

Morey-Saint-Denis

Clos Saint-Denis Grand Cru, ein Quervergleich

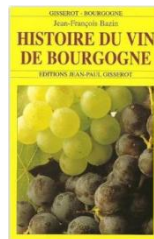
Am 3. November 2014 organisierte Vinifera-Mundi eine Verkostung über das Thema „Clos Saint-Denis Grand Cru“. Dieser Anlass war der zweite der exklusiven Reihe „Burgundy Excellence Tasting“, welche im November 2013 mit Clos des Lambrays eingeleitet wurde. Im Abschluss der Verkostung sagte Anthony Holinger, Verkoster bei Vinifera-Mundi und unverbesserlicher Burgunder Liebhaber „Die Resultate dieser Clos Saint-Denis Verkostung sind sehr interessant. Wer hätte gedacht, dass ein 2007er Arlaud Furore macht!“. So ist es eben mit den Weinen der kleinen Gemeinde, welche zwischen Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin eingekesselt ist. Aber zunächst ein wenig Geschichte.



Am 13. November 2014

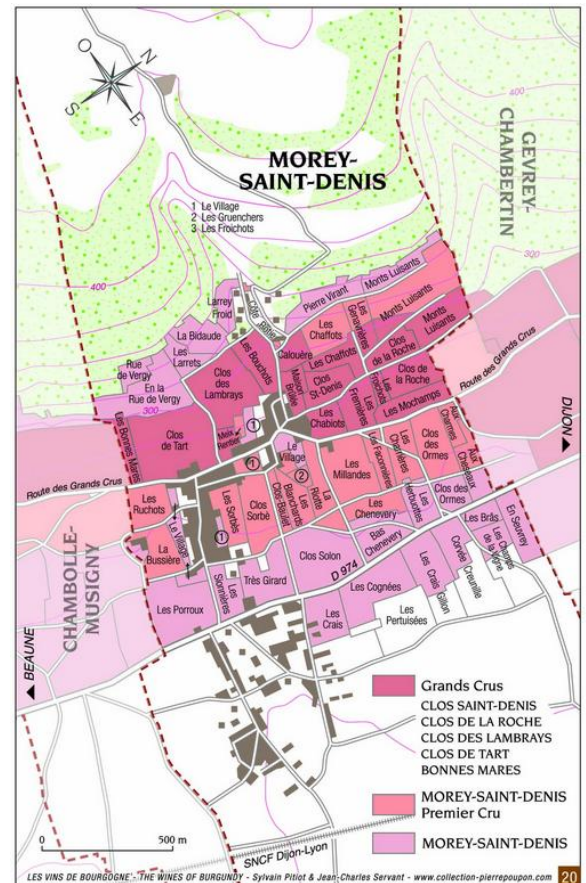
Belanglose Namen

In seinem ausführlichen und durchaus empfehlenswerten Buch „Histoire du vin de Bourgogne“ erzählt uns Jean François Bazin, der Historiker der Burgunder Appellationen, wie Gemeinden mit belanglosen Namen sich international hervorhoben. Es war vor über 150 Jahren, als Chambolle, Morey, Gevrey und die anderen die heutigen, schmeichelhaften Namen noch nicht hatten. Grundsätzlich kann jedes Dorf Vosne heißen und es ist höchstwahrscheinlich, dass aus diesem Grund kein Weinliebhaber eine Flasche kaufen wird. Hingegen weckt eine Flasche Chambertin, eine Flasche La Romanée oder eine Flasche Musigny alle Begehrlichkeiten.



Die Winzer von Gevrey sind die ersten überhaupt gewesen, die den Namen ihrer Gemeinde ändern wollten. Auch, wenn sie das Anliegen ein wenig weit treiben wollten. Statt Gevrey-Chambertin wollten sie einfach Chambertin heißen, „Chambertin tout court“ (dt.: nur Chambertin). Worauf die administrativen Behörden erwiderten, sie dürften wohl „Chambertin-tout-court“ heißen, wenn sie es wirklich wünschten.

Am 18. Oktober 1847 durfte Gevrey seinen Namen wechseln und wurde zu Gevrey-Chambertin. So lautete die Entscheidung von König Louis-Philippe. Als die anderen Gemeinden verstanden, was das für eine Euphorie für die Weine von Gevrey auslöste, sprangen die anderen in die Bresche.



©BIVB

Es interessierte die Konsumenten wohl kaum, in welchem Verhältnis die Lage Chambertin zur Gemeinde stand. Einerseits 28.29ha (13.62ha für Chambertin und 14.67ha für Chambertin Clos de Bèze), andererseits 402.72ha für die gesamte Rebfläche der Gemeinde. Das war nicht das Wesentlichste, alle Weine der Gemeinde haben vom neuen Namen profitiert.

