



Domaine Arnoux-Lachaux

Der Jahrgang 2015

Im Frühling 2016 haben wir einen ausführlichen [Bericht](#) über die Domaine Arnoux-Lachaux veröffentlicht. Unter dem Einfluss des jungen und dynamischen Charles Lachaux entwickelt sich dieses Weingut zu einer der unverzichtbarsten Adressen der Gemeinde Vosne-Romanée. Ob es übertrieben ist zu behaupten, dass alles zum Gold wird, was der sympathische Sohn von Pascal Lachaux und Florence Arnoux anrührt, wird kaum gefragt. Sogar der Bourgogne Pinot Fin besitzt das Zeug dazu, anspruchsvolle Hedonisten zu verführen.

Mitte November 2016 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine erneut. Dieses Mal, um die Weine des Jahrgangs 2015 zu bewerten. Der Schweizer Händler [Siebe-Dupf](#), welcher als Generalimporteur in der Schweiz für die Domaine gilt, schloss sich der Verkostung an. Unser Freund Simon Hess -zusammen mit Patrick Mayer sind sie beide Burgunder Experten der Weinhandlung aus Liestal, in der Nähe von Basel- wurde durch Geschäftspartner, darunter ein weiterer Weinfreund von uns, Paul Liversedge MW, begleitet. Charles Lachaux gab uns die Möglichkeit, alle Weine zu verkosten.



Charles Lachaux im November 2015

Zum Jahrgang 2015

Alle Rebstöcke des Weinguts erreichen jetzt eine Höhe von 1.60 bis 4 Meter, bevor die Ernte stattfindet. Bereits Lalou Bize-Leroy arbeitet seit Jahrzehnten auf diese Art. So wird sichergestellt, dass die Trauben ihre Frische behalten. In 2015 konnte nur die Hälfte der Produktion eines normalen Jahres geerntet werden. Im 2016 waren das nur 40%. Charles Lachaux bewertete 2016 als katastrophalen Jahrgang und gibt uns über 2015 an, dass Oidium zu bekämpfen gewesen sei. Die Trauben wirkten schnell dicht und konzentriert, die Hitze des Sommers habe die Rebstöcke überstrapaziert. Die Ernte wurde im Allgemeinen bis zum 26 September abgeschlossen. Ausschliesslich für den Bourgogne Pinot Fin und den Vosne Aux Reignots erfolgte sie bis zum 22. September. Die Trauben wurden nur zu 30% und für gewisse Weine sogar gar nicht entrappt. Das Elevage musste ganz sorgfältig durchgeführt werden, damit die Weine an Schmelz gewinnen und sich zugleich besänftigen. Die Villages-Weine wurden in 15% neuem Holz und die 1er Crus in 20 bis 25%igen Holz ausgebaut.

Allgemein empfehlen wir es wärmstens, die Flaschen erst nach mehreren Jahren Lagerung zu entkorken. Die Villages werden nicht weniger als 10 Jahre, die 1er Crus 12 bis 15 beanspruchen und die Grands Crus werden sich wahrscheinlich erst in 20 bis 25 Jahren öffnen. 2015 ist in jedem Belang mit 2005 vergleichbar. Dennoch lassen sich die Tannine deutlich mehr in den Weinen des Jahrgangs 2015 als im 2005er wahrnehmen, als er noch jung war.



Die Parzelle Les Suchots der Domaine

Die Weine

In der Schweiz sind die Weine bei [Siebe-Dupf](#), dem Generalimporteur der Domaine für dieses Land, sowie bei [Real Wines](#) und [Salesa](#) erhältlich. In Deutschland vertreten [G Wahnschaffe Weinimport](#) und [Feine Weine](#) die Domaine.

Bourgogne Pinot Fin 2015 (Appellation régionale)

50- bis 60-jährige Rebstöcke, welche sich zu 50% in Chambolle-Musigny, 25% in Vosne-Romanée und 25% auf zwei Parzellen in Prémieux-Prissey (Nuits-Saint-Georges) befinden.

