

VORBESTELLUNGSANGEBOT BURGUNDER 2009

Liebe Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen, liebe „Burgunder Freaks“

Von Viré-Clessé im Maconnais bis Marsannay am nördlichen Ende der Côte de Nuits, 3 Tage, 14 Domaines, über 200 Weine – dies sind kurz die Fakten zu meinen Produzentenbesuchen in der ersten März-Woche 2011. Hinter diesen nackten Zahlen verbirgt sich natürlich ein gewichtiger Inhalt: aufmerksames Zuhören, was die Vignerons über ihre Arbeit in Rebberg, Cuverie und Keller zu berichten haben; intensive Diskussionen über den klimatischen Verlauf der Rebjahre 2009 und 2010, die Rebpflege und den Ernteverlauf, die Beobachtungen während des Fermentationsprozesses, die Resultate der Elevage und selbstverständlich die Ergebnisse: die Weine des Jahrgangs 2009 kurz vor oder nach der Abfüllung, sowie eine Reihe von Weinen des Jahrgangs 2010 sur fût.

Im Folgenden kurz zusammengefasst meine allgemeinen Eindrücke und Einschätzungen zu den

Weinen unserer Produzenten:

Jahrgang 2009: Um es vorwegzunehmen: die **Pinot Noir** des Burgunds sind ausgezeichnet gelungen, jedoch in ihrer Qualität nicht auf dem Niveau der 2005er. 2005 ist und bleibt ein bisher unerreichtes Referenzjahr. Die Rotweine 2009 sind von tiefgründiger Farbe, vollmundig, aus sehr gut gereiftem, gesundem Traubengut, in ihrer Säure-Alkohol-Balance sehr ausgewogen; es war keine Chaptalisation notwendig und viele Winzer haben auch einen Teil der Beeren am Stiel vergoren (10-20%), um den Weinen etwas mehr Lebendigkeit (tension) zu geben. Viele Weine werden schon früh grossen Trinkspass bereiten, die besten 1er Crus und Grand Crus haben jedoch ein vorzügliches Alterungspotential. Fast alle Winzer sehen ihre Weine qualitativ irgendwo zwischen 1999 und 2005 angesiedelt; die besten 1er Crus und Grand Crus näher bei 2005. Die Weine haben sich während der Elevage, in der man sie weitgehend „in Ruhe liess“, sehr gut entwickelt, etwas besser als ich es bei meinen zurückhaltenden Kommentaren vor einem Jahr hier geschrieben habe. Die tiefe natürliche Farbe der Pinots ist eine Augenweide, die Frische und Harmonie erstaunlich. Den optimalen Zeitpunkt der Ernte zu erwischen, war matchentscheidend. Ich habe einige 2009er anderswo degustiert, die zu reif gelesen wurden und damit unausgewogen und konfitürig erschienen. Eine wunderbare Überraschung für mich waren die einfachen Bourgogne Pinot und Hautes Côtes de Nuits, weshalb wir erstmals eine Selektion delikater Pinots regionaler Herkunft anbieten – Burgunder Alltagsweine zu engelhaftem Preis, wofür man im Bordeaux 2009 gerade mal eine Flasche Mineralwasser erhalten würde!?

Was fehlt den meisten Weinen zu einem „grossen Jahrgang“ (wie 2005)? Schwierig in Worte zu fassen, aber ich meine: tiefgründige Struktur und ein „innerer Kern“ an Komplexität, der die wirklich grossen roten Burgunder noch in 15-20 Jahren in nur zu erahnende Sphären führt.

Wenn ich die Kommentare der meisten Vignerons zu 2009 zusammenfasse: „C'est une **très bonne année**, mais pas grande“.

