



Die Domaine Bourgogne-Devaux

Am 4. Juli 2016 führte Vinifera-Mundi eine doppelte Verkostung durch. Darunter verstehen wir, dass wir uns auf zwei Domaines konzentrierten, welche wir entweder Mitte November 2014 im Rahmen der Festlichkeiten rund um die Auktion der Hospices de Beaune oder während der Grands Jours de Bourgogne 2016 kennenlernen durften. Die erste Domaine ist diejenige von Luc Bourgogne, Enkelsohn von Alexandre Devaux, und genau in der AOC Hautes-Côtes des Beaune, in Meloisey angesiedelt. Die Zweite ist diejenige von Jean-Claude Bessin in Chablis.

Wir haben nach dieser Verkostung beiden Weingütern einen [Bericht](#) gewidmet. Kurz danach wurde ein Termin mit Luc Bourgogne abgemacht.

Im Burgund genauso wie in jedem anderen Anbaugebiet ist es besonders schwierig, neue Talente zu entdecken. Einerseits kommen die jungen Winzer ohne familiären Hintergrund im Weinbau kaum dazu, Parzellen [wegen deren stolzen Preise, Anm. d. Red.] erwerben zu können, andererseits bietet im vorliegenden Fall das Burgund heute eine derartige Vielfalt an unverzichtbaren Domaines, dass den Weinexperten kaum noch Zeit bleibt, um die Sprösslinge zu besuchen. Schliesslich verzichten die renommierten Weinjournalisten oft darauf, solche Weingüter ohne Vergangenheit zu besuchen. Meistens geben sie an, dass die Qualität der Produktion eines Weingutes erst dann objektiv beurteilt werden könne, wenn ihnen mehrere Jahrgänge verschiedener Erzeugnisse präsentiert werden. Darum bleiben Winzer wie Vincent Ledy in Nuits-Saint-Georges oder Luc Bourgogne Insider-Tipps. Was wiederum einen sehr positiven Einfluss auf die Preise der Weine haben kann. Der Pommard Villages der Domaine [Bourgogne-Devaux](#) kostet nur €24.50 ab Hof...

Am 15. November 2016 besuchte Vinifera-Mundi den jungen und sehr sympathischen Luc Bourgogne. Meloisey liegt im administrativen Kreis von Ladoix-Serrigny und ist eine 361 Einwohnern kleine, pittoreske Gemeinde auf einem steilen Hang. Unten ist es 281m.ü.M., oben 590. In der Nacht -der Termin fand um 19:00 statt- bekommt man effektiv den Eindruck, auf einer Bergstrasse zu fahren, die Domaine liegt oberhalb des Hügels.



Die Domaine

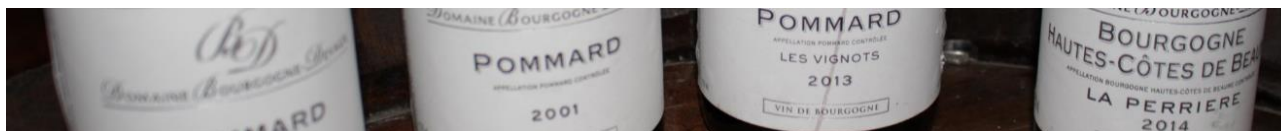
Die Domaine [Bourgogne-Devaux](#) wurde offiziell am 27. Juli 2015 gegründet. Doch geht die Geschichte des Weinguts bis ins Jahr 1899 zurück. Luc Bourgogne vertraute mir anfangs 2016 an, dass die Weine seines Grossvaters, Alexandre Devaux, zu seiner Zeit sehr viel Erfolg bei der Schweizer Weinhandlung Albert Reichmuth gehabt haben.

1899 wurden die ersten Gebäude des Weinguts durch Théodore Devaux gebaut. 1946 übernahm Alexandre Devaux, den Familienbetrieb, welchen er in den 1960ern durch den Zukauf einzelner Parzellen in Pommard vergrösserte. In diesen Jahren wurden auch die ersten Flaschen im Direktverkauf angeboten. 1986 übernahm Sylvie Bourgogne-Devaux, die Tochter von A. Devaux, das Weingut. Sie unterbrach die Aktivität kurz nach dem Tod ihres Vaters im Jahr 2005 und verkaufte dann das Traubengut ausschliesslich an Négociants. Verschiedene Parzellen mussten leider aus steuertechnischen Gründen verkauft werden.

