

Die Domaine Confuron-Cotéidot

Der Jahrgang 2015

Die beiden Brüder Confuron überlassen nichts dem Zufall. Kein Detail ist so klein, dass es vernachlässigt werden kann... Beide Brüder? Hier ist die Rede von Yves und Jean-Pierre Confuron... Beide bilden ein unverwechselbares, ausserordentlich begabtes Winzer-Duo. Duo oder doch siamesische Zwillinge. Schliesslich wurden sie auch zum Winzer des Jahres 2014 erkornt. Durch die sehr seriöse Revue du Vin de France.

Und zwar nicht per Zufall, wie wir es im vorliegenden Bericht erfahren dürfen. Weltweit, wie u.a. bei ihrem Schweizer Importeur Jan [Martel](#), geniessen sie einen schlechthin beeindruckenden, beneidenswerten Ruf.

Aber zurück zum Besuch, welcher Ende März 2017 auf dem Weingut in Vosne-Romanée stattfand. Wir sind nun seit über einer Stunde zusammen. Die Verkostung aller Weine des Jahrgangs 2015 dauert an, wir sprechen, wir sprechen über den Wein und über die Welt. Ganz freundlich, fast freundschaftlich. Als ob wir seit vielen Jahren befreundet wären.

Doch ist er jetzt irritiert. Ja, sogar entsetzt kommt er von weit, weit hinter zwei Reihen der auf drei Ebenen ganz ordentlich eingereihten Fässer zurück zu mir. In der Regel empfängt er wenige Journalisten.

Wenige Journalisten und noch weniger Touristen. Auch, wenn diese beruflich eigentlich mehr oder weniger mit Wein zu tun haben. Auf Deutsch nennt man das die Gastronomiebranche. Er ist einfach aufgeregt. Seine Aufregung ist auch völlig nachvollziehbar. Seine italienischen Fachbesucher haben tags zuvor ein Graffiti auf ein Fass Echézeaux 2015 gezeichnet. Er schwört es mir, er wird immer mehr aufpassen oder sogar niemanden mehr empfangen. Warum nun diese Aufregung? Eben, wie wir es im ersten Abschnitt unserer Einführung geschrieben haben: Der Wein verdient sehr viel Respekt, der Wein und alles, was rundum läuft. Also auch die Fässer... Aber kommen wir zunächst auf die Geschichte der Domaine, bevor wir die Erzeugnisse des Jahrgangs 2015 bewerten.



v.l.n.r.: Jean-Pierre und Yves Confuron



Die Geschichte

Ein junges Weingut ist es im Vergleich zu den anderen Burgunder Domaines. Viele davon können auf eine Geschichte von mehreren Jahrhunderten verweisen. Confuron-Cotétidot nicht. Das Weingut wurde 1964 gegründet, als Jack Confuron Bernadette Cotétidot heiratete. Doch ist die Familie Confuron ist seit der Zeit von Ludwig XIV als Winzer tätig. Sie gilt sogar als eine der ältesten Familien in Vosne-Romanée. Trotz dieser Tätigkeit als Weinbauer war ihre Spezialität bis 1998 eigentlich die Förderung hoch qualitativer Rebstöcke geblieben. Das Schlüsselwort lautet «Sélection Massale». Ein hochwertiger Klon namens Pinot Confuron existiert sogar und ist u.a. auf den Parzellen des Vosne-Romanée Les Suchots zu sehen

Der Weinberg wird mit akribischem Fleiss und musterhafter Disziplin ohne Unkrautbekämpfungsmittel und Pestizide geführt und die Erträge werden so klein wie möglich gehalten. Im Durchschnitt betragen sie 20hl/ha. Die Trauben werden absichtlich spät, also bei einer optimalen Reife des Stiels geerntet. Um den genauen Zeitpunkt festzulegen, probieren die Brüder die Trauben. Sie werden dann nicht entrappt vergoren. Was den Weinen unverwechselbare, florale Düfte verleiht, die Weine jung sehr kompliziert macht, bevor sie schliesslich eine ausserordentliche Rasse aufweisen. Die Maischegärung dauert jeweils zwei bis drei Wochen. Der Ausbau dauert über 20 Monate und erfolgt in höchstens 15 bis 25% neuem Holz. Vor der Abfüllung erfolgt keine Schönung (fr. Collage) und die Weine werden auch nicht filtriert. Dies trägt auch dazu bei, dass sie sich viel langsamer entwickeln.

