



# Die Burgunder 2014 Auswahl von Paul Liversedge MW

Unrecht, unfair, un... un... und so weiter! Genauso dürfte unser vorliegender Bericht über die Veranstaltung von [Real Wines](#), welche am 24. Oktober 2016 in Zürich stattfand sein. Denn wir konzentrieren uns hier ausschliesslich auf das Burgund.

Paul Liversedge MW und seine Frau Nickie sind nicht nur profunde Weinkenner, sondern sie haben es im Verlauf der Zeit geschafft, einer treuen Kundschaft ein hochkarätiges Weinprogramm anzubieten. Mit starkem Fokus auf der Neuen Welt, immerhin mit mehreren der besten Vertreter wie z.B. d'Arenberg, Kalleske, Felton Road, Dog Point oder noch Matetic, hat es die kleine, spezialisierte Weinhandlung an der Tür vor Zürich geschafft, ebenfalls durchaus empfehlenswerte sowie hervorragende Weingüter der sogenannten Alten Welt, z.B. Zind-Humbrecht, Palmer, Histoire d'Enfer oder noch d'Oliveiras, vertreten zu dürfen. Bei Bedarf dank sehr guten, freundschaftlichen Beziehungen zu anderen kleinen, aber feinen Händlern wie Siebe-Dupf und Le Milésime. Seinem Land gegenüber treu vermarktet das sehr sympathische und elegante Ehepaar mit englischem Sinn für Perfektion, die köstlichen Schaumweine dreier englischer Wineries, Camel Valley, Gusbourne Estate und vor allem Ridgeview. Im Burgunder Sortiment sind neben den Erzeugnissen des talentierten Pascal Marchand ein paar weitere grosse Namen zu finden. Pierre-Yves Colin-Morey, Arnoux-Lachaux, über welche wir bereits je einen Bericht geschrieben haben, aber auch Armand Rousseau, Dujac, Maume oder Clerget gehören dazu.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um zum Sortiment von Real Wines zu gelangen



## Die Verkostung

Im vorliegenden Bericht konzentrieren wir uns auf die Burgunder Erzeugnisse, welche im Rahmen der Veranstaltung ausgeschenkt wurden. Aus Zeitgründen –am gleichen Tag organisierte Vinifera-Mundi seinen Anlass rund um die Weine der Gruppe Vega Sicilia- ist es uns nicht möglich gewesen, das breite Sortiment von Real Wines, dem Geschäft des chronologisch betrachtet zweiten Master of Wine aus der Schweiz, zu verkosten. Um an Einfachheit zu gewinnen, bewerten wir die nicht blind ausgeschenkten Weine nach Weingut.

### Arnoux-Lachaux

Gerne machen wir auf unseren [Bericht](#) über diese prestigeträchtige Domaine aufmerksam, in welchem wir 14 Weine, darunter verschiedene 2014er, bewerten. Etwas provokativ haben wir ihn mit «Der Preis der Exzellenz» betitelt. Wenn die Erzeugnisse von Pascal Lachaux und seinem durch die Götter gesegneten, 27jährigen Sohn Charles effektiv nicht günstig sind, erweisen sie sich dafür als hervorragende, reintönige und tadellos ausgebaute Vertreter ihrer respektiven Appellation. So dass das Motto schliesslich gilt, lieber einmal im Monat so einen Wein als jede Woche einen durchschnittlichen.

#### Chambolle-Musigny (Village) 2014

Etwa 50-jährige Rebstöcke aus fünf Lieux-dits. Diese befinden sich im oberen Teil des Dorfes in der Richtung des Waldes. Die lehmig-kalkigen Böden enthalten viele Steine und sind ideal nach Südosten ausgerichtet.

