



Die Domaine Harmand-Geoffroy

Das Gewicht der Tradition

Glückliche Entdeckungen zu machen wird immer eine Frage der Perspektive bleiben. Ist ein Weingut bisher effektiv unbekannt geblieben, obwohl dessen Weine richtig Spass bereiten? Was definiert die auf den ersten Blick brutale Realität, unbekannt zu sein? Was ist es, was die Schweizer als „Trouvaille“ bezeichnen?

In der Schweiz erfüllt die Domaine [Harmand-Geoffroy](#) alle Voraussetzungen, um als glücklicher Fund bezeichnet zu werden. In Deutschland fällt insbesondere ein [Händler](#) auf. Neben den Erzeugnissen verschiedener, prestigeträchtiger Burgunder Domaines wie u.a. Clos de Tart, Armand Rousseau, Etienne Sauzet, Méo-Camuzet, usw. verkauft er auch die Weine von Gérard und heute Philippe Harmand der Domaine Harmand-Geoffroy. In Frankreich und selbstverständlich in allen Ländern, in welchen Michel Bettane und Thierry Desseauve aktiv sind, gilt die Domaine als „hochqualitativ und stellvertretend/charakteristisch für die Appellation“. Die Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui, auch wenn sie nicht die gleiche Aura wie die beiden Experten genießt, beschreibt die Domaine Harmand-Geoffroy in ihrer dem Jahrgang 2014 gewidmeten Ausgabe 124 als „unverzichtbar“. International betrachtet, bewertet Allen Meadows jedes Jahr alle Weine der Domaine. Stets mit guten bis sehr guten Bewertungen.

Die Domaine

Wir verfolgen seit dem Jahrgang 2011 die Weine der Domaine eifrig, wobei wir selbstverständlich auch schon ältere Jahrgänge verkostet haben. In unserer Bewertung des Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2013 – siehe weiter im vorliegenden Bericht- erwähnen wir die Jahrgänge 1978 und 1979. Das sind die zwei ältesten Erzeugnisse von Harmand-Geoffroy, welche wir bisher bewerten durften. Beide stellten bereits den Gesamtkontext des am Ende des XIX. Jahrhunderts gegründeten Weinguts: Traditionsreiche, opulente, sauber vinifizierte Weine mit dem Siegel des Terroirs, wo sich die Rebstöcke befinden. Zusammengefasst, authentische, charaktervolle Weine.

Seit 2003 teilen sich Gérard Harmand und sein Sohn Philippe die Arbeit auf dem Weingut in der vierten Generation. Wenn der Vater während vieler Jahre kräftige Erzeugnisse an der Grenze der Überreife produziert hat, was allerdings von einem klassischen Gevrey-Chambertin erwartet wurde, verfolgen beide nun einen anderen Weg. Die Weine werden zwar in vollem Respekt mit der Tradition ausgebaut, es wird aber sichergestellt, dass sie eine grossartige Frische und eine nicht zu unterschätzende Finesse aufweisen. Im Gespräch mit Philippe Harmand spürt man seinen kerngesunden Stolz, nun eine Domaine mit einem bedeutenden Portfolio von Weinen aus der Gemeinde, wo sie sich befindet, zu leiten. Mit einer nachvollziehbaren Liebe zum Detail freut sich Philippe Harmand die geologische Karte der Gemeinde zu zeigen. So stellt man fest, dass der Boden der Côte Saint-Jacques genau die gleich grosse Komplexität wie derjenige der Grands Crus von Gevrey-Chambertin aufweist.



