



©Domaine Rion

## Der Burgunder Trüffelkönig

# Die Domaine Armelle et Bernard Rion

## Vosne-Romanée

Unscheinbar an der Hauptstrasse D974 von Beaune Richtung Gevrey-Chambertin bzw. Dijon, ziemlich äquidistant von Nuits-Saint-Georges und Vougeot und dessen renommiertem Château du Clos de Vougeot gelegen - fast fährt man daran vorbei – Blick in den Rückspiegel - Kehrtwende, - dann steht man vor der [Domaine Armelle und Bernard Rion](#). Das Ziel meiner heutigen Reise.

### Das Weingut

Bernard Rion, der „Trüffelkönig“ vom Burgund empfängt mich herzlich. Gleich beginnt er, ohne gross zu fragen, den ersten Wein zu kredenzen. Wir sind im Keller des Hauses, umgeben von Flaschen, Holz und angenehmen Weinkellerdüften.

Seit 1973 bewirtschaftet Bernard Rion die Domaine, die 1896 durch seinen Urgrossvater, Pierre Rion, in Vosne-Romanée gegründet wurde.

Marcel Rion, der Vater von Bernard, ist der Bruder von Daniel Rion, der Vater von Patrice Rion. Die zwei Letzten führen ihre eigenen Weingüter in Nuits-Saint-Georges und sind genau in Premeaux-Prissey angesiedelt.

Die Domaine setzt seit vielen Jahren auf die nachhaltige Landwirtschaft, wobei die Weine traditionell ausgebaut werden. Die Vinifizierung dauert zwei bis drei Wochen, wobei keine Kaltvergärung erfolgt. Der Ausbau dauert zwischen 15 und 18 Monate. 18 Weine werden produziert, wobei 85% der Rebstöcke Pinot Noir ist.

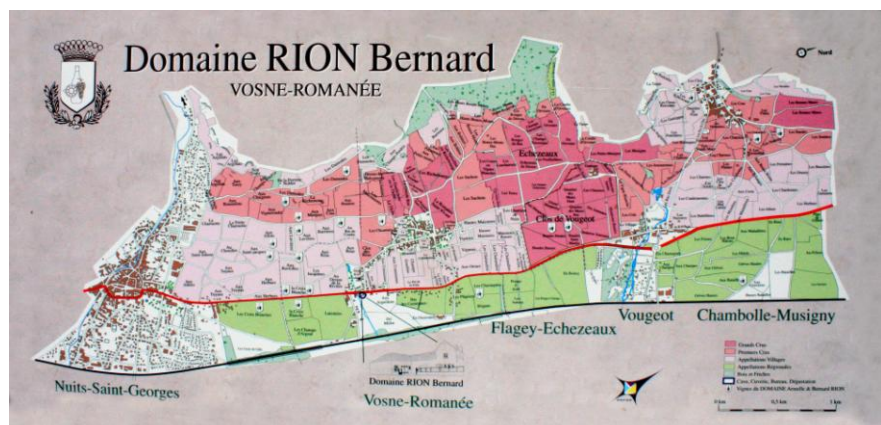
Momentan sind 8ha im Familienbesitz, davon 1ha alter Rebstöcke, die als Grand Cru klassifiziert sind.

Die Parzellen befinden sich alle zwischen Nuits-Saint-Georges und Vougeot, wobei die Domaine seit 2010 auch eine 0.11ha Parzelle im Climat „Sous la Velle“ in Meursault besitzt.



v.l.n.r.: Armelle, Bernard und Alice Rion

©Domaine Bernard Rion



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern

©Domaine Bernard Rion

Seit einigen Jahren (2008) ist die Tochter Alice mit im Geschäft und vinifiziert die Weine. Im Rahmen der Preisverleihung „Trophées des Jeune Talents“, welche jedes Jahr am gleichen Wochenende wie die prestigeträchtige Auktion der Hospices de Beaune, stattfindet, wurde Sie im November 2014 als bestes, junges Talent der Côte de Nuits ausgezeichnet. Wir haben sie in unserem entsprechenden [Bericht](#) vorgestellt.

