



Clos de Vougeot, eine schlichte Eleganz

Eine Renaissance?

20 Jahre Erfahrung

Seit bald einem Jahr suchte Vinifera-Mundi ein neues Konzept für die eigenen Verkostungen. Nach fast 20 Jahren Erfahrung im Bereich, sei es mit befreundeten Weinliebhabern oder unter eigener Regie, werden zahlreiche Highlights die Erlebnisgeschichte der Weinliebhaber geprägt haben. Am Anfang des aktuellen Jahrtausends fanden Anlässe wie eine Vertikalverkostung des Château Ausone oder eine andere des Château Figeac, ja sogar des Château Pétrus, aber auch zwei unvergessliche Horizontalverkostungen der Jahrgänge 1964 in Bordeaux und 2001 in Châteauneuf-du-Pape statt.

Mit der Zeit sind zahlreiche weitere Themen hinzugekommen. Sarkastisch gesagt, fehlen die Themen nicht, um grossartige Weinanlässe zu organisieren. Nein, nicht die Themen, sondern die Zeit und die Energie. Vinifera-Mundi wurde im Mai 2009 gegründet, und unsere Verkostungen sind dokumentiert ([Link](#)). Highlights wird es gegenüber der ersten Dekade des aktuellen Jahrhunderts erneut einige gegeben haben. Sei es in Bezug auf das Burgunder-Anbaugebiet wie die Weine der Côte Saint-Jacques – in Gevrey-Chambertin – oder «Chambertin vs. Chambertin Clos de Bèze», Bordeaux mit «Château d'Yquem 1981-2009», «Mouton-Rothschild 1978-1997» usw. oder in Bezug auf noch verkannte Weinregionen wie Zypern.

Wir ziehen einen Strich. Wir werden nun nur noch Veranstaltungen organisieren, wenn wir auch wissen, dass wir einen Bericht schreiben. Eine Verkostung zu organisieren, ist eine langwierige Aufgabe. Die Flaschen müssen eingesammelt werden, es muss sichergestellt werden, dass die allfälligen Kosten im Voraus bezahlt werden, das Programm der Weine muss kohärent sein, es muss gelegentlich gegenüber Nutzniessern wiederholt werden, dass die gleichen Regeln für alle Teilnehmer gelten, es muss, es muss, es muss. Es müssen die einzelnen Bewertungen gesammelt, zusammengefasst und die Fotos gesandt werden... Es muss sichergestellt werden, dass die Angemeldeten, die ihre Flaschen im Voraus nicht gesandt haben, plötzlich, Winterkrankheit hin oder her, nicht ausfallen.

Die Renaissance

Mit der Verkostung über die Appellation Clos de Vougeot starten wir unsere neue Verkostungsreihe. Jährlich werden wir etwa vier Anlässe mit höchstens acht, allerhöchstens zwölf Teilnehmern, durchführen. Die Flaschen werden nun im Voraus eingesammelt, und die Anmeldungen gelten erst nach deren Empfang.



Die Quartiers Garenne und Musigni



Clos de Vougeot, die Verkostung

Die Verkostung hat am 20. Januar 2020 in Anwesenheit von fünf engen Freunden von Vinifera-Mundi im Restaurant Carlton in Zürich stattgefunden. An dieser Stelle möchten wir uns beim Team und beim Kellner für den tadellosen Service ganz herzlich bedanken.

Die Weine wurden etwa eine Stunde vor dem Beginn der Verkostung entkorkt. Sie werden auf den nächsten Seiten von Peter Mühlhäuser (pm), Andreas Weber (aw) und Jean François Guyard (jfg) bewertet.

Buisson-Battault, Bourgogne Chardonnay 2015

12.5% vol. Alkohol.

(pm + aw): Helles Gelb. In der Nase aufgeschlossen, verführerisch, nach weissen Blumen, Lindenblüten, weissen Holunderblüten, Honig, überreifem Streuobstapfel, Pfirsich, etwas Banane, Melone, einem Hauch von Muskat und Mineralität riechend. Am Gaumen frisch, noch etwas verschlossen, gehaltvoll, weniger cremig als erwartet, gute Säure, etwas Brioche, gut eingebundenes Holz, aber wenig Frucht. Langer Abgang. Macht Spass und bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis für einen einfachen und ehrlichen Burgunder.

