



©Expovina

## Ein Besuch an der Expovina...

# 26mal Domaine Faiveley

Bis zum 12. November 2015 findet die jährliche [Expovina](#) in Zürich statt. In diesem Rahmen präsentieren etwa 170 Stände über 4'000 Weine. Die Weinliebhaber werden also vor die Qual der Wahl bzw. der Wahl der Qual gestellt. Nicht alles ist goldig, was glänzt und umgekehrt auch. Wir schreiben lieber nichts über die gewöhnliche Lawine an Goldmedaillen, welche ihr Gleichgewicht nur im Grand Prix du Vin Suisse findet. Ausserdem werden Händler, welche in der Vergangenheit vorzüglich platzierte Stände führten, nun in den Hintergrund gedrängt, während andere, deren Politik derjenigen der aggressivsten Supermarktketten ähnelt, immer noch dominierende Positionen besetzen. Zur Entlastung der tadellosen Organisation der 15tägigen Weinmesse stimmt es sowieso auch, dass nicht jeder der 120 Händler und Winzer den besten Platz bekommen kann.

Was unser Parcours durch die 12 Schiffe anbelangt, haben wir dieses Jahr unsere Wahl getroffen und es war schliesslich weder eine schlecht inszenierte Commedia dell'Arte noch eine Qual. Ein Stand, welchen wir bei jeder Teilnahme an der grossen Schweizer Weinveranstaltung gerne besuchen, ist derjenige von [Nauer Weine](#). Im Juli 2014 führte unser Redaktor Andi Spichtig ein besonders interessantes Interview mit Patrick Nauer, dem Geschäftsleiter der in Bremgarten (AG) angesiedelten Weinhandlung. Der Bericht heisst [Nauer: Ein Österreich-Pionier im Aargau](#) und setzt den Schwerpunkt darauf, was diese Firma von der Masse klar abgrenzt. Nauer Weine kennt zum Beispiel die Wichtigkeit eines ausgesuchten Portfolios. Was auch die Anwesenheit von Sepp Moser, Chapoutier oder eben Faiveley im Sortiment begründet. Wir haben alle ausgestellten Weine dieses prestigeträchtigen Hauses verkostet und möchten Ihnen nun unsere Bewertungen nicht weiter vorenthalten.

### Die Verkostung

#### **Bourgogne blanc 'Joseph Faiveley' 2013**

Wir verfolgen nun seit über 15 Jahren diesen unkomplizierten Wein, der einfach viel Spass bereitet. In solchen Erzeugnissen lässt sich das Können eines Winzers erkennen. Durchdringendes, fruchtiges Bouquet mit einem knackigen Charme. Reif das Bouquet, reif der Gaumen, jedoch mit einer guten, spürbaren Säure, welche eines der Merkmale des Jahrgangs ist. Ein durchaus sympathisches, anständig strukturiertes Erzeugnis für den alltäglichen Konsum. Ausserdem etwa 10 bis 12 Jahre lang lagerfähig. Wir wetten, er wird vorher ausgetrunken. **16.5/20.**

Dieser Wein kostet [16.90](#) bei Nauer Weine.

#### **Mercurey AC blanc 'Clos Rochette' 2012, Côte Chalonnaise**

Monopollage, welche an La Framboisière angrenzt. 50% neues Holz. Die Rebstöcke sind zwischen 26 und 55 Jahre alt. Ein Sonnenschein im strukturierten, mittelkomplexen und frischen Bouquet. Könnte durchaus ein Chablis 1er Cru sein. Klare Merkmale des Jahrgangs, also präzise und eigenständig – das ist kein Mercurey, welcher von irgendeiner Lage kommen könnte. Holznoten begleiten die tolle Mineralität, die gelben

Früchte sowie die feinen, floralen Akzente und den verführerischen Brioche-Touch. Lebhafter, frischer, mittelkomplexer, dafür stoffiger Gaumen, sanft und ausgewogen, dürfte viel Anklang finden. Anhaltender, harmonischer, leicht würziger Abgang. **16.5+/20**.

Dieser Wein kostet [21.20](#) bei Nauer Weine.