Im Jahr 2012 erlebt die Domaine unter der Leitung von Fabrice und Luc Bourgogne eine zweite Geburt. Die Freude, Wein zu produzieren ist wieder ganz stark vorhanden, was mit dem Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2012 unter Beweis gestellt wird. Mit dem Jahrgang 2013 wurde der Pommard Les Vignots zum ersten Mal vinifiziert und ein Jahr später die gesamte Ernte auf dem Weingut vinifiziert. Die Domaine bewirtschaftet 2.35ha. bzw. 1.67ha in der Appellation Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge und 0.68ha in Pommard. Die Domaine hält sich an die Richtlinien der nachhaltigen Landwirtschaft. Die Grundphilosophie von Luc Bourgogne ist « il faut avoir de beaux raisins pour faire un bon vin! », dt. « Um guten Wein zu produzieren, braucht man zuerst tadellose Trauben». Die Rebstöcke sind ca. 50 Jahre alt, wobei viele davon 80 Jahre erreichen. Dieser Unterschied lässt sich dadurch erklären, dass verschiedene Rebstöcke wegen der Esca-Krankheit neu angepflanzt werden mussten. Die Ernte erfolgt manuell, die angewandten Techniken in der Weinkellerei sind modern, der Ausbau erfolgt 12 bis 18 Monate lang in bereits verwendeten Fässern. In einem normalen Jahr werden 17'800 Flaschen produziert. Je nach Wein werden ausschliesslich 10 bis 20% neues Holz eingesetzt. Die Weine der Domaine sind [ab Hof](#) sowie in den Vereinigten Staaten Amerika erhältlich.



Diese Flasche sind für die Familie Bourgogne-Devaux reserviert



Die Verkostung

Hautes-Côtes de Beaune La Perrière 2014

La Perrière, so heisst ein Lieu-dit, in welchem Luc Bourgogne eine 0.6397ha Parzelle besitzt. Der Name des Lieu-dits weist darauf hin, dass es früher einen Steinbruch an dieser Stelle gegeben hat. Perrière stammt aus dem Altlatein Petrarium, welches selber vom Latein Petra, dt. Stein, abgeleitet wurde.



10-20% neues Holz. Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase ist expressiv und sehr fruchtbetont, rote Beeren, Kirschen, würzige Noten, ein Hauch Vanille, gute Komplexität. Am Gaumen straffer Auftakt, sehr saftige Frucht, reife Himbeeren, Johannisbeeren Anflüge von Orangenzenen, gute Struktur, seidiger/samtiger Stoff im Stil eines gelungenen Volnay, markante Gerbstoffe, frische, perfekt eingebundene Säure, vertikal, dicht und straff, mit viel Charme, gute Komplexität. Endet mittellang auf Blutorange. Ein idealer Essbegleiter, kann reifen. jetzt bis 2028, **17.25/20** (90/100).

Pommard (Villages) Les Vignots 2014

Am 12. November 2016 veröffentlichte die französische Zeitung Le Figaro einen Quervergleich zwischen 47 Pommard Villages. Luc Bourgogne hat diesen spektakulär gewonnen. Vor den Domainen de Courcel, des Comte Armand oder der Domaine Chanson, um nur die renommierten zu nennen. Bemerkenswert ist, dass wir am 4. Juli 2016 den ausgezeichneten Wein verkostet haben. Sofort waren wir begeistert, wie es unsere Bewertung zeigt:

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Offene Nase, sehr feinduftig, rote und dunkle Beeren, zerquetschte Erdbeeren, etwas Rauch, Tee, gepresste Blutorange, das Holz ist spürbar, deutlich Vanille, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weicher Auftakt, beginnt fast etwas harmlos, dann packt der Wein zu, da ist ein ganzer Korb roter Beeren, Orangenzenen, viel Würze, das hat Charakter und eine sehr gute Struktur, noch etwas ungestümes Tannin, saftige Säure, enorm frisch und trinkanimierend. Endet angenehm langanhaltend, hat Klasse und sehr gute Reserven. Jetzt bis 2036, **17.5/20** (91/100).



