



Der Wein als unverzichtbare Komponente der Kultur

Vor bereits bald zwei Jahren sagte Aubert de Villaine in einem Interview mit Le Figaro ([Link](#)) über die kulturellen Aspekte des Weinkonsums, dass er im Verlauf seiner Weltreise festgestellt habe, dass seine Gesprächspartner den Wein als unverzichtbare Komponente der Kultur eines Landes betrachteten. Jede und jeder von uns ist in der Lage, mindestens drei Anbaugebiete auf der Welt zu nennen, die die Behauptung des führenden Kopfs der Domaine de la Romanée-Conti bestätigen. Müssen wir hier ein paar Worte über Georgien, die Wiege des Weinbaus, und seine Kultur der Qvevris oder über Tokaj, „Vinum Regum, Rex Vinorum“ – das ursprüngliche Zitat „Le vin des Rois, le roi des vins“ ([Link](#)) stammt von Ludwig XIV, dem französischen König und Wohltäter der edlen Künste – oder noch über das Dourootal mit seiner jahrhundertealten Portweingeschichte, die auf den 1703 abgeschlossenen Methuenervertrag zurückgeht, verlieren, damit wir unseren gemeinsamen Nenner erkennen?

Im vorliegenden Bericht möchten wir uns aber an eine Verkostung erinnern, die vor ein paar Monaten stattfand. Unsere Weinfreunde Christian R. und Markus K. hatten zu einer Burgunder-Kulturreise eingeladen. Eine Reise durch die Zeit, da es nicht wirklich möglich ist, das Burgund zu verstehen, ohne sich auf die Zisterzienser und das fabelhafte Erbe, das sie der Menschheit in zahlreichen Bereichen, von der Landwirtschaft und der Wirtschaft über die Architektur und die Kunst der Kirchenfenster bis zum Aufschwung der intellektuellen Studien hinterlassen haben, einzulassen.

Eine Reise durch die Zeit war der Anlass aber nicht nur. Es ging selbstverständlich auch darum, Menschen und ihre Arbeit zu feiern. Menschen, denn Winzer*innen sind es, bevor sie unser heiliges Getränk produzieren. Menschen sind sie, weil sie aufgrund ihrer respektiven Wahrnehmungen und aufgrund ihrer Lebenseinstellung die eine oder andere Technik – ja, Wein ist nicht nur Poesie – anwenden, bevor ihre Erzeugnisse das werden, was wir verkosten. Techniken benutzen sie also wie Bildhauer*innen, Techniken unterscheiden einen Brancusi von einem Henry Moore, einen Rodin von einem Yves Dana. Der Boden, auf dem sich die Rebstöcke befinden, die AOC, die schliesslich nur eine äusserst ausgeklügelte Katasteraufteilung zwecks der Verständlichkeit – es wäre bestimmt im Fall des Burgunds gewagt, von Popularisierung zu reden – des Anbaugebiets darlegen, liefern das Rohmaterial in seiner buchstäblich biblischen Natur: Eisen, Kalk, Lehm, Gneis – Paragneis genauso wie Orthogneis –, Schiefer, Moräne, Sand usw. gestalten ein endloses Kaleidoskop der Möglichkeiten, die sich dem Skulpteur bieten, um mit seinen Rebstöcken die Quintessenz der Lage aufzuwerten.



