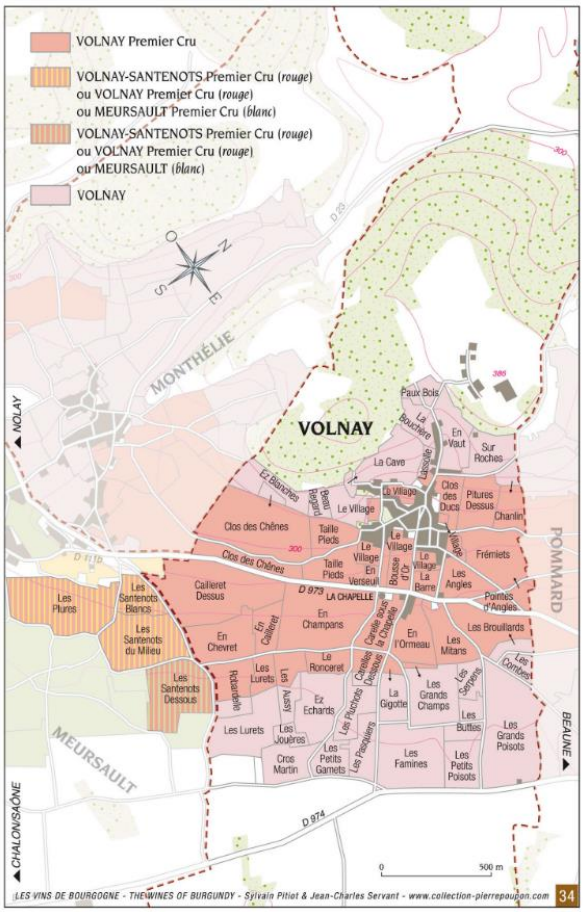
©Domaine Lafarge

Burgundy Classics Tasting

Volnay 1er Cru 1976-2013

Geschafft! Die Gemeinde Volnay schafft es, noch kleiner als ihr Pendent der Côte de Nuits zu sein. Weniger als 300 Einwohner leben in der Gemeinde der Côte de Beaune, weniger als 400 sind in derjenigen der Côte de Nuits. Und doch so viele Ähnlichkeiten, welche eigentlich in einem Wort zusammengefasst werden können: Eleganz. Aber auch eine entscheidende Diskrepanz: Vosne-Romanée liegt im Bermuda-Dreieck der Côte d'Or, d.h. in dieser renommierten und weltweit ausstrahlenden "Pearl of the Côte", wie es Allen Meadows nennt, Volnay überschattet höchstens ihre Nachbarin, Pommard. Bemurda-Dreieck ist Vosne-Romanée aufgrund der horrenden Tarife der Flaschen, wobei die Qualität der Weine es nicht immer begründet. Da kann ein saftiger Betrag rasch in eine Flasche investiert werden, welche es schliesslich nicht verdient. Volnay, hingegen, müsste eigentlich als die Wiege zahlreicher, grossartiger Weine gelten. Volnay bestätigt sich eindeutig als Dorf, in welchem es sich lohnt, die einzelnen Weingüter zu besuchen. Und Volnay kommt dem Besucher auch entgegen: Eine Tafel auf dem kleinen Dorfplatz listet alle 40 Weingüter und deren genaue Adressen auf.



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern oder hier, um weitere Informationen über die AOC zu erhalten.

©Collection Pierre Poupon

Côte de Beaune, Côte de Nuits, eine unangebrachte Gegenüberstellung

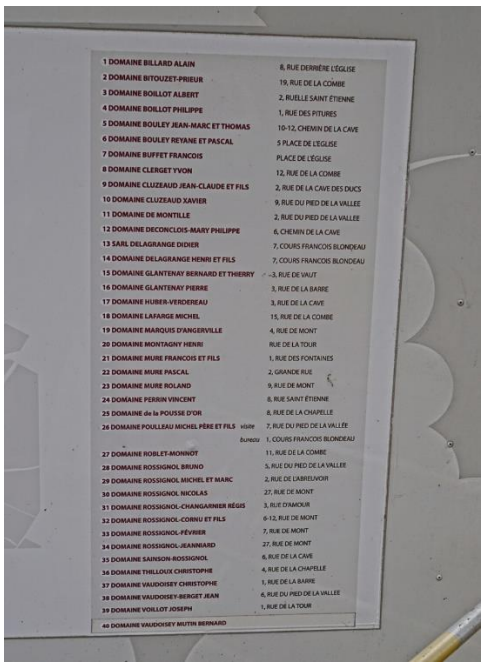
Wir hören hier mit diesem irreführenden Vergleich auf. Es ist nicht unser Ziel, zwei Gemeinden gegenüberzustellen, deren Weine einen guten Platz in jedem Weinkeller verdienen. Auch, wenn gewisse Konsumenten keine weitere Sekunde verlieren werden, um zu behaupten, dass sie nichts mit der Côte de Beaune anfangen können. Die Begründung beruht meistens auf der Tatsache, dass die Weine der Côte de Beaune weniger Sonne bekämen als diejenigen der Côte de Nuits. Was dazu führen würde, dass die Erzeugnisse des Südens von