Ein klassischer Chambolle mit allem, was man sich aus dieser Appellation wünschen kann. Elegant, verführerisch, reintönig und präzise, gute Komplexität, reine Düfte roter Beeren und saftiger Kirschen, Kräuter und Würze, Edelholz, etwas Blumen. Noten von Erdbeerlikör ergänzen dieses Bild. Schlanker, raffinierter, sehr frischer Gaumen mit einem finessenreichen, mineralischen Hintergrund. Anhaltender, köstlicher Abgang mit schwarzen Beeren. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet 65.- bei [RealWines](#).



#### Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2014

50-jährige Rebstöcke auf einem dramatisch verkannten Climat, dennoch im Gebiet der weltweit renommierten Pruliers. Spannend ist, dass die benachbarte Lage, «La Rue de Chaux» genauso wenig bekannt ist. Aus beiden Climats werden energische, kräftige und durchaus geschmackvolle Weine mit einer finessenreichen Frucht gekeltert.

Breites, tiefgründiges, kräftiges, aber nicht unmittelbar verständliches Bouquet, man muss sich Zeit nehmen. Das Glas zu schwenken, bringt etwas, wobei warten angesagt ist. Kühl, elegant, schlank, terroirbetont, charaktervoll. Feine Düfte mit schwarzen und roten Beeren, Johannisbeeren, Würze und erdige Komponenten. Mehr wird mit der Zeit kommen. Der Gaumen kommuniziert hingegen schon. Zumindest ein wenig mehr. Und der zeigt sich sinnlich. Eindeutig mit dem Segen des Climats, aber auch mit einer potentiell hedonistischen Struktur. Dicht, harmonisch, straff, anspruchsvoll -eigentlich hätte man das wohl eher vom 2013er erwartet-, konzentriert. Druckvolle Tannine und geschmackvolle Frucht. Kräftiger Abgang. Unbedingt warten. Könnte dann die 18/20 (93/100) erreichen. Heute **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet 85.- bei [RealWines](#).

## Pierre-Yves Colin-Morey

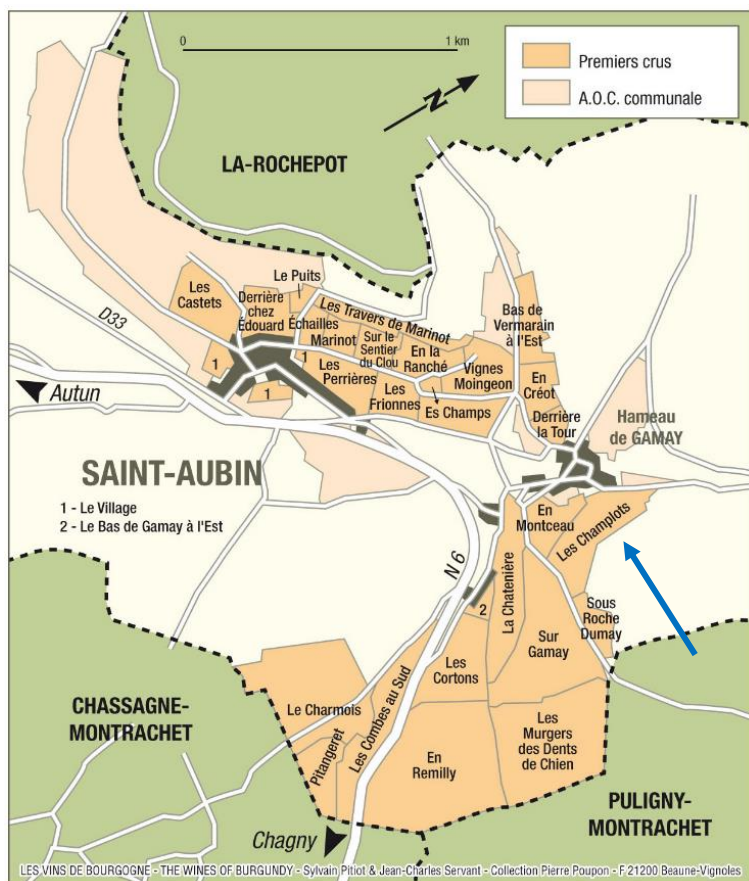
### Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots 2014

