



Chevannes

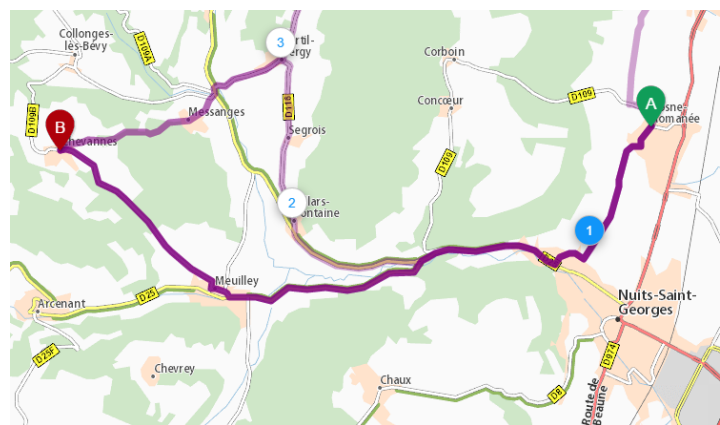
©Domaine Duband

David Duband

Die Jahrgänge 2014 und 2015

Kontrast zur Haltung eines anderen Winzers während unseres Burgund-Ausflugs Mitte November 2016... Obwohl wir mit anderthalb Stunden Verspätung in Chevannes, im Gebiet der Hautes de Nuits, eintreffen, empfängt uns David Duband durchaus gastfreundlich. Wir erklären ihm kurz, dass wir gerade vorher bei Charles Lachaux waren, bei dem wir das ganze Sortiment des Jahrgangs 2015 verkosten durften. Ohne weitere Zeit zu verlieren, führt er uns ins Dädalus seines hochkarätigen Weinportfolios.

Während wir neun Weine des Jahrgangs 2014 verkosten, spricht er über die Welt, über seine Beziehungen zu den amerikanischen Weinexperten, über die offensichtliche Leidenschaft, eine davon für die Überholung im Ausbau der Weine und über seine Vertreter in der Schweiz. Es ist wie eine Operation am offenen Herzen. David spricht nicht, er vertraut uns viel an und der Austausch verläuft besonders sympathisch. Der Chirurg freut sich darüber, dass das Herz so gut funktioniert. David Duband gilt international als durchaus begabter Winzer und es kann effektiv bedauert werden, dass dies nicht alle merken wollen.



Von Vosne-Romanée nach Chevannes

[ViaMichelin](#)

Die Geschichte

Back to the roots

Das Weingut wurde 1965 durch die Eltern von David Duband gegründet. Von Anfang an umfasste es 15 Hektaren, wobei die Genossenschaft von Beaune die gesamten Trauben kaufte. 1991 übernahm David Duband die Leitung des Familienbetriebs.

François Feuillet ist den wenigsten Weinliebhabern bekannt. Oder sonst eher als Geschäftspartner von Duband als für seine eigenen Négoces-Weine. Nicht ganz per Zufall. Feuillet ist in erster Linie ein tüchtiger Unternehmer. 1981 stieg er mit Kapital ins Geschäft der Firma Trigano, eines der Riesen unter den europäischen Reisemobilherstellern, ein. 1984 übernahm er 50% des Kapitals. 1990 dann die übrigen 50% zusätzlich. Die Frau von Feuillet wurde im Burgund geboren. So entwickelte der Geschäftsmann eine Beziehung zum Anbaugebiet.

Der Schwiegervater von Feuillet war Weinkommissionär. Der Vater von David Duband traf eines Tages Feuillet und die Verhandlung konnte 1991 abgeschlossen werden. Zu diesem Zeitpunkt kam der 1971 geborene David Duband vom einjährigen Militärdienst zurück. Feuillet überliess ihm die Verantwortung, gute Weine zu vinifizieren.

