



Weisse Burgunder 2007

15 Paradebeispiele aus einem grossartigen Jahrgang

Am 26. Januar 2017 organisierte unser Weinfreund Peter B. in enger Zusammenarbeit mit Alex Nussbaumer, Inhaber der Weinhandlung [VinsMotions](#), eine charaktvolle Verkostung von 15 weissen Burgundern aus dem Jahrgang 2007.

Wenn sich die meisten Liebhaber des Anbaugebietes einig sind, dass die Rotweine des Jahrgangs wohl eher durch ihre unmittelbare Zugänglichkeit und ihre generöse Frucht als durch Konsistenz, Konzentration und Hedonismus auffallen, machen sie aber zugleich auf die hervorragende Qualität der Chardonnay-Erzeugnisse aufmerksam. Unser Freund Bill Nanson, der ebenfalls am Anlass teilnahm, hob hervor, dass er das Jahr 2007 sehr hoch einstuft. Im Durchschnitt sei 2007 mit den Jahrgängen 2011 bis 2014 durchaus vergleichbar, wobei die besten Weine auf dem gleichen Niveau wie diejenigen von 2014 seien. Dennoch mit einem bemerkenswerten Unterschied: Dem Alter. 2007 ist heute zum grössten Teil reif und es werden die Messlatten sehr hoch gesetzt. Die Verkostung brachte einige Paradebeispiele dafür als Beweis.

Die Verkostung

Zur Eröffnung der Verkostung wurde ein **Saint-Saphorin Grand Cru 2005** eines Winzers, welchen wir seit mehreren Jahren bewundern, [Pierre-Luc Levvraz](#) gereicht. Jahr hin oder her produziert das Mitglied der [Arte Vitis](#) Waadtländer Vereinigung unverwechselbare Weine und insbesondere Weissweine. Der **Blossinges** ist der unbestrittene Star im Portfolio des Winzers, dessen Merkmale Akribie, Präzision und Unermüdlichkeit heissen. Mit dem Blossinges bringt er ausserdem den Beweis, dass Weine aus der Chasselas-Rebsorte durchaus lagerfähig sind. **17/20** (89/100).

Die Burgunder-Weine wurden drei Stunden vor dem Anlass entkorkt und blind ausgeschenkt. Nach jeder Serie wurden sie dann enthüllt. Die Serien wurden, wie folgt, kohärent zusammengestellt:

- Meursault Villages
- Meursault 1er Crus
- Chassagne-Montrachet 1er Crus
- Chassagne-Montrachet 1er Crus
- Grands Crus

Spannend bei der Zusammenstellung war die Tatsache, dass Peter B. in der zweiten und in der letzten Serie eine Piratflasche anbot. In der zweiten Serie handelte es sich um ein Erzeugnis, welches innerhalb weniger Zeit durch die Anwesenden als «nicht aus dem Burgund», ja sogar als «aus den USA» erkannt wurde. Es war ein Chardonnay Vine Hill Vineyard 2007 aus dem Russian River Valley von Kistler. Die andere Flasche in der Grand Cru Serie war ein Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2007 der kultartigen Domaine Leflaive.

Die Weine

Eigentlich hätte die Verkostung zwei Domaines ins Rampenlicht rücken sollen: Morey-Coffinet und Jean-Marc Pillot. Wir sind der Meinung, dass Vincent Dancer nicht mehr vorgestellt werden muss. Der Winzer aus Chassagne-Montrachet bewegt sich auf einem sehr ähnlichen Qualitätsniveau wie die Brüder Jean-Claude und Joel Ramonet. Die Domaine Ramonet gilt als Mythos, gewisse Weinexperten behaupten, dass deren Erzeugnisse im Bereich der Weissweine auf dem gleichen Niveau wie diejenigen der Domaine de la Romanée-Conti für die Rotweine seien...

