

Burgund 2011

Kein Jahrgang für Investoren

Zürich, 7. Juni 2013. Kunsthaus Zürich, Vortragsaal



Die Firma [Gerstl](#) Weinselktionen zeigt eine Auswahl Weine des Jahrgangs 2011 aus dem Burgund, welche in Subskription angeboten werden.

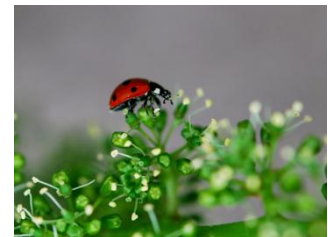
Vinifera-Mundi wird durch Jean-François Guyard (jfg) und Anthony Holinger (ah) vertreten. Beide haben alle Erzeugnisse verkostet und präsentieren Ihre Lieblingsweine.

Der Jahrgang 2011 im Burgund

Die Vegetationsperiode in Kürze

Von März bis Ende Mai war es für die Jahreszeit extrem warm und trocken. Deshalb erfolgte die Blüte rasch und schon sehr früh. Allerdings gab es genau während der Blüte einige feuchte Tage. Dieser Umstand führte zu *coulure* (Verrieselung, eine Befruchtungsstörung) und in manchen Lagen zu *millerandage* (Kleinbeerigkeit). Dies reduzierte schon einmal deutlich die voraussichtlichen Erntemengen. Ab Ende Mai setzte dann kühleres Wetter ein und (ausser einer nur 2-tägigen Hitzewelle Ende Juni) bis Mitte August blieb es kühl und nass (zwischendurch blies von Süden her ein warmer Wind, was ideale Voraussetzungen für Fäulnis und Mehltau bot). In der zweiten [Augustwoche](#) kehrte die Wärme endlich wieder zurück. Allerdings immer wieder von Regen und Gewitter begleitet, was zu noch mehr Grau- und Edelfäule (bei trockenen Weinen immer unerwünscht) führte.

Einige Winzer wiesen darauf hin, dass 2011 (wie auch schon 2004) eine ungewöhnlich hohe Anzahl Marienkäfer in den Rebbergen ihr Unwesen trieben und, dass es wichtig war, die Biester (sie sind zwar süß und als Glücksbringer beliebt, aber in grosser Anzahl sind sie nun mal eine Plage) wieder aus den Reben zu vertreiben. Marienkäfer setzen chemische Verbindungen, sogenannte Methoxypyrazine frei, die eine bittere, grün-vegetative und oft sehr unangenehme Aromakomponente im Wein hinterlassen, wenn eine ausreichende Anzahl von ihnen oder ihren Absonderungen den Weg in die Gärbehälter findet.



© F. Priou, [Vinopole](#)

Die Pinot Noir Ernte

Viele Produzenten haben schon [früh](#) (Ende August) mit der Lese begonnen, um weitere Fäulnis zu vermeiden (der offizielle Erntezeitpunkt war aber der 2. September). Anfangs September verfärbten sich vielerorts die Blätter gelb und waren als Zuckerfabriken für die Trauben eh nicht mehr zu gebrauchen.

Beim Jahrgang 2011 war eine strenge Selektion des Traubenmaterials unumgänglich, wollte man hohe Qualitäten ernten.



©France 3

Der Jahrgang war weder bei den Weiss- noch bei den Rotweinen homogen. Die Weine präsentieren sich somit von „erhaben und grossartig“ bis hin zu „dünn und unauffällig“. Allgemein sind die Erntemengen wieder (wie schon 2010 und 2012) sehr niedrig ausgefallen.

Die Weine im Allgemeinen

Die meisten Produzenten brachten Rote mit eher leichtem Körper auf den Markt. Die Weine sind charmant, früh zugänglich, zeigen eine schöne Frucht und eine gute Säure. Wer streng selektioniert hat, erzielte gemäss einigen Winzern: „eine bessere Version des 2007ers“. Manche sehen ähnliche Qualitäten wie 2005 oder 2002. Dies hat sich allerdings an der heutigen Verkostung nicht bestätigt. Aber 2011 ist sicherlich besser als 1994 und meistens auch besser als 2004.

Bei den Weissweinen ist ähnliches festzustellen. Die Besten zeigen sagenhafte Finesse, wirken elegant und tänzerisch und haben enorme Länge und Präsenz. Bei vielen stellt man allerdings tiefe Säurewerte fest. Die Weine haben dann kaum Spannung und überreife Fruchtaromen.

