

Im Burgund...

Eine ganz grosse Dame

Lalou Bize-Leroy



Muss Madame Lalou Bize-Leroy noch vorgestellt werden? Sogar die Weinliebhaber, die keine besondere Zuneigung zum Burgund haben, bewundern die zartgliedrige, dynamische und unbändige Winzerin. Irgendwie erinnert sie an diesen berühmten Satz von Napoléon, als er einem seiner besten Offizier und Schwager, dem Maréchal Murat auf eine freundschaftliche Provokation erwiderte, "Ce n'est pas la taille qui fait la grandeur d'un homme" (die Grösse eines Menschen bestimmt seine Aura nicht). Was der eine nicht geschafft hat, gelingt Madame Leroy. Schluss!

Eine traditionsreiche Familie

Die Familiengeschichte ähnelt den Meandern eines langen Flusses, welcher grundsätzlich auf der östlichen Seite Frankreichs fließen würde. 1868 gründete François Leroy das gleichnamige Handelshaus, also das Maison Leroy, in Auxey-Duresses. Von Anfang an bestand das Ziel des Unternehmens nicht darin, Wein zu erzeugen.

Am Ende des zweiten [Weltkriegs](#) war das Maison Leroy einer der wichtigsten Käufer der Auktionen der [Hospices de Beaune](#).

Früher, 1930, befasste sich der Sohn von François Leroy mit der Destillation u.a. von Grande Champagne und Cognac. Dieses Geschäft blühte derart, dass die Hälfte des Domaine de la Romanée Conti 1942 erworben werden konnte. Die andere Hälfte gehörte bereits der Familie de Villaine, welche heute noch das prestigeträchtige Weingut leitet. Das Maison Leroy vertrat bereits seit den 1930ern die Romanée-Conti auf dem Weinmarkt. Zusammen haben beide Familien das Weingut in allen Qualitätsbezogenen Bereichen unwahrscheinlich aufgebessert.



Auf dem Weinberg der Romanée-Conti
©[La terre vue du vin](#)

Unerreichte Verkostungstalente

Madame Leroy (1932 in Paris geboren) begann ihren Beruf im Weinbereich als Praktikantin bei einem unbekanntem Weingut in Gevrey-Chambertin. Diese Lehre ermöglichte ihr, sich die Regeln des Weinausbaus sowie der Verkostung anzueignen. Diesbezüglich erweist es sich als besonders bemerkenswert, dass Marcelle Leroy¹ bereits zu dieser Zeit über hervorragende Fähigkeiten verfügte. Sie gilt heute nach wie vor als eine der bewundernswerten und kompromisslosen Verkosterinnen weltweit. 1955 übernahm sie das Maison Leroy. Spannend ist der Ende 2006 veröffentlichte Bericht vom [Wine Spectator](#), in dem Bruce Sanderson den Chambertin 1955 als einen der genialsten Burgunder bezeichnet, die er je getrunken habe. Ob es allein an der Arbeit von Lalou Leroy liegt, ist fragwürdig. Wohl eher spricht so ein Wein für die Politik der Familie Leroy im Weinbereich.

¹ Marcelle ist eigentlich der richtige Vorname von Lalou Leroy. Genauere Angaben über Hr. Bize, Ehemann von Lalou Leroy, konnten nicht gefunden werden.



Zwischen Vosne-Romanée und Nuits-Saint-Georges

©Laurent Corneillat 2009



©A boire et à manger

1974 folgte die Winzerin ihrem Vater beim Domaine de la Romanée Conti nach. Sehr schnell entstanden aber unvereinbare Meinungsverschiedenheiten mit der Familie de Villaine und insb. [Aubert de Villaine](#), was 1988 Lalou Bize-Leroy dazu bewegte, 12Ha vom Domaine Noellat in Vosne-Romanée zu kaufen. Die Anschaffung erwies sich als besonders klug, da die Familie bereits schöne Parzellen in den Appellationen Chambertin besass. Mit dem Kauf dieses Weinguts kamen Parzellen von Richebourg und Romanée Saint-Vivant hinzu. Die Unstimmigkeiten mit der Familie de Villaine wuchsen weiter, was schliesslich 1992 zur Kündigung jeglicher administrativer Verantwortungen der selbstbewussten Lalou Bize-Leroy führte. Dennoch bleibt Lalou Bize-Leroy heute noch Inhaberin von 25% des Domaine de la Romanée-Conti.



