



## Gesellige Abendstunden mit VinsMotions

### Der Burgunder Jahrgang 2013

Jahr für Jahr organisieren Alex und Veronika Nussbaumer, Inhaber der Boutique-Weinhandlung [VinsMotions](#), eine der schönsten Verkostungen rund um das Thema des neuesten, sich im Angebot befindlichen Burgunder Jahrgangs. Nein, es ist kein Anlass, um die Breite des Angebots unter Beweis zu stellen. Ebenfalls geht es nicht darum, die Überlegenheit eines Sortiments, welches auch durch die Übernahme eines etablierten Burgunder-Händlers ausgebaut wurde, zu bestätigen. Die Nussbaumers fühlen sich in einem anderen Register am wohlsten und spielen daher die gleiche Rolle wie die Musikinstrumente, welche eine Komposition so ergänzen, dass sie zum Meisterwerk wird. Wie z.B. die sieben zusätzlichen Instrumente bei der Kindersinfonie von Leopold Mozart. Zusätzliche Instrumente? Ja, genau! Denn was wäre Saint Aubin nur mit Hubert Lamy und Bruno Clair, aber ohne u.a. die Domaine Larue? Was wäre Chassagne-Montrachet mit Benoit Ente und Morey-Coffinet, aber ohne Jean-Marc Pillot? Was wäre Gevrey-Chambertin mit Eric Rousseau und Arnaud Mortet, aber ohne Damien Livera? Eine unvollendete Symphonie? Jeder Burgunder-Liebhaber weiss es, die Magie seines Lieblingsanbaugebietes besteht auch in seine Fähigkeit, immer wieder neue Talente zu enthüllen. Dies, obwohl der Erwerb neuer Parzellen äusserst schwierig ist.

Am 6. November 2013 empfingen Alex und Veronika Nussbaumer etwa zehn Gäste, um sich zusammen der schwierigen Herausforderung der blinden Verkostung zu unterziehen. Vier Weissweine, vier Rotweine und drei Piraten. Am Liebsten auch aus dem Burgund, damit das Ganze doch nicht zu einfach wird.

#### Die Weissweine

Wir hatten in unserem ersten Bericht über den Jahrgang 2013 und über die Bewertung der entsprechenden Cuvées der Hospices de Beaune darauf aufmerksam gemacht, dass wir die Euphorie der Weinjournalisten in Bezug auf die Qualität der Weine nicht teilen. Es fehlte unseres Erachtens im Jahr 2013 dieser Hauch Extravaganz, aber auch die transzendente Reintönigkeit des Jahrgangs 2011.

2013 erweist sich zwar als durchaus gelungen, aber auch als sehr klassisch. Besonders lehrreich ist auch das Gespräch mit Dominique Lafon der Domaine des Comtes Lafon am 5. Dezember 2015 in Zürich gewesen. Die Quintessenz unseres Austauschs ist, dass die besten 2013 richtig gross seien, wobei es einer nicht zu unterschätzenden Anzahl Erzeugnisse an Seele fehle. In der aktuellen Situation muss der Weinliebhaber einen kühlen Kopf bewahren. Die wiederkehrenden Naturphänomene der letzten Jahre geben den Winzern keine Blankovollmacht, um die Preise nach Lust und Laune bis ins Unermessliche zu erhöhen. Es ist deshalb sehr wünschenswert, dass sich die angebliche Qualität der Weine nicht zum Scheinargument entwickelt, um alle Entgleisungen schön zu reden. Wenn z.B. ein Winzer des Maconnais im Frühling 2014 entschied, seine Tarife um 30% zu erhöhen, kann doch kein einziger Burgunder-Liebhaber Verständnis dafür zeigen. Das frenetische Rallye von Bordeaux in den Jahren 2005-2010 nach immer höheren Tarifen, bis die Spekulationsblase schliesslich geplatzt ist, müsste auch im Burgund eine gute Lehre sein. Das Spiel mit dem Feuer beendet sich immer auf dramatische Art. Bordeaux hat diese völlig verantwortungslose „Strategie“ mit den Jahrgängen 2011 bis 2013 bezahlt. Auch die Burgunder dürften nicht daran glauben, dass schlechte Jahrgänge in ihrem Anbaugebiet nicht mehr möglich seien. Hochmut kommt immer vor dem Fall.

