



Das Lieu-dit En Orveaux im März 2015

Vinifera-Mundi präsentiert einen «Burgundy Classics» Event **Vosne-Romanée 1er Cru**

Ah! *Vosne-Romanée*. Einer der klingenden Namen der Côte d'Or! Die Herkunft der weltbesten Pinot Noir. Die Heimat der Winzerlegende Henri Mayer und des genialen Cros Parentoux! Weine zum träumen.

Okay - die meisten von uns haben weder die Weine von Henri Mayer, noch haben sie kaum jemals die Pinots aus der Lage Cros Parentoux getrunken. Aber immerhin werden uns die Weine des heutigen Abends einen kurzen Einblick in ebendiese legendäre Welt der verführerischen, seidenzarten, immens vielschichtigen Pinot Noir ermöglichen.

Zuerst einige Fakten:



Vosne Romanée & Flagey-Echézeaux

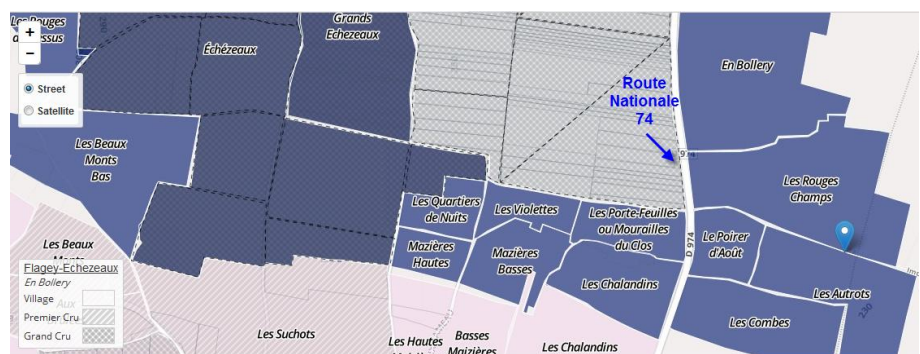
Das Winzerdorf Vosne-Romanée befindet sich 5 km nördlich des Kleinstädtchens Nuits-Saint-Georges und ca. 18 km südlich von Dijon. Der Name "Romanée" wurde übrigens im Jahr 1866 an den Ortsnamen Vosne angefügt, als die Burgunder Weingemeinden die offizielle Erlaubnis des Königs Louis-Philippe erhielten, den Namen ihres bekanntesten Crus mit ihren bisherigen Namen zu verbinden. Die erste Gemeinde, die dies tat, war 1847 Gevrey-Chambertin. Als die anderen Gemeinden erkannten, was das für eine Euphorie um die Weine von Gevrey auslöste, nutzten sie ebenfalls dieses vorzügliche Marketinginstrument.

Vosne-Romanée liegt am westlichen Rand der *Route Nationale 74* (N74) von Beaune nach Dijon.

Flagey-Echézeaux, ein ruhiges, wenig bemerkenswertes Dörfchen, befindet sich auf der östlichen Seite der N74. Die Rebberge von Vosne-Romanée und Flagey-Echézeaux befinden sich allerdings fast alle westlich der N74 auf einem grossen Rebhang zwischen den Appellationen Nuits-St.-Georges und Clos de Vougeot.

Einige *Lieux-dits* der Village-Klasse wie z.B. die wenig bekannten Les Combes oder Les Autrots reichen bis über die N74 in Richtung Flagey-Echézeaux hinaus.

Die Premier Cru- und Villages-Weine von Flagey-Echézeaux werden alle unter der Appellation Vosne-Romanée vermarktet. Wir machen gerne auf unseren ausführlichen Bericht [Die Weine von Flagey-Echézeaux](#) aufmerksam, in welchem wir u.a. diese komplexe Situation erklären.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um es zu vergrössern

©Burgmap

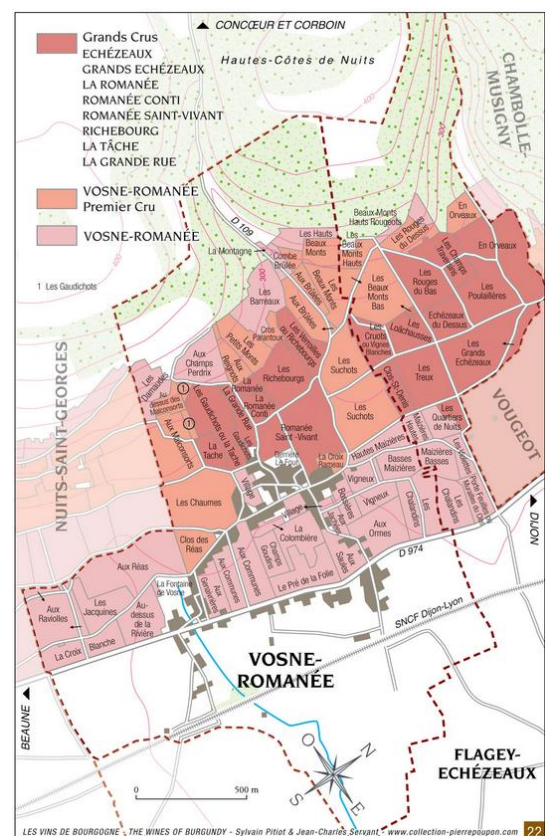
Die berühmten Climats und Lieux-dits von Vosne-Romanée befinden sich auf der grossen Flanke hinter Vosne-Romanée und verlaufen mehr oder weniger Richtung Süden, bis oberhalb des Clos de Vougeot (die Grand Crus Echézeaux und Grands-Echézeaux). Sie teilen sich folgendermassen auf:

- Vosne-Romanée:
 - 6 Grand Cru Lagen, die aus 9 verschiedenen Lieux-dits bestehen.
 - 12 Premier Cru Lagen (Climats genannt), die aus 14 Lieux-dits bestehen.
 - 28 Villages Lagen (Lieux-dits). Der Produzent hat die Wahl, ob er den Namen des Lieux-dits, wie z.B. Les Violettes oder Les Barreaux, auf die Etikette schreiben will.

- Flagey-Echézeaux:
 - 2 Grand Cru Lagen: die Grand Cru Lage Echézeaux, die aus 11 verschiedenen Lieux-dits besteht und die Grand Cru Lage Grands Echézeaux, die nur aus ebendieser besteht.
 - 3 Premier Cru Lagen (Climats), die aus 4 Lieux-dits bestehen. Die drei Climats sind: Vosne-Romanée „En Orveaux“, „Les Rouges“ und „Les Beaux-Monts“, wobei die letzte Lage zugleich Vosne-Romanée und Flagey-Echézeaux gehört. Die 4 Lieux-dits sind: En Orveaux, Les Rouges du Dessus (die Lage „Les Rouges du Bas“ gehört zum Grand Cru Echézeaux), Les Beaux Monts Hauts und die Beaux Monts Bas.
 - Acht Villages Lagen (Lieux-dits).

Die 12 Premier Cru Lagen der Gemeinde Vosne-Romanée (Gesamtfläche 48ha 18a 93ca Hektar) umrahmen ungefähr die Grand Crus von allen Seiten, ausser von östlicher Seite her, wo das Dorf selbst liegt.

- Les Suchots
- Aux Brulées
- Cros Parantoux
- Les Chaumes
- Les Beaux Monts
- Aux Malconsorts
- Au-dessus des Malconsorts
- Aux Reignots
- Clos des Réas
- La Croix Rameau
- Les Gaudichots
- Les Petits Monts



Klicken Sie das [Bild](#) an, um mehr Infos anzuzeigen



Die verkosteten Weine

Die neun Vosne-Romanée 1er Crus (+ 1 Pirat: Vosne-Romanée Village) werden allesamt dekantiert und blind ausgeschrieben. Zum Einstimmen werden zwei Chablisys aus Chablis serviert. Alle Flaschen waren im 75cl Format.

Der *Wine & Dine* Anlass hat am 24. August 2015 im Restaurant Carlton in Zürich stattgefunden. Die vollständigen Ergebnisse der Verkostung sind [hier](#) erhältlich.

Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot), Chablis 1er Cru “Les Vaillons” 2010

Farbe: helles, klares und sandfarbenes Goldgelb. Komplexes und apartes, von unaufdringlichen, reintönigen Agrumen dominiertes Bouquet: Limone, Grapefruit, Orangenesten, ein Hauch Nektarine, weisse Blüten, Meeresalgen, Muschelkalk und Feuerstein. Einfach herrlich! Hier spricht das *Terroir*. Im Gaumen einerseits vollmundig, andererseits auch schlank, leicht und elegant. Knochen-trocken. Die frische, sanft-stählerne Säure trägt die vielfältigen Aromen (gleich wie in der Nase) und versprüht sie, kleinen Fontänen gleich, überall im Munde. Aristokratische Zurückhaltung und tiefgründige Fruchtfrische zugleich! Dank der



rassigen, spannungsgeladenen Säure ist auch der Abgang schön lang. Ein genialer Chablis 1er Cru. Zurzeit perfekt trinkreif. **17.75/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.47/20.

(RP=89/100, AG=89/100 BH=91/100, WS=89/100, JR=16.5+/20).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei Coop, [Kaufmann Weine](#) und [Millésima](#) erhältlich. In Deutschland sind sie bei [verschiedenen Händlern](#) erhältlich. Les Vaillons 2010 kostet €21.- bei [Vinothek Melter](#). Die Magnumflasche kostet €60.90 bei [Rakuten](#).

Domaine William Fèvre, Chablis (Villages) “Champs Royaux” 2002

Farbe: tiefes, volles Goldgelb. Im Bouquet recht üppige, gereifte, vollfruchtige Aromen: Mango, Ananas, reife Bananen, Karamell, Crème Brûlée und etwas Honig. Im Gaumen schön reif und rund, mit recht deutlich gereiften und lieblichen Aromen. Er macht jetzt Spass, hat eine gewisse Präsenz, sollte aber recht bald getrunken werden. Im Abgang eher kurz. Etwas gar gereift für einen 2002 Chardonnay, aber für einen Villages-Chablis eine sehr gute Leistung. **16.75/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 16.78/20.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée 1^{er} Cru „Les Beaumonts“ 1996

Leider ein leichter Korkgeschmack oder sonstiger Fehlton, der an der Luft schlimmer wird. Wir gehen davon aus, dass hinter diesen Fehlton ein sehr gelungener Pinot mit vielen schwarzen Beeren, Veilchen und harmonisch gereifter Aromatik verbirgt. Schade. Keine Bewertung.

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei [Albert Reichmuth](#) erhältlich.



Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée 1^{er} Cru „Les Beaumonts“ 2003

Farbe: Volles, dichtes Rubin. Ein wunderschönes Bouquet mit vielen reintonigen Beeren, einer angenehmen, harmonischen Süsse und zarten, komplexen Noten von Veilchen, Lakritze, etwas cigar-box und ein Hauch Unterholz. Herrlich! Im Gaumen ein extrovertierter Vosne, einerseits ein Becher randvoll mit schwarzen Beeren (vor allem Brombeeren und schwarze Kirschen), andererseits ein samt-seidener Pinot Noir mit einer rassigen Säure. So sollte 2003er Burgunder sein! Eindeutig ein sonnenverwöhnter Jahrgang, also reife Fruchtnoten und angenehme Süsse, aber auch mit der nötigen Struktur, Komplexität und Tiefgang ausgestattet. Seide, Süsse, Frucht, Kraft und Spannung: Genial! Und er hat auch noch gute Reserven. **18.5/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.22/20 – **Platz 2** von 10.

(RP=95/100, ST=92/100, BH=89-91/100, WS=87/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei [Albert Reichmuth](#) erhältlich.

Bouchard Père & Fils, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“ 2007

Farbe: eher helles Granat-Rubin. Das Bouquet zeigt angenehme, aber eher leichte, rotbeerige Züge. Erinnert etwas an einen Bündner Blauburgunder. Nicht sonderlich komplex, aber durchaus animierend und mit zarter Harmonie. Im Gaumen eine zarte, feminine Pinot-Stilistik mit leichter, aber saftig-filigraner Säure. Recht gehaltvoll und mit einem schön langen Abgang. Vielleicht nicht ganz das Niveau, das man von einem „Les Suchots“ erwarten mag, aber eben typisch 2007. Er hat es auch schwer, gleich nach dem genialen „Les Beaumonts“ 2003 von Grivot. Könnte noch zulegen. **17/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.36/20 **Platz 8** von 10.

(ST=94/100, BH=93/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei [Granchateaux](#) und [Millésima](#) erhältlich. Der Jahrgang 2007 des Suchots kostet 80.- bei [Spectrum Trading](#). In Deutschland werden sie durch [Millésima](#) angeboten.

Domaine Confuron-Cotédidot, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“ 2012

Farbe: leuchtendes, eher klares, mittleres Rubin. Im Bouquet anfangs etwas zurückhaltend, aber was da kommt, ist schon sehr vielversprechend: lebendig, komplex, Terroir-betont, würzig; er zeigt viele reintonige Beeren, vor allem Brombeeren, dazu Veilchen, Lakritze, Feuerstein und ein Hauch Pilze – schlicht genial. Im Gaumen eine unglaublich seidene Pinot Stilistik. Beinahe schwerelos! Die Säure ist einerseits tragend, ander-



Die Weine der zweiten Serie

seits luftig-leicht. Aromen von Brombeeren und Walderdbeeren, auch Veilchen, Kalk- und Feuerstein, Lakritze, Schokolade, Brombeerlikör und etwas *cigar-box*. Trotz seiner seidene Eleganz sehr tiefgründig und durchaus reichhaltig. Die runden, reifen Gerbstoffe brauchen noch etwas Zeit. Matthias ist der Meinung, es fehle etwas an Kraft und Körper und dies mag auch stimmen, aber diese reintonige, vielschichtige Pinot-Stilistik und vor allem diese Schwerelosigkeit und feminine Eleganz ist einfach zu berauschend! Wird noch zulegen. Ein würdiger Sieger und ganz grosser Vosne-Romanée. **18.25+/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.36/20 – **Platz 1** von 10.

(RP= ?/100, ST=94+/100 BH=93/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [La Cave de Reverolle](#) für 98.- erhältlich.

Es fing 1964 damit an, dass Jacky Confuron und Bernadette Cotetidot sich vermählten und ihren Rebbesitz zur Domaine Confuron-Cotédidot vereinten. Jacky Confuron war unter den ersten im Burgund, welcher die Praktiken des im Rückblick umstrittenen Önologen Guy Accad (bekannt vor allem für lange *macération à froid* des Traubenmostes vor

der alkoholischen Gärung) umsetzte. Heute führen Jackys Söhne Yves und Jean-Pierre (beide ausgebildete Önologen) das Weingut. Die beiden sind aber auch in weiteren Unternehmungen tätig: Jean Pierre Confuron leitet die Weinproduktion bei Domaine Chanson in Beaune und Yves Confuron führt die Domaine de Courcel in Pommard. Bei Confuron-Cotédidot ist Yves heute für die Weine verantwortlich und Jean-Pierre kümmert sich um Verkauf und Management. Grundsätzlich werden die Weine eher traditionell und non-intervenistisch erzeugt: Kleine Erträge, *macération pré-fermentaire à froid* (Kaltmazeration der Maische vor der Gärung), kein Entrappen der Stiele, Ganztraubengärung und minimaler Einsatz von Schwefeldioxid. Ausbau der Weine in ca. 30% neuen Burgunder Pièces (228 l). Das ca. 7 ha grosse Weingut besitzt Reben der Appellationen: Charmes-Chambertin, Clos de Vougeot, Echézeaux, Mazis-Chambertin, Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots (mit über 2 ha der grösste Besitzer), Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Murgers und Aux Vignerondes, Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Craipillot, Lavaux-Saint-Jacques und Petite Chapelle und dazu noch verschiedene Villages-Weine in den gleichen Appellationen.

Domaine Guyon (M. & J.P.), Vosne-Romanée 1er Cru „En Orveaux“ 2007

Farbe: volles, mittleres Rubin. Das Bouquet zeigt schön ausladende, spannende und komplexe, relativ gereift wirkende Nuancen: rote Beeren, Rollschinken, Röstaromen, Pferdestall und animalische Aspekte. Im Gaumen feurig und saftig, mit viel Würze und vielschichtiger Röst- und Fass-Aromatik. Es fehlt ihm heute etwas an Präzision und Eleganz, aber die kräftige Säure verleiht ihm die nötige Struktur für eine weitere Entwicklung. Er braucht noch etwas Zeit, um seine Mitte zu finden. Die Röstaromen werden in den Hintergrund treten und er sollte dadurch an Eleganz gewinnen. Dank seiner offenen, komplexen *toasting*-Aromen und seiner saftigen Beeren-

frucht kam er heute bei vielen Teilnehmern sehr gut an. **17.25+/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.03/20 – **Platz 4** von 10.

Dieser Wein kostet 71.- bei [Baur au Lac](#) in der Schweiz. Die Erzeugnisse der Domaine sind bei [verschiedenen Händlern](#) wie u.a. [Gerstl](#) erhältlich.



Domaine Arnoux-Lachaux, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“ 2007

Farbe: volles, mittleres Granat-Rubin. Im Bouquet noch etwas von Röst-Noten dominiert: neue Barriques, Schokolade und Kohlestift; dahinter kommt eine zarte, noble Fruchtfülle zum Vorschein: Johannisbeeren, Himbeeren und etwas Brombeeren, begleitet von einer sanften, fruchtigen Süsse. Im Gaumen einerseits samtend und elegant, mit eher rotbeeriger Pinot-Stilistik, aber auch mit einer fleischigen Fruchtfülle, kräftigen, aber angenehmen Röstaromen und leicht rustikalen, würzigen Aromen. Ein typisches Merkmal der Arnoux-Weine sind die schön geschliffenen Tannine. Mittellanger Abgang. Vielversprechende Anlagen, die noch etwas Zeit brauchen, um sich zu harmonisieren. **17.25+/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.03/20 – **Platz 4** von 10.



Vinifera-Mundi besucht im März 2016 die Domaine Arnoux-Lachaux...

© [Domaine Arnoux-Lachaux](#)

(RP=92/100, BH=91/100 & 92-94/100, ST=93/100).

Der Jahrgang 2012 dieses Weins kostet in der Schweiz 164.- bei [Lucullus](#). In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [G. Wahnchaffe](#) und [Feine Weine](#) erhältlich.

Bruno Desauney-Bissey, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Beaumonts“ Vieilles Vignes 2010

Farbe: volles, recht dunkles Rubin. Im Bouquet eine vielschichtige, eher rotbeerige Frucht: Himbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen, begleitet von einer feurigen Würze, einer leicht staubigen Note und ein feiner Hauch Fass-Aromatik. Im Gaumen wieder diese feurigen, rotbeerigen Fruchtnuancen, gepaart mit einer rassigen Würze. Dieses Aromabild entsteht oft, wenn bei der alkoholischen Gärung hohe Temperaturen angestrebt werden. Die Struktur ist noch deutlich säurebetont, mit einer leicht alkoholischen Prägung – beides wird mit der Flaschenreife eher in den Hintergrund treten. Die Tannine sind gut eingebunden, der Abgang auffällig lang. Ein traditionell ausgebautes, langlebiger Vieilles Vignes, der noch einige Jahre Flaschenreife bedarf, um sein volles Potential zu offenbaren. **17+/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.36/20 – **Platz 8** von 10.



Domaine Guyon (M. & J.P.), Vosne-Romanée „Les Charmes de Mazières“ 2008

Als Piratflasche wurde ein Vosne-Romanée Villages ausgeschenkt.

Farbe: volles, mittleres Rubin. Das Bouquet zeigt sich heute eher verschlossen (viele 2008er brauchen Zeit). Etwas Beerenfrucht (Erdbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen), schön würzig mit dezenten Fass-Noten. Auch im Gaumen ist er zurzeit nicht sonderlich extrovertiert. Rote Waldbeeren, saftige- und fleischige Noten, die Barrique-Aromen sind gut eingebaut. Die Säure ist kräftig und umschliesst den Wein noch etwas. Hier braucht es noch Flaschenreife. Vielversprechend. **17/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.61/20 – **Platz 7** von 10.

Die Erzeugnisse der Domaine sind bei [verschiedenen Händlern](#) wie u.a. [Gerstl](#) erhältlich.

Bruno Desauney-Bissey, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Rouges“ Vieilles Vignes 2009

Farbe: klares, recht helles Granat-Rubin. Das Bouquet zeigt Aromen von feurigen roten Beeren (Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen), sanfte Röstaromen, leicht animalische Aspekte und einen Hauch Waldboden. Im Gaumen wiederum eine eher rotbeerige Pinot-Stilistik. Vollmundig, saftig, schön würzig und relativ einfach gestrickt, also recht typisch für viele Weine des Jahrganges 2009. Ein eigenständiger, nicht allzu typischer Vosne 1er Cru, der heute nicht besonders vielschichtig daherkommt, aber durchaus über das Potential verfügt, in einigen Jahren an Komplexität zu gewinnen. Bruno Desauney produziert Pinot Noir von hoher Qualität zu erfrischend günstigen Preisen. Hier ist das Burgund noch im Lot. **17.25+/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 17.72/20 – **Platz 6** von 10.

Domaine Confuron-Cotédidot, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“ 2010

Farbe: volles, tiefes Rubin. Im Bouquet schön ausladend und wunderbar elegant, mit einer herrlich reintönigen Beerenfrucht, bestehend aus Brombeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen. Dazu zarte Röstaromen, sanft würzig und mit einer unwiderstehlichen Veilchen-Aromatik. Im Gaumen schön vollmundig, saftig, wunderbar samt-seiden, elegant, und mit präziser, betörender, femininer Beerenfrucht Aromatik: Brombeeren, Walderdbeeren, Schwarze Kirschen und etwas Cassis (schwarze Johannisbeere), dazu viel Veilchen, ein Hauch Bleistiftmine und Röstnoten. Berauschend. Für mich ist das ein vorbildlicher Vosne-Romanée 1er Cru! **18.5/20**. Durchschnittsbewertung heute Abend: 18.17/20 – **Platz 3** von 10.

(BH=93/100).

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei [La Cave de Reverolle](#) und [Martel](#) erhältlich. Der Suchots 2010 kostet 89.- bei [GlobalWines](#). In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Feinkost Sollacher](#) erhältlich.

Fazit

Mit dieser erfrischenden Auswahl an bezahlbaren Vosne-Romanée 1er Cru konnten wir uns ein Bild von verschiedenen *Vosne* Stilen machen und die Erzeugnisse einiger renommierter Burgunder Produzenten näher kennenlernen.

Die Domaine Confuron-Cotédidot hat heute zwei von drei Spitzenplätzen belegt und wusste die Teilnehmer des Abends mit Weinen berauscher Eleganz, einer modernen Stilistik und mit einer von schwarzen Beeren und Veilchen geprägten Pinot-Aromatik zu begeistern. Dieses Weingut produziert heute geniale Weine, die bestimmt bald noch mehr Beachtung finden werden. Auch die renommierte Domaine Jean Grivot (wirklich schade, dass der *Les Beaumonts 1996* einen Korkgeschmack aufwies!) wusste heute zu überzeugen. Sein wunderbar opulenter und vielschichtiger *Les Beaumonts 2003* ist ein Beispiel für das hohe Qualitätsniveau, das Grivot erreicht hat. Aber auch die anderen, hier vertretenen Weingüter zeigten Pinot Noir von hoher Qualität. Kein einziger Vosne-Romanée war enttäuschend. Alle erreichten 17/20 Punkten und mehr. *Vosne-Romanée – Vin de Rêves!*

Autoren: Anthony Holinger
20. Januar 2016

Lektorat: Jean François Guyard, Andi Spichtig

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, AG = Antonio Galloni/Vinous, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwisser, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

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.