### Chablis (Villages) 2014

Ein klassischer, unkomplizierter Chablis mit einem ausgewogenen Gaumen, einer prägnanten Säure, floralen Komponenten im Bouquet, mineralischen Akzente im Gaumen, vielleicht zu jung, vielleicht zu kalt ausgeschenkt, dieses Erzeugnis konnte sich nicht wirklich entfalten. Doch sauber vinifiziert und im Stil der Domaine. **16+/20**.

Dieser Wein kostet [23.90](#) bei Nauer Weine.



### Pouilly-Fuissé Villages 2013, Côte Mâconnaise

Feine, reife Nase mit weissen Blumen und Früchten, frisch und appetitlich. Die Komplexität ist hier keine Priorität. Gute Struktur, eleganter, zugänglicher Gaumen. Ein empfehlenswerter Wein für Konsumenten, welche die Appellation kennenlernen möchten, ohne direkt mit deren Tenoren anzufangen. Daher ein klarer Erfolg. **16.5/20**. Noch ein paar Jahre warten, bis sich das Holz besänftigt.

Dieser Wein kostet [27.80](#) bei Nauer Weine.

### Meursault 1er Cru Blagny 2013

Ein Meursault, wie man ihn liebt: Präzise, tief, mit einer perfekt ausgereiften, leicht exotischen Frucht ausgestattet, es riecht, als ob wir im Frühling im Weinberg spazieren würden und die Eigenschaften des Jahrgangs ergänzen diese Eindrücke grossartig. Es stimmt allerdings auch, dass die Parzellen in und neben Blagny auf keinen Fall zu unterschätzen sind. Das Holz ist perfekt eingebunden. Eine tolle Mineralität lässt sich auch ganz schön erahnen. Knackiger und frischer Antrunk. Der Gaumen zeigt eine tolle Struktur, sehr harmonisch und vollmundig, trocken bis zum feinen, aber auch in diesem Stadium anspruchsvollen Abgang. **17+/20**.

Dieser Wein ist im Rahmen der Expovina erhältlich, steht aber (noch) nicht im online Katalog von Nauer Weine.



### Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Champ Gain 2013

Komplexe und präzise Nase mit den typischen Eigenschaften des Jahrgangs. 2013 dürfte sich genau gleich grossartig entwickeln wie der 2011er. Florale Noten, reife, gelbe Früchte, Melone, Pfirsich, Birnen, aber auch eine stützende Säure, welche im Gaumen wiederzuerkennen ist, tolle Mineralität nasser Steine... Das

Ganze lässt sich im Gaumen ebenfalls sehr gut wahrnehmen. Warten ist bestimmt angesagt. Toller, vielversprechender Abgang. **17+/20**.

Dieser Wein ist im Rahmen der Expovina erhältlich, steht aber (noch) nicht im online Katalog von Nauer Weine. Der Jahrgang 2012 ist hingegen erhältlich und kostet [68.-](#)



### **Domaine Billaud-Simon, Chablis 1er Cru Les Blanchots Vieille Vigne 2012**

Im Sommer 2014 war es kein Gerücht mehr, Faiveley übernahm dieses renommierte Weingut von Chablis. Wir sind davon überzeugt, dass sich beide Portfolios perfekt ergänzen und, dass sich beide Häuser eine hervorragende, gemeinsame Zukunft schaffen können.

Die Parzelle ist 0.18ha klein und die Rebstöcke wurden 1971 angepflanzt. Der Ausbau erfolgt in 100% neuem Holz, weil Samuel Billaud davon überzeugt ist, dass ausschliesslich dieser Ausbau die überschwängliche Säure meistern kann. Tiefsinniges, ätherisches und komplexes Bouquet mit vielen Zitrusnoten und floralen Komponenten, aber selbstverständlich auch einer grossartigen Mineralität und etwas Holz. Es wirkt aber doch, als ob die Säure das Holz effektiv aufgefressen hätte. Mittelschwerer, komplexer und streng genommen auch anspruchsvoller Gaumen, welcher an die [vier Clos](#), welche wir anfangs Juni 2015 in unserem Bericht über Chablis bewertet haben erinnert. Beeindruckende Präzision, eine nicht weniger betörende Mineralität, viel Fleisch, welche der Säure Paroli bietet, geschmackvoll, geradlinig, rassig und nicht zuletzt sehr lang. Ein Muss. **18+/20**. Das Potential für einen Punkt mehr ist vorhanden.