Neben den Erzeugnissen der eigenen, 13ha grossen Domaine, welche im Jahr um die 35'000 Flaschen produziert, sind Yves und Jean-Pierre Confuron bei anderen Weingütern tätig. Jean-Pierre Confuron unterschreibt als «Directeur technique» alle Weine der Domaine Chanson. Wir haben schon mehrmals die Erzeugnisse der Domaine empfohlen. Er hat ausserdem François Labet für ein paar Jahrgänge beraten. Yves Confuron unterschreibt seinerseits alle Weine der Domaine de Courcel.



Die Weine

Wir verkosten den Jahrgang 2015.

Alle Weine werden in Fässern ausgebaut, welche zum ersten Mal mit dem Jahrgang 2009 verwendet wurden. Im Keller fällt es sofort auf, dass man den Namen des Böttchers auf den Fässern nicht lesen kann. Sie wurden absichtlich mit der Rückseite nach vorne aufgestellt. Ich frage Yves Confuron, wer der Böttcher ist. Mit einem pointierten Humor antwortet er, dass es sowieso seiner Selection Massale entspricht. Wir verraten an dieser Stelle den Namen des Fassherstellers nicht, wobei dessen erste Buchstaben FF sind...

Die Trauben werden nicht entrappt. Yves Confuron erklärt die Philosophie beider Brüder mit einfachen Worten. Er nimmt ein Beispiel und zwar das von Erdbeeren. Trauben, welche nicht entrappt werden, entsprechen frischen Erdbeeren. Hingegen entsprechen entrappte Trauben zerquetschten Erdbeeren. So versteht man sehr schnell, dass beide Brüder es mit der Frische der Weine sehr ernst meinen. Was sich auch dadurch bestätigt, dass sie für alle Weine eine Ganztraubenvergärung durchführen. Im Gegensatz zu den anderen Winzern glauben sie überhaupt nicht daran, dass nur das zum Ziel führt, einen Prozentsatz der Ernte zu entrappen. Also entweder entrappt man alles oder gar nichts. Die Beweisführung kommt jedem eigentlich völlig selbstverständlich vor, wobei sich bestimmt keiner die Frage so gestellt hätte.

Yves Confuron zeigte sich mit dem Jahrgang 2015 sehr zufrieden. Doch betonte er, dass es keine einfache Sache war. Das Fruchtfleisch – Zuckergehalt und Säure- hatten eine ideale Reife erreicht, die anderen Komponenten, also die Haut und die Kerne der Trauben (fr. «maturité pelliculaire» und «maturité des pépins»), aber nicht. Der richtige Zeitpunkt musste gefunden werden. Gerade aus diesem Grund startete die Ernte erst am 21. September, wobei die anderen Winzer zwei bis drei Wochen früher angefangen hatten. Ganz per Zufall regnete es aber am Tag der Ernte. Worüber sich die Confuron sehr freuten, da es die Frucht, um es so zu sagen, erweckte und dem Reifeprozess wieder Auftrieb gab. Selbstverständlich erhöhte es die Menge der Ernte, wobei diese sehr klein blieb. Schliesslich hob Yves Confuron hervor, dass 2015 eindeutig ein grosser Jahrgang ist. Das Wort «beeindruckend» wollte er aber nicht hören. Allgemein bereitete es sehr viel Spass, mit ihm über 2015 zu sprechen. Yves Confuron wird gelegentlich als sehr direkt bewertet, da er eigentlich genau weiss, was er will und nicht will. Er ist ein Mensch der Präzision und der hohen Ansprüche, welcher er dann fleissig und akribisch erfüllt.