In diesem Kontext drohender Krise hat sich VinsMotions für weniger bekannte Weingüter entschieden, deren Erzeugnisse in erster Linie gekauft werden, um getrunken zu werden.

## Die Rotweine

Vom Anfang an profiliert sich 2013 völlig anders als der vorherige Jahrgang, also 2012. Es ist ganz klar kein Jahrgang für die breite Öffentlichkeit. Stattdessen bietet 2013 eine wunderbare Chance: Wir können uns nicht daran erinnern, dass die Erzeugnisse eines Jahrgangs vom Süden bis in den Norden, mit Ausnahme des dramatisch wettergeschädigten Chablais, durch so eine puristische Unterschrift der jeweiligen Terroirs gebrandet wurden. 2013 erweist sich in diesem Sinne wie das Bilderbuch, welches die UNESCO benötigte, um das Burgund im Weltkulturerbe aufzunehmen. Ein Pommard ist kein Volnay und ein Pommard Les Jarrolières 2013 ist kein Volnay Fremiets 2013. Auch, wenn es immer Ähnlichkeiten wie die Finesse bei den Weinen beider Climats gibt. Ausschliesslich in einem Jahrgang wie 2015 ist mit verwirrenden Gemeinsamkeiten zu rechnen. 2013 bietet die einmalige Chance, die Erzeugnisse jedes einzelnen Climats von denjenigen der direkt benachbarten Lage(n) zu unterscheiden. Ein Beaux-Monts ist kein Aux Brûlés und auch weder ein Loächausses noch ein Aux Barreaux. 2013 gibt jede einzelne Komponente des komplexen Mosaiks perfekt zurück, welches das Burgund bildet. Mit unserem Vergleich möchten wir ausserdem festlegen, ob für jeden Wein das Jahr 2012 oder 2013 besser ist. Die besten 2013er bestechen durch ihre unglaublich präzise Frucht, sie sind feingliedrig, elegant, frisch und haben eine durchaus saftige Säure. Die allgemeinen Weinliebhaber behaupten dennoch mit Überzeugung und Enthusiasmus, dass 2012 diesem Jahrgang überlegen sei. Die echten Burgunder Liebhaber behaupten, die Sache sei nicht so einfach. Also...

## Die Verkostung

Blind verkostet wurden vier Weine am 6. November 2015, die ein intelligentes und aufgeschlossenes Publikum ansprechen dürften.

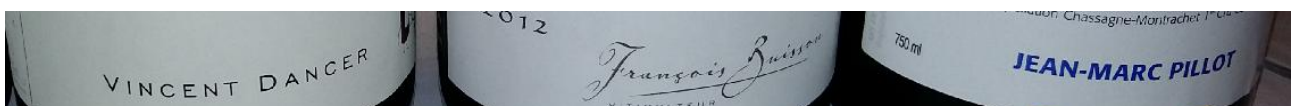
### Domaine Larue, Saint-Aubin 1er Cru En Montceau 2013

Das 15ha grosse, verkaufte [Weingut](#) wird durch Denis, Didier und Bruno Larue geführt. Denis befasst sich mit der Arbeit im Weinberg und, so kann man es auf der Website der Domaine lesen, mit der Behandlung der Reben. Sein Bruder Didier befasst sich mit dem Ausbau und der Vermarktung der Weine. Bruno, der Sohn von

Denis, ist schliesslich seit 2006 für die Bodenbehandlung im Weinberg zuständig. Jährlich werden bis 70'000 Flaschen abgefüllt.

Diskrete und elegante Nase mit einer mineralischen Grundlage und feinen Noten von Zitrusfrüchten, Ananas, etwas Grünliches (Geissblatt?), was auch im Gaumen zu erkennen ist, etwas Anis, reintönig und präzise, mittlere Komplexität. Mittlere Dichte, Schönes Zusammenspiel zwischen einer feinen Würzigkeit und der gut eingebundenen Säure. Diese lässt sich auf den Seiten des Mundes wahrnehmen, wird sich aber weiter einbinden. Frische Zusammenstellung für unmittelbaren Genuss. Gute Struktur, schön präsent. Köstlicher Abgang mit einer leichten Salzigkeit. **16.75/20**. Ein hervorragendes Preis/Qualitätsverhältnis. Trinken bis 2025.

