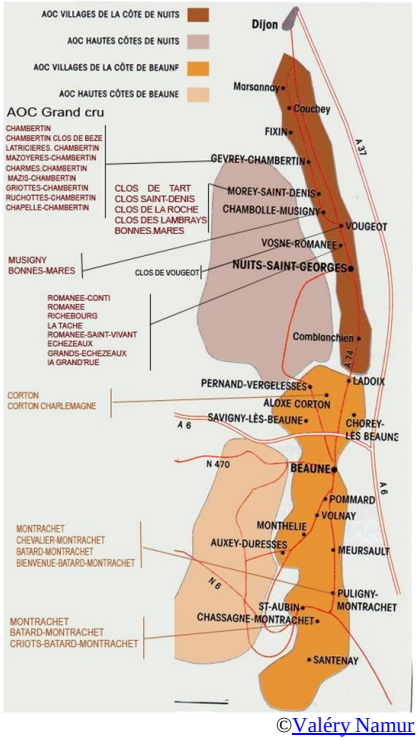
Grandes Maisons & Grands Crus

Showdown auf Château du Clos de Vougeot

„L'Union des Maisons de vins de Bourgogne“ und „Grandes Maisons & Grands Crus“ laden im Rahmen der **Grand Jours de Bourgogne** zur Grand Cru-Verkostung und Gala-Diner auf dem Château du Clos de Vougeot ein.

Wir treffen gegen Abend auf dem Château ein. Die lange, von Reben gesäumte Einfahrt bietet eine prächtige Aussicht auf den Clos de Vougeot und auf die Reben von Morey-St-Denis im Hintergrund. Wir spazieren durch das Hauptportal ins Schloss, durchqueren den grossen Innenhof und folgen weiteren Gästen in den „Cellier Cistercien“. Das Château lebt die Weinkultur quer durch die Jahrhunderte und versetzt uns in eine feierliche Stimmung. Die gutgelaunten Gäste stecken in schicker Garderobe, begrüssen einander und verkosten die ersten Weine.

Aber Ehrerbietung, romantische Gefühle und Schlossgut-Gemütlichkeit beiseite! Die Verkostung wird von „Grandes Maisons & Grands Crus“, also von der L'Union des Maisons de vins de Bourgogne organisiert. Darin sind die grössten Handelshäuser (Négociants) und Weinproduzenten des Burgunds vereinigt, wobei auch ein Weingut wie Lucien Le Moine wegen seiner winzigen Négoce-Tätigkeit Mitglied ist. Sie nutzen diese Veranstaltung, um dem zahlreich anwesenden Fachpublikum ihre besten Erzeugnisse zu präsentieren. Und schliesslich wächst in jedem Burgunder-Liebhaber mit der Zeit und Erfahrung eine gewisse Skepsis den grossen Négociants gegenüber. Wird diese Skepsis heute Abend weitere Nahrung finden? Oder erzeugen die grossen Handelshäuser im 21. Jahrhundert ebenso gute Weine wie die kleinen und mittleren Domaines? Haben die Négociants die Domaine-Erzeuger gar überflügelt? Diese Verkostung verspricht einen interessanten Einblick in die Weinkultur der grossen Burgunder Handelshäuser!



©Valéry Namur

Insgesamt werden 36 Grand Crus ausgeschenkt. Die Weine werden so präsentiert, dass entweder blind verkostet werden kann, oder so, dass jeweils nur die Appellation und der Jahrgang, aber nicht der Produzent im Vorfeld bekannt sind. Diesen kann man dann nach der Verkostung nachschlagen. Aber wer lieber offen verkostet, kann dies natürlich auch. Ich werde die Namen der Produzenten erst ganz am Schluss nachschlagen!

Die Weissweine

Ausschliesslich der umstrittene Jahrgang 2008 wurde ausgeschenkt. Die meisten Weissweine dieses Jahres sind säurebetont. Dies begünstigt eine lange Lagerfähigkeit der Weine. Wir sind davon überzeugt, dass einmal mehr die guten und seriösen Winzer am Ende mit einem tollen Jahrgang belohnt wurden. Der Jahrgang wird von der internationalen Presse gerne übersehen, dabei hat es auch im Jahr 2008 grandiose Weine gegeben.