Beaune oft erdig, schlank und geradlinig seien. Im Gegenteil zu denjenigen des Nordens der Burgunder Weinhauptstadt und genauer gesagt zu denjenigen des Nordens von Corgoloin. Um ihre Meinung zu bekräftigen, stellen sie dann Nuits-Saint-Georges und Pommard gegenüber. Wir verweisen gerne auf unsere Berichte über beide Gemeinden. Beide Weingemeinden können nicht verglichen werden. Die Winzer von Pommard haben sich im Verlauf der Jahrhunderte auf ihren Lorbeeren ausgeruht und ein Renouveau wurde erst vor 15 Jahren eingeleitet. Diese Bewegung dürfte sich nach dem Kauf des Châteaus de Pommard durch Michael Baum entscheidend ausweiten. Nuits-Saint-Georges darf dafür als Hochburg der Burgunder Weinqualität betrachtet werden.

Volnay, 26 Climats

©Wikiwand

So, was ist denn Volnay? Volnay steht auf einem Hügel und ragt in Pommard im Norden und Meursault im Süden hinein. Das Wort "Volnay" ist vom keltischen "Vol" abgeleitet. Dieses deutet im topologischen Sinn auf etwas Rundes, auf einen Hügel. Dieser heisst "Chaignot". Genau gleich wie ein renommierter Climat in Vosne-Romanée... Die Weinberge liegen gegen den Hügelhang und sind somit gegen die Gewitter geschützt, welche von Westen kommen. Volnay gilt sogar als sonnenverwöhntes Dorf, was auch die frühe Ausreife der Trauben erklärt. Ganz unten des Hügels sind die Weine auch erstaunlich kräftig. Eine weitere Erklärung über den Namen der Gemeinde verweist auf die keltische Göttin "Volen". Die Gallier schenkten ihr eine grenzenlose Achtung. In ihren Augen hütete sie die zahlreichen Wasserquellen des Hügels und dessen Nähe. In beiden Fällen liegt die Gemeinde an einem geographisch und topologisch gesegneten Ort.



Auf dem zentrale Platz von Volnay ©Burgundy-Report

Die zwischen 230 und 370m.ü.M. gelegenen Weinberge der Gemeinde erstrecken sich auf 215ha, wobei 144 davon in Premier Crus klassifiziert sind. Ja, es gibt keinen Grand Cru in Volnay und es müsste eigentlich als grossen Vorteil wahrgenommen werden, da es bestimmt der Grund ist, aus welchem so viele Weine doch erschwinglich geblieben sind. Selbstverständlich zählt die Appellation ihre Stars, wobei sie nicht alle in der Gemeinde angesiedelt sind. Genauso verständlich sind Preisunterschiede innerhalb des gleichen Climats. Die Stars heissen Marquis d'Angerville, Domaine des Comtes Lafon, Domaine de la Pousse d'Or. Die Insider-Tipps sind u.a. Nicolas Rossignol, Thomas Bouley, Thierry Glantenay. Seit dem Jahrgang 2012 sind die Tarife der Flaschen der Ersten drastisch gestiegen. Einzelne Händler haben sich aufgrund der Burgunder Wetterbedingungen in den letzten Jahren dazu berechtigt gefühlt, an der Inflation teilzuhaben. Schliesslich entscheidet der Kunde. Die Preise der Flaschen der Zweiten bilden umso mehr Gelegenheiten, um sie zu erwerben und ihnen sehr gute Plätze in den Kellern einzuräumen. Die nächste Frage lässt sich ungeschminkt formulieren: Welches sind denn die interessanten Climats? Genau diese Frage beantwortet unsere Verkostung des 3. Oktobers 2016.

Les Caillerets, Champans, Clos des Soixante Ouvrées, Clos des Chênes, Santenots, Taillepieds bieten ganz bestimmt die besten Preis-/Qualitätsverhältnisse, wobei Fremiets und Clos de la Bousse d'Or nicht lange verkannt bleiben dürften. Clos de la Barre und insbesondere Clos des Ducs bleiben archetypische Ikonen einer AOC, welche über die Waffen verfügt, um sich durchaus erfolgreich auf dem wettbewerbsfähigen Markt durchzusetzen. Zu einer Zeit zu der sich die Konsumenten nicht mehr durch "Alkobomben" begeistern lassen, stehen die Chancen für Volnay sehr gut. Eine sehr homogene Appellation mit rassigen, noblen, eleganten und aromatisch unverwechselbaren, schliesslich aber auch strukturierten und immer wieder kräftigen Erzeugnissen. So präsentiert sich Volnay.

Die Verkostung

Die Verkostung erfolgte am 3. Oktober 2016 im Restaurant Carlton in Zürich. Eine durchaus empfehlenswerte Adresse, wo alles, vom Service bis zur Küche stimmt, wenn das Verhältnis zwischen Personal und Kundschaft stimmt. An diesem Abend zeigten sich alle Teilnehmer des Anlasses sehr zufrieden und ein ganz grosses Dankeschön kann deshalb an Markus Seegmüller und sein Team ausgerichtet werden.