Dieser Wein kostet [67.80](#) bei Nauer Weine.

### **Moulin-à-vent 2013 und Brouilly 2013**

Ja, das Burgund interessiert sich immer mehr für das Beaujolais-Anbaugebiet und diese Entscheidung ist nicht immer unglücklich. Diese zwei Erzeugnisse profilieren sich als gelungene Archetypen ihrer respektiven Appellationen. 2013 ist sowieso ein grandioser Jahrgang südlich von Mâcon. Beide **16.5-17/20**.

Der Brouilly 2013 kostet [17.60](#) und der Moulin-à-vent 2013 [18.90](#) bei Nauer Weine.

### **Bourgogne rouge ‚Joseph Faiveley‘ 2013**

Der ideale Sparring Partner zum weissen, gleichnamigen Wein des Hauses. Frische Nase typischer Pinot Noir Frucht. Zugänglich, unkompliziert, ein Wein für den unmittelbaren Genuss. Sanfter, süffiger, ausgewogener Gaumen mit einer stützenden Säure, feine Tannine und wiederum einer geschmackvollen Frucht. **16/20**. Noch vier bis fünf Jahre warten, wobei man schon jetzt mit diesem Wein anfangen kann.

Dieser Wein kostet [16.40](#) bei Nauer Weine.





### **Mercurey 'La Framboisière' 2011, Monopollage, Côte Chalonnaise**

### **Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Clos des Myglands 2013, Monopollage, Côte Chalonnaise**

Eine grossartige Gegenüberstellung zwischen zwei Monopollagen in einer unterschätzten Appellation. Zugleich ein Vergleich zwischen zwei Jahrgängen für Puristen.

La **Framboisière 2011** bietet eine angenehme Nase mit reifen, roten Beeren (Erdbeeren und Himbeeren), Holzwürze, Vanille. Reintönig und appetitlich, ohne übertriebene Komplexität, dafür mit einem köstlichen Touch. Weichselkirschen, wiederum Erdbeeren und Himbeeren, aber auch Tabak, Torf, Brombeeren im vielschichtigen, besonders frischen Gaumen. Sanft, knackig, vollmundig, mit einer präsenten Säure ausgestattet. Sehr sauber vinifiziert, gutes Entwicklungspotential. **17/20**.

Dieser Wein kostet [23.90](#) bei Nauer Weine.

Der **Clos de Myglands 2013** offenbart eine frische, komplexe, strukturierte, stimmige Nase mit einer Vielfalt an ausgereiften, roten Beeren und erdigen Noten. Reife Kirschen, Maraschino-Likör, Vanille, Holztoasting, Erdbeercoulis,... Breit und lebhaft, die Frucht wirkt allerdings fast überschwänglich. Viel Potential im verschwenderischen, aber auch harmonischen Gaumen, wirkt eigentlich mehr wie ein 2012er als ein 2013er. Dürfte seinen Platz in einer Blindverkostung von Pinot Noir aus dem Oregon finden. Man kann ihn also lieben oder auch als ein wenig too much einschätzen. **17.25/20**.

Dieser Wein ist im Rahmen der Expovina erhältlich, steht aber (noch) nicht im online Katalog von Nauer Weine.

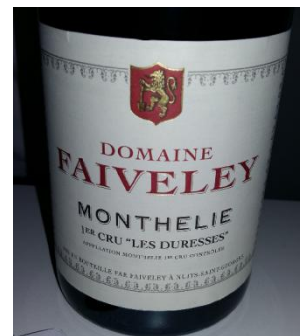
Der Jahrgang 2012 ist hingegen erhältlich und kostet [28.80](#).



### **Monthelie 1er cru Les Duressees 2012**

Die Rebstöcke wurden 1956 angepflanzt. Eine tolle Mischung reifer Beeren und blühender Veilchen bilden die vielversprechende Nase, wobei diese aktuell durch das Holz dominiert wird. Brombeerstrauch, Stachelbeeren, eine tolle Würzigkeit ergänzen das Aromaspektrum. Strukturierter, vollmundiger Gaumen, in welchem sich alle Komponenten der Nase wieder erkennen lassen. Spannendes Zusammenspiel zwischen der Frucht und der Säure. **16.75+/20**.