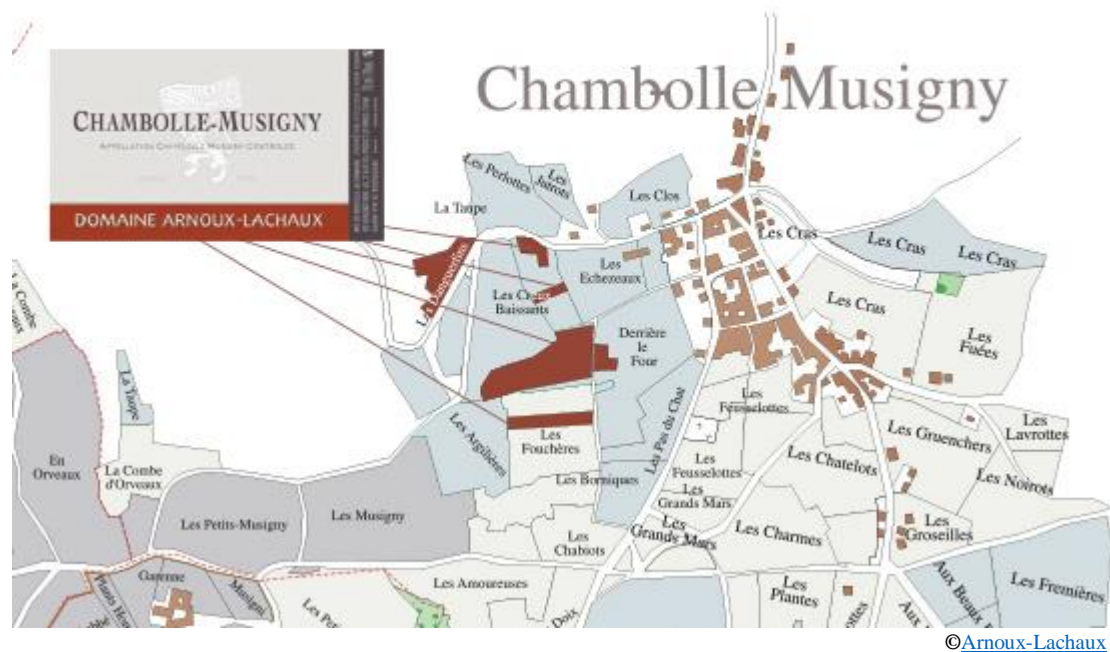
Die Ernte wurde am 22. September abgeschlossen. Die Trauben wurden zu 20% entrappt.

Frische, reintönige und köstliche, geradlinige und elegante Nase mit generösen, ausgereiften roten Beeren und floralen Komponenten. Erstaunlich tiefgründig für einen Wein auf diesem Niveau, der Charakter des Jahrgangs und die Stilistik der Domaine vereinen sich in einem verführerischen Tanz. In diesem Sinne zeigt sich der Gaumen rund, vollmundig, energisch, frisch, mit einer sehr schön eingebundenen Säure und ist mit feingliedrigen Tanninen ausgestattet. Mittellang anhaltender, kräftiger Abgang. Ein Muss in jedem Keller, der Preis dieses durchaus erschwinglichen Erzeugnisses spielt absolut keine Rolle. **17/20** (89/100).

Nuits-Saint-Georges Villages 2015

Die Trauben wurden zu 20% entrappt und der Ausbau in 20% neuem Holz durchgeführt.

Leicht zurückhaltende Nase, welche sich aber dann schnell öffnet. Einfach schwenken. Viele frische, rote Beeren und florale Komponenten. Der Charakter der klassischen Nuits lässt sich doch gut wahrnehmen. Seidiger Antrunk, druckvoller und kräftiger Gaumen, breite Struktur, dennoch ein richtiger Villages. Zugleich geschmeidige und burschikose Zusammenstellung, geschmackvoll mit wiederum sehr vielen floralen Komponenten und roten Beeren ineinander verwoben. Die Tannine sind dicht, aber auch ganz fein. Kräftiger Abgang mit sehr viel Geschmack. Ein robuster Wein, ein authentischer Nuits mit einem sehr guten Potential. **17.25/20** (90/100).



©ArnoUX-Lachaux

Chambolle-Musigny Villages 2015

Etwa 50-jährige Rebstöcke aus acht Parzellen in sechs Lieux-dits. Diese befinden sich im oberen Teil des Dorfes in Richtung des Waldes. Die lehmig-kalkigen Böden enthalten viele Steine und sind ideal nach Südosten ausgerichtet.