Morey wechselte erst 1927 seinen Namen. Dieses Mal erzählt uns Jean François Bazin den Ursprung von „Saint-Denis“ in seinem Roman „Le Clos des Monts-Luisants“. Bis 1927 hatten die Winzer von Morey keine Mühe damit, ihre Weine unter den Bezeichnungen Chambolle-Musigny oder Gevrey-Chambertin zu vermarkten. Je nach Händler wurde der Wein von Morey sogar unter der Appellation Pommard vermarktet. Beide inzwischen renommierten Gemeinden der Côte de Nuits erhoben auch keinen Einspruch. Bis am Anfang der 1930er Jahre, als die Climats offiziell abgegrenzt und die entsprechende AOC-Verordnung erlassen wurden. Bemerkenswert ist allerdings, dass die Abgrenzung der Climats in etwa derjenigen entspricht, welche 1860 durch das Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune festgelegt wurde (Quelle: Université de Bourgogne, [LISIT-LETS](#), [Approche historique du processus de délimitation des AOC vinicoles françaises. Contribution à la compréhension des principes et de l'application d'une expertise](#)).



Morey suchte sich seinen Namen. Die Tatsache, dass die Gemeinde vier prestigeträchtige Grands Crus umfasste, half nicht weiter. Morey-Lambrays passte keinem, Morey-la-Roche gefiel den Händlern nicht. Morey-Tart passte der Direktion der französischen Post nicht, da es im Département bereits drei Tart gab (Tart-le-Haut, Tart-le-Bas und Tart l'Abbaye) und Morey-Saint-Denis wies auf den Namen eines [Heiligen](#) hin, welcher im II. Jahrhundert im Montmartre enthauptet wurde. Die antiklerikalen Geister von Morey widersetzten sich der Verwendung des Namens. Die Tatsache, dass die Lage Clos Saint-Denis dem 1023 gegründeten Kapitel von Saint-Denis de Vergy gehörte, [Vergy](#) war bis zu ihrer vollständigen Zerstörung im Jahr 1610 eine prächtige Kollegialkirche, half nicht weiter. Der Gemeinderat stimmte ab, niemand wollte den Namen „Morey Saint-Denis“, doch dieser gewann und der Gemeinderat trat zurück.

Am 8. Dezember 1936 wurde die AOC-Verordnung der Gemeinde [Morey Saint-Denis](#) erlassen.

Clos Saint-Denis

Das historische Herz der Appellation besteht aus dem gleichnamigen Lieu-dit. Seit der Verordnung von 1936 gehören die Lieux-dits Calouère, Les Chaffots und Maison-Brûlée ebenfalls zur Appellation, welche sich nun auf 6ha. 62a. 60ca erstreckt.

Die Grösse der einzelnen Climats ist

- Clos Saint-Denis: 2ha 14a 89ca, wobei das historische Herz etwas grösser als 1ha ist.
- Calouère : 1ha 30a 85ca
- Les Chaffots : 1ha 33a 92ca
- Maison-Brûlée: 1ha 82a 94ca

Gewisse Historiker behaupten, dass eigentlich nicht die ganze Gesamtfläche Grand Cru würdig ist. Winzige Teile der AOC seien wohl eher 1er Cru würdig. Wir vertreten eine differenzierte Meinung. Es ist jedem überlassen, Haare in der Suppe zu finden. Stattdessen denken wir, dass ein hervorragendes Terroir in den Händen eines schlechten Winzers nie die Erzeugung hochqualitativer Weine ermöglichen wird. Hingegen wird ein Spitzenwinzer, und sie fehlen in der AOC nicht, die kleinen Differenzen aufpolieren und seine Weine sublimieren. Kein einziger Winzer verfügt über einen bedeutenden Anteil angeblich weniger guter Parzellen.



Hinter der kleinen Strasse befindet sich die Lage Maison Brûlée, weiter nach unten dann die Lage Clos Saint-Denis

Insgesamt gehören die 40 Parzellen der AOC 15 Weingütern, wobei [Dujac](#) (1.45ha), [Georges Lignier](#) (1.40ha) und [Bertagna](#) (0.5ha) die Hälfte der Rebfläche besitzen. Sieben Domaines besitzen 71% der Rebfläche, wobei die anderen wichtigen Produzenten [Michel Magnien](#), [Lu-](#)

[Cien Le Moine](#), [Ponsot](#) und [Nicolas Potel](#) sind. Jährlich werden um die 24'000 Flaschen abgefüllt. [Arlaud](#), der Sieger der Verkostung vom 3. November 2014 besitzt 0.17ha in der Appellation und füllt jedes Jahr 900 Flaschen. Wenn es die Wetterbedingungen ermöglichen! Seine zwei Parzellen befinden sich in den Climats Clos Saint-Denis, ja sogar im Herzen dieses Climats, und Les Chaffots. Beide grenzen sich an. Die Domaine Heresztyn besitzt ihre 23a 23ca im Climat Calouère. Dieses würde den Weinen einen unverwechselbar ätherischen Charakter verleihen. Bemerkenswert ist, dass kein Weingut den Namen eines Climats auf seinen Etiketten beansprucht. Nicht selten trägt ein Echézeaux z.B. „Echézeaux Les Rouges du Bas“ oder „Echézeaux En Orveaux“, kein Clos Saint-Denis, also den Namen des Climats, wo sich die Rebstöcke befinden. Es stimmt allerdings auch, dass sich die Winzer von Morey-Saint-Denis im Verlauf der Jahrzehnte bzw. der Jahrhunderte andere Werte wie z.B. die Bescheidenheit angeeignet haben. In diesem Sinne ist der Vergleich der Tarife der 1er Crus aus beiden Gemeinden besonders aussagekräftig.

