



Ein Burgunder-Abend mit sieben Chardonnay-Weinen

Prélude

Die einen jammern, die anderen jubeln. So geht das Leben zu Zeiten von Covid-19. Weder die erste noch die zweite Haltung werden aber etwas daran ändern, das Leben geht weiter. Auch wenn es links und rechts, eigentlich eher rechts als links, gewissen Regierungen ganz bestimmt bequem ist, die individuellen Freiheiten derart einzuschränken, wie es vor Kurzem in Frankreich mit dem Zwang entschieden wurde, sich impfen zu lassen, der in einem ersten Schritt die Beschäftigten im Gesundheitswesen betrifft. Wir dürften es aber auch entspannter wahrnehmen. Während noch vor ein paar Monaten eine Verkostung nur zwischen einzelnen Freunden stattfinden konnte, erweitert sich der Kreis endlich wieder. Bis zur nächsten Welle. Bis zum nächsten Virus in höchstens zehn Jahren.

Die Verkostung

Am 9. Juli 2021 trafen sich fünf Weinfreunde, um sich mit dem Thema «Puligny-Montrachet und Piraten» zu beschäftigen. Die Verkostung diente auch als Vorrunde für den Anlass «Verkannte Burgunder-Weissweine», der am 30. Juli stattfinden wird. Wir werden diesen in einem entsprechenden Bericht dokumentieren. Wichtig war uns dieses Mal, dass eine Piratenflasche mit der gleichen Rebsorte ausgeschrieben wird. Nun möchten wir Ihnen unsere Bewertungen nicht länger vorenthalten.



Im Weinberg der Gemeinde Puligny-Montrachet



v.l.n.r. : Louis Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2003, Louis Latour Puligny-Montrachet Villages 2018 und Feudi di San Maurizio Chardonnay V.D.A. 2017

Louis Carillon, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2003

(jfg+us): Entwickelte, klare, orange-goldene Farbe. Buttrige, tiefe, intensive, relativ komplexe und ausgewogene Nase mit wiederum entwickelten Düften, ohne jedoch oxydiert zu sein, aus dem Glas strömen Noten von Butterscotch, Vanillecremeschnitte, Äpfeln, etwas Süssholzwurzeln, Karamell, Haselnüssen und weiteren getrockneten Früchten. Man merkt, dass der Jahrgang warm war, und die organoleptischen Merkmale von Puligny-Montrachet sind klar erkennbar. Rundum nicht uninteressant, wobei dieser Wein seinen Zenit hinter sich hat. Runder, präziser, kräftiger, entwickelter Gaumen, der nun den oxydativen Ausbau klar unter Beweis stellt. Aufpassen, es geht hier nicht um ein Erzeugnis mit Premox-Charakter, sondern um eines, das klar unter dem warmen Jahrgang gelitten hat. Wiederum diese Aromen, die nicht gleichgültig lassen. Anklänge an einen trockenen Sherry sind vorhanden, die Säure trägt das Ganze und verhindert, dass die Bühne zusammenfällt. Damit harmonieren die Cremigkeit einer Diplomatentorte, wiederum Äpfel, mineralische Komponenten, bis es nicht mehr geht. Der Alkohol – 13.5 % Vol. – ist nicht zuletzt gut eingebunden. Guter, anhaltender Abgang mit viel Stoff und etwas Lakritze. Austrinken und auch nicht für jedermann/jede Frau. **17-17.25/20** (89-90/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Louis Latour, Puligny-Montrachet Villages 2018

(jfg+us): Ein Erzeugnis, von dem man wenig erwartet und das doch schliesslich positiv überrascht. Frische, reduktive, delikate Nase mit vielen erdigen und mineralischen Elementen – Feuerstein –, weissen Blumen, etwas Petrol, Kräutern, dezenten Vanilleansätzen, etwas Ananas. Rundum einladend, ausgewogen und unkompliziert. Saftiger, frischer Antrunk, wirkt jugendlich und wiederum sehr frisch. Easy-drinking, bereitet dafür richtig Spass. Die Säure ist sehr gut eingebunden. Die mineralischen Komponenten sind mit der Fruchtsüsse sehr gut gepaart, wobei diese nicht süss, sondern einfach fruchtig wirkt. Geschliffene Gerbstoffe im langen, mineralischen und rauchigen Abgang. (jfg): Ganz klar ein guter Wein, dem es allerdings an Charme fehlt. (jfg): **16.75-17.25/20** (87-90/100), (us): **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 375.- für sechs Flaschen bei [Millesima](#). In der Schweiz ist er ebenfalls bei [Millesima](#) erhältlich. Er kostet CHF 380.- für sechs Flaschen.

Feudi di San Maurizio, Chardonnay V.D.A. 2017, Val d'Aosta, Italien

Ein echter Insider-Tipp, wie sie in der Schweiz oft bei Scala Vini ([Link](#)) zu finden sind. Das Weingut von Michel Vallet mit Weinbergen von insgesamt zehn Hektaren, welche sich in 44 Parzellen auf einer Höhe von 300 bis 1'000 m.ü.M. verteilen, wurde 1989 gegründet. Eines der Merkmale des Betriebs besteht in der Vielfalt an ungewöhnlichen Rebsorten wie Vuillermin, Cornalin Val d'Aosta, Fumin, Premetta oder

noch Petit Rouge. Neben ihnen werden auch Chardonnay und Petite Arvine kultiviert. Insgesamt werden etwa 80'000 Flaschen aus zehn Rebsorten jährlich produziert.