Pommard (Villages) Les Vignots 2013

Das Lieu-dit Les Vignots gilt als eines der allerbesten in der AOC. Seine Nachbarn sind die 1er Cru Lagen Les Arvelets, La Chanière und La Plâtrière. Les Vignots deuten darauf hin, dass sich die nach Süden/Südwesten ausgerichtete Lage oberhalb des Hügels befindet. «Vignes en haut» heisst es auf Französisch. Höher gibt es dann nur noch den Wald. Eine weitere Erklärung gibt an, dass Vignots vom Altfranzösisch Vigneau kommt.

Dieses Wort bedeutet heute Vigne, Vignoble, dt. Weinberg. Bemerkenswert ist gemäss dem Referenzwerk «Climats et Lieux-dits des Grands Vignobles de Bourgogne» die Geschichte der Lage. Im XV. Jahrhundert vernichtete eine Insektenplage fast alle Reben des Burgunder Anbaubereiches. In der Nähe von Beaune wurde ausschliesslich eine kleine Fläche und zwar auf dem «Montagne de Pommard» verschont. Diese Fläche wurde «Petit Vignot» genannt.

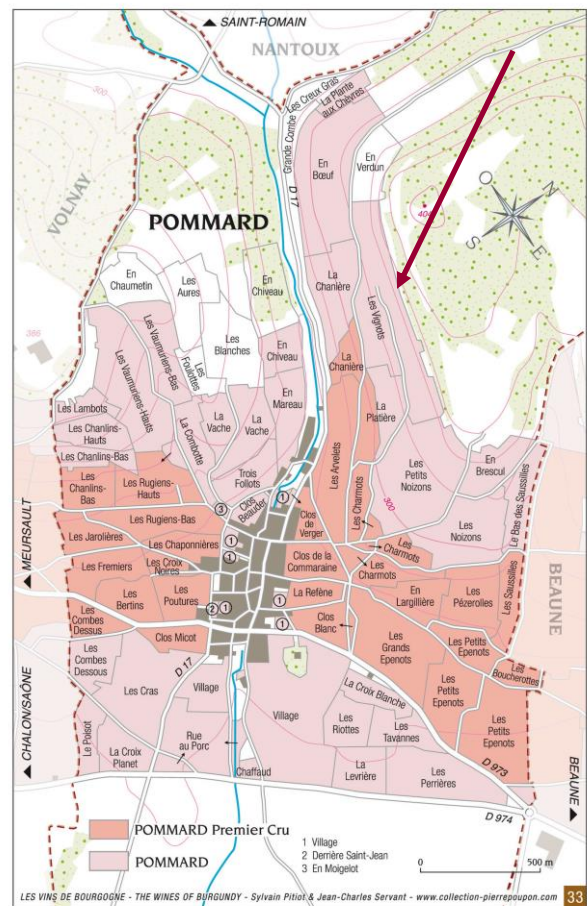
Die 330m.ü.M. gelegene Parzelle von Luc Bourgogne ist 0.31ha klein, wird dafür durch die Sonnenbestrahlung verwöhnt. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 60 Jahre alt. Am 23. Juli 2013 wurde die AOC Pommard durch ein heftiges Gewitter getroffen. Der Lage Les Vignots sind Schäden aber erspart geblieben.

Wieder diese sehr inspirierende, jugendliche, rubinrote Farbe. Offene, ausgefeilte und raffinierte Nase, welche den Charakter des Jahrgangs grossartig widerspiegelt. Expressive Frucht mit vielen, roten und schwarzen, ausgereiften Beeren, Kirschen, feines Toasting, subtile Würzigkeit. Wieder ein Erzeugnis, welches Lust auf mehr erweckt. Es gibt Tiefe, Sinnlichkeit und Präzision in diesem

Bouquet, welches sogar die Weinliebhaber verführen dürfte, die in der Regel Mühe mit Pommard-Weinen haben. Doch handelt es sich hier ganz klar um ein Erzeugnis der AOC, der bodenständige Charakter ist klar erkennbar. Raffinierter Antrunk, Geschmackvoller, unkomplizierter und doch schön komplexer Gaumen mit Temperament, viel Saft, einer hervorragenden Harmonie, reintoniger, subtil süssliche Frucht und einer feinen Mineralität im anhaltenden Abgang. Warten ist allerdings empfehlenswert. **17.5+20** (91+100).