1989 ermöglichte es die Anschaffung des 3.5Ha grossen, in Gevrey-Chambertin angesiedelte Domaine Louis Rémy, dass bedeutende Parzellen in den Appellationen Chambolle-Musigny Les Charmes (1er Cru), Laticières-Chambertin und Clos de la Roche das bereits beeindruckende Portfolio von Lalou Bize-Leroy ergänzten. Später kamen neue Parzellen in Corton-Charlemagne, Corton Renardes, Mazis-Chambertin und Bonnes-Mares hinzu.

Die Burgunder-Weinliebhaber werden folgende Anekdote geniessen: Zwei Mal hat die [AXA-Gruppe](#), Besitzerin u.a. der Chateaus Pichon Longueville Baron ([Pichon-Baron](#) für die Affizionados), [Suduiraut](#), [Disnókó](#) und der Quinta do Noval, probiert, ein Weingut gegen Lalou

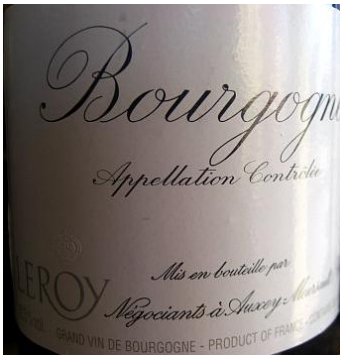
Bize-Leroy zu erwerben, zwei Mal hat AXA verloren. Noëllat und Louis Rémy haben das Portfolio der Burgunderin ergänzt. Das Weingut [Louis Rémy](#) (siehe Foto) existiert heute immer noch unter dem eigenen Namen. Es befindet sich unter dem [Clos des Lambrays](#) und wird von Marie-Louise Rémy und ihrer Tochter geführt.



Auch [Anne Leflaive](#), die andere Grande Dame des Burgunds, hält die Lehre der Biodynamie ein

In Folge einer Begegnung mit einem Winzer von der Loire, François Bouchez, und dem Beginn einer neuen, heute noch festen Freundschaft mit dessen Ehefrau, entschied sich Lalou Bize-Leroy für den biodynamischen Weinbau, dessen Umstellung 1989 auf dem gesamten Weingut vervollständigt werden konnte. Ein Besuch bei [Nicolas Joly](#), dem Apostel der [Biodynamie](#), zeigte grosse Auswirkungen und ein riesiger gegenseitiger Respekt entstand. Die Winzerin sagte „Ca c'est la vérité!“ (Das ist die Wahrheit).

Der Einfluss des Mondes auf die Natur spielte schrittweise eine wachsende und schliesslich aufdringliche Rolle in den Weinbautechniken von Lalou Bize-Leroy. Die hervorragenden Ergebnisse liessen aber nicht auf sich warten und die Vereinigung der Biodynamie mit der unermüdlichen und hartnäckigen Arbeit der Winzerin führte dazu, dass ihre Trauben sehr schnell als die besten im ganzen Burgund anerkannt wurden.



Ein generischer Bourgogne?

Dem Weinliebhaber ist es bestimmt aufgefallen, dass die Flaschen des Weinguts nie darauf hinweisen, ob die Weinberge dem Domaine (bzw. Propriétaire récoltant) gehören oder, ob die Trauben zugekauft werden (Négoce). Zunächst ergibt sich diese Tatsache daraus, dass Lalou Bize-Leroy den Winzern, mit welchen sie arbeitet, die gleichen drastischen Anforderungen stellt wie sich selber. Dabei ist es bemerkenswert, dass der Bourgogne Blanc sowie der Bourgogne Rouge von eigenen Reben stammen, deren Früchte deklassiert wurden. Dies, ohne dass ein stets nachvollziehbarer Grund dafür vorhanden ist. Wo andere seriöse Winzer diese Weine unter dem stolzen Namen der Appellation und der jeweiligen Lage vermarkten

würden, kann Lalou Bize-Leroy das Ergebnis hemmungslos in generischen Bourgogne oder in Bourgogne Villages herabstufen.