Abschliessend kann man sagen: Beim Jahrgang 2011 ist es besonders ratsam, die Weine vorher zu verkosten, bevor man einkauft. Die Erkenntnisse aus unserem Bericht vom 25. März 2013 über den Jahrgang 2011 in Gevrey-Chambertin haben sich hier eindeutig bestätigt. Nicht zuletzt möchten wir hervorheben, dass wir alle Burgunder (insg. 64 Weine) der Veranstaltung verkostet haben. Empfehlen möchten wir allerdings nur die Weine auf den nächsten Seiten. Diese scheinen uns im Jahrgang 2011 unverzichtbar.

Unsere Lieblingsweine

Domaine William Fèvre, Chablis 2011

(ah) - Seit Champagne Henriot 1998 William Fèvre übernommen hat, feiert die Domäne grosse Erfolge. Ab dem Jahrgang 2002 hat der gesuchte Chablis Grand Cru „Les Clos“ bei Robert Parker immer 93/100 und mehr Punkten (2004 und 2008 sogar 96/100 Punkten) erhalten. Im 2011 hat mich allerdings der [Chablis villages](#) besonders überzeugt. Die Farbe ist ein blasses grün-gold. Im Bouquet herrlich knackig und frisch. Recht ausladend mit

verführerischer Frucht reifer Äpfel und grüner Birne. Auch Limette und etwas weisse Blüten. Dazu eine komplexe mineralische Note und etwas Rauch. Auch im Gaumen recht knackig und frisch. Angenehme, sanfte Fruchtaromen: Zitrone, reife Äpfel, grüne Birne und Limette. Dazu deutliche mineralische Noten. Leichtfüssig, schön harmonisch und mit einer ausgewogenen Struktur. Tolles Preis-/Leistungsverhältnis! 16.25/20.



Domaine William Fèvre, Chablis Les Clos 2011, Grand Cru

(jfg) - Man wird immer bestreiten dürfen, ob die Anschaffung einzelner Flaschen dieses Weins in einem derart spezifischen Jahrgang eine Begründung finden kann. Im Fall beider Erzeugnisse von William Fèvre, welche wir vorstellen, glauben wir fest daran. Der [Clos 2011](#) verdient es zunächst, in grossen, klassischen Burgunder Weissweingläser ausgeschenkt zu werden. Ansonsten bleibt seine Komplexität, ja sogar seine Exuberanz, nicht nachvollziehbar. Es ist, als ob man mit einem psychisch kranken sprechen möchte, welcher zuvor in einer Zwangsjacke eingeeengt wurde. Im richtigen Glas spricht der Wein die Sprache der Überschwänglichkeit, der mineralischen Implosion, er ist introvertiert und es dürften lange Jahre vergehen, bevor das wahre Gesicht des Weins voll zur Geltung kommt. Doch bleibt das Ganze extrem präzise und fast gnadenlos. Was

sich auch im Gaumen bestätigt. Dieser breitet seine Flügel aus, schliesst sie dann wieder zusammen, bietet Fett und Fleisch, wiederum Mineralität und eine krasse Klasse, es ist sanft, samtig und zugleich anspruchsvoll. Es gibt Zitrusfrucht und etwas Florales, es gibt ein breites Volumen und zugleich ganz feine würzige Holznoten, ja es gibt sogar einen subtilen salzigen Touch im weiten Abgang. Wir fliegen in einer anderen Dimension. 18/20. Unbedingt warten. Im vorliegenden Bericht hätten wir allerdings auch den Chablis Bougros 2011, Côte Bouguerots, Grand Cru AOC, (17+/20) vorstellen können, welcher durch seine Komplexität, aber auch seine Unmittelbarkeit überzeugt.

Domaine Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé «Les Reisses» Monopole 2011, Mâconnais

(ah) - Über 60 Jahre alten Reben) Die Farbe ist ein blasses Gold. Im komplexen Bouquet viel *Golden Delicious*, Zitrus- und ein Hauch weisser Tropenfrucht. Dazu sanfte Kräuternoten wie Bergamotte und Zitronenmelisse. Auch Muschelkalk und etwas Kreide. Im Gaumen schön vollmundig und aromatisch komplex mit grosszügigen Fruchtaromen von reifen Äpfeln, Ananas und etwas Kumquats (Zwergorangen). Die Säurestruktur gibt dem Wein Rasse und Kraft und sorgt für Lagerfähigkeit. Langer, aromatischer Abgang. Zurzeit trinkt er sich sehr schön und hat auch das nötige Zukunftspotential. [Robert-Denogent](#) hat den Jahrgang 2011 wirklich gut gemeistert. Dieser Pouilly-Fuissé muss man kaufen! 17.5/20.



