

# Domaine de la Romanée-Conti 2005

## Eine Verkostung der Superlative!

**7. November 2008,  
Martel AG, St Gallen**



Bekanntlich liegt der Unterschied zwischen einem Winemaker und einem Winzer darin, dass der erste sich gerne mit beliebigen Mitteln helfen lässt. Die am wenigsten schädliche Form einer Unterstützung bzw. eines Eingriffs liegt in der Handarbeit des Weinerzeugers. Unterhalt der Rebstockdichte, grüne Ernte sowie Bodenpflege gehören alle zum Arsenal des pflichtbewussten Winzers. Auf der Domaine de la Romanée-Conti gilt die Devise, der Winzer soll nur eine Zwischenstufe zwischen dem Boden und dem Wein bilden. Genau so wie ein Chefkoch immer der Annahme ist, dass das Rohmaterial die massgebende Voraussetzung zur Vorbereitung einer tadellosen Speise bildet, lehnt Aubert de Villaine manuelle Eingriffe im Weinberg kategorisch ab. Genau so wie ein Chefkoch sich durch die Wertigkeit jeder einzelnen Aufgabe in der Erstellungskette eines Produktes kennzeichnen lässt, bekennt sich Aubert de Villaine zur sehr sorgfältigen und schliesslich wohltuenden Einfachheit des Weinbaus.



Der Jahrgang 2005 entwickelte sich im Weinberg unter den besten Bedingungen, unzählige Winzer gaben nach der Ernte bekannt, es sei der beste Jahrgang gewesen, den sie je überhaupt erlebt hätten. Der [Domaine de la Romanée-Conti](#) ging es genau gleich. Die Ernte konnte sich von Mitte September (für La Tâche und Romanée-Conti) bis zum 23. September (für den Romanée Saint-Vivant) streuen. Alles lief perfekt, so dass die anderen Weine, die durch die Domaine erzeugt werden, dieses Jahr ausfielen. In der Tat geschieht es gelegentlich, dass das Weingut einen Vosne-Romanée 1er Cru vermarktet, welcher mehrheitlich von im Suchots Climat angepflanzten Rebstöcken stammt. Dieser Wein wird durch

die üblichen Verkaufskanäle, also die Händler, vertrieben. Gut zu wissen ist ebenfalls, dass der Vosne-Romanée 1er Cru Cuvée [Duvault-Blochot](#) das Ergebnis der zweiten Lese aus den verschiedenen Appellationen ist. Duvault-Blochot gründete im XIX Jahrhundert das Weingut. Diese zwei letzten, weniger bekannten Weine bilden allerdings noch keinen Ausnahmestand im Domaine de la Romanée-Conti. Noch spannender sind der Bâtard-Montrachet (aus einer 17 Aren grossen Parzelle) und der Hautes Côtes de Nuits. Beide gelten als absolute Raritäten, der Bâtard wird sogar nicht einmal vermarktet. Im Weiteren wird sich der preisbewusste Weingeniesser für zwei Sondersituationen interessieren. Zunächst besitzen Aubert de Villaine und seine Frau Pamela ein [Weingut in der Appellation Bouzeron](#). Die gleichen strengen Regeln wie bei der DRC werden da angewandt und es lohnt sich wirklich, diese Weine zu verkosten. Das Weingut befindet sich in der Côte Chalonnaise, zwischen, im Norden, Chassagne-Montrachet und Santenay und, im Süden, Rully und Mercurey liegend. Der zweite spannende Fall betrifft die Monopole-Appellation La Grande Rue. La Grande Rue gehört dem Weingut [François Lamarche](#) und befindet sich genau zwischen den Weinbergen von La Tâche (auf einer Seite), la Romanée, Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant (auf der anderen Seite). La Tâche und [La Grande Rue](#) teilen genau den gleichen Boden.