Der generische Bourgogne rouge 2004 wurde mit Trauben der Lagen Pommard Vignots, Savigny Narbantons, Volnay Santenots und sogar die Grand Crus Clos de Vougeot, Clos de la Roche und Corton-Renardes gewonnen. Dementsprechend lohnt es sich bestimmt, einzelne Flaschen vom Bourgogne Rouge 2004 zu ergattern.

2004, ein kontroverser Jahrgang

Pierre-Henry Gagey, der 1998 bis 2002 für den Weinberg von Lalou Bize-Leroy verantwortlich war, erklärte vor einigen Jahren in einem Interview, dass 2004 im Burgund besonders schwierig gewesen sei. Auf dem Weingut vom Maison Leroy seien 80% der Rebstöcke durch die Krankheit befallen worden (typischerweise werden die alten Reben befallen). Es stimmt allerdings auch, dass der Jahrgang auf dem Domaine sehr kontrovers ist. Lalou Bize-Leroy deklassierte alle ihre Weine, die dann entweder als Villages oder Appellations Régionales abgefüllt wurden:

- Der Nuits-Saint-Georges enthält Trauben von den Lagen Boudots und Vignerondes
- Der Vosne-Romanée von den 1er Cru-Lagen Genevrières, Beaumonts, Brûlées, ja sogar Richebourg und Romanée Saint-Vivant
- Der Chambolle-Musigny von den 1er Cru-Lagen Fremières, Charmes und Musigny (Grand Cru)
- Der Gevrey-chambertin von der Lagen Combottes sowie Laticières-Chambertin und Chambertin (beide Grands Crus).

Die Abstufung der gesamten Produktion bleibt heute noch relativ unbegründet. Die Experten des Weingebiets machen darauf aufmerksam, dass die Erträge der gnadenlos biodynamisch gepflegten Reben des Weinguts in so einem problematischen Jahr (wegen des Mehltaus) definitiv zu winzig gewesen seien (oft erreichten sie 8Hl/Ha statt die üblichen 20Hl/Ha), während andere Experten auf den tragischen Schicksal der Winzerin hinweisen, die 2004 ihren Ehemann verlor. Was insbesondere den biodynamischen Weinbau angeht, wird Lalou Bize-Leroy eine quasi mystische Haltung diesbezüglich durch viele glaubwürdige Beobachter des Weinguts vorgeworfen. So seien die Reben 2004, die eine geeignete Behandlung hätte retten können, bloss vernachlässigt worden. Nichtsdestotrotz bringt die sensationelle Qualität der Weine des Domaine sowie des Maison Leroy alle, Verehrer sowie Verächter der angewandten Methoden, zur gemeinsamen Bewunderung der Grande Dame de la Bourgogne.

Weinbautechnik

Bevor Lalou sich Bize-Leroy für den Kauf von Traubengut entscheidet, muss der Winzer, der die Ernte durchgeführt hat, die erste Gärung abgeschlossen haben. Es erfolgt dann eine massgebende Verkostung: Entweder stimmt der erste gegorene Wein oder er wird nicht abgekauft. Lalou Bize-Leroy führt dann alle folgenden Schritte von der malolaktischen Gärung bis zur Abfüllung. Der Aufwand ist nie ein Kriterium gewesen.