Domaine Robert-Denogent, Pouilly-Fuissé «Les Carrons» 2011, AOC, Mâconnais

(jfg) – Es war keine einfache Aufgabe, sich auf einen Wein von Robert Denogent zu konzentrieren. Denn, einmal mehr, beweist uns Jean-Jacques Robert, was ein hervorragend vinifizierter Pouilly-Fuissé im Bouquet und im Bauch hat. Ein Wein, welcher auf einem hohen Niveau enorm viel Spass bereitet, Frische, generöse Nase mit verschwenderischen Blätternoten, Kräuter, Muschelkalk. Der Gaumen zeigt sich frisch und köstlich, animierend und vielschichtig, nicht zuletzt mit kräftigen Tanninen ausgestattet. Das Finale spielt in einem breiten und vibrierenden Register. Überzeugend, ja sogar irgendwie verführerisch. 17.5/20.

Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru „Les Pucelles“ 2011

(ah) - Antoine Lepetit de la Bigne, Landwirtschaftsingenieur, Önolog und nicht zuletzt rechte Hand der Grande Dame de Bourgogne, Anne Leflaive, vertrat heute die Domaine Leflaive am Stand. Diese Weine mögen zwar rar sein, aber wir haben jeweils so wenig Wein ins Glas eingeschenkt bekommen, dass wir die Weine kaum beurteilen konnten! Zum Glück war der Stand anfangs manchmal verwaist... Die Farbe ist Weissgold mit einem Hauch blasses Gold. Im frischen, komplexen Bouquet dominieren mineralische Noten und Rauch. Dazu etwas Apfel-, grüne Birne- und Zitrusfrucht. Im Gaumen wiederum von komplexen mineralischen Aromen dominiert. Aber auch Apfel-, Zitrusfrüchte und wenig Barrique-Aromen. Die vielversprechende Säurestruktur lässt das zukünftige Potential erkennen, auch wenn dieses Kraftpaket heute schwer zu beurteilen ist. Konzessionen an den Zeitgeist sucht man hier vergeblich. Anne-Claude Leflaive geht konsequent Ihren Weg.

Dieser Wein sucht nicht zu gefallen und braucht auch noch Zeit, sich zu entfalten. Er steht mit seiner intensiver Präsenz, Komplexität und langem Abgang wie ein Fels in der Brandung. 17.5+/20.



Domaine Leflaive, Meursault 1^{er} Cru „Sous le Dos d'Âne“ 2011

(jfg) - Kaufen Sie alles, was Sie finden! Unwiderstehliches Erzeugnis, welches wir wiederholt und fast unersättlich verkostet haben. Sofort erkennt man die Unterschrift des Weinguts. Diese Nase ist derart transzendental, derart finessenreich und zugleich straff und multidimensional, Tiefsinnig, breit und zugleich schlank, schnörkellos, extrem fein und delikater, floral und terroirbetont, lang und subtil. Im langen Abgang lässt sich eine köstliche salzige Note erahnen. Ganz grosses Kino! 18/20. Der Chevalier-Montrachet 2011 (18.5/20) wird die gutbetuchten Weinliebhaber ansprechen.



Domaine Guyon, Vosne-Romanée „Les Charmes de Mazières“ 2011

(ah) - [Les Charmes de Mazières](#) ist übrigens keine Lage, sondern eine Cuvée aus den schönsten und ältesten Vosne Reben (durchschnittlich 60 Jahre alt) der Domäne. Hier werden 100% neue Barriques eingesetzt. Die Brüder Jean-Pierre et Michel Guyon produzieren davon jährlich nur



gerade ca. 2'000 Flaschen. Die Farbe ist ein klares Kirschen-rubin. Im Bouquet elegante und auch üppige, edle Beerenfrucht, vor allem Himbeeren, rote Kirschen, reife Johannisbeeren und etwas Brombeere. Auch im Gaumen dominieren die roten Beeren. Himbeeren und rote Kirschen aber auch Veilchen und ein Anflug von Lakritze, herrlich reintonig und bekömmlich. Hmmm... diese leckere Pinot-Frucht! Verführerisch und auch komplex. Dazu eine zarte Süsse, getragen von der unauffälligen Säure. Der Alkohol ist perfekt eingebunden. Die neuen Barriques machen sich kaum bemerkbar. So sollte Vosne-Romanée *villages* sein! Teuer für einen *villages lieu-dits* aber sooo verführerisch... 17.25/20.

