



Der Weinberg von Les Champans am Fuss des Hügels von Volnay

©NonSoloDiVino

Domaine Joseph Voillot

Volnay 1er Cru Les Champans

1969 - 2013

Am 21. September 2015 reiste Vinifera-Mundi ins Tessin. Unsere Freunde von [NonSoloDiVino](#) Stefano Ghisletta und Giorgio Buloncelli organisierten eine Vertikalverkostung über einen Zeitraum von 46 Jahren des Volnay 1er Cru Les Champans der Domaine Joseph Voillot.

Gerne überlassen wir unseren Freunden das Wort über die Verkostung:

„[Joseph Voillot](#) hat massgebend zur Entwicklung der Volnay Appellation beigetragen. Er hat auch ein Weingut aufgebaut, welches seinen Erfolg auf dem Weg zur Erzeugung klassischer, ausserordentlich komplexer und durchaus lagerfähiger Weine errungen hat. Heute umfasst die Domaine etwa zehn Hektaren in Meursault, Volnay und Pommard, wobei der Leitgedanke ist, dass die Weine die Grösse und die Persönlichkeit der einzelnen Lagen zu widerspiegeln haben. Seit seiner Gründung am Anfang des XIX Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg hat die Domaine keine wesentliche Änderung erfahren. Das Leben ist wie ein langer Fluss dahingeflossen. Bis 1945 werden die geernteten Trauben an die grossen "Maisons de Négoco" in Beaune verkauft.

Mit der Übernahme des Weinguts durch den jungen Joseph Voillot im Jahr 1945 verändert sich die Strategie massgebend. Ab diesem Moment erfolgen die Weinbereitung und die Abfüllung auf der Domaine, welche dann auch selber ihre Weine vermarktet. Joseph Voillot geht 1995 in den Ruhestand und reicht seinem Schwiegersohn Jean-Pierre Charlot das Szepter weiter. Dieser gewährleistet die Kontinuität bis in die Gegenwart. Joseph Voillot verstirbt am 22. Juli 2014 und hinterlässt eine grosse Leere. Charlot war schon immer im Weingeschäft tätig, wobei er erst zu einem späteren Zeitpunkt Winzer geworden ist. Er gilt dafür als Mentor vieler, junger Burgunder Produzenten.



Giorgio Buloncelli & Stefano Ghisletta

Der Volnay 1er Cru Les Champans bildet zweifellos den Höhepunkt der Domaine Voillot. Die Lage ist im unteren Teil der 1er Cru Climats von Volnay, am Fuss des Hügels gelegen und nicht weit von der Kapelle des Chemin de Croix entfernt. Das Climat wird von Carelle sous la Chapelle, The Ronceret, En Caillerets umgeben und in seinem oberen Teil durch die Route D973 begrenzt. Die Lage erweist sich von erster Qualität und verleiht den Weinen eine kräftige Struktur, eine besonders aromatische Finesse und vor allem eine ausserordentliche Lagerfähigkeit. Joseph Voillot besitzt die Parzelle Nr. 218, welche sich auf etwas mehr als einem Hektar im Norden der Lage befindet. Hier geniesst der Weinberg den steilen Hang sowie den wenig tiefen, steinigen Boden und die hohe Sonneneinstrahlung. Die Rebstöcke wurden in den 1930er Jahren angepflanzt, dann teilweise in den 70er und 80er Jahren ersetzt.

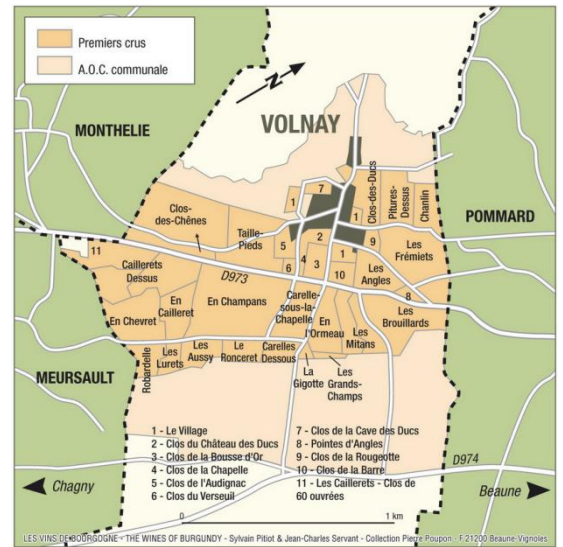
Les Champans wurde zum ersten Mal in 1946 produziert und der alte Keller an der Place de l'Eglise, wo Flaschen des Jahrgangs 1947 gelagert werden, kann besucht werden.

