



Im November 2014

# Die Weine der Domaine Pierre Amiot & Fils, präsentiert durch zwei Vertikalverkostungen

Alex Nussbaumer ist ein profunder Kenner des Burgunds und für seine Weinhandlung „[VinsMotions](#)“ seit vielen Jahren unentwegt auf der Suche nach Qualitätsproduzenten abseits ausgetretener Pfade. Uns von Vinifera-Mundi hat er schon im Sommer 2014 die Domaine [Buisson-Charles](#) von Patrick Essa nähergebracht, ein ganz grosser Meursault Winzer und Burgund-Experte, dem wir bis anhin eindeutig zu wenig Beachtung geschenkt hatte.

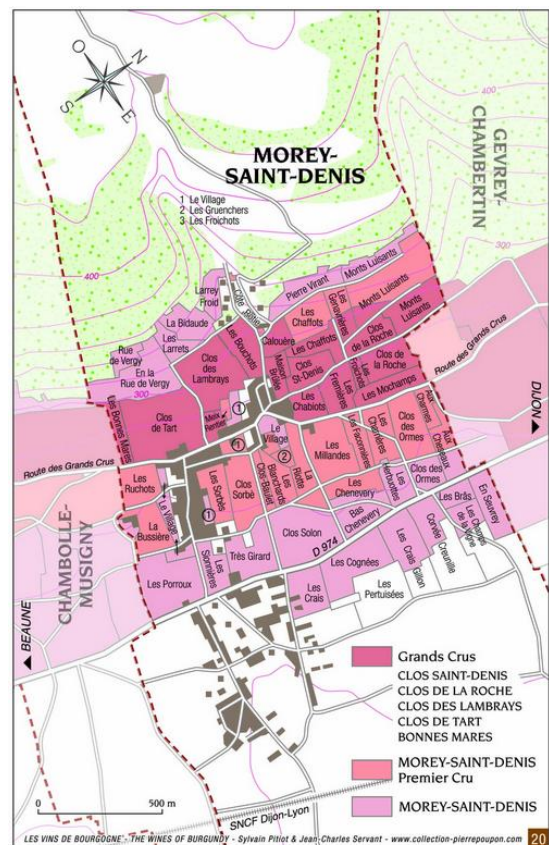
Am 28. September 2015 stellte uns Alex Nussbaumer die Rotweine der Domaine [Pierre Amiot & Fils](#) vor. Bei dieser Gelegenheit wurden eine Vertikale des **Grand Cru Clos de la Roche** und eine Vertikale des **Morey Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchots“** präsentiert.

Schliesslich war es eine einmalig schöne Gelegenheit, diese grossartigen, klassischen, fast altmodischen Burgunder kennen zu lernen, mit Ihren feinen Düften nach vielschichtigen roten Beeren und Ihrer grossartigen Eleganz.

## Die Domaine Pierre Amiot

Die Domaine Pierre Amiot produziert seit fünf Generationen Wein in der Gemeinde Morey Saint-Denis. Seit einigen Jahren führen die beiden Brüder Jean-Louis und Didier Amiot den Betrieb mit 8 ha Rebfläche. Die beiden verarbeiten Pinot Noir aus rund 40 Parzellen in Morey Saint Denis und Gevrey-Chambertin, die meisten nach Ost und Südost ausgerichtet. Die Qualität der Weine ist dank sorgfältigster Arbeit im Rebberg und reduzierter Erträge (heute 30-42 hl/ha) kontinuierlich gestiegen.

Im Rebberg verfolgt Jean-Louis Amiot die Prinzipien der „lutte raisonnée“. Dies bedeutet, dass er die Verwendung von Kunstdünger und Pestiziden strikt ablehnt. Die Reberziehung erfolgt nach den Systemen Guyot und Cordon Royat. Nach der Ernte (von Hand) wird ein Vibrationstisch zur Selektion des besten Traubengutes eingesetzt.



Das Climat Les Ruchots steht auf der rechten Seite der Route des Grands Crus gegenüber dem Clos de Tart.

