



Das Château von Gevrey-Chambertin wurde vor einigen Jahren zum Gegenstand eines heftigen Streits. Ein chinesischer Investor übernahm das verfallene Weingut für 8 Millionen Euros, während Experten es auf 3.5 Millionen eingeschätzt hatten. Die lokalen Winzer wurden somit ausser Gefecht gesetzt.

Gevrey-Chambertin querfeldein

Eine gelungene Einführung

Eine One-Man-Show Startup Firma aus Zürich organisiert immer wieder durchaus empfehlenswerte Verkostungen für ein breites, neugieriges Publikum in der Schweiz. In den letzten drei Monaten hat Vinifera-Mundi an drei solchen Anlässen teilgenommen. Das Beste dabei ist, dass sich nicht nur Konsumenten anmelden, welche etwas mehr über ein Thema erfahren möchten, sondern auch eingefleischte Weinliebhaber. Die Firma? Sie heisst einfach Magnus Vinum ([Link](#)). Der Gründer? Timothy Magnus. Er ist Australier, verfügt über das WSET Level 4 Diplom, wobei er im Rahmen eines Studiums bei der renommierten Weinakademie in Österreich graduiert wurde, bevor er schliesslich im Jahr 2015 seinen Titel als Weinakademiker bei dieser anspruchsvollen Schule erhalten hat. Schweizer dürfen sich freuen, er wurde sogar mit einem Swiss Wine Award für seine These über das Thema "Magnus Vinum - a concept for a wine tasting company" ausgezeichnet.

Am 16. Oktober 2017 lautete das Thema "**Gevrey-Chambertin: The Wine of Kings**". Zum Vorwort seines Anlasses führte Timothy Magnus das bekannte Zitat an von Hilaire Belloc (1870-1953), einem französisch-englischen Schriftsteller und Historiker, welcher in der ersten Hälfte des XX. Jahrhunderts besonders viel Beiklang gefunden hat. Über die AOC hatte sich dieser mit folgenden Worten ausgedrückt: "I forgot the name of the place, I forgot the name of the girl, but the wine was Chambertin" ([Link](#)). Ein Zitat macht ein ganzes Programm. Der Titel der Verkostung ist eigentlich falsch, da die Tokajer aus Ungarn die Weine der Könige sind. So sind die Gevrey-Weine wohl eher diejenigen der Kaiser. Oder zumindest des Kaisers,

denn Napoléon liebte den Chambertin. Nicht weit entfernt von der Gemeinde erweist sich die Geschichte des 1er Cru Clos Napoléon (Links: [Englisch](#), [Französisch](#)) in Fixin als bemerkenswert. Darüber hinaus stimmte das Programm. Es war eine durchaus gelungene Verkostung und es lohnt sich ganz klar, an solchen Anlässen dabei zu sein. Darum möchten wir Ihnen nun die Ergebnisse nicht weiter vorenthalten.





Die Verkostung

Der Anlass hat im Verkostungsraum des Gastrobetriebs und Weinhandlung Smith & De Luma ([Link](#)) in Zürich gefunden. Die Flaschen wurden lange genug im Voraus entkorkt und alle doppelt dekantiert. Obwohl wir keine Verfechter dieser Methode sind, hat es Timothy Magnus gezeigt: Mit viel Weinverständnis funktioniert sie. Die Verkostung ist sehr angenehm verlaufen und kann daher selbstverständlich weiterempfohlen werden.

Die Weine

Die Weine wurden nicht blind ausgeschenkt. Aufgrund des zwar begeisterten, aber auch breiten Publikums sowie des Typs des Anlasses wäre es völlig unangebracht gewesen, sie blind auszuschenken. Zur Erinnerung waren die Teilnehmer anwesend, um eine AOC besser kennenzulernen, nicht um Punkte sinnlos zu verteilen. Timothy Magnus bereicherte den Abend mit kurz und bündigen, in der Regel völlig ausreichenden Kommentaren, beschrieb die Lagen und Weine aber nur technisch, anders gesagt, für ein erfahrenes Publikum. Ein breiteres Publikum hätte sich bestimmt gefreut zu erfahren, warum zum Beispiel zwei Villages Weine unterschiedlich riechen und schmecken. Last but not least wurden die Weine in Paaren ausgeschenkt. Also zunächst beide Villages 2015, dann das Erzeugnis von Philippe Pacalet gegenüber dem Clos Prieur Villages 2012 usw.