Die Weinhandlung [Martel](#) sowie [La Cave de Reverolle](#) importieren die Weine der Domaine in die Schweiz, wobei sie auch bei [Tannico](#) erhältlich sind. In Deutschland sind sie es an [verschiedenen Adressen](#), darunter [Wein & Glas Compagnie](#).

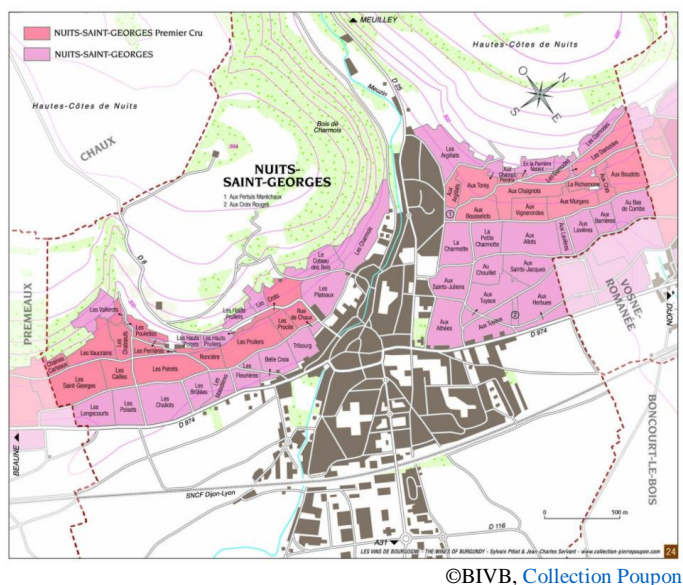
Vosne-Romanée Villages 2015

Dunkle und rote Früchte, Pflaumen und Veilchen im ausgewogenen, tiefgründigen und animierenden Bouquet. Die aromatische Grundlage ist mineralisch, wobei die klassische Würzigkeit der Appellation nicht fehlt. Eleganter, finessenreicher Stoff im üppigen, samtigen Gaumen. Aber auch dicht und intensiv. Sportlicher Körper. Raffinierter, druckvoller Abgang mit viel Gewürzen. Unbedingt warten. **17.5/20** (91/100).

Nuits-Saint-Georges Villages 2015

Die Rebstöcke sind über 80 Jahre alt und auf dem Lieu-dit Au Bas de Combe angepflanzt. Dieses grenzt an die Climats Les Chaumes aus Vosne-Romanée und Aux Boudots aus Nuits-Saint-Georges.

Kräftige, tiefsinnige Nase mit vielen floralen Noten und schwarzen Beeren. Es gibt viel Charakter in diesem Bouquet und der Eindruck wird durch die feinen Likörnoten verstärkt. Frischer, geschmeidiger Gaumen mit finessenreichem und doch kräftigem Stoff. Das Ganze wirkt sehr konzentriert, üppig, viril, ja fast burschikos, anstrengend, wird noch mindestens 10 Jahre beanspruchen, bevor es viel Genuss bietet. Langanhaltender Abgang. **17-17.75/20** (89-92/100).



©BIVB, [Collection Poupon](#)

Chambolle-Musigny Villages 2015

Die Rebstöcke befinden sich auf vier Lieux-dits, vor allem auf Les Fremières, aber auch auf Les Guerippes, Les Mal Carrées und einem anderen.

Eine Nase mit Tiefsinn und Charakter. Sehr expressiv und elegant, mittlere Komplexität mit vielen floralen Komponenten, roten und blauen Beeren, Himbeeren, Kräutertee. Aromatisch betrachtet ein stolzer Villages. Konzentrierter, dichter Gaumen mit einer überraschenden Struktur, viel Stoff, einer tollen Mineralität und einem kräftigen, anhaltenden Abgang. **17.75/20** (92/100).