Die Domaine de la Romanée-Conti besitzt insgesamt 25 Hektar Weinberglagen, die sich folgendermassen aufteilen:

• La Tâche	6.0620 Hektar	50jährige Rebstöcke	Produktion:	1'500 Kisten
• Romanée Saint-Vivant	5.2858 Ha.	37jährige		1'500 Kisten
• Echézeaux	4.6703 Ha.	35jährige		1'340 Kisten
• Richebourg	3.5110 Ha.	43jährige		1'000 Kisten
• Grands Echézeaux	3.5263 Ha.	55jährige		1'000 Kisten
• Romanée-Conti	1.8050 Ha.	56jährige		450 Kisten
• Montrachet	0.6759 Ha.	--		250 Kisten

Die Gesamtproduktion lag im Durchschnitt der letzten sechs Jahre bei lediglich 80'000 Flaschen.



### Montrachet 2005, Produktion: 3'415 Flaschen

Die Montrachet-Lage wurde 1963 vom Weingut erworben. Dieser Wein bündelt bestimmt mit einigen weiblichen Göttinnen an. Der Montrachet verfügt über alle männlichen Attribute, um mit diesen Damen ausserordentlicher Schönheit zu schmuse. Prosaisch würden Mathematiker festlegen, dass der Montrachet Domaine de la Romanée-Conti 2005 wenige Griffmöglichkeiten auf die Gegenwart bietet. Dieser Wein drückt sich im infinitesimalen Bereich aus und lässt den Verkoster wie zwischen zwei Spiegeln sitzen. Es stellt sich die existenzielle Frage, welche Dimension zwischen dem Vacuum des gegenwärtigen Wissens und dem Unendlichen der Molekularempfindlichkeit die andere überschatten wird. Fraktale Strukturen strömen aus dem Glas aus, wie das wuchtige Wasser eines Geysirs. Wir werden erlösch, misshandelt und messen das Unendliche unserer Vergänglichkeit. Die dunkelgelbe Farbe des so genannten grössten Weissweins des Burgunds wirkt immateriell, entbehrlich, nebensächlich. Mit dem intensiven, genial komplexen Bouquet

tauchen wir in einen Tempel der Weisheit einer Kultur, die die Beschlagnahme lediglich materieller Güter ablehnt. Eigentum fördert Krieg, seinerseits fördert der Montrachet DRC 2005 den gemeinsamen Sinn und die Empathie gegenüber der Verletzlichkeit des Menschen. Bereits beim ersten Schluck schwindet die Bedeutung der Wörter, wir flattern im Wind und schweigen schliesslich vor Züchtigkeit. Düfte von weissen und gelben Blumen, Milchauszug (fleur de lait), ja sogar Butter, ein Quäntchen Honig, Apfel und Zitrus, etwas reife Bananen,... Dieses Bouquet ist im wahren Sinn unendlich. Lange verwöhnt sich der Verkoster mit dem erhabenen Getränk, noch länger bleibt das Gesamtbild der verschiedenen Düfte. Der Gaumen wird gestreichelt, die Säure deutet auf eine ewige Lagerfähigkeit, die Struktur zeigt sich harmonisch, vollmundig, üppig, hält allerdings den Vergleich mit dem unwahrscheinlichen Bouquet kaum. Eine Mineralität scheint so wie auf der Tastatur eines glücklichen Klaviers zu tanzen, das vorhandene Holz wirkt bereits wunderschön gebunden,... Sensationelle retronasale Noten und ein unendlicher Abgang schliessen den Kreis. Die Aromen bleiben lange, sogar sehr lange im leeren Glas und jeder kann sich rasch davon überzeugen, dass er da etwas Einmaliges getrunken hat. Beeindruckend! Meine Bewertung: 19.5/20. Unser lieber Weinevents-Freund Peter B. schenkte dem Wein 20/20. Es ist zu wetten, dass ich mit meiner Bewertung zu bescheiden gewesen bin.