Der Charakter der Weine

Es gibt selbstverständlich Variationen zwischen den verschiedenen Böden. Wir schränken uns auf die beste Lage ein. Am Fuss des leicht ansteigenden, nach Osten gerichteten Hangs, welcher von 270 auf 300m.ü.M. geht, ist der Boden braun, kalkhaltig, fett und enthält nicht zuletzt viel Phosphor. Die Weine können



reich, warmherzig und besonders lagerfähig sein. In seinem Buch „Le vin de Bourgogne“ zieht Jean François Bazin eine Parallele mit Musigny. In seinem 2007 herausgegebenen Referenzwerk über die „Grands Crus de Bourgogne“ schreibt [Jacky Rigaux](#), der pensionierte Professor der Universität de Bourgogne, dass die Weine der Appellation fleischig und würzig seien. Ausserdem würde sie eine unmittelbare Eleganz auszeichnen, welche sich von derjenigen der Clos de la Roche unterscheidet. Nicht zuletzt seien sie immer intensiv und rassig, harmonisch und delikates, seidig und sinnlich, weich und anhaltend. Jean François Bazin vervollständigt das Bild und sagt, Clos Saint-Denis sei der Mozart der Côte de Nuits. Schliesslich sagt Patrick Essa, der Domaine Buisson-Charles, dieser Wein könne schlechthin mit einem Charmes oder einem Amoureux oder einem Griottes verglichen werden.

Die Verkostung

Die Verkostung bestand aus zwei Teilen. Im ersten Teil wurden vier Weissweine aus unterschiedlichen Burgunder Appellationen verglichen. Ihr gemeinsamer Nenner war ihre 1er Cru Klasse, wobei die vierte Flasche, ein Vougeot Villages den Störenfried spielte.

Im zweiten Teil wurden neun Clos Saint-Denis und eine Piratflasche ausgeschenkt. Dieser war ein Aargauer Pinot Noir von Tom Litwan, der [Chalofe Pinot Noir 2010](#), Thalheim AOC. Es ging hier darum, die Fachkompetenzen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Anlasses zu prüfen. Jede und jeder erkannte schnell, dass dieser durchaus gelungene Wein kein Clos Saint-Denis war.

Alle Weine wurden doppelt blind ausgeschenkt und bewertet. Das heisst, die Anwesenden wussten nicht, welche Erzeugnisse welcher Weingüter sie bewerteten.

Im vorliegenden Bericht werden die Weissweine durch unsere Weinfreundin Birgit Kaiser (bk), die bereits das Herzstück unseres Vergleichs zwischen 40 europäischen Pinot Noir niedergeschrieben hatte, und Urs Senn (us) bewertet. Die Pinot Noirs werden durch Birgit Kaiser (bk) und Jean François Guyard (jfg) bewertet.

Die Weine

Domaine de la Vougeraie, Vougeot Clos du Prieuré Monopole 2011

Hellgelb, Birkenrinde, leichte, grüne Olivennote. Im Bouquet frisch, würzige Elemente ergänzt durch eine reine und klare Frucht wie Apfel, Birne, Limette und das Ganze ist mit Minznoten unterlegt. Auch kühle, ätherische Elemente (Wildkräuter) fehlen nicht. Nach einigen Minuten im Glas werden die Röstnoten stärker und treten mehr in den Vordergrund. Der Holzeinsatz ist gut dosiert. Dabei überrascht, dass viele Verkoster, auch Fachleu-

te, diesem Wein vorwerfen, Holzbetont zu sein. Wir sind davon überzeugt, dass sich das Ganze in den kommenden Jahren weiter entwickeln wird, und zwar vorteilhaft.

Weicher und saftiger Gaumen, milde Tannine. Saftige und schöne Säurestruktur, ein kühlendes Element (Wildkräuter) und eine klare, reine Frucht (Birne) ergänzt durch etwas Akazienhonig. Der Wein hat eine schöne Länge und ist mit einer feinen, raffinierten mineralischen Struktur ausgestattet (mineralisch- salzige Elemente). Das ist elegant, verspielt und macht sehr viel Spass beim Trinken. Potential nach oben klar vorhanden. Leichte Kräuternoten im Abgang. Eigentlich ein [Villages](#), der sich sehr schön verteidigt.

