

# „Einstimmen auf die Grands Jours 2014“

## Mini-tasting Bourgogne Pinot Noir

Venez vivre



12<sup>e</sup> édition

Verkostung in der Weinlagergemeinschaft Waldmannskeller in  
Zürich, 28. Februar 2014.

Wie eine gewöhnliche Teamsitzung in eine vergnügliche Weinverkostung ausarten kann, haben wir letzte Woche erlebt. Vinifera-Mundi traf sich zur Besprechung der anstehenden Reise an die „Grands Jours de Bourgogne 2014“. Die wichtigsten Details haben wir rasch abgehakt, umso intensiver haben wir uns mit den mitgebrachten Weinen aus der Bourgogne befasst...

### Hospices de Beaune, Volnay „Cuvée General Muteau“ 1998, 75cl

Farbe: volles und recht dichtes, üppiges, dunkles Rubin. Das schöne, komplexe Bouquet zeigt gereifte Noten von Unterholz, nasse Erde, kalten Keller und Pilze. Dazu kommen angenehm süssliche und wie Marmelade wirkende rote Beeren und etwas Marzipan. Auch im Gaumen ist ein gewisses Alter bemerkbar. Die Säure ist etwas dominant, aber auch süßes Kompott von roten Beeren ist präsent. Die Tannine sind weich und gut eingebunden. Der Wein zeigt sich aromatisch, schon etwas muffig, wenig harmonisch, aber durchaus interessant. Ziemlich typisch für 1998. Eher wenig Frucht und ziemlich schnell gereift. Einerseits ist der Wein wegen seiner Komplexität und Aromavielfalt durchaus spannend, andererseits bereitet er nur geringe Trinkfreude. 16.25/20.

### Domaine Méo-Camuzet, Nuits-St.-Georges 1er Cru «Aux Murgers» 1999, 75cl

Farbe: dunkles, nicht allzu dichtes Rubin. Im Bouquet schöne Waldbeerenaromen und erste Noten von Reife, etwas Unterholz und ein Hauch nasser Keller. Aber die komplexe, süsse, leicht ätherische Frucht von roten Beeren dominiert eindeutig. Im Gaumen zeigt der Wein eine schöne Konsistenz und harmonische Fülle, gepaart mit der für die Domaine Méo-Camuzet typische Eleganz und Vitalität. Aromen von Waldbeeren und sanfte Toast-Noten dominieren vordergründig, aber salzige und irdische Noten geben ihm auch die nötige Komplexität. Ein in sich geschlossener Wein mit harmonischer Säure und guter Länge, auch im Abgang. Pinot Noir auf hohem Niveau. Die Frucht wird allerdings relativ bald verblassen. Zuwarten bringt nicht mehr viel. Trinken! 17.75/20.



### Domaine Jean Grivot, Vosne-Romanée 1er Cru «Les Beaumonts» 2000, 75cl

Farbe: volles, dunkles und üppiges Rubin. Im vielschichtigen Bouquet zeigen sich süsse Beeren, vor allem rote Kirschen und ein gereiftes Aroma mit Pilzen, Noten von Unterholz und nasser Erde. Nicht sehr reintönig aber sehr interessant. Im Gaumen vollmundig, kraftvoll und männlich, mit richtig fleischigen Aromen. Auch

die Tannine zeigen sich noch voller Kraft und ungestüm. Ein wuchtiger, komplexer Pinot Noir mit viel Lagerpotential aber etwas wenig Finesse. Eindeutig ein Essenswein. Mit der richtigen Speise wirkt er harmonischer und nicht mehr gar so männlich. Viele rote Burgunder des Jahrgangs 2000 haben sich in diese Richtung entwickelt. In der Jugend waren diese Weine fruchtig, eher leichtfüßig und vor allem viel zurückhaltender. Nach bald 15 Jahren zeigen Sie viel Kraft und Saft und auch noch viel Lagerpotential. Einzig an der Finesse hapert es zurzeit vielfach. Dieser Beaumonts ist ein typisches, aber durchaus beeindruckendes Beispiel dafür. 17.5/20.

### Domaine Robert Chevillon, Nuits-St.-Georges 1er Cru «Cailles» 2003, 75cl

Farbe: mittelvolles, dunkles Rubin. Zeigt schöne Kirchenfenster im Glas. Im Bouquet vor allem florale Aromen und viele üppige Himbeeren. Schön reintönige Frucht mit verführerischen Aromen von Veilchen, roten Kirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren und ein Hauch Marzipan. Ein herrliches Näschen! Im Gaumen wiederum herrlich beerenfruchtig. Wegen der noch straffen Säure wirkt er aber auch etwas eindimensional und die Aromen können sich nicht richtig ausbreiten. Die Säure ist für den Hitzejahrgang 2003 überraschend straff. Die Frucht ist sehr vielversprechend und gar nicht marmeladig, aber er braucht eindeutig noch Zeit zum reifen. Die Tannine zeigen sich reif, aber noch ziemlich verschlossen. Dieser Cailles zeigt ein grosses Lagerpotential, aber er will heute nicht wirklich grosses Trinkvergnügen bereiten. 17+/20. Das Potential nach mehr ist klar vorhanden.



### Olivier Bernstein, „by“ Gevrey-Chambertin 2009, 75cl

Farbe: dunkles und recht volles Rubin. Im Bouquet schöne, üppige Beerenfrucht, auch Kirschwasser und ein Hauch Veilchen. Wirkt jugendlich, vielleicht etwas vordergründig und leicht geschminkt. Im Gaumen auch wieder schön beerenfruchtig, rund, reif und durchaus vollmundig. Ein typischer 2009er Villages: verschwenderische, üppige Frucht, aber eher einfach, mit wenig Finesse und Tiefgang. Trotzdem: eindeutig ein „crowdpleaser“, durchaus auch mit Lagerpotential. Ein gelungener Villages-Wein. 16.75/20.

Wir verkosteten von Olivier Bernstein auch den Domaine Mas de la Dèveze „66“ 2006, ein Côtes du Roussillon Village. Dieses Weingut hat Olivier Bernstein in der Zwischenzeit wieder verkauft. Die Verkostungsnotiz ist in unserem kürzlich erschienenen Bericht über Olivier Bernstein nachzulesen: <http://vinifera-mundi.com/diary/2014/03/03/olivier-bernstein-mas-de-la-deveze-departement-66-pyrenees-orientales/>

Autor: Anthony Holinger  
8. März 2014

Lektorat: Andi Spichtig



Dieser 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 verteilen.