Dieser Wein kostet 23.50



## Vincent Dancer, Meursault Les Corbins 2013

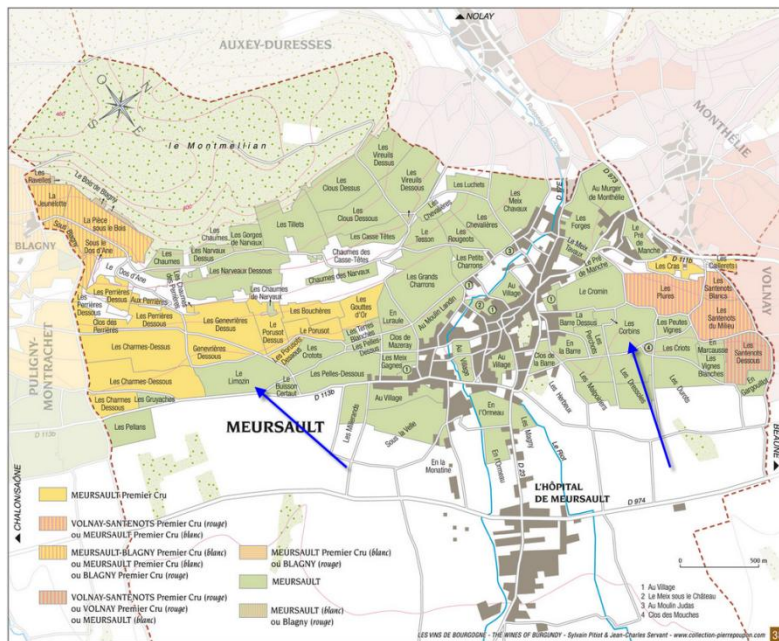
[Vincent Dancer](#) führt seit 1995 das Familienweingut mit sehr viel Können und Fleiss. Darum wird er auch u.a. in Frankreich so hoch geschätzt. Michel Bettane sagt über seine Chassagne-Montrachet und Meursault, sie seien „geistreich“ und deren „Finesse das Merkmal eines grossartigen Stils“. Dafür können die Amerikaner sehr wenig damit anfangen. Was schliesslich sehr positiv ist, die Preise werden so nicht in die Höhe getrieben.

Die 8ha 71a 92ca grosse Lage Les Corbins grenzt im Süden an das Lieu-dit Les Plures an, welches dem Climat Santenots angehört. Eine direkt benachbarte Lage heisst Les Dressoles, selber Nachbarin von Les Malpoiriers. Diese zwei Climats müssen mit Pinot Noir bepflanzt werden, um in der AOC Meursault zu bleiben.

Offenes, aber noch anspruchsvolles Bouquet in einem klassischen Stil, rund, spannend, generös, mit feinen Düften von Linde, Zitrusfrüchten, mineralischen Komponenten. Dürfte trotz der reifen Noten gut altern. Breiter, lebhafter, frischer Gaumen mit etwas Fett und einer guten Spannung. Präzise und reintonig. Knackige

Gerbstoffe, lang anhaltender, druckvoller Abgang mit einer feinen Salzigkeit. Macht richtig Spass, ohne komplex zu sein. **17/20**.