Die Domaine setzt auf integrierte Bekämpfungsmethoden im Weinberg. Das heisst, die im Durchschnitt über 50 Jahre alten Rebstöcke, gewisse sind über 80 Jahre alt, werden nicht behandelt. Weder mit Düngern noch mit Pflanzenschutzmitteln. Die Rebstöcke müssen sich allein gegen die negativen Einflüsse der Klimatologie verteidigen. Die 9ha Weinberg werden umgepflügt und aufgehackt, aber auf keinen Fall gejätet. Dafür wird jedes Jahr eine grüne Ernte, in der Regel Ende Juli durchgeführt. Wein entsteht im Weinberg. Ausschliesslich mit tadellos gepflegten Böden ist es dann möglich, einwandfreies Traubengut zu ernten. So ist die tief verwurzelte Meinung. Der Boden und die Jahrgänge bürgen für den authentischen Stil der Weine. Je nach Lage, je nach Jahrgang wird mehr oder weniger Holz eingesetzt. Manchmal kann dieses Verhältnis 100% für den Mazis-Chambertin erreichen. Für die Villages Weine beträgt das Verhältnis 20 bis 50%. Im Keller erfolgt eine etwa fünftägige Vorgärungsmazeration, welche an die Vorsätze von Guy Accad zwecks der Extrahierung möglichst vieler Anthocyanes erinnert. Die Frucht muss der Schlüssel des Erfolgs der Erzeugnisse der Domaine sein.

Last but not least produziert die Domaine einen Grand Cru, den Mazis-Chambertin, vier 1er Crus, darunter die Monopollage La Bossière, und vier Villages Weine. Zusätzlich wird noch ein Bourgogne abgefüllt. Jahr hin oder her werden etwa 55'000 Flaschen vermarktet. Im quantitativ schwierigen Jahrgang 2010 waren das 35'000. Die Flaschen werden nach verschiedenen Ländern exportiert und selbstverständlich auf dem Binnenmarkt verkauft.



Die Sortierung



Pigeage (Untertauchen)



Remontage (Überpumpen)

© Die drei Fotos: [Harmand-Geoffroy](#)

Der Jahrgang 2013

Die Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 wurden einerseits im Rahmen der Fachveranstaltung „Le Roi Chambertin“, welche am Donnerstag 13. November 2014 im Espace Chambertin stattfand und über welche wir zwei Berichte geschrieben haben, andererseits ein Jahr später, am 13. November 2015, auf dem Weingut verkostet. An dieser Stelle möchten wir uns bei Philippe Harmand dafür herzlich bedanken, dass alle Weine der Domaine verkostet werden konnten.

Die Villages-Weine und 1er Crus wurden alle im Januar und Februar 2015 und der Mazis-Chambertin im März 2015 abgefüllt.

Die Domaine wird in Deutschland durch [WeinArt](#) und [Backhaus Weindpot](#) vertreten, wobei Erzeugnisse auch bei [Feine-Weine](#) und [WeinUnion](#) erhältlich sind. Die Domaine sucht einen Händler in der Schweiz.

Gevrey-Chambertin (Villages) 2013

Auf dem Weingut verkostet.
35jährige Rebstöcke. Animierende, hemmungslose und frische Nase nach vielschichtigen, roten Beeren und etwas Würze. Aufgeschlossenen, angenehm und lecker. Etwas Tiefe. Toller, lebhafter und fleischer Gaumen mit Pepp und Volumen. Reintönig und schön strukturiert, feingliedrige Tannine und salziger Touch. Feine Frucht. Dürfte sich bald geniessen lassen, wobei das Finale druckvoll wirkt. **16.5/20** (86/100).



Gevrey-Chambertin (Villages) En Jouse 2013

Auf dem Weingut verkostet.
65jährige Rebstöcke. 30% neues Holz. Viele kleine, schwarze Beeren und Johannisbeeren im leicht würzigen, frischen und appetitlichen, unkomplizierten Bouquet. Wiederum etwas Tiefe, sehr sauber vinifiziert. Dichte Tannine im strukturierten, mittelgewichtigen Gaumen. Schöne Mineralität als Grundlage. Anhaltender Abgang. Lagern, damit sich der herbe Touch besänftigt. Dürfte viel Anklang finden. **16.5-16.75/20** (86-87/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2013

Auf dem Weingut verkostet.
Wir haben es bereits in anderen Berichten erwähnt, Clos Prieur teilt sich auf zwischen den Qualitätsstufen Villages und 1er Crus. Was auch die ausserordentliche Lagerfähigkeit der Jahrgänge 1978 und 1979 erklärt, welche wir im [Newsletter November 2011](#) bewertet haben. Darum erstaunt es uns auch, dass Gérard und Philippe Harmand auf ihrer Website behaupten, dieser Wein sei innerhalb von 5 bis 10 Jahren zu trinken. Der Clos Prieur der Domaine besteht aus 1/3 1er Cru und 2/3 Villages. Die Lage ist gerade unter dem Grand Cru Mazis-Chambertin gelegen.

