



©Wirtschaft Zum Wiesengrund

Ruli Vins SA präsentiert:

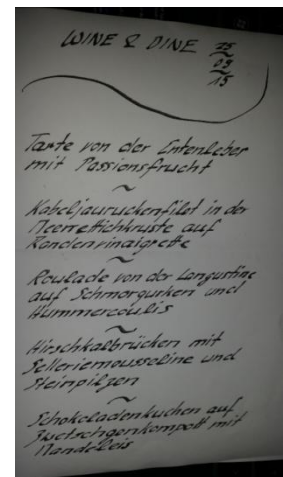
Ein Abend mit

Gilles de Courcel der Domaine Chanson

in der Wirtschaft Zum Wiesengrund

Wine & Dine mit der Domaine Chanson, 28. September 2015 in der [Wirtschaft Zum Wiesengrund](#) in Uetikon am See

Ines und Hans-Peter Hussong führen die Wirtschaft Zum Wiesengrund seit vielen Jahren (seit 1990 als Pächter, seit 1998 als Besitzer). Ines Hussong koordiniert die Abläufe im Gastraum, betreut die Kundschaft und führt das Servicepersonal. Ihrem geübten Blick entgeht nichts, sie hat jedes Detail im Griff und der reibungslose Ablauf dieses denkwürdigen Abends zeugt von ihrer Fachkompetenz und ihrem Engagement. Gerade *wine & dine* Anlässe, sowie geschlossene Gesellschaften stellen ganz andere Anforderungen an den Gastgeber, als der Gastronomische "Alltag" der Hussongs (La Cuisine Surprise) mit ihren 4- oder 5-Gang Menus und à la Carte Küche auf höchstem Niveau. Hans-Peter Hussong hat unter anderem bei Horst Petermann (damals im Ascolado in Ascona) sein Handwerk gelernt. Seine schnörkellose, perfektionistische Haute Cuisine sucht in der ganzen Region seinesgleichen. Auch heute Abend konnte er uns restlos glücklich machen.



Chanson in kurzen Worten

Wir haben die Domaine [Chanson](#) bereits vor kurzer Zeit [vorgestellt](#). Sie gehört seit 1999 dem Champagner Erzeuger Bollinger und hat sich in den letzten Jahren zur unausweichlichen Adresse in der Côte de Beaune entwickelt. Seit 1999 gestalten Gilles de Courcel und Jean-Pierre Confuron offiziell die Zukunft der Domaine, wobei de Courcel bereits den Jahrgang 1996 unterzeichnete. Die Bur-



gunder Weinliebhaber kennen, ja bewundern beide Herren. Gilles de Courcel, der Geschäftsleiter von Chanson, führt ebenfalls das Weingut seiner Familie, die weltweit berühmte, in Pommard angesiedelte Domaine de Courcel. Bemerkenswert ist dabei, dass der unbestrittene Burgunder Experte Michel Bettane die Domaine de Courcel für die Côte de Beaune auf dem gleichen Niveau wie DRC für die Côte de Nuits stellt. Der Önologe bei de Courcel ist Yves Confuron, der Bruder von Jean-Pierre.



©Chanson

Der Anlass

Nach einer Einführung durch Gérard Ligitel, den Geschäftsleiter der in Allschwil (BL) beheimateten Weinhandlung [Ruli Vins](#), präsentierte Gilles de Courcel nicht nur sein Weingut, sondern auch seine einzelnen Erzeugnisse, welche am Abend ausgeschenkt werden.

In Anwesenheit eines zahlreichen Publikums machte der sympathische Gilles de Courcel darauf aufmerksam, dass er den Abend mit seinen Gästen und seiner Frau Marie genießen durfte, da die Ernte des vielversprechenden Jahrgangs 2015 gerade abgeschlossen wurde.



Gilles und Marie de Courcel

©Ruli Vins

Zum Jahrgang 2015

Die Qualität des Traubengutes des Jahrgangs 2015 lässt auf sehr viel hoffen. Der Sommer sei besonders gut gelaufen, Juni, Juli und August haben eine tadellose Abwicklung der Reife ermöglicht. Die Trauben seien schliesslich nicht nur besonders gesund, sondern auch reif gewesen.