Dieser Wein kostet 35.-



[Meursault](#), die AOC

©Collection Poupou

## François Buisson-Battault, Meursault Limozin 2012

Patrick Essa und François Buisson-Battault sind (indirekt) verwandt. Catherine Buisson, die Ehefrau von Patrick Essa ist die Cousine von François Buisson-Battault. Die Väter der beiden sind Brüder. In seiner ausführlichen Jahrgangsdokumentation schreibt Alex Nussbaumer folgendes:

„Ich erinnere mich noch bestens an meinen ersten Degustationsbesuch im (Meursault) Frühjahr 2000 bei André Buisson-Battault und seinem Sohn François, als wir in einem unscheinbaren Haus an der Rue de Mazeray in Meursault morgens um 9 Uhr empfangen wurden. Vater und Sohn haben mich in ihrer feinen, zurückhaltenden Art und wie sie über den klassischen Meursault-Stil, fern von den damals modischen holzbetonten Meursault, philosophiert haben, beeindruckt. Und eines ist mir unauslöschlich geblieben; die Probe eines Goutte d'Or aus den späten 1970er Jahren, der mit einer hellen Farbe eine jugendliche Frische, gepaart mit einer genialen Komplexität und Klarheit ausstrahlte - ein Erlebnis!

Im März 2014 anl. der Grands Jours de Bourgogne bin ich dann zufällig am Stand der Domaine Buisson-Battault gelandet. Und sofort war mir klar, hier will ich sehen bzw. degustieren, wie sich der Stil in den letzten 15 Jahren entwickelt hat. Nach einer ausführlichen Degustation der 2011er und einem kurzen Small Talk mit François war ich so beeindruckt von dem heutigen Stil der Weine, dass ich die Domaine Buisson-Battault sofort auf meinen Radar nahm.“

Die Lage Le Limozin befindet sich unterhalb der Genevrières Dessous und grenzt nordöstlich Les Charmes Dessous.

Die erste Nase wirkt zwar tief, aber auch etwas monolithisch. Unbedingt schwenken! Präzises, geradliniges, fettes Bouquet mit vielen Zitrusaromen, kompottierte Äpfeln, gedörrte Mandeln und mineralischen Komponenten. Ja sogar Galia-Melone. Spannend und überraschend gut, insbesondere in Anbetracht der unglücklichen Bodenbeschaffenheit, welche in der Regel dazu führen, dass die Weine plump werden. Breiter, lebhafter Gaumen mit dennoch einer meines Erachtens aggressiven Säure. Frische und fette Zusammenstellung, sehr sauber vinifiziert. In drei oder vier Jahren anfangen. Guter, subtil salziger Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 36.50.

## Jean-Marc Pillot, Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Fairendes 2013

Im Jahrgangskatalog von VinsMotions drückt sich Jean-Marc Pillot mit folgenden Worten aus:

„Erst am Ende der Fermentation hellte sich mein Gesicht etwas auf und dann nach der problemlos verlaufenen Malo dachte ich zum ersten Mal "pas mal"; dann während der Elevage "wow, was hier entsteht wird ausgezeichnet - une très belle surprise".

In der Tat erweist sich dieser Wein als unverzichtbar. 30% neues Barrique. Schön komplexes, tiefes und frisches Bouquet mit delikaten Noten von Agrumen und Birnen, etwas Ananas und Bananen, ein Hauch Pfirsiche, Feuerstein... Man könnte sich lange mit dieser Nase befassen und bestimmt immer wieder neue Akzente entdecken. Reintöniger, geschmackvoller und vollmundiger Gaumen, konzentriert und mit der richtigen Spannung. Fetter Gaumen mit subtilen, salzigen Noten und einer eleganten Säure. Viel Stoff. Durchaus lagerfähig. Bereitet heute bereits viel Spass. **17.5/20.**

Dieser Wein kostet 62.50.



## Domaine Masse Père et Fils, Givry 1er Cru Champ Lalot 2013

Eine vielversprechende [Domaine](#), welche sich in dieser immer noch dramatisch verkannten Appellation befindet. Fabrice Masse leitet seit 2000 den 10.5ha grossen Familienbetrieb. Er arbeitet sehr traditionell und naturbewusst. Nicht zuletzt sind ihm die Lehren seiner Verwandten, darunter Roland Masse, dem früheren Regisseur der Hospices de Beaune, wichtig. Wir glauben fest daran, dass seine Erzeugnisse das Niveau derjenigen der Domaine Joblot erreichen können. Sie konkurrieren heute bereits diejenigen von François Lupp und Gérard Mouton, welche jeweils ihre Weine im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne präsentieren.