Die Aperoweine

Die Aperoweine wurden doppelt blind verkostet. Die Idee war, das Motto "Think global, drink local" in Frage zu stellen und somit im Jahr 2017 einen Anlass über die Herkunftsregion des besten Weissweins des Abends aufzubauen. Global ist ein Anbaugebiet, lokal eine Appellation. Um einen Zusammenhang zwischen dem Apero und dem Hauptprogramm der Verkostung zu gewährleisten, wurden ein Wein aus dem Mâconnais und einer aus der AOC Chassagne-Montrachet ausgeschenkt. Im Januar 2014 haben wir einen Bericht geschrieben, in welchem wir unsere Leidenschaft für die erschwinglichen Weine aus dem Gebiet zwischen Mâcon -St Vérand genau-, Cluny und Tournus bekanntgaben. Das Mâconnais gilt nach wie vor als hervorragendes Anbaugebiet für köstliche und günstige Erzeugnisse. La Souffrandière, Auvigue, Ferret-Lorton sind einige der unverzichtbaren Weingüter. Was die Liebhaber weniger wissen ist, dass die Domaine Leflaive, ja die Domaine der zu früh verstorbenen Anne Leflaive, auch einen unkomplizierten, geschmackvollen Mâcon-Verzé produziert. Der Kontrahent war ein Chassagne-Montrachet. Eine Appellation, welche wohl eher auf Widersprüchen und Verneigungen beruht als auf einer tief verankerten, eigenen Identität. Es wird nicht gesagt, ein Chassagne sei dies oder das, sondern ein Chassagne sei kein Meursault, weil ihm mit dem Alter die buttrigen oder nussigen Noten fehlen. Ebenfalls sei ein Chassagne kein Puligny, weil... Was auch immer, alle Gründe sind gut. Tatsache ist aber, dass diese AOC keinen Liebhaber gleichgültig lässt.

Michel Niellon, Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean 2000

Die Gefahr besteht bei einem ausgereiften Burgunder Weisswein immer, dass er beginnt zu oxydieren. Oder nicht selten, dass er bereits völlig oxydiert ist. Insbesondere, wenn der Winzer in das Holz verliebt ist. Diese Flasche erwies sich aber als tadellos.
Die helle Farbe zeigt kein Alterungszeichen. Schöne, immer noch zurückhaltende und elegante Nase, mit einer sehr guten Zusammenstellung zwischen mineralischen und krautigen Komponenten, Schale reifer Zitronen, etwas Vanille sowie gut eingebundenem Holz. Wir empfehlen, den Weinen dieses Winzers immer Zeit zu schenken. Also nicht jung trinken. Nach einer Weile entwickelt sich ein rassiges, durchaus gepflegtes Bouquet mit viel Zusammenhalt. 2000 gilt als guter Weissweinjahrgang. Nicht per Zufall hier. Sehr gute Säure im zunächst geradlinigen, schlanken Gaumen, welcher mit der Zeit an Volumen und Komplexität zulegt. Rundum eine gute, elegante Fruchtigkeit und eine sehr feine Salzigkeit. Wird lebhaft und behält vom Antrunk bis zum anhaltenden und leicht würzigen Abgang seine Konsistenz. Ein Erfolg. **17.25/20** (90/100).

Durch die Teilnehmer als der beste Weisswein des Abends mit 17.22/20 im Durchschnitt bewertet. Ausserdem ein unumstrittener Wein, der Abschnitt zwischen der tiefsten und der besten Noten beträgt nur 1.5 Punkte.

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.22/20.

Domaine Leflaive, Mâcon-Verzé 2010

Aufgeschlossenes Bouquet mit einer guten Komplexität und etwas Tiefe. Braucht aber Luft, damit die reduktiven Noten vergehen. Zitronen, Honigmelone, exotische Früchte, etwas Kräutertee, Bananen, florale Komponenten, buttrige Noten... Appetitlich und animierend. Scheint noch sehr gut altern zu können. Fetter, strukturierter und cremiger Gaumen, doch zart und dank der sehr guten Säure auch frisch und erfrischend. Süssliche Akzente. Der Abgang geht diminuendo und hinterlässt keinen Nachgeschmack... Schade. **17/20** (89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 32.- bei Vinurba. In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.69/20.

Die Volnay-Weine

Anscheinend muss gewissen Weinliebhabern erklärt werden, dass das Ziel einer solchen Verkostung nie oder selten darin besteht, die Jahrgänge zu vergleichen. Eine solche Übung macht unseres Erachtens bei vielseitigen Weinen keinen Sinn. Man kann Jahrgänge vergleichen, wenn man sich auf einen Wein -im Sinne einer Vertikalverkostung- oder eine Lage konzentriert, mehr aber nicht.
Die Weine wurden anderthalb Stunden vor der ersten Serie entkorkt und anschliessend blind verkostet. Jede Serie wurde dann karaffiert und ausgeschenkt.