Das Weingut besitzt drei Sortiertische, auf welchen 10 bis 20% der Trauben wegen kleiner Mängel üblicherweise eliminiert werden. Im Jahr 2015 sei diese Arbeit überhaupt nicht nötig gewesen. Die 20 Mitarbeiter, welche sich jedes Jahr normalerweise mit dieser Aufgabe befassen, haben dieses Mal nichts zu tun gehabt. Die Trauben seien tadellos. Selbstverständlich sei es aber noch viel zu früh, um die Qualität am Ende der Ausbauphase vorauszusagen.

Die verkosteten Weine

Die Weine wurden selbstverständlich nicht blind verkostet. Das Ziel der Organisatoren bestand darin, dass die Gäste einen wunderschönen, gepflegten Abend verbringen. Dieses Ziel wurde ganz klar erreicht und der Anlass wird eindeutig einer der Höhepunkte des Jahres bleiben. Die Weine der Domaine Chanson sind in der Schweiz bei [Ruli Vins](#) erhältlich.

Wir haben die Bewertungen folgendermassen gestaltet:

- Im ersten Teil jeder Bewertung beschreiben wir das jeweilige Climat und stützen uns in diesem Sinn zum grössten Teil auf die Worten von Gilles de Courcel.
- Im zweiten Teil bewerten wir den Wein.

Domaine Chanson, Savigny-les-Beaune 1er Cru (blanc) „Hauts Marconnets“ 2011

Savigny ist bekannt für seine Pinot Noir, es werden sehr wenige Weissweine produziert. Gilles de Courcel sagt, dass etwa 90% des Weinbergs der Gemeinde mit Pinot Noir und die übrigen 10% mit Chardonnay angepflanzt seien.

Das Climat Hauts Marconnets befindet sich ganz oben am Hang von Savigny und der Boden enthält zwar Kalk und Lehm, aber auch viel Sand. Wer im Weinberg spazieren würde, merke das sofort.

Vor 50 Jahren befanden sich ausschliesslich Pinot Noir Rebstöcke in dieser Lage. In den 1980er Jahren hat die Familie Chanson begonnen, Chardonnay anzupflanzen. Mit der Zeit sei es klar geworden, dass das Terroir für diese Rebstöcke besonders geeignet sei. Es sei sogar eine der besten Entscheidungen der Domaine gewesen. Der Boden verleiht den Weinen u.a. eine tolle Mineralität.

Der ein Jahr langer Ausbau sei sehr klassisch und erfolge in 20% neuem Holz in 228lt Barriques. Es sei besonders wichtig, möglichst wenig neues Holz zu verwenden, dieses sei ausschliesslich da, um die Mikrosauerstoffanreicherung zu begünstigen. Die übrigen 80% der Fässer seien zwischen zwei und fünf Jahre alt. Keine Soutirage, keine Bâtonnage, da diese das Profil der Weine bzw. deren Reintönigkeit verhindern würden.

Farbe: klares, helles Weissgelb. Im Bouquet viel Mineralität und eher verhaltene Frucht. Etwas weisser Pfirsich, dazu Pfeffer und sehr zarte Fassnoten. Im Gaumen zeigt er eine herrlich knackige Säure. Ich habe mich schon gefragt, ob der BSA (biologische Säureabbau) durchgeführt wurde. Schweizer Weissweine werden aktuell öfters ohne BSA ausgebaut. Im Burgund hat dies keine Tradition. Auch hier ist dies nicht der Fall. Aber die Säure ist eben so erstaunlich lebendig! Eher wenig fruchtbetont. Etwas Grapefruit und weisser Pfirsich. Dafür viel Muschelkalk und Feuerstein. Auch ein Hauch Rauch und *toasting*. Elegant und keinesfalls üppig, aber durchaus vollmundig. Dieser weisse Savigny beeindruckt durch seinen konsequenten Qualitätsanspruch. Ein schöner Auftakt. **17/20**.