Eine weitere Analogie zwischen dem Künstler und dem Vigneron oder dem Vignaiolo – da ist das Schimpfwort «Winemaker» aus der Weinsprache zu verbannen, da ein Wein nicht gemacht wird – besteht in der Tool-Palette, die beiden zur Verfügung steht. Der Bildhauer bearbeitet seine Stoffe mit einem Meissel, auch Camille Claudel machte es. Dann kommen weitere Werkzeuge ins Spiel, seien das Beizeisen, Zahneisen oder noch Raspeln und Riffelfeilen. Der Winzer «erarbeitet» seinen Wein im Weinberg. Gestützt auf das Climat, kann er das eine oder andere Erziehungssystem anwenden, er kann die Weinranken abschneiden oder nach der «Arcure»-Methode biegen, wie es seit Langem auf der Domaine Leroy ([Link](#)) praktiziert wird. Er kann seinen Weinberg begrünen und mittels Insekten und Würmern beleben, eine Vielfalt von Techniken bieten sich an, um schliesslich seine Trauben massgebend so zu produzieren, wie er sie dann vinifizieren möchte. Zusammengefasst entsteht ein grosser Wein im Weinberg. Genauso wie eine Skulptur benötigt er das richtige Rohmaterial. Die schlummernde Muse von Brancusi hätte nicht aus Sandstein gestaltet werden können. Der Denker von Rodin hätte aus Marmor genau gleich wenig Ausstrahlung wie der David oder der Bacchus von Michelangelo aus Eisen. So ist es auch mit unseren Burgunder-Weinen. Es ist schliesslich alles eine Frage des Bodens, des Unterbodens, der Tiefe des ersten gegenüber dem zweiten, ein Clos de la Roche wird nie ein Clos Saint-Denis sein, ein Clos des Lambrays wird nie ein Clos de Tart sein. Das Spiel der feinen Unterschiede, die Subtilität in den Nuancen, das sind die Kriterien, die ewige Künstler wie Bernini, Alberto Giacometti, Soll Lewitt oder Botero voneinander unterscheiden.



Zurück zu unserer Verkostung. Wir möchten Ihnen nun unsere Bewertungen der Weine nicht länger vorenthalten.



Die Verkostung

Die Weine wurden optimal präpariert, d.h. lange genug im Voraus entkorkt und ggf. karaffiert, schliesslich blind ausgeschrieben.

Philipponat, Champagne Clos des Goisses 2002

Ein buchstäblich umwerfender Champagner aus einem gigantischen Jahrgang. Kaum zu glauben, dass der Clos des Goisses 5.5 Hektar gross ist. Charles Philipponat leitet seit 1997 das Weingut mit einem bewundernswerten Savoir-Faire. Wer Champagner gern trinkt, kennt dieses Erzeugnis unausweichlich schon, wer Champagner gelegentlich trinkt, muss es mindestens einmal verkostet haben. Aufpassen: Der Jahrgang 2002 verfügt über alle Trumpfkarten, um eine Suchtgefahr zu erwecken.

Intensiv, animierend, verführerisch, präzise, aufgeschlossen und nicht zuletzt vielversprechend. Komplexe Nase mit tiefsinnigen, reifen Düften kandierter Früchte, darunter Aprikosen, aber auch etwas roter Beeren, blondes Karamell, florale Elemente und die klassischen Noten von Brioche pur beurre (dt. Butterbrioche) gestalten das Aromenbild. Üppiger, saftiger, ja sogar sehr vinöser Gaumen, durchaus harmonisch und knackig, die Aromen sind die gleichen wie im Bouquet, viel Wein im Glas, erweckt die Sinne und es war schlechthin unmöglich, eine bessere Overtüre zu dieser Ausnahmeverkostung zu finden. **19/20** (97/100).

In Deutschland kostet die Flasche € 225.- bei [Millesima](#). In der Schweiz kostet er CHF 230.- bei [Millesima](#) und CHF 275,71 bei [Lucullus](#).



Vincent Girardin, Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers de Dents de Chiens 2005

Ein schwieriger, kontroverser Jahrgang, von dem zahlreiche Experten behaupten, er sei für die Weissweine nicht optimal gewesen. Verblendung wegen der unbestreitbaren Grösse der Rotweine aus dem gleichen Jahr? Nicht auszuschliessen. Auch wenn ich in den letzten zwei Jahren meine letzten Flaschen dieses Weins ausgetrunken habe. Stets mit der gleichen Begeisterung.

Üppige, reife, ausgewogene Nase mit etwas Tiefe. Entwickelt sich in den ersten 20 Minuten vorteilhaft, erreicht ein gewisses Niveau, das dem Ruf der Lage entspricht. Einladende Komplexität, ein Wein für Naschkatzen, es strömen feine Düfte exotischer und gelber Früchte sowie floraler und mineralischer (Feuerstein)

Elemente aus dem Glas, das bereitet Spass und macht Lust auf den ersten Schluck. Eleganter, präziser, mineralischer Gaumen, vollmundig und sehr frisch, wirkt, als ob es noch etwas Potential gäbe. Guter, saftiger Abgang. Ein klarer Erfolg zu einem Freundschaftspreis. **17.5/20** (91/100).