Verblüffend für mich ist die Entwicklung der **Chardonnay**. Hatte ich noch etwelche Bedenken vor einem Jahr betr. ihre Ausgewogenheit und Frische, so wurde dieser Eindruck schon bei meinen Degustationen im Oktober 2010 und erst recht jetzt positiv korrigiert. Sicher haben sie nicht die kristalline Klarheit von 2007 oder die grossartige Struktur und Komplexität der 2008er, jedoch haben sie eine überraschende Frische, volle Frucht und gute Harmonie. Kurzum: keine überpowerten Weissweine, sondern Chardonnays mit **Finesse**, mittlerem Alterungspotential und jetzt schon grossem Trinkvergnügen – **ein Gaumenschmaus!**

Jahrgang 2010: Ich habe einige Pinot Noir in der Côte de Nuits sur fût degustiert und natürlich bei all unseren Winzern ihre ehrliche Meinung zu diesem Jahrgang eingeholt. Die Degustationen meist noch vor oder gleich zu Beginn der Malo sind selbstverständlich nur eine Momentaufnahme: Die Rotweine haben eine etwas hellere Farbe (also mehr pinot) und ein wenig mehr Säure als 2009, delikate Frucht und viel Eleganz; sie sind ausgewogen und lassen einen qualitativ sehr guten Jahrgang erhoffen. Grösstes Manko: die Erträge sind 25%-40%(!) geringer als 2009.

Übrigens die **Nachdegustation einiger 2008er** Rotweine bestätigen es voll und ganz: ein klassischer, exzellenter Jahrgang bei den besten Winzern und in den besten Lagen, mit grossem Alterungspotential. Und allmählich haben es auch die letzten Weinjournalisten gemerkt: die

Weissweine der Côte de Beaune und Chablis sind grossartig und (meiner Ansicht nach) noch vor den hervorragenden 2002ern einzuordnen; nur noch wenige der Top-Weine sind im Handel erhältlich.

Kurz einige **Kommentare** zu den Weinen der Produzenten in unserem Angebot **Burgunder 2009**:

- Masse Père et Fils:** Der junge Fabrice Masse ist heute für die Vinifikation in dieser aufstrebenden Domaine der Côte Chalonnaise zuständig. Der Givry Champ Lalot ist seine beste Lage und brilliert mit süsser Frucht reifer Waldbeeren. Auch wenn in der Jugend jeweils die Barrique-Noten noch etwas dominant sind, nach drei bis vier Jahren werden diese absorbiert sein und die Frucht und Harmonie überwiegen. Ab Jahrgang 2011 ist die Lage als 1er Cru klassifiziert. Das Qualitäts-/Preisverhältnis dieses Weines ist erstklassig!
- Jean Marc Pillot:** Im Oktober 2010 degustiert (Weissweine sur cuve). Wenn auch alle unsere Weissweinproduzenten ausbalancierte Weine anbieten, die frische Frucht in einem Jahr wie 2009 sticht bei Jean-Marc besonders positiv hervor. Ob der Kontrakt für den Montagny 2010 ausläuft, ist noch unsicher. Erstmals führen wir die Lage Les Chenevottes (aus 60-jährigen Reben) im Angebot, die mir neben Morgeot Fairendes besonders gut gefallen hat. Die Rotweine sind wie immer vollfruchtig im Gaumen, Kraft gepaart mit Finesse.
- Morey-Coffinet:** Die Varietät der zahlreichen Einzellagen in Chassagne-Montrachet ist auch in einem trockeneren und wärmeren Jahr präsent. Sehr gute Frische in allen Weinen; die Kraft von Fairendes, die Finesse von La Romanée beeindruckt; Blanchot-Dessus hat dieses Jahr unter den 1er Cru die Nase vorn; Bâtard dank seines einzigartigen Terroirs (einzige Parzelle innerhalb der Appellation mit ausreichend Kieselbedeckung und mehr Kalk im Untergrund, Lage am oberen Rand mit leichter Hangneigung) frisch und mineralisch; einmal mehr hat der Perfektionist Thibault Morey hervorragende Resultate erzielt.
- Vincent Dancer:** Im Oktober 2010 degustiert. An seinen Chardonnays geht auch dieses Jahr kein Weg vorbei, wenn man die grossen, terroirbetonten Weine sucht. Seine Handschrift ist einzigartig: fein ziselierte Frucht mit Frische und Mineralität, grosse Klarheit im Ausdruck. Alle Weine sind ausgewogen; in diesem Jahrgang etwas früher trinkbereit als üblich. Einziger Wermutstropfen: Die Nachfrage weltweit übersteigt sein Angebot bei weitem und damit sind auch unsere Zuteilungen stark beschränkt.
- Buisson-Charles:** Die Meursaults von Buisson-Charles zeichnen sich (ich muss mich wiederholen) durch eine überdurchschnittliche Frische und Harmonie aus, was in dieser Gemeinde im 2009 eher selten ist. Dies hat übrigens auch Allan Meadows, der kurz vor mir die Weine degustiert hat, bestätigt. Seit Patrick Essa hier die Vinifikation der Pinot Noir in die Hände genommen hat, zeigt sich eine eigentliche Qualitätsrevolution beim einfachen Bourgogne und beim Pommard Village der Lage En Chiveau. Dichte und Konzentration haben zugenommen, ebenso die runden, gut eingebundenen Tannine. Empfehlenswerte Rotweine eines eigentlichen Weisswein-Spezialisten!
- M. Poulleau et Fils:** Thierry Poulleau hat meiner Meinung nach seine bisher besten Pinot Noir produziert – auch besser als 2005! Dies vor allem dank einer leicht geänderten Vinifikation, einem absolut optimalen Erntezeitpunkt und einer etwas längeren Elevage. Tiefes Rubinrot, Dichte, Geschmeidigkeit der Tannine, komplexe Fruchtaromen – Volnays, wie man sie liebt! Und die Preise seines Vieilles Vignes und 1er Cru sind immer noch mehr als vernünftig.
- Vaudoisey-Creusefond:** Im kalten Keller von Vaudoisey waren die Weine selbst im 2009 nicht so einfach zu degustieren. Sie zeigten sich eindeutig zurückhaltender als die meisten andern degustierten Weine. Wie wir von älteren Jahrgängen dieser Domaine wissen, ist dies jedoch kein schlechtes Zeichen. Seine Pommards spielen mehr im Register der Eleganz als Konzentration; die Farbe ist wie üblich auch etwas heller. Der Fruchtkomplex ist überzeugend, ebenso die Textur und eine gewisse Mineralität, besonders beim 1er Cru Charmots – stets ein sicherer Wert.
- Maratray-Dubreuil:** Die Weissweine von François Maratray in Ladoix Serrigny im nördlichsten Teil der Côte de Beaune „profitieren“ von ihrem erstklassigen Terroir oben am Hang der Colline des Cortons. Dieses Jahr hat mich seine Monopol-Lage 1er Cru Les Nagets durch seine Frische, Mineralität und vornehme Zurückhaltung beeindruckt, in dieser Preislage qualitativ (fast) ohne Konkurrenz! Dasselbe gilt für seinen Corton Charlemagne, den ich kurz vor der Abfüllung degustieren konnte: frische Aromen von Agrumen, etwas citronné, im Gaumen noch verschlossen, der lange Abgang lässt eine vielversprechende Zukunft erahnen. Nach Ansicht von François sind seine Rotweine besser gelungen als im Jahr 2005 (was ich nicht beurteilen kann, da ich seine 2005er nicht degustieren konnte). In jedem Fall ist sein Corton Bressandes zugänglicher als sonst und deutet eine ausgezeichnete Komplexität mit grossem Potential an. Wo sonst im Burgund erhält man einen Grand Cru von dieser Qualität zu diesem Preis?!