No 1. **Maison Simonnet-Febvre, Chablis «Les Clos» 2008**, 75cl

Farbe: sehr blasses Goldgelb. Im Bouquet mineralische Aspekte, Honig und nur ein Hauch Frucht. Im Gaumen sehr trocken und spröde, ohne Frucht und ohne Tiefe. Mineralische- und irdene Noten, ziemlich streng, verschlossen und ohne Harmonie. Kein guter Einstieg! **15.5/20**.

Die Weine von Simonnet-Febvre sind in der Schweiz u.a. bei Millésima, Nüsch Weine und Pierre Wyss erhältlich.

©WineTomas

No. 2. **Maison Louis Moreau, Chablis «Les Clos» 2008**, 75cl

Farbe: helles, klares Goldgelb. Im Bouquet unzugänglich und hart. Etwas Feuerstein aber sehr wenig Frucht. Auch im Gaumen hauptsächlich mineralische Aspekte. Immerhin. Leider auch nur wenig Schmelz und nur ein geringer *fun-factor*. **15.75/20**.

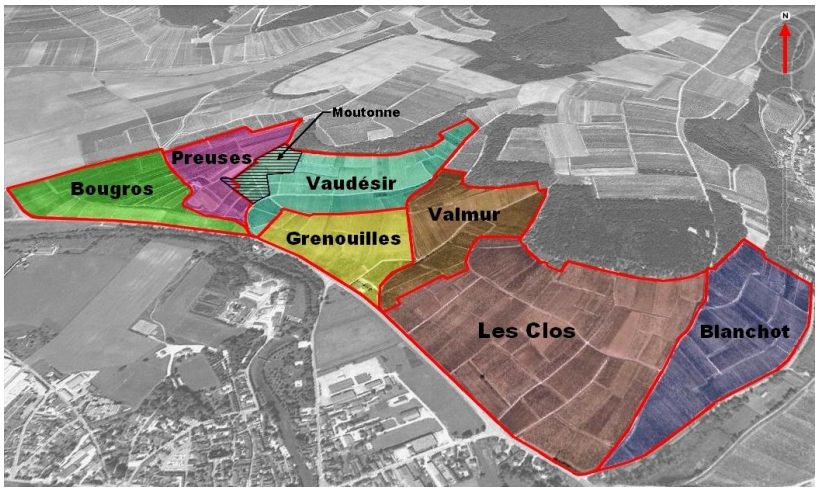
Zahlreiche anwesende Fachjournalisten haben die Qualität dieser zwei ersten Weine ernsthaft in Frage gestellt.

Die Weine vom Maison Louis Moreau sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 3. **Maison Joseph Drouhin, Chablis «Les Clos» 2008**, 75cl

Farbe: klares Goldgelb. Im Bouquet reife, zarte Apfel- und Pfirsichfrucht. Im Gaumen schön vollmundig und trotzdem wunderbar elegant. Die reichhaltige Frucht wird von komplexer Mineralität, Muschelkalk und Kreide begleitet. Das hier ist Chablis Grand Cru! **17.5/20**.

Die Weine von Joseph Drouhin sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines, Granchateaux, Jeggli Weine und Vinexus erhältlich.



Die Grands Crus von Chablis ©Vin-terre-net.com

No. 4. **Maison William Fèvre, Chablis «Les Clos» 2008**, 75cl

Farbe: helles, klares Goldgelb. Im komplexen, frischen Bouquet eine Mischung aus mineralischen- und animalischen Aromen, unterlegt mit dezenter Fruchtaromatik. Der Gaumen zeigt sich erstaunlich samtig und elegant für einen 2008er „Les Clos“. Nichtsdestotrotz zeigt er auch eine schöne Fülle und Länge. Florale Aromen, Muscheln, Kalk und auch eine filigrane Fruchtigkeit lassen keinen Zweifel an der grossen Klasse dieses Gewächses. **17.75/20**.

Die Weine von William Fèvre sind in der Schweiz u.a. bei Gerstl, Granchateaux und Vinothek im Park erhältlich.