Die Teilnehmer des Anlasses haben keine Weinliste im klassischen Sinn, sondern die alphanumerisch sortierte Auflistung der Domaine, der Jahrgänge und der Climats erhalten.

Last but not least machen wir auf unsere Bewertungen dreier zusätzlicher Volnay-Weine in unserem Bericht über die 1er Crus der AOC Meursault aufmerksam. Die an diesem Tag verkosteten Volnay waren: Domaine Buisson-Charles Volnay-Santenots 1er Cru 2007, Michel Lafarge Volnay 1er Cru Clos des Chênes 1995 und Domaine Jacques Prieur, Volnay 1er Cru Champans 1993 (Magnumflasche).

Domaine des Comtes Lafon, Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu 2002

Grundsätzlich werden die verschiedenen Erzeugnisse von Dominique Lafon an diesem Abend die Verkostungsteilnehmer überrascht haben. Es ist stets die Rede von grossartigen Weinen, wobei sie einerseits verstanden werden wollen, andererseits Zeit beanspruchen. So war es auch mit diesem 2002er. Obwohl er eine sehr animierende und appetitliche Nase mit exquisiten Noten reifer, roter Beeren, darunter vieler, frischer Himbeeren und sogar Erdbeeren hatte. Am nächsten Tag sind dann schwarze Beeren zur Geltung gekommen. Das Ganze wirkt sehr elegant, ausgefeilt, präzis und durchaus komplex. Im Nachhinein entwickelt sich noch eine feine, delikate Würzigkeit. Breiter, doch durchaus eleganter und raffinierter Gaumen, schlank und mit einer grossartigen Komplexität ausgestattet. Dieser Wein stammt ganz klar, genauso wie die drei Nächsten, aus der Côte de Beaune. Langer, subtil würziger Abgang. Ein Erzeugnis mit extrem viel Klasse, welchen wir heute mit **17.5/20** (91/100) bewerten. Am nächsten Tag hatte dieser Volnay massgebend zugelegt. Vom introvertierten, finessenreichen sind wir dann zum strukturierten, durchaus komplexen und geschmackvollen Wein gelangen. Das Potential für **18/20** (93/100) ist ganz klar vorhanden.

In Deutschland ist dieser Jahrgang nicht mehr erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 130.68 bei Lucullus. Der Generalimporteur der Erzeugnisse dieser Domaine in der Schweiz ist Siebe-Dupf.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.58/20.

Nicolas Rossignol, Volnay 1er cru Santenots 2013

Als ich Mitte November 2015 einen merkwürdigen Abend an der nicht gerade besten Adresse von Gevrey-Chambertin mit dem Thema «Truffes noires» verbrachte, entkorkten wir einen Volnay Fremiets 2011 von Nicolas Rossignol. Der Kommentar des stellvertretenden Sommeliers liess keine Frage offen. Der Winzer sei einer, der seine Weine systematisch überextrahiere… Am Abend der Verkostung von Vinifera-Mundi haben wir selbstverständlich ein anderes Bild dieses durchaus begabten, jungen Winzer erhalten.

Sehr jung, zurückhaltend, kommuniziert wenig und will sich verschliessen. Das Glas zu schwenken bringt immer etwas. Breite, komplexe und frische Nase mit vielen, dunklen, dann roten Früchten, etwas Mokka, etwas schwarze Schokolade, einem Hauch Granatapfel, sehr gut eingebundenes Holz, Likörnoten… Vielversprechend, konzentriert, was sich im Gaumen ebenfalls wahrnehmen lässt. Einige Kräuter kommen später zur Geltung. Generöser, saftiger, samtiger Gaumen mit grosser Stilistik. Der Charakter des Climats kommt perfekt zum Vorschein. Dicht und kräftig, geschliffen, langer Abgang. Einfach ruhen lassen. Dieser Wein hat die Zeit mit sich. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland ist dieser Jahrgang nicht mehr erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 50.76 bei Gazzar, des Vins d'Origine.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.48/20.

Domaine des Comtes Lafon, Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu 2010

Sofort als ein 2010er zu erkennen. Klassische, sehr junge Nase, generös, vollblutig, Frucht im Quadrat, braucht aber eindeutig noch viel Zeit. Vordergründig, kräftig, komplex, nicht wirklich finessenreich. Am liebsten im Keller vergessen und erst nach 10 Jahren anfangen. Am beeindruckendsten ist bestimmt der Gaumen, der aktuell wie ein Block Marmor wirkt, wobei sich die Finesse gut erahnen lässt. Harmonisch, mit feingliedrigen, doch druckvollen Tanninen und einem grossartigen, sehr langen Abgang ausgestattet. Heute **17.5/20** (91/100), das Potential für **18.5/20** (95/100) ist aber ganz klar vorhanden.