Bewertung beider Verkoster: **17.75/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.67/20

Die Weine der [Domaine de la Vougeraie](#) sind in der Schweiz [an verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Domaine Fontaine-Gagnard, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 1999

Gereiftes Goldgelb, welches darauf hindeutet, dass sich der Wein in dieser Flasche ungünstig entwickelt. Was die ersten Düfte auch bestätigen. Butternoten, reifer Apfel, etwas Maggikraut, Röstnoten sowie Nussaromen, ja sogar Botrytis und Rosinennoten lassen sich wahrnehmen. Leicht oxydativ. Irgendwie bestätigt sich die Meinung der Burgunder Experten, welche am Abend hinzugefügt haben, das Burgund sei zwar die Quelle der besten Weissweine der Welt, diese können aber meistens nicht altern. Nach 15 Jahren sei es nicht selten eine Lotterie, eine Flasche sei oxydiert, die andere tadellos. Die Flasche Caillerets 1999 ist an diesem Abend reif aber nicht überreif. Anthony Holinger fügt hinzu, sie sei allerdings viel besser als ein vor zwei Jahren verkosteter Bienvenue-Bâtard 1999 des gleichen Produzenten, welcher im Jahr 2005 bei einem namhaften, im Zürcher Raum angesiedelten Händler gekauft wurde. Dieser sei schon ziemlich oxydiert und deutlich weiter als der Caillerets gewesen.



Am Gaumen saftig, im Auftakt noch frisch mit kühlenden Kräuterelementen. Das Holz ist immer noch prägnant. Leider trocknet dieser Wein den Gaumen relativ schnell ab und es dominiert nach dem Auftakt ein oxydativer sherryartiger Geschmackseindruck. Trotzdem weist dieser Wein eine saftige Struktur mit etwas Fett auf, welche durch salzig-mineralische Elemente schön ergänzt wird. Für das Alter und aufgrund unserer vorherigen Bemerkungen ein durchaus respektable Zustand, wenn auch dieser Wein sicher noch mehr Spass bereitet hätte, wenn er denn jünger genossen worden wäre. Jean François Guyard macht auf den köstlichen Abgang aufmerksam, welcher auf die Klasse des Climats hindeutet.

Bewertung beider Verkoster: **16.12/20** Bewertung aller Teilnehmer: 15.56/20

Die Weine der Domaine [Fontaine-Gagnard](#) sind in der Schweiz bei [BV Vins](#) und bei Salesa / [in Taberna](#) erhältlich.

Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2007

Bernsteinfarbe. Im Bouquet eine schöne Frische, die Frucht ist blitzsauber und glasklar, die Fruchtsüsse ist recht hoch. Anflüge von Lavendel, weissem Flieder, weissen Blumen, feine, weisse Früchte, Quitte und Birne. Relativ komplex, offen und warmherzig. Es zeigt sich eine erste Reife, der Wein ist im Bouquet aber immer noch recht jugendlich.

Was sich im Gaumen bestätigt. Die Säure zeigt noch keine Altersmüdigkeit. Allerdings sind erste Firnisnoten (beginnende Oxidation) wahrnehmbar. Saftiges Mundgefühl, charmanter, weicher Fluss. Schöner, runder Abgang mit Fleur de Sel Akzenten. Insgesamt wirkt der Wein noch recht lebendig und nicht altersmüde. Er weist eine gute Länge auf und hat eine schöne, reine Frucht (Birne) ergänzt durch etwas Wildkräuter.

Nachtrag (im Anschluss an das Abendessen): Im Bouquet oxidiert der Wein im Glas nach einigen Minuten leider relativ rasch und ich (us) denke, das dieser Wein seinen optimalen Trinkzeitpunkt fast schon überschritten hat. Also unbedingt trinken und nicht mehr weiter lagern.

Bewertung beider Verkoster: **18/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.41/20

Verfügbar in der Schweiz für 200.- bei [Cantina Ratti](#), in St Maritz. Die Erzeugnisse der Domaine Leflaive sind sonst bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich.

Domaine Henri Boillot, Meursault 1er Cru Les Charmes 2011

Helles Goldgelb. Im Bouquet recht viel Röstaromen aber auch eine schöne Frische. Die Frucht (Birne) ist rein-tönig und klar, ergänzt durch kühlende Wildkräuter und Ausflüge von Quitte.

Am Gaumen im Auftakt eine feine Kräuterwürze und eine ebenso feine, mineralische Struktur. Kompakter Bau. Rauchfleisch, Holznoten, Rauch, Kaffee, leichte Kräutertöne, Kumquat. Die Frucht ist nicht ganz so dominant und dicht wie bei Wein 1 und 3, trotzdem ist die Summe aller Geschmackskomponenten saftig und gut ineinander verwoben. Ausreichend Volumen, langer, cremiger und saftiger Abgang mit einer feinen, salzigen Mineralität und viel Potential. Einfach ein geiler Stoff, der Spass macht.

Bewertung beider Verkoster: **17.87/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.67/20

Der Charmes 2007 der Domaine Henri Boillot ist in der Schweiz für 56.- bei [BV Vins](#) und für 64.40 bei Salesa / [in Taberna](#) erhältlich. Ausserdem bietet [Granchâteaux](#) die gesamte Palette der Erzeugnisse der Domaine an.