v.l.n.r.: Der Saint-Aubin und der Puligny-Montrachet von Vincent Girardin

Das Weingut wurde 2010 an Jean-Pierre Nié, Präsident der

Compagnie des Vins d'Autrefois ([Link](#)) verkauft. Wir haben im Frühling 2014 Eric Germain, den Winzer, getroffen und waren sofort begeistert ([Link](#)). Das Haus Vincent Girardin, dessen Weine an Qualität nicht eingebüsst haben, bleibt eine durchaus empfehlenswerte Adresse

Vincent Girardin, Puligny-Montrachet (Villages) Vieilles Vignes 2005

Ob Kork oder oxydativ – die Nase dieser Flasche überzeugte leider nicht. Es war bedauerlicherweise die einzige in diesem Zustand der vier, die ich in den letzten Jahren verkostet habe. Es liessen sich ansonsten Düfte reifer Äpfel und weisser Blumen wahrnehmen. Fülliger, saftiger, frischer Gaumen, der mit einem guten Schmelz ausgestattet ist. Stützende Säure und feine Zitrusaromen. Schade, dass die Nase so einen Fehler aufgewiesen hat, auch wenn er nicht prägnant war. Keine Bewertung.

Beide Weine von Vincent Girardin sind ausverkauft. In Deutschland ist der Generalimporteur [Vinocentral](#) und in der Schweiz [Daniel-Vins](#).

Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Dent de Chien 2008

Dieser Wein wurde am Ende der Verkostung ausgeschenkt. Sozusagen, um den Gaumen zu erfrischen. Ein durchaus gelungenes Erzeugnis einer Domaine, die wir seit über 20 Jahren verfolgen und deren Weine uns immer das geliefert haben, was man davon erwartete: Eine präzise Frucht, Komplexität, Frische und Finesse, Struktur und Konzentration, Lagerfähigkeit. Diese Flasche hat somit unsere Erwartungen erfüllt. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz ist der Generalimporteur [VINSmotions](#).

Anne Claude Leflaive, Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2013

Aufgeschlossene, harmonische, tiefsinnige und frische Nase mit komplexen Düften nach Zitronen, Zitronenbäumen und Orangenbäumen im Frühling, mineralischen Komponenten, gelbem Kernobst. Die Sekundäraromen umfassen Äpfel in verschiedenen Varianten sowie Feuerstein, dieses Bouquet erweckt die Sinne und verbindet die Eigenschaften eines durchaus gelungenen Jahrgangs mit der Technik der Domaine ideal. Es gibt sehr viel Charakter und Spannung in dieser Nase und es würde uns sehr freuen, in den nächsten zehn Jahren die Entwicklung dieses Weins zu verfolgen. Ob die wiederkehrenden Premox-Probleme der Jahre 2000 bis 2010 noch vorhanden sind, ist mir leider unklar. Durchaus ausgewogener und frischer, dichter und konzentrierter, ja sogar ölig wirkender Gaumen mit einer ausserordentlichen Rasse, die Mineralität bildet das Gerüst, unerschütterlich, präzise und reintonig, raffiniert, viel Saft im Glas, wobei wohl eher die Generosität des Ganzen und dessen energischer und ätherischer Touch in Erinnerung bleiben werden. Langanhaltender Abgang mit Noten von Feuerstein. **18.75/20** (96/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz ausverkauft.



Bouchard Père et Fils, Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2004

Die ultimativen Holztöne oder solche, die das Aromaspektrum schliesslich etwas überstrapaziert haben? Und zwar in so einer Art, dass dieser Wein aus einem grossartigen Jahrgang nussig und buttrig wirkt. Bâtonnage bei Weisswein... Schade und doch nicht unbedingt. Denn dieser Wein besitzt immer noch viele Trumpfkarten, um anspruchsvolle Burgunder-Liebhaber zu verführen. Tiefsinnig, präzise, ausladend und komplex präsentiert sich das Bouquet mit reifen gelben Früchten, Karamell, Rohrzucker, etwas laktischen Noten. Robustes, mineralisches Gerüst. Vollmundiger, vielschichtiger, harmonischer, knackiger Gaumen mit gelben Früchten, darunter Quitten. Wir sind am Tisch geteilter Meinung, die einen können wenig mit diesem Erzeugnis anfangen, die anderen schätzen seine Frische und seinen Charakter. Kein Wein für jedermann. Zu viel Holz, oxydativ oder braucht er einfach zehn Stunden Luft, um sein wahres Format zu zeigen? **18.25/20** (94/100).