Pierre-Yves Colin ist der älteste Sohn von Marc Colin (Domaine Marc Colin wird heute von seinen Brüdern Damien und Joseph Colin geführt). Ab 1994 ist Pierre-Yves auf dem elterlichen Betrieb für die Vinifikation zuständig. 2001 baut er mit seiner Frau Caroline Morey (der Tochter von Jean-Marc Morey) ein eigenes Négociant Geschäft auf. Nach der Weinlese 2005 verlässt Pierre-Yves Colin das elterliche Weingut mit sechs Hektaren besten Reblagen in St.-Aubin und Chassagne-Montrachet, die er als Erbvorbezug erhalten hat. Diese bilden die Basis der Domaine Pierre-Yves Colin-Morey.

«Es gibt begnadete Kommunikatoren wie den Selections Parcellaires-Guru Michel Chapoutier oder den Badener Hans-Peter Ziereisen, die vor Publikum richtig aufblühen – und es gibt Pierre-Yves Colin, zurückhaltend, bescheiden, eher wortkarg, der viel lieber im Rebberg und Keller wirkt und waltet, der das Gespräch im kleinen Kreis von Familie und Freunden einem Auftritt vor illustrem Publikum vorzieht. “Ein Glück, dass sich meine Weine auch so ganz gut verkaufen”, meint er mit einem Augenzwinkern» Mit diesen Worten beschrieb unser Verkoster Anthony Holinger das [Weingut](#) aus Chassagne-Montrachet in seinem Bericht [«Ein Abend mit Pierre-Yves Colin-Morey»](#)

Das kühle und nasse Climat Les Champlots ist selbstverständlich weniger bekannt als andere in dieser grossartigen Appellation, doch in den Händen eines so begabten Winzers passieren Wunder. Breite, tiefgründige und charaktervolle Nase mit animierenden Düften nach gelben Blumen, Zitrus, Zuckermelone, etwas weissen Trüffeln und einem Hauch erdiger Noten. Schöne Komplexität, das Ganze wirkt sehr delikater und potentiell verführerisch. Reintöniger, wiederum breiter, vollmundiger Gaumen, kräftige Struktur, ausgewogen, subtile Salzigkeit, welche bis zum schönen, anhaltenden Abgang anhält. Dank der feinen Säure lebhaft und sehr frisch, finessenreiche Würzigkeit, ein klarer Erfolg. **17.5+/20** (91+/100).

Dieser Wein kostet 48.- bei [RealWines](#).



©Collection Pierre Poupon



## Domaine Dujac

### Morey-Saint-Denis (Village) 2014

Es handelt sich hier um den Wein der Domaine und nicht um denjenigen des Négocier. In diesem Fall würde «Domaine Fils et Père» auf der Etikette stehen.

Intensive Nase, voll auf die dunkle und in einem kleineren Ausmass auf die rote Frucht konzentriert, reintonig, elegant, das Holz ist sehr gut integriert, eine feine Würze sowie etwas empyreumatische Noten ergänzen das Aromaspektrum. Mittlere Komplexität. Leicht grünliche Noten stören aber im Hintergrund. Ist dieser Wein viel zu jung, wurden die Trauben nur zum Teil entrappt oder ist es effektiv ein Problem? Aufgeschlossener, vollmundiger, seidiger, unkomplizierter Gaumen mit viel Geschmack. Sauber vinifiziert, das vermeintliche Problem bestätigt sich nicht. Unkompliziert, reintonig, sehr gute Arbeit ohne grosse Anstrengung. Ob sich der Preis aber begründen lässt, möchten wir lieber nicht beantworten. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 59.- bei [RealWines](#).