Die Clos Saint-Denis

Domaine Bertagna, Clos Saint-Denis 1997

Granatrot. Eine betörende Nase von Irisblüten sowie Pflaumen und weiteren saftigen, roten Früchten. Diese Nase überrascht bei einem Wein, welcher durch die Fachleute wie z.B. Allen Meadows nie wirklich hoch bewertet wurde. Eigentlich wird die Bewertung des Erzeugnisses sogar die Geister trennen, die einen weisen auf seine unmittelbare, unkomplizierte Art und seinen sauberen Ausbau hin, während die anderen die Typizität der Appellation vermissen. Diese Nase ist eigentlich tief, würzig und reif. Die Würze kommt aber mehr vom Holz als vom Terroir. Dezente Mineralität.

Saftiger Auftakt, weiches, rundes Mundgefühl, Rosenblüten, zart, fein und dennoch sehr präsent. Der Gaumen bietet einen schönen Trinkfluss mit einer feinen Mineralität, dieser Wein zeigt alles, was er hat. Doch ist er auch straff und dicht, generös und mit einer tollen Frucht ausgestattet? Vielleicht kann man ihm aber sein immer noch prägnantes Holz vorwerfen, als ob gute Burgunder darauf angewiesen wären, Eleganz und Ausgefeiltheit zu bieten. Also die Bestätigung unserer Vorwürfe. Das Ganze wird, um es so zu sagen, durch die gute, stützende Säure und, allerdings die Ausgewogenheit gerettet. Leichte, weisse Pfeffernoten und grüner Paprika im leider etwas kurzen Abgang. Doch aber auch kraftvoll, kann noch mindestens zehn Jahre altern.

Bewertung beider Verkoster: **17.25/20** Bewertung aller Teilnehmer: 16.5/20

Die Weine der Domaine Bertagna sind in der Schweiz bei [Granchâteaux](#) und bei [Pierre Wyss](#) erhältlich.

[Jean-Baptiste Béjot](#), Clos Saint-Denis 1998

Eindeutig die Überraschung des Abends, da niemand am Tisch früher von diesem Weingut gehört hatte. Die Flasche habe ich (jfg) vor mehreren Jahren in einem Ausverkauf erworben, da ich wissen wollte, was dieses Weingut überhaupt produziert. Anscheinend hat sich der Versuch gelohnt, da dieses Erzeugnis verschiedene Anwesende buchstäblich begeistert hat.

Offene und reife, seidige Nase, Samtpfötchen, Himbeerblüten, , sehr elegant, leichte Waldbeerenaromen, Pflaumen, wirkt einladend. Schlehe, Ober-töne reifer und schön eingebundener Himbeeren, marmeladige Konturen, viel Geschmack und Warmherzigkeit, vielleicht altmodisch, das ist aber ganz klar, was der Winzer angestrebt hat. Etwas Schmelz, etwas Fett, nicht wirklich elegant, auch nicht wirklich komplex, er bietet einfach, was er kann, mit einer vollmundigen, samtigen Aufgeschlossenenheit. Stille, authentische Substanz, sehr harmonischer Abgang, kann noch 10 bis 15 Jahre lang genossen werden. Für die Einen eine Diva aus dem Burgund, ein 1998er, wie er schöner nicht sein könnte, für die anderen ein toller Wein, aber nicht wirklich typisch.

Bewertung beider Verkoster: **17.25/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.28/20

Nicht verfügbar in der Schweiz.



Tom Litwan, Chalofe Pinot Noir 2010, Thalheim AOC

Die Piratflasche. Wir haben am 19. August 2014 diesen Wein bereits [bewertet](#). (bk): Helles Granatrot. Sattelleder, Kaffee, Viel Toast- und Rauchnoten. Wacholderbeeren, Gin-dunkle Schokolade, danach Preiselbeeren. Kraftvoll, ausgereifte Noten, sehr präzise Rhabarbernoten, Stachelbeeren,...

Sehr dicht mit Gerbstoffen. Prall ausgefüllter Körper, haltgebende Säure. Runder Abgang mit Mandelnoten sowie Mandelkern. Schöne Länge, dürfte noch 10 Jahre altern können.

Bewertung: **17/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.19/20

Verfügbar in der Schweiz für 36.- bei [Brancaia](#).



Domaine Lucien Le Moine, Clos Saint-Denis 2004

Ja, es hat geniale 2004 gegeben. Dieser Clos Saint-Denis von Lucien Le Moine ist ein unerbittliches Beispiel dafür. Sehen wir mal in zehn Jahren, was der Jahrgang 2011 liefert... Warum nun dieser Vergleich, welcher mehr als nur einen Händler aufregen müsste? 2004 wurde durch die zahlreichen Marienkäfer ernsthaft ramponiert, 2011 weist dramatisch grüne Noten auf. Was eben auch nicht bedeutet, dass alles wegzudenken sei. Eben, wie dieser Clos Saint-Denis 2004 von Lucien Le Moine.