Der Champ Lalot 2013 bietet eine ganz angenehme, kaum virile Nase mit ausgereiften Kirschen und Himbeeren. Schokoladennoten, Pflaumen und ein Hauch Pflaumenlikör ergänzen das Aromaspektrum. Charaktervoll, doch nicht so ungestüm wie gewisse Givry in ihren jungen Jahren. Im Gaumen bestätigt sich diese Wahrnehmung, es geht hier nicht darum zu zeigen, wie viel Muskeln die AOC aufweisen kann. Viel Frucht, an der Grenze des Überschwangs, doch aber auch nicht extravagant. Geschmeidiger, frischer Gaumen mit

einer sehr guten, stützenden Säure und perfekt eingebundenem Holz. Auf die Dauer lässt sich die Würze immer mehr merken. Geradlinig, geschmackvoll, wobei das Holz schnell wieder dominiert. Unbedingt zwischen fünf und acht Jahre warten. Dürfte auf viel Erfolg in der Gastronomie stossen. Langer, aber

etwas plumper Abgang. **16.75/20.** Ein tolles Preis/Qualitätsverhältnis. Einlagern!

Dieser Wein kostet 24.-.



## Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis (Villages) 2013

Wir machen gerne auf unseren [Bericht](#) der doppelten Vertikalverkostung Clos de la Roche 2002-2013 und Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2005-2013, welche wir am 28. September 2015 mit VinsMotions organisiert haben aufmerksam. Wir betrachten das [Weingut](#) immer noch als Insider-Tipp.

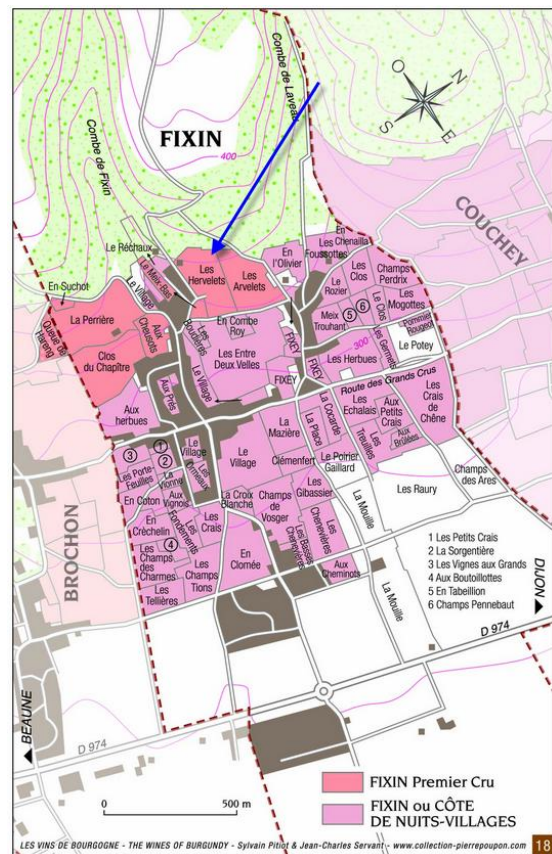
Verführerische Nase mit frisch gepflückten, schwarzen Kirschen und weiteren, dunklen Beeren. Erdige Noten ergänzen das klassische, konzentrierte und völlig hemmungslose Bouquet. Sofort lässt man sich überzeugen, es ist einfach köstlich und unkompliziert. Im Hintergrund lassen sich Gewürze erkennen, nun sind wir ganz klar in Morey. Geschmackvoller, potentiell eleganter Gaumen, sehr präzente Säure, welche den gesamten, guten Eindruck nicht zügelt. Also Kompliment! Technische Note: 16.5/20, hedonistische Note: **17+/20**.

Dieser Wein kostet 35.50.

