



©BIVB

## Voller Genuss voraus in Marsannay Die Domaine Collotte

Vor einigen Monaten wurde ich ein paar Mal gefragt, ob denn der Teufel los sei! Warum denn sollte ich jetzt gerade über solche Appellationen schreiben, welche die grossen Burgunder-Weinliebhaber nur am Rande interessieren?

Grosse Burgunder-Weinliebhaber, Liebhaber prestigeträchtiger Burgunder-Weine oder sogar «Etiketten-trinker»... Ja, solche Konsumenten existieren auch für dieses Anbaugebiet, jeder Weinfreak pflegt schliesslich sein eigenes Profil und es ist, zumindest bis man mir das Gegenteil beweist, durchaus erlaubt, die Erzeugnisse gewisser Burgunder Gemeinden links liegen zu lassen. Auf einer völlig anderen Skala betrifft Snobismus auch nicht ausschliesslich andere Weinregionen. Umso besser für die Liebhaber guter, authentischer Weine, welche verstanden haben, dass ein Marsannay, Rosé genauso wie ein Weisses, weiss genauso wie rot, nicht teuer sein muss, um unendlich viel Genuss zu bieten.

Seien wir aber auch ehrlich, es kann geschehen, dass ein Wein aus Marsannay qualitativ besser ist als einer aus Gevrey-Chambertin. Zweifelnd Sie daran? Haben Sie schon diejenigen von Sylvain Pataille verkostet? Eines ist sicher: Jedes Jahr organisiert die Zürcher Weinhandlung Gerstl Weinselektionen ([Link](#)) eine Burgunder-Primeurs-Veranstaltung. Jedes Jahr werden wir durch die Anzahl Personen beeindruckt, welche sich im Rahmen dieser Präsentationen zum Stand von Sylvain Pataille begeben, um seine Weine zu verkosten. Diese werden auch meistens im Nu verkauft. Dennoch wäre es voreilig, eine falsche Schlussfolgerung zu ziehen. Der sehr sympathische und umtriebige Pataille wäre sogar sofort verlegen. Er schliesst es, unseres Erachtens zu Recht, aus, als einziger Winzer in den drei Gemeinden, welche Marsannay-Weine vinifizieren, wahrgenommen zu werden, der grossartig arbeitet. Nein, er ist ganz klar nicht allein, solche Erzeugnisse zu produzieren, welche viel Spass bieten und meistens richtig unterschätzt werden. Da lag übrigens auch unsere Motivation anfangs 2017, als wir das Syndicat des Vignerons de Marsannay baten, uns eine Verkostung über die Weine der AOC zu organisieren. Ohne die Winzer des Verbands zu informieren, habe ich meinen Freund Bill Nanson eingeladen. Wir haben dann diesen Anlass ([Link](#)) auf Französisch, Englisch und Deutsch dokumentiert. Aufgrund der hohen Qualität dieser Verkostung wollten wir auch dem Kaiser geben, was des Kaisers ist. Die AOC Marsannay, in deren beiden wichtigsten Farben, besitzt viele Argumente, um auch die anspruchsvollsten Weinliebhaber, zu überzeugen. Unser Redaktor Jean-Pierre Monsch könnte es bestätigen. Bei Vinifera-Mundi befasst er sich in erster Linie mit den prestigeträchtigen Weinen. Doch haben ihm die Weine von Isabelle Collotte derart gut gefallen, dass er zwei Tage nach dem Besuch der gleichnamigen Domaine vom «Salon des Grands Vins de Bourgogne» ([Link](#)) in Beaune profitiert hat, um alle Weine der Appellation am entsprechenden Stand zu verkosten. Eine Lobeshymne folgte und es sei schlechthin unglaublich, dass so wenig über diese genialen Erzeugnisse geschrieben werde.

## Die Domaine Collotte

Am 15. November 2017 besuchte Vinifera-Mundi die junge und talentierte Isabelle Collotte, die Tochter von Philippe. Sie ist 25 Jahre alt und weiss jetzt schon, was sie will. Sie zeigt auch sehr viel Sinn für Initiativen und beabsichtigt zusammen mit ihren Freunden der AOC ganz klar, die Fahne der Appellation hoch zu heben.

1981 begann die Domaine, ihre Produktion selber abzufüllen. Die Idee stammte von Philippe Collotte, der seit einem Jahr seinen Vater unterstützte. Der Weinberg erstreckte sich auf drei winzige Hektaren. Schrittweise wurde dieser nun bis auf seine aktuelle Grösse von 13ha vergrössert. Im Jahr 1990 ging der Vater von Philippe in Pension. Der junge Winzer, der damals auch erst 25 Jahre alt war, also genauso wie seine Tochter heute, übernahm das Weingut.