Die Trauben wurden zu 30% entrappt. Die erste Nase zeigt eine ausserordentliche Frische und viel Finesse, die zweite Nase hingegen Kraft und Tiefsinn. Das Aromaspektrum vereint rote und etwas dunkle Beeren, saftige Kirschen, florale Komponenten und Rosenduft, nicht zuletzt eine feine Würzigkeit. Das Ganze wirkt sehr raffiniert und ist im Gaumen wieder zu erkennen. Ausgewogen, reintönig, breit und mit einer schönen Komplexität sowie einer stützenden Mineralität. Langanhaltender, druckvoller und geschmackvoller Abgang. Ein köstlicher, rassiger Wein entwickelt sich und es lohnt sich ganz klar, ihm noch mindestens 10 Jahre Zeit zu lassen. **17.5/20** (91/100).

Vosne-Romanée Villages 2015

Die Domaine besitzt drei Parzellen in den Lieux-dits Aux Communes, Aux Saules und Bossières. Die Trauben wurden zu 30% entrappt.

Ein klassischer, sofort erkennbarer Vosne mit der entsprechenden Würzigkeit und der vielversprechenden Zusammenstellung zwischen fruchtigen Komponenten wie dunklen Beeren und Pflaumen und floralen Elementen wie die üblichen Veilchennoten. Das Holz ist sehr elegant eingebunden und liefert weitere Düfte. Wieder einmal sehr reintönig und präzise. Breiter, strukturierter Gaumen in einem raffinierten Register. Viel Stoff in einem potentiell hedonistischen Stil, grosses Versprechen. Langanhaltender, dennoch aktuell anspruchsvoller, strafender Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Poisets 2015

60 Jahre alte Rebstöcke. Das Lieu-dit befindet sich unterhalb des renommierten Climats Les Cailles.

Volltraubenvergärung. Beginnt mit der gleichen Kraft wie ein vmax-Motorrad der Marke Yamaha... Ganz frische Nase mit expressiven und charaktvollen Düften nach floralen Komponenten sowie dunklen Beeren und erdigen Noten. Breiter, burschikoser Gaumen, dichte, feingliedrige Tannine, rote Beeren, Weichselkirschen, saftige Kirschen... Könnte seinen Rang in der Appellation bestätigen. Unbedingt 12 Jahre warten, bis sich das Ganze besänftigt. Der feine und langanhaltende Abgang verspricht sehr viel. **17.25/20** (90/100).

Vosne-Romanée (Villages) Hautes-Maizières 2015

Die ca. 45 Jahre alten Rebstöcke des Vosne-Romanée Hautes Maizières befinden sich vollständig auf dem Lieu-dit Maizières Hautes, welches der Gemeinde Flagey-Echézeaux angehört. Die Parzelle ist 0.57ha klein.

Die Trauben wurden zu 20% entrappt. Grossartige, verführerische Nase mit perfekt ausgereiften roten Beeren und Kirschen, Veilchen, würzigen und floralen Komponenten, das Holz ist sehr gut eingebunden, schöne Komplexität, vielversprechend. Finessenreicher, seidiger und doch zugleich kräftiger

Gaumen mit filigranen Tanninen, sehr ausgewogen, viel Saft im langanhaltenden Abgang. Ein Muss. **17.75/20** (92/100).



Charles Lachaux schildert die Herausforderungen des Jahrgangs 2015

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2015

Breit aufgeschlossene Nase mit vielen frischen Düften nach roten und dunklen Beeren, floralen Komponenten, erdigen Elementen und einer feinen Würzigkeit. Das Ganze wirkt richtig kräftig und es ist somit klar, dass wir mit diesem Erzeugnis in Nuits sind. Diese Kraft ist im Gaumen wieder zu finden, es überrollt alles wie eine Dampfwalze und wird zahlreiche Jahre beanspruchen, bevor es sich beruhigt. Burschikos ist nicht das geeignete Adjektiv, um diesen Wein zu beschreiben. Dafür ist er ganz klar viril. Langanhaltender Abgang. **17.5-18/20** (92-93/100).



Die Weinstube und zugleich Wine-Shop...