Dieser Wein kostet [30.90](#) bei Nauer Weine.



### **Blagny 1er cru "La pièce sous le bois" 2012**

Die 11ha 14a grosse Lage befindet sich zwischen dem Wald von Blagny und dem dank der Domaine Leflaive renommierten Climat Sous le Dos d'Âne. Die Parzelle von Faiveley ist 0.55ha klein und die Rebstöcke wurden 1975 angepflanzt.

Vielversprechende, süssliche Nase mit einer mittleren Komplexität und viel Charme. Erdbeeren, schwarze und rote Beeren wie aus einem Fruchtkorb. Ausgewogener, frischer Gaumen, vollmundig, perfekt ausgereift, öffnet sich aber noch nicht ganz. Unbedingt in fünf Jahren wieder verkosten. **16.75+/20**.

Dieser Wein kostet [31.90](#) bei Nauer Weine.

### **Volnay 1er cru Les Santenots 2012**

Tiefsinnige, elegante Nase mit frischen, perfekt ausgereiften, roten Beeren. Das Ganze lässt sich im vollmundigen, verführerischen Gaumen erkennen. Gelungen, aber die hedonistische Perspektive fehlt. Zumindest aktuell. **17(?) /20**.

Dieser Wein ist im Jahrgang 2013 erhältlich und kostet [59.90](#) bei Nauer Weine.



### Beaune 1er Cru Clos de l' Ecu 2012

Eindeutig einer der grossen Erfolge im Portfolio von Faiveley, wobei die 2ha 37a kleine Lage ganz bestimmt eine wichtige Rolle spielt. Sie befindet sich gerade unter dem Wald auf dem dritten Hügel von Beaune und ihre direkten Nachbarn sind die renommierten und qualitativ beeindruckenden Climats Les Bressandes, Les Fèves, Les Perrières sowie das verkannte A l'Ecu.

Rassige und tiefsinnige, ätherische Nase mit reintonigen und komplexen Düften nach Kirschen, Himbeeren, Weichselkirschen, Toasting, vielen floralen und mineralischen Komponenten und, nicht zuletzt, etwas Minze. Diese Nase fasziniert und verbirgt aktuell noch ein Riesenpotential. Die Aromen sind ebenfalls im konzentrierten und ausgewogenen Gaumen vorhanden, wobei durch Pflaumen und Würze ergänzt. Gerbstoffe sind im anhaltenden Abgang spürbar. Dieser Wein besitzt das Zeug dazu, die erste Rolle gegen die Tenore von Chanson zu bestreiten. Ein Muss in jedem Keller. Unbedingt warten. **17.75-18/20**.

Dieser Wein kostet [46.30](#) bei Nauer Weine.

### Pommard 1er cru 'Clos du Verger' 2012

Das Clos de Verger grenzt an die Stadt Pommard und zählt die bekannten Les Arvelets und Clos de la Commaraine als direkte Nachbarn auf. Die 1er Cru Lage erstreckt sich auf 2ha 11a, wobei das Lieu-dit auch 0.12ha auf Stufe Villages umfasst.

Eine schöne Überraschung liefert dieser Wein aus einer verkannten Lage. Wenn das Holz heute mit prägnanten Noten von geröstetem Brot, Karamell und Mokka auffällt, bietet der Wein auch eine anständige Frucht. Man kann ihn deshalb entweder lieben oder verjagen wollen. Anders gesagt, warten ist sehr empfehlenswert. Erdige Komponenten ergänzen das Bouquet. Breiter, saftiger, klassischer Gaumen mit einer verführerischen Süßlichkeit. Unbedingt wieder verkosten. Im Rahmen der Verkostung hat mir der Clos du Verger 2012 richtig gefallen, ich kann allerdings nicht ausschliessen, zu viel Begeisterung aufgrund seiner runden, vollmundigen und geschmackvollen Statur dafür zu haben. Unbedingt einem Pommard von Lucien Lejeune gegenüberstellen, um die Vielfalt der Appellation wahrzunehmen. **17.25/20**.

Dieser Wein kostet [52.30](#) bei Nauer Weine.