Mit Morey-Coffinet und J.M. Pillot stossen wir auf zwei andere Fälle. Da diese zwei Domaines ebenfalls in Chassagne-Montrachet angesiedelt sind, unterscheiden sich die vier Weingüter durch ihre Produktion. Die Ramonet produzieren einen unverwechselbaren Montrachet, Grandioses in Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet und Bienvenues-Bâtard-Montrachet und eine Ultrararität namens Monbabiche. Wie es der Name selber sagt, handelt es sich um eine Assemblage der vermeintlich überschüssigen Trauben der vier Kultlagen. Mit anderen Worten sind das die Trauben, mit welchen kein Fass, nicht mal ein «Quartaut» (so ein Fass enthält 57 Liter) abgefüllt werden kann. Die anderen Weine der Domaine gelten als Archetypen ihrer respektiven Appellationen.

Vincent Dancer produziert einen Chevalier-Montrachet, welcher im ganzen Burgund bejubelt wird. Seine anderen Weine beginnen dank den Fachleuten auf der internationalen Bühne zu glänzen.

Trotz seinem genialen Bâtard-Montrachet bleibt Morey-Coffinet noch sehr diskret. Auch in Frankreich gilt die Domaine eher als Insider-Tipp.

Was Jean-Marc Pillot anbelangt, ist es uns aufgefallen, dass die Weinliebhaber seine Erzeugnisse wiederholt verkosten müssen, bevor sie sich für einen Kauf entscheiden.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine Vincent Dancer, Buisson-Charles, Jean-Marc Pillot und Morey-Coffinet bei [VinsMotions](#) erhältlich. In Deutschland sind die Weine von Vincent Dancer bei [Wein & Glas Compagnie](#) erhältlich, diejenigen von Buisson-Charles bei [La Vinothèque du Sommelier](#) und diejenigen von Jean-Marc Pillot bei [Alpina](#). Die Weine von Morey-Coffinet sind in Deutschland nicht erhältlich.

[Vincent Dancer](#), **Meursault (Villages) Les Corbins 2007**

Wir haben diese in Chassagne-Montrachet angesiedelte Domaine bereits vorgestellt, der [Bericht](#) ist erst ein paar Monate alt. Bis ins Jahr 2003 hat der talentierte Vincent Dancer den Négociants den grössten Teil seiner Trauben verkauft. Das Weingut umfasst 4.7ha, wobei 2.5ha davon dem Chardonnay und die übrigen 2.2ha dem Pinot Noir gewidmet werden. Jährlich werden um die 12'000 Flaschen produziert.

Sehr schöne und frische, ausgereifte Nase mit einer prägnanten Mineralität, darunter nassen Steinen und Feuerstein, aber auch exotischen Früchten wie Mango, trockenen Früchten, Mandeln und selbstverständlich frischem Obst wie weissen Birnen und Zitronen. Die Mineralität umhüllt den schlanken, geschmackvollen und geschliffenen Gaumen. Guter, breiter Abgang. **16.75-17/20** (87-89/100).

Jean-François Coche-Dury, **Meursault (Villages) 2007**

Zunächst zeigt sich die Nase sehr anstrengend, sie findet ihre Stabilität nicht, man hat das Gefühl, an einem stürmischen Tag auf dem Deck eines Schiffs zu sein, es schlingert in alle möglichen Richtungen. Es braucht eine gute halbe Stunde, bis sich das Ganze beruhigt. Ein klassischer Coche-Dury sagen verschiedene Teilnehmer des Anlasses. Dann entwickelt sich ein verführerisches, eigensinniges, breites und tiefgründiges, schliesslich harmonisches Bouquet mit einer sich stets entfaltenden Komplexität. Zitrus, etwas Bananen, Haselnüsse, Äpfel und ein paar medizinische Komponenten gestalten das Aromaspektrum. Sehr frischer, überhaupt nicht entwickelter Gaumen, präzise, köstlich, lebhaft, kräftig und intensiv, mit einer eleganten, im feinen, geschmeidigen Stoff verwobenen Säure ausgestattet. Wirkt aber etwas eindimensional. Doch bleibt dieser Wein also ein Villages! Schöner Abgang. Wirkt schliesslich, als ob er erst am Anfang seines Lebens wäre. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet in Deutschland €375.- bei [Jahrhundertweine](#).

