

Bourgogne Blancs

Colin-Morey: dix points - ten points

Chablis : zéro point - zero point

Basel, 22. August 2013

Organisiert durch Hannes Wachtler,
[Vinoverum](#) AG



Es ist eine eingeschworene Gruppe von erfahrenen Weinliebhabern, die sich heute in Basel eingefunden hat. Durch den Abend führt uns Vinoverum Geschäftsführer Hannes Wachtler. Er strahlt die Kompetenz, Ruhe und Bescheidenheit des erfahrenen Gastgebers aus und hat stets jedes Detail der Veranstaltung fest im Griff. Zum Apéro gibt's belegte Brote und danach werden die zwölf Weine wie unten aufgeführt in mehreren Serien blind ausgeschenkt (wir wissen zwar im Voraus, welche Weine verkostet werden, aber die Reihenfolge bleibt uns vorerst verborgen). Alle Flaschen des offiziellen Programms wurden vier Stunden zuvor entkorkt. Es wird nach dem 20-Punkte System bewertet. Nach der Verkostung werden die Weine aufgedeckt und danach, kurz vor dem Käse – übrigens eine Auswahl an köstlichen Qualitätskäse von Alex Wirth, Käse- und Molkereiprodukte GmbH in Basel – werden drei weitere Weine ausgeschenkt. Danach können die verkosteten Weine alle nochmals probiert werden. .

Die Weine

Wein Nr. 1 **Domaine Ramonet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet 2008**, Grand Cru, 75cl

(ah): Die Farbe ist ein helles Goldgelb. Im Bouquet sind erste Reifetöne zu erahnen. Komplexe Aromen von Brioche, Speck, Kohle, Russ und getoastetes Holz, sanft würzigen Noten und leichte Fruchtaromen entfalten sich im Glas. Der Wow!-Effekt wird wegen der verhaltenen Frucht etwas vermindert, aber trotzdem ist der Wein sehr vielversprechend. Im Gaumen wiederum diese Brioche, Speck und toasting Aromen, dazu mineralische und fruchtige Aspekte. Der Wein wirkt schön reif, rund und geschmeidig. Die Säure zeigt sich feinziseliert und mit unauffälliger Kraft. Eher moderner Stil. Im langen Abgang zeigt er seine Klasse und Potential. **17.5+/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.1/20. **Neunter Rang** der Verkostung. (Hier schieden sich die Geister. Er wurde entweder hoch gelobt oder klar abgelehnt).

(jfg): Das Bouquet strahlt vor allem durch seine harmonischen, tiefsinnigen Aromen frisch gepflückter, weisser Beeren am frühen Morgen und durch das perfekt eingebundene Holz. Im Gaumen begegnen wir einen introspektiven Monolith, welcher nicht nur kompakt und dicht, sondern auch subtil und elegant wirkt. Der Abgang zeigt sich extrem lang, das leere Glas riecht Minuten später immer noch so fein. Mein Lieblingswein an diesem Abend. 18.75/20.



© [Bourgogne-Panorama](#) Chassagne-Montrachet in März

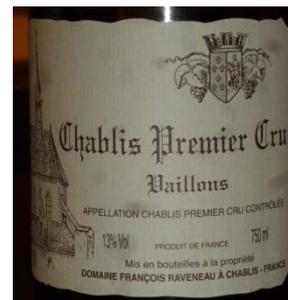
Wein Nr. 2 **Domaine Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne 2008**, Grand Cru, 75cl

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb. Im Bouquet zeigen sich vor allem mineralische Noten, sanfte Würzaromen, dezente Barrique-Noten und nur wenig Fruchtaromen. Im Gaumen wirkt er vollmundig und schön cremig mit beinahe sämiger Säure und einer wunderschönen Salinität. Aromen von Stahl, Schiefer, Grapefruit und Granny Smith geben diesem seidigen, eleganten Wein Charakter. Ein klassischer, Terroir-betonter Chardonnay. Sehr schön, auch wenn die Nase noch etwas verschlossen ist. (ah): **17.5+ / 20**. (jfg): 18.25/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.8/20. **Siebter Rang** der Verkostung.