### Vosne-Romanée Villages 2011

Ein klassischer, geschmackvoller und durchaus eleganter Vosne mit allen Komponenten, welche diese Appellation unwiderstehlich machen. Tolles Zusammenspiel im Bouquet zwischen dem Holz und der Frucht, geschmeidiger, seidiger, aber auch strukturierter Gaumen mit vieler Subtilität. Einfach geniessen. **16.75/20**.

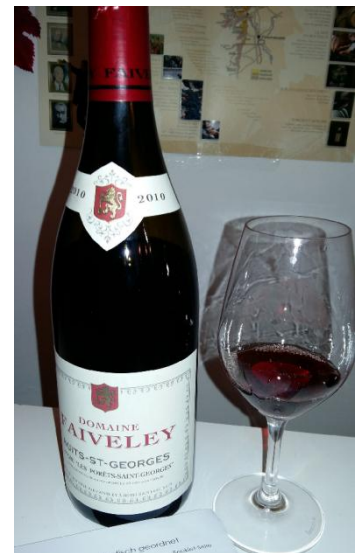
Der Jahrgang 2010 dieses Weins kostet [52.20](#) bei Nauer Weine.



### Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pôrets-Saint-Georges 2010

Ein potentiell grosser Wein, welcher sich aktuell aromatisch noch nicht enthüllt. Doch gibt es eine Tiefe und eine bereits wahrnehmbare Komplexität, welche die Verwandtschaft zwischen der Domaine und der Appellation ganz klar erahnen lassen. Reife Frucht in dunklen Varianten, geniales, sich in Entwicklung befindliches Potpourri von Blumen, Würze, erdigen Komponenten. Das dürfte in zehn Jahren niemanden kalt lassen... Breit im Bouquet, breit im Gaumen, die Aromen gewinnen an Konsistenz, die kräftigen Tannine gestalten die Struktur eines druckvollen, intensiven Weins, während die stützende Säure Frische und Energie liefert. Die 13.5% Alkohol sind perfekt eingebunden, der Pôrets 2010 strahlt Rasse und Präzision, Charakter und Langlebigkeit aus. Ein Muss. Heute **17.5/20**, morgen bestimmt 18, vielleicht sogar 18.5/20.

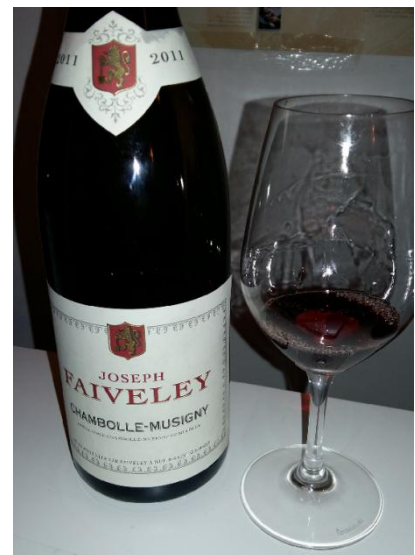
Der Jahrgang 2009 dieses Weins kostet [62.-](#) bei Nauer Weine.



### Chambolle-Musigny Villages 2011

In gewisser Weise ist es unfair, diesen Wein nach dem Pôrets zu verkosten. Chambolle strahlt durch seine ewige Finesse aus, während sich der Pôrets zum Blockbuster entwickeln dürfte. Und doch... Es ist wie Liebe auf den ersten Blick. Ein Wein muss nicht extravagant komplex sein, um zu verführen. Anders gesagt, sind das oft die schönsten Modelle, welche ihr Leben einsam verbringen. Weil jeder Mann davon träumt, niemand kann sich sie aber leisten. Ganz das Gegenteil hier. Süsse Nase, süsser Antrunk, ein extrem kohärenter Wein mit einem sinnlichen Zusammenspiel zwischen einer reifen, expressiven Frucht und gerösteten Noten im Bouquet sowie einem geschmackvollen, mittelkonzentrierten und süffigen Gaumen. Bitte nicht fragen, warum mir Ghislaine Barthod in den Sinn kommt. Ein tolles Versprechen für in fünf bis sieben Jahren, wobei man ihn auch heute trinken kann. **17/20**.