Vincent Dancer, Meursault (Villages) Les Grands Charrons 2007

Zunächst zeigt sich die Nase zurückhaltend. Dann bietet sie gelbe Blumen, Butter, Haselnuss, rundum eine mittlere Komplexität, sie zeigt sich aber auch immer noch verhalten, hinter dem Holz versteckt, übermittelt den Eindruck, sich nicht besser öffnen zu können. Braucht dieser Wein noch mehr Luft oder zeigt er eventuell eine erste Ermüddungserscheinung? Durchaus eleganter, fetter und üppiger Gaumen, feine Mineralität, feines Toasting. Breiter, dennoch mittellanger Abgang. Ein Wein, der vor allem in der Gastronomie viel Beifall finden dürfte. **17.25/20** (90/100).



Die drei ersten Weine der Verkostung

Buisson-Charles, Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères 2007

Im Mai 2014 haben wir diesen Wein in unserem [Bericht](#) über eine Vertikalverkostung dieses Crus mit folgenden Worten beschrieben:

Anspruchsvolle, komplizierte Reifeperiode mit früher Lese anfangs September. Analytisch betrachtet, enthielten die Trauben viel Säure. Farbe: helles Strohgelb. Im Bouquet zurzeit eher verhalten. Doch wirkt die Nase, als ob die Trauben etwas warm gehabt hätten. Würzig-mineralische Elemente dominieren, dahinter fruchtig-florale Noten. Im Gaumen angenehm leicht und trocken und mit einer rassigen, frischen Säure. Deutlich weniger konzentriert und auch weniger süß als der 2008er oder der 2010er, aber dafür eleganter und mit der „klassischen“ mineralischen Präsenz eines Burgunder Chardonnays. Ein geschmackvoller Bouches-Chères mit einem hohen Niveau für den Jahrgang. Dürfte schön altern. **17.25/20** (90/100).

Ende Januar 2017 präsentierte sich dieser Wein in einem sehr ähnlichen Stil. Sehr schöne Nase, fast ätherisch, mit vielen, gelben Blumen und Kernfrüchten, etwas Banane, das Holz ist ganz schön eingebunden, die Mineralität, darunter etwas Feuerstein, kommt wunderschön zur Geltung. Breiter, geschmackvoller Gaumen mit wiederum einer feinen Mineralität, salzige Noten im klassischen Abgang. Braucht zwar viel Luft, darf aber als Erfolg eingestuft werden. **17.25/20** (90/100).

Gerne machen wir auf unseren [Bericht](#) über die Weine des Jahrgangs 2015 der Domaine.



Comtes Lafon, Meursault-Charmes 1er Cru 2007

Eine delikate und frische, allerdings noch etwas zurückhaltende, komplexe und raffinierte Nase strömt aus dem Glas heraus. Feine und reintönige Düfte reifer Birnen, Aprikosen, gelber Früchte wie Mirabellen begleiten die Mineralität in einem vielversprechenden, animierenden Aromaspektrum. Auf die Dauer wirkt die Nase aber auch sehr reif. Was darauf hinweist, dass das Lagerungspotential nicht so gross ist. Acht bis zehn Jahre sollten aber doch drin liegen. Der Gaumen zeigt sich in einem modernen Stil, konzentriert, reif, präzise, geschliffen und besonders harmonisch. Haselnüsse begleiten die bereits erwähnten Aromen. Knackiger Abgang. **17.5-18/20** (91-93/100). Allen Meadows, Burghound, bewertete im Juli 2012 dieses Erzeugnis mit 95/100.

Kistler Vineyards, **Vine Hill Vineyard 2007**, Russian River Valley

Der Wein zeigt sich zunächst zurückhaltend, sehr schnell wirkt er wie von der Sonne verwöhnt. Ganz klar kein Burgunder. Ein paar Anwesende erkennen dieses Erzeugnis sofort, welches ich doch auch bereits ein paar Mal verkostet habe. Exotische Früchte, Apfel, Honig, hellbraune Karamell, etwas Nuss gestalten das Bouquet, welches zumindest bei mir keinen wirklichen Beifall findet. Dieser Wein hält dem Vergleich mit seinen Kontrahenten nicht stand, das Zeitfenster verschiebt sich ganz klar zu Gunsten der 1er Crus.. Doch zeigt der trockene, ausgewogene, füllige und konzentrierte Gaumen ein vorteilhafteres Bild. Das Holz ist sehr schön eingebunden, die Säure stützt das Ganze und liefert dem Wein sogar etwas Format. Nun gibt es aber auch merkwürdige Noten von Stachelbeeren und man hätte bestimmt mehr von allen Komponenten bekommen. Wine Advocate bewertet diesen Wein mit 93-95/100, wir mit **17/20** (89/100).



