentlich eher um ein Terroir für Weissweine handelt. Der Boden enthält viel Kalk, was auch in beiden Weinen sehr gut zum Vorschein kommt. Die Bepflanzungsdichte beträgt 12'000 Rebstöcke pro Hektar. Die Trauben des Rotweins wurden am 16. August, die des Weissen vier Tage später geerntet.

Die Trauben wurden zu 25 Prozent entrappt.
Konzentrierte, reintönige und präzise, tiefsinnige Nase mit feinen, frischen Düften nach zerquetschten Himbeeren und Erdbeeren, Pflaumen, Brombeeren, mineralischen und würzigen Komponenten, sehr diskrete Holznoten, unbedingt warten, es steckt ein grossartiges und vielversprechendes Potential in diesem rassigen Bouquet. Vollmundiger, zarter, fleischiger Gaumen mit einer buchstäblich knackigen Struktur, es macht richtig Lust auf mehr. Ein Erzeugnis mit einem betörenden Format und, wie bereits erwähnt, ein beeindruckendes Potential, bis zum rührenden Abgang. **18/20** (93/100).

Die Rebstöcke der Cuvée Carline befinden sich im oberen Teil des Climats Champs Martin

Mercurey 1er Cru Clos des Champs Martin Cuvée Carline 2019

Die Parzelle ist 0.5 Hektar gross und befindet sich in einer eingemauerten Monopollage der Domaine im unteren Teil des Climats Champs Martin. Der kalkhaltige Boden enthält etwas Lehm. Die Bepflanzungsdichte beträgt 15'000 über 60 Jahre alte Rebstöcke pro Hektar. Der Ertrag pro Rebstock beträgt weniger als 300 Gramm Trauben. Carline ist der Vorname der Schwester von Bruno Lorenzon, die Miteigentümerin der Domaine ist.

25-30 hl/ha. Die Trauben wurden zu 20 Prozent entrappt.
Der Archetyp eines grossen Côte-Rôtie! Spass beiseite, es wäre äusserst interessant, diesen Wein in einer blinden Verkostung der Appellation des nördlichen Rhône-Tals zu erleben. Die meisten Verkoster würden den Unterschied nicht merken. Intensive, reintönige, ultra-präzise, äusserst komplexe, tiefsinnige und sehr jugendliche Nase mit exquisiten Düften nach schwarzen Früchten, Kirschen und Oliven, Johannisbeeren, blondem Tabak, Würze, etwas Orangenschale… Man könnte sich lange mit diesem betörenden Bouquet, in dem alle Komponenten extrem raffiniert ineinander verwoben sind, befassen und stets neue Düfte erkennen. Straffer, vollmundiger, druckvoller, tiefsinniger Gaumen, lebhafte, sehr gut eingebundene Säure, rassige, frische und vielschichtige Aromen im gleichen Register wie in der Nase, wobei auch etwas bittere Schokolade vorhanden ist, feingliedrige, samtige Tannine. Ein rassiges, unendlich langanhaltendes Erzeugnis, « c'est meilleur qu'un Corton rouge », fügt Bruno Lorenzon hinzu, wobei ich diesen Mercurey gerne in einer Verkostung neben Premiers Crus von Sylvain Cathiard und Christophe Roumier präsentieren würde. **18.5+/20** (95+/100).

Mercurey 1er Cru Pièce 13 2019

Ein purer Wahnsinn puristischer Arbeit, die Trauben kommen von 13 Hotspots in einer einzigen Parzelle und werden einzeln ausgewählt und gelesen. Also nur das Beste vom Besten kommt hier in Frage, keine Konzession ist erlaubt. Die Trauben werden anschliessend nicht entrappt.
Kräftige, besonders komplexe, reintönige, präzise, kompromisslose Nase, die an einen grossen Barolo erinnert. Es entfalten sich raffinierte, jugendliche und frische Düfte nach den Stacheln welker Rosen, Waldfrüchten in einem kleinen Korb, Kirschen, roten Pflaumen, Zimt und weiteren Gewürzen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Schokolade, auch hier könnte man Stunden daran riechen und immer wieder neue Düfte erkennen. Es kommt sogar Ansätze von Kaugummi zum Vorschein. Straffer, geschliffener, raffinierter, rassiger, frischer Gaumen mit vielschichtigen, harmonischen Aromen, darunter eine strahlende Mineralität, die Komplexität beeindruckt, die Säure zeigt sich knackig, die Tannine sind konzentriert, dicht, samtig und rund, der Abgang sehr lang. Unbedingt etwa zehn Jahre im Keller ruhen lassen. Ein riesiges Potential ist bereits vorhanden. Dieser Wein ist effektiv purer Wahnsinn. **18.75/20** (96/100).

Fazit

Nein, das Burgund besteht nicht nur aus der Côte de Nuits. Jahrgänge wie 2017, 2015 und 2010 haben uns bewiesen, dass die Côte de Beaune ihr ebenbürtig ist. Die Weinliebhaber kämpfen buchstäblich jedes Jahr, um die besten und teuersten Erzeugnisse beider Regionen, also der Côte d'Or zu erwerben. Und vergessen dabei, dass es weitere Gebiete gibt, in denen grandiose Weine produziert werden. Dafür ist die Côte Chalonnaise nicht zwangsläufig als die übersehene Schwester der beiden erstgenannten Côtes wahrzunehmen. Ein Winzer wie Bruno Lorenzon hat sich seit sehr Langem emanzipiert. Die eingefleischten Weinliebhaber entdecken gerne, was sie noch nicht kennen, sie informieren sich, sie verkosten ihnen unbekannte Erzeugnisse tropfenweise und verlieben sich in diese Weine, von denen Snobs bestimmt und hoffentlich noch lange weit entfernt bleiben werden. Winzer wie Bruno Lorenzon lieben ihre Arbeit, sie lieben ihre Rebstöcke. Genau diese Haltung und diese Philosophie sind lobenswert. Sie wissen, dass die beste Qualität anstrengend ist, sie arbeiten daher unermüdlich. Sie wissen, dass ein grosser Wein nicht im Keller, sondern im Verlauf der Jahrzehnte im Weinberg entsteht. Erst dann erringen sie die besten Plätze auf dem Podest der talentiertesten Produzenten. Erst dann werden sie von den anderen Weinbauern mit den gleichen Worten gelobt, wie es Thibault Morey von der Domaine Morey-Coffinet mit Bruno Lorenzon gemacht hat.

Autoren: **Jean François Guyard**
16. November 2020

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter 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.**