In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 251.67 bei [Millésima](#). Beimgleichen Händler in [Deutschland](#) kostet die Flasche € 344.44.

Aubert Wines, Chardonnay Lauren Estate 2014, Sonoma Coast, Kalifornien

Piratflasche. Ein Wein einer unverschämten Selbstverständlichkeit. Eine fast unauffällige Nase, einfach komplex, sehr schön komplex, mit feinen, raffinierten, betörenden Düften nach Ananas, tropischen Früchten, Zitrusfrucht, Pfirsichen, etwas Blütenhonig, einem Hauch Feuerstein... Riechen, daran riechen, wieder und immer wieder riechen, es wirkt derart haargenau, reintönig, schlank, finessenreich und durchdringend, dass es niemanden kalt lassen kann. Der Gaumen weist eine unglaubliche Harmonie auf, er ist tiefgründig, reintönig, vollmundig, konzentriert, elegant, der Alkohol kommt zwar etwas zu stark zur Geltung, er ist aber auch wunderschön mit dem Saft und dem Schmelz verwoben, alles sehr fein, sehr geschmeidig, schlechthin ein Erzeugnis, das viel Kultur widerspiegelt. **19/20** (97/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Thomas Studach, Malanser Pinot Noir 2010, Malans, Bündner Herrschaft, Schweiz

Piratflasche. So wird die Qualität der grossartigen Schweizer Pinot Noirs gemessen. Die Organisatoren schweigen, wir seien ja alle eingefleischte Burgunder-Liebhaber mit einer beneidenswerten Verkostungserfahrung. Also fertig, los! Nur Pech, am Tisch meinten wir alle, wir hätten da einen reifen, aber stolzen Vertreter der Côte de Nuits. Ohne jedoch die Appellation eruieren zu können. Christian R. wettete auf ein Erzeugnis von Hudelot-Noëllat aufgrund der sinnlichen Eleganz des Weins...

Die Nase öffnet sich schrittweise und zeigt sich elegant, ja sogar edel, finessenreich, tiefsinnig und bietet komplexe, reife und frische Düfte nach roten Beeren, saftigen Kirschen, wilden Beeren, Zedernholz, Trockenfleisch, etwas Speck, Würze. Die Grundlage ist mineralisch, wobei Ansätze von Unterholz das Bild abrunden. Wirkt breit, duftig, sehr harmonisch und geschliffen. Nicht zuletzt immer noch mit einem sehr guten Potential ausgestattet. Vollmundiger, samtiger, cremiger Gaumen, sinnliche und rassige Zusammenstellung zwischen der köstlichen roten und dunklen, zum Teil süsslichen Frucht und den feingliedrigen Tanninen, schlanke, geradlinige, doch konzentrierte Struktur, ganz grosses Kino, viel Können und viel Kultur in diesem betörenden Pinot. **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Domaine Bourgogne-Devaux ([Link](#)), Hautes-Côtes de Beaune 2015

Ein Erzeugnis, bei dem die Geister unerwartet geschieden sind. Die einen finden es etwas einfach, die anderen finden es lecker und buchstäblich erfrischend. Die einen wetten auf das Burgund, die anderen nicht.

Sehr saubere, geschliffene, ausgefeilte Nase mit etwas Tiefe und einer durchaus anständigen Komplexität. Der Winzer stellt mit diesem äusserst preiswerten Wein sein Können unter Beweis. Das macht Spass und liefert viel Genuss. Die Düfte nach dunklen Früchten, Johannisbeeren, aber auch Himbeeren, Orangenschale, Rosenblättern und nicht zuletzt Würze erwecken die Sinne. Wir sind zwar nicht mehr auf dem Niveau der vorherigen, kolossalen Weine, dafür bezahlen wir aber auch deren Preise nicht. Luc Bourgogne und sein Bruder Fabrice haben ganz klar enorm viel beim Grossvater gelernt, der mit seinen Erzeugnissen einen ungeahnten Erfolg u.a. in der Schweiz hatte, und ihren eigenen Stil entwickelt. Ein Stil ohne Kompromiss und voll auf die tadellose und geschmackvolle Frucht orientiert, ohne dass diese durch Bâtonnage, Bâtonnage und Bâtonnage erzeugt wird. Der Gaumen ist vollmundig, strukturiert, weich und samtig, subtil süsslich, präzise und mit filigranen Tanninen sowie einer gut eingebundenen Säure ausgestattet. Sehr guter Abgang. Warten ist aber empfehlenswert. **17.75/20** (92/100). In der Schweiz ist der Generalimporteur [VINSmotions](#).