Pommard (Villages) 2001

Die Domaine besitzt vier Pommard-Parzellen in vier Lieux-dits. Die Trauben der Lage Les Vignots werden jedes Jahr separat vinifiziert und der Wein als Lagenerzeugnis vermarktet. Die drei anderen Lieux-dits heissen Les Riottes, Croix-Blanche und Les Boeufs. Die zwei ersten sind nebeneinander gelegen und mit dem Clos Marey-Monge sowie Les Tavanttes benachbart, welches dem Château de Pommard gehört. Der Name Riotte deutet darauf hin, dass Wasser immer an dieser Stelle geflossen ist. Dies erzwang schon sehr früh die Verstärkung der Fahrbahnen mit Steinen und Lava. Das Lieu-dit Croix-Blanche geniesst eine ausserordentliche Lage. Es wird von der Kultlage Les Grands Epenots durch die Route Départementale getrennt. Völlig unabhängig davon handelt es sich um ein hochqualitatives Gebiet, die Weine sind besonders elegant und bieten eine üppige, aromatische Komplexität. Gerade aus diesem Grund produzieren verschiedene Winzerinnen und Winzer einen Pommard La Croix-Blanche. Die 14.85ha grosse Lage En Boeuf ist nicht weniger interessant. Zunächst liegt sie auf dem nördlichen Hang und ist daher nach Süden/Südwesten gerichtet. Der geniale Les Vignots befindet sich auf diesem Hang auf einer Höhe von 300 bis 320m.ü.M.. En Boeuf ist die vorletzte Lage auf Niveau Villages -die Letzte heisst La Plante aux Chèvres -buchstäblich «die Pflanze der Ziegen»-, auf der Strasse nach Meloisey via Nantoux und vor dem Wald von Pommard. Der Boden der Lage ist schwer, lehmhaltig und rot. Die Weine sind breitschultrig und charaktervoll. Unter gewissen Umständen erinnern sie mich an diejenigen der Lage La Chanière. En Boeuf wird durch einen einzigen Winzer als eigenständige Cuvée abgefüllt. Die anderen Eigentümer mischen den Wein mit demjenigen ihrer anderen Villages-Lage. So wie es Luc Bourgogne macht. Insgesamt besitzt er 0.376ha in den drei Lagen. Produziert werden 2'400 Flaschen im Jahr.



Dieser Wein wurde durch den Grossvater von Luc Bourgogne erzeugt. Seine ganze Kunst, sein ganzes Wissen hat er aber an seiner Seite gelernt, seine Kompetenz im Verkosten ebenfalls. Wir befassen uns nun mit einem Wein von Alexandre Devaux, also vom Opa. Seine Augen widerspiegeln seine Bewunderung und wir können ihm da nur zustimmen. Dieser Pommard Villages, welcher mit Trauben aus den vier Parzellen der Domaine erzeugt wurde, strahlt Harmonie, Komplexität und Tiefgründigkeit aus. Klar ist er mit seinem Bouquet nach ausgereiften, kleinen Beeren und vor allem animalischen Komponenten sowie Unterholz und Champignon ein Vertreter seiner AOC. Reintönig und sinnlich, geschliffen und sehr elegant, ein Wein für die Grande Gastronomie. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Rote Beeren, wiederum Unterholz und etwas animalische Akzente, das Ganze wirkt aber immer noch sehr jung, generös, ausgefeilt, reintönig und mit einer soliden Struktur ausgestattet. Definitiv ein Wein für die Grandes Tables. Durchaus lagerfähig. **17.75/20** (92/100).