40% neues Holz. Charakteristische Nase, markantes Holz und verschlossene Aromatik. Doch lässt sich schrittweise ein feines Zusammenspiel zwischen schwarzen Beeren, vor allem Kirschen und geröstetem Fleisch, Waldnoten, etwas Lakritze und floralen Komponenten erahnen. Grosses Versprechen. Eleganter, sinnlicher und lebhafter Gaumen, feingliedrige Tannine, perfekt eingebundene Säure, welche den Wein weit in die Zukunft bringen dürfte. Grosses Potential, ein durchaus anhaltender Abgang. Aber unbedingt warten, bis sich das Ganze richtig entfaltet. **17+/20** (89-90/100).

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2013

Mitte November 2014 im Espace Chambertin und am 13. November 2015 verkostet
50jährige Rebstöcke, gleich unter dem Climat Les Champeaux gelegen, was auch die organoleptischen Eigenschaften dieses Erzeugnisses begründet. Wir sind ausserdem der Meinung, dass die Domaine mit so einem Wein ihre Grundstilistik erlangt. Von einem Wein zum nächsten wird deren Kohärenz zueinander durchaus nachvollziehbar. Fruchtig, Kräftig,



üppig und frisch in einem klassischen und ganz klar nicht modernen Stil. Demjenigen der Appellation, demjenigen, der die Appellation zu ihrem Riesenerfolg geführt hat.

50 bis 60 Jahre alte Rebstöcke. Gepflegte, reintonige, elegante und nicht demonstrative Nase mit animierender, reifer Frucht (saftigen Kirschen und dunklen Beeren) sowie einem authentischem Gevrey-Charakter, also Unterholz, Wildnoten, erdige Komponenten. Ausgewogen und mit einer mittleren Tiefe. Sanfter, samtiger Gaumen mit einer feinen Süßlichkeit. Philippe Harmand gibt mir an, die Domaine habe ein „Micro sucrage“, also eine Chaptalisierung im Mikrobereich, durchgeführt. Seidige Tannine und doch rundum eine unbestreitbare Kraft. Lebhaftige Zusammenstellung, mineralische Grundlage (ein klares Merkmal des Jahrgangs), tolle Säure und nicht zuletzt ein überzeugender, vielversprechender Abgang. Mitte November 2014 16.5+/20, Mitte November 2015 **17.25/20** (90-91/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière 2013

Auf dem Weingut verkostet.

Der Name deutet darauf hin, dass es in dieser Lage einen Steinbruch gegeben hat. Philippe Harmand macht mich darauf aufmerksam, dass die Mönche im Mittelalter sehr viele Kalksteine an dieser Stelle herausgeholt haben. In der Tat wurde das [Schloss](#) von Gevrey-Chambertin mit solchen Steinen gebaut. Im Jahr 1101 wurde es durch den Herzog von Burgund, Eudes der Erste den Geistlichen von Cluny geschenkt. 1280 liessen es beide Pfarrer, Yves de Poisey und sein Neffe Yves de Chazan –beide waren Mitglieder des Maison de Vergy- renovieren und befestigen. Der Steinbruch wurde Jahrhunderte lang betrieben und schliesslich zugeschüttet.

Etwa 30 Jahre alte Rebstöcke. 30% neues Holz. So eine mineralische Nase fällt sofort auf. Dennoch die weiteren Komponenten wie die mehrheitlich schwarzen, aber auch roten Beeren sowie die floralen Noten und die Unterholzakzente liefern zusammen eine spannende, frische Nase, welche sanft und harmonisch wirkt. Seidiger, durchaus eleganter und geschmackvoller Gaumen. Ästhetisches Gerüst, Raffinement und Schliff. Bis zum guten Abgang. Unkompliziert, bereitet aber sehr viel Spass. **17.25/20** (90-91/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Bossière Monopollage 2013

Auf dem Weingut verkostet.