### Domaine Bart, Fixin 1er Cru Les Hervelets 2013

Es braucht Mut, um Weine aus der AOC Fixin zu vermarkten. Die Konsumenten haben noch nicht wirklich verstanden, dass es auch gleich unter Dijon, also im Norden von Gevrey-Chambertin, eine grundsätzlich faszinierende Appellation gibt. Wer hat noch nie vom Clos Napoléon von Pierre Gélín gehört? Oder von Collotte, René Bouvier oder Jérôme Galeyrand. Wir bewerten jedes Jahr die Gevrey-Chambertins der zwei letzten Winzer in unserem Bericht über den neuesten Jahrgang, aber die vier Domaines verdienen eine grössere Aufmerksamkeit. Der Hervelets 2013 bietet eine reife, konzentrierte Nase mit reintönigen Düften nach Veilchen, Kirschen, Pflaumen, Unterholz, das Ganze weist keine übertriebene Komplexität auf, wirkt dafür sanft, ausgewogen und appetitlich. Vollmundiger, geschmackvoller Gaumen mit einer schönen, stützenden Säure. Viel Fleisch in der Flasche, gastronomisch. **16.75/20**.

Dieser Wein kostet 41.-.



Die AOC [Fixin](#)

©[Collection Poupon](#)

### Domaine des Tilleuls, Gevrey-Chambertin Clos Village 2013

Damien Livera ist ein Winzer, wie wir ihn lieben. Wir bewerten jedes Jahr seine Weine im Rahmen der Veranstaltung in Gevrey-Chambertin und kaufen sie auch gerne. Mitte November 2014 bewerteten wir den Clos Village folgendermassen:

„Der Gevrey-Chambertin Clos Village 2013 von Damien Livera, einem jungen, vielversprechenden Winzer, dessen Vater eben Philippe heisst, bietet kompottierte Früchte und feine vegetabile Noten, welche auf die Teilentrappung zurückzuführen ist. Das Holz wird noch eingebunden, es erweist sich insbesondere im Gaumen als kompliziert. Dieser ist ansonsten breit und konzentriert. Ein grosses Versprechen, welchem wir gerne 16.75+/20 erteilen.“



©[Burgundy-Report](#)

Inzwischen hat der Wein an Komplexität gewonnen. Die Frucht ist selbstverständlich immer noch schön präsent, sie gewinnt dafür an Reintönigkeit und Präzision. Was eigentlich von so einem Jahrgang erwartet wird. Die roten Früchte werden nun auch durch dunkle begleitet. Unterholznoten sind auch erkennbar. Man beschäftigt sich mit dieser Nase, welche verführt. Der Gaumen ist inzwischen geschliffen, alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben, viel Genuss ist bereits vorhanden. Dürfte aber auch schön altern können. **17.25/20**.

Dieser Wein kostet 44.-.

## Maratray-Dubreuil, Corton Bressandes, Grand Cru, 2012

Erste Piratflasche. Die Anwesenden haben den Wein schnell identifiziert.

Am 20. Oktober 2014 bewerteten wir diesen Wein folgendermassen:

„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.“

Inzwischen hat sich dieser Wein aber verschlossen. Er kommuniziert nicht mehr so freundlich wie ein Jahr zuvor. Aktuell wohl eher **17+/20**, wir sind aber davon überzeugt, dass er in 10 bis 12 Jahren wieder 18/20 verdienen wird.

Dieser Wein kostet 55.-.



## Domaine Rossignol-Trapet

Beide Flaschen der Domaine wurden als Piratflaschen ausgeschenkt.

**- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2009**

**- Chambertin, Grand Cru, 2007**

Aus einem nicht nachvollziehbaren Grund haben sich die Weine der beiden verkosteten Flaschen an diesem Tag extrem schlecht präsentiert. Wir verzichteten deshalb auf eine Bewertung. Als ich Mitte November 2015 im Burgund war, habe ich Nicolas Rossignol gefragt, was über den Chambertin 2007 gedacht werden darf.

2007 ist kein einfacher Jahrgang gewesen und jeder, der damals im Burgund war, erinnert sich daran, dass die Winzer und ihre Teams stets im Weinberg waren. Bei Rossignol-Trapet genauso wie bei den anderen Weingütern. Die Weine des Jahrgangs zeigen sich schliesslich sehr fruchtig und offen, bestimmt nicht für eine lange Lagerung, aber sie bieten dafür heute sehr viel Genuss. Sie sind also sehr weit davon, was dieser Chambertin an diesem Abend gewesen ist. Schade!



Autor: Jean François Guyard  
15. Dezember 2015

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.