Trapet Père et Fils, **Gevrey-Chambertin Villages 2015**

Schwarze und etwas rote Früchte, Brombeeren, Kirschen, aber auch Graphit bzw. Bleistiftmine, Schokolade im ausdrucksvollen, delikaten und durchaus ausgewogenen Bouquet, das erweckt die Sinne und zeigt sich in einem unkomplizierten Profil. Lebhafter, appetitlicher und frischer Gaumen,



Die drei Villages Weine der ersten Serie

der Charakter des Jahrgangs ist sofort erkennbar. Viel geschmeidiger Saft, feine Aromen wie reife Himbeeren, Erdbeeren, feingliedrige Tannine, zart und geschmackvoll, wirkt edel und köstlich, ganz klar keine ausserordentliche Komplexität, das ist aber hier ganz klar nicht das Ziel. Eine gute, raffinierte Struktur und Potential für eine gute Lagerung. Macht richtig Spass. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland nicht mehr erhältlich. In der Schweiz kostet er 59.- bei [Martel](#).

Maume-Tawse, **Gevrey-Chambertin Villages 2015**

Neuerdings trägt die Domaine Maume ([Link](#)), welche Ende 2011 durch Pascal Marchand und seinen kanadischen Geschäftspartner Murray Tawse ([Link](#)) übernommen wurde, nicht mehr ihren ursprünglichen Namen. Sie heisst nun so wie der neue Besitzer, also Tawse. Diese Änderung betrifft die Weine ab dem Jahrgang 2016.

Ausgereifte rote Beeren, darunter Himbeeren im Überschwang, Brombeeren und Brombeerstrauch, Laub im

frischen Bouquet, herbale Noten und ein Hauch Menthol ergänzen das Bild. Das Holz lässt sich wahrnehmen und wird noch ein paar Jahre beanspruchen, es fehlt aktuell etwas an Harmonie. Wir machen uns keine Sorgen, das Team, welches die Weine vinifiziert, verfügt über ein beeindruckendes Können. Bekömmlicher, fleischiger und eleganter Gaumen mit konsistentem Stoff, seidigen Tanninen und Aromen im Hintergrund der nicht vollständig entrappten Trauben. Braucht noch Zeit, man kann entspannt noch 3 bis 5 Jahre warten und dieses Erzeugnis, genauso wie das Vorherige, dürfen schön altern. **17.25/20** (90/100).



frischer, fleischiger und eleganter Gaumen mit konsistentem Stoff, seidigen Tanninen und Aromen im Hintergrund der nicht vollständig entrappten Trauben. Braucht noch Zeit, man kann entspannt noch 3 bis 5 Jahre warten und dieses Erzeugnis, genauso wie das Vorherige, dürfen schön altern. **17.25/20** (90/100).

[Real Wines](#) importiert die Weine dieser Domaine in die Schweiz. Leider ist der Gevrey Villages ausverkauft.

Philippe Pacalet, **Gevrey-Chambertin Villages 2012**

Eine klug ausgewählte Serie, welches es ermöglicht, einerseits beide Erzeugnisse des Jahrgangs 2015 der ersten Serie mit beiden 2012ern der Zweiten gegenüberzustellen, andererseits einen stets delikat vinifizierten Villages (die Auswirkung vom Pigeage) mit einem anderen in einem expressiveren Stil (die Auswirkung vom Remontage) zu vergleichen.

Gerne machen wir im Weiteren auf unseren Bericht «Philippe Pacalet: Natürliche Weine oder naturnahe Weine?» ([Link](#)) aufmerksam.

Sehr frische, jugendliche, ja sogar tänzerische Nase mit einem authentischen Verführungspotential. Graziler Stil, sinnlicher Touch. Bestimmt die laszivste Nase der vier Erzeugnisse. Veilchen, Waldbeeren, kleine, rote Beeren, subtile, würzige Noten (Zimt) gestalten das präziöse Bouquet. Eleganter Gaumen, auf dem gleichen sinnlichen Niveau wie die Nase. Tiefgründig, verführerisch, man stellt sich nicht mal die Frage, ob dieser Wein komplex ist, er braucht das einfach nicht. Eine Delikatesse mit feinen Gewürzen im sehr guten Abgang! Unwiderstehlich. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieses Erzeugnis €73.90 bei [Wein am Limit](#) und in der Schweiz CHF 61.50 bei [GlobalWines](#).

