

Vertikalverkostung des Meursault 1^{er} Cru Bouches-Chères der Domaine Buisson-Charles

Catherine Buisson-Essa und Patrick Essa stellen sich der ultimativen Probe...

Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin, Gründer der Weinhandlung [VinsMotions](#) in Adligenswil, sowie Matthias und Eveline Hegglin, Besitzer des Hotels [Ochsen](#) in Zug, präsentieren eine Vertikalverkostung des Meursault 1er Cru Bouches-Chères des Winzerehepaars der [Domaine Buisson-Charles](#).

Die Vertikal-Probe ist für mich die beste Gelegenheit, ein Weingut, seine Weinbau- und seine Vinifikationsmethoden eingehend kennenzulernen. Patrick Essa, nebst Winemaker auch ein talentierter Blogger (www.degustateurs.pro) weiss dies nur zu genau. Wir freuen uns auf diese Gelegenheit, seine Weine genauer unter die Lupe zu nehmen.

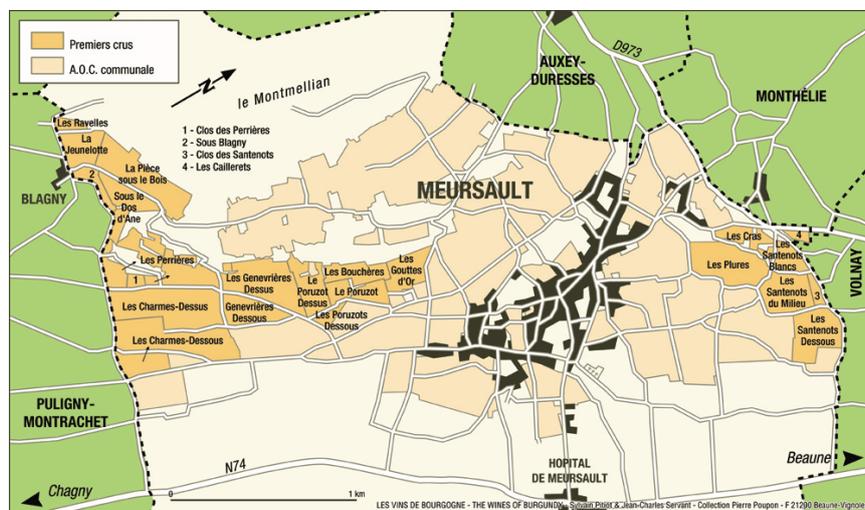
Das Weingut Buisson Charles

„Der heute über 80-jährige Michel Buisson ist ein legendärer Vigneron, der in Meursault über 40 Jahre lang exzellente Weissweine produziert hat. Ab 2002 stand sein Schwiegersohn Patrick Essa an seiner Seite. Das schrieben Alex und Veronika Nussbaumer-Huguenin in der Einladung zu ihrem 10. Jubiläum.

Michel Buisson gründete in

den 1950ern das renommierte Weingut und seine Tochter Catherine und ihr Ehemann Patrick Essa, der früher Lehrer in Gevrey-Chambertin war, sind seit etwa 15 Jahren auf der Domaine aktiv. Heute werden 40'000 Flaschen im Jahr abgefüllt, welche sich in zwei Grands Crus, neun Premiers Crus und vier Villages aufteilen. Das Weingut umfasst ebenfalls eine Handelstätigkeit, so dass die gesamte vinifizierte Rebfläche etwa 8ha entspricht. 70% der Produktion wird nach Europa sowie nach Übersee (Australien, Japan, USA,...) exportiert. Die 30%, welche in Frankreich vermarktet werden, finden ihre Kundschaft in der Gastronomie, aber auch bei Privatpersonen, welche die Domaine besuchen.

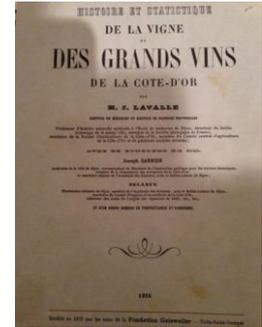
Was den Weinbaustil von Patrick Essa und seiner Frau betrifft geht es in erster Linie darum, den Charakter der einzelnen Climats, d.h. deren Typizität und Frische, aufzubewahren. Obwohl neue Fässer, deren Alter zwischen einem und drei Jahren variieren für die Gärung verwendet werden, wird alles unternommen, um Holz- oder Röstnoten zu vermeiden. Der Leitfaden ist, möglichst gesunde Trauben zu ernten, um schliesslich nichts im Keller beeinflussen zu müssen. Patrick liebt es ausserdem, wenn die Weine einen floralen Touch widerspiegeln und schön konzentriert sind. So tragen die Erzeugnisse der Domaine eine eigenständige „Signature“ (Handschrift) sagt Alex Nussbaumer. Gegenüber seinem Schwiegervater Michel Buisson hat Patrick Essa wenig im Weinbaustil geändert. Er glaubt nicht an grosse Veränderungen. Alles soll nur das Ergebnis akribischer, sorgfältiger Anpassungen sein. Der einzige, massgebende Unterschied sei die sehr strenge Sortierung der Trauben.