Über 70% der Weine werden ab Hof verkauft. Dank dem Trüffelgeschäft und der starken Präsenz der Domaine im Önotourismus besuchen laufend viele Enthusiasten das Weingut.

## Die Trüffel

Armelle Rion hat die Produktion der schwarzen [Trüffel](#) auf insg. 5ha initiiert, züchtet die Lagotto Romagnolo, die italienische Hunderasse, welche die schwarzen Diamanten aufspürt, hat mit ihrem Mann die „[Confrérie de la truffe de Bourgogne](#)“ gegründet und befasst sich heute mit allen [Gaugenfreuden](#) rund um die Trüffel. In diesem Rahmen wurde sie vor ein paar Jahren in einer Reportage auf dem französischen Fernsehkanal M6 vorgestellt.



Wer getrüffelte Pasteten und Eingemachtes liebt, ist bei Bernard Rion an der richtigen Adresse. Nicht nur dass er die Trüffelhunde ausbildet und seine Kostbarkeiten auch anbietet, er ist auch über die Grenzen hinaus bekannt und hat im Neuenburger- und Berner Jura schon entsprechende Vorträge gehalten. Voller Stolz hat er mir von seinen Ausflügen an den Bielersee berichtet. Es existiert sogar eine „[Confrérie suisse de la truffe de Bourgogne](#)“

Wer sich schliesslich an Trüffel wagen will, dem sei hier noch ein [Rezept](#) erwähnt. Der wissenschaftliche Name des Truffe de Bourgogne ist Tuber Uncinatum. Im Vergleich zum klassischen Tuber melanosporum, also der Trüffel des Périgord, riecht diejenige des Burgunds weniger kräftig. Man dürfte auch sanfter oder eleganter sagen. Geschmacklich ist sie durchaus empfehlenswert. Sie begleitet jede Speise wunderschön, ohne dass deren Duft zu prägnant wird.

## Die verkosteten Weine

Die folgenden Weine wurden durch Jürg Kobi auf der Domaine verkostet. Alle Flaschen waren im 75cl Format.

In der Schweiz sind die Erzeugnisse von Armelle und Bernard Rion bei Georges Wenger bzw. [Vineas Vini](#) erhältlich. In Deutschland werden sie hingegen noch nicht importiert.



Im Keller von Bernard Rion

## Chambolle-Musigny „Les Echézeaux“ (Villages) Vieilles Vignes 2013

Ca. 60jährige Rebstöcke. Die Farbe ist rubinrot mit violetten Reflexen, mittlere Dichte. Im Bouquet leichte Nelkennoten, etwas Veilchen im Hintergrund. Im Gaumen ein strukturierter Auftakt mit einem guten Tanningerüst. Es präsentiert sich ein einfacher Wein mit einer frischen Säure. Im Nachhall setzen sich die Gerbstoffe durch. Im Aromaspektrum finden sich neben den erwähnten würzigen Noten rote Früchte, etwas Kirsche und Rauch. Ein Wein, der noch jung ist hat einen mittleren Abgang. **16/20**.

Dieser Wein kostet 40.- bei [Vineas Vini](#). Der Jahrgang 2012 ist ebenfalls für 40.- erhältlich.



### **Vosne-Romanée „Cuvée Dame Juliette“ (Villages) Vieilles Vignes 2013**

Im Glas zeigt sich ein jugendlicher Wein, rubinrot, im Bouquet rote Fruchtnoten, etwas Kirsche, Griotte. Im Gaumen präsentiert sich ein weicher Auftakt mit feinen Tanninen und geschmeidiger Textur. Eine frische Säure mit einem angenehmen Körper setzt sich durch. Ein Wein, der Spass macht und sich jung trinken lässt. **16.5 / 20.**

### **Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Vieilles Vignes 2013**

75 Jahre alte Rebstöcke. Die Farbe ist rubinrot, mit mittlerer Dichte und einem würzigen Bouquet. Beerennoten, Kirschen, sehr fruchtig und leichte Veilchenaromen zeigen sich in der Nase. Ein gut strukturierter Auftakt mit feinen Tanninen lässt Grösse erkennen. Eine leicht pfeffrige Note bestimmt diesen Wein, der mit einem langen, guten Abgang sehr harmonisch und elegant endet. **17.5 / 20.**