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Corvées Pagets 2015

Ein hochkarätiges, 1.56ha kleines Climat und wir würden sogar behaupten, dass es sich lohnt, Weine aus dieser Lage zu suchen. Winzer hin oder her!

Die Trauben wurden gar nicht entrappt. Was es eindeutig ermöglichte, dass die Nase rassig, geschliffen, komplex, vielversprechend wirkt. Es strömen tiefsinnige, florale Düfte und eine beeindruckende Mineralität aus dem Glas heraus, man merkt, dass der Boden des Climats sehr viel weisse Steine enthält. Charles Lachaux sagt, dass die hier geernteten Weinbeeren immer sehr klein sind. Ein Nuits mit einem intellektuellen Touch, der fasziniert. Fruchtbige Komponenten wie u.a. Pflaumen, Dörrpflaumen, rote Beeren, aber auch die klassische Erdigkeit der Appellation ergänzen das vielschichtige Aromaspektrum. Es bereitet enorm viel Spass. Der Gaumen widerspiegelt alle diese Eindrücke in einem dynamischen, muskulösen, wiederum frischen, aber auch ausgefeilten Format. Kaufen und im Keller vergessen. Es passiert nicht oft, dass wir einen Nuits mit **18/20** (93/100) bewerten, dieser hat diese Note aber ganz klar verdient.

Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2015

Breite, rassige Nase mit vielen frischen Düften roter und schwarzer Beeren, prägnanter Mineralität. Der Gaumen ist im klassischen Stil der gelungenen Burgunder Rotweine 2015. Dicht, mit feingliedrigen Tanninen im Überschuss. Unbedingt warten. Zum aktuellen Zeitpunkt fehlt der Auslöser, um sich in diesen Wein zu verlieben. **17.5/20** (91/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2015

Dieser Wein gibt Anlass dazu, uns über einen kontroversen Böttcher zu unterhalten. Die einen schätzen seine Fässer als Exklusivität ein, die anderen wie z.B. Olivier Lamy werfen ihnen vor, zu prägnant zu sein. Derart sogar, dass sie Weissweinen merkwürdige Düfte wie Lachs verleihen würden. Darum verwendet Charles Lachaux vierjährige Fässer dieses Küfers für den Ausbau seines Clos de Vougeot. Die Rede ist von Chassin.

Die ca 1ha kleine Parzelle der Domaine in der Appellation befindet sich in der renommierten Lage Quartier de Marei Haut. Die Trauben wurden zu 30% entrappt.

Die Nase zeigt sich zunächst introvertiert, sie will sich nicht wahrnehmen lassen. Nachdem das Glas genügend geschwenkt wurde, fallen die Nase und die Konzentration auf. Ein einheitlicher Marmorblock für eine lange Entwicklung ist es. Tiefsinnig, reintönig, ausgefeilt und sehr frisch. Die einzelnen Fruchtkomponenten lassen sich noch nicht erahnen, das Versprechen ist aber ganz gross. Das präsenzte Holz ist hervorragend eingebunden. Auch im muskulösen, breitschultrigen und intensiven Gaumen nimmt sich dieser Wein Zeit, viel Zeit. Die Frucht ist rot, komplex und wiederum vielversprechend. Die Tannine sind seidig, feingliedrig, ultrakonzentriert und der Abgang unendlich lang. Mindestens 20 Jahre warten. **19/20** (97/100).

Echézeaux (Grand Cru) 2015

Die ca 1ha kleine Parzelle der Domaine befindet sich auf dem kultartigen Lieu-dit Les Rouges du Bas mit seinem eisenreichen Boden.

Volltraubenvergärung. Klassisch strenge Nase, welche an die Echézeaux des Jahrgangs 2010 erinnert. Rässig, tiefsinnig, ausgefeilt, bietet florale Komponenten im Überschuss, darunter Veilchen, aber auch eine feine Fruchtigkeit mit vielen roten und dunklen Beeren, eine elegante Würzigkeit. Rundum wirkt dieser Wein weniger demonstrativ in seiner Kraft als der Clos de Vougeot, es gehört halt zum Charakter beider Appellationen. Grundsätzlich widerspiegelt jeder den Archetyp seiner AOC, ein Clos de Vougeot muss so sein, ein Echézeaux anders und beide erweisen sich in diesem Sinn als unverzichtbare Erzeugnisse. Wenn die Nase eindeutig an 2010 erinnert, profiliert sich der Gaumen im Stil des 2012ers. Kaufen! **19/20** (97/100).