Granatrote bis intensive rubinrote Farbe. Bereits die erste Nase wirkt ausserordentlich. Sie bietet würzige Anklänge, Sandelholz, Mahagoninoten, Gewürznelken, Kräuterbitter, florale, ja sogar vegetabile Komponenten, kleine, schwarze und rote Beeren, darunter auch wilde Beeren. Nach dem Schwenken des Glases entwickelt sich eine tolle Frucht, dann kommen Düfte schöner Süskirschen, Himbeeren, schwarzer Kirschen, etwas Kaffee. Dieses Bouquet könnte nicht schöner sein und verführt durch seine Präzision, seine Konzentration, seine Tiefe, seine Komplexität. Der Gaumen bestätigt diese ersten Eindrücke. Die floralen Noten sind nicht auf die Krankheit des Jahrgangs, sondern auf wahrscheinliche Teiltrappung zurückzuführen.

Geschmeidiger Körper, druckvoll und dicht, doch zugleich seidig und ausgefeilt, lang, saftig, mit feinstem Säurenerv, mineralisch begleitet, nicht zuletzt mit einer tollen Würzigkeit und einer präsenten Säure ausgestattet, welche eine anständige, weitere Lagerfähigkeit von 10-15 Jahren ermöglichen dürfte. Gerbstoffe ohne Körnigkeit, dennoch präsent, so muss Burgunder schmecken. Unendlicher Abgang. Grosses Potential nach oben. Grossartig.

Bewertung beider Verkoster: **18.5/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.97/20

In der Schweiz wird die Domaine Lucien Le Moine heute durch [Martel](#) vertreten, wobei sie bei [Lucullus](#) auch gut erhältlich sind.



Domaine Dujac, Clos Saint-Denis 2005

Anspruchsvoller Wein, welcher eine Zeitlang nicht zugänglich werden wollte. Er wirkte abgefahren und auf so ein intellektuelles Niveau hochgehoben, dass ein paar Verkoster mit ihm nicht viel anfangen konnten. Nur keine Panik, die Grands Crus des Jahrgangs 2005, auch die 1ers Crus, werden noch lange entweder verschlossen oder wild und ungestüm bleiben. Am 14. November 2014 besuchte einer Gruppe nordfranzösischer Weinliebhaber die prestigeträchtige Domaine Rossignol-Trapet zum gleichen Zeitpunkt wie ich. Ein Mitglied dieser Gruppe stellte die Frage, wann seine Weine des Jahrgangs 2005 überhaupt getrunken werden sollten. Worauf David Rossignol antwortete, dass die genannten Weine noch mindestens 25 Jahre lang warten müssten, um ihre volle Komplexität und Vollkommenheit aufzuweisen. Der Clos Saint-Denis 2005 von Dujac erwies sich als unerschütterliches Monument, welche die nächsten zwei Dekaden mühelos überleben wird. Die Tatsache, dass er sehr modern ausgebaut wurde, wird nichts daran ändern.

Dunkles Granatrot. Was für eine berausende und übermässig komplexe Nase! Man könnte sich sehr lange damit befassen und immer wieder neue Düfte, neue Anklänge, neue Dimensionen entdecken. Wenn dieses Bouquet auch immer noch zu viel Holz aufweist, bietet es doch eine dunkle Beerenfrucht, Brombeere, Heidelbeere, Pflaume, auch gekochte Pflaume, Johannisbeeren, Lakritze, leichte Zigarrennoten, Tabak. Das Ganze mit einer

Prise Alkohol im Hintergrund. Andere würden dies als Beerenlikör bezeichnen. In der zweiten Nase zeigen sich leichte Röstaromen, Vogelbeeren, Schlehe, Unterwald, etwas Waldpilze, eine tolle Mineralität und der Siegel des Terroirs. Ein authentischer und ehrlicher Vertreter der Grande Classe der Clos Saint-Denis. Der Antrunk zeigt sich anspruchsvoll, was bestätigt, dass es sich da um einen „Kindermord“ handelt! Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, wobei er eben viel zu jung ist. Prall ausgefüllter Gaumen, sehr raffiniert und elegant, dicht und konzentriert, grossartig reintonige Aromen nach Edelholz, eingekochten, kleinen, vor allem schwarzen Früchten,... Einfach unwiderstehlich und harmonisch. Bleibt gut haften, schöne Viskosität. Der unendliche, ausgefeilte Abgang bietet nicht nur die bisher erkannten Früchte, sondern auch leichte, subtile Minznoten. Das Ganze wirkt schön, dicht, kraftvoll und einfach entfesselt. Es ist kein intellektueller, sondern ein sehr physischer, dafür subtil schnapsiger Wein. Der CSD 2005 von Dujac wird seine Komponenten in den nächsten Jahren noch weiterentwickeln, weiter reifen und in 10 bis 20 Jahren zeigen, was in ihm steckt. Ein Traum wird er sein, der alle seine Facetten ausspielen wird. Glücklicherweise ist, wer warten kann.

Bewertung beider Verkoster: **18.5/20** Bewertung aller Teilnehmer: 18.33/20

Verfügbar in der Schweiz für 650.- bei der [Vinothek im Park](#).