„

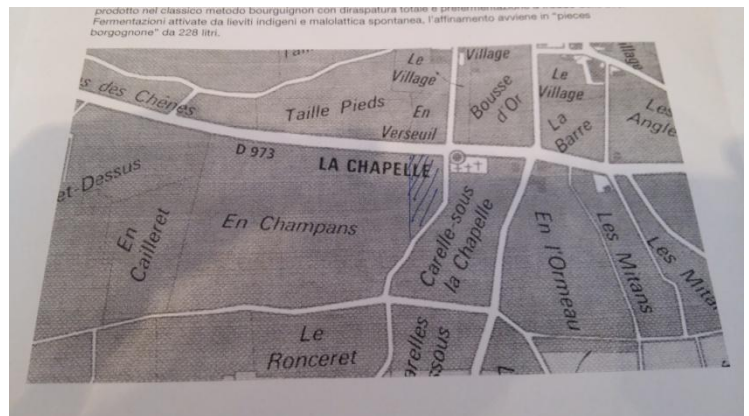
Die Verkostung

In Anbetracht der Tatsache, dass Joseph Voillot, genauso wie Michel Lafarge und der verstorbene Hubert de Montille, eine historische Weinpersönlichkeit der Appellation Volnay bleibt, erweist sich eine Verkostung wie diejenige unserer guten Freunde von NonSoloDiVino als unverzichtbar. Wie es Michel Bettane, nicht nur ein international anerkannter Weinjournalist, sondern auch einer der allerbesten Kenner des Burgunds weltweit, sagt, „Seit vielen Jahren macht Jean-Pierre Charlot auf der Domaine Voillot Weine, die zu den feinsten und balanciertesten des Burgunds zählen“. In den Händen der drei genannten Winzer werden die Climats buchstäblich sublimeriert. Alle drei haben sich immer und unermüdlich der Qualität ihrer Weine beigeplichtet. Drei Weine haben ein eindeutiges Korkproblem gehabt. Jeder Mathematiker, der sich im Bereich der Wahrscheinlichkeitsrechnungen vertieft hat, wird behaupten, dass diese Zahl ernsthaft kritisch ist. Das Problem hat sich leider nicht nur auf die alten Weine konzentriert. Den Burgunder Winzern wird immer wieder vorgeworfen, der Qualität der Korken keine Beachtung zu schenken. Leider konnte dieses Bild aus unserem Geist nicht verbannt werden.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [La Cave de Rêve](#) sowie [Les trois Bouchons](#) und in Deutschland bei [Pinard de Picard](#) sowie [Dieckmann's Wein](#) erhältlich.



©Collection Pierre Poupon



Die Parzelle Les Champans der Domaine Jean Voillot ist gerade unter der D973 gelegen

©NonSoloDiVino



Volnay 1er Cru Les Champans 2013

Schöne, charaktervolle Nase mit reifen Kirschen, etwas Sauerkirschen und weiteren, roten Beeren in einer floralen Hülle. Das Holz wurde perfekt gemeistert, Jean Pierre Charlot hat die Eigenschaften des Terroirs und des Jahrgangs sehr gut zum Ausdruck gebracht. Die Nase ist breit, offen, tiefsinnig, präzise und hervorragend gezeichnet. Die Düfte zeigen eine anfängliche Komplexität und wirken heiter. Im Hintergrund lassen sich feine Holz- bzw. Toastingnoten erahnen. Entweder jetzt oder erst in 15 Jahren genießen. Bereitet heute aromatisch sehr viel Spass, wobei sich dieser Wein in zwei oder drei Jahren verschliessen wird. Geschmackvoller, geradliniger, dafür druckvoller Gaumen mit generöser, ausgereifter Frucht und einer tragenden Säure für eine durchaus lange Lagerfähigkeit. Mineralische Grundlage, welche sich durch die tolle, salzige Note im anhaltenden Abgang merken lässt. Ein grosser Klassiker mit einer vielversprechenden Entwicklung. **17.75/20.**

Volnay 1er Cru Les Champans 2012

Ein roher Marmorblock und zugleich ein riesiges Versprechen. Zeigt sich heute aber deutlich zurückhaltender als der 2013er. Alle Komponenten sind dennoch vorhanden, um schliesslich auch ein grosser Wein zu werden. Doch wirkt es aktuell, als ob sich der Jahrgang für den Winzer zur Herausforderung entwickelt hätte. Nicht nur wegen der schweren Hagel-schauer des 30. Juni 2012. Zarte, aber auch rassige Nase mit vielen, roten Beeren und Waldbeeren, selbstverständlich auch einem

Korb reifer Kirschen sowie etwas Holz und einer feinen Würze (Nelke). Floralen Hintergrund. Warten ist angesagt. Viel sanfter Stoff, präzise Mineralität, ultrafeine, aber auch druckvolle Tannine, das Holz ist wieder präsent, doch nicht störend, der Gaumen wirkt aktuell etwas auf sich selbst konzentriert (monolithisch), er bietet aber auch viel Geschmack. Entwickelt sich mit der Zeit, zwei Stunden im Voraus öffnen. Toller Schmelz und wiederum ein köstlicher, salziger Abgang, in welchem sich die Würze ebenfalls vorteilhaft merken lässt. **17.5/20**. Im Keller vergessen und erst in 20 Jahren geniessen.