Gevrey-Chambertin Villages 2015

Das Lieu-dit Champs-Chenys, wo sich die Rebstöcke befinden, grenzt an die Grand Cru Lage Charmes-Chambertin.

Bereits in der ersten Nase sind wir eindeutig in Gevrey. Die Lage Champs-Chenys ist dafür bekannt, die Erzeugung raffinierter Weine zu ermöglichen. Doch dieses Erzeugnis zeigt sich im Jahrgang 2015 sehr temperamentvoll und kräftig. Bereits in der Nase zeigt es sehr viel Charakter, dank der wilden, ungestümen Noten frischer Erde sowie ausgereifter, dunkler Waldbeeren, Unterholz und weiterer Komponenten. Sehr schöner Stoff, durchaus komplexer, vollmundiger, intensiver und dichter Gaumen, welcher wiederum etwa 10 bis 12 Jahre beanspruchen dürfte, bis der Wein eine erste Trinkreife erreicht. Rundum floral und mineralisch, straff und präzise. Rundum ein klassischer Wein der AOC. **17.5/20** (91/100).

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Vignes-Rondes 2015

Grossartige, aromatische Komplexität im reifen, sehr eleganten, tiefsinnigen und reintönigen Bouquet. Es strömen feine Düfte nach würzigen und floralen Komponenten aus dem Glas, welche mit den vielschichtigen, marmeladigen, dunklen Beeren -inklusive eines exquisiten Likörs-, Pflaumen, Blutorangen und erdigen Elementen eine sehr schöne, in seiner Art musikalische Harmonie bieten. Es gibt sehr viel Können und Wissen in diesem Wein, er ist auf keinen Fall langweilig, sondern spannend, animierend, er bringt die Leute ins Gespräch. Im Gaumen ist diese Finesse wieder zu erkennen, wobei der Wein Volumen, Kraft, Konzentration und Geschmack offenbart. Rundum eine wahnsinnige Ausgewogenheit, alle Komponente ergänzen sich und bieten dem schliesslich imponierenden Gerüst Paroli. Es stimmt allerdings auch, dass die Tannine im Übermass sehr feingliedrig sind. Feine Salzigkeit im Abgang. Unbedingt warten! **18/20** (93/100).

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Derrière la Grange 2015

Etwas zurückhaltendes Bouquet mit Tiefsinn und Eleganz, sehr gute Komplexität, würzige Komponenten, schwarze Johannisbeeren, roten Beeren, wieder mal einer präsenten Mineralität und den floralen Noten (u.a. Veilchen) der Ganztraubenvergärung. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Das Ganze wirkt edel, raffiniert, durch eine eigene Identität geprägt. Dichter, kräftiger, vielschichtiger Gaumen, wirkt elegant und zugleich sehr strukturiert, mit straffen Tanninen ausgestattet. Der Abgang ist auf dem gleichen Niveau. Einlagern, auch weil es eine völlig verkannte, also unterschätzte Lage ist, und mindestens 15 Jahre lang vergessen. **17.75/20** (92/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2015

Die Domaine besitzt 2.16ha auf vier Parzellen im Climat. Die zwei Grössten säumen sogar den Chemin Cœur La Romanée Saint-Vivant und die Kleinste das Lieu-dit Clos Saint-Denis, welcher zum Grand Cru Echézeaux gehört. Die Brüder Confuron beweisen somit, dass nicht nur die Parzellen im obersten Teil des Climats, etwa da, wo sich diejenigen von Arnoux-Lachaux und Pacal Mugneret befinden, hervorragend sind. Die Pflanzdichte beträgt 12'000 Rebstöcke per Hektar und diese sind im Durchschnitt fast 65 Jahre alt. Die ältesten Rebstöcke sind sogar 90 Jahre alt. Die gesamte Ernte wird in zwei Teilen vinifiziert, welche dann kurz vor der Flaschenabfüllung wieder verschnitten werden.