©Collection Pierre Poupon

Die 1er Cru Lage „Bouches-Chères“

Das Climat Bouches-Chères, welches in der Regel Bouchères genannt wird, befindet sich mitten in den 1er Crus der Appellation Meursault. Konkret gerade zwischen den Climats Genevrières und Goutte d'Or, welche einen beeindruckenden Ruf geniessen. In seinem Referenzwerk „Histoire et Statistiques de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or“, welches 1855 veröffentlicht wurde, reihte Dr. Lavalley das Climat Bouchères in der Kategorie der Premières Cuvées ein. Ausschliesslich Les Perrières Dessus et Dessous wurden als Tête de Cuvée ausgezeichnet, während La Goutte d'Or, Les Charmes-Dessus, Les Genevrières-Dessus, Les Tessons der gleichen Kategorie wie das 4ha 23a 80cent kleine Climat Les Bouchères zugehörten. Der aufmerksame Burgunder Liebhaber wird bemerkt haben, dass Les Tessons heute als Villages eingestuft ist, wobei die Weine dieses Climats stets hervorragend sind. Was auch erklärt, dass Bill Nanson in seinem Buch „The finest Wines of Burgundy“ schreibt, man könne nicht einfach so behaupten, dass die Villages-Weine von Meursault eindeutig weniger gut als die 1er Crus seien. Das Climat Les Bouchères befindet sich auf einem Gefälle von 7 bis 10%, was eine optimale Bewässerung ermöglicht. Catherine Buisson-Essa und Patrick Essa besitzen 32a im Climat, ganz in der Nähe der Paruzots und ihre Rebstöcke sind über 60 Jahre alt. Sie wurden kurz nach dem Zweiten Weltkrieg angepflanzt.



Die Weine des homogenen Climats Bouchères bzw. Bouches-Chères sind besonders fein und elegant, sie sind auch im Allgemeinen für ihre floralen Noten bekannt. Nicht zuletzt liefern sie eine tolle Säure und einen geschmeidigen Gaumen. Eine weitere Charakteristik der Weine betrifft das delikate Bouquet, welches nach Haselnüssen riecht. Die Mineralität kommt ihrerseits nur in spät zu lesenden Jahrgängen. Last but not least können die Weine äusserst gut altern. Wie es die Verkostung gezeigt hat. Wobei andere Journalisten 40-, ja sogar 50jährige Bouche-Chères in bester Erinnerung



©Entre deux verres

behalten haben. Wenn Patrick Essa gefragt wird, warum seine Weine im Allgemeinen sehr reif wirken, antwortet er, er habe das lieber als eine zu geringe oder ungenügende Reife.

Bis am Anfang der 1950er, als das Klassement Premier Cru für die Burgunder Climats festgelegt wurde, trugen die Erzeugnisse der Lage Bouchères meistens die prestigeträchtigen Namen Goutte d'Or oder Poruzots. Erst seit ein paar Jahren steigt sein Bekanntheitsgrad, d.h. seit Domaine de Montille und Jean-Marc Rouleau gute und durchaus empfehlenswerte Weine produzieren. Die Domaine Buisson-Charles füllt jedes Jahr ca. 2'000 Flaschen des Meursault 1er Cru Les Bouches-Chères ab.

Die Vertikalverkostung

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2010, 75cl

18 Monate Ausbau, davon 12 Monate im Holz und 6 Monate im Stahltank.

Farbe: helles, mittleres Goldgelb. Im generösen, breit offenen Bouquet zeigen sich zarte, verführerische, exotische Früchte, dazu blumige Noten, eine liebliche Mineralität. Das Kalkterroir wird wunderschön zurückgegeben, und bekommt so eine stählerne Komponente. Im Gaumen, dem grossen Jahrgang 2010 entsprechend, viel Frucht, viel Würze, viel Rasse und viel reife und süsse, exotische Frucht. Ein wenig Botrytis ist spürbar, wobei die strenge Selektion der Trauben zur kompromisslosen Beseitigung der befallenen Beeren führte. Wunderbar üppig, vollmundig und kraftvoll, mit rassischer und perfekt eingebundener Säure, subtiler Mineralität und dekadenter, exotischer Frucht. Schöne Länge im Abgang. Patrick meinte beim Einschenken, dieser Wein sei zum Avinieren der Gläser - man könne ihn aber auch trinken... Ein guter Scherz! Wer nicht probiert hat, dem ist ein Juwel von einem *Meursault* entgangen. Im leeren Glas entfaltet sich eine köstlich salzige Note. Ein grosser Wein mit einer grossen Zukunft! Kaufen! **17.5+/20**. (BH=93/100, JR=16/20)



Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2008, 75cl

Späte Lese im Oktober. Die Gärung dauerte zwei Jahre lang, weil die Trauben es verlangten. Patrick Essa erklärt, das sei auch der Grund für die Grany Smith Note im Bouquet.

Farbe: volles, helles Goldgelb. Im Bouquet vor allem viel reife Frucht: Aprikose, Apfel und leicht exotisch (etwas Botrytis), dazu eine komplexe Würze und eine sanfte *toasting*-Note. Nicht zuletzt gelbe Blumen, vielleicht etwas frisches Heu, wobei der Hintergrund wohl eher weisse Blumen bietet. Wunderbar vielschichtig mit herrlich reifer, verschwenderischer und tiefgründiger Frucht. Im Gaumen rassig und lebhaft dank kraftvoller Säure, mit viel reifer, üppiger und exotischer Frucht. Trotz der Aroma-Vielfalt schön harmonisch. Noten von Feuerstein, Schwefel aber auch Aromen von Honig, Blumen und sanften Kräutern geben dem Wein Komplexität und Tiefe. Sehr langer Abgang. Braucht vielleicht noch etwas Flaschenreife, um sein allerbestes zeigen zu können. Dekantieren. **17.75+/20**. (BH=93/100, JR=15.5/20)

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2007, 75cl

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**. (RP=93/100, BH=92/100)

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2005, 75cl

Wie immer bei Buisson-Charles: kein Zusatz von Zucker und nur wilde, einheimische Hefe. Patrick Essa machte sein Publikum darauf aufmerksam, dass 2005 ein grandioser Jahrgang sei, vielleicht sogar der beste seit 1979 für die Weissweine. Die Jahrgänge 2008, 2007 und 2005 wurden nicht chaptalisiert, was Patrick Essa sowieso nie macht, es wurden keine Hefen und keine zusätzliche Säure oder Enzyme hinzugefügt. Schliesslich seien die Weine weder geschönt (collage) noch vollständig filtriert worden. Collage führt dazu, dass die Farbe sehr hell und nicht gelb wird, zahlreiche Kunden fürchten diese gelbe Farbe, verbinden das mit der Oxydierung der Weine, usw. Mit seinen Weinen beweist uns Patrick Essa, dass es effektiv keinen Zusammenhang zwischen beiden gibt. Dies, obwohl er den Jahrgang 2010 geschönt hat.

Farbe: volles, üppiges Goldgelb. Im Bouquet wunderbar fruchtig-cremig, mit verschwenderischen kandierten Früchten und Frühlingsblumen. Zwar noch etwas verschlossen, aber die Reife und Grösse des Jahrgangs zeigt sich schon deutlich. Ein herrlich edler Duft! Auch im Gaumen zurzeit noch etwas verschlossen, aber was da kommt lässt Grosses erahnen! Schön vollmundig und kompakt, mit kraftvoller, rassischer Säure und

einem köstlichen Schmelz. Wie schon der 2008er und der 2010er ein richtig „kalifornischer“ Chardonnay: Viel reife Frucht, Butter- und Bonbon-Noten. Dahinter aber auch eine stählerne Eleganz und eine komplexe Mineralität (Kreide!). Grandioser Abgang. Sehr vielversprechend! Manche Teilnehmer sahen hier den ganz grossen Wurf. Ich hoffe, sie werden Recht behalten! Heute **17.75+/20** in 10 Jahren: 18.25/20. (BH=89-92/100)

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2004, 75cl

Schwieriges Jahr. 24 Monate lang im Barrique ausgebaut.

Farbe: helles Goldgelb.

Erste Flasche: Im Bouquet eher hart, verschlossen, wenig expressiv und mit wenig Frucht, dafür klarem Enzianduft. Im Gaumen leicht, durchaus bekömmlich, mit zarter Frucht und filigraner Säure. Komplexe, etwas vegetabile Noten. 16/20.