Domaine Marquis d'Angerville, Volnay 1^{er} Cru „Champans“ 2011

(ah) - Die Farbe ist ein klares, helles Rubin. Das Bouquet macht jetzt viel Spass. Viel elegante Beerenfrüchte, dazu edle Noten von Marzipan, Würze und etwas Rauch. Im Gaumen viel reintonige, reife, rote Beeren. Himbeeren, *Cranberry*, rote Kirschen und reife Johannisbeeren. Elegant und samtig. Ganz klar ein Verführer. Aber hat dieser 2011 auch die Fähigkeit zu altern? Überhaupt, warum warten? Er macht jung schon so viel Freude! 17.75/20.



Domaine Marquis d'Angerville, Volnay 1^{er} Cru „Fremiet“ 2011

(jfg) – Ein Burgunder muss nicht (exzessiv) teuer sein, um Komplexität und Vergnügen zu bieten. Und er muss auch nicht unbedingt auf dem Niveau des Clos des Ducs oder des Champans (jfg: 18.5/20), um einen Platz im Keller zu verdienen. Das 7.91ha grosse Climat Frémiet, welches sich in drei Bereichen aufteilt, ist berühmt, um Weine einer extremen Delikatesse und einer nicht weniger beeindruckenden Finesse zu produzieren. Die Parzelle des [Marquis d'Angerville](#) befindet sich gemäss [Patrick Essa](#), Owner des genauso umfangreichen wie lehrreichen Forums [www.degustateurs.com](#) und zugleich Winzer in Meursault (das bekannte Weingut Domaine [Buisson Charles](#) gehörte seinen Schwiegereltern, nun ihm und seiner Frau), oberhalb des Weges zu den Climats Frémiers und Jarollières der AOC Pommard. Dieser spezifische Bereich des Climats Frémiet widerspiegelt nicht nur beide vorher erwähnten Charakteristiken, sondern ermöglicht auch die Erzeugung äusserst komplexer, straffer und rassisger Weine. Genauso zeigt sich der Fremiets 2011 des [Marquis d'Angerville](#). Die Nase setzt die ersten Zeichen der grandiosen, zukünftigen Komplexität, die Mineralität Kirschdüfte und eine subtile Likörnote vereinen sich und bieten eine schöne Delikatesse, welche sich dann im Gaumen bestätigt. Von A bis Z wirkt alles perfekt in dieser Nase, in diesem Gaumen und im anhaltenden Abgang. Das Finale zeigt sich kräftig und vielschichtig. Ein stolzer und gelungener Vertreter des Climats. 17.75/20. Das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden.

Domaine Bonneau du Martray, Corton 2011, Grand Cru

(ah) - Die Farbe ist ein dunkles, relativ klarsichtiges, leuchtendes Rubin. Das Bouquet zeigt viel schwarze Kirschen und Brombeeren, dazu etwas Zedernholz, sanfte Würze, schwarze Oliven und ein Hauch frischen Unterholzes. Vielseitig, tief und edel. Im puristischen Gaumen viel reintönige schwarze Kirschen und Brombeeren. Vollmundig aber ohne ein Gramm Fett! Die Säure ist eher unauffällig, die soliden Tannine wirken reif und rund. Im Gesamtbild noch etwas verschlossen, was sich für einen *Corton* gehört - sogar in 2011, das eher früh trinkreife Weine hervorbrachte. Ein Aristokrat. 18/20.



Domaine Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne 2011, Grand Cru

(jfg) - Kann der Kultwein der Domaine trotz der Schwierigkeiten des Jahrgangs ausgeklammert werden? Die unerlässliche Bedingung wäre, dass kein einziger Wein der AOC im 2011 empfohlen werden kann. Denn [Bonneau du Matray](#) besitzt immerhin 9.5ha in der AOC, welche sich auf 52ha erstreckt. Wie bereits seit langen Jahren bekannt, unternimmt Jean Charles Le Bault de la Morinière alles, um die Suprematie seines Weinguts aufrechtzuerhalten. Die Farbe des Jahrgangs 2011 ist genauso hell, wie die durchdringende Nase beeindruckt. Mineralität und Zitrusfrucht bilden heute dieses Bouquet, welche sich im Verlauf der Jahre entwickeln wird. Es ist heute noch viel zu früh, um ein definitives Bild zu liefern. Die Subtilität ist allerdings bereits vorhanden, der Wein spielt buchstäblich mit den Sinnen des Verkosters, florale Noten sind wahrnehmbar, bevor sie sich dann wieder diskreter machen. Der Gaumen ist rund, ausgewogen, wunderschön komplex, relativ fleischig, konzentriert und zugleich finessenreich und doch relativ straff. Der geradlinige Abgang hält lange an, Minuten später lassen sich die Düfte im leeren Glas immer noch ganz gut erkennen. 18.5/20.