Wein Nr. 3 **Domaine Raveneau, Chablis 1^{er} Cru «Vaillons» 2008**, 75cl

Die Farbe ist ein helles Goldgelb. Im Bouquet ein eher verhaltener Duft nach gelben Früchten. Dazu gesellen sich mineralische Aromen und eine leicht störende, vegetale, kohlige Note. Im Gaumen stählen und schlank, zeigt er mittlere Fülle und eine solide Säure. Aromatisch wirkt er eher blass und etwas unharmonisch. Zurzeit nicht beeindruckend, aber da ist noch Potential - also auch Hoffnung vorhanden... **16+? / 20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.7/20. **Zehnter Rang** der Verkostung.



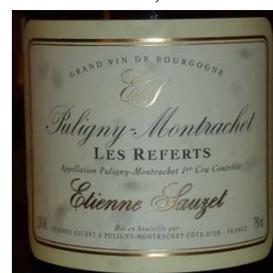
Wein Nr. 4 **Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Corton-Charlemagne 2008**, Grand Cru, 75cl

Die Farbe ist ein helles Gold-Weissgold. Im Bouquet Noten von Schiefer, Kalk und allgemein mineralische Aspekte, gepaart mit komplexen Gewürzaromen. Dazu die feinziselierte Frucht von reifen Äpfeln, Birnen und Pfirsichen. Im Gaumen zeigt er eine knackig-frische Säure, nicht sehr viel Fruchtaromen, aber dafür eine sehr mineralische, unterschwellig saline Aromatik. Er wirkt kompromisslos stählen, sehr potent und wie aus grosser Tiefe hinaufgeholt. Sehr langer Abgang. Beeindruckend schöne Stilistik. Wow! **18.5 / 20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.7/20. **Erster Rang** der Verkostung.



Wein Nr. 5 **Domaine Etienne Sauzet, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Referts» 2009**, 75cl

Die Farbe ist ein helles Gold. Im Bouquet Fruchtaromen von Golden Delicious, reifen Trauben und Pfirsichen. Dazu kommen Aromen von Kalk und Kreide. Im Gaumen ist er noch sehr jugendlich, stählen, geradlinig, leicht herb und mit einer rassigen, schön kräftigen Säurestruktur ausgestattet. Die Aromen sind (wie schon im Bouquet) diejenigen eines klassischen, *high-class* Burgunder Chardonnays. Langer Abgang und vielversprechendes Reifepotential. (ah): **18 / 20**. (jfg): 18.5/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.3/20. **Dritter Rang** der Verkostung.

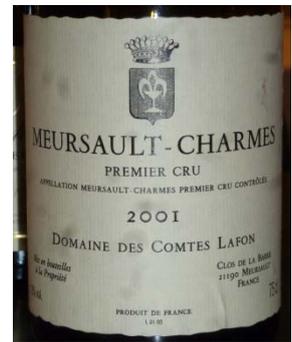


©Leflaive Puligny-Montrachet



Wein Nr. 6 **Domaine des Comtes Lafon, Meursault 1^{er} Cru «Charmes» 2001**, 75cl

Die Farbe ist ein tiefes, volles Goldgelb. Im Bouquet vor allem Reife, tertiäre Noten, die sogar schon etwas überreif wirken. Diese sanft nach Pilzen und Moos duftenden Aromen sind zwar o.k., aber er wirkt eben auch leicht ausgezerrt und die fruchtigen Noten sind ziemlich instabil. Auch im Gaumen wirkt er gereift und hat im positiven Sinne abgeschliffene Kanten. Er ist durchaus noch intakt (wenn man sich diese Frage stellt, ist das schon beunruhigend), aber nicht mehr besonders beeindruckend. Keine cremige Struktur, keine Eleganz und mit kurzem Abgang. Ich hatte schon blind den 01er Charmes von Comtes Lafon im Visier, weil ich schon einige 01er von Lafon getrunken habe. 2001 war für Lafon kein grosser Erfolg. Und nicht nur, weil er zwischen den beiden grossen Weisswein-Jahrgängen 2000 und 2002 (besonders gelungen) liegt! **16.5/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.6/20. **Elfter Rang** der Verkostung.



