

Eine Verkostung gelungener 1er Crus und Villages Weine aus dem Burgunder Jahrgang 2012

Am 20. Oktober 2014 luden Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin zur Arrivage der Burgunder Weine des Jahrgangs 2012 ein. Ihre in [Adligenswil](#), zwischen Bergen und Tälern der bilderhübschen Zentralschweiz angesiedelte Firma [VinsMotions](#) ist die Realisierung einer Idee, die seit Jahren das Ehepaar beschäftigt: „Authentische, charaktervolle Weine, welche schliesslich ihr Terroir reflektieren“ und durch Winzerinnen und Winzer „mit Sorgfalt, Individualität und Esprit“ produziert werden, rufen Emotionen hervor. Genauso wie an diesem gemütlichen Abend, an welchem zehn Erzeugnisse ausgetastet wurden.



Adligenswil

©WorldMapz

Im Verlauf der letzten 15 Monate haben wir bereits ausführlich über den genialen Burgunder Jahrgang 2012 geschrieben. Noch lange dürfte er uns aber auch beschäftigen. Dieser wird in die Annalen eingehen und jeder Liebhaber des Anbaugebietes wird sich über die Jahrzehnte daran erinnern. Ob schliesslich die gleichen Weinliebhaber über den gleichen Zeithorizont diese Weine geniessen, hängt grundsätzlich von verschiedenen Faktoren ab. Aber kurz und bündig: Die seltenen Burgunder 2012 müssen nicht horrenden Preise kosten, um besonders gelungen zu sein und dementsprechend viel Trinkfreude zu bieten. Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin haben am angegebenen 20. Oktober 2014 ein Programm ausgeklügelt, welches bewies, dass auch die Erzeugnisse von Weingütern, welche bisher sogar dem informierten Publikum verkannt bis unbekannt geblieben sind es verdienen, eingelagert zu werden. Denn es stellt sich auch eine weitere Frage, welche noch entscheidender als in anderen Jahrgängen, abgesehen von 2010, 2009, 2005, ja sogar 2008, ist: Wann sollen die ergatteten Flaschen entkorkt werden? Grands Crus Weine bieten aktuell viel und zeigen sich extrem kommunikativ. Sie werden sich aber in vielleicht drei Jahren für sehr lange verschliessen. Die Gelegenheit ist also geboten, um sich 1er Crus und noch mehr Villages anzuschaffen.

Die Verkostung

Acht Teilnehmer nahmen am Anlass teil. Die Weine wurden doppelt blind ausgeschenkt, d.h. die Anwesenden erhielten auch keine Liste der entkorkten Erzeugnisse. Nach jedem Wein wurde die Flasche enthüllt. Der äusserst sympathische Alex Nussbaumer gab allerdings an, dass die Weine nicht die gleichen wie ein Jahr zuvor waren. Da wir aber damals nicht dabei waren, half es auch nicht weiter. Nach der Verkostung durfte sich jede und jeder ein Glas zum feinen Käseteller nachschenken. Unsere Bewertungen beziehen sich ausschliesslich auf den ersten Teil des Anlasses.

Dampt frères, Chablis 1er Cru Fourchaume 2012

25% gebrauchte Barriques. Sehr schöne Nase mit delikaten Zitronennoten und weiteren Aromen, etwas Haselnuss, Butternut, Kalkboden, ja sogar Pralinen heller Schokolade. Ausgewogen, vielschichtig und animierend. Strukturierter, fleischiger Gaumen mit vielen, reifen gelben Früchten, vielleicht auch etwas Conférence-Birne und etwas Schmelz. Die Säure ist sehr gut eingebunden ist nicht auffällig. Wir sind da sehr

weit weg von den Weinen des Jahrgangs 2008 zum gleichen Zeitpunkt. Geschmackvoll und geschmeidig. Das Bouquet und der Gaumen stehen in voller Harmonie zu einander. Köstlicher, anhaltender Abgang mit mineralischen Akzenten sowie einem Touch weisser Blumen und weissem Pfeffer. Ein Wein, welcher bereits heute sehr viel Spass bietet. **17/20**.