Herrlich als Aperowein, zu Fisch oder zu reifem Käse. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet CHF 19.50 bei [VINSmotions](#) in der Schweiz. In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Maratray-Dubreuil, Ladoix 1er Cru En Naget 2014

13% vol. Alkohol.

(pm + aw): Blassgoldene Farbe. In der ausgewogenen Nase zunächst dezente, dann wundervolle Kombination von Zedernholz, Butter und geröstetem Baguette, grüner Apfel, Zitrus, ein Hauch Quitte und eine erfrischende Mineralität. Am Gaumen leicht, frisch, schönes Holz, Brioche, gute Säure, grüne Melone, mineralisch. Das Terroir kommt gut zur Geltung. Reichhaltig langer Abgang. Das eher langweilige Etikett wurde unterschätzt - der Wein ist ein Genuss.

Herrlich zu Pasteten, Fisch, Weichkäse oder Coppa. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet 27.00 bei [VINSmotions](#) in der Schweiz. In Deutschland ist er nicht erhältlich.



v.l.n.r.: Bourgogne Chardonnay 2015 und Ladoix 1er Cru En Naget 2014



Daniel Rion, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2003

(jfg + aw): Ein authentischer, warmherziger, mittelkomplexer Clos de Vougeot mit allen Eigenschaften, die von der AOC erwartet werden. Konzentrierte, aufgeschlossene, frische, reife Nase mit Waldbeeren, Brombeeren, roten Beeren, leicht floralen Elementen, etwas Würze, etwas Leder und animalischen Komponenten im Hintergrund. Später kommen süßliche Noten zum Vorschein. Vollmundiger, dichter, konzentrierter, süffiger Gaumen mit einer ordentlichen Frische, einem mittelkomplexen Aromaspektrum, aber auch trocknende Tannine im Abgang. Der Charakter des Jahrgangs kommt nicht so zum Vorschein, was eher erfreulich ist. Dafür kommen das immer noch präsenzte Holz und Noten der Extraktion zur Geltung. Bestätigt rundum den gemischten Eindruck, den dieser Wein im Rahmen der Verkostung der reifen Clos de Vougeot während der Grands Jours 2014 bei uns hinterlassen hat. Dieser Clos de Vougeot geht seinen Weg weiter, ohne an Qualität eingebüsst zu haben. Aber auch ohne zu begeistern. Alles in allem im klassischen Stil von Daniel Rion, der sich so durchgesetzt hat. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland sind die Weine von Daniel Rion bei verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Desaunay-Bisse, Grands-Echézeaux Vieilles Vignes (Grand Cru) 2011

(jfg): Piratflasche. Ausdruckvolle, tiefe, ausgewogene Nase mit vielen roten Beeren, sehr traditionell ausgebaut. Im Hintergrund kommen die klassischen Noten des Jahrgangs, also grünliche Elemente zum Vorschein, dennoch nicht störend. Das Holz ist gut eingebunden und begleitet die Düfte nach Kirschen und roten Beeren sowie animalischen Akzenten. Mit der Zeit kommen Noten von Likör zur Geltung. Der Gaumen ist trocken, geradlinig, fleischig, die Säure trägt das Ganze, das doch nicht mehr so überzeugt wie noch vor einigen Jahren. Bruno Desaunay-Bisse ist der offizielle Lieferant von Dominique Laurent für u.a. seinen Grands-Echézeaux. **17.25/20** (90/100).

Die Weine der Domaine sind weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



v.l.n.r.: Clos de Vougeot 2003 und Grands-Echézeaux 2011

Michel Noëllat, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2008

(jfg + aw): Elegante, frische, tiefsinnige und ausgewogene Nase mit einer guten Komplexität und vielen roten Früchten, darunter reifen Kirschen, einem Hauch animalischer Komponenten, würzigen Noten, etwas Likör.