### Echézeaux 2005, Produktion: 16'313 Flaschen

Die Pflicht des Echézeaux DRC 2005 erwies sich nicht als die Einfachste. Nach der Verkostung des gigantischen Montrachet sollte der Echézeaux, das Tor zur Welt der Rotweine der Domaine de la Romanée-Conti öffnen. Die verschiedenen Rotwein-Lagen befinden sich auf der bezaubernden Gemeinde von Vosne-Romanée, woher die bestimmt verführerischsten Burgunder Weine kommen. Nicht selten werden sie sogar

mit den Erzeugnissen der Côte de Beaune verwechselt, während Volnay das Gegenteil erlebt. Der Echézeaux, genau so wie sein grosser Bruder, der Grands-Echézeaux, wachsen auf der Gemeinde von Flagey-Echézeaux gegenüber [Vosne](#). Um so zu sagen, werden beide Gemeinden nur durch die Route Nationale getrennt. Die Experten einigen sich, um dem Echézeaux und dem Grands-Echézeaux eine fast extravagante Finesse sowie eine unwahrscheinlichen Aromenkomplexität zu erteilen, die nicht selten viele Weintrinker überfordert. Die grosse Vielfalt sowie die sehr unterschiedliche Qualität der Weine verhindert eine vereinfachte Beschreibung. Pinot Noir gilt eben nicht Pinot Noir.

Beim Domaine de la Romanée-Conti leidet der Echézeaux bestimmt nicht durch eine hypothetisch schwankende Qualität, sondern unter dem Ruf der anderen Weine des Weinguts. So wird es für den Jahrgang 2005 nicht anders sein. Im Bouquet enthüllt sich zunächst die unendliche Weite der Aromen nach Rotbeeren, Würzen, schwarzem Tee, Brombeerstrauch (, obwohl Eraflage durchgeführt wurde), Veilchen, bevor bescheidene bzw. durchaus delikate empyreumatische Noten im Hintergrund auftauchen. Das Bouquet verleiht diesem Wein einen explosiven Touch und ähnelt somit einer sanften aber auch gnadenlos nächtlichen Gehweise einer Katze, die eine Beute geortet hat. Das Ganze bewegt sich im Bereich der Eleganz, der Reintönigkeit, der hochtrabenden Ausdrucksweise. Man fragt sich, wie sich der Wein im Verlauf der Jahre entwickeln wird, er verwirrt, er verblüfft und verstärkt den allgemeinen Eindruck mit einem fabelhaft breiten Gaumen, in dem Jagdkomponenten auftauchen. Der Echézeaux lässt sich genau so wie ein Bild von Watteau bewundern, so etwas wie eine Jagdrückkehr, wobei wohl eher Süßwasserwild gejagt worden wäre. Meine Bewertung: 18.5/20



Die Qual der Wahl....  
Auch für authentische Weinliebhaber!

## Grands-Echézeaux 2005, Produktion: 11'809 Flaschen



Auf Katzenpfoten bewegen wir uns zum grossen Bruder des vorherigen Weins, dem Grands-Echézeaux. Diesen Wein trinkt man gern oder nicht. Ja, die Annäherung des Grands-Echézeaux fordert den Geniesser, der sich plötzlich allein mit seinem Glas befindet. Wie wird sich die Verführung auswirken? Dieser Wein kommt mir so vor, als ob er eigentlich unter einem Erdenzeichen geboren wäre; untauglich. Wir begegnen einem Universum der Diskretion und zugleich der Bodenständigkeit. Das Bouquet ist sehr tief, zart, perfekt ausgeglichen, bietet aber auch keinen direkten Griff. Man riecht daran, um Aromen zu identifizieren, es entwickelt sich ein Spiel der Subtilität und der Grands-Echézeaux zeigt nicht

das niedrigste Gefühl, wenn der Geniesser zugibt, er sei irgendwie überfordert.