- Hervé Murat:**
neu Meine Neuentdeckung dieses Jahr. Ein ambitionierter Vigneron etwas über 30 Jahre jung, mit Standbein im kleinen Weiler Concoeur etwas ausserhalb von Nuits Saint Georges in der Hautes-Côtes de Nuits, wo seine Eltern einige Parzellen Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits rouge besitzen: 1.52 ha in der Lage „Les Herbues“, 0.5 ha in „Le Clos Duc“. Diese Weine bilden die Grundlage für den Aufbau seiner Domaine. Sie haben mich mit ihrer reifen Frucht, den rassigen Tanninen, der Dichte, der Zugänglichkeit und der Länge enorm beeindruckt – und wir bewegen uns hier nicht in einer Gemeinde-Appellation! Sukzessive bewirtschaftet Hervé seit kurzem auch diverse Parzellen Village und 1er Cru en fermage in den Gemeinden Morey Saint Denis, Chambolle Musigny, Nuits Saint Georges und Beaune. Ein Village höchster Güte ist sein NSG La Petite Charmotte: Aromen von reifen dunklen Waldbeeren, Pflaumen, Lakritze mit einer gewissen Mineralität, die das kieselsteinbedeckte Terroir widerspiegelt. Aus einer Parzelle von 0.6 ha Les Tuvilains in Beaune mit tonig-kalkigem Boden stammt dieser 1er Cru, verführerisch und delikater in seinen Aromen, auch wenn die Tannine noch ein wenig Zeit brauchen, um sich zu finden.
- M. Noëllat et Fils:** Die besten Terroirs, mit alten Rebstöcken bepflanzt (fast alle 1ers und Grand Crus sind mehr als 60-jährig) und ein optimal reifes, gesundes Traubengut mit geschliffenen Tanninen und ausgewogener Säure machten die Weine von Jean-Marc Noëllat bei dieser Degustation weit zugänglicher als sonst. Sie sind vollfruchtig, stoffig, komplex, mit viel Finesse und exzellent strukturiert. Schon der Vosne Romanée Village strahlt eine gewisse Noblesse aus; NSG Les Boudots wie immer mit viel Charme und Struktur; Clos Vougeot (60- bis 90-jährige Reben) mit sehr gutem Potential; Les Beaux Monts mit enormer Finesse und Komplexität; Echézeaux dieses Jahr herausragend in seiner Matière, Harmonie und Länge.
- M. Digoia-Royer:** Michel Digoia in Chambolle Musigny bestätigt mit dem Jahrgang 2009 voll und ganz seine Klasse. In diesem warmen und eher trockenen Jahr mit sehr reifem Traubengut derart frische und elegant-fruchtige Chambolles zu produzieren, ist eine bewundernswerte Leistung. Weniger früh zugänglich als die meisten andern Rotweine, sind sie sehr harmonisch, finessenreich und mit strukturierter Tiefe. Seine Philosophie des Noninterventionismus während der natürlichen Fermentation und der Elevage zahlt sich bestens aus. Wer seinen Chambolle Musigny die notwendige Zeit zur Reifung gibt, wird belohnt. Eine wahre trouvaille ist sein Bourgogne Haute-Côte de Nuits. Oberhalb von Vosne Romanée liegt die Parzelle auf kalkigem Untergrund mit 45-jährigen Reben. Wir haben uns einige Flaschen der kleinen Produktion (ca. 3000 Flaschen) gesichert; ein Alltagswein für jedes Portemonnaie!
- P. Amiot et Fils:** Gutgelaunt, bei herrlichem Sonnenschein degustierten Jean-Louis und ich gemeinsam seine 2009er kurz vor oder kurz nach der Abfüllung. Selbst so kurz nach der Abfüllung waren seine Weine in erstaunlich guter Verfassung: Klare, tiefe Farbe, offene Frucht, ausgewogen. Wie immer sind seine Pinot Noirs keine Kraftprotze, sondern elegante Weine mit delikater Frucht und mittlerem Volumen. Sein „Einsteigerwein“, der Morey St. Denis Village macht schon viel Freude; Les Ruchots ist meiner Ansicht nach dieses Jahr der komplexeste seiner 1er Cru; die Trauben sind perfekt ausgereift in dieser Lage angrenzend an Clos de Tart. Die Eleganz und Finesse von Clos Saint Denis werden wir in Zukunft vermissen, denn die Kleinstparzelle von 17 Aren geht nach dem Tode von Vater Pierre Amiot ab 2010 an Jean-Louis' Bruder Christian (Amiot-Servelle). Glücklicherweise ist da noch sein Clos de la Roche mit dieser Kraft und Struktur kombiniert mit Finesse und einem herausragenden Alterungspotential (der 2002er ist jetzt in erster und fast perfekter Trinkreife).
- Jérôme Galeyrand:** Nachdem ich letztes Jahr aus diversen Gründen bei Jérôme nicht degustieren konnte, war ich gespannt auf die 2009er. Der etwas modernere Stil seiner Weine war/ist eine ideale Ergänzung unseres Angebots. Er hat mittlerweile einige neue Appellationen in der Côte de Nuits, die er bewirtschaftet. Er hat die Vinifikation leicht verändert und zwar zum Vorteil seiner Weine: Die Kraft und Konzentration ist geblieben; durch die Reduktion des Anteils neuer Barriques auf 20% während des 18monatigen Ausbaus haben die Weine jedoch klar an Präzision und Finesse gewonnen und sind auch etwas früher zugänglich. Gevrey-Chambertin En Croisette (aus über 70-jährigen Reben) ist wie immer ein „Langstreckenläufer“ mit grossem Potential (der Jahrgang 2008 ist übrigens ausgezeichnet gelungen); der neue Morey Saint Denis aus der Village-Lage La Bidaude (aus einer Hanglage oberhalb von Clos des Lambrays) ist eine wahre Delikatesse: feingliedrig, zurückhaltend, mit einem Korb von roten Früchten in der Aromatik. Der Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes (aus 60- und 80-jährigen Rebstöcken) ist wie immer mehr als sein Preis wert.