©Collection Pierre Poupon

Die Vinifikation ist prinzipiell non-interventionistisch. Entrappt wird je nach Jahrgang zu 70-100%. Macération froide während 5-7 Tagen, Fermentation mit natürlichen Hefen. Élevage während 15-18 Monaten in zu 30% (1er Cru) bis 50% (Grand Cru) neuen Burgunder Pièces (228 l). Soutirage und Abfüllung unter Berücksichtigung der Mondphasen. Die Weine werden nicht geschönt und je nach Jahrgang nur leicht filtriert.

Amiot produziert Burgunder in einem eleganten Stil. Seine Weine zeigen eine volle, reine Frucht, feine Textur und einen langen, komplexen Abgang.



©NonSoloDiVino

Im Rahmen der Verkostung konzentrieren wir uns auf zwei Weine:

### Clos de la Roche, Grand Cru

1,2 ha auf fünf verschiedenen Parzellen in den Lagen „Monts Luisants“, „Fremières“, „Chabiots“ und „Mochamps“. Alter der Reben: 20-55 Jahre. Durchschnittliche Jahresproduktion: 5700 Flaschen. Boden: brauner Kalksteinuntergrund, leicht mit Mergel und Kalksteingeröll vermischt.

### Morey Saint-Denis 1er Cru „Les Ruchots“

Les Ruchots liegt gleich unterhalb von Clos de Tart, im unteren, flacheren Abschnitt an der Grenze zu Chambolle-Musigny. Mit seinen 55-jährigen Reben produziert Amiot auf 53 Aren ca. 2500 Flaschen.



Jean-Louis Amiot

©NonSoloDiVino

Die Erzeugnisse von Pierre Amiot sind in der Schweiz u.a. bei [VinsMotions](#) und in Deutschland u.a. bei [Doris Enkirch](#) erhältlich.

## Die Verkostung

### Die Weissweine

Zum Aperó wurden zwei Weissweine der Domaine Michel & Thibault [Morey-Coffinet](#) aus Chassagne-Montrachet vorgestellt.

Die Domaine Morey-Coffinet ist einst aus den Weingütern von Marc Morey und Fernand Coffinet hervorgegangen. Heute wird sie von Michel Morey (dem Sohn von Marc Morey, die heutige Domaine Marc Morey wird von seiner Schwester geleitet) und seinem 30-jährigen Sohn Thibault geführt. Auf insgesamt 9 ha werden 14 verschiedene Appellationen bewirtschaftet (davon 5 ha Chardonnay, der Rest Pinot Noir). Daran ergeben sich jährlich ca. 55'000 Flaschen.

Im Keller wird mit modernster Technologie höchst professionell gearbeitet. Die aufwendige und perfektionistische Rebpflege, aber auch die hohe Güte der Appellationen sind die Grundlagen für die Qualität der Weine. Nebst dem Village sind folgende Chassagne-Montrachet 1er Cru im Angebot: Les Caille-



©Morey-Coffinet

rets, La Romanée, Les Farendes (Teil der Appellation Morgeot), En Remilly, Dent de Chien und Blanchots-Dessus. Dazu kommen der geniale Bâtard-Montrachet und der Puligny-Montrachet Les Pucelles, der einzige Wein, der nicht aus Chassagne stammt.



## Domaine Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru La Romanée 2011

Mittleres Gelb, noch junger Glanz. Offene, noch recht vom Holz geprägte Nase, Honig, Quitte, Gräser, auch eine rauchig-torfige Komponente die an einen Island Single Malt erinnert (Talisker). Grosse Komplexität, am Gaumen weich und vollmundig im Auftakt, schon sehr offen und zugänglich, saftige Frucht, viel Schmelz, gelbe Früchte, auch Stachelbeere, sehr intensive Aromatik, das Holz auch am

Gaumen stark präsent, der Alkohol spürbar, sehr gute Komplexität. Gefällt mir gut, wirkt für mich aktuell einen Tick zu breit doch mit der Reife kann der Wein sich sehr gut entwickeln. **17.5+/20.**