Pommard (Villages) 1999

Der Siegel eines grandiosen Jahrgangs. Wenn Luc Bourgogne es schafft, seinen Stil und denjenigen seines Grossvaters zu verbinden, sind wir davon überzeugt, dass dieses Weingut nicht lange verkannt bleiben wird. Intensive, komplexe, vielschichtige Nase, welche die Charakteristiken des Jahrgangs wunderschön widerspiegelt. Es gibt eine Energie und eine Tiefe in dieser Nase, welche zusammen verführen. Reife, reintönige Frucht mit vielen, roten und dunklen Beeren, einer feinen Würzigkeit, das Ganze auf einem Blumenbeet. Alle Komponenten sind ineinander verwoben und man befasst sich lange mit diesem Bouquet. Der Gaumen steht ihm in nichts nach. Kräftig und zugleich seidig, geschliffen, elegant, mit einem wunderschönen Schmelz ausgestattet, rassig und wiederum tiefgründig, alles stimmt in diesem Pommard, erinnert in seinem Stil an einen Volnay 1er Cru, allerdings mit einer zusätzlichen Finesse. Saftige Kirschen wie Burlat, feingliedrige Tannine, gute Säure, welche für eine weitere Lagerfähigkeit sorgen wird. Mineralischer, langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100). Dieser Wein ist ausverkauft.

Pommard (Villages) 1966

Zum Abschluss der offiziellen Verkostung schenkt uns Luc Bourgogne einen Pommard 1966 ein. Wir mussten allerdings den Jahrgang herausfinden. Die Farbe hilft uns etwas. Diese ist etwas entwickelt und verrät, dass es sich um einen reifen Wein handelt. Sie schwankt zwischen bräunlichen Tönen und Bernstein, doch ist sie immer noch sehr sauber und lebendig. Die Nase zeigt sich expressiv, breit, tief und immer noch schön komplex. Wir sind zuversichtlich, dass es sich um so einen Jahrgang wie 1985, 1983, 1978 handeln dürfte. Älter als 25 ist dieses Erzeugnis ganz bestimmt. Wir gehen die Jahrgänge rückwärts. 1990 ist es nicht, die Farbe ist zwar sehr schön, aber bereits entwickelt. Der Gaumen bestätigt es. 1978 und 1985 schliesslich wir gleich aus. Champignons, Unterholz im Herbst, etwas Humus, animalische Noten, aber immer noch eine köstliche, rote Frucht und vor allem die feingliedrigen Tannine führen dazu, dass es wohl auch weder ein 1976 noch ein 1983 sein kann. Die Säure ist immer noch sehr präsent und ermöglichte die Entwicklung dieses harmonischen, ja sogar graziösen Erzeugnisses über die Jahrzehnte. Die Lesbarkeit des Weins überzeugt uns definitiv, dass es trotz dessen spektakulärem Spiel zwischen Kraft und Weichheit keinen 1976 sein kann. Die Textur schliesst 1983 aus. Mit der Zeit entwickeln sich Aromen leicht kompottierter, roter Beeren. Der Abgang vervollständigt diesen Wein in einem nostalgischen Elan. So gross kann ein Pommard Villages sein. Den Jahrgang haben wir nicht gefunden. Wir waren dennoch Schrittweise davon überzeugt, dass wir irgendwann in den 1960ern liegen. Abgesehen von 1969 habe ich aber keine umfangreiche Erfahrung mit diesen Jahrgängen. Luc Bourgogne enthüllt das Geheimnis. Das war ein 1966er. Eine Leistung, welche wir zwischen **17.25** und **17.75/20** (90-92/100) bewerten. Die Frage ist, ob es Sinn macht, solche Zeugnisse der Geschichte zu bewerten.



Fazit

Nach dem offiziellen Programm fragten wir Luc Bourgogne, wie die Jahrgänge 2015 und 2016 ausgefallen sind. Der Pommard (Villages) Les Vignots 2016 dürfte sich zum unverzichtbaren Erzeugnis entwickeln. Der unbestreitbare Vorteil, wenn man so junge Weine verkostet, ist klar: So können die Qualität der Trauben, der Zusammenhalt und die potentielle Textur der einzelnen Erzeugnisse eingeschätzt werden. Anschliessend ist es eine Frage der Kellertechniken. Luc Bourgogne nimmt sich grundsätzlich in acht vor Remontage oder zu viel Pigeage. Sein Ziel besteht darin, samtige Tannine zu bekommen und möglichst viel Genuss zu bieten. Die Verkostung ab Fass der Einzellagenweine Hautes-Côtes de Beaune Le Clou 2016, La Dalignère 2015 und 2016 bestätigen unseren Eindruck. Es steckt ein Riesenpotential in dieser Domaine.



Autor: Jean François Guyard
10. Dezember 2016

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.