HdV ([Link](#)), Hyde & de Villaine, Ysabel, Pinot Noir 2014, Sonoma Mountain, Kalifornien

Piratflasche. Aufgeschlossene, parfümierte, süssliche Nase mit reifen roten Früchten, erdigen Komponenten und Würze. Wirkt dennoch, als ob es zwischen dem Studach, dem Luc Bourgogne und diesem Erzeugnis ein sanftes Downgrade geben würde. Das Holz ist gut eingebunden, lässt sich aber wahrnehmen. Samtiger, vollmundiger, geschmeidiger, süsslicher Gaumen, saftige Kirschen, Orangenschale, Würze und etwas Tabak gestalten das Aromenbild. Sehr gute Harmonie. Guter Abgang. Bei diesem Ysabel hat mir die Begeisterung gefehlt. Daher eine rein technische Note. **17.5/20** (91/20).

In Deutschland kostet dieser Wein € 118.- bei [Kierdorf Wein](#) und in der Schweiz CHF 88.- bei [Martel](#).

Vincent Girardin, Clos Saint-Denis (Grand Cru) 1999

Intensive, konzentrierte, elegante, tiefsinnige und einfach betörende Nase. Man könnte stundenlang daran riechen und dabei alle Probleme der Welt vergessen. Was Vincent Girardin da produziert hat, stellt bestimmt einen der genialsten Weine dar, die ich je in einem Clos Saint-Denis gehabt habe. Wer die Appellation kennt, weiss was das bedeutet. Das ist die Quintessenz von tausend Jahren Burgunder-Kultur in einer Flasche. Das Aromenbild umfasst eine Vielfalt komplexer Düfte nach Feuerstein, Toasting vom Holz, süsslichen Kirschen und Himbeeren, Leder, Zimt und weiteren Gewürzen, Unterholz, Tabak... Riechen, einfach riechen und die Welt vergessen. Komplizierter Anrunk, es wirkt, als ob es da ein Luftloch gäbe. Also unbedingt ein paar Stunden im Voraus dekantieren. Das Glas energisch zu schwenken, hilft etwas. Vollmundiger, feinziseliertes, tiefgründiger, ausgefeilter Gaumen. Bleibt diskret und jung, unbedingt warten. Harmonisch und finessenreich, filigrane Tannine, gute, stützende Säure, bleibt trotzdem nicht sehr kommunikativ. Das Potential ist trotzdem ganz klar da. **18.25/20** (94/100).





Pierre Damoy, Chambertin Clos de Bèze (Grand Cru) 2010

Von der Nase her frühestens in 20 Jahren zu verkosten. Das Bild, das mir zum Zeitpunkt der Verkostung in den Sinn kommt, ist ein Turm von Piranese. Monumental, komplex, das treibt zur Einsamkeit, man fühlt sich wie in einem intellektuellen Labyrinth, wir sind die einzelnen Buchstaben noch nicht zusammengestellter Wörter, die ihren Platz im Kreuzworträtsel suchen... Aber genau das erhebt diesen Wein zu dem, was er ist: genial, intellektuell, unerschütterlich, unverzichtbar.

Schichten komplexer Düfte, die einen mit roten und dunklen, ja sogar etwas blauen Beeren, andere mit viel schichtigen, erdigen und mineralischen Elementen, die Letzteren mit Graphit, Röstaromen und würzigen Akzenten, u.a. vom gut eingebundenen Holz, verweben sich vielversprechend ineinander mit einer ungeahnten Präzision. Dieses Bouquet ist männlich, viril, undurchdringlich, tiefsinnig, genauso wie der Gaumen auch. Frisch und elegant, finessenreich, obwohl die Tannine noch Zeit brauchen, die Struktur ist kompromisslos und ebenfalls zeitfordernd, die Säure sehr schön eingebunden. Sehr langer Abgang mit blumigen Akzenten und etwas Minze. Potentialbewertung: **18.75/20** (96/100).



v.l.n.r. der Chambertin Clos de Bèze 2010 von Pierre Damoy und der Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2010 von Arnaud Mortet

Dieser Jahrgang ist in Deutschland sowie in der Schweiz nicht mehr erhältlich. In Deutschland sind die Jahrgänge 2001 und 2006 bei [Weine Wolfgang Wuttke](#) erhältlich. In der Schweiz sind es verschiedene [Jahrgänge](#). Der Generalimporteur ist [Martel](#).