Dieser Wein kostet 26.-

Domaine Larue, St Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 2012

Murgers sind Steinhaufen, welche die Parzellen abgrenzen. Dents de Chien, also Hundezähne, deuten auf das Aussehen der Steine hin. In Saint-Aubin ist der Boden besonders kalkhaltig. Die spitzen und lange Steine fallen also sofort auf. Die Appellation wird unseres Erachtens dramatisch unterschätzt.

Nicht nur wegen ihrer 160ha Fläche. Es genügt aber, Erzeugnisse z.B. der Climats En Remilly, Les Murgers des Dents de Chien oder noch Les Frionnes zu verkosten, um die intrinsische Grösse der AOC zu begreifen. Alex Nussbaumer machte die Teilnehmer der Verkostung dennoch darauf aufmerksam, dass die Weine der Domaine Larue ein Bruchteil derjenigen der kultigen Domaine Hubert Lamy kosten. Also ein Weingut zum verfolgen.

Die Rebstöcke der 1.12ha, welche Larue im Climat Les Murgers des Dents de Chien besitzt, wurden 1946, 1964, 1972, 1990 und schliesslich 1997 angepflanzt.

Erste Verkostung eines Erzeugnisses dieser Domaine. Offene Nase mit einem schönen Zusammenspiel zwischen floralen, fruchtigen und mineralischen Noten. Delikat, wobei das Ganze doch üppig wirkt. Die Fruchtnoten gehen von Ananas bis zu Mango und zeigen sich verführerisch. Frischer und lebhafter, erfrischender Gaumen, welcher dicht, intensiv und mit einem vielversprechenden Schmelz wirkt. Zunächst delikates und feingliedrig, die Intensität entwickelt sich schrittweise. Breiter, langer und kräftiger Abgang. Erst in 5 bis 10 Jahren trinken, auch, wenn er heute bereits viel Trinkgenuss bietet. Potentialbewertung: **17/20**.

Dieser Wein kostet 32.-

Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2012

Wir sind davon überzeugt, dass der deutschsprachige Raum dieses Weingut zu schätzen wissen wird. Der junge Thibault Morey war gemäss der Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui die Hoffnung des Jahres 2011 und wir erachten es als durchaus begründet. Die Weine besitzen eine ausserordentlich delikate Klasse und gehören bestimmt zu den Besten der Gemeinde Chassagne-Montrachet.

Der Wein will noch nicht kommunizieren, was sich durch das hochkarätige, aber auch hoch angesiedelte Climat erklären lässt. Beim Schwenken des Glases entfalten sich feine, finessenreiche Fruchtaromen, wobei sich diese im Verlauf der nächsten Jahre präzisieren werden. Wirkt aktuell so delikates und reintönig wie ein Aquarell von Marie Laurencin. Das Holz ist perfekt eingebunden und überhaupt nicht auffällig. Der Gaumen ist lebhaft, äusserst frisch und strahlt mit der gleichen Kraft und Präzision wie die Sonne aus. Unbedingt warten. Heute beeindruckt insbesondere die Geschliffenheit, die weiteren Komponenten werden sich später entfalten. Potentialbewertung: **18/20**. Dieser Wein kostet 57.-

Patrick Essa der Domaine Buisson Charles bezeichnet auf seinem [Blog](#) das Climat als eines der zehn besten der Côte des Blancs.



Chassagne-Montrachet und Saint-Aubin

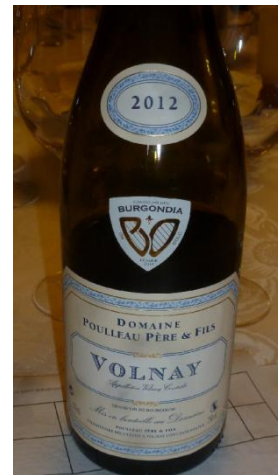
©Bourgogne-Panorama

Poulléau Père et Fils, Volnay Villages 2012

Erste Verkostung eines Erzeugnisses dieser Domaine. Alex Nussbaumer machte die Teilnehmer der Verkostung darauf aufmerksam, dass die kleinen Erträge, welche durch die Hagelschauer verursacht wurden dazu geführt haben, dass kein Vieilles Vignes 2012 abgefüllt wurde. Die Trauben sind somit buchstäblich in den Villages eingeflossen.