Seit 1991

Die ersten Weine, welche produziert wurden, waren ein Nuits-Saint-Georges (NSG) Villages, ein NSG 1er Cru Les Procès und ein NSG 1er Cru Aux Thorey. Seitdem arbeiten beide Herren zusammen. Innerhalb weniger Zeit gelangte Duband zu einem stolzen Ruf. Seine Weine stiessen auf sehr viel Erfolg und dieser hat bisher nicht aufgehört. 2006 erwarb die Domaine das 7ha kleine Weingut Truchot, welches Parzellen u.a. in den Grand Cru Lagen Clos de la Roche und Charmes-Chambertin besass. Im Jahr 2009 wurden 0.5ha in den Lagen Chambertin und Latricières-Chambertin übernommen, welche zuvor der Domaine Chantal Rémy gehörten. Schrittweise wurde die Gründung der Négocio-Aktivität im Jahr 2002 immer logischer. Ein Weingut kann nur in den wenigsten Fällen ausschliesslich von den Grands Crus leben. Umsatz wird meistens mit den 1er Crus und den Villages-Weinen erwirtschaftet. David Duband kauft in diesem Sinne Trauben in den Gemeinden Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin und Morey-Saint-Denis. Streng genommen darf der Weinliebhaber bedauern, dass «mis en bouteille», also «durch [David Duband] abgefüllt» auf allen Etiketten steht.



©Domaine Duband

Die Domaine heute

Die topmoderne Weinkellerei befindet sich in einem imponierenden Gebäude in Chevannes, in der Hautes Côtes de Nuits, 9Km entfernt von Nuits-Saint-Georges. Das Gebäude wurde 2007 gebaut. 2012 wurde es durch ein zusätzliches Lager, ein neues Büro, einen neuen Empfangssaal und einen sehr praktischen und mit den Porträts befreundeter Winzern schlicht ausgeschmückten Verkostungsraum ergänzt.

Die Ecocert zertifizierte Domaine ist 17ha gross und produziert Erzeugnisse in 23 Appellationen. Ein einziger Weisswein, ein Hautes-Côtes de Nuits, wird produziert. Die entsprechende Rebfläche ist 0.5ha klein. Jährlich werden etwa 90'000 Flaschen abgefüllt.

Der Weinberg wird organisch geführt. Die Ernte erfolgt vollständig manuell, die Trauben werden zu 20% für die Grands Crus bis zu 60% für die Villages-Erzeugnisse entrappt. Der Ausbau dauert 15 bis 18 Monate lang und sie werden nicht filtriert. Die Weine werden klassisch und mit der grössten Sorgfalt ausgebaut. Die Maische wird mit den Füßen getreten und es erfolgen möglichst wenige Operationen, damit der Most seinem Terroir treu bleibt.

Die zwei wichtigsten Märkte der Domaine sind Frankreich und Japan.



©Domaine Duband

Last but not least ist David Duband seit dem Jahrgang 2014 der technische Direktor der 120ha grossen Domaine Louis Max. Beide Herren schätzen sich seit vielen Jahren, Louis Max trinkt seit langem die Weine von Duband, welcher nun seiner Kundschaft nicht systematisch antworten muss, er habe nichts mehr zu verkaufen. Die Erzeugnisse von Louis Max sind nie hervorragend aufgefallen. Das Potential ist also sehr gross...

Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am 15. November 2016 im entsprechenden Raum.

David Duband gab sich mit dem Jahrgang sehr zufrieden. Im Vergleich mit beiden vorherigen Jahrgängen macht er darauf aufmerksam, dass 2014 viel ruhiger und weniger anstrengender verlaufen sei. Das verbreitete Problem mit der Kirschessigfliege hat die Domaine nur am Rande getroffen. Duband ist davon überzeugt, dass die chemisch behandelten Rebstöcke, dessen Erträge zu hoch sind, betroffen wurden. Nicht diejenigen, wie auf seinem Weingut, mit vernünftigen Erträgen. Duband fügt augenzwinkernd hinzu, dass 2014 auch nicht mit 2005 oder 2015 verglichen werden könne. Schliesslich sei Wein aber auch da, um getrunken und nicht um stets teurer verkauft zu werden. 2014 sei ein grossartiger Jahrgang für die Geniesser.



Die Weine wurden nicht blind verkostet.

In Deutschland sind die Weine u.a. bei [Millesima](#), [Weine Wolfgang Wuttke](#), [Wagners Wein Shop](#) und [Wine & Co](#) erhältlich.

In der Schweiz sind sie es u.a. beim Generalimporteur [Siebe-Dupf](#) sowie bei [CAVESA](#) und [Millesima](#).