## Domaine Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Farendes 2008

Mittlers Gelb, jugendlicher Glanz. Die Nase mineralisch, tief, betörend im Duft, sehr schöne Noten von Zitrusfrüchten, Gräsern, kalter Rauch, sehr gute Komplexität, am Gaumen unglaublich saftig im Auftakt, das Holz sehr gut eingebunden, saftige, knackige Frucht, sehr schöne Balance, Zitrusaromen, dazu eine nervige Säure, komplex, tänzerisch frisch und von sehr guter Tiefe und ausgezeichneter Länge. Gefällt mir ausgezeichnet. Jetzt bis 2024. **17.75/20.**

## Die Rotweine

### Domaine Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2013

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr fruchtbetonte Nase, noch leicht reduktiv, rote Früchte, auch Kräuter, das Holz noch wahrnehmbar aber gut eingebunden, sehr gute Komplexität, am Gaumen weicher, fast harmloser Auftakt, dann breitet sich der Wein rasch aus im Mund. Da sind herrliche Düfte roter Beeren und eine sehr feine Würze, reife, fein gewobene Gerbstoffe, gut dosierte Säure, der Alkohol nicht dominant. Ein äusserst präziser Wein, der sich mit etwas Belüftung bereits sehr gut trinkt, ein feiner Wein mit guten wenn auch nicht grossen Reserven. 2017-2025. **17.25/20.**



Durchschnittsbewertung: 16.65/20, 5. Rang der Morey-Saint-Denis.

### Domaine Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2012

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase wunderbar floral, Zitrusblüten und auch rosarote Grapefruit. Das ist ein Schnüffelwein, sich ständig verändernd, sehr gute Komplexität, ein Traumtänzer, am Gaumen saftiger Auftakt, verspielte Aromen, wieder dezent Grapefruit dann auch rote Johannisbeere, sehr ausgewogen mit präserter Säure und sehr gut eingebundenem Holz, sehr gute Komplexität, mittlere Länge im Abgang. Hier wurde mit viel Fingerspitzengefühl die Frucht herausgearbeitet, ein zartes Gewächs. Gefällt durch seine Leichtigkeit des Seins. **17.5/20.**

Durchschnittsbewertung: 17.4/20, 2. Rang der Morey-Saint-Denis.

### Domaine Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2010

Reiferes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase tief, nobel und würzig, einiges an Kräutern, dazu rote Beeren und Rauch, sehr schöne Komplexität, am Gaumen weich im Auftakt. Wirkt schon sehr zugänglich, fast etwas mollig, die Frucht wird von feinem Gerbstoff gestützt. Am Mittleren Gaumen fehlt es aber etwas

an Dichte, doch da ist auch eine sehr gute Komplexität, im Abgang aber etwas brandig, wirkt relativ heiss (kühler servieren). **17.75/20**.

Durchschnittsbewertung: 17.08/20, 4. Rang der Morey-Saint-Denis.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2009**

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase offen, sehr duftig, rauchig, Tabak, unglaublich einnehmend, Würze, rote Beeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich und rund im Auftakt, da ist einiges an Babyspeck vorhanden, rote Beeren, saftig, sehr saftig und mit perfekt eingebundenem Holz, ausgezeichnete Harmonie, sehr gute Komplexität und angenehme Länge. Gefällt mir sehr gut, jetzt bis 2025+. **17.75/20**.

Durchschnittsbewertung: 17.3/20, 3. Rang der Morey-Saint-Denis.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Ruchots 2005**

Mittelkräftiges Rubinrot, leichte Reifennoten. Die Nase tief, nobel, rauchig, da sind rote und dunkle Beeren, da ist eine Torfnote, und da ist wieder diese rosarote Grapefruit, wow, das ist schon sehr, sehr gut und äusserst komplex. Am Gaumen weicher, fast warm wirkender Auftakt, die Frucht ist konzentriert, rote und dunkle Beeren, dazu ein nach wie vor sehr präsender Gerbstoff, die Säure sehr gut integriert, grosse Balance, ein komplexer Wein von sehr guter Qualität, gefällt mir ausgezeichnet, Jetzt bis 2025, **18/20**.