Die erste Nase bietet süßliche Noten, die dann verschwinden. Ausgewogen, elegant, verwirrend bis umwerfend – dank seines eigenständigen, einladenden Charakters, offenbart das Bouquet relativ komplexe Düfte nach Mango, Jod, mineralischen Elementen, noch nicht ausgereiften Ananas im Hintergrund. Weitere Fruchtnoten lassen sich dann mit der Einwirkung von Luft angenehm wahrnehmen. Saftiger, üppiger Gaumen mit ersten Reifeansätzen. Die Säure umhüllt sehr schön den Saft und den Schmelz und liefert den Ausgleich zur Frucht. Mineralität, so viel man will, und dennoch perfekt dosiert, so dass sich salzige Elemente fein und elegant wahrnehmen lassen. Mit der Zeit entwickelt sich dieser Chardonnay zur richtig köstlichen Fruchtbombe, die einen langen Abgang bietet und nach dem zweiten Glas ruft. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Verfügbarkeit dieses Weines auf Anfrage bei [Scalavini](#), dieser Wein ist nicht in der Preisliste aufgeführt.

François Carillon, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gain 2012

(jfg+us): Für den Jahrgang charakteristische, üppige, frische, sinnliche und tiefe Nase mit Zitronen, Grapefruits, Toastbrot, Kräutern, Birnen, Pfirsichen, ein Bouquet, das mir persönlich sehr gut gefällt. Ganz klar ein Meditationswein, auch wenn er dazu neigt, sich ein wenig zu demonstrativ benehmen zu wollen. Etwas Petrol rundet das Aromenspektrum ab. Komplexer Gaumen, süß, wobei die Mineralität einen sehr guten Ausgleich bietet. Jugendlich, vielschichtig, bereitet wiederum richtig Spass. Holzsüße, Vanille, gelbe Blumen, etwas rauchige Noten im köstlichen, langen, subtil salzigen Abgang, das Bild ist komplex und spannend. **17.5-18/20** (91-93/100).

Sowohl in Deutschland wie auch in der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft. Die Weine der Domaine werden in der Schweiz von [Martel](#) importiert und in Deutschland von verschiedenen [Händlern](#) vermarktet.

Louis Carillon, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet 2003

(jfg): Verhaltene, reife, aber auch frische, filigrane Nase mit sehr viel Finesse und Schliff. Dieser Wein erregte am Abend der Verkostung die Gemüter einerseits derjenigen, die diesen Wein als vorbei, weil verschlossen beurteilten, und andererseits derjenigen, die in ihm immer noch Potential wahrnehmen wollten. Eines ist sicher, dieser Champs Canet stellt sich als perfekter Kontrahent zum Combottes aus dem gleichen Jahrgang dar. Hier muss das Glas lange geschwenkt werden, bevor die ganze Subtilität dieses Erzeugnisses zum Vorschein kommt. Unterschiedlicher könnten beide auch nicht sein, weil der Boden der Lage Champs

Canet extrem karg ist. Im Glas lassen sich feine, delikate Düfte nach Zitronencreme, mineralischen Elementen, etwas Feuerstein, Kräutern und ätherischen Noten wahrnehmen. Komplexer, köstlicher, ausgefeilter und schlanker, anspruchsvoller, mineralischer Gaumen, wir sind sehr weit davon entfernt, blind den Jahrgang einschätzen zu

können. Langanhaltender, präziser Abgang. Ein sehr kontroverser Wein, dem ich **17.5/20** (91/100) erteilt habe.

Dieser Wein ist ausverkauft.



v.l.n.r.: François Carillon Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Gain 2012 und Louis Carillon, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet 2003



Morey-Coffinet, Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2011

(jfg+us): Was für eine Klasse in dieser Nase! Beeindruckendes, ausgefeiltes, schlankes, raffiniertes, präzises, reintoniges, komplexes Bouquet. Es strömen delikate Düfte nach Zitronen, Zitronen- und Orangenschale, mineralischen Elementen im Quadrat sowie Kräutern aus dem Glas, alles mit einem grossartig eleganten Profil. Ein Hauch buttriger Noten rundet das Bild ab. Filigraner, vollmundiger, harmonischer Gaumen mit einer schlanken und doch sehr präzisen und robusten, fein salzigen Struktur. Dieser Wein scheint für eine lange Lagerung gebaut, was sich auch in der perfekt eingebundenen Säure bestätigt. Das Holz ist ebenfalls sehr gut integriert. Mit der Zeit lassen sich die Kräuter immer besser wahrnehmen. Sehr langer, salziger Abgang. Ein grossartiges Erzeugnis, das nichts vom letzten Wein des offiziellen Programms zu befürchten hatte. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser Wein ist ausverkauft. In der Schweiz werden die Erzeugnisse der Domaine von [VINSmotions](#) importiert.

Anne Leflaive, Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon 2011

(us): Reife Nase, eher verhalten, braucht Luft und viel Zeit. Präzis, delikat, relativ komplexe Nase mit vielen Düften nach Zitronen, buttrigen Elementen, Butterscotch. Vollmundiger, frischer Gaumen, rassige Säure, braucht Essen dazu. **17-17.75/20** (89-92/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Autoren: Jean François Guyard & Urs Senn
27. Juli 2021

Lektorat: Carsten M. Stammgen

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

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.