Wir befinden uns mitten in einem Schattenspiel einer aussergewöhnlichen Klasse. Der Geniesser hinterfragt sich über die Lagerfähigkeit eines solchen Weins. Befinden wir uns da in der Anwesenheit eines Weins, der sein Leben wie in einem Märchen anfängt? Jeder kennt die Antwort, keiner will das aber glauben. Schwarze Kirschen, vielleicht sogar Preiselbeeren, viel weisse Blumen, wiederum diese Würzigkeit stellen das Rückgrat des vollkommenen und extrem delikaten Bouquets zusammen. Der Grands-Echézeaux wirkt weniger reif und weniger frisch als sein kleiner Bruder, die Tannine wirken weniger ausgefeilt, dafür balancieren eine schöne Astringenz und ein fast roher Gaumen den gesamten Eindruck. Dieser Wein wird sehr viel Zeit verlangen, bevor er mit voller und unmässiger Begeisterung genossen werden kann. Heute verdrossen, morgen wahrscheinlich unvergesslich. Meine (aktuelle) Bewertung: 17.5/20

## **Romanée Saint-Vivant 2005, Produktion: 17'392 Flaschen**

Bilder einer Ausstellung. Dieser sensationell harmonische Wein verführt von der ersten Einatmung bis zum ersten Schluck. Grandios, einfach grandios! Das Bouquet zeigt eine explosive Komplexität von Rosen, Fleisch, Würze, (unausweichliche) roten süßen Früchten (schwarze Kirschen, Weichselkirschen, Brombeeren,...), Mineralität mischt sich ein und verleiht dem Wein eine inkommensurable Lebhaftigkeit, wir haben plötzlich eine weitere Dimension erreicht und wir bedauern, dass das Glas nicht randvoll gefüllt wurde. Die grosszügige aber nie störende Säure vermehrt die strahlende Frische des Romanée Saint-Vivant, es erinnert an einen Musigny, ein Quervergleich wird zwingend geboten. Der vollmundige, saftige, komplexe und knackige Gaumen überzeugt unmittelbar und setzt sich fest. Die seidigen, rassigen Tannine sprechen für das fabelhafte Terroir. Der unendliche, würzige Abgang schmeichelt ein, dieser wunderschöne, köstliche Wein duzt die Perfektion. Dieser laszive Wein vertritt den Höhepunkt der Burgunder Weine. Unvergesslich, unausweichlich, mit einem wahnsinnigen Potential. Meine Bewertung: 19.5/20.



## **Richebourg 2005, Produktion: 13'882 Flaschen**

Bin ich an diesem Tag unter dem Einfluss der Richebourg vom Domaine Gros Frère et Soeur? [Peter Keller](#), der während der Martel Verkostung am gleichen Tisch wie ich sass, hat unglaublich viel Freude daran gefunden, sich mit dem Richebourg DRC 2005 auseinander zu setzen. Meinerseits hätte ich etwas Anderes erwartet... Vielleicht besteht der Geniestreich in diesem Wein in der Tatsache, dass er eben nicht so wie eine Walze wirkt. Von der üblichen Opulenz eines typischen Richebourg, von der üblichen Dichte ("viel Wein für das Geld", wie René Gabriel sagen würde), vom üblichen Reichtum im Bereich der dunklen Aromen (Schokolade, Schwarzpfeffer, Teer, Tinte, reife Pflaumen,...) keine Spur. Der DRC Richebourg 2005 verspottet die Voreingenommenheiten des Verkosters und nimmt ihn genau so wie den Jahrgang völlig auf der Gegenspur. Das Bouquet wirkt unglaublich offen, mineralisch, floral, komplex, jugendlich und in einer gewissen Weise leichtfertig. Der Gaumen zeigt sich besonders flüssig, mit einer sehr schönen Säure und ausgezeichneten Tanninen, die Finesse des Weins rührt den Verkoster, bringt ihn auch aus der Fassung. Der Richebourg gefällt oder eben nicht. Er ist definitiv kein Wein für Bordeaux-Freaks. Für Burgunder-Liebhaber hätte er bestimmt vor dem Romanée Saint-Vivant (RSV für die Afficionados) serviert werden müssen. Seine unbeschreibliche Eleganz wird gegen den RSV zum Verhängnis. Spannend aber wieder zu degustieren. Meine aktuelle Bewertung: 17.5/20



## **La Tâche 2005, Produktion: 21'906 Flaschen**

Ein breites Aromenkaleidoskop enthüllt sich und schleudert unmittelbar und gnadenlos den Weinliebhaber in eine unerahnte Himmelsdimension. Dieser Wein verherrlicht das Terroir des Weingutes. Während das Burgund den Begriff „Climat“ rühmt, erweist er sich für die berühmtesten aneinander liegenden Parzellen der Domaine de la Romanée-Conti als ungeeignet. Nicht die mikroklimatischen Bedingungen bilden die Unterschiede zwischen dem La Tâche und den anderen Giganten des Weingutes.