Harmand-Geoffroy, **Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2012**

T. Magnus stellt fest und fragt sich, warum diese Domaine immer noch keinen Importeur in der Schweiz hat. Im Gegensatz zu Deutschland. Wir haben deren Weine des Jahrgangs 2013 ausführlich bewertet ([Link](#)) und können uns diese Tatsache auch nicht erklären. Die Verkostung "Le Roi Chambertin", an welcher wir jedes Jahr im November in Gevrey-Chambertin teilnehmen, bestätigt unseren Eindruck, dass es nicht an der Qualität der Weine liegen kann. Ausserdem macht T. Magnus sein Publikum darauf aufmerksam, dass dieser Wein aus 2/3 Trauben aus dem 1er Cru Climat Clos Prieur und 1/3 Trauben aus der Villages-Lage Clos Prieur besteht.

Vielversprechende Komplexität im sehr parfümierten, subtil süsslichen und verführerischen Bouquet. Rote Beeren, animalische Komponenten wie Speck, florale Komponenten und sehr gut eingebundenes Holz sind ineinander verwoben. Der Charakter der Lage kommt sehr gut zur Geltung und das Versprechen für eine lange Lagerfähigkeit bereitet viel Freude. Runder, breiter, vollmundiger, einladender, wobei ungestümer Gaumen mit seidigen Tanninen und einer präsenten, doch stützenden Säure. Vorab eine volle Frucht und ein süsslicher Geschmack. Würziger, langanhaltender Abgang. Die Trauben wurden ganz klar nicht vollständig entrappt, das verleiht dem Wein noch mehr Komplexität. Rundum erkennt man den Stil des Vaters Gérard und seines Sohns Philippe sehr gut. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €35.- bei [Wein Art](#) und €47.69 bei [Wein Union](#).

Harmand-Geoffroy, **Gevrey-Chambertin 1er Cru Champeaux 2012**

Rauchige und animalische Noten wie Braten, der Champeaux bringt seinen wuchtigen Charakter noch nicht ganz zum Vorschein. Er ist auf der ersten Nase noch zurückhaltend. Das Glas muss geschwenkt werden.

Schwarze Früchte, florale Noten kommen dann gut zur Geltung. Das Holz lässt sich vergessen, was auf die Lage zurückzuführen ist. Les Champeaux ermöglichen effektiv die Erzeugung solcher Weine, welche das Holz sehr gut verdauen. Auch nach erst fünf Jahren. Die Röstaromen sind diskret und im Aromabild sehr gut integriert. Eleganter Antrunk, welcher schnell dem Gaumen die erste Rolle überlässt. Dieser liefert filigrane Tannine, Druck und Intensität, Harmonie und eine feine Süßlichkeit. Das ist Spass pur, das bietet sehr viel Genuss. Würziger und langanhaltender Abgang. Ein klarer Erfolg, welcher ein langes Leben vor sich hat. **18/20** (93/100).

Verschiedene Weine dieser Domaine sind aktuell in [Deutschland](#) erhältlich, Les Champeaux aber nicht.



Beide Weine der Domaine Harmand-Geoffroy

Drouhin-Laroze, **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaut Saint-Jacques 2012**

Timothy Magnus macht das Publikum darauf aufmerksam, dass die Domaine besucht werden kann und, dass Flaschen gekauft werden können. Wir sind aber immer wieder geteilter Meinung, was die Qualität der Weine anbelangt. Die junge Generation zeigt sich vielversprechend, darf aber noch nicht so viel an der Vinifizierung ändern, wie sie es möchte. Die prestigeträchtige Domaine Jean Grivot kennt ein ähnliches Problem. Wir sind aber zuversichtlich. Die Entwicklung dürfte sogar bei Drouhin-Laroze schneller vorankommen, da die Ehefrau von Philippe Drouhin diese unterstützt.