Denis Mortet, **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2010**

Eine Überraschung. Nichts eilt. Das Bouquet wird viel Zeit beanspruchen, aktuell kommuniziert es sehr wenig bis gar nicht. Das Glas zu schwenken, bringt glücklicherweise doch Klarheit. Reintönige, präzise Düfte nach Himbeeren, Johannisbeeren, roten und schwarzen Kirschen, Minze, Röstaromen, Veilchen, Mokka, Himbeerlikör kommen zum Vorschein. Ohne Eile. Frischer, komplexer, tiefsinniger, sinnlicher Gaumen, der die ersten Eindrücke bestätigt. Blind verkostet, weiss man nicht ganz, wohin die Reise führt. Einmal enthüllt, weiss jeder, dass Arnault Mortet nicht in der Eile arbeitet. Warten, gestern, heute, morgen. Dafür was für eine Präzision, was für eine Tiefe, was für ein Raffinement. Aromatisch ist ebenfalls noch nicht alles da, das ist Perfektion für die Zukunft. Das Einzige, was wirklich zur Geltung kommt, ist das Holz. Wir vergessen es, wir vergessen diesen Wein und bewerten ihn trotzdem mit **18+/20** (93+/100).



In der Schweiz sind verschiedene [Jahrgänge](#) erhältlich. 2010 ist ausverkauft. In Deutschland, wo der Jahrgang 2010 auch nicht mehr erhältlich ist, kostet der 2017er € 199.- bei [N+M-Weine](#) und € 209.- bei [Weinart](#).

Comte de Vogüé, **Musigny (Grand Cru) Cuvée Vieilles Vignes 2009**

Eine beeindruckende, betörende Finesse, Raffinement, Tiefsinn, Präzision, Reintönigkeit sind die Hauptmerkmale der unverwechselbaren Nase. Die leider noch nicht alles liefern will, was sie für Düfte anzubieten hat. Dafür der richtige Kontrahent zum Bonnes-Mares aus dem gleichen Jahrgang und von der gleichen Domaine. Dunkle Früchte, Kirschen, süssliche Himbeeren, mineralische Elemente, Röstaromen, nasse Erde, und ein Hauch von Kräutern gestalten das Aromenspektrum. Gewürze runden das Bild ab. Vollmundiger, tiefgründiger, raffinierter Gaumen, die Aromen sind die gleichen wie im Bouquet, ausserordentlich harmonisch, frisch und präzise. Ein grossartiger Wein, der allerdings noch mindestens 15 Jahre braucht, um sich in seiner vollen Pracht zu zeigen. **19/20** (97/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 890.- bei [La Vinothèque du Sommelier](#) und € 1000.- bei [Vinpark.eu](#). Erhältliche [Jahrgänge](#) gehen bis auf das Jahr 1943 zurück. In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 818.50 bei [Granchateaux](#) und CHF 880.- bei [Vinpark](#).





Comte de Vogüé, **Bonnes-Mares (Grand Cru) 2009**

Kräftige, ausdrucksvolle, tiefsinnige, reife Nase mit komplexen Düften nach vielen roten und schwarzen Kirschen, Himbeeren, Blaubeeren, Röstaromen, erdigen Komponenten, Kirschlikör, Würze und nicht zuletzt Kräutern auf einer mineralischen Grundlage. Diese bildet das aromatische Gerüst im vollmundigen, rassigen, breitschultrigen, aber auch immer noch straffen und anstrengenden Gaumen, tadellose Kombination expressiver, süßlicher Frucht, raffinierter, doch prägnanter Tannine und der erfrischenden Säure. Ein Monument im



Der Musigny V.V. 2009 und der Bonnes-Mares 2009 vom Comte de Vogüé

Werden und ein Wein, den man erst in 20 Jahren zu verkosten haben wird. **19+/20** (97+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 855.- die Magnumflasche bei [Kierdorf Wein](#). [Grubis Weine](#) bietet verschiedene Jahrgänge an. In der Schweiz kostet er CHF 489.- bei [Baur au Lac](#), CHF 527.73 bei [Lucullus](#), CHF 563.- bei [Topwines](#), CHF 1346.25 die Magnumflasche bei [Arvi](#), während weitere Jahrgänge bei [Granchateaux](#) erhältlich sind.