In Deutschland ist dieser Jahrgang an verschiedenen Adressen, darunter bei N+M Weine und Weinkellerei Köln erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 110.16 bei Lucullus. Der Generalimporteur der Erzeugnisse dieser Domaine in der Schweiz ist Siebe-Dupf.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.18/20.

Marquis d'Angerville, Volnay 1er Cru Clos des Ducs 2005, Monopollage

Breite, tiefgründige, kräftige Nase, welche allerdings zeigt, dass dieser Wein noch sehr weit vom ersten Trinkfenster ist. Reintönig, bereits durchaus elegant, ein intellektueller Touch und eine ausserordentliche Klasse. Komplexe Düfte mit dunklen Beeren, roten Früchten, etwas Likör, einem Hauch Menthol, süsslichen Komponenten… Entzückend eleganter und vollmundiger, saftiger, aber, wie bereits erwähnt, viel zu junger Gaumen, das Ganze wirkt nicht ganz nachvollziehbar, es ist ganz klar ein Clos des Ducs. Liefert einen Bruchteil davon, was er sein wird, wenn er seine Trinkreife erreicht, im Keller vergessen und erst in 10 Jahren entkorken. So wie beim vorherigen Erzeugnis, sich auf keinen Fall beeilen. Dürfte problemlos 30, vielleicht sogar 40 Jahre alt werden können. Aktuell **17.5/20** (91/100), morgen bis **19/20** (97/100)?

In der Schweiz kostet dieser Wein 294.84 bei Lucullus. In Deutschland kostet er €285.01 bei Kierdorf Wein und €298.- bei WeinArt.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.1/20.

Domaine De la Pousse d'Or, Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2009, Monopollage

Und schon wieder ein gigantischer, jugendlicher Wein, wobei die Röstaromen aktuell die Frucht verdecken. Immerhin bereits heute ein archetypischer, charaktervoller Volnay. Die Frucht kommt kaum zur Geltung, das Bouquet wirkt wie in der Zwangsjacke eingesperrt, wobei sich eine feine Würzigkeit erahnen lässt. Grossartiger, präziser und vollmundiger Gaumen, äusserst komplex, viel Saft, köstliche Aromen nach dunklen und blauen Beeren, sinnlich und frisch, ein Meisterwerk. Langer, dichter Abgang. Wird sich wunderschön weiter entwickeln. Heute **18/20** (93/100). Einlagern und ruhen lassen. Neal Martin erteilt diesem Wein nicht weniger als 96/100

In der Schweiz ist dieser Jahrgang nicht mehr erhältlich. In Deutschland sind verschiedene Jahrgänge dieses Weins erhältlich. Der Jahrgang 2009 kostet €119.90 bei Gourmondo.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.98/20.

Naigeon-Chauveau, Volnay 1er Cru Les Taillepieds 2011

Eine Volnay-Verkostung ohne Tallepieds, das ist wie eine über das Thema «Die Gruppe Vega Sicilia» ohne eine einzige Flasche des Kultweins. Die etwas magere Auswahl auf dem Schweizer Markt sowie die fehlende Begeisterung der Händler, uns preismässig entgegenzukommen haben uns dazu gebracht, dieses Erzeugnis aus einem kontroversen Jahrgang zu erwerben.

Unmöglich nicht zu erahnen, dass dieser Wein ein 2011er ist. Die Nase ist derart floral, dass es nicht anders sein könnte. Erdbeermarmelade im appetitlichen Bouquet, keine grosse Komplexität, dafür sauber vinifiziert und ausgefeilt. Grossartiger Gaumen, vollmundig und kräftig, zugleich elegant und reintönig. Breiter Abgang. Ein Erfolg zu einem sehr freundlichen Preis. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 28.90 bei Erb Getränke. In Deutschland ist er nicht erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.93/20.

Joseph Voillot, Volnay 1er Cru Les Brouillards 2006

Jean-Pierre Charlot, der Schwiegersohn von Joseph Voillot und seit 1995 Geschäftsleiter der renommierten Domaine, ist mit dem Jahrgang 2006 schliesslich zufrieden. Nur 5% der Trauben mussten beseitigt werden, der Zuckergehalt der Weine war von Anfang an gut und die Weine zeigten sich unmittelbar sehr klassisch und wiederspiegeln ihre respektiven Terroirs ideal. Die Domaine arbeitet sehr traditionell, was es ermöglicht, immer wieder für eine Überraschung gut zu sein. Charlot ist ausserdem einer der charismatischsten Winzer der Côte de Beaune und ist daher weit über die Grenzen seines Anbaugebiets berühmt.
Zum Zeitpunkt der Ernte waren die Rebstöcke 75 Jahre alt. Die erste Nase wirkt genau gleich breit wie reif und kräftig, harmonisch, traditionell und definitiv nicht modern ausgebaut, mit einem guten Zusammenspiel zwischen erdigen Komponenten und roten Beeren ausgestattet und einem feinen, animalischen Hintergrund… Entweder lässt man sich verführen oder man kann mit diesem Bouquet nichts anfangen. Im Voraus dekantieren. Durchaus ansprechender, wiederum reifer Gaumen mit einer mineralischen Grundlage, Kirschen und weitere rote Früchte, seidige Tannine, etwas Würze, einem Hauch Tabak… Sehr elegant und der Siegel des Climats ist effektiv ganz schön vorhanden. Jetzt trinken. **17/20** (89/100).