Die 0.44ha kleine Monopollage zieht sich vom Ende des Clos des Varoilles bis in den Wald der Gemeinde hin.

30jährige Rebstöcke. 30% neues Holz. Elegante Nase mit floralen/vegetabilen Noten und feinen, roten Beeren. Wirkt zurückhaltend, nicht so kommunikativ wie die anderen Erzeugnisse der Verkostung. Auch das Holz ist diskret. Ob es an mir liegt... Kein brachiales Erzeugnis, wohl eher das Gegenteil und somit viel zu brav. Man merkt, dass das Terroir kalt ist. Auch, wenn der Gaumen schmeckt und eine ausserordentliche Finesse liefert. Keine Bewertung, unbedingt wieder verkosten.

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St-Jacques 2013

Mitte November 2014 im Espace Chambertin und am 13. November 2015 verkostet.



©Collection Pierre Poupon



Lavaux St Jacques

[The Burgundy Shop](#)

Ca. 40 Jahre alte Rebstöcke. 40% neues Holz. Dieser komplexe und durchaus überzeugende Wein bietet zunächst eine grossartige, geschliffene Fruchtigkeit roter und schwarzer Beeren, darunter Kirschen, aber auch etwas Ungestümes. Es gibt eine Rasse und eine Terroirbezogenheit in diesem Bouquet, die nicht gleichgültig lässt. Und doch kommt die Stilistik der Domaine wieder ganz schön zum Vorschein. Nun dieser lebhafteste, köstliche, ja verführerische Gaumen mit seiner Frucht und seinen seidigen, doch aber auch kräftigen, dichten Tanninen. Tolle Mineralität, tolle Säure. Ganz klar grosses Kino im klassischen, nicht modernen Gevrey-Stil. Mitte November 2014 17+/20, November 2015 **17.5/20** (91/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2013

Auf dem Weingut verkostet.

60% neues Holz. Rot, rot und wieder rot. Seien das Kirschen oder ein Korb weiterer, roter Beeren, dieses Bouquet zeigt sich tief, lecker und verspricht einiges. Die zusätzlichen, floralen Akzente von Veilchen und etwas Kräutertee werden den Ausdruck der Frucht nicht im Wege stehen. Man möchte bereits in den kommenden Jahren anfangen, diesen Wein zu trinken. Der grossartige Gaumen bestätigt diesen Eindruck. Vollmundig, breit, generös, mit einer tollen Struktur und feinen Tanninen ausgestattet. Wiederum sehr frisch, der Gaumen wird dennoch ein paar Jahre beanspruchen, um seine Kraft unter Kontrolle zu bekommen. Seidiger Abgang. **17.5/20** (91/100).



Mazis-Chambertin 2013

Mitte November 2014 im Espace Chambertin und am 13. November 2015 verkostet

Die sechs Parzellen sind insgesamt 0.8ha klein und verteilen sich zwischen Mazis-Haut und Mazis-Bas. Die Grand Cru Lage misst insgesamt 8.27ha. Die Rebstöcke der Domaine sind etwa 45 Jahre alt.

90% neues Holz. Rassistige, ausgewogene Nase mit Tiefe. Frische, dunkle Beeren und weitere, klassische Komponenten der Gemeinde. Das Holz dominiert immer noch, das Ganze wird sich aber grossartig entwickeln. Die Komplexität und die Konzentration sind bereits schön vorhanden. Komplexer, vollmundiger, aber auch samtiger/seidiger Gaumen mit ultrafeinen Tanninen, wobei diese doch auch ihre Kraft und Konzentration zur



©Weinlagen-Info

Geltung bringen. Wirkt dennoch besonders zivilisiert. Die generöse Säure zeigt sich schön eingebunden. Mineralischer und knackiger, sehr langer und saftiger Abgang. Mitte November 2014 schrieben wir, dass dieses Erzeugnis 18/20 erreichen dürfte. Wir sind nun soweit. Klasse! **18/20** (93/100).



Tradition und Modernität: Links der klassische Keller, in welchem die Weine des Jahrgangs 2013 verkostet wurden, rechts die neue Kellerei, welche der mit Philippe Harmand befreundete Jérôme Galleyrand anscheinend noch nicht gesehen hatte.