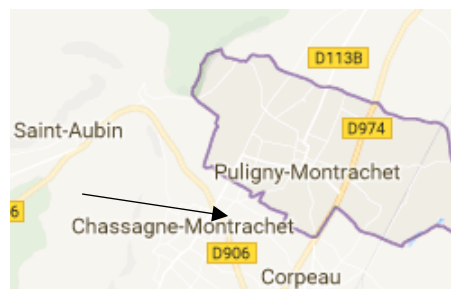
## Marchand-Tawse

### Bourgogne Chardonnay 2014

Die Parzelle der Domaine befindet sich auf dem «Butte de Corpeau» (dt. Anhöhe von Corpeau) am Schnittpunkt der AOC Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet.

Sehr expressive, frische, finessenreiche, aber auch unmittelbar zugängliche Nase. Unkompliziert, sehr harmonisch, mineralisch, gute Fruchtigkeit nach gelben, exotischen Früchten. Gute, lebhaft Struktur im Gaumen, präzise, süffig und sauber vinifiziert. Wiederum diese sehr gute Mineralität und eine präzente, doch gut eingebundene Säure. Für den raschen Genuss. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 25.- bei [RealWines](#).



©Map Data 2016 Google

### Savigny-Lès-Beaune 1er Cru Les Vergelesses 2014

Die Parzelle gehört der Domaine.

Breites, ausgewogenes, druckvolles Bouquet mittlerer Komplexität. Ganz klar durch das Climat geprägt. Florale Komponenten, feine Frucht, Apfel... Vollmundiger, zarter und lebhafter Gaumen mit einer sehr guten Säure und viel Potential. Harmonisch, vielversprechend. Keine Eile, um ihn zu trinken. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 40.- bei [RealWines](#).



## **Bourgogne Pinot Noir 47°N 2014**

Handelt es sich um die Antwort von Pascal Marchand an Paul Jaboulet Ainé mit seinem roten Côtes du Rhône Parallèle 45? Wahrscheinlich nicht. Und doch bieten beide Weine eine tolle, unmittelbare Frucht. Der 47°N offenbart eine appetitliche, harmonische, gepflegte, völlig unkomplizierte Nase mit dunklen und roten Beeren, Kirschen, Pflaumen, gerösteten Kaffeebohnen, einem Hauch Unterholz. Knackiger, saftiger Gaumen mit feingliedrigen Tanninen, präsenter, aber nicht aggressiver Säure, süsslichen, roten Beeren und einer guten, süffigen Struktur. Spass pur für jeden Tag und eine durchaus gelungene Einführung in die Welt von Marchand-Tawse. **16.75/20** (88/100). Aufgrund des freundlichen Preises ist es empfehlenswert, einzelne Flaschen einzulagern. Man kann doch nicht jeden Tag einen Clos de Tart geniessen...



Bis zum Jahrgang 2013 hiess dieser Wein Bourgogne "Avalon". Für die Puristen: Dieser Wein ist eine Assemblage der besten Trauben der Domaine auf Villages-Niveau. Die Rebstöcke befinden sich in Beaune 1er Cru Les Teurons, Hautes-Côtes de Nuits, Marsannay und Pernand-Vergelessees.

Dieser Wein kostet in der Schweiz 25.- bei [RealWines](#).

## **Morey-Saint-Denis (Village) Rue de Vergy 2014**

Immer noch sehr zurückhaltende bis verschlossene Nase, welche die Düfte verhindert, sich richtig auszudrücken. Reife Kirschen lassen sich erahnen. Kräftiger bis ungestümer Antrunk, welcher die Richtung für die nächsten Jahre zeigt. Der Gaumen zeigt sich aktuell sehr schwierig. Einerseits kann man diesem Wein seine prägnante, fast aggressive Säure vorwerfen, welche dem Gerüst einen schlanken, wenn nicht mageren Eindruck verleiht, andererseits zeigen sich die Tannine filigran und delikat, das Holz, darunter 30% neue Fässer, bereits sehr gut eingebunden, die Textur geschmeidig und straff, die dunkle Frucht vielversprechend. Also noch 8 bis 10 Jahre im Keller vergessen. Dann wird auch an Körper zulegen, während sich die Säure abschwächt. Dürfte dann die **17.25/20** (90/100) erreichen.