In der schweiz kostet dieser Wein 56.50 bei Cave de Reve. In Deutschland ist er nicht erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 16.58/20.

Domaine des Comtes Lafon, Volnay-Champans 1er Cru 2010

Eine kräftige und zugleich doch durchaus elegante Nase kommt dem Verkoster entgegen. Breit, tiefgründig, generös und im Stil des Jahrgangs. Braucht aber immer noch viel Zeit, um seine erste Trinkreife zu erreichen. Feines und präzises Bouquet mit reifen Johannisbeeren und Pflaumen, etwas Edelholz, dann viele Veilchen und sogar Lavendel, tolle Würzigkeit... Dürfte sich wunderschön und sinnlich entwickeln. Muskulöser, üppiger und vollmundiger Gaumen, ausgezeichnete Struktur, konzentriert und dicht, völlig in Übereinstimmung mit dem Terroir des Climats, ausgewogen und harmonisch. Ein potentiell grossartiger Wein, welchem wir heute **17.5/20** (91/100) erteilen, wobei das Potential für einen Punk mehr vorhanden ist. Im Keller vergessen.

In der Schweiz kostet dieser Wein 102.60 bei Cave BB. In Deutschland kostet er€ 99.90 bei Kierdorf Wein.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.30/20.

Bouchard Père & Fils, Volnay 1er Cru Clos des Chênes 2006

Gerade zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Berichts lese ich ein Interview von Bouchard mit der Zeitschrift Bourgogne Aujourd'hui, an welcher unser Weinfreund Patrick Mayer, der Burgunder-Experte der Weinhandlung Siebe-Dupf. teilnimmt. Der Erbe der Familie Bouchard erinnert daran, dass gerade im Jahr 2006 die neue Kellerei operationell geworden ist. Was schliesslich zur Qualität der Jahrgänge 2006 und 2007 entscheidend beigetragen habe, da es dann nicht nur möglich sei, die Trauben schnell und sehr effizient zu analysieren, sondern auch Unterschiede zwischen denen so festzulegen, dass sie schliesslich separat vinifiziert werden können.

Zunächst bietet dieser Wein deutlich mehr Eleganz als Kraft. Mit der Zeit gleicht es sich aber aus. Eine feine, einladende Nase mit vielen, roten Beeren, saftigen Kirschen, Würze und etwas Blumen gestalten das Aromaspektrum. Dieses dürfte an Komplexität noch zulegen, aktuell bleibt es sehr zurückhaltend. Sehr guter, vollmundiger, harmonischer und geschmeidiger Gaumen mit sehr viel Geschmack und einem vielversprechenden, gastronomischen Charakter. Kaffeenoten ergänzen die bereits angegebenen Aromen. Braucht viel Zeit, wird erst nach einer Weile spannend im Gaumen. **17.25/20** (90/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €46.90 bei Arte Vini Weine. In der Schweiz ist er nicht mehr erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.15/20.

Jean-Marc Bouley, Volnay 1er Cru Clos des Chênes 2005

Thomas, der junge und dynamische Sohn von Jean-Marc Bouley, hat den Jahrgang 2005 vinifiziert. Wie er das auch bereits für vorherige Jahrgänge gemacht hat.

Kräftiges, doch immer noch jugendliches Bouquet mit komplexen und subtilen Düften zerquetschter Erdbeeren sowie dunkle Beeren und etwas Würze. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Sehr appetitlich und sauber vinifiziert. Schönes Potential. Feste Struktur im Gaumen, wobei der generöse Saft sehr elegant und zart wirkt. Der Abgang liefert aktuell deutlich mehr und zeigt sich sogar männlich. Ein sehr guter Wein für die Gastronomie und für die Liebhaber hedonistischer Erzeugnisse. **17.25/20** (90/100). Warten ist empfehlenswert.

In Deutschlandsowie in der Schweiz ist dieser Wein nicht mehr erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.38/20.

Marquis d'Angerville, Volnay 1er Cru Les Champans 2005

Geniale Nase, welche aber noch viel Zeit beanspruchen wird. Unbedingt im Voraus dekantieren und das Glas immer wieder schwenken, damit sich das Bouquet etwas öffnet. Ansonsten extrem introvertiert. Reife Himbeeren und Johannisbeeren, eine feine Würzigkeit, viele florale Komponenten, darunter Veilchen und Pfingstrosen, Unterholz und weitere Düfte gestalten ein komplexes, harmonisches und potentiell berauschendes Bouquet. Warten ist aber unausweichlich. Ansonsten wirkt das Ganze kompliziert. Dafür zeigt es aber auch reintönig, ausgefeilt und sehr präzis. Das ist ja grosses Kino in Aussicht. Straffer, wiederum sehr präzis gezeichneter und ausgewogener Gaumen mit einer ausserordentlichen Eleganz und zugleich Rasse. Die Tannine sind noch sehr präsent und dicht, dafür feingliedrig. Mineralische Grundlage, viel Stoff, dicht und saftig, mit einem unwahrscheinlichen Potential ausgestattet, der authentische und unverwechselbare Charakter der grossen Volnay. Chapeau. **18+/20** (93+/100).