Wein Nr. 7 **Domaine Bruno Colin, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Truffières» 2009**, 75cl

Die Farbe ist Weissgold mit einer Nuance Goldgelb. Im Bouquet mineralisch-würzig. Intensiv, aber kaum Frucht. Im Gaumen ähnliche Stilistik wie im Bouquet. Viel würzige- und mineralische Aromen. Stählerne Kraft. Intensiv und Pfeil-gerade, aber mit sehr wenig Fruchtnoten. Langer, sauber Abgang. **17.5/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.5/20. **Zweiter Rang** der Verkostung. (Dieser, intensive, mineralische Stil ist allgemein sehr gut angekommen).



Wein Nr. 8 **Domaine Vincent Dauvissat, Chablis «Clos» 2011**, 75cl

Die Farbe ist ein helles Gold. Im Bouquet mineralische Noten von Kreide und Kalk, auch ansatzweise Muscheln und Meeresbrise. Dazu verhaltene Fruchtaromen, aber auch etwas welke Äpfel und eine unangenehme Gäraromatik. Im Gaumen wirkt er zwar mit seinen Muschelkalk- und Kreide-Noten recht komplex, aber in der Struktur ist er eher wässrig, ohne klare Linie und mit einer fast schlaffen Säure, die nicht auf viel Zukunftspotential hindeutet. Einer der schwächeren Weine der Serie. Es tat mit weh, als ich erfuhr, dass es sich um den gesuchten, von mir geliebten Chablis Clos von Dauvissat handelte. Den Wein müssen wir bald wieder verkosten. Schliesslich kennen wir das ansonsten ungeahnte Potential der Chablis und lassen uns gerne in einigen Jahren überraschen. **16/20**.



Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 16.1/20 **Zwölfter Rang** der Verkostung. (Er wurde von einigen Teilnehmern klar als Chablis identifiziert, wurde aber allgemein als eher enttäuschend erlebt).

Wein Nr. 9 **Domaine [Coche-Dury](#), Meursault 1^{er} Cru «Les Rougeots» 2001, 75cl**

Die Farbe ist ein volles, üppiges Goldgelb. Im Bouquet erste Reifennoten. Schön komplex mit würzigen Aromen von reifen Trauben und Birnen, Blütenhonig, Vanille und Meeressalz. Auch im Gaumen spürt man die Flaschenreife dieses Weines. Die Säure ist schon recht abgebaut, dadurch wirkt er opulent und zeigt eine samtene, cremige Textur. Die Reifen, beinahe überbordenden Frucht- und Honigaromen geben dem Wein eine betörende Sexyness und eine grosse Tiefe. Wunderbar harmonisch und jetzt trinkreif. Bei weiterer Lagerung wird er eher abbauen. **17.75/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.0/20. **Fünfter Rang** der Verkostung. (Die Liebhaber gereifter Weissweine haben diesen Meursault von [Coche](#) geliebt).



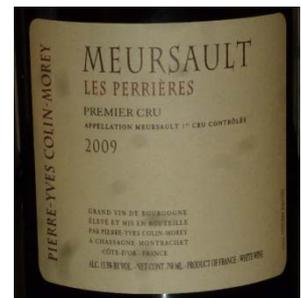
Wein Nr. 10 **Domaine [Leflaive](#), Meursault «Sous le dos d'Ane» 2002, 75cl**

Die Farbe ist ein schönes, helles Goldgelb. Im Bouquet mineralische und würzige Noten, Rauch, Butter und Brioche, dazu ein Hauch tropische Früchte. Er ist komplex und wirkt noch jugendlich. Im Gaumen wiederum diese mineralischen, würzigen Noten. Er zeigt viel Kraft und Intensität. Nuancen von reifen Südfrüchten sind da, aber er lebt vor allem von der Mineralität. Ein grosser [Wein](#). Ich hatte eher auf einen jüngeren Corton-Charlemagne getippt. Anne-Claude Leflaive und Pierre Morey zeigen wieder einmal, dass sie Weine mit grossem Lagerpotential zu keltern wissen. **18/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.9/20. **Sechster Rang** der Verkostung.