Domaine Chanson, Chassagne-Montrachet 1er Cru „Les Chenevottes“ 2011

Der Boden von Chassagne erweist sich zwar als besonders vielschichtig, aber vor allem als sehr steinig. Man sieht hier öfters die typischen *Murgers*, kleine Steinhäufen aus dem Rebberg, die der Winzer im Laufe der Jahre zu *Murgers* aufhäuft. Eine 2 ha grosse Parzelle. Die Reben befinden sich keine 200 m vom Grand Cru Montrachet entfernt. Der Kalkgehalt im Boden ist hier gemäss Gilles de Courcel sehr hoch. Es sei nicht zu unterschätzen und sogar entscheidender als in den benachbarten Gemeinden, d.h. Puligny-Montrachet und Meursault. Der Boden der Parzelle besteht aus Lehm, Kieselsteinen und Sediment auf einer Tiefe von 50 bis 80cm. Unten sei nur noch Kalkstein. Die 2ha Parzelle wurde 2006 gekauft. Ein Winzer aus Chassagne-Montrachet wurde pensioniert und hatte keine Kinder. Chanson wurde sehr früh informiert und konnte sehr schnell reagieren, während viele Winzer in die Ferien gingen. Zusätzlich wurden eine wunderschöne Parzelle Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières sowie eine weitere Parzelle in Santenay 1er Cru Beauregard frei.

Farbe: Recht tiefes Goldgelb. Anfangs noch verhalten, mit einem Hauch Schwefel und Rauch zeigt die Nase nach 10 Minuten sehr reintonige Pfirsich- und Aprikosenaromen, dazu sanfte Mango/Melone/Ananas/Quitte Noten und deutliche Kiesel/Muschelkalk Aspekte. Klar ziseliert und schön trocken. Im Gaumen mit einer herrlich edlen und tänzelnden Säure, leicht und trotzdem kraftvoll. Die Frucht ist puristisch wie ein Bergkristall: nur gerade Pfirsich und Aprikose, vielleicht auch etwas Kirsch und Williams-Destillat. Deutliche Muschelkalk- und Feuerstein Noten ergänzen das Aromaspektrum. Langer, verführerischer Abgang. **17.75/20**.

WS=92/100, RP=90/100, BH=90/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 74.60

Domaine Chanson, Beaune 1^{er} Cru (blanc) „Clos de Mouches“ 2011

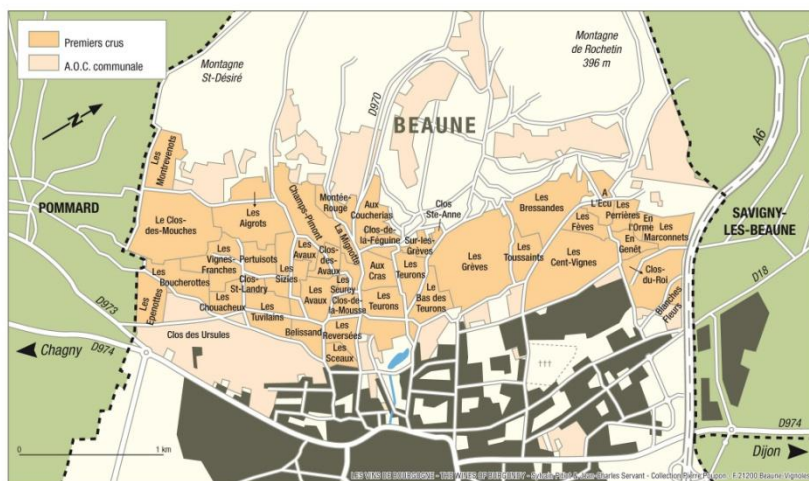
Chanson besitzt 25ha in Beaune, welche sich auf zehn Climats aufteilen. Diese gehören zu den allerbesten der Gemeinde. Diese ist lange, ja jahrhundertlang, für ihre Rotweine weltweit berühmt gewesen.

Die Familie Chanson habe das Ganze unter einer anderen Perspektive gesehen, sagt Gilles de Courcel. Da sie Weisswein besonders gern getrunken habe, wurden dann Chardonnay-Rebstöcke vor über 100 Jahren auf dem Hügel von Beaune angepflanzt.

Ja, die Entscheidung sei nur aufgrund des privaten Verbrauchs der Familie getroffen worden. Mit der Zeit sei es immer klarer geworden, dass insbesondere die Lage Clos des Mouches die Erzeugung grandioser Weissweine ermögliche. So habe man innerhalb von diesem Jahrhundert die Entwicklung verfolgen können. Im XIX. Jahrhundert war die Lage ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt, während die Aufteilung heute 50-50% beträgt.