Eine durchaus einladende, ja sogar bezaubernde Nase, die die Teilnehmer wieder zum Austausch animiert. Es gibt noch viel Potential in diesem Bouquet. Vollmundiger, weicher, gepflegter, dichter, aber nicht konzentrierter Gaumen, gute Komplexität, geschmeidig, geschliffene, präzise Tannine, die zusammen mit der sehr gut eingebundenen Säure eine lange Entwicklung begünstigen werden. Das Holz ist ebenfalls gut



v.l.n.r.: Sébastien und Sophie Noëllat

integriert und liefert eine glückliche, würzige Balance zur generösen Frucht. Saftige rote und dunkle Kirschen sind das, und sie sind schlechthin köstlich. Langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

In der Schweiz werden die Weine der Domaine Michel Noëllat durch [VINSmotions](#) importiert. In Deutschland sind sie an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Jean Grivot, Clos de Vougeot (Grand Cru) 2005

(jfg + aw): Ebenso komplex wie zurückhaltend. Ein Jahrgang, der heute immer noch zu jung ist, und ein Winzer, dessen Erzeugnisse sehr lange auf sich warten lassen. Der Schlüssel des Rätsels Jean Grivot ist es, den richtigen Zeitpunkt herauszufinden, um die Weine dieses genialen Winzers zu verkosten.

In der ersten, frischen Nase kommen das Holz und ein breiter Korb roter und schwarzer Früchte zum Vorschein. Doch das Ganze wirkt wie eine eiserne Faust in einem Samthandschuh, man muss diesen Wein abholen, er liefert viel von seinem wahren Charakter und wenig von seinen Düften. Komplex, geschliffen, tiefsinnig, raffiniert, konzentriert, ätherisch, für eine sehr lange Entwicklung ausgestattet. Leichte Röstaromen begleiten die Würze, erdige Komponenten und eine Fruchtigkeit, die erst in zehn Jahren beginnen dürfte, zur Geltung zu kommen. Es kommt mir der 1996er in den Sinn, den ich vor zwei Jahren verkostet habe und der erst vier Tage, nachdem er entkorkt wurde, seine Facetten enthüllte. Im konzentrierten, dichten, vollmundigen und trockenen Gaumen kommt das Holz wieder zum Vorschein, die Säure wirkt etwas spitz, die Tannine ausgefeilt und doch dicht, viel Extrakt, ein Block Marmor aus Carrara ist das, der Mund verschliesst sich dann, man muss diesen Wein wieder verkosten, sich durch seine Geschliffenheit beeindrucken lassen. Potentielle Bewertung: **18.5/20** (95/100).

In Deutschland ist dieser Wein ausverkauft. In der Schweiz kostet er CHF 236.94 bei [Lucullus](#).



v.l.n.r.: Clos de Vougeot 2008 von Michel Noëllat, Clos de Vougeot 2005 von Jean Grivot und Clos de Vougeot 2006 von Jacques Prieur

Jacques Prieur, **Clos de Vougeot (Grand Cru) 2006**

(jfg + aw): Edle, harmonische, ausgewogene, betörende, dichte, frische Nase, bei der die Handschrift von Jacques Prieur, einer Domaine aus dem Côte de Beaune, gut erkennbar ist. So einen Wein kann kein Winzer von der Côte de Nuits produzieren, zu viel Eleganz, zu viel Schliff, zu viel Rasse, zu viel Länge und doch von allem nichts zu viel, dieses Bouquet ist einfach ein Traum für Ästheten und Philosophen. Stoiker wohl eher als Epikureer. Doch bringt der Jahrgang alle auf den Boden zurück. Seit zwei Jahren präsentiert sich 2006 in bester Form, so ist es auch mit diesem Clos de Vougeot. Rote und schwarze Beeren, saftige schwarze Kirschen, kleine dunkle Beeren, ein Hauch Lakritze, edles Holz, erdige Komponenten und last but not least ein Mix von Gewürzen und Kräutern. Was für eine Kontinuität zwischen der Nase und dem Gaumen, einfach beeindruckend, was sich da im Glas entwickelt. Energisches, unerschütterliches, etwas strenges Gerüst mit feingliedrigen, geschliffenen Tanninen auf einer sehr guten, mineralischen Grundlage. Generöse, dunkle Frucht, in der die Säure verwoben ist. Unendlich geschmackvoll und raffiniert, das ist ganz klar grosses Kino, das doch noch etwa zehn Jahre beanspruchen dürfte, da es sich immer wieder verschliesst. **18.5+/20** (95+/100).

In Deutschland ist dieser Wein ausverkauft. In der Schweiz kostet er CHF 118.95 bei [Granchateaux](#).

Autor: Jean François Guyard
31. Januar 2020

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



Das Quartier Montiotès Basses, auf welchem die Domaine Jacques Prieur eine Parzelle besitzt

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.