

By, Bye or Buy

Olivier Bernstein im Park Hyatt

Zürich, 17. Januar 2014



© Olivier Bernstein

Der Hintergrund

[Olivier Bernstein](#) ist seit seinem Jahrgang 2008 resp. 2009 in der Weinpresse ein Superstar, hat hohe Bewertungen und ist ein Player unter den Grand Cru Herstellern der Côte d'Or. In nur wenigen Jahren hat er es geschafft, sich zum „Geheimtipp“ zu mausern. Sein Markenzeichen ist **by Olivier Bernstein**.

Die Namensgebung des Gevrey-Chambertin Village in „by“ regt naturgemäss zu entsprechenden Sprachvariationen an, die sicher nicht in Sinne des Erfinders sind. Die Namensgebung des Weines stammt aus seiner Geschichte. Hatte doch Oliver Bernstein in seinem früheren Leben Kontakt zu Noten und Editionen von berühmten Klassikern (Beethoven, Schubert, Satie usw.). Geboren in einer Bildungs-Upperclass-Familie, (er stammt aus der Gründerfamilie des bekannten Bärenreiter Verlags in Kassel, der entsprechende Notenblätter und Partituren herausgab), verdiente er seinen ersten Kapitalstock in der Industrie, bei TGV-Hersteller [Alstom](#). Doch sein Herz schlug anders. Es ist ein Winzerherz. Neben den bekannten „edited by“, „composed by“ nun eben auch ein „Village by“.



Als Quereinsteiger hat Olivier Bernstein seine ersten Weine im Jahre 2003 im Département 66, Pyrénées-Orientales erzeugt. Er gründete dort mit seiner Frau zusammen die Domaine [Mas de la Dévèze](#) (s. [Verkostungsnotiz „66“](#)). Die Weine von Mas de la Dévèze wurden von den Verkostern entsprechend aufgenommen und erreichten schon bald ansprechende Punktbewertungen. Doch dies genügte Olivier Bernstein nicht. Er hatte grösseres im Sinne. Seine Vorliebe galt schon immer den filigraneren, eleganten Burgunderweinen. Insbesondere nach einer Begegnung mit der bekannten Burgunder Legende Henri Jayer mit dem Erlebnis der Vinifizierung des Jahrgangs 2002 und mit einem einjährigen Önologie-Studium in Weinbau und Kellertechnik (Beaune) im Rucksack, begann er in den Jahren 2005 /2006 geeignete Lagen und



Traubenlieferanten im Burgund zu suchen. Er suchte nach Winzern, die an besten Lagen alte Reben besaßen, aber nicht selber kelterten. Er bot Ihnen an, die Trauben nach der zu erwartenden Erntemenge zu bezahlen, aber die Erträge nach seinen Vorgaben durch rigoroses Zurückschneiden zu verringern. Dadurch erhielt er eine höhere Traubenqualität. 2007 wurden die ersten handverlesenen Trauben zu Premier- und Grand-Cru verarbeitet. Dafür pendelte er zwischen dem Roussillon und dem Burgund hin und her. Es wurden damals gegen 9'000 Flaschen abgefüllt, die seinen Namen trugen, heute werden gegen 30'000 Flaschen jährlich abgefüllt. Wobei es je nach Jahrgang entsprechend variiert.

Moderne Kellertechnik, bestes Traubenmaterial und höchste Präzision sollen der Garant für hochwertige Burgunderweine sein. Für die Weinberg- und Kellerarbeiten hat er sich langfristig die Dienste Richard Seguins (aus dem Hause Dugat-Py) gesichert.

Im Weinberg werden die ersten Selektionsmassnahmen getroffen, es werden nur extrem gesunde Trauben gelesen. Im Weingut wird das Traubengut einer zweiten Selektion unterworfen. Die Trauben werden von Hand entrappt und beschädigte Beeren werden radikal aussortiert. Die Vinifikation erfolgt nach strengen Vorschriften. Nach der Kaltmazeration von ca. 5-7 Tagen wird ohne Reinzuchthefen vergoren. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert bis max. 32 Grad Celsius. Handarbeit wird gross geschrieben. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques des angesehenen kleinen [Fassbaubetriebs Chassin](#) in Rully. Nach 16 bis 18 Monaten Reifezeit, ohne Umzug gelangt der Rebsaft zur finalen Abfüllung.