Der Jahrgang 2014

Die Erzeugnisse des Jahrgangs 2014 wurden einerseits im Rahmen der Fachveranstaltung „Le Roi Chambertin“, welche am Donnerstag 12. November 2015 im Espace Chambertin stattfand und über welche wir zwei Berichte geschrieben haben, andererseits tags darauf auf dem Weingut verkostet. Wir empfehlen insbesondere unseren Bericht über die Grands Crus 2014 von Gevrey-Chambertin zu lesen, da dieser eine ausführliche Analyse des Jahrgangs enthält. Wir haben es auch in unserem Bericht über die Villages und 1er Crus 2014 der Gemeinde, wo sich die Domaine Harmand-Geoffroy befindet, erwähnt, wir können hemmungslos den Kauf verschiedener Weine dieses durchaus gelungenen und hedonistischen Jahrgangs empfehlen.

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2014

Im Espace Chambertin verkostet.

Generöse Nase, welche köstlich nach einem Korb roter Beeren und floralen Komponenten riecht. Dennoch sind wir davon überzeugt, dass eine weitere Lagerung das Format des Weins weiter entfalten dürfte. Das Holz ist sehr schön eingebunden und liefert geröstete Noten. Erstaunlich strukturierter Gaumen, welcher auf die Goldschmiedearbeit hindeutet, welche seit einigen Jahren auf dem Weingut erbracht wird. Frisch und geschmackvoll, ja sogar süffig. Noch sehr jung, warten ist angesagt. Ein tolles Versprechen lässt sich erahnen. **17/20** (89/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2014

Im Espace Chambertin und am nächsten Tag auf dem Weingut verkostet.

Ein potentiell finessenreiches Bouquet, welches aktuell aber das Holz noch verdauen muss. Breit und komplex, tiefsinnig und temperamentvoll, frisch und vielversprechend, vielschichtige, dunkle und schwarze Beeren, Meerbrise, schwarze Rosen und etwas Animalisches. Im Keller ruhen lassen, bis sich das Ganze schön harmonisiert. Knackige, reife Frucht im frischen, dichten und druckvollen Gaumen. Präzis und geschliffen, mineralische Grundlage, braucht aber ganz klar Zeit. Erst in 12 Jahren anfangen. **17-17-5/20** (89-91/100).



Philippe Harmand leitet heute die Domaine

Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St-Jacques 2014

Auf dem Weingut verkostet.

Über 40 Jahre alte Rebstöcke. Grossartige Nase mit einer beeindruckenden Reintönigkeit und nicht weniger Tiefe. Wenn das Holz dominiert, kommen feine Aromen ausgereifter, schwarzer Beeren schrittweise zur Geltung. Weitere, klassische Komponenten der Appellation wie z.B. Unterholz und Wild kommen auch in den Sinn. Diese Nase verspricht einiges und bestätigt, dass die Weine der Côte Saint-Jacques dieses Jahr wieder besonders gelungen sind. Beeindruckende Zusammenstellung im dynamischen und frischen Gaumen, bemerkenswertes Zusammenspiel zwischen den männlichen, athletischen Tanninen und der mineralischen Grundlage. Anspruchsvolles, lang anhaltendes Finale, welche einen richtigen Erfolg in Aussicht stellt. In etwa 12 bis 15 Jahren **18/20** (93/100).

Mazis-Chambertin, Grand Cru, 2014

Im Espace Chambertin und am nächsten Tag auf dem Weingut verkostet.

Zunächst ein toller, erdiger Charakter mit feinen Düften ausgereifter, schwarzer Beeren und einer

spannenden Würze. Das Ganze wirkt rassig, sehr klassisch und einladend. Das Holz ist sehr gut eingebunden, dennoch sehr präsent, warten ist angesagt. Köstlicher, strukturierter, athletischer Gaumen mit feinen, komplexen Aromen und einer tollen Frische. Viel Potential. Grossartige, mineralische Grundlage, da spricht das Terroir Klartext. **18+/20** (93-94/100).



Autor: Jean François Guyard
20. März 2016

Lektorat: Andi Spichtig



Die Monopollage La Bossière

©Harmand-Geoffroy

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.