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 2013, 2012 und 2010

Volnay 1er Cru Les Champans 2010

Dunkle und rote Beeren in Hülle und Fülle, tolle Komplexität in der reintonigen, präzisen Nase. Doch dominiert heute das Holz und verdeckt die Düfte zum grössten Teil. Zerquetschte, sehr reife Erdbeeren, feine, geröstete Aromen. Es erweckt den Eindruck, als ob es in diesem wettermässig schwierigen Jahrgang zu viel Sonne gegeben hätte. Akzente von Pflaumenmarmelade und wiederum eine tolle Würzigkeit. Filigraner, zarter, lebhafter Gaumen mit einer vielversprechenden Säure und einer Struktur, welcher es noch an Schliff fehlt. Die Finesse fehlt im aktuellen Stadium, auch die salzige Note im Abgang. Doch mit der Zeit entwickeln sich feine Aromen wie u.a. Röstnoten. Vielversprechender Abgang. Wir machen uns keine Sorgen, einfach im Keller vergessen. **17.5/20**.

Volnay 1er Cru Les Champans 2006

Der Jahrgang lässt sich sofort erkennen und eine Gegenüberstellung zwischen den Jahrgängen 2006 und 2007 lässt sich für sehr viele Erzeugnisse begründen. Beide bieten eine grossartige Frucht. 2007 wirkt rundum so köstlich, dass dieser Jahrgang für einen Abend mit guten Freunden perfekt geeignet ist. Nicht in erster Linie die Komplexität zählt dann, sondern die Freude, zusammen einen guten Wein zu teilen. Hingegen zeigt der Jahrgang 2006 einen anderen Charakter. Es gilt auch für diesen Volnay. Es ist ein Jahrgang für tolle, egoistische Momente puren Genusses. Bei unzähligen 2006ern wirkt die Frucht, als ob sie sich ausdrücken möchte, und sie hätte viel zu bieten, doch gibt es jedes Mal eine eiserne Hand, um dies zu verhindern.

Der Champans 2006 bietet eine reintonige, wiederum präzise, doch natürlich zurückhaltende Frucht. Wieder diese feinen Kirschen, vor allem Weichselkirschen, und etwas Cranberries in einer grossartigen, floralen Hülle (Veilchen), etwas schwarze und wilde Beeren und nach wie vor die charakteristische Würzigkeit. Schönes Zusammenspiel im frischen, aber auch streng wirkenden Gaumen zwischen der Säure und der Frucht,



präsente, feingliedrige Tannine, es fehlt etwas an Finesse, was aber in Kauf genommen werden kann. Dafür stört der Alkohol verschiedene Teilnehmer des Anlasses. Relativ lang anhaltender Abgang mit feiner Mineralität. **17/20**.

Volnay 1er Cru Les Champans 2003

Kork.

Volnay 1er Cru Les Champans 1999

Wenn noch jemand an der Grösse des Jahrgangs zweifelt...

Ein Exhibitionist bietet sich hier an, wie es unser Freund Giorgio Buloncelli sagt. Es gibt sehr viel Wein in dieser Flasche! Besonders feine, filigrane, seriöse und durchaus harmonische Nase mit einer grossartigen Komplexität und keinem einzigen Alterungsanzeichen. Ein Wein in seiner vollen Kraft und mit seinem ganzen Verführungspotential. Druckvoll, doch sehr elegant, mit überschwänglichen, schwarzen

Beeren, perfekt ausgereiften saftigen Kirschen, mineralischen Akzenten, Pflaumenmarmelade und einem unwiderstehlichen Touch. Streng genommen kann behauptet werden, dass dieser Wein jetzt bereits genossen werden kann, aber er wird noch an Ausstrahlung gewinnen. Im Hintergrund lässt sich sogar Karamell mit gesalzener Butter wahrnehmen. Lebhafter, vielschichtiger, ausgewogener Gaumen mit einer tollen, vielversprechenden Säure, aber auch druckvollen, feingliedrigen Tanninen. Wird noch sehr viele Jahre auf diesem genialen Niveau bleiben. Betörend und deshalb **18/20**.



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 2006, 2003 und 1999

Volnay 1er Cru Les Champans 1995

Ein Jahrgang, in welchem viel falsch hätte gemacht werden können. Der erste Jahrgang unter der Regie von Jean-Pierre Charlot, dem Schwiegersohn von Joseph Voillot. Charlot und Voillot haben 1980 begonnen, zusammenzuarbeiten, wobei Charlot bis zu diesem Zeitpunkt Dozent im Lycée Viticole in Beaune war. Voillot wurde im Jahr 1995 pensioniert. Jean-Pierre Charlot hört selber Ende 2015 auf und eine neue, junge Generation wird ihn ablösen.