Bart et Fils:

Seit die Domaine Bart von der Revue Vin de France im Jahrgang 2009 als „Coup de Coeur“ ausgezeichnet wurde, ist die Nachfrage nach ihren Weinen zu einem eigentlichen Ansturm geworden. Glücklicherweise sind wir seit dem Jahrgang 2002 mit dabei, was von der sympathischen Familie Bart mit einer gleichbleibenden Zuteilung auch 2009 belohnt wird. Denn die 2009er von Bart sind wirklich Extra-Klasse. Mit seinen hervorragenden Terroirs, seinem sehr zurückhaltenden Stil in der Vinifikation (mit wenige neuem Holz) profitieren die Weine insbesondere in einem warmen, eher trockenen Jahr von einer angenehmen Frische, Lebendigkeit und Fruchtigkeit. Dies kommt z.B. seinem Fixin Les Hervelets zugute, der sich weniger rustikal als sonst zeigt und ebenso wie sein bester Marsannay Champs Salomon mit Komplexität und schöner Länge daherkommt. Chambolle Musigny Véroilles (eine Mini-Produktion von 750 Flaschen aus 80-jährigen Reben) ist qualitativ jedes Jahr auf konstant hohem Niveau, aus meiner Sicht eine der drei besten Lagen in dieser Gemeinde. Schliesslich Chambertin Clos de Bèze und Bonnes Mares, jeder in seiner Charakteristik einzigartig und 2009 nahe der Perfektion. Im Gegensatz zu den meisten andern Produzenten ist Clos de Bèze hier kein Kraftprotz, sondern Ausdruck von majestätischer Eleganz und Finesse; Bonnes Mares hingegen mit einem vollen Volumen und Kraft, jedoch dank seines herausragenden Terroirs auch mit Mineralität und Tiefe.