Hautes Côtes de Nuits «Louis-Auguste» 2014

50-jährige Rebstöcke auf einem kalkhaltigen und mergeligen Boden.

Bodenständiger, genussvoller Wein mit feinen Düften roter Beeren. Die Trauben wurden nur zum Teil entrappet, was dem Wein durchaus grünliche Noten erteilt. Zarter, runder und lebhafter Gaumen mit dichten Tanninen, präsender Säure und einem aktuell etwas rohen, dennoch potentiell appetitlichen Abgang. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein kostet CHF 26.- bei [Cavesa](#).

Chambolle-Musigny (Villages) 2014

Sehr elegante, tiefe Nase mit vielen, roten, perfekt ausgereiften Beeren. Allerdings noch ein paar Jahre warten, bis sich die Auswirkungen der Volltraubenvergärung weniger spürbar machen. Dichter und straffer, aber auch durchaus geschmackvoller und harmonischer Gaumen. Samtiger Stoff, das Ganze braucht eben, wie schon gesagt, trotzdem noch etwa acht bis zehn Jahre. Durchaus empfehlenswert. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet €51.66 bei [Millesima](#) und CHF 52.- bei [Cavesa](#) bzw. 52.50 bei [Millesima](#).

Vosne-Romanée (Villages) 2014

Die Rebstöcke befinden sich auf den renommierten Lieux-dits Les Barreaux und Les Ormes.

Feingliedrige, delikate Nase mit köstlichen Düften nach schwarzen Kirschen, Pflaumen, floralen Komponenten, eine feine Würzigkeit ergänzt das Bild. Das Holz muss noch besser eingebunden werden, wobei nur 30% neues Holz verwendet wurde. Geschmeidiger, strukturierter Gaumen, stützende Säure, rundum harmonisch.



©Domaine Duband

Leicht süßlicher Touch. Druckvoller Abgang. Ein Wein, der es verdient, eingelagert zu werden. Grosses Versprechen für in acht Jahren. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland ist dieser Wein ausverkauft. Dafür kostet der Jahrgang 2015 €55.- bei [Millesima](#). Dieser Wein kostet CHF 28.- die halbe [Flasche](#) und 52.- im 75cl Format bei [Cavesa](#) bzw. 55.- bei [Millesima](#).

Gevrey-Chambertin (Villages) 2014

Eingekaufte Trauben. Die Rebstöcke befinden sich zu 80% in Brochon, darunter auf dem Lieu-dit Croisette, welches wir durch Jérôme Galeyrand kennen. Die übrigen 20% der Rebstöcke sind in der Gemeinde Gevrey-Chambertin und insbesondere auf dem Lieu-dit Les Jeunes Rois, welches wir dieses Mal dank Bernard Bouvier kennen.

Frische, aber auch kühl wirkende Zusammenstellung reifer, roter und schwarzer Beeren im klassischen, aufgeschlossenen Bouquet. Etwas florale Noten sowie Unterholz ergänzen das Bild. Dürfte sich bald in einem hedonistischen Register entfalten und viel Genuss bieten. Viel geschmackvoller, samtiger Saft im klassischen Gaumen, lebhaft und vielversprechend. **17+/20** (89+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €51.66 bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 49.17 bei [Millesima](#).

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos Sorbè 2014

Vielschichtige, breite und tiefgründige Nase mit einem spannenden Aromaspektrum. Selbstverständlich lassen sich die Kirschen und weitere, rote Beeren gut wahrnehmen, es gibt aber Düfte nach Lavendel und weiteren Kräutern, welche in einem Vosne nicht unbedingt erwartet werden. Das Ganze wirkt warmherzig und durchaus ausgewogen. Was sich im köstlichen Gaumen bestätigt. Der ist rund, vollmundig, geschliffen, finessenreich und bietet sehr viel Stoff. Kräftige, dichte Zusammenstellung, welche allerdings ausreifen muss. Das Versprechen ist vorhanden. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €57.50 bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 57.50 bei [Millesima](#).