In Deutschland sowie in der Schweiz sind verschiedene, andere Jahrgänge dieses Weins erhältlich. Der Jahrgang 2005 ist in beiden Ländern ausverkauft.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.08/20.

Domaine De la Pousse d'Or, Volnay 1er Cru En Cailleret Clos des 60 Ouvrées 2005, Monopollage

Ja, es gibt immer noch Weinliebhaber, denen das riesige Talent von Patrick Landanger fremd geblieben ist. Der Unternehmer leitete seine eigene und international erfolgreiche, im Bereich der chirurgischen Instrumente spezialisierte Firma, als er 1997 die wackelige Domaine de la Pousse d'Or kaufte. Das potentiell grossartige Portfolio des Weinguts hatte ihn begeistert und die erforderlichen Investitionen dafür nicht beunruhigt. Wenn man sich 20 Jahre später auf die beeindruckende Entwicklung der Domaine fokussiert, kann man nur noch jubeln. Besonders bemerkenswert ist ausserdem, dass die Preise der produzierten Weine durchaus anständig geblieben sind. Seit dem Jahrgang 2005 reiht Landanger die Erfolge aneinander und zwar so, dass auch die neuen Anschaffungen innert weniger Jahre zur Erzeugung grossartiger Weine führten. Die Corton Bressandes und Clos du Roi bestätigen es genauso gut wie der Clos de la Roche.

Bereits in der ersten Nase ein Pinot Noir für eingefleischte Liebhaber der Rebsorte. Mit allem, was es an Komplexität, Eleganz, Geschliffenheit, Sinnlichkeit bedeutet. Und doch immer noch extrem jung. Was auch unsere bestimmt exzessiv vorsichtige Bewertung begründet. Himbeeren und Brombeeren in Hülle und Fülle, Veilchen und Würze, eine Nase, die noch viel Zeit beanspruchen wird, um ihre wahre Komplexität zu darzustellen. Ein köstlicher Gaumen ist es da, reif, üppig, vollmundig, knackig und durchaus zivilisiert und geschliffen. Schöne Konzentration, die Tannine sind zwar dicht, aber auch geschmackvoll, die Mineralität ist weniger präsent als in anderen Erzeugnissen der Verkostung, die Säure sehr gut eingebunden. Unendlicher Abgang. Unbedingt warten, heute **17.5/20** (91/100), in 10 Jahre wahrscheinlich ein Punkt mehr.

Der Jahrgang 2005 dieses Weins ist in Deutschland sowie in der Schweiz ausverkauft. Dafür sind verschiedene, andere Jahrgänge erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.30/20.

Nicolas Rossignol, Volnay 1er Cru Cailleret 2009

Die Trauben wurden zu 70% entrappt. Beeindruckend! Dieser Wein riecht genauso, als ob er von der Côte de Nuits käme. Und seine besonders dunkle Farbe hilft auch nicht. Tja, der Stil von Nicolas Rossignol ist unverwechselbar…

Ausgereifte Düfte schwarzer Früchte, darunter vieler saftiger Kirschen, Töne süsslicher, roter Beeren, Würze, so präsentiert sich das generöse und breite Bouquet. Es gibt viel Klasse und Präzision und das Ganze wirkt gerade unwiderstehlich. Die Tatsache, dass die Trauben nicht vollständig entrappt wurden, bringt noch mehr Komplexität und Tiefe. Vollmundiger, saftiger Gaumen mit einer soliden Struktur und einer prägnanten Mineralität. Sehr jung, unbedingt warten oder sogar im Keller vergessen. Extrahiert, aber sehr fein, wiederum sehr komplex und breitschultrig, der Alkohol ist zwar hoch, aber perfekt eingebunden, es gibt Charakter und eine starke Identität in diesem Erzeugnis. Kaufen! Ein Muss. **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz ist dieser Wein nicht mehr erhältlich. In Deutschland kostet er €77.- bei Weinstock und €89.- beim Köllner Weinkeller.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.53/20.

Henri Boillot, Volnay 1er Cru Les Caillerets 2008

Warten lohnt sich, bis die überschwängliche Nase ihre Harmonie findet, Das Versprechen ist allerdings bereits da und es gibt viel Komponenten. Dunkle, schwarze und etwas blaue Früchte, aber auch exotische Noten und etwas Animalisches gestalten die Düfte, wobei sich das Ganze im Verlauf der nächsten Jahre weiter entfalten wird. Sinnlicher Gaumen, noch sehr jung, grossartige Mineralität, erfrischende Säure, das Holz ist perfekt eingebunden, wobei nur 50% neues Holz eingesetzt wurde. Wieder ein grosses Versprechen für die weite Zukunft. Dichter Abgang. **17.5+/20** (91+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €71.91 bei Feine Weine und in der Schweiz, wo auch verschiedene Jahrgänge erhältlich sind, CHF 85.32 bei Granchateaux und CHF 79.- bei Vennerhus.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.10/20.