Eine zweite, bessere Flasche zeigte im Bouquet viel mehr Ausdruck und Aromavielfalt. Exotische Früchte und eine zarte, aber herrlich reife Süsse. Quitte und Honig, Enzian und Ingwer. Mild, ausgewogen und harmonisch gereift, die filigrane Säure schon etwas abgebaut. Jetzt schön trinkreif. **17/20**. (BH=90/100)

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2002, 75cl

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet schon erste, schöne und deutliche Reifenoten. Opulente und komplexe Aromen von Honig, Bonbon-Süsse, exotische Früchte, Zitrusfrucht und nicht zuletzt mineralische und würzige Aspekte. Jfg findet sogar etwas weisse Trüffel. Im Gaumen opulent und schön üppig, mit viel reifen- und tropischen Früchten. Schön verführerisch und lang. Wow! Säure für eine lange Zukunft. Diese vielschichtige, wilde Frucht! Aromen von üppiger, reifer, lieblicher Bonbon-Frucht. Noten von gelben Blüten, Brioche und Vanille. Nicht mehr allzu straffe Säure, aber jetzt wirklich hervorragend. Schön langer Abgang. Ein komplexer, rassiger Wein, welcher beweist, dass 2002 nicht nur ein Jahrgang für grossartige Rotweine war. Kaufen! **18/20**.



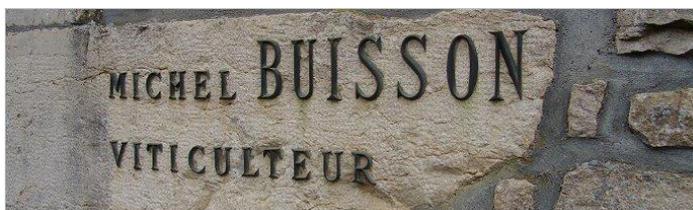
Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2001, 150cl

Patrick Essa entkorkte zwei Magnumflaschen, weil ihn die erste nicht überzeugte. Ein Teil der Teilnehmer der Verkostung, wie z.B. Catherine Essa oder Jean François Guyard, liess sich durch den temperamentvollen, eigensinnigen Charakter der ersten Flasche begeistern, während der andere Teil der Anwesenden, z.B. Patrick Essa oder Anthony Holinger damit wenig anfangen konnten. Die zweite Flasche wurde durch den ersten Teil der Teilnehmer als gelungener Wein ohne Ecken und Kanten, dementsprechend als eher belanglos bewertet.

Farbe: mittlvolles Goldgelb.

Erste Magnumflasche: Im Bouquet schön wild! Viel Würze, komplexe Reife-Aromen und wiederum die typische Kreidenote. Im frischen Gaumen komplex, würzig und üppig, aber nicht sehr harmonisch. Noten von Schwefel und Gestein. Relativ kurzer Abgang. 16.25/20.

Zweite Magnumflasche: Ähnliche Reife-Aromen, crème brûlée, Honig, sehr floral. Komplex bis unangenehm schwefelig, aber auch fruchtiger, harmonischer und etwas weniger gereift. Schöner langer Abgang. Bald austrinken. **16.5/20**.



© [Burgundy-Report](#)

Patrick Essa schenkt uns zwischendurch wieder einen jüngeren Meursault Villages aus:

Domaine Buisson-Charles, Meursault «Les Tessons» 2010, 75cl

Farbe: helles, klares, weissliches Goldgelb. Im Bouquet zart blumig, mit Andeutungen von lieblichem Honig und Lindenblüten. Im Gaumen leicht und luftig, mit filigraner aber trotzdem kraftvoller Säure. Komplexe, blumige Noten, Lindenblüten und Nuancen von Schwarztee und mineralischen Aromen. Schön ausgeglichen und elegant. **17/20**. (BH=91/100, JR=16.5/20)

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 2000, 75cl

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet ausladend mit sanften Reife aromen, komplexer Würze, mineralischen Aspekten, sanfter Frucht und dezent blumigem Duft. Eine Schiesspulver- oder schwefelige Note stört etwas. Im Gaumen sanft nach Honig, kandierten Früchten und mineralischen Elementen. Die Säure ist noch erstaunlich präsent. Für den Jahrgang ausgeglichen und noch gut beieinander. **16.75/20**.

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 1999, 75cl

Patrick Essa betrachtet den 1999er als ein authentisches Modell, wie ein grossartiger Wein zu vinifizieren ist. Farbe: volles, mittleres Goldgelb. Im Bouquet ausladend und komplex mit würzigen- und gereiften Aromen, aber auch eine herrlich überschwängliche, reife Frucht sowie Blumen wie auf einem Bild von Van Gogh. Im Gaumen eine schöne Kombination aus reifer Frucht und würzigen, mineralischen Elementen. Die gereiften Aromen harmonisieren wunderbar mit den Frucht- und Honig Noten. Schöner Schmelz. Sehr schöne Länge, auch im Abgang. Ein grosser Wein! **18.5/20**.