Mit La Tâche befindet man sich plötzlich anderswo. Es entwickelt sich eine Art Selbstgespräch mit sich selber irgendwo in einer wilden und unvergesslichen Landschaft zwischen den Hügeln des Glen Spean, die mal Charles Dickens so beeindruckten. Es herrscht eine phänomenale Authentizität, eine hohe Gesinnung, ja sogar ein Edelmut in diesem Wein, von denen sogar in den Momenten ungetrübter Hellsichtigkeit nur davon geträumt werden kann. Das Bouquet wirkt wie ein unauslöschlicher Abdruck, wir spüren eine Welle der Begeisterung, die Teilnehmer der Verkostung blühen wie tausend Sonnen im jungen Morgen auf. Rote, ausgereifte Früchte in Fülle und Menge, Lakritze, Blumen, eine wahnsinnige Würze (in einem anderen Register würde man an La Turque denken), Bitterschokolade, geschmolzenes Holz,... Ein Aromenkatalog wird vor unseren Augen gedreht, ein verstohlener Gedanke wird Jacques Prévert und seinem *Inventaire* geweiht. Wir haben uns erwachsen zur Verkostung begeben und schmelzen wie Jugendliche vor einer Entdeckung. Wir fassen das Geschehene nicht. Wir sind die unersättlichen Kinder an einem wunderschönen Frühlingstag, wir sehnen nach Lebenserfahrung und unsere ersten Pickel verschwinden

endlich. Der sensationell ausgeglichene, subtile und unglaublich konzentrierte Gaumen bietet uns das Privileg, unter unseren letzten Wunden zu erliegen, man würde sich wünschen, noch länger mit offenen Eingeweide dazu liegen, so süß und so köstlich können die letzten Augenblicke empfunden werden. Der La Tâche 2005 schreibt ein neues Kapitel im Lebensbuch eines beneidenswerten Weingutes. Alles ist so perfekt, alles ist so grandios in diesem Wein. Meine Bewertung: 20/20.

### Romanée-Conti 2005, Produktion: 5'489 Flaschen

Ja, die Romanée-Conti besitzt einen riesigen Platz neben La Tâche, im Pantheon der Weinkultur. Wir deklinieren die unregelmässigen Verben in der Konjunktivform. Wenn Unermesslichkeit Infinitum trifft... Die Romanée-Conti gehört den Mythen unserer Welt an. Immens finessenreich, mit einem unausgeglichene, umwerfenden Abgang, einer faszinierend verschlossenen Aromenexplosion, einem verwirrenden Gaumen, in dem Üppigkeit, Vollmundigkeit und Sensibilität sich geeinigt haben. Das Alphabet und sein Gegenteil. Eine Öde zur Freude und zugleich ein unbegreiflicher Wein. Irrealer Wein mit einer unwahrscheinlichen Lagerfähigkeit. Man verliert die Orientierung, die Himmelsrichtungen haben sowieso ihre Bedeutung verloren. Gewisse behaupten, es sei schliesslich nur noch ein Wein. Bestimmt wurden die ersten Fässer durch Göttlichkeiten genossen. Meine Bewertung: Keine, dieser Wein ist unermesslich. Un vin superlatif!

Jean François Guyard  
27.11.2008

Die genauen Jahreszahlen sind:  
2000 - 90'870 Flaschen,  
2001 - leider nicht verfügbar,  
2002 - 88'784 Flaschen (inkl.  
13'028 Flaschen Vosne-Romanée  
Cuvée Duvault-Bloch),  
2003 - 51'993 Flaschen,  
2004 - 78'493 Flaschen  
2005 - 90'206 Flaschen