Dieser Wein kostet [27.-](#) in halben Flaschen oder im Jahrgang 2012 [52.70](#) die 75cl Flasche bei Nauer Weine.



### Gevrey-Chambertin Villages 2012

Ein Gevrey für jeden Tag, sauber vinifiziert, süffig, unkompliziert, mit einem aromatischen Bouquet nach reifer, roter Frucht und einem ausgewogenen, geschmeidigen Gaumen. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet [39.90](#) in 75cl Flaschen oder im Jahrgang 2013 [21.40](#) die halbe Flasche bei Nauer Weine.



### Gevrey-Chambertin 1er cru Champonnet 2012

Kein weltberühmtes Climat und doch beweist Faiveley, dass man auch hier einen ganz charaktervollen Wein produzieren kann. Verschwenderische, maskuline, aber auch cremige Nase mit zwar präsentem Holz, aber auch eine Explosion an roten und etwas dunklen Beeren. Warten ist allerdings angesagt. Fetter, geschmeidiger Gaumen im grossen Stil der 2012er, das Holz dominiert wiederum. Aktuell kompliziert für die Konsumenten, welche sich mit Holz nicht anfreunden können. Also, wie schon gesagt, warten. Wir sind dennoch



sehr glücklich, dass sich Faiveley vor etwa zehn Jahren zu Gunsten der Stilistik und nicht für das Holz entschieden hat. Potentialbewertung **17.5/20**.

Dieser Wein kostet [56.-](#) bei Nauer Weine.

### **Gevrey-Chambertin 1er cru Craipillot 2013**

Rote und blaue Beeren im feinen, lebhaften Bouquet, harmonisch und mit allen Charakteristiken des Jahrgangs. Das Holz ist delikate eingebunden und liefert subtile Toasting-Noten. Sanfter, vollmundiger Gaumen, schwarze Komponenten in der Mitte des Gaumens, anhaltender Abgang. **17/20**.

Dieser Wein kostet 56.- bei Nauer Weine.

### **Corton "Clos des Cortons Faiveley" 2011, Grand Cru**

Das 3ha 1a 65ca grosse Clos des Cortons befindet sich in der Gemeinde Ladoix-Serrigny und insbesondere im Lieu-dit Le Rognet et Corton. Faiveley bebaut Pinot Noir auf 2ha 51a 65ca und Chardonnay auf 0.50ha an. Die Rebfläche beträgt 12000 Reben/ha. Der Corton sowie der seltene Corton-Charlemagne tragen den Namen des Climats und beide sind selbstverständlich Monopollagen. Keine Überraschung, wenn gewisse behaupten, dass der Corton einer der genialsten sei. Wir denken, es handelt sich im gleichen Stil wie der Le Corton von Bouchard Père et Fils effektiv um einen Wein, welchen man mindestens einmal in seinem Leben getrunken haben muss.

Grossartige, komplexe und vielschichtige Nase, rassig und harmonisch, tiefsinnig und frisch. Sinnliche Zusammenstellung ausgereifter, mehrheitlich schwarzer Kirschen und weiterer, roter Beeren, auch zerquetschter Erdbeeren, Würze, mineralischer und floraler Komponenten, darunter Veilchen, erdige Noten,... Das Holz ist derart diskret und perfekt eingebunden, dass es nicht auffällt. Reintönig, präzise, wir sind extrem weit von diesen unauffälligen 2011er. Der Gaumen geht sogar eine Stufe weiter und wirkt einfach betörend. Wiederum rassig und komplex, reintönig und straff, aber auch druckvoll und mit intensiven, doch polierten Tanninen ausgestattet. Unwahrscheinliche Saftigkeit, ja fast wuchtig. Unendlicher Abgang mit süsslichem Touch. Ein Muss in jedem Keller. **18.5+/20**. Die 19/20 sind nicht mehr weit, es braucht bestimmt nur zehn bis 15 Jahre Reifezeit.

Dieser Wein kostet [128.50](#) bei Nauer Weine.

### **Latricières-Chambertin 2007, Grand Cru**

Perfekt heute. Zerquetschte, rote Früchte, etwas Trüffel, komplexe bis komplizierte Nase, klassische Pinot Noir Düfte, auch diejenigen, welche die Normalsterblichen stören können,... Feingliedrig und subtil. Vollmundiger und ausgewogener Gaumen mit feinen Tanninen, wiederum viel Frucht –eine Eigenschaft des Jahrgangs- einem anhaltenden Abgang. Man kann ihn noch ein paar Jahre lagern. **18/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.