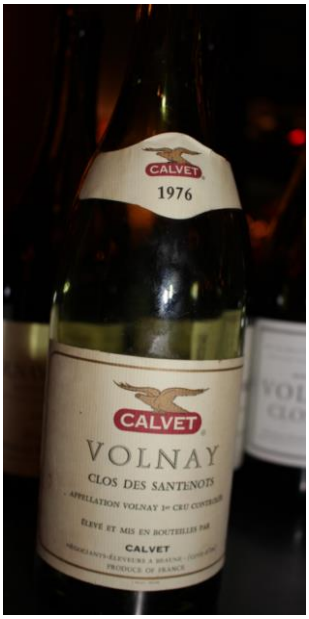
©Nicolas Rossignol

Marquis d'Angerville, Volnay 1er Cru Caillerets 2008

Wer sich daran erinnert, was für eine aggressive Säure die jungen Burgunder des Jahrgangs 2008 auszeichnete, wird hier ganz schön staunen. In seinen Allüren erinnert mich dieser Wein an die Sängerin italienischer Opern, mit der gleichen Dramatik, mit dem gleichen, anhaltenden Geniestreich und mit der gleichen Fähigkeit, mehrere Rollen zu spielen.
Breite, tiefsinnige und vielschichtige Nase mit einer grossartigen Würze, aber auch ausgereiften Pflaumen, etwas Dörrpflaumen, Erdbeerlikör, roten Beeren und Blumen. Erweckt buchstäblich die Sinne, wobei man ganz klar in der Côte de Beaune bleiben. Frisch, mineralisch, seidig und geschmackvoll, alle Komponenten sind perfekt ineinander verwoben, die Säure perfekt eingebunden, ganz grosses Potential, warten ist sogar empfehlenswert, ein Erzeugnis, welches mich erobert hat. **18.25/20** (94/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei BV Vins und Salesa sowie in Deutschland bei Chateau & Estate erhältlich.
Durchschnittsbewertung durch alle Teilnehmer: 17.35/20.

Calvet, Volnay 1er Cru Clos des Santenots 1976



40 Jahre später… 1976 wird bestimmt als sehr kontroverser Jahrgang in der Geschichte bleiben. Das Jahr der Dürre, an welche sich alle in den 1960ern Jahren oder vorher geborenen Franzosen erinnern werden. Das Wasser wurde rationiert, Flaschen-Mineralwasser war Mangelware… Und die Situation im Weinbau ist nicht gerade besser ausgefallen. Im Burgund hat jeder seine Nerven strapaziert, Pinot Noir ist ja so eine empfindliche Rebsorte, dass sich die Weine doch nicht gut entwickeln konnten. So meinten es mindestens die meisten Produzenten und so meinten es auch die ungeduldigen Weinliebhaber. Im 1976 hat auch die früheste Ernte des gesamten Jahrhunderts stattgefunden. Viele Journalisten, ja sogar Weinexperten haben behauptet, dass die Tannine nie ausgereift worden seien. Eine Fehlanalyse! Die Burgunder Weine dieses Jahrgangs haben 30 Jahre beansprucht, um sich endlich zu entfalten. Die Ernte war durchaus gesund, die Sonnenbestrahlung war… schliesslich perfekt… Heute wird der Jahrgang richtig genossen. Die Frage ist nun, welcher Liebhaber seine Weine behalten hat…
Darum trinken wir hier keinen Wein mit dem gleichen Referenzmodell wie die vorherigen. Wir verkosten ein Stück Geschichte. Und doch bietet der Clos des Santenots 1976 eine überraschend komplexe Nase mit vielen welken Blumen, aber auch eine immer noch präsente Frucht und einer Prise empyreumatischer Komponenten wie Teer. Es gibt Charakter, Harmonie und eine gewisse Tiefe in diesem delikaten Bouquet. Der Gaumen ist breit, samtig bis zart, wobei die Säure immer noch schön vorhanden ist. Kleine, rote Beeren und wiederum diese Blumen gestalten neben einer noch vorhandenen Würzigkeit das Aromaspektrum. Das Ganze wirkt geschmeidig und ruft nach dem nächsten Glas. Der geschmackvolle und raffinierte Abgang bestätigt diese Eindrücke. Wenn wir dieses Erzeugnis bewerten müssen, erteilen wir ihm dann ohne Zweifel **17.25/20** (90/100).

Autor: Jean François Guyard
29. Oktober 2016

Lektorat: Andi Spichtig

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.

©BIVB / Aurélien Ibanez

©BIVB / Aurélien Ibanez