Rossignol-Trapet:

Wenn die Revue Vin de France in ihrer Jahrgangsdegustation 2009 von Rossignol-Trapet als „Découverte“ spricht, muss ich schon ein wenig schmunzeln. Denn der „Weg nach oben“ dieser Domaine war seit vielen Jahren vorgezeichnet. Im letzten Jahrzehnt hat bei den Brüdern David und Nicolas Rossignol-Trapet in Gevrey Chambertin eine eigentliche Qualitätsrevolution stattgefunden; sie gehören heute zu den Top-Five in Gevrey. „Gesegnet“ mit hervorragend platzierten 1er Cru und Grand Cru Lagen gelingt es ihnen immer wieder, wirklich grosse Weine zu produzieren. Es sind keine flatteurs, in ihrer Jugend wenig überschwänglich, eher defensiv; aber faszinierend ist es, jeweils ihre Entwicklung zu verfolgen: ein langsamer, kontinuierlicher Steigerungslauf bis zum Ziel - das Resultat: echte, natürliche Pinot Noir mit feiner Textur, tiefer Struktur und Komplexität. Schon der „einfache“ Gevrey Chambertin Vieilles Vignes (aus 40- bis 80-jährigen Reben) zeigt bei mittlerem Volumen und feinen Tanninen seine Klasse; die separat vinifizierte Village Lage Etelois erreicht fast das Niveau eines 1er Cru; besonders harmonisch, delikat und charmant erscheint mir dieses Jahr Clos Prieur; Frische und Mineralität mit vornehmer Zurückhaltung lassen beim Petite-Chapelle auf eine grosse Zukunft hoffen; Latricières mit seinen weichen Tanninen und typische Gewürznoten ist der zugänglichste unter den Grand Crus; Chapelle im 2009 mit sehr grossem Potential, seine Noten von Lakritze, Graphit und Zedernholz geben ihm jetzt schon eine unglaubliche Noblesse; schliesslich Le Chambertin: Was soll ich dazu sagen? Für mich der „Wein der Woche“ unter den über 200 degustierten Burgundern; eine vollendeter Wein in seiner Anlage, perfekt in der Definition des grossen Terroirs Le Chambertin, mit einer Komplexität und Tiefe, die einmalig ist; ein Abgang von 60 Sekunden mit eindrucklichen Rückaromen, kurz und gut: grand vin! Leider sind die Zuteilungen an 1er Cru und Grand Cru streng limitiert – das ist der Preis des Erfolgs!
Übrigens: seit dem Jahrgang 2008 sind die Weine von Rossignol-Trapet zertifiziert als „AB“ (=Agriculture Biologique) und „demeter“ (Biodynamische Produktion).

Zu den **Preisen**: Wir waren und sind immer für eine transparente Preispolitik. Zu 2009 gibt es eine schlechte und eine gute Nachricht. Die schlechte: Die Preise auf den Domaines wurden erhöht, und zwar zwischen 5%-10% (Village), 10%-20% (1er Cru) und 10%-25% (Grand Cru). Die gute Nachricht: Dank der CH-Franken Stärke können wir diese Aufschläge abfedern, d.h. unsere Preise bleiben meist stabil, viele Weine sind sogar etwas günstiger als 2008, bei wenigen Weinen mussten wir die Preise erhöhen. Die Preiserhöhungen sind einerseits auf die gestiegene Nachfrage in einem sehr guten (mediatisierten) Jahrgang, andererseits auf die grossen Ernteeinbussen im 2010 zurückzuführen. Der „Bordeaux 2009-Hype“ spielt nur minimal bei einigen Grand Crus eine Rolle – die Relationen stimmen bei unseren Produzenten noch; hypothetisch: für 1 Flasche Lafite-Rothschild 2009 erhielten Sie 12 Flaschen des grandiosen Chambertin 2009!

Für weitere Informationen und Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Alex Nussbaumer

Adligenswil, im März 2011