Diese mythische Lage befindet sich an den Hängen des südöstlich orientierten Mont Saint-Désiré, am Rande der Premiers Crus von Pommard. Die Chanson besitzen insgesamt 4.5ha im Clos des Mouches. Was im Burgund extrem selten sei, da das Weingebiet extrem zerstückelt sei. Im obersten Teil der Parzelle der Chanson sind die Chardonnay-Rebstöcke zu finden, da der Boden zwar immer



©Collection Pierre Poupon

noch sehr viel Kalk und Lehm, aber auch Sand enthält. Der mittlere bis untere Teil der Lage enthält deutlich mehr Lehm, darum ist an dieser Stelle Pinot Noir angepflanzt worden. Der Begriff *Mouches* bezieht sich auf: *Mouches au Miel*, die altfranzösische Bezeichnung für Honigbienen. Gilles de Courcel fügt hinzu, dass es in dieser Lage immer viele Wildbienen gegeben habe. Ausserdem könne man bedauern, dass das Climat nicht den romantischen Namen „Clos des Abeilles“ trage, wobei die Weine dieser Lage nicht nur einen beneidenswerten Ruf geniessen, sondern auch den besten Lagen von Puligny und Chassagne ebenbürtig seien.

Farbe: klares, helles Gelb mit einem grünen Einschlag. Im Bouquet viel Mineralität, resp. Kalk und Feuerstein. Anfangs auch eine schweflige Reduktionsnote. Angenehm rauchig und etwas *toasting* vom Holzfass. Die Frucht ist im Moment im Hintergrund. Vielleicht ein Hauch Pfirsich und Mirabelle. Im Gaumen zeigt er eine kraftvolle, tänzelnde Säure, trocken, vollmundig, nicht ganz die Eleganz eines Chassagne-Montrachet 1er Cru, aber sehr eigenständig und eher maskulin. Pfirsiche und Mirabellen, weisse Blüten und ein Hauch Akazienhonig. Viel Rauch und Steingut. Auch etwas Salz. Ein vielschichtiger Beaune 1er Cru, ganz im aktuellen Stil des Hauses Chanson. **17.5/20**.

(BH=91/100, WS=90/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 85.40

Domaine Chanson, **Beaune 1^{er} Cru „Clos des Marconnets“ 2006**, 150cl

Das Clos des Marconnets ist eine der besten Lagen in Beaune mit dem Clos des Mouches, dem Clos des Fèves, dem Clos du Roi, Le Champimonts (die Lage heisst Champs-Pimont), Bressandes, Grèves und Teurons, wobei sich diese alle im Portfolio der Domaine Chanson befinden. Wir warten gerne darauf, dass Chanson Weine in den Lagen Les Cent-Vignes und Les Avaux produziert, zwei weitere hochkarätige Climats.

Beaune zählt drei Hügel vom Süden bis zum Norden auf. Im Süden befindet sich das Clos des Mouches. Dieser Hügel grenzt an Pommard. Auf dem zweiten Hügel sind dann Les Teurons, Les Grèves und Les Bressandes. Der Letzte, welcher an die Autobahn angrenzt, umfasst die anderen, prestigeträchtigen Lagen. Gilles de Courcel kommt dann zum Thema der UNSECO und insbesondere der jungen Aufnahme der „Burgunder Landschaften“ ins Weltkulturerbgut. Spannenderweise sei gerade Beaune die Gemeinde schlechthin mit einer unwahrscheinlichen Vielfalt an verschiedenen Terroirs. Das Clos des Marconnets sei dafür renommiert, strukturiert, breitschultrig, dicht, aber auch mit einem grossartigen Schmelz ausgestattet. Deshalb seien die Weine in deren Jugend eher schwierig, wobei sie sich mit der Zeit wunderschön entwickeln. Sie gewinnen dann an Sänfte, an Samtigkeit,... Zum Jahrgang 2006 macht Gilles de Courcel sein begeistertes Publikum darauf aufmerksam, dass die Burgunder 1er Crus in der Regel eine Reifezeit von zehn Jahren benötigen, um sich richtig zu entfalten und an Vollmundigkeit massgebend zu gewinnen.

Aus der Magnumflasche. Farbe: tiefes, leicht klarsichtiges, dunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich rasch zugänglich mit viel konzentrierter, roter Beerenfrucht, herrlich opulent, vielschichtig und mineralisch. Ein roter Côtes de Beaune, ja, aber so tiefgründig und grosszügig, es könnte auch ein Clos de la Roche oder Bonnes-Mares sein! Kaffee, *toasting*, Kohle, Eiche, Rauch, rote Kirschen und Johannisbeeren, so richtig pelzig und betörend süsslich. Really sexy! Im Gaumen vollmundig mit angenehm runden, aber kräftigen Gerbstoffen; mit einer leicht gereiften Aromatik auch viel feinste Beerenfrucht. Saftig und filigran zugleich, mit einer knackigen Säure ausgestattet. Viel rotbeerige Pinot Stilistik, üppig und trotzdem elegant. Maskulin und tanninbetont. Erste Noten von Unterholz und Pilzen. Sehr langer Abgang. Zurzeit einfach unwiderstehlich! Ein genialer 2006er. **18.5/20**.