### **Echézeaux Grand cru 2010**

Die 0.87ha Parzelle von Faiveley befindet sich im Lieu-dit En Orveaux. Die Rebstöcke wurden in 1941, 1955, 1956 und 1958 angepflanzt.

In unserem Bericht über die Grands Jours de Bourgogne 2012 haben wir folgendes geschrieben:

„Der **Echézeaux Grand Cru 2010** wurde im Chateau du Clos de Vougeot verkostet. Wahnsinnig feine und präzise Aromen nach frischen Erdbeeren, Cassis und roten Rosen. Seidiger Gaumen, nicht besonders druckvoll, jedoch mit bezaubernder Finesse und Eleganz, äusserst delikate, edel und grazil. Obwohl der Wein recht

ausgeprägte Tannine besitzt, ist er schon offen und zugänglich. Samtige Textur und wunderbar balanciertes Süsse-Säure-Spiel mit toller Länge. Ein äusserst reizvoller Echézeaux. **18.5/20.**“

Wir ändern nichts an dieser Bewertung.

Dieser Wein kostet [118.-](#) bei Nauer Weine.

## Fazit

Gerne möchten wir unseren Bericht mit den Worten unseres Redaktoren Andi Spichtig in seinem [Text](#) über den Mercurey La Framboisière 1999 abschliessen:

„Faiveley oder auch Domaine Faiveley genannt wird seit 2004 in 7. Generation durch Erwan Faiveley geleitet. Es ist einer der bedeutendsten Familienbetriebe und eines der grössten Weingüter im Burgund. Daneben beschäftigt man sich noch als Weinhändler. Nicht zuletzt gehört der Chablis-Produzent Billaud-Simon seit August 2014 Faiveley.

Das Ganze gehört Famille Faiveley Participations, genauso wie der weltweit etablierte Bahnzulieferer Faiveley Transports. Gegründet wurde die Firma bereits 1825 und sie besitzt unter anderem Weinberge in der Côte de Nuits, in der Côte Chalonnaise und in der Côte de Beaune. Die Gesamtgrösse des Betriebes ist mittlerweile auf über 120 Hektaren angewachsen. Jung, dynamisch und innovativ gibt sich Erwan und verfolgt im Gegensatz zu seinem Vater seit dem Generationswechsel einen anderen Stil. So hat sich ein Philosophiewechsel durchgesetzt. Ziel ist es, die oftmals etwas rustikalen, harten und etwas bitteren Weine etwas zugänglicher zu machen ohne aber deren Fülle, Dichte, Länge und Langlebigkeit zu verändern. Der Keller wurde radikal umgebaut. Es wurden Betonmaischetanks durch Holzstanen und pneumatische Pressen durch Stempelpressen ersetzt. Die Weine werden in Barriques ausgebaut, welche aus mindestens 3 Jahre getrocknetem Eichenholz bestehen. Nur das ganze Kontrollsystem wird auch heute noch beibehalten. Die verschiedenen Rebberge werden minutiös bearbeitet und Winterschnitt und Grünernte im Sommer sind selbstverständlich, um reife und gesunde Trauben zu erhalten. Diese werden dann nach wie vor von Hand gelesen und auf verschiedenen Förderbändern sortiert.“

Genau deshalb sind wir davon überzeugt, dass Erzeugnisse der Domaine Faiveley ihren Platz im Keller jedes Burgunder-Liebhabers verdienen.

Schliesslich möchten wir uns bei beiden Mitarbeitern der Firma Nauer Weine, Jérôme Hintermann, den wir seit mehreren Jahren kennen, und Markus Schneller für ihre Betreuung ganz herzlich bedanken. 26 Weine der gleichen, hochkarätigen Domaine zu verkosten ist ein Privileg, welche auch Zeit beansprucht.

Dank der tadellosen Bereitstellung der Weine war es uns möglich, reichliche Notizen niederzuschreiben.



Autor: Jean François Guyard  
3. November 2015

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.