Die Lage Les Pruliers

©Burgundy-Report

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Pruliers 2014

Kräftige, wobei immer noch reduktive Nase mit einer breiten Palette an schwarzen Beeren, bereits sehr harmonisch und einladend. Wiederum kräftiger, dafür edler Gaumen, sehr gut eingebundene, stützende Säure, geschliffene, feinziselierte Struktur. Breiter, saftiger Abgang. Ein charaktvoller Nuits, der die Erwartungen anspruchsvoller Weinliebhaber erfüllt. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €58.75 bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 59.- bei [Cavesa](#) bzw. CHF 59.10 bei [Millesima](#).

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Sentiers 2014

Grossartig delikat, rassig, mit einer vielversprechenden, aromatischen Komplexität. Die Frucht ist reintönig, perfekt ausgereift, sehr hedonistisch. Das Holz trägt aktuell die verschiedenen Komponenten, seien das die roten Beeren, die Pflaumen, die feine Würze oder die floralen Komponenten. Ich weiss nicht, ob hier eine Volltraubenvergärung durchgeführt wurde, das Ganze wirkt sehr schön ineinander verwoben. Der Gaumen trägt die Unterschrift der Appellation, das wirkt sehr ausgefeilt, präzis und doch mit der nötigen Kraft ausgestattet. Langanhaltender, mineralischer und würziger Abgang. Ein klarer Erfolg. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €95.83 bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 100.- bei [Cavesa](#) bzw. CHF 95.- bei [Millesima](#).

Clos de la Roche (Grand Cru) 2014

65-jährige Rebstöcke. Die Appellation Clos de la Roche besteht aus acht Lieux-dits, darunter Clos de la Roche und Fremières. Die Rebstöcke von David Duband befinden sich zu 80% im ersten Lieu-dit, zu 20% im zweiten. Sein Wein gilt sogar als eines der grossartigsten Erzeugnisse der [AOC](#).

Reintönige, vielschichtige Nase mit einer beeindruckenden Floralität auf einer fruchtigen und mineralischen Grundlage, viel Charakter und Ausdruckskraft, effektiv eine Nase, welche nicht gleichgültig lässt. Dichter, tiefsinniger, anspruchsvoller Gaumen, durchaus komplex und ausgefeilt und mit einer ausdrucksvollen Frucht sowie einer prägnanten Säure ausgestattet. Langer Abgang. Ein potentielles Riesen, unbedingt warten. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €160.- bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 139.- bei [Cavesa](#) bzw. CHF 158.33 bei [Millesima](#).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2014

Die 0.65ha Parzelle befindet sich vollständig in Mazoyères. 85jährige Rebstöcke.

40% neues Holz. Rundum kräftig und breit, mit einem sehr langen Abgang. Die raffinierte Nase bietet eine dichte, schwarze Frucht und vielen Kirschen mit einem klaren Sex-Appeal. Das Holz liefert würzige Noten, welche an der aromatischen Komplexität beitragen. Vollmundiger, strukturierter Gaumen, zarte, konzentrierte Tannine, das Ganze wirkt sehr schlicht und finessenreich, geschliffen und, wie bereits erwähnt, raffiniert. Vielschichtiger, eleganter und langanhaltender Abgang, rundum sehr hedonistisch. Unbedingt warten. **18.25/20** (94/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €205.- bei [Millesima](#) und in der Schweiz CHF 179.- bei [Cavesa](#) bzw. CHF 203.33 bei [Millesima](#).

Nach der Verkostung sind wir bei ein paar sich im Ausbau befindlichen Erzeugnissen des Jahrgangs 2015 in der Kellerei vorbeischaun gegangen. Trotz der Geschwindigkeit des Besuchs möchten wir Ihnen unsere kurzen und bündigen Notizen nicht vorenthalten.



Morey-Saint-Denis (Villages) 2015

Expressiv, tiefgründig, frisch, mit einer reifen, köstlichen Frucht ausgestattet. Rote Beeren, Pflaumen. Geschmackvoller, unkomplizierter Gaumen mit einem feinen Schmelz, ausdrucksvoll und ausgewogen. Ein paar Jahre lang warten. Wird viel Spass bereiten. **17.5/20** (91/100).

Nuits-Saint-Georges (Villages) 2015

Die im Durchschnitt 50-jährigen Rebstöcke befinden sich auf den Lieux-dits Les Plateaux im südlichen Teil von Nuits-Saint-Georges und La Charmotte sowie Aux Saint Juliens im nördlichen Teil. Die drei Lieux-dits grenzen an die Gemeinde.