Generöses, offenes, zugängliches Bouquet ohne Ecken und Kanten. Die Frucht muss da sein und das ist sie auch. Es riecht wie eine tolle Mischung pfeffriger Elemente und schwarzer Beeren, welche in einen riesigen Kessel reifer Kirschen und Erdbeeren hinzugefügt worden wären. Veilchen und vielleicht etwas Schokolade im Hintergrund. Doch eine aktuell mittlere Komplexität. Dafür sehr viel appetitliche Akzente. Was auch der Gaumen bestätigt. Sehr viel Geschmack, subtile Süsse, feingliedrige, samtige Tannine, ausgewogen, sofort zugänglich und geschmeidig. Guter Fluss, unmittelbarer Trinkgenuss. **16.75/20.**

Dieser Wein kostet 31.50

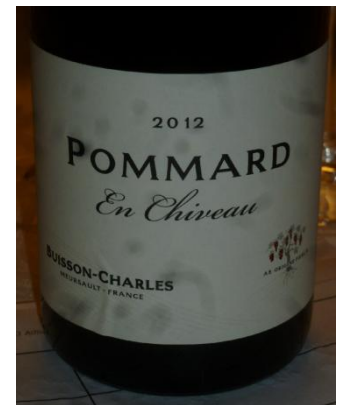


Buisson-Charles, Pommard En Chiveau (Villages) 2012

Wir empfehlen unseren [Bericht](#) über das Weingut und die Vertikalverkostung des Meursault 1er Cru Les Bouches Chères des Weinguts, welchen wir anlässlich des Anlasses von Alex und Veronika Nussbaumer Mitte Mai 2014 veröffentlicht haben.

Freundliche, einladende Nase mit ausgereiften roten Beeren, darunter Kirschen, und etwas malolaktischen Noten. Die zweite Nase bietet nun die gleiche Frucht, wobei diese durch etwas schwarzen Beeren, Pflaumen und eine tolle Mineralität ergänzt wird. Likörnoten roter Beeren ergänzen das Aromaspektrum. Ein Wein mit seinem Charakter und es ist gut so. Der Gaumen wird durch die für die Appellation klassische Säure getragen, es gibt aber auch viel Stoff und Frische, die Grundlage ist floral und mineralisch zugleich. Ein gelungener, gastronomischer Wein. **16.75/20.**

Dieser Wein kostet 38.50



Maratray-Dubreuil, Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile de Vergelesses 2012

Eine nicht zu unterschätzende AOC und ein noch weniger zu unterschätzendes Climat. Schliesslich wird aber auch das in Ladoix-Serrigny angesiedelte Weingut von Marie Madeleine Maratray unterschätzt. Es leidet sogar an einem ernsthaft geringeren Bekanntheitsgrad. Die zwei Corton, Bressandes und Clos du Roi, und der Corton-Charlemagne aus dem Jahrgang 2012, welche Mitte März 2014 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne haben uns dafür sehr gut gefallen.

Was Pernand-Vergelesses anbelangt, ist nicht zu vergessen, dass, abgesehen von einzelnen Ausnahmen, die besten Corton-Charlemagne aus dieser Gemeinde kommen. Der grösste Teil des Weinbergs von Bonneau du Martray befindet sich in Pernand. Qualitativ betrachtet, übertrifft Ile de Vergelesses verschiedene Climats von Corton. Flaschen des Jahrgangs 1990, welche ich im Keller besitze, lassen sich heute noch nach einer kurzen Belüftung perfekt geniessen.

40-45jährige Rebstöcke. Geniale, konzentrierte und elegante Nase mit überschwänglicher, frischer und komplexer Frucht. Reintönig und tiefsinnig.

Eigentlich schon von der Nase her ein unverzichtbarer Wein. Perfekt eingebundenes Holz (20-25% neue Barriques), mineralischer Hintergrund. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau, dieser Wein mit einer tollen, vielversprechenden Säure, wird weit in die Zukunft gehen. Eine authentische Gourmandise. Ein Muss. **17.5/20.**

Dieser Wein kostet 35.-



Hervé Murat, Hautes-Côtes de Nuits Le Clos Duc 2012

Erste Verkostung eines Erzeugnisses dieses Shooting Stars.

