

DRC 2009 in winterlicher Stimmung

– Vorfreude auf Weihnachten

Die fahle Sonne schimmert durch eine winterliche Landschaft, nebelumwobene Hügel im Toggenburg, Schnee in St. Gallen, man glaubt kaum, dass wir den 31. Oktober 2012 schreiben. Die diesjährige Weinlese ist im Keller noch am Gären – draussen frostige Temperaturen und Schneeglätte.



Von diesen klimatischen Bedingungen ist bei den grossen Burgunderweinen der [Domaine Romanée Conti](#) nichts zu spüren. Hier herrscht Lebensfreude, Tanz, Sonne, Frucht und Charakter.

Man begrüsst sich, es werden Freunde erkannt, lachende Gesichter, Erfahrungen werden kurz ausgetauscht, ein respektvolles Gemurmel, einzelne Seufzer nach dem ersten Schluck. Ein ruhiger entspannter ehrfurchtsvoller Auftakt für die Weinhandlung [Martel AG](#) in St. Gallen, die zur diesjährigen DRC 2009 Verkostung eingeladen hat. Und die hervorragend und professionell durchgeführt wurde. Chapeau!

Der Jahresverlauf 2009 wird durch Aubert de Villaine, wie folgt, charakterisiert:

Im Frühjahr von April bis in den Juli hinein war es sehr feucht mit Regenschauern, in Gevrey-Chambertin hagelte es sogar, Mehltau und Oidium mussten bekämpft werden. Diese Regenfälle waren jedoch auch der Grund für genügende Wasserreserven im Weinberg, sodass die Stresssituationen während des Monats August gut überstanden wurden. Diese Hydrobalance erlaubte ein Blattwuchs, der als Zuckerfabrik für die Reben auftrat und die Beeren erlangten dadurch Ihre volle Reife. Das Resultat war, dass auf dem Sortierisch die schönsten Trauben lagen, „[we have ever seen](#)“.

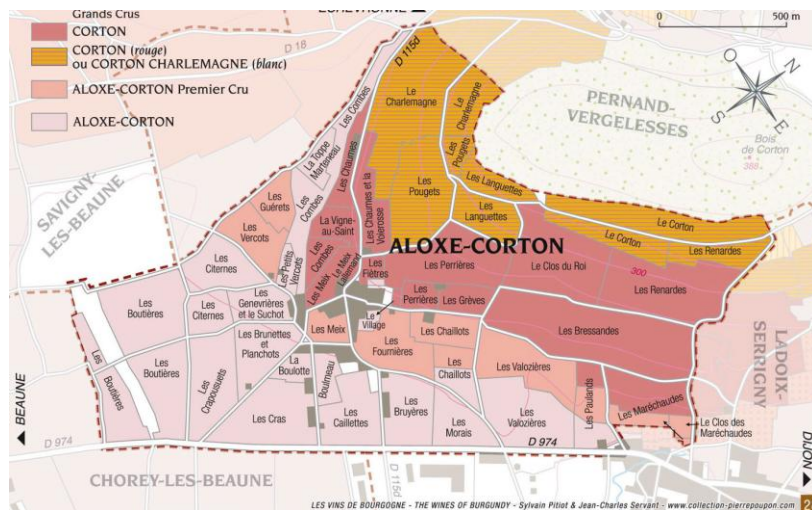


La Colline de Corton

Eine Neuheit: Der Corton 2009

Dieser Wein kam mit dem Jahrgang 2009 zum ersten Mal in die Verkostung. DRC hat im Jahre 2008 die folgenden Rebflächen erworben, welche früher der Domaine Prince de Mérode gehörten:

- 0.57 ha Corton - Le Clos de Roi
- 1.19 ha Corton - Les Bressandes
- 0.51 ha Corton - Les Renardes



©Collection Pierre Poupon

Die Weine

Die Weine wurden in dieser Reihenfolge verkostet:

CORTON 2009

Grand Cru AC, 2.3 ha

Helles granatrot, Noten nach Erdbeeren und Himbeeren, gut strukturierter Auftakt mit einer ausgeprägten Säure und fein eingewobenes Tannin, voller Kraft mit einer herben Note im Abgang. Ein guter Corton, der überzeugt. 18.5/20



ÉCHÉZEAUX 2009

Grand Cru AC, 4.7 ha

Granatrot, schöne Farbe, in der Nase Erdbeeren, Nelken und leichte Würze. Im Gaumen dann vibrierend, tänzerisch, mit einer feinen Toastnote und leicht erdigem Geschmack. Beim zweiten Versuch verstärkt sich die erdige Note, man spürt das Terroir, meisterlich in der Tiefe und im Abgang. 19/20



GRANDS ÉCHÉZEAUX 2009

Grand Cru AC, 3.5 ha

Leuchtende rubinrote Farbe, feine Extrakte von roten Beeren, ausgewogene Struktur mit gut eingebundenen Tanninen, Geschmack nach Waldbeeren und einem Hauch von Pfeffer, lang anhaltend, ein eleganter Wein. 19/20



ROMANÉE ST. VIVANT 2009

Grand Cru 5.2 ha

Granat// rubinrote Farbe, brillant, in der Nase sind Noten von Waldbeeren, etwas Pflaume, im Gaumen ein vibrierender Auftakt, eine Fruchtbombe, später kommen nussige Noten hinzu, mineralische Töne, gute Struktur und Harmonie in den Tanninen, langer fast tänzerischer Abgang, einfach super!

Ein Wein, der mir besonders gefallen hat. 19.5/20



RICHEBOURG 2009

Grand Cru AC, 3.5 ha

Welche ein Auftakt: ein mineralischer Tanz, bester Burgundernoten, leichte Würze und Nelken: „plus vin tu meurs“. Herb und kraftvoll, Backpflaumen und rote eingekochte Beeren, rundum harmonisch und elegant, mit langem Abgang. 19.5/20



LA TÂCHE 2009

Grand Cru AC, 6.1 ha Monopole

Dunkle granatrote Farbe, herrliche Fruchtnoten von roten und schwarzen Beeren, leichte Erdnoten (Waldboden) gute reife Tannine, adstringent, vibrierend und tanzend. Toller Abgang, lang anhaltend. 20/20



ROMANÉE-CONTI 2009

Grand Cru AC, 1.8 ha Monopole

Ein dunkles leuchtendes rubinrot, einem Edelstein gleich, funkelnd, ein herrliches Fruchtbouquet von roten und schwarzen Beeren, ein Waldboden mit leichten Pilznote, vibrierend, samtig im Auftakt, gute Tannin - und Säurestruktur, eine Komplexität die Ihresgleichen sucht, herrlich langer Abgang, einfach umwerfend. 20/20



MONTRACHET 2009

Grand Cru AC, 0.7 ha

Helle goldgelbe Farbe, leicht in Bernstein übergehend, in der Nase frische Nüsse und Toastnoten, leichtes Honigbouquet, im Gaumen ein frischer mineralischer Auftakt, exotischen Früchten, Banane, dazu ein langer Abgang, anhaltend, fantastisch. 20/20



Autor &Fotos: Jürg Kobi

6. Dezember 2012

Lektorat & Layout: Jean François Guyard