Domaine Arlaud, Clos Saint-Denis 2007

Ein Redaktor von Vinifera-Mundi fragte mich am Tag nach der Verkostung, aus welchen Gründen dieser Wein zweimal ausgeschenkt worden sei. Die Antwort, welche mir sofort einfiel, war einfach: Die Domaine Arlaud wird dramatisch unterschätzt und der Clos Saint-Denis ist neben dem unverwechselbaren Gevrey-Chambertin Les Combottes einer der unverzichtbaren Werte des 15ha grossen, in Morey Saint-Denis angesiedelten Weingutes. Hinzufügen hätte ich die angewandte Weinbauart können. Seit 2004 werden die Grundsätze der biologischen Landwirtschaft eingehalten. Der 2009 angefangene Umstieg zur Biodynamie hat die Verbesserung der Qualität entscheidend angekurbelt. Diese wichtigen Massnahmen wurden durch die neue Generation schrittweise eingeleitet. Cyprien

Arlaud arbeitet seit 1997 mit seinem Vater, Romain Arlaud hat sich im Jahr 2003 dem Duo angeschlossen. Schliesslich ist Bertille seit 2004 für die Bodenbearbeitung mit dem Pferd zuständig. Die drei Geschwister vertreten die Meinung, dass kein Wein extrahiert werden muss, um grandios auszufallen. In diesem Sinne widersprechen sie der Wahrnehmung von Jérémy Seysses, dem genialen, jungen Winzer der Domaine Dujac, vehement.

Was kommt denn da? Wow! Ein genialer Überflieger, die Granate des Abends, ein Aromenpaket, das alles in den Schatten stellt. Diese Nase wird allen Burgunder-Liebhabern in Erinnerung bleiben, das sind eine majestätische Reintonigkeit und eine unwahrscheinliche Präzision, welche sich da anbieten. Und wieder mal verliert die Aussage an Kraft, dass der Jahrgang nicht so gross, sondern ausschliesslich für die Fruchtliebhaber sei. Gewürznoten, Veilchen und weitere florale Komponenten im Quadrat, Zimt, welcher Kardamon, Edelholz, danach rote Blüten, Schwarzkirsche, rote Holunder, Holunderkonfitüre, Waldbeerkonfitüre, Brombeerstrauch sind da wie ein Spiegel der Natur vorhanden. Nicht aufdringlich, sondern fein, präsent und schliesslich berauschend. Die gelungene Verbindung intellektueller Eigenschaften mit einer Myriade bodenständiger Merkmale. Ein Kunstwerk. Man kommt immer wieder zu dieser Nase und möchte sich nicht verabschieden. Wie beim Dujac steht der Gaumen des Clos Saint-Denis der Domaine Arlaud der Nase in nichts nach. Beide vertreten die Perfektion, jeder in seinem Stil. Er ist weich, samtig, geschmeidig, die Franzosen sagen „très gourmand“, doch aber auch wiederum präzise, ausgefeilt, geschliffen, harmonisch, mit sehr gut eingebundenen Tanninen und wieder diesen unwiderstehlichen Aromen nach wilden Beeren und Brombeerstrauch ausgestattet. Das ist eine hoch elegante Explosion der Sinne und das Ganze wirkt fast lasziv. Dezente Karamellnuancen ergänzen das nachhaltige und tiefgründige Bild, der Abgang hält sehr lang an und erweist sich als prägend. Ein Arlaud, der schöner nicht sein kann. 15 Jahre oder länger dürfte dieses Erzeugnis noch lagern können. Jahr hin oder her werden um die 900 Flaschen dieses Weins abgefüllt.

Bewertung beider Verkoster: **18.67/20** Bewertung aller Teilnehmer: 18.72/20

Die Weine der Domaine Arlaud sind in der Schweiz bei [L'Art du Vin](#), [CAVESA](#) sowie SALESA / [in Taberna](#) erhältlich.



Domaine des Chézeaux, Clos Saint-Denis Vieilles Vignes 1999

Im Januar 2004, dann im Januar 2007 lobte unser Weinfreund Bill Nanson die grandiose Arbeit, welche die Familie [Mercier](#) an diesem [Wein](#) erbracht hat. Am Abend unserer Verkostung wurde er plötzlich verunsichert, der Clos Saint-Denis V.V., eigentlich sind das sogar „très vieilles vignes“, da sie über 100 Jahre alt sind, schien die Reise von Basel nach Zürich nicht optimal ertragen zu haben.

Intensive Rubinfarbe und die dichteste der Serie. Sogar an der Grenze der Trübheit. Im Duft noch nicht offen, Gewürze, Klebstoff, Gummi, leichter Stinker, verschlossen. Doch eine konzentrierte Nase. Grüne Oliven, Petrol, taktile Komponenten, aber auch Fruchtsüsse im Gaumen. Sehr wechselvoll, sehr reif, ja sogar demonstrativ. Leichte Bitternis im Abgang. Wirkt schliesslich vielleicht ein wenig kommerziell. Vielleicht haben wir diesen Wein nicht ganz verstanden.

Bewertung beider Verkoster: **16.87/20** Bewertung aller Teilnehmer: 16.69/20

Nicht verfügbar in der Schweiz.