Aufpassen, hier wird kein Wein, sondern ein Haute Couture Werk bewertet. Zunächst, weil ein Hautes-Côtes de Nuits für CHF 31.- eher selten ist. Zugleich müsste man eigentlich hinzufügen, dass ein Burgunder Grand Cru aber auch selten nur diesen Preis kostet. Insbesondere in so einem Jahrgang wie 2012. Der Winzer ist ein unermüdlicher Perfektionist und es ist durchaus vorhersehbar, dass er sich dann zum Star entwickelt. Die Weinliebhaber werden merken, dass ein Hautes-Côtes genial sein kann. Dunkle und dichte Farbe. Schwarze Frucht im Überschwang, doch zugleich ziemlich monolithisch. Schwarze Johannisbeeren, Maulbeeren, Waldbeeren, Kirschen, alles einfach schwarz. Und zum Ausgleich einfach ein Hauch Likör roter und wiederum schwarzer Beeren sowie viele, florale Noten, welche dem Wein einen frischen Touch übermitteln. Konzentriert, reintonig, präzise, schliesslich finessenreich. So sind die Eigenschaften dieser faszinierenden, unheimlich dichten Nase. Unbedingt im Voraus entkorken, drei bis vier Stunden sind zum aktuellen Zeitpunkt nicht zu viel, oder ebenfalls im Voraus dekantieren. Genauso verhält sich auch der Gaumen. Dicht und konzentriert, präzise, unverletzlich und breitschultrig. Einfach Beeindruckend sind auch der Geschmack und die rundum komplexe Zusammenstellung zwischen Frucht, Stoff und Frische. Die 13.8% Alkohol sind perfekt eingebunden, lassen sich zwar immer wieder erahnen, bringen dem Clos Duc aber auch Lebhaftigkeit und Spannung. Vielversprechender, langer Abgang. Kaufen! Potentialbewertung: **18/20**.



Dieser Wein kostet 31.-

Michel Digiioia-Royer, Chambolle-Musigny Villages 2012

Wir empfehlen den [Bericht](#) unseres Freundes Bill Nanson über das in Chambolle-Musigny angesiedelte Weingut, welches wir bisher noch zu wenig kennen.

Immerhin über 50jährige Rebstöcke. Allerdings aus verschiedenen Parzellen und verschiedenen Climats. Fruchtiges Bouquet mit vielen, roten Beeren, man sucht aber aktuell die Komplexität noch. Dieser Wein ist dafür, wie es die Franzosen bezeichnen, „brut de décoffrage“, ungestüm, roh, zeitfördernd. Man weiss aktuell nicht genau, wohin der Weg führt. Insbesondere, ohne grosse Erfahrung mit den Erzeugnissen der Domaine. Der Gaumen ist dicht, aber aktuell vordergründig. Alex Nussbaumer wiederholte, er hätte viel früher diesen Wein entkorken sollen... Aktuell kompliziert. Wir verlassen uns voll auf die Verkostungskompetenz des Gastgebers, verzichten allerdings auf eine eigene Bewertung.

Dieser Wein kostet 50.-



Domaine des Tilleuls, Fixin 2012

Mit folgenden Worten beschreibt Alex Nussbaumer die [Domaine](#) in seinem Angebot an Burgunder-Weine des Jahrgangs 2012:

„Ein Perfektionist in der Arbeit im Rebberg wie auch im Keller zeigte er mir die neue Cuvée mit den Betontanks und dem 40cm-Mauerwerk (keine Klimaanlage notwendig). Neu werden nun alle Weine mit Schwerkraft im Keller schonend abgefüllt. Ich wunderte mich, warum da auch pallettweise leere Flaschen standen, die doch sonst überall in oder ausserhalb der Cuvée hingestellt werden. Die Erklärung von Damien ist bezeichnend für seine reflektive Arbeitsweise, bei der auch möglichst viele Details beachtet werden: Nur so habe das Flaschenglas etwa dieselbe Temperatur wie der abzufüllende Wein, und somit könne ein "Temperaturschock" bei der Abfüllung vermieden werden.“

Wir verfolgen seit November 2012 die Weine des Weinguts aktiv und sind buchstäblich entzückt, wie Damien Livera seine Kunst als Winzer angeht.