Wein Nr. 11 **Domaine [Pierre-Yves Colin-Morey](#), Meursault 1^{er} Cru «Perrières» 2009, 75cl**

Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb. Im Bouquet subtile, etwas zurückhaltende Aromen von Zitrusfrucht, weissen Pfirsichen und Birnen, von Kalkstein und Kies und auch etwas würzige und blumige Noten. Im Gaumen elegant mit reintoniger, vielschichtiger Frucht. Aber etwas irritiert mich. Ich habe das Gefühl, dass er heute nicht „singt“ und, dass er verschlossen und etwas unharmonisch wirkt. Allerdings viel Potential für die Zukunft. **17+/20** Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.1/20. **Vierter Rang** der Verkostung. (Hier bewertete ich ausnahmsweise gar nicht wie der Durchschnitt, aber ich beuge mich gerne diesem ausgezeichneten 4. Rang)



Wein Nr. 12 **Domaine [Henri Boillot](#), Corton-Charlemagne 2002, 75cl**

Die Farbe ist ein volles, recht dunkles Goldgelb. Das Bouquet ist herrlich komplex, stilvoll und elegant. Aromen von Blütenhonig, Südfrüchte, Kräuternoten, Moos, Wachs und mineralische Aspekte betören die Nase. Wunderbar aromatisch aber auch deutlich tertiäre Noten, die genauso verführerisch wirken. Im Gaumen wunderbar reif und üppig. Etwas ungewohnt mit den reifen, ja fast überreifen tropischen Früchten, Moos und Kräuter. Die Säure ist sehr harmonisch und der Abgang ist lang. Wenn er nicht ganz so gereift wäre, wäre dies ein wunderbarer Wein. So ist das Reifepotential etwas fragwürdig. Unbedingt wieder probieren! **18/20**. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.5/20. **Achter Rang** der Verkostung.



Folgende drei Weine wurden erst nach der Hauptverkostung (auch blind) verkostet. Ich habe sie daher nicht in die Rangliste aufgenommen:



Domaine [Louis Carillon](#), Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Referts» 1999, 75cl

Die Farbe ist ein sehr dunkles Goldgelb. Im Bouquet Aromen von reifen Südfrüchten und Honig, aber auch komplexe, gereifte Noten von Wachs, Kohl und störenden, chemischen Aspekten. Im Gaumen wiederum diese reifen Früchte und komplexen Reifenoten. Schön intensiv, aber auch leicht unharmonisch und diffus. Zurzeit in einer ungünstigen Phase und womöglich hätte man diesen Wein schon früher trinken müssen. Jean-François hat ihn heute nach Basel mitgenommen. Vielleicht hat er die Reise nicht gut ertragen. **16.25/20**. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 17.1/20. (Liebhaber gereifter Weissweine haben diesen 99er Puligny mehr zu schätzen gewusst).

Domaine [Louis Jadot](#), Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Les Referts» 1998, 75cl

Der 1er Cru „Les Referts“ wird im Vergleich zu den 1er Cru Lagen „Les Pucelles“ oder „Les Perrières oft zu Unrecht unterschätzt. Die Farbe ist ein volles Goldgelb. Im Bouquet betörende Aromen von reifen, tropischen Früchten, Blütenhonig, Gewürznoten, Wachs und ein Hauch Botrytis. Im Gaumen betörende, Reife, exotische Früchte und die gleichen Noten von gereiften Weisswein wie im Bouquet. Die Säure wirkt nicht mehr quicklebendig, darum eher bald austrinken. Aber aktuell macht er viel Freude. **17/20**. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 16.5/20. (Manche fanden den Wein schon etwas „über dem Berg“).