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 1996, 75cl

Patrick Essa hätte sich das Leben leicht machen und dem begeisterten Schweizer Publikum ausschliesslich gelungene Jahrgänge präsentieren können. Dies wollte er aber ganz und gar nicht. 1996 ist kein grosser Jahrgang für die weissen Burgunder. Säure und Zucker schien das Motto zu sein. Doch bei diesem Bouches-Chères hat sich die Säure eindeutig beruhigt, was trotzdem nicht reicht...

Farbe: volles, mittleres Goldgelb. Im Bouquet eine leicht störende chemische und staubige Note, viel Würze, aber kaum Frucht. Im Gaumen dominiert die rässige Säure, allerdings ist dahinter weder viel Frucht noch Schmelz. Eine gewisse Leere im *mid-palate* ist keine Überraschung. Auch im Abgang eher kurz und unausgewogen. Patrick Essa meint, 1996 sei nicht der grosse Jahrgang, als der die Presse ihn gerne darstelle. Die Reife sei nicht von der Sonne gekommen, sondern vom Wind. Der Wein lebe vor allem von der Säure und bald werde nur noch diese übrig sein... **16.25/20**.

Domaine Buisson-Charles, Meursault 1er Cru «Bouches-Chères» 1995, 75cl

Als Kontrahent zum 1996er wurde der geschmackvolle 1995er ausgeschenkt. Farbe: volles, üppiges Goldgelb. Im Bouquet ausladend und komplex mit schöner, kandierter Frucht, Agrumen, spanische Melonen,... Dazu Salz, leicht speckig, Reife-Aromen, sogar etwas Pfefferminz. Im Gaumen ist die Säure ziemlich abgebaut, aber nicht desto weniger fruchtbetont, mineralisch, reintonig und saftig. Schön harmonisch, mit stählernen Aromen, auch wieder Agrumen, Kräuternoten wie Zitronenmelisse und ein Hauch Pfefferminz. Mittellanger, komplexer Abgang. Ein sehr schöner, gereifter Chardonnay. **17.5/20**.



Die Weine der Domaine Buisson-Charles sind [VinsMotions](#) erhältlich.

Fazit

Fast zwanzig Jahre *Meursault* in einer Verkostung! Eine seltene Gelegenheit, ein Weingut und eine Lage durch seine Weine umfassend kennenzulernen. Das Niveau der Weine war beeindruckend. Die neueren Jahrgänge waren ausnahmslos von hoher Qualität (Patrick hat den 2006er kurzfristig aus dem Programm genommen, weil er mit der Qualität nicht zufrieden war). Das Ehepaar Essa scheint vor allem bei den schwierigen Jahrgängen ein glückliches Händchen zu haben. 2008 ist ein grosser Bouches-Chères, auch 2007 ist sehr gut gelungen. Bei den grossen Jahrgängen 2010, 2005 und 2002 hat auch er grosse Weine hervorgebracht. Bei den älteren Jahrgängen ist die Qualität nicht so einheitlich. Hervorzuheben ist allerdings, dass Patrick Essa erst seit 2004 die volle Kontrolle über das Weingut hat.

Domaine Buisson-Charles ist auch für viele Burgund-Kenner noch ein Geheimtipp. Diese Verkostung hat allerdings klar gezeigt, dass es sich lohnt, einige Flaschen in den Keller zu legen. Es ist gut möglich, dass Domaine Buisson-Charles bald auch ausserhalb Europas einem breiteren Publikum bekannt sein wird. Von den bekannten amerikanischen Weingurus wird er zurzeit nur von Burgunder Profi Allen Meadows regelmässig bewertet. Der Wine Advocate (Robert Parker) bewertet diese Weine nur sporadisch. Wir haben gar nichts dagegen. Denn so bleiben die Weine von Patrick Essa auch weiterhin in Europa verfügbar!

Wir danken vor allem Patrik & Catherine Essa, aber auch Alex Nussbaumer von der Weinhandlung VinsMotions und Matthias Heggin vom Hotel Ochsen herzlich für diese aussergewöhnliche Weinprobe. Jederzeit gerne wieder!

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwisser, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Autoren: Anthony Holinger und Jean François Guyard
12. Mai 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Winzer sowie der Weinhändler dürfen den Bericht auf der eigenen Website freischalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.