Wir sind auch davon überzeugt, dass der grosse Erfolg des Jahrgangs 2012 wieder verbucht werden kann. Ein Blumenbeet, aber auch etwas gebrannte Noten in der ersten Nase. Dann etwas Schwefel, was darauf hindeutet, dass dieser Wein noch Zeit vor der ersten Trinkreife beansprucht. Nach richtigem Schwenken des Glases enthüllen sich feine, irgendwie sexy Düfte reifer Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, aber auch schwarzer Beeren und präsenten Holzes. Erweckt den Appetit. Wirkt knackig und frisch, offen und warmerzig. Nelken- und etwas Zimtnoten lassen sich auch erahnen. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Pfeffer und Kirschen im noch ungestümen, konzentrierten Gaumen, eigentlich alles, was von einem gelungenen Fixin erwartet wird. **17/20**.

Dieser Wein kostet 31.-

Maratray-Dubreuil, Corton Bressandes 2012

Zweiter Wein dieses Weinguts an diesem Abend. Und definitiv keine ungeschickte Hand in Anbetracht des Bedürfnisses, den Ruf der Domaine auf dem Markt wieder her zu stellen. Wie es Alex Nussbaumer in der Dokumentation zu seinem Angebot selber schreibt, begegnen wir hier einem Wein, welchen „immer noch niemand so richtig auf dem Radar hat“. Wir wetten, dass die preisbewussten Konsumenten die Domaine in den kommenden Jahren wieder entdecken und zu schätzen wissen werden.

Rassige, komplexe Nase mit vielen Erdbeeren, reifen, schwarzen Pflaumen, Kaffee, Holztoasting, etwas geröstete Kräuter... Eine elegante, vielschichtige und finessenreiche Nase, welche die Eigenschaften des Climats doch gut widerspiegelt. Vielleicht hätte ich mehr Expressivität erwartet, es ist aber eine Geschmacksache. Der Gaumen ist geschmackvoll, elegant, dicht und ebenfalls vielschichtig. Das Holz ist gut eingebunden (30% neue Barriques), genauso wie der Alkohol. Die Tannine sind feingliedrig und ermöglichen der Struktur gut auszubreiten. Lang anhaltender, geschmeidiger Abgang. **18/20**. Kann durchaus eingelagert und im Keller vergessen werden.

Dieser Wein kostet 55.-



Fazit

Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin haben mit dieser Verkostung in entspanntem Rahmen bewiesen, was die eingefleischten Burgunder Liebhaber seit längstem wissen: Ein Burgunder Wein muss nicht teuer sein, um sehr viel Genuss zu bieten. In einem vor kurzem, auf dem Blog „Bon-vivant et plus“ von Nicolas de Rouyn, einem Mitarbeiter von Michel Bettane und Thierry Desseauve, veröffentlichten Interview zwischen Pierre Ardit, einem berühmten, französischen Schauspieler und Botschafter der Cité des civilisations du vin in Bordeaux, und Jean-Michel Deiss, sagte der elsässische Winzer folgendes:

„Ich werde erschwinglichen, moralisch vertretbaren Wein in dieser ungleichen Gesellschaft solange produzieren, dass sich meine Mitarbeiter eine Flasche leisten können. Auf dem Weingut kostet sie im aktuell verfügbaren Jahrgang €23.-, während der Jahrgang 2000 etwa €40.- kostet. Zwischen der Antike und 1880 erreichte der Preisunterschied zwischen einem Alltagswein und einem grossen Wein ein Verhältnis von 1 zu 10. Zwischen 1880 und 2000 war dieses Verhältnis 1 zu 100. Seitdem ist es 1 zu 1000“. Die Weine, welche während der Verkostung entkorkt wurden, hätten J.M. Deiss begeistert. Was wiederum nicht bedeutet, dass das gesamte Sortiment der Weinhandlung in der Zentralschweiz keine Monumente im Stil der Grands Crus von Rossignol-Trapet umfasst. Also eine Weinhandlung, welche aus dem Auge nicht zu verlieren ist.

Autor: Jean François Guyard
27. Oktober 2014

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.