Die Besucher des Weinguts werden absolut ratlos, wenn sie zur Kenntnis nehmen, dass die Winzerin

meistens die gesamte Arbeit selber durchführt. Die eigenen Weine werden nicht mechanisch gekeltert, die Maischegärung dauert höchstens 21 Tage lang, die Reben werden mit dem Rappen gegoren, täglich erfolgen zwei Pigeages, Collage und Filtrierung werden nicht durchgeführt. Lalou Bize-Leroy behauptet allerdings, dass 10% der Arbeit im Keller und 90% im Weinberg erfolgt, was sich auch durch die ausserordentliche Qualität der Reben erklären lassen würde.

Die Verkostung

Chassagne-Montrachet 1er Cru 1995, Maison Leroy

Getrunken am: 13.12.2008 und 17.04.2010

Bewertung: 18.5/20

1995 gilt als grossartiges Jahrgang für die weissen Burgunder. Die Chardonnay Trauben waren winzig, sehr konzentriert und besaßen eine gute Säure, welches eine ansehnliche Lagerfähigkeit ermöglichen dürfte. Ob die Korken dieser Ära mitmachen, ist hingegen fraglich.

Wunderschöne strohgoldene, dichte Farbe. Kräftiges, ausgewogenes und komplexes Bouquet nach Akazienblumen, Honig, reifen gelben Früchten, Butter, Brioche... Das ganze verführt unmittelbar, die anderen Weine der Verkostung müssen sich gut benehmen, um mitzuhalten. Im Antrunk fällt der reife und selbstsichere Fluss auf, man dürfte meinen, es sei ein üppiger Meursault (ansonsten wäre die Lage Morgeot eine potente Wahl). Vollmundiger, saftiger Gaumen mit Schmelz und Fett, vorhandene Säure, perfekt eingebundenes Holz, sinnlicher Wein. Unendlicher Abgang. Für die Insider: Erweckt buchstäblich die Lust, einen Weisswein vom Domaine d'Auvenay zu verkosten!



Clos de Vougeot 1997

Rebfläche: 1Ha 90a

Getrunken am: 27.10.2009

Anlass: Waldgarten-Verkostung [Best of Burgundy & Pinot Noir](#)

Durchschnittsbewertung: 18.13/20 Eigene Bewertung: 16.5/20

Bewertung Robert Parker: 96

Irgendwie fliegender Blech im allgemein moderaten Bouquet, Würze, Minze, Wild. Tanninreich, ansonsten eher fehlende Struktur. Aktuell schwer nachvollziehbar, wieder verkosten und bewerten. Falsche Flasche???

Nuits-Saint-Georges aux Allots 1990

Rebfläche: 52a

Getrunken am: 27.10.2009

Anlass: Waldgarten-Verkostung [Best of Burgundy & Pinot Noir](#)

Durchschnittsbewertung: 18.38/20 Eigene Bewertung: 17.5/20

Bewertung Robert Parker: 92 Wine Spectator: 95

Extrem junge Farbe, freimütiges Bouquet nach Blutorangen, Wild, reizenden floralen Noten. Tadellose, sehr saubere Nase, die Flasche wurde stets optimal gelagert.

Grosse Klasse, wiederum Orangen im äusserst eleganten Gaumen, perfekt eingebundenes Holz, filigrane Tannine, keine Spur von einer allfälligen Überextrahierung, wie es gewisse verstehen lassen². Ein verführerischer Wein für kultivierte Leute.



Autor: Jean François Guyard

18.04.2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.

² In seinem (auf Französisch gelesenen) Buch „Le goût et le pouvoir“ behauptet Jonathan Nossiter auf der Seite 72: „Aux Etats-Unis, Matt Kramer a écrit quelques ouvrages remarquables, compréhensibles et intelligents. Hélas, sa longue association avec le Wine Spectator a clairement corrompu son jugement et son sens de l'éthique. Il a noué une solide amitié avec Lalou Bize Leroy, ancienne partenaire active de Romannée-Conti bannie du domaine, par décision de justice, pour avoir trempé dans des affaires louches, et aujourd'hui responsable de vins de Bourgogne parkérisés et ultraconcentrés aux prix exorbitants.“ Glücklicherweise sind diejenigen, die das Buch nicht gelesen haben.