No. 5. **Maison Jean-Marc Brocard, Chablis «Les Preuses» 2008**, 75cl

Wieder ein grosser Chablis! Farbe: blasses Goldgelb. Im Bouquet eher dezent nach exotischen und zarten, kandierten Früchten, dazu ein Hauch mineralische Aspekte. Im Gaumen verführerische, sehr zarte tropische Frucht. Filigrane Säure gibt dem Wein die nötige Frische. Komplex-irdische Noten runden die Aromapalette ab. Finesse pur! **17.75/20**.

Die Weine von Jean Marc Brocard sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines und Millesima erhältlich.

No. 6. **Maison Jean-Marc Brocard, Chablis «Valmur» 2008**, 75cl

Jean-Marc Brocard hat grossartige 2008er hinbekommen! Farbe: helles, sattes Goldgelb. Im Bouquet von der Stilistik her ähnlich seinem Les Preuses. Reichhaltige exotische- und kandierte Früchte. Dazu eine zarte, aromatische Würzigkeit. Im Gaumen herrlich üppig und lang, mit einer delikaten Bonbon-Süsse und viel reifer Frucht. Dazu kommen mineralische- und würzige Aspekte. Und dies alles wunderbar harmonisch eine Einheit bildend. Eindeutig Chablis Grand Cru. **18/20**.

Die Weine von Jean Marc Brocard sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines und Millesima erhältlich.

No. 7. **Maison Henri de Villamont, Chablis «Vaudésir» 2008**, 75cl

Farbe: blasses, eher wässeriges Goldgelb. Im Bouquet komplexe würzige- und animalische Aromen, die auf eine gewisse Flaschenreife hindeuten könnten. Auch rauchig und leicht nach Schiefer riechend. Im Gaumen zurückhaltend, wenig Frucht, dafür eine zarte Bonbon-Süsse. Durchaus stabile Säure, auch eine gewisse Struktur, aber eben aromatisch ziemlich zurückhaltend. Respektabel. **16.5/20**.

Die Weine von Henri de Villamont sind in der Schweiz u.a. bei Cottinelli, Kaufmann Weine und Obrist erhältlich.

No. 8. **Maison William Fèvre, Chablis «Vaudésir» 2008**, 75cl

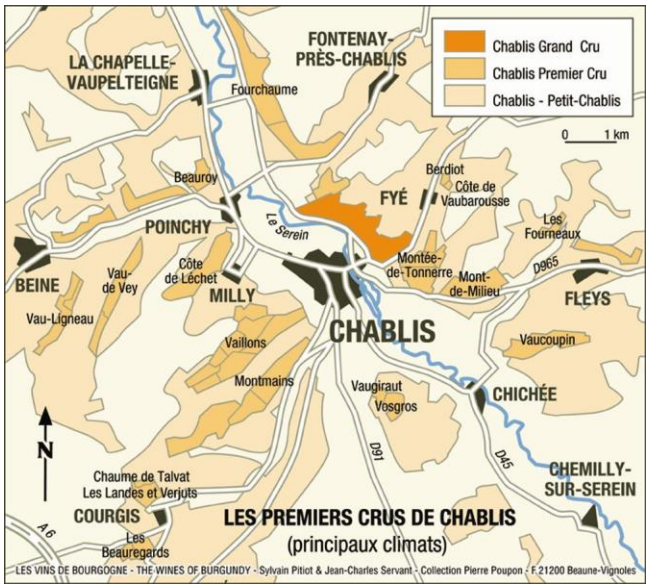
Farbe: blasses Heugelb. Im Bouquet eine eher ungewöhnliche „Laktisch-Karamell" Note, dazu *toasting*-Aromen und eine zarte Würze. Im Gaumen elegant, mit einer saftigen Säure und einer Fruchtbonbon-Aromatik. Angenehm vollmundig mit recht langem Abgang, aber als Ganzes wirkt dieser Wein nicht wirklich schlüssig. William Févre kann es meistens viel besser. Trotzdem ein guter Wein. **16.25/20**.

Die Weine von William Fèvre sind in der Schweiz u.a. bei Gerstl, Granchateaux und Vinothek im Park erhältlich.

No. 9. **Maison Louis Moreau, Chablis «Vaudésir» 2008**, 75cl

Farbe: blasses Goldgelb. Im Bouquet Stachelbeeren, etwas Kalk und eine etwas bizarre Mineralität. Im Gaumen geradlinig, fruchtig, *toasting*-Aromen und leicht mineralisch. Korrekt. **16.25