Jacques Frédéric Mugnier, **Musigny (Grand Cru) 1998**

Intensives, ätherisches bis intellektuelles, entwickeltes, tiefsinniges Bouquet in einem durchaus eleganten und quasi femininen Stil. Es ist ein Aquarell von Marie Laurencin, das wir da betrachten. Eine umwerfende Nase mit komplexen Düften nach roten und schwarzen Kirschen, süsslichen Beeren, welken Rosen, Röstaromen, Humus, nassem Waldboden, Champignons, Leder, Kräutern, Gewürzen auf einer präzisen, mineralischen, an Eisen erinnernden Grundlage. Wie üblich bei Mugnier eine absolute aromatische Bombe, man könnte sich einen ganzen Abend mit diesem Erzeugnis befassen. Vollmundiger, breiter, strukturierter, doch filigraner, ausgefeilter, wiederum komplexer Gaumen, straff und anspruchsvoll, kühl und mit einem langanhaltenden Abgang ausgestattet. Goldschmiedearbeit. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 2090.- bei [Jahrhundertweine](#). Der Schweizer Importeur ist [Di Jin Wines](#).

Domaine Cornu, **Corton (Grand Cru) 2002**

Wir verfolgen seit nun 25 Jahren die Domaine Cornu, die wir damals kennengelernt haben, als sie Bestandteil des Burgunder-Portfolios von Hans und Rosmarie Müller war.

Das Ehepaar hatte das seltene Talent, nicht nur ausgezeichnete Beziehungen zu den Winzer*innen, die es in der Schweiz vertrat, zu pflegen, sondern auch neue Talente zu entdecken. Vor ein paar Jahren übernahm die prestigeträchtige Weinhandlung Martel die exklusive Boutique in Wattwil und wir dürfen uns über den Fortbestand des Katalogs, ja sogar die Aufnahme weiterer, unverzichtbarer Domaines wie z.B. Olivier Bernstein und Philippe Pacalet freuen.



Was für eine berauschende Nase bietet der Corton 2002 von Cornu. Expressiv, tiefsinnig, ätherisch, frisch, raffiniert zeigt sie sich und offenbart komplexe und reintönige Düfte nach roten und dunklen Beeren, Kirschen, Himbeeren, alles in Hülle und Fülle, sowie nach Tabak und Zedernholz, Rosenblättern, mineralischen Komponenten, einem Hauch von Trockenfleisch. Das Aromenbild entwickelt sich mit der Zeit und zeigt sich buchstäblich unwiderstehlich. Ich könnte mir durchaus vorstellen, dass Aubert de Villaine, den wir in der Einführung des vorliegenden Berichts erwähnt haben, viel lieber dieses Weingut statt dasjenige namens Prince de Mérode erworben hätte. Mindestens würde die DRC einen hervorragenden Corton produzieren... Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, es ist eine Ode an die Sinne, die Struktur des Weins ist raffiniert, geschliffen, der Saft vollmundig, frisch, die Tannine seidig und raffiniert, die Säure erfrischend, perfekt eingebunden, und sie sorgt für eine weitere, lange Lagerfähigkeit, das Holz ergänzt die feinen, delikaten Aromen und der Abgang hält lange an. Ganz grosses Kino. **18.25/20** (94/100).

Sowohl in Deutschland wie in der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft. Der Schweizer Generalimporteur ist [Martel](#).

Graham's, **Vintage Port 1994**

Zum Abschluss des Burgunder-Lunchs, der immerhin etwa acht Stunden dauerte, wurde dieser geniale Portwein ausgeschenkt. Ein sehr guter Produzent, ein grossartiger Jahrgang, was hätten wir uns mehr wünschen dürfen? Keine Notizen, doch eine Bewertung: **18.5/20** (95/100).

Autor: Jean François Guyard, 11. April 2020

Fotos (Landschaften): Ginkgomedie ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Lektorat: Carsten M. Stammen

Der vorliegende 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 senden.