Latricières-Chambertin (grand Cru) 2015

Volltraubenvergärung. Ein Wein der Superlative, wie man ihn nicht jeden Tag verkostet. Extrem fein, reintönig, präzise, geschliffen, die Frucht ist rot in allen Varianten, von den klassischen kleinen Beeren bis zu grösserem Obst. Es ist sinnlich verführerisch und doch extrem stilistisch. Es ist wie die Unterschrift eines grossen Druckgraphikers. Man merkt, dass sich die Parzelle an einer kalten Lage befindet. Die Mineralität trägt den ganzen Wein und man merkt ebenfalls, dass die Parzelle der Domaine ganz in der Nähe der Appellation Clos de la Roche liegt. Kaum zu glauben, dass dieses filigrane, straffe, ja fast strenge Erzeugnis im Jahrgang 2015 entstanden ist. Ein ergreifendes Monument auf seinem Werdegang. **19-19.5/20** (97-99/100).



Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2015

Die 0.45ha kleine Parzelle Suchots der Domaine liegt ganz oben in der Appellation, d.h. im besten Teil und oberhalb der Parzellen von Dujac links und Lalou Bize-Leroy rechts. Höher als diese Parzelle befindet sich das Climat Les Beaux-Monts. Die Rebstöcke wurden 1921 angepflanzt.

Kräftige Nase mit sehr vielen roten Beeren, einer feinen Würzigkeit und delikaten, floralen Komponenten, darunter den für Vosne klassischen Veilchen. Etwas schwarze Beeren ergänzen das Bild. Schöne Komplexität, sehr gut eingebundenes Holz. Dichter, frischer und präziser Gaumen, welcher die Sinne durch seinen hedonistischen Stil erweckt. Das bereitet sehr viel Spass auf einem sehr hohen Niveau und ich bin jedes Mal beeindruckt, dass der junge Charles Lachaux eine solche Tour de Force erbringt. **18.5-19/20** (95-97/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Reignots 2015

Die Rebstöcke wachsen bis 1.80 und die Triebe fallen dann nach unten. Lalou Bize-Leroy erzieht fast alle ihre Rebstöcke so. Dies verleiht den Weinen eine ausserordentliche Frische.

Eine majestätische Apotheose im Feuerwerk, es fehlt nur noch die entsprechende Wassermusik von Händel und die Verkostung dieses Weins setzt ganz klar einen Meilenstein im Leben jedes anspruchsvollen Weinliebhabers. Eine Explosion in der Eleganz, eine umwerfende Frische und eine durchdringende, finessenreiche, komplexe rote und dunkle Frucht. Der Gaumen zeigt sich ausserordentlich raffiniert, komplex, vollmundig, konzentriert. Extrem langer Abgang mit einem salzigen Touch. **19/20** (97/100).

Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2015

Volltraubenvergärung. Äusserst elegantes und tiefgründiges Bouquet mit einer quasi spirituellen Kraft. Beeindruckend, was sich da entwickelt. Vielschichtig und äusserst raffiniert, alle Düfte sind wunderschön ineinander verwoben, wir sind aber davon überzeugt, dass die nächsten Jahre weitere Komponenten zur Geltung bringen werden. Aktuell lassen sich feine florale Noten, rote und schwarze Beeren, eine perfekt dosierte Würzigkeit, Schwarztee, ja sogar etwas Sojasauce wahrnehmen. Das Holz ist perfekt eingebunden. Im breiten, extrem reintönigen Gaumen spürt man aktuell eher die roten Früchte als die anderen Komponenten. Es gibt so eine Vollkommenheit in diesem Wein, welche einfach fasziniert. Man möchte den RSV weiterer Winzer verkosten, um denjenigen der Domaine richtig einzuschätzen. Ansonsten besteht kein Zweifel, dieser Wein verdient die in diesem Stadium perfekte Bewertung von **19.5/20** (99/100).

Autor: Jean François Guyard
31. März 2017

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.