Jahr für Jahr ein beeindruckender Wein und eine klare Einkaufspriorität. Auch, wenn er das Paradebeispiel dafür ist, dass die Weine der Domaine jung sehr kompliziert wirken. Die Auswirkung der Volltraubenvergärung. Der 2015er bietet eine multidimensionale, tiefsinnige und ausserordentlich florale Nase. Was für eine grossartige Würzigkeit, was für eine wunderschöne Zusammenstellung erdiger Elemente mit expressiven Düften ausgereifter roter Beeren und gerösteten Kaffee. Die Unterschrift eines Künstlers. Man könnte lange daran riechen und bestimmt weitere Aromen finden. Verführerischer, sehr jugendlicher, ja straffer, aber auch subtil süsslicher Gaumen mit umwerfenden Aromen, dichten, konzentrierten, feingliedrigen Tanninen und einem unendlichen Abgang. Wieder einmal ein Grand Seigneur, ein edles, raffiniertes Erzeugnis, einfach für eine ausserordentlich lange Lagerung bestimmt. Bestimmt erst ab 2030 anzufangen. **18.5-18.75/20** (95-96/100).

Echézeaux (Grand Cru) 2015

Die 45ha Parzelle befindet sich auf dem Lieu-dit Les Treux an der Kreuzung der Grand Cru Lagen Clos de Vougeot und Grands Echézeaux.

Reintönige, tiefsinnige, doch wegen der extremen Floralität komplizierte Nase, welche sehr viel Zeit beanspruchen wird. Aktuell kommen die Primäraromen noch nicht so zur Geltung. Also verzichten wir lieber auf eine riskante Auflistung. Die Frucht ist einfach sehr dunkel, welche Beeren das sind ist nicht ganz eindeutig. Die Würze lässt sich dafür bereits jetzt schön wahrnehmen. Grossartiger Stoff im üppigen, vollmundigen Gaumen. Und doch sind wir deutlich mehr im Stil des Echézeaux 2010 als 2012. Für junge Weinliebhaber eine klare Einkaufspriorität, für alte Semester wohl eher eine Frustration. Es gibt in den nächsten 20 Jahren bestimmt nichts von diesem Erzeugnis zu erwarten. **18.25-19/20** (94-97/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2015

Die Parzelle befindet sich zwischen denjenigen vom Château de la Tour, der Domaine Faiveley und Michel Noëllat im Quartier Quatorze Journaux

Breites, grossartiges und ausdrucksvolles Bouquet mit einer sehr guten Komplexität. Beeren, schwarze und rote, saftige Kirschen, Küchenkräuter, Veilchen und weitere florale Komponenten, Pflaumen, erdige Komponenten und wieder diese unverwechselbare Mineralität, welche die Weine der Domaine in diesem Jahrgang so präsent auszeichnet. Rundum ist die Frucht sehr reif und übermittelt einen sehr trockenen Eindruck. Unbedingt warten, bis sich das Ganze besänftigt und viel Spass bietet. Reintöniger, tiefsinniger und durchaus harmonischer Gaumen mit viel Muskeln, anstrengenden Tanninen, sehr viel Geschmack. Ein charaktvoller Wein wie aus der Hand von Rodin. **18.75/20** (96/100).

Zum Abschluss wurde ein **Gevrey-Chambertin Villages 1996** verkostet. In diesem Jahr waren die Rebstöcke der Parzelle Gevrey bereits 40 Jahre alt und der Ertrag betrug 35hl/ha. Am meisten beeindruckten die immer noch schön vorhandene Frucht, die athletische, frische Struktur und die prägnante, ja sogar störende Säure. Der Wein übermittelt den Eindruck, nicht aussterben zu können. Die Tannine sind besonders fein und der Abgang langanhaltend. **17.25/20** (90/100).



Autor: Jean François Guyard
15. August 2015

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.