Die Rolle von Isabelle wächst seit ein paar Jahren unter dem wachsamen Auge ihres Vaters stets.

Ihr Dynamismus, Ihr Leistungswille, ohne sich jedoch zu ernst zu nehmen, ihr Bewusstsein, dass der Weg zum Erfolg nicht ohne Hürden ist, und dass die Winzerarbeit mehr Verpflichtungen als Rechte umfasst, stimmt uns optimistisch. Sie vertraut uns sogar an, dass sie vor ein paar Jahren entschieden hatte, die Kellerei zu vergrössern und zu modernisieren, wobei sie aufgrund der wiederkehrend kleinen Erträge darauf verzichten musste. Solche Investitionen setzen eine starke Finanzkraft voraus. Die dramatische Erfahrung von Hervé Murat, ein Winzer aus dem Hautes-Côtes de Nuits, veranschaulicht diese Realität gnadenlos. Wenn die Ernte dreier Jahrgänge derjenigen von zwei korrekten Jahren entspricht, reicht sogar die beste Traubenqualität nicht mehr aus, um die Lebensfähigkeit eines Betriebs zu gewährleisten. Als Richtwert produziert die Domaine Collotte 70 bis 75'000 Flaschen, darunter 1/3 Weisswein, von jedem Jahrgang. Vom 2016er wird es aber nur 25'000 Flaschen geben... Diese harte Realität wird oft von den Weinliebhabern vergessen, welche dann allerdings keine Gelegenheit verlieren, um sich über die Preise zu beklagen. Wir sollten ernst bleiben: Ein Marsannay rouge Les Champs Salomon 2015 kostet in Frankreich um die €20.-, der Jahrgang 2014 in Deutschland €25.- Ein Marsannay rouge Le Clos de Jeu 2015 kostet in der Schweiz €25.-. Diese Weine bieten eine einmalige Gelegenheit, eine sehr gute Domaine kennenzulernen. Sie bieten sogar jedem Weinliebhaber zu einem durchaus erschwinglichen Tarif die Möglichkeit, sich einen guten Vorrat an köstlichen Erzeugnissen anzulegen. In diesem Sinne vergessen wir nicht, dass der Wine Advocate 2007 Philippe Collotte als einen der jungen, vielversprechenden Stars von Marsannay bezeichnete. Isabelle tritt mit Stolz und Demut in die Fussstapfen ihres Vaters.

Genau aus diesen Gründen freut es uns, die Weine aus dem Jahrgang 2016 zu bewerten, welche wir am 15. November 2017 verkostet haben. Gerne machen wir aber auch auf unseren Bericht «Die AOC Marsannay unter der Lupe»

([Link](#)) aufmerksam. In diesem Artikel werden vor allem Erzeugnisse aus dem hedonistischen Jahrgang 2014 bewertet.



Philippe et Isabelle Collotte



©Collotte

## Die Weine des Jahrgangs 2016

Das Weingut verfolgt die Ansätze des nachhaltigen Weinbaus. Es werden keine Pflanzenschutzmittel verwendet, die einzigen angewandten Behandlungen entsprechen den Vorschriften des biologischen Anbaus. Sowohl Philippe als auch Isabelle sind sich bewusst, dass Wein nicht in den Kellern hergestellt wird, obwohl sie beide am wenigsten interventionistisch sind. Die Ernte wird durchgeführt, wenn die Trauben eine optimale Reife erreicht haben. Die Überreife des Traubenguts wird nicht angestrebt und auch zu einem späteren Zeitpunkt die Überextraktion nicht. Die Beeren werden sorgfältig behandelt, was die Qualität fördert. Nach einer strengen Selektion werden die Trauben komplett entrappt. Bei der Verkostung überraschen die Präzision und die Finesse der Weine. Es ist klar, ohne dass wir dieses Thema mit der jungen Winzerin angeschnitten haben, dass Pigeage auf das Minimum beschränkt wird. Diese Weine sind keine Fruchtbomben, sondern grossartige Säfte, bei denen Eleganz und Konsistenz auffallen.



©Collotte

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Marxen Wein](#) und, zum Teil, bei [Irmgard's Wein-Capinet](#) sowie [Vinsur](#). In der Schweiz sind sie es bei [L'Art du Vin](#).