Sehr reife Nase, welche den Eindruck übermittelt, dass sie schneller abstürzen könnte, als man es gerne hätte. Wir lassen uns aber überraschen und würden diesen Wein in Zukunft immer wieder verkosten. Wenn die Nase hält, ist es ein klarer Erfolg. Denn sie ist tief, komplex, bietet ansprechende Düfte schwarzer Beeren, Maulbeerlikör, Wildbeeren, erdiger Komponenten wie u.a. Unterholz, Röstaromen aus dem gut eingebundenen Holz. Im Gaumen fallen in erster Linie die gute, dichte Struktur, aber auch die prägnante Säure sowie die zum Teil grünen Tannine auf. Vollmundig und energisch, zeigt sich hemmungslos, ja sogar fast entfesselt, was aktuell zu einer gewissen, fehlenden Harmonie führt. Diese wird mit der Zeit kommen. Der Abgang wirkt gut und lang. Schliesslich ein guter Wein, aber noch nicht ganz auf dem Niveau eines grossartigen Lavaut. **17-17.5/20** (89-91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €62.50 bei der [Köllner Weinkellerei](#). In der Schweiz kostet er 65.- bei [Granchâteaux](#).

Faiveley, **Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers 2012**

Was für eine richtige Entscheidung war es, als der junge Erwan Faiveley vor einigen Jahren entschied, dass die Weine der Domaine nicht mehr in so viel neuem Holz ausgebaut werden würden! Dieser Cazetiers hat genau 60% gesehen. Das Ergebnis ist durchaus erfreulich, wir sind weit von diesen früheren Karikaturen, welche mindestens 20 Jahre lang gelagert werden mussten, bevor sie sich im besten Licht zeigten.

Gerne machen wir im Weiteren auf unseren Bericht «26mal Faiveley» ([Link](#)) aufmerksam, in welchem wir verschiedene Erzeugnisse der Jahrgänge 2010 bis 2014 bewertet haben.

Breites, expressives, tiefes Bouquet mit schwarzen und roten Beeren, Kirschen, Laub, Rosen, erdigen Komponenten im Überschwang. Diese Nase überlässt dem Zufall keine einzige Chance, es ist einfach kräftig, harmonisch, breitschultrig, üppig. Rassiger, durchaus strukturierter Gaumen, welcher zunächst zeigt, dass die Rebstöcke nicht mehr jung sind, dann, was für ein Charakter noch in der Lage steckt. Samtige, dicht konzentrierte Tannine, sehr gute Säure für eine sehr lange Lagerfähigkeit, alles sehr jung und unbedingt zuwarten, bestimmt sehr viel Extrakt, mineralische Elemente, eine Frucht, die aktuell unter der Zurückhaltung des Körpers im Hintergrund bleibt, aber nur verlangt, ihre Wucht zu zeigen, süßlicher Touch, aber sehr raffiniert... Ein beeindruckender Wein, der sich vor keinem Vergleich zu scheuen braucht. **18+/20** (93+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €94.- bei [Feine Weine](#). In der Schweiz kostet er 69.80 bei [Granchâteaux](#). Bei [Nauer Weine](#), dem Deutschschweizer Importeur, ist er nicht mehr erhältlich.

Heresztyn-Mazzini, **Gevrey-Chambertin 1er Cru Champonnet 2012**

Die Domaine, welche die umtriebige und sehr sympathische Florence Heresztyn und ihr Ehemann Simon Mazzini 2012 übernommen haben, dürfte sich für zahlreiche Burgunder-Liebhaber zu einer unverzichtbaren Adresse entwickeln. Wir haben sie wiederholt verkostet, Florence ist auch Mitglied des dynamischen Vereins "Femmes & Vins de Bourgogne" ([Link](#)), welcher alle zwei Jahre im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne eine sehr erfolgreiche Off-Veranstaltung organisiert.