Klassische Nase, vielschichtige Frucht, etwas Pfeffer, Holznoten, florale Komponenten. Ausdrucksvoll und doch zugleich elegant. Grossartiger, strukturierter Gaumen, viel Saft, ausgewogen und geschmackvoll. Raffinierter Abgang mit einem salzigen Touch. Wird sehr viel Spass bieten. Darf man hier den Spassfaktor bewerten? Dann bestimmt eine hohe Note, welche Villages-Weine in der Regel selten erreichen. **17.75/20** (92/100).

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Broc 2015

« Les Broc » steht eigentlich für Les Blanchards, Les Ruchots, Clos des Ormes und Aux Chézeaux. Die drei letzten Climats sind renommiert. Die Rebstöcke sind 45 Jahre alt.

40% neues Holz, 60% 1 bis 3-jähriges Holz. Dichte und raffinierte Nase mit sehr vielen, schwarzen Beeren. Das Holz liefert auch seine Komponenten, darunter schwarzen Pfeffer. Breiter Gaumen, Struktur, wieder viel Saft, braucht aber noch Zeit, um verständlich zu werden. Dürfte **17.5/20** (91/100) erreichen.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey 2015

Braucht noch sehr viel Zeit, der Ausbau ist noch weit von seiner letzten Phase entfernt. Burschikos, dicht, roh. Dito im Gaumen, schwierig in diesem Stadium einzuschätzen.

Echézeaux (Grand Cru) 2015

Die 70-jährigen Rebstöcke befinden sich im Lieu-dit Les Rouge du Bas.

Tiefsinnig, beeindruckend komplex und kräftig, konzentriert und vielversprechend, sehr reife, rote Beeren im Quadrat, prägnantes Holz, feine Gewürze... Geschliffener, ausgefeilter und wiederum druckvoller Gaumen, viel Charakter. Wird wunderschön altern, es eilt wirklich nicht, so eine Flasche zu entkorken. Könnte eine sehr hohe Bewertung erreichen. **18.5/20** (95/100).



David Dauband und Yolande Coent-Margerit, Burgunder Expertin und u.a. Journalistin bei [v&s News](#)

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2015

Ein Archetyp der Appellation. Potentielle Bewertung **18/20** (93/100).

Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2015

Zunächst zurückhaltend. Dann feine, dichte und konzentrierte Düfte nach schwarzen Beeren, Unterholz sowie sehr gut eingebundenem Holz. Es gibt viel Charakter und Eleganz in dieser Nase. Wird sich selbstverständlich im Verlauf der Jahre entfalten. Die mineralische Grundlage, welche bereits in der Nase wahrnehmbar ist, setzt sich im rassigen und tiefgründigen Gaumen weiter. Ganz grosses Potential, daher erst in 20 Jahren anfangen. Wird sich inzwischen auch vorteilhaft entfalten. **18.5/20** (95/100).

Chambertin (Grand Cru) 2015

Die 0.22ha kleine Parzelle von David Duband befindet sich gerade neben derjenigen von Lalou-Bize Leroy. Unbedingt wieder verkosten. Im aktuellen Zustand erweist er sich als Archetyp der Appellation. Also kräftig, konzentriert, mineralisch und filigran. Beeindruckend und vielversprechend. **18.5-19/20** (95-97/100).

Fazit

Mit diesen 17 Erzeugnissen aus den Jahrgängen 2014 und 2015 beweist David Duband, dass er eine der wichtigsten Domaine der Côte de Nuits leitet. Seine enge Zusammenarbeit mit François Feuillet hat es ermöglicht, dass das Weingut seiner Eltern nicht nur, um es so zu sagen, gerettet, sondern auch, dass dessen Portfolio entscheidend erweitert wird. Dieses umfasst heute 22 Weine, darunter sechs prestigeträchtige Grands Crus. Die Entwicklung über die Jahre des Weinbaustils hat es ausserdem ermöglicht, dass alle Erzeugnisse an Komplexität und Finesse gewonnen haben. Gewisse wie zum Beispiel der Clos de la Roche gelten als unverzichtbar. Schliesslich vertreten wir die Meinung, dass der Markt diesem Winzer deutlich mehr Aufmerksamkeit schenken müsste.

Autor: Jean François Guyard
20. Februar 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.