©Burgundy-Report

Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays 2011, Grand Cru

(ah) - Die Farbe ist ein recht helles, relativ klarsichtiges Rubin. Im betörenden Bouquet viel Beerenfrüchte: Griottes-Kirschen (In Alkohol eingelegte Kirschen), Brombeerkonfitüre und etwas Holunder. Ein herrliches Näschen! Im Gaumen wunderbar samtig mit herrlich reintöniger Beerenfrucht und etwas Veilchen. Die Säure ist subtil und die Gerbstoffe geschliffen. [Clos des Lambrays 2011](#) zeigt vor allem viel Finesse, Eleganz und Klasse. Er kann schon früh getrunken werden. Wie üblich kaum störende Barrique-Aromen. Ein „Gastronomie-Wein“ im besten Sinne. Perfekt für einen romantischen Abend zu zweit... 17.5/20.



Domaine Michèle & Patrice Rion, Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru „Clos des Argillières“ 2011

(jfg) – Wir haben bereits in unserem Bericht über die Clos-Lagen von Prémieux-Prissey (Nuits-Saint-Georges) geschrieben, was wir über diesen Wein der sympathischen [Michèle und Patrice Rion](#) denken. Der Jahrgang 2011 bestätigt diesen Eindruck. Grossartige Komplexität und Mineralität, grosszügige, doch sehr delikate Aromen nach Schwarzbeeren mit subtilen Himbeeren im Hintergrund. Ich finde auch eine Praline-Note. Der Gaumen erfüllt alles, was von einem stolzen Nuits-Saint-Georges erwartet wird. Grosses, konzentriertes Volumen mit einer schönen Grundwürze und filigranen Tanninen, etwas Würze und perfekt eingebundenes Holz. Noch ein paar Jahre auf die erste Trinkreife warten. 18/20.



Domaine Sylvain Pataille, Marsannay „Clos du Roy“ 2011

(jfg) – Einer dieser Burgunder Weine, welche nur die Aufmerksamkeit der Connaisseurs erwecken wird. Die anderen Konsumenten werden meinen, was sie über diese zweitrangige Appellation wollen... [Sylvain Pataille](#) war am Tag der Präsentation abwesend. Seine Weine En La Montagne und Clos du Roy bereiteten trotzdem viel Spass. Der Clos du Roy 2011 erweist sich einmal mehr als sicherer Hafen, er ist rund, gut gemacht, bietet eine feine Nase mit viel Himbeeren, aber auch Kräuter und etwas Gewürze. Der Gaumen bietet einen schönen Schmelz mit einem süsslichen Touch, aber auch einen konzentrierten Stoff. Das Ganze ist sehr sauber und reintönig und kann hemmungslos eingelagert werden. 17/20.



Domaine Comte de Vogüé, Bonnes-Mares 2011, Grand Cru

(jfg) – Der Musigny 2011 stand im Programm, wurde allerdings nicht präsentiert. Dafür wurde der geniale Chambolle-Musigny 1er Cru, ausgedient.

Streng, straff, unverständlich, komplex, so ist ein Bonnes-Mares, wie wir sie jung lieben. Darum haben wir auch unsere Mühe zu glauben, dass dieses Erzeugnis bereits in sieben Jahren trinkreif sein wird... Ich würde Gerstl Weinsammlungen ausserdem empfehlen, diesen Wein zukünftig nicht mehr zu präsentieren. Sich eine ausgeglichene Meinung mit 1cl im Glas zu bilden, ist schlechthin unmöglich. Frische und anspruchsvolle Nase mit ultrakonzentrierten Schwarzbeeren, reintonige und introvertierte Zusammenstellung. Mineralischer Gaumen. Struktur und feingliedrige, leicht süssliche Tannine. Potentielle Bewertung: 18.5/20.



Autor: Anthony Holinger & Jean François Guyard
Lektorat: Jean François Guyard & Anthony Holinger

23. Juni 2013

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.