Domaine Chanson, **Beaune 1^{er} Cru „Clos de Mouches“ 1955**

Als „kleine“ Überraschung gibt's zum Schluss noch einen Rotwein aus der Chanson Schatzkammer. Wir durften den aus zwei verschiedenen Flaschen verkosten. Diese waren extrem einheitlich und wiesen auf diese natürlichen Schwankungen nicht hin, welche nach 60 Jahren hätten erwartet werden dürfen. Da liegt eben das Geheimnis der Bastion, wo die Domaine Chanson ihre Erzeugnisse lagert.

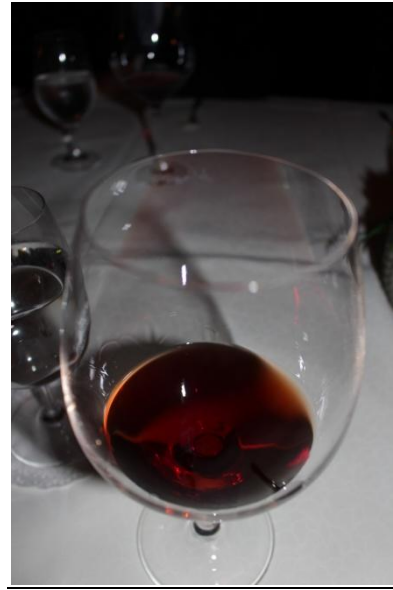
Farbe: tiefes, dunkles Rubin mit sehr hellem Wasser-
rand. Das Bouquet zeigt sich herrlich zart duftend: rote Beeren - Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, aber auch sanft nach Waldboden und Pilzen, so zart, elegant, richtig traumtänzerisch... Auch im Gaumen wunderbar erd- und himbeerbetont, untermalt mit zarten Pilz- und Unterholz-Aromen. So feingliedrig und jugendlich – ganz erstaunlich! Wundersame Aromen werden freigesetzt: Bergmoos, gefallenes Laub, Trüffel, ein Hauch Bergamotte, welkende Rosenblätter... Die Tannine sind so subtil und harmonisch... 60 Jahre jung und kein bisschen müde. Ich bin selten von alten Weinen richtig begeistert. Oft bekommt man nur wenige Schlucke, ist voller Respekt und Ehrfurcht, aber ein volles Glas möchte ich eigent-



©Chanson

lich. Wundersame Aromen werden freigesetzt: Bergmoos, gefallenes Laub, Trüffel, ein Hauch Bergamotte, welkende Rosenblätter... Die Tannine sind so subtil und harmonisch... 60 Jahre jung und kein bisschen müde. Ich bin selten von alten Weinen richtig begeistert. Oft bekommt man nur wenige Schlucke, ist voller Respekt und Ehrfurcht, aber ein volles Glas möchte ich eigent-

lich selten austrinken. Hier ist das anders: Wir bekommen immer wieder etwas nachgeschenkt und er duftet und schmeckt immer köstlich jugendlich, schlicht unwiderstehlich feminin und kaum fassbar. Ein ganz grosses Altwein-Erlebnis! **19/20**.



Fazit

Ein wirklich rundum gelungener Weinabend! Maison Chanson Père & Fils zeigt mit Domaine Chanson, dass auch die grossen Négociants durch kluges, kompromissloses Management ganz grosse Winzerweine zu produzieren vermögen – indem sie erfahrene Winzer wie Jean-Pierre Confuron und Gilles de Courcel an die Spitze des Unternehmens setzten.

Nicht zuletzt möchten wir uns bei Gérard Ligibel und Gilles de Courcel für diesen grossartigen Abend ganz herzlich bedanken. Schliesslich machen wir gerne auf unseren Bericht „[Domaine Chanson, auf der Suche nach Exzellenz](#)“ aufmerksam.

Autoren: Anthony Holinger & Jean François Guyard

26. Oktober 2015

Lektorat: Andi Spichtig

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

Dieser 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 verteilen.