Eigentlich ein „normaler“ Ablauf, der die Frage nach den Superlativen stellt, die Oliver Bernstein begleiten: was hat es mit dem „Phantom an der Côte d’Or“ (Weinwisser 11/2011) resp. mit dem „Phantom von Beaune“ (Hyatt Magazine 19/2013) auf sich. Einmal wird er als „Micro-Négociant“, ein anderes Mal einfach als Winzer betitelt. Zwischendurch tauchen Begriffe wie „Shootingstar“ und „Superstar“ auf.

Vinifera-mundi wollte es wissen und hat die Weinpräsentation von Oliver Bernstein im Hotel Park Hyatt in Zürich besucht. Die Veranstaltung wurde durch den Importeur der Weine, die [Kellerei Siebe-Dupf](#) in Liestal, organisiert.

Die Weine

Olivier Bernstein, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru «Champ Gain» 2011, 75cl

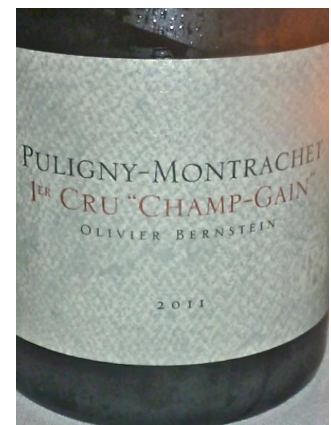
Es wurden 4 Fässer (228 l) produziert.

Im Glas ein klares, mittleres Goldgelb. Im Bouquet dominieren die mineralischen Aromen, Noten von neuen Barriques, leicht rauchig, mit zarten Aromen von Pfirsich, Limone und Grapefruit. Auch eine sanfte, würzigsteinige Note. Im Gaumen steht die solide, aber durchaus filigrane Säure im Vordergrund. Mineralische Noten und die gleiche, angenehme Fruchtaromatik wie im Bouquet. Etwas schlank im *mid-palate*, gradlinig, aber dafür mit einem langen, kräftigen Abgang.

Fällt leider mit der Zeit in sich zusammen.

Ein gutgemachter, beschwingter Puligny. Trinken bis 2018+.

16.75/20.



Olivier Bernstein, Chambolle-Musigny 1^{er} Cru «Les Lavrottes» 2011, 75cl

Die 15 Jahre alten Reben für diesen 1er Cru liegen im oberen Bereich der Lage, unterhalb von Bonnes-Mares.

Farbe: volles, üppiges Rubin. Das komplexe, aktuell eher zurückhaltende Bouquet zeigt Aromen von köstlich reifen roten Beeren. Dazu deutliche Barrique-Aromen und eine reduktive Note. Auch mineralische Noten und ein Hauch Anis. Der Auftakt ist etwas hart und fast bitter. Im Gaumen wiederum die schöne rote Beerenfrucht: reif, rund und verführerisch. Eher einfach gestrickt, ein typischer Vertreter des Jahrgangs 2011 im Burgund. Der Abgang ist etwas hart und unzugänglich, mit einem leichten Fehlton, der sich als stumpf, vegetabil/reduktiv zeigt.

16.5/20

(ST=89-91/100, BH=88-91/100, JR=17/20).



Diese Flasche wurde kontrovers diskutiert. Unserer Meinung nach wurde im Abgang deutlich, dass der Wein einen leichten [Pyrazin- \(Marienkäfer-\) Ton](#) aufweist. Der Importeur sah hier bloss eine reduktive Note, die sich bald verflüchtigen wird. Wir haben in den letzten 12 Monaten schon über 150 2011er verkostet und halten hier an einem leichten Pyrazinton fest. Aufgefallen ist auch, dass die zweite Flasche diesen Fehlton nicht hatte. Trotzdem ein schöner Chambolle für die nahe Zukunft. Ein Schweizer Blogger, mit welchem wir uns vor kurzem über das „Marienkäfer“-Problem unterhielten sagte uns, das passiere nicht bei Winzern, welche gut arbeiten. Ebenfalls möchten wir an dieser Stelle keinen Streit eröffnen. Wir erinnern an den Jahrgang 2004, welcher befallen wurde. Sogar bei den besten und seriösesten Winzern wie J.F. Mugnier waren nicht alle Flaschen tadellos. 2011 möchten wir allerdings auf keinen Fall mit 2004 vergleichen. Wir haben bereits in anderen Berichten über den Jahrgang eine klare Stellung diesbezüglich bezogen.

Olivier Bernstein, Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru «Les Champeaux» 2011, 75cl

Mit 50% der Kämme vergoren. Zuerst 5 - 7 Tage Kaltmazeration. Gärzeit Total 18 Tage, bei nicht über 32°C. 45 – 50 Jahre alte Reben.