Durchschnittsbewertung: 17.9/20, 1. Rang der Morey-Saint-Denis.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2013**

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase noch etwas verhalten, leicht reduktiv, eine unglaubliche Präzision und Spannung. Rote Beeren, Rauch, Mineralik, dazu eine wunderbare Floralität, sehr gute Komplexität, am Gaumen saftig frisch im Auftakt, eine Präzision von Frucht, Gerbstoff und Säure, rote Beeren, Gräser, Kräuter, grossartige Saftigkeit, was für eine Balance. Ein Traumwein, tän-



zerisch mit Kraft, Konzentration und einer enormen Frische. Im Abgang von sehr guter Länge, braucht Zeit und hat Reserven, 2019-2030, **18/20**.

Durchschnittsbewertung: 17.5/20, 4. Rang der Clos de la Roche.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2012**

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase offen, duftig, rauchig, da sind rote Beeren, da ist Torf, da sind Blumenblüten, sehr einnehmend, sehr gute Komplexität. Der Gaumen saftig frisch im Auftakt, rote Beeren, noch verhalten, zeigt rasch die Zähne. Da sind viele Gerbstoffe und eine grosse Saftigkeit. Kein einfacher Zeitpunkt, der Wein braucht Zeit, sehr gute Qualität mit einem Tick Bitterness (ja, wieder Rose Grapefruit, gefällt), ein Paradebeispiel eines saftigen Weins. Im Abgang mit einer dezenten Bitternote, kann und muss reifen, 2018-2030+, **18/20**.

Durchschnittsbewertung: 17.93/20, 3. Rang der Clos de la Roche.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2011**

Helles Rubinrot, noch jugendlicher Glanz. Die Nase sehr speziell, Torf, rote Beeren, auch etwas nasser Karton, nicht einfach zu riechen, doch mit guter Tiefe und Komplexität. Am Gaumen saftiger Auftakt, karg,

straff mit Massen an roter Johannisbeere, auch weisse Johannisbeere, mit Stilen, etwas grün vielleicht, doch für mich im positiven Sinne. Sehr viel Charakter, hervorragende Balance, unglaublich knackig und saftig, eine gute Komplexität und Länge. Gefällt mir in seiner etwas rustikalen Art, nicht gross aber gut interpretiert, 2017-2028. **17/20**.

Durchschnittsbewertung: 16.55/20, 5. Rang der Clos de la Roche.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2010**

Helles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase offen, tief, rote Beeren, Rauch, grossartige Mineralik, eine enorme Tiefe, sehr gute Komplexität. Der Gaumen strukturiert, knackig, saftig, da sind Massen an roten und dunklen Beeren, da ist eine unglaubliche Frische, wow, grosser Wein, hier wächst ein ganz schöner Burgunder heran, gefällt ausgezeichnet, 2020-2030+, **18.5/20**.

Durchschnittsbewertung: 18.18/20, 1. Rang der Clos de la Roche.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2009**

Reifes Rubinrot, aufgehellter Rand. Die Nase von grosser Tiefe, wirkt warm, offen, reif, da ist diese wunderbare Würze. Da sind reife dunkle und rote Beeren, Tabak, Rauch, sehr gute Qualität und Komplexität, am Gaumen unglaublich weich und zugänglich. Ein Charmeur, sehr schöne Frucht, deutlich weniger Ecken und Kanten als 2010, für das warme Jahr eine sehr schöne Ausgewogenheit und Balance, Wattebausch mit eingebauten Stilen, lang im Abgang, 2017-2030+, **18/20**.

Durchschnittsbewertung: 18.1/20, 2. Rang der Clos de la Roche.

### **Domaine Pierre Amiot & Fils, Clos de la Roche, Grand Cru, 2002**

Aufgehelltes Rubinrot, noch immer schöner Glanz. Die Nase mit Brettanomyces, wäre zwar komplex doch das ist auch deutlich unsauber, Pferdestall, kein Spass in der Nase, am Gaumen mit schöner Saftigkeit, rote Früchte, auch viel Würze, die Elemente in sehr gute Balance, sehr gute Komplexität, gefällt am Gaumen sehr gut, in der Nase aber leider ein No-Go. **17/20**.

Durchschnittsbewertung: 16.35/20, 6. Rang der Clos de la Roche.

Autoren: Adrian van Velsen & Anthony Holinger  
4. Oktober 2015

Lektorat Jean François Guyard

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.