### Bourgogne Aligoté 2016

Sehr schöne, finessenreiche Nase, sehr blumig und mit mineralischen Noten, welche die Eigenschaften des kalkhaltigen Bodens zum Vorschein bringen, auf denen die Rebstöcke wachsen. Gelungene Einführung in die Welt der Domaine. Ein leichter, knackiger Wein, ohne viel Komplexität, aber das ist eindeutig auch nicht das Ziel. Geschmeidiger, frischer Gaumen. Saubere Arbeit, reintönig, sehr guter Stoff, was bestimmt nicht unangenehm ist. **16.5/20** (85/100).

### Bourgogne blanc 2016

Wie der Aligoté wurde dieser Wein in Edelstahltank ausgebaut. Dies verleiht ihm eine gute Spannung. Relativ komplex, mit sehr frischen, gelben und weissen Früchten. Köstlicher Gaumen, es gibt wieder diese Spannung, diese reifen Zitronen, aber der Charakter des Chardonnays kommt richtig zur Geltung. Für einen Einstiegswein beeindruckt er. Er ist wieder gut vinifiziert, wobei wir den kurzen Abgang bedauern. **16.5/20** (85/100).

In Deutschland ist dieser Wein bereits erhältlich und kostet €14.90 bei [Marxen Wein](#).

### Marsannay blanc 2016

30-jährige Rebstöcke auf einem Ton- und Steinboden. Zur Hälfte im Holz, zur anderen Hälfte im Stahltank ausgebaut.

Ein charaktvoller Wein mit einem Bouquet schöner Komplexität, mit weissen Blumen, Zitrone und vor allem Zitronenschale, Gewürzen aus dem Holz. Lebendig, attraktiv, vielversprechend und sehr frisch. Viel Stoff im Gaumen, aber zart und geschmeidig. Das Ziel ist eindeutig, ein junges Publikum anzusprechen. Man geniesst diesen Wein und merkt, dass die Mittel im Terroir nicht vorhanden sind, um einen grossen Weisswein wie in der Côte de Beaune zu produzieren. Was wiederum kein Vorwurf ist. Mit diesem Erzeugnis wird der Wunsch erfüllt, sich den Kopf nicht darüber zu zerbrechen, was vielleicht hätte vinifiziert werden können. Delikater Abgang mit prägnanten Zitronennoten. Die Spannung des Jahrgangs ist vorhanden. Ein klarer Erfolg. **17/20** (88/100). Innerhalb der nächsten sechs, sieben Jahren zu trinken.

Dieser Wein kostet in Deutschland €21.90 bei [Marxen Wein](#).



Im Verkostungsraum der Domaine

### Fixin blanc 2016

Vier Pièces wurden produziert. Ausbau in Fässern einschliesslich ¼ neues Holz. Die Domaine arbeitet mit der Rousseau Küferei zusammen. Die alkoholische Gärung wurde im Fass durchgeführt.

Temperamentvolle Nase mit aufgrund der Appellation überraschendem Charme. Und das ist nicht die Auswirkung des Jahrgangs, denn 2014 und 2015 sind ihm in diesem Bezug überlegen. Der Gaumen bietet viel Stoff und einen vielversprechenden, tonischen Saft, ein paar Jahre sind notwendig, die Komplexität ist nicht zu unterschätzen. Es ist noch zu früh, um sich auf die Aromen zu konzentrieren. Es ist von der Nase bis zum würzigen Abgang sehr ausgewogen und schmackhaft. Der Abgang ist saftig und würzig. Das Holz ist sehr schön beherrscht und mit unbestreitbarem Know-how eingebunden. **17/20** (88/100).

### Marsannay Cuvée Vieilles Vignes 2016

50-jährige Rebstöcke auf verschiedenen Parzellen auf fünf verschiedenen Terroirs aus Ton und Kalkstein. Ein leichter Wein, sofort zu trinken, mit einer köstlichen Nase, die an frische Früchte und rote Beeren erinnert. Es ist wie ein Beaujolais, Isabelle Collotte bestätigt unsere Eindrücke über die unmittelbare Zugänglichkeit. Er ist grosszügig, aufgeschlossen. Subtile Likörnoten begleiten das Ganze, trotz des Alters der Reben keine ausserordentliche Komplexität, er ist dafür einfach sehr gut. Noch zwei oder drei Jahre zu warten, bis die Aromen richtig zum Vorschein kommen, ist empfehlenswert. Der Gaumen wirkt geschmackvoll und bietet einen guten, gespannten und hedonistischen Stoff, er ist präzise. Im Mund haben wir buchstäblich einen Korb roter Beeren, vor allem Erdbeeren mit Pfeffer bestreut. Wir finden diese Aromen ebenfalls im Abgang. Ein durchaus sympathischer Wein (fr. «Coup de coeur»), für den alltäglichen Genuss. **16.5/20** (86/100).