Mit diesem Erzeugnis beweist die Domaine, dass ein 1995er auch ganz gross sein kann. Wieder eine tiefe und elegante Nase, welche nach trockenen Rosen und dunklen, ja sogar schwarzen Beeren riecht. Viele Tertiäraromen strömen aus dem Glas und werden durch eine feine Würze ergänzt. Die Frucht ist zwar nicht vordergründig, aber sie zeigt sich delikat und harmonisch. Diese Nase verführt, wirkt lasziv und man könnte sich eine Zeit lang damit befassen, um neue Nuancen zu finden. Das erste, was im Gaumen auffällt, ist die Gerbsäure. Sie überdeckt, sozusagen, alle anderen Komponenten. Marinierte Früchte und mineralische Noten gestalten das Aromaspektrum. Wenn der Alkohol gut eingebunden ist, überzeugt dieser Gaumen nicht ganz. Trotz den feingliedrigen, feinen und immerhin druckvollen Tannine. Lang anhaltender Abgang. **17/20**.



Jean-Pierre Charlot

©NonSoloDiVino

Volnay 1er Cru Les Champans 1991

Grossartige Nase mit vielen getrockneten Blumen, Räucher-schinken, mineralischen Komponenten, Humus, nassem Waldboden,... Wer sich daran erinnert, dass die Rebstöcke im April 1991 durch eine Frostwelle getroffen wurden, was zum Verlust eines Drittels der Ausbeute geführt hat, kann schön

staunen. Diese Nase erinnert daran, dass der Jahrgang durch zahlreiche Weinliebhaber stets unterbewertet wurde. Im bekömmlichen Gaumen lässt sich eine leicht süssliche Sinnlichkeit eruieren, welche bei den anderen Erzeugnissen der Verkostung gefehlt hat. Angenehme Struktur, schön vinifiziert. **17.5/20**.



Volnay 1er Cru Les Champans 1988

Im Bouquet zarte Aromen von überreifen Walderdbeeren und Johannisbeeren, etwas Pilz und Unterholz, angenehm, aber auch etwas müde. Im Gaumen noch gut beieinander, elegant, seidig und saftig; dank abgerundeten Tanninen herrlich sanft und geschmeidig. Die Säure ist nicht mehr kräftig, aber sie unterstützt gerade noch die rotbeerige Aromatik. Mittellanger, geschmeidiger Abgang. Sehr gelungen! **17.5/20**.

Alle drei Weine (1995, 1991, 1988) sind noch in einem Top Zustand und machen zurzeit viel Spass. Bravo!

Die drei letzten Weine wurden erst kurz vor dem Genuss geöffnet, was sicher sinnvoll war, obwohl der 1975er und der 1969er keine Ermüdungserscheinungen zeigten.

Volnay 1er Cru Les Champans 1981

Die Farbe ist sehr hell und klarsichtig, fast wie Himbeersirup. Leider ein Korkproblem, wenn auch nicht ein allzu schlimmes. Im Bouquet etwas rote Beeren, Trüffel und Nagellack. Wirkt schon etwas ältlich. Im Gaumen wiederum rotbeerige Nuancen, Pilz, Unterholz und Trüffel. Sollte eigentlich ausgetrunken sein. Die Säure ist schon recht flach, der Abgang recht kurz. Mit oder ohne Korken kein allzu grosser Wein.



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 1995, 1991 und 1988



v.l.n.r.: Die Jahrgänge 1981, 1975 und 1969

Volnay 1er Cru Les Champans 1975

Leider ein deutliches Kork-Problem. Sonst wäre dieser 1975 erstaunlich gut gewesen. Farbe: Überraschend dunkles, tiefes Rubin. Der Wein zeigt sich vollmundig und sehr solide, mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und vielen Gewürz-Noten. Der Kork Geschmack ist brutal! Wirklich schade!

Volnay 1er Cru Les Champans 1969

Farbe: mittleres, klares Rubin mit sehr hellem Rand. Schön komplexes Bouquet mit Aromen von Grillwurst, Waldboden, Rauch, Toast, Pilz und Burgundertrüffel. Der Gaumen zeigt sich sehr gereift, rund und saftig, angenehm rotbeerig und mit vielseitiger Tertiär-Aromatik. Etwas metallisch

und eine leicht aggressive Säure sind die einzigen Minuspunkte. Sonst ist dieser 1969 sehr gut beieinander und hat durchaus noch einige Jahre vor sich. Tolle Leistung! **17.5/20**.



Autoren: Jean François Guyard & Anthony Holinger
27. September 2015

Lektorat Andi Spichtig

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.