[Kellerei Terlan](#), „Terlaner“ Chardonnay 1998, Südtirol, 75cl

Dieser Wein war eigentlich als Pirat gedacht, aber weil keiner der 12 Burgunder Chardonnays einen Fehler hatte, zeigte ihn uns Hannes am Schluss. Hier passt: *Last but not least!* Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb. Intensives und komplexes, jugendliches Bouquet mit dezenten Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Dazu sanfte mineralische Noten, Eisenkraut, Haselnuss und Sahne. Die Eichenfass-Noten sind sehr gut integriert. Im Gaumen jugendlich, kraftvoll, saftig, cremig und intensiv, aber auch harmonisch und elegant. Aromen wie im Bouquet. Sehr vielversprechend! **17.5+/20**. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 18/20 (Erstaunlich, wie jugendlich dieser 1998er daherkommt! Er wurde mindestens 10 Jahre im Eichenfass gelagert und erst kürzlich - nur 3'340 Fl. wurden abgefüllt - auf dem Markt gebracht. Wir werden den Weinen der Kellerei Terlan in Zukunft mehr Aufmerksamkeit widmen!)



©[Fête du Train](#), Meursault

Fazit

Eine Verkostung ist immer nur eine Momentaufnahme und eine Flasche entscheidet noch nicht über das Qualitätsniveau eines Weins, ja sogar eines Weingutes. Trotzdem werden wir von dieser Vergleichsverkostung stark beeinflusst und das ist auch gut so. *But let's keep an open mind.*

Klarer Sieger ist heute Abend die Domaine Pierre-Yves Colin-Morey. Der Winzer ist rasch zu den angesehensten Produzenten aufgestiegen. Er überzeugt bei den Grand Crus, bei den 1er Crus, sowie bei den Villages Weinen, wie der im März 2013 verkostete Meursault Narvaux 2010 zeigt:

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Meursault “Narvaux” 2010: Aus der 37,5cl-Flasche. Die Farbe ist ein sehr helles Goldgelb mit einem Hauch Grün. Im Bouquet herrlich butterig mit einer sanften Bonbon-Note. Auch etwas Haselnuss. Die Frucht entwickelt sich immer weiter: exotische Fruchtnoten, ähnlich wie bei einem jungen Coche-Dury. Genau diese “Dschungel-Frucht” Aromen! Lovely! Auch ein Touch Muschelkalk. Komplex und herrlich harmonisch. Im Gaumen eine knackige Säure. Die Frucht ist herrlich komplex nach Birnen, Mandarinen, Ananas und vielem mehr. Dazu wieder dieses Muschelkalk und eine ganz sanfte mineralische Note. Einerseits komplex und andererseits viel “Fun”. Der Wein ist schlank und zugleich auch körperbetont. Passt zum Apéro wie auch zum Essen. Diesen Weinproduzenten muss ich weiter beobachten! (Parker gibt 93/100. Meadows: 89-92/100). **17.75/20.**

Sieger ist heute auch der Jahrgang 2009. Die Weine sind herrlich reif, fruchtig und komplex. Sie machen schon früh Freude. Viele 2009er haben auch das nötige Lagerpotential und werden sich gut entwickeln.

Ins Abseits geraten sind heute die beiden Weine aus dem Chablis. Obwohl beide Produzenten die Appellation anführen, wussten sie mit diesen Weinen nicht zu überzeugen. Vielleicht ruhen sie sich allzu sehr auf Ihren Lorbeeren aus, vielleicht hatte Chablis heute einfach Pech. Schliesslich wissen wir aus vielfacher Erfahrung, dass beide Winzer im Stande sind, grosse Weine zu keltern.

Autor: Anthony Holinger
12. September 2013

Lektorat Jean François Guyard



©Wikipedia, [CocktailSteward](#) Die Grands Crus von Chablis: Von links nach rechts Bougros, Les Preuses, Vaudésir, Grenouilles (rundum das Haus), Valmur, Les Clos, Blanchots und ganz weit hinten im Tal von Brechain, das Premier Cru der Montée de Tonnerre

Dieser 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 verteilen.