[Vineas Vini](#) bietet die Jahrgänge 2009, 2011, 2012 und 2013 dieses Weins an. Der Jahrgang [2013](#) kostet 52.-

### **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Murgers Vieilles Vignes 2013**

Die Lage grenzt an Vosne-Romanée und die Rebstöcke sind über 85 Jahre alt. Der „Les Murgers“ zeigt sich mit einer kräftigen Terroirkomponente, erdig und fruchtbetont. Köstliche Noten von Kirschen und Griottes (Weichselkirsche) lassen sich schön wahrnehmen. Der Wein ist im Gaumen in einem ersten Auftakt sehr weich strukturiert, mit einer nachfolgenden prägnanten Säure. Er kommt kraftvoll und mit Druck daher, ist sehr körperreich und komplex. Ein Wein mit Potential, der sicher noch einige Jahre im Keller liegen bleiben kann. Mit einem langen Abgang. Unbedingt warten. **17+/20.**

[Vineas Vini](#) bietet die Jahrgänge 2009, 2010, 2011 und 2013 dieses Weins an. Der Jahrgang [2013](#) kostet 47.-



### **Clos de Vougeot Vieilles Vignes, Grand Cru, 2013**

Die Rebstöcke sind im Durchschnitt über 80 Jahre alt. Ein Burgunder wie er im Buche steht, feiner zarter Duft nach Veilchen, fruchtig, ausbalanciert. Noten nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, leicht rauchig. Im Gaumen eine gute Säurestruktur und fein eingewobene Tannine, sehr harmonisch. Durchaus ausgewogenes Aromabild und im Gaumen lang eingebunden. Er zeigt sich auch von der mineralischen Seite, elegant und finessenreich mit einem lang anhaltenden Abgang. Eine klare Kaufempfehlung. **18/20.** Preis ab Hof €67.-.

[Vineas Vini](#) bietet die Jahrgänge 2010, 2011, 2012 und 2013 dieses Weins an. Der Jahrgang [2013](#) kostet 88.-



### **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Lavières 2008**

Zum Abschluss wurde der „Les Lavières“ ausgeschenkt. Ein Wein, der sich bereits gut trinken lässt, dennoch sehr korpulent und strukturiert wirkt. Auch hier wieder die typischen Düfte reifer Kirschen sowie Johannis- und Himbeeren, die Tannine sind noch sehr ausgeprägt bei diesem Jahrgang, er kann ruhig noch im Keller vor sich hin dösen. **17/20.**

## Trilogie en Côte de Nuits

Im Rahmen der Fachveranstaltung „Trilogie en Côte de Nuits“, welche am 16. März 2015 im Château du Clos de Vougeot stattfand, konnte unser Redaktor Jean François Guyard folgende Weine verkosten.



### Bourgogne La Croix Blanche 2013

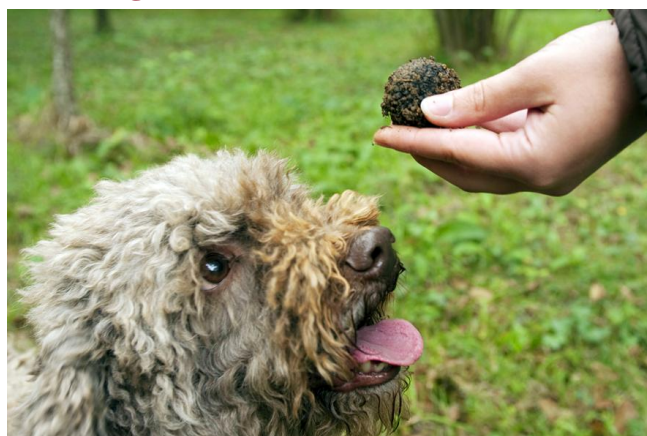
Ein sympathischer, unkomplizierter Rotwein für entspannte Momente. Gute, florale und fruchtige Nase und geradliniger, knackiger Gaumen. Macht Spass. 16/20.