Farbe: sehr dunkles, üppiges Rubin. Im Bouquet Aromen von schwarzen und roten Beeren, vor allem Kirschen und Himbeeren. Schön reif und fruchtig-verführerisch, mit komplexen mineralischen Aspekten und einem Hauch Fleisch und Leder. Im Gaumen schön rund und reif, vollmundig und elegant. Aromen von schwarzen und roten Kirschen dominieren wiederum, aber auch Noten von Veilchen, etwas Soja-Sauce und ein Hauch Marzipan. Ein harmonischer, tiefgründiger Wein mit einem mittellangen Abgang.

16.75/20

(ST=90-92/100, BH=89-92/100, JR=17/20)



Olivier Bernstein, Charmes-Chambertin, Grand Cru 2009, 75cl

Farbe: dunkles, üppiges Rubin. Im Bouquet herrlich komplex und vielseitig. Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, jungen Veilchen und einem Hauch von Rosen. Dazu nur eine ganz leichte Barrique Note. Im Gaumen wieder diese komplexe, rotbeerige Stilistik. Die Säure ist aktuell nicht ganz kompakt und auch nicht ganz klar definiert. Die Aromen sind daher etwas instabil, etwas flach. Die Tannine sind wunderbar rund und reif. Ein typischer 2009er Burgunder. Er macht jetzt viel Spass, braucht aber noch Zeit, um seine Mitte zu finden. Trinken bis 2025+.

17.5/20

(ST=92/100, BH=90-93/100, JR=17.5/20, WW=18/20).

Olivier Bernstein, Bonnes-Mares, Grand Cru 2010, 75cl

Farbe: dunkles, volles Rubin. Im Bouquet viele schwarze Waldbeeren, etwas Rumtopf und Lakritze, Geruch nach Waldboden, verführerisch, kühl und seiden-elegant. Im Gaumen richtig samtig-seiden. Die Säure ist zurzeit fast nicht spürbar! Die Aromen von schwarzen Kirschen, Holunder und Brombeeren, die zurückhaltende Mineralität, die Eleganz und dieser herrliche, samtig-seidene Aspekt machen diesen Wein wunderbar betörend! Seine Kraft lässt sich nur erahnen, aber die Harmonie der Komponenten wird ihm ein recht langes Leben beschern. Es fehlt etwas die Komplexität und das Tiefgründige eines ganz grossen Bonnes-Mares. Trinken bis 2030+.

18/20

(RP=93-95+/100, ST=94+/100, BH=95/100, JR=18.5/20).



Olivier Bernstein, „by“ Gevrey-Chambertin Villages 2010, 75cl

Farbe: sehr dunkles, volles Purpur-Rubin. Im Bouquet üppige schwarze Beeren, Kirschen, mit Noten von Teer, Zedern und Lakritze. Er ist leicht reduktiv (SO₂), aber das stört hier nicht gross und wird sich verflüchtigen. Im Gaumen auch wieder diese für 2010 typische schwarz-beerige Frucht: schwarze Kirschen, Brombeeren und etwas Holunder. Auch Noten von Kohle, ein Hauch *cigar-box* und eine zarte Süsse. Die Säure ist gut eingebunden, aber eher unbedeutend. Ein gradliniger nicht sehr vielschichtiger Villages, der jetzt viel Spass macht. **16.75/20**. (RP=88-90/100, ST=90/100, BH=89/100, JR=17/20).

Der Hintergrund II

[Oliver Bernstein](#) hat mit dem Jahrgang 2007 seine erste Burgunderabfüllung auf den Markt gebracht. Wir haben heute den dritten bis fünften Jahrgang verkosten dürfen. Die Weine sind gut bis sehr gut, jedoch hat uns keiner so richtig mit einem Wow-Effekt begeistert, resp. umgehauen. Klar, er schafft es, die betörende Frucht eines Pinot Noir in die Flasche zu bringen, kombiniert mit einer Eleganz und Finesse. Doch das schaffen andere in dieser Preisklasse auch. Ihn nun mit Grössen wie mit der Domaine Romanée-Conti in gleichem Atemzug zu nennen, scheint ihm jedoch selbst eher peinlich. Oliver Bernstein ist uns als sensibler Macher aufgefallen, der weiss, wovon er spricht.



Das Phänomen Phantom erklärt sich vielleicht aus seiner Geschichte. Als Mr. „Knowbody“ [absichtliches Spielwort, Anm. d. Red.] kommt einer nach Beaune, erdreistet sich, mehrere Winzer davon zu überzeugen, ihm einen Teil ihrer besten Lagen zu verpachten und vinifiziert in einer ersten Lese nach seinen Vorschriften erzeugtes Traubengut zu einem sehr guten Wein – das macht hellhörig.