Zweimal Morey-Coffinet, links Les Farendes, rechts Dent de Chien

Morey-Coffinet, **Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Farendes 2007**

Diese etablierte Domaine aus Chassagne-Montrachet gehört eindeutig zu unseren Lieblingsadressen für weisse Burgunder. Möglicherweise habe ich aber diesen Wein nicht ganz verstanden. Die Rebstöcke waren zum Zeitpunkt der Ernte 80 Jahre alt. Das sind die Ältesten der Domaine. Zunächst zeigt er sich unter guten Auspizien. Schlanke, geradlinige Nase mit klassischen Düften und einer guten Mineralität, der schlanke, ausgefeilte und mittelkomplexe Gaumen zeigt viel Klasse und einen überzeugenden Abgang. Er übermittelt sogar den Eindruck, viel Potential zu bieten. Doch nach 20 Minuten wusste er nicht mehr zu überzeugen. Bin ich eventuell zu hart gewesen? **16/20** (84/100).

Morey-Coffinet, **Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien 2007**

Erneut wirft ein Erzeugnis dieser kleinen, aber renommierten Domaine mehr Fragen auf, als sie beantwortet. Die Nase wirkt sehr reif, zu reif, droht umzukippen, sie zeigt sich üppig, generös, aber auch oxydativ. Einem komplizierten Chassagne begegnen wir hier und es ist umso bedauerlicher, dass das Climat eigentlich die Erzeugung grossartig eleganter Weine, welche an den Grand Cru Chevalier-Montrachet erinnern hervorbringen. Ob die Flasche ein Problem hat, ist allerdings nicht auszuschliessen. Unser Freund Bill Nanson, Burgundy-Report, verliert keine einzige Gelegenheit, um zu behaupten, dass die weissen Burgunder nach 10 Jahren immer wieder Herausforderungen stellen... Der Gaumen hebt nicht ab. Insbesondere die Säure kommt prägnant zur Geltung. Ein Erzeugnis, welches sich schliesslich trinken lässt -es ist auch nicht alles so übel wie in der vorliegenden Beschreibung-, welches aber auch keinen grossen Spass bereitet. **16/20** (84/100).

Jean-Marc Pillot, **Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Farendes 2007**

Leider fehlerhaft, keine Bewertung.

Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2007

Mit den beiden ersten Erzeugnissen aus der vorherigen Serie liess sich eine schlechte Erfahrung mit dieser Domaine erahnen. Und doch wurde mit dem ersten Wein der vierten Serie etwas Grandioses ausgeschenkt.... Der Chassagne La Romanée. Beeindruckend! Die Nase zeigt sich besonders elegant, geschliffen, ausgefeilt und bietet eine schöne Komplexität. Exotische Früchte, weisse Blumen, eine tolle Mineralität, ein Hauch Honig gestalten das feine Aromaspektrum. Grossartiger, schlanker, geradliniger Gaumen mit einer schönen Frische, vielschichtige Aromen, wobei Zitrus dominiert. Die Säure ist sehr elegant eingebunden, das Ganze wirkt immer noch sehr jung. Sogar die Farbe wirkt sehr jung. Langanhaltender Abgang. Ein durchaus empfehlenswerter Wein, welchem wir **18/20** (93/100) erteilen.

Jean-Marc Pillot, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2007

Verführerische, sinnliche Nase, auch wenn bereits reifer als im ersten Glas. Intensiv und frisch. Tropische Früchte, viele Zitronen und florale Komponenten, Apfel und eine feine Mineralität. Viel frischer Stoff im ausgefeilten, geschmeidigen und dichten Gaumen. Da bekommt man den Eindruck, einen Stein zu lecken... Ein ganz grosser Wein mit einem nach wie vor nicht zu unterschätzenden Potential. **18/20** (93/100). Wer die Weine von Jean-Marc Pillot nicht kennt - er ist im deutschsprachigen Raum quasi unbekannt-, sollte sich beeilen, diese Weine zu entdecken.



Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchots Dessus 2007

Ein gelungener Wein, über welchen ich leider sehr wenig geschrieben habe. Ob die nächste Serie meine ganze Konzentration beansprucht hat, ist nicht auszuschliessen...

Apfelmust pur? Oder ein charaktvoller Birnensaft? Spannend und unerwartet.

Dafür ein breiter, vollmundiger und schliesslich harmonischer Gaumen. Nicht aus den Augen verlieren, es würde mich freuen, diesen Wein wieder zu verkosten. **17.25.17.75/20** (90-92/100).



Die drei Grands Crus 2007

Morey-Coffinet, Bâtard-Montrachet (Grand Cru) 2007

Grossartig expressive und komplexe Nase mit vielen Würzen, floralen Komponenten, weissen Früchten, Zitronen... Eine stützende Mineralität ergänzt das Aromaspektrum. Wirkt immer noch sehr jung. Reintönig und präzise. Feinziseliertes, doch druckvoller Gaumen, sehr trocken, straff, ausgezeichnete Harmonie. **18.5/20** (95/100).

Leflaive, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles 2007

Verführerische, breite und tiefgründige Nase mit süsslichen Noten reifer, exotischer Früchte, floralen Komponenten und einer feinen Mineralität. Mittelmäßig Gaumen, feingliedrig, die Säure ist sehr schön eingebunden, die Mineralität kommt jetzt richtig zur Geltung, langanhaltender Abgang. Ein technisch betrachtet durchaus gelungener Wein, welcher mich nicht umgehauen hat. **17.75/20** (92/100).

Jean-Marc Pillot, Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2007

17/20 (89/100). Keine Notiz niedergeschrieben. Allen Meadows, Burghound, bewertet diesen Wein mit 94/100 und Stephen Tanzer mit 93/100.

Fazit

Der Jahrgang 2007 feiert dieses Jahr seinen 10. Geburtstag. Im Bereich der Weissweine wird er bestimmt noch lange im besten Rampenlicht stehen. Auch, wenn er mit 2011, 2013 und 2014 stolze Nachfolger gefunden hat. Streng genommen kann jeder Weinliebhaber, welcher heute beginnt, seine 2007er Flaschen zu entkorken, das Trinkenfenster der jüngsten Weine einschätzen. Darum empfehlen wir sie nach wie vor zum Einkauf. Wir haben das Riesenglück in der Schweiz, dass die renommierten Händler zahlreiche der besten Weissweinproduzenten vertreten. In Deutschland fehlen die durchaus empfehlenswerten Händler ebenfalls nicht. Einfach daran denken: Das Burgund gilt immer noch als das Anbaugebiet, aus welchem die besten Weissweine der Welt stammen. Korkproblem hin oder her. Und es muss nicht immer ein Grand Cru sein... Auch auf der Stufe Villages wird sehr viel Genuss geboten, wie es die Verkostung gezeigt hat.

Neben dem Jahrgang gilt die Weinauswahl als wichtiger Faktor zum Erfolg der Verkostung. Die Organisatoren haben sich auf drei hochkarätige, dennoch im deutschsprachigen Raum immer noch verkannte Domaines konzentriert. Eine Verkostung, in welcher nur Jean-Marc Roulot, Comtes Lafon, Coche.Dury und Arnaud Ente vertreten worden wären, hätte nur wenig über das Niveau des Jahrgangs gesagt. Diese vier Domaines gehören nicht per Zufall zum absoluten Nonplusultra der Côte de Beaune und sie lassen sich durch die Wetterbedingungen des jeweiligen Jahres kaum beeinträchtigen. Auch in einem so komplizierten Jahrgang wie 2016 wäre es sehr erstaunlich, wenn die Weine plump ausfallen.

Schliesslich wurden die Serien der Verkostung mit viel Intelligenz zusammengestellt. Statt sie bunt zusammenzuwürfeln, damit jede Appellation vertreten wird, haben sich unsere Freunde Peter B. und Alex Nussbauer auf zwei Gemeinden konzentriert, wobei die fünfte Serie Grands Crus aus Puligny-Montrachet umfasste. Also ein ganz grosses Dankeschön an unsere Freunde für diesen besonders angenehmen und durchaus gelungenen Anlass.

Autor: Jean François Guyard
22. 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.