### Chambolle-Musigny „Les Echézeaux“ (Villages) Vieilles Vignes 2013

Siehe [oben](#). Ein geschmackvoller Wein mit edlem Stoff. 16.5/20.

### Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Gruenchers Vieilles Vignes 2013

Die Rebstöcke sind ca. 60 Jahre alt. Ein klassischer, finessenreicher 2013er mit vielen, guten Argumenten, um ein breites Publikum zu begeistern. Feminine, schlanke Nase mit delikaten Noten reifer Erd- und Himbeeren auf einem floralen Hintergrund. Konzentrierter, harmonischer Gaumen in einem geschliffenen Stil. Besitzt das Zeug dazu, in fünf Jahren **17.5/20** zu verdienen. Einlagern und warten.



©Domaine Bernard Rion

### Vosne-Romanée „Cuvée Dame Juliette“ (Villages) Vieilles Vignes 2013

Siehe [oben](#). Gleiche Bewertung.

### Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes Vieilles Vignes 2013

Siehe [oben](#). Ein köstlicher Wein mit einer Nase reifer Früchte und einzelnen, virilen Komponenten. Geschmackvoller Gaumen mit runden Tanninen, welche an Nuits-Saint-Georges denken lassen. Ein Erfolg, **17.5/20**, kaufen!

### Clos de Vougeot Vieilles Vignes, Grand Cru, 2013

Siehe [oben](#). **17.75/20**.

### Clos de Vougeot Vieilles Vignes, Grand Cru, 2012

Wir haben diesen Wein in unserem Bericht [Vosne-Romanée Grands Crus 2012, Teil 2](#) mit folgenden Worten bereits bewertet:

Der **Clos de Vougeot Vieilles Vignes 2012** erweist sich als rundum robuster Wein mit generösem Fleisch und den klassischen Düften des Climats. Unbedingt warten, dürfte sich so schön entwickeln wie der gleiche Wein aus dem Jahrgang 2003, welchen wir im Rahmen der Vertikalverkostung „Clos de Vougeot 1987-2003“ verkostet haben. Dennoch mit einem klaren, zusätzlichen Raffinement. **18/20**.

Ein Jahr nach dieser Verkostung hat sich dieser Wein weiterentwickelt, wobei seine nun an der Grenze des Überschwangs offene Nase beunruhigen könnte. Entweder handelt sich um einen zukünftigen Spitzensportler oder einen „early bird“, wie es die angelsächsischen IT-Spezialisten nennen. Von einem Clos de Vougeot

erwartet man nicht unbedingt, dass er zweieinhalb Jahre nach der Ernte so entfaltet und aufgeschlossen wirkt. Zumindest stimmen die Düfte. Kirschen, Johannisbeeren, Veilchen und etwas Rose, etwas Pflaume, Toasting,... Strukturierter und sehr reifer, geschmackvoller Gaumen mit geschliffenen Tanninen und einer sanften, eleganten Textur. Durchaus überzeugend und vielversprechend. **17.75/20**.

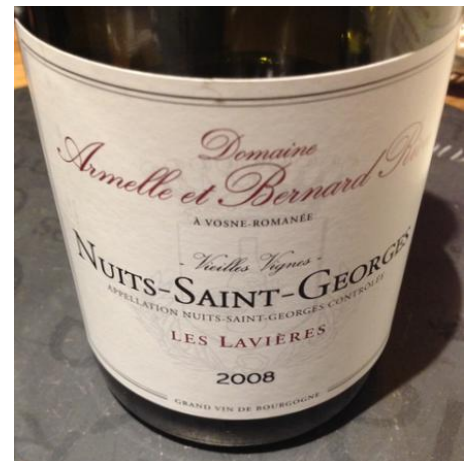
[Vineas Vini](#) bietet die Jahrgänge 2010, 2011, 2012 und 2013 dieses Weins an. Der Jahrgang [2012](#) kostet 88.-

Autoren: Jürg Kobi, Jean François Guyard  
15. November 2015

Fotos: Jürg Kobi

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.



©[Domaine Bernard Rion](#)