Er besass zu Beginn keine eigenen Rebanlagen und er kam nicht aus einer angestammten Weindynastie. – Dies macht ihn nicht greifbar.

Er bewirtschaftet diese Pachtparzellen in eigener Regie. Wie er die Verträge ausgehandelt hat, ist sein Geheimnis. – Er entspricht nicht der „Norm“.

Abgesehen von einer Ausnahme ist Oliver Bernstein mittlerweile für alle gepachteten Parzellen eigenverantwortlich und hat im Zentrum von Beaune seine eigene Kellerei errichtet– dies macht ihn unabhängig.

Alle diese Punkte machten in zum Phantom. Doch mittlerweile wird er spürbar und greifbar. Er wird in der Weinszene bekannt. Als angestammter Ökonom versteht er die kaufmännischen Belange sowie das Marketing sehr gut. Als Önologe hat er bereits heute schon Beachtliches geschaffen. Wir sind gespannt, was man von ihm noch alles zu hören und zu trinken bekommt. Vinifera-mundi wird am Ball bleiben und seine Leser weiterhin informieren.

Das Diner

Die Abendmahlzeit wurde auf die Weine abgestimmt. Deshalb möchten wir sie unserer Leserschaft nicht vorenthalten. Das Menü zur Verkostung wurde von [Frank Widmer](#) Parkhuus Restaurant, Park Hyatt, Zürich, kreiert.

Zum Einstieg wurde ein Champagner aus dem Hause Mandois eingeschenkt.

Champagne Mandois, Brut Origine

75 cl, 40 % Chardonnay, 30 % Meunier und 30% Pinot Noir

Im Glas ein helles Zitronengelb. Das Bouquet zeigt feine Briochenoten, Nuancen von Zitronen und Grapefruit, sowie ein leichter Hauch von Lindenblüten. Im Gaumen ein herber trockener Auftakt mit einer schönen Säure, mit einer eleganten Perlage und mineralische Tönen, wieder diese feinen Hefenoten unterlegt mit dem Lindenblütenaroma. Mit einem langen trockenen Abgang.

16.5/20



La grande table



Masters of Food & Wine Festival Olivier Bernstein Premiers & Grands Crus

SieheDupf WINE PARK HYATT ZÜRICH

pochierter loch fyne lachs, kräuter, gewürze, ei, brioche
2011 Puligny-Montrachet 1er Cru „Champ Gain“

morchelerème, flusskrebs, urwakschinken
2011 Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Lavottes“

carpaccio & kurz gebratenes rangeland bisonfilet, rucola, körnersenf
2011 Gevrey-Chambertin 1er Cru „Les Champeaux“

geschmortes heritage angus shorrib, selleriepuree, polentaschnitte
2009 Charmes-Chambertin Grand Cru
2010 Bonnes-Mares Grand Cru

warmes schweizer käsesoufflé, scharf saures traubenkompott
2010 Gevrey-Chambertin Villages

Park Hyatt Zürich
Restaurant parkhaus
Berenbergstrasse 21
8002 Zürich, Schweiz
TELEFON +41 43 883 1075
TELEFAX +41 43 883 1235

WINE FESTIVAL ZÜRICH

Die Küche begeisterte durch aussergewöhnliche Qualität mit einem ausgezeichneten Menü, das passend auf die Burgunderweine abgestimmt war.



Die Überraschung war das Ei, hervorragend pochiert, mit den Kräutern und dem krossen Brioche zusammen die Beileitung zum Lachs.



Der Flusskrebs war von sehr guter Qualität, fest im Biss und schmackhaft. Leider war die Morchelcremesuppe etwas zu dominant und hat auch den filigranen Burgunder übersteuert.



Ein auf den Punkt gebratenes Bisonfilet, das zart auf der Zunge zerging. Mit dem Carpaccio und dem Körnersenf zusammen bildete sich eine harmonische Einheit, die sehr gut zum Wein abgestimmt war.



Burgund pur, kräftige Sauce, feines Selleriepuree mit Maisschnitte und eine Zwiebel – geniessen wie der König in Frankreich.



Der Schlussgang mit einer Käsevariation und scharf sauren Trauben bildete die harmonische Krönung.

Autor: Jürg Kobi und Anthony Holinger
24. Februar 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Fotos: Jürg Kobi und Jean-François Guyard

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwischer, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Dieser 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 verteilen.