Dieser Wein kostet in der Schweiz 49.- bei [RealWines](#).

## **Volnay 1er Cru Fremiets 2014**

Der erste Jahrgang, welcher durch Pascal Marchand vinifiziert wurde, ist 2010. Früher gehörte die Parzelle Henri Boillot. Im Jahr 2014 wurde sie durch den Hagel beschädigt. Dennoch ist nichts davon weder im Bouquet noch im Gaumen zu merken. Die Nase zeigt sich durchaus elegant und sinnlich, harmonisch und ausgewogen, dicht und einladend. Ein archtypischer Fremiets. Das Holz -zu 25% neu- ist auch sehr intelligent verwendet worden, es gibt weder zu viel noch zu wenig. Für die Leser, welche unseren Bericht über den Einfluss vom Holz im Ausbau der Burgunder Weine gelesen haben, stammt das Holz aus dem Wald [Les Jupilles](#), im Département Sarthe, wo sich auch Le Mans befindet. Die Düfte des Frémiets 2014 umfassen rote und blaue Beeren, eine feine Würzigkeit und eine elegante, florale Grundlage. Der Gaumen zeigt sich wiederum sehr elegant, geschmeidig, die Tannine sind druckvoll, doch auch sehr finessenreich, die Struktur seriös und breit, die Säure sehr gut eingebunden und die aromatische Grundlage mineralisch. Ein Erfolg, der es verdient, noch ein paar Jahre lang eingelagert zu werden. **17-17.5/20** (89-91/00).

Dieser Wein kostet in der Schweiz 60.- bei [RealWines](#).

## Maume by Tawse

### Gevrey-Chambertin (Village) En Pallud 2014

Wir wissen noch nicht ganz, ob wir uns darüber freuen dürfen oder nicht. Die Domaine Maume wurde 2011 durch Marchand-Tawse bzw. Moray Tawse und Pascal Marchand übernommen und heisst heute eigentlich Maume-Marchand-Tawse. Bertrand Maume ist aber nach wie vor für die Erzeugung der Weine zuständig. Bis 2011 arbeitete die Domaine nach den Ansätzen der «Lutte raisonnée» (dt. nachhaltige Landwirtschaft). Seit der Übernahme wird sie auf die Biodynamik umgestellt.

Wir haben dieses Erzeugnis in unserem Bericht über die Villages- und 1er Cru Weine der Gemeinde Gevrey-Chambertin, bereits wie folgt bewertet: «Der Gevrey-Chambertin En Pallud 2014 bietet heute eine sehr expressive, etwas ungestüme, florale Nase. Zu welchem Prozentsatz wurden die Trauben entrappt? Ich wette, wir sind nicht weit von null. Also schon ein sehr guter Punkt für in zehn Jahren, vielleicht schon früher. Rote und schwarze Beeren ergänzen das Aromaspektrum. Frischer, samtiger, fruchtiger und schliesslich relative komplexer Gaumen. Ein Erfolg. 17/20 (88-89/100).»

Gegenüber dieser Bewertung hat sich der En Pallud 2014 entwickelt. Die Lage ist übrigens ein Nachbar der 1er Cru Lagen Les Corbeaux im Westen und La Perrière im Süden. Die Nase hat sich besänftigt. Tief und ausgewogen ist er inzwischen geworden. Düfte roter und dunkler Früchte haben sich entfaltet. Eine feine Würzigkeit ist hinzugekommen. Der Gaumen bietet eine sehr gute Struktur, wobei es aktuell noch am hedonistischen Touch fehlt und die Säure ist typisch für das neue Weingut. Kräftiger Abgang, unbedingt warten. Das Potential für **17.5/20** (91/100) ist aber nun schön vorhanden.

Dieser Wein ist auf Anfrage bei [RealWines](#) erhältlich.



Autor: Jean François Guyard  
11. November 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.