Domaine Heresztyn, Clos Saint-Denis 2006

Leider fehlerhaft. Wir kennen dieses Weingut als seriös und dessen Weine sind allgemein sehr empfehlenswert. Florence Heresztyn ist mit den aktuellen Inhabern der Domaine verwandt. Sie leitet mit ihrem Mann Simon Mazzini die Domaine [Heresztyn-Mazzini](#), welche Weine im Burgund sowie im Champagner-Gebiet erzeugt.

Die Weine der Domaine Heresztyn sind Jahre lang durch Hans Müller AG in der Schweiz vertreten worden. Diejenigen der Domaine Heresztyn-Mazzini sind bei [Cavedereve](#), wo der Clos Saint-Denis 2012 129.- kostet.

Domaine Virgile Lignier (heute Lignier-Michelot), Clos Saint-Denis 2006

Weicher Auftakt, Rosenbouquet, schwarze Kirschen, Maulbeeren, verfügt über süsse Fruchtbestandteile, unterlegt mit Orangenzesten, feine Rauchnoten. In der zweiten Nase kommt eine finessenreiche Würzigkeit, aber vielleicht auch etwas Animalisches, ohne jedoch zu stören, zum Vorschein. Rundum eine elegante, tiefe und besonders saubere Nase, welche nicht besonders auffällt. Dieser Wein hat vielleicht etwas Mühe in dieser Serie. Authentische Substanz, weicher, runder Körper mit stimmig eingebundener Säure und Mineralität. Der sehr fruchtbetonte, lange und kräftige Abgang bietet vor allem schwarze Kirschen. Ein facettenreicher Speisenbegleiter.

Bewertung beider Verkoster: **17.67/20** Bewertung aller Teilnehmer: 17.72/20

Die Erzeugnisse der Domaine [Lignier-Michelot](#) sind in der Schweiz nicht verfügbar.



Domaine Lucien Le Moine, Clos Saint-Denis 2006

Mounir und Rotem Saouma, die im Jahr 1999 die Négocio-Firma gegründet haben, beschreiben den Jahrgang 2006 als einen, der sehr viel Spass bereitet.

Dunkles Granatrot. Dunkle, tiefgründige und ausdrucksvolle Beerenfrucht, Herzkirsche, schöne Süssholz-/Sandelholznoten wie beim 2004er der Verkostung, orientalische Würze im expressiven, ja sogar bombastischen Bouquet. Erweckt buchstäblich alle Sinne und zeigt sich sinnlich. Es kommen noch mehr Kirschnoten in der zweiten Nase durch, aber auch leichte Akzente delikater Beerenkonfitüre. Weicher, runder, saftiger Gaumen mit einer tollen Komplexität und einer spannenden Viskosität. Die feine Würzigkeit, welche die Weine der Gemeinde Morey Saint-Denis auszeichnet, ist wiederum vorhanden und harmonisiert wunderschön mit dem fleischigen Saft. Zartbittere Schokolade lässt sich erahnen und vervollständigt das Aromaspektrum elegant. Im Abgang fallen delikate Orangenzesten, Currynoten, und Süssholznoten wie in der ersten Nase wieder auf. Die Stilistik

dieses Erzeugnisses überzeugt und zeigt das riesige Können von Mounir und Rotem Saouma. Der Jahrgang hat Pepp und Nerv, der Abgang besticht durch seine runde Pracht und wir können nur dem Winzerehepaar zustimmen, 2006 ist einfach umwerfend köstlich.

Bewertung beider Verkoster: 18.12/20 Bewertung aller Teilnehmer: 18.14/20

In der Schweiz wird die Domaine Lucien Le Moine heute durch [Martel](#) vertreten, wobei sie bei [Lucullus](#) auch gut erhältlich sind.

Domaine Arlaud, Clos Saint-Denis 2007

(bk) Wir kommen zum zweiten Mal in den Genuss. Zum grossartigen Genuss. Diese zweite Flasche wird zum gleichen Zeitpunkt wie die Hauptspeise serviert. Die ausserordentlich positiven Eindrücke bleiben.

Dunkles Rubinrot. Die erste Nase bietet Kirschblüten, reife und konzentrierte Johannisbeeren, Zedernholz und allgemein das gleiche Aromaspektrum wie die erste Flasche. Es handelt sich definitiv um eine Diva mit grossem Potential. Rote Beerenfrucht, Kirschstein, Edelholznoten, Nougat gestalten den saftigen Gaumen, in welchem ein floraler Touch, aber auch verführerische Orangenesten vorhanden sind. Feine Tannine, tolle Balance, Karamell, leichte Toffee-Akzente sind einige der weiteren Eigenschaften dieser Flasche.

Reife Kirschnoten im Abgang, lang haftend, grosses Kino, eine tolle Perfektion von Harmonie - Frucht - Abgang. Extrem lang und schön. Kaufen und trinken, das bereitet Freude.

Arlaud in Perfektion, ein Burgunder wie man ihn liebt.

Bewertung beider Verkoster: 18.5/20 Bewertung aller Teilnehmer: 18.58/20

Die Weine der Domaine Arlaud sind in der Schweiz bei [L'Art du Vin](#), [CAVESA](#) sowie SALESA / [in Taberna](#) erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
30. November 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.