### Marsannay Les Boivins 2016

Über 40-jährige Rebstöcke auf einem kalkhaltigen Boden des gleichen Typs wie in Comblanchien. Wir erinnern daran, dass dieser Ort südlich von Nuits-Saint-Georges und genauer Prémeaux-Prissey einen grossen Steinbruch aus sehr reinem Kalkstein aus der bathonischen Zeit besitzt.

Das Lieu-dit Boivin gehört zu jenen, die wahrscheinlich bald in ein Premier Cru eingestuft werden.

Charaktervoller Wein, der aktuell viel mehr im Mund als im Bouquet bietet. Letzteres will nicht wirklich kommunizieren, die Komplexität ist klar, aber das wahrscheinliche Duftkaleidoskop kommt noch nicht zum Vorschein. Warten ist daher empfehlenswert. Die Frucht ist dafür sehr frisch und reif, mit guter Spannung und Eleganz. Der Holzausbau, welcher zu 25% in neuem Holz erfolgt ist, bringt Gewürze mit, die sich gut mit den anderen Düften verweben. Diese Nase ist rund, sehr gastronomisch, es wird Spass bereiten, ohne hedonistisch zu sein. Dies ist auf die Herbheit zurückzuführen. Die Mineralität gibt dem Ganzen einen fast kalten Ton. Sehr gute, breitschultrige Struktur mit prägnanten Tanninen. Seriöser Abgang. Ein Wein, der deutlich zeigt, was das AOC produzieren kann. **17.25/20** (90/100).

## Marsannay Les Champs-lomon 2016

Zweifellos ein schönes Terroir, das hauptsächlich aus Mergel besteht. Beim Lesen unseres Artikels über die Weine der Appellation aus dem Jahrgang 2014 ([Link](#)), stellen wir fest, dass uns die Erzeugnisse aus diesem Lieu-dit besonders gefallen haben. Es ist nicht anders bei diesem Wein. Es ist auch keine Überraschung. Diese Lage, deren Name Champ Solomon lautet, bildet zusammen

mit Clos du Roy, Longeroies und En la Montagne, das Wahrzeichen der Appellation.

Dieser Wein widerspiegelt die Eigenschaften des Jahrgangs 2016 perfekt! Straff, gespannt, energisch, generös, aber auch sehr rein und mit perfekt gezeichneten Konturen. Bereits in der ersten Nase besitzt er die nötigen Argumente, um die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen. Das Know-how der Collotte kommt in diesem finessenreichen Bouquet sehr schön zur Geltung. Wiederum rote, aber auch schwarze Früchte in verschiedenen Sorten sowie Gewürze, besonders Pfeffer, mineralische Noten. Ein dichter Gaumen, der den Eindruck erweckt, dass wir an einem Korb reifer Brombeeren und anderer, dunkler Früchte knabbern. Etwas salzige Noten, eine schöne Mineralität ergänzen das Bild. Ein Genuss. Dennoch unbedingt warten, es fällt uns gerade ein, erst in etwa zehn Jahren diesen Wein zu trinken. Der Abgang wirkt herb, stört aber nicht. Einfach warten, dieser Marsannay wird sich besänftigen. **17.5/20** (91/100).



Philippe Collotte, Photo aus dem Bericht « [10 Masterful Marsannays](#) » des Wine Spectators

## Fixin 2016

Die Verbindung zwischen dem rustikalen Charakter der Appellation und den Eigenschaften des Jahrgangs. Also ein männlicher Wein, kompromisslos, angespannt und energisch, mit einer starken Struktur. Interessante Komplexität mit verschiedenen Beeren und hauptsächlich schwarzen Früchten. Herber Abgang. **16.75/20** (87/100).

## Fixin Les Crais de Chêne 2016

Über 40-jährige Rebstöcke.

Obwohl wir die Weine der Appellation nicht ausführlich kennen, erinnern wir uns nicht wirklich an eine so positive Erfahrung. Mit Ausnahme des berühmten Clos Napoléon aus dem Jahrgang 1978 und dem köstlichen Fixin 2007 einer Domaine und zugleich Négociants aus Morey-Saint-Denis.

Ein Wein, der, wenn wir nicht falsch liegen, bereits in der Vergangenheit ausgezeichnet wurde, präsentiert sich uns. Was für eine feine Nase voller Spannung und Konzentration. Alles ist im schönen Stil davon, was das Weingut produziert. Rote Früchte, aber auch perfekt ausgereifte, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Gewürze, die uns faszinieren, da sie auch diejenigen umfassen, welche für die Herstellung von Lebkuchen verwendet werden. Das Alter der Rebstöcke kommt sehr gut zur Geltung, dies ist nicht viril, mit der Zeit werden sich Rasse und Raffinement entwickeln. Der Gaumen wirkt kräftig, sehr gepflegt. Viel Gerbstoff im vielversprechenden Abgang. Definitiv ein Fixin weit entfernt vom Klischee. Wir würden trotzdem das Risiko nicht eingehen, ihn länger als zehn Jahre altern zu lassen. **17/20** (89/100).



Isabelle Collotte

## **Gevrey-Chambertin (Villages) 2016**

Leider haben wir nichts über das Alter der Reben oder das Lieu-dit, in welchem sie sich befinden, niedergeschrieben.

Eine schmeichelnde Nase, mit Tiefe und immer dieser charakteristischen Eleganz der Weine der Domaine. Wieder ein Erzeugnis, welches keine Fragen aufwirft, sondern einfach nur Spass bereitet. Dennoch mit einem klaren Merkmal, dem Raffinement. Obst, Obst und Obst. Im Bouquet sowie im Gaumen. Wir hoffen, diesen Wein wieder verkosten zu dürfen, um ihn genau zu beschreiben. Der Mund ist im selben Register, sehr verführerisch. Fleischig, ausgewogen, wird die Fans der Villages-Weine aus Gevrey begeistern.

## **Chambolle- Musigny (Villages) 2016**

Über 45-jährige Rebstöcke. Die Parzelle befindet sich auf dem Lieu-dit Aux Echanges. Dieses grenzt Combottes an. Das Terroir ermöglicht die Erzeugung fleischiger und besonders expressiver Weine. Genau mit diesem Profil zeigt sich dieses Erzeugnis. Potentiell verführerische Nase, aber auch temperamentvoll, angespannt, kompromisslos, es ist kaum zu glauben, dass es eine Chambolle ist. Es ist sehr frisch und elegant, verdient seinen Rang, es ist auch kein kräftiger 1er Cru. Relativ komplexe Aromen roter und schwarzer Früchte, ja sogar etwas blau. Guter Körper im Gaumen. Ein paar Jahre Lagerung werden ihn besänftigen. Herber Abgang, also warten. **17-17.25/20** (89-90/100).

## **Fazit**

Wenn wir auch nicht alle Weine der Domaine verkosten konnten, wir haben insbesondere die Marsannay Clos du Jeu und Marsannay In Combereau verpasst, hat uns der Besuch bei Isabelle Collotte die Gelegenheit gegeben, die Qualität ihrer Erzeugnisse zu überprüfen. Jeder Liebhaber der Weine der Côte de Nuits darf sich darüber freuen, sie sind es wert, eingelagert zu werden. Wie wir es in unserem langen, bereits erwähnten Bericht über die Appellation geschrieben haben, bleibt diese dramatisch unterschätzt. Abgesehen von den Erzeugnissen von zwei oder drei Superstars der AOC sind die Preise daher äusserst wettbewerbsfähig. Zu einem Zeitpunkt, zu welchem die Tarife der Burgunder Weine aufgrund der durch die Wetterbedingungen schlechten Produktionszahlen stark ansteigen, wird jede Schwankung des Euros auf dem internationalen Markt ausgenutzt, um immer mehr von den ratlos gewordenen Verbrauchern zu verlangen. Jeder in der Schweiz erinnert sich an die Tarife der Weine aus dem Jahrgang 2014. Obwohl der Euro gegenüber dem Schweizer Franken nach der Entscheidung der SNB am 15. Januar 2015 um mindestens 20% einstürzte ([Link](#)), waren die Preise bei verschiedenen Händlern höher als ein Jahr zuvor. Dies selbstverständlich, ohne dass die Winzer die Tarife erhöht haben.

Die erschwinglichen Marsannay haben also Potential. In aussergewöhnlichen Jahrgängen wie 2015, 2016 und höchstwahrscheinlich 2017 werden die Grand Crus und die Produktion der grossen Burgunder Goldschmiede wie Perrot-Minot. Eric Rousseau, Dujac, usw. schnell zum Gegenstand einer zunehmenden Spekulation. Bis der Markt, mit der gleichen Gewalt wie in Bordeaux nach den Jahrgängen 2009 und 2010, zusammenbricht, bietet die AOC Marsannay sehr gute Chancen. Die Domaine Collotte ist zweifellos eine der potentiellen Sieger in dieser zugrundeliegenden Krise.

Autoren: Jean François Guyard & Jean-Pierre Monsch  
26 Dezember 2017

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende 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 senden.**