Dieser Champonnet aus einem besonnenen Jahrgang, der zu 65% nicht entrappt wurde, ist eine Verführung. Vielschichtige, geschliffene und konzentrierte Nase mit komplexen Düften roter Beeren sowie von Nelken, Muscat, Bärendreck, medizinischen Noten. Das Ganze erweckt die Sinne und zeigt sich besonders hedonistisch. Dunkle Frucht und etwas Menthol im strukturierten, samtigen und saftigen Gaumen. Eine sehr gute Säure, welche die Speichelbildung fördert. Macht nicht unbedingt Sinn, dieses Erzeugnis weiter zu lagern, es ist bereits heute eine Köstlichkeit. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein bei [Cave de Reve](#).



Florence Heresztyn-Mazzini präsentierte März 2016 diese vier richtig gelungenen Weine im Rahmen der «Exception'elles» Veranstaltung, welche der Verein "Femmes & Vins de Bourgogne" organisierte.

Dominique Gallois, **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2012**

Wir haben dieses Erzeugnis schon ein paar Mal hoch bewertet. Gallois führt eine Domaine mit einem kleinen, aber feinen Weinportfolio. Daher ist sie immer bekannter. Was leider auch zu Preisänderungen führt. Die Tarife, zumindest ab Hof, bleiben in Anbetracht der Qualität sehr anständig. Gerne machen wir auf unsere Präsentation der Domaine aufmerksam ([Link](#)).

Diese Flasche hat die doppelte Dekantierung allerdings nicht wirklich ertragen. Die unangenehmen Düfte des klassischen Pinots Noir, wie u.a. Hühnerkacke und reife Äpfel, sind zuerst zum Vordergrund gekommen. Zwei Düfte, welche bei diesem Wein überhaupt nie zur Geltung kommen, wenn die Flasche höchstens einmal dekantiert wird.

Dunkle und schwarze, reife Frucht, Waldbeeren, etwas Fruchtgelee in der immerhin inspirierenden, zweiten Nase, delikate und doch tiefgründig, das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert feine Röstaromen sowie Würze. Die animalischen Noten sprechen für das Terroir. Schliesslich entwickelt sich eine Sinnlichkeit, welche niemanden gleichgültig lässt. Dichte, geschmeidige Struktur im frischen, pfeffrigen Gaumen, aber unbedingt warten und wie gesagt, auf keinen Fall doppelt dekantieren. Ansonsten wird dieser Charmes anspruchsvoller, als er effektiv ist. Die Tannine sind spürbar und frisch. Charakter, Potential und doch Ausgewogenheit. **18/20** (93/100).



In der Schweiz ist dieser Wein beim Importeur, GlobalWines, nicht mehr erhältlich.

Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques 2006

Timothy Magnus beschreibt diesen Wein mit folgenden Worten: "young oak to get more power. Classical, clever winemaking, don't drink it young".

Allgemein stellt sich immer die gleiche Frage bei Louis Jadot, gewissen eingefleischten Weinliebhabern gefällt der Stil, anderen dafür ganz und gar nicht. Ohne dass es einen direkten, gemeinsamen Nenner zwischen beiden Häusern gibt, denke ich systematisch an Castello Banfi. Gewisse Konsumenten finden dessen Brunello stets gut, ich finde ihn stets industriell vinifiziert.

Komplexe Nase mit erdigen sowie mineralischen Komponenten, präsentem Holz -ja Timothy Magnus hat Recht, da kann man nur warten-, laktischen Noten, Frucht, Frucht und wieder Frucht und zwar in Konfitüre genauso wie in Gelee. Wirkt also sehr reif und wäre möglicherweise ein Kandidat dafür, meine Überzeugung in Frage zu stellen, dass der Burgunder Jahrgang 2006 sowieso alleine für schöne Stunden ist. Im Gegensatz zu 2007, bei welchem man Lust darauf hat, die Weine mit Freunden zu verkosten. Man merkt, dass die Trauben viel Sonne bekommen haben, das Bouquet ist reif und kräftig. Gute Struktur im würzigen, tatsächlich sehr klassischen Gaumen, druckvoll und mit einer guten Komplexität ausgestattet. Himbeeren, schwarze Kirschen, dunkle Schokolade, wieder die prägnanten Noten vom Fass, wirkt trocken, aktuell etwas streng. Im Keller vergessen. Hoffen wir, dass sich das Holz bis in ca. 10 Jahren gut einbindet. **17-18/20** (89-93/100).



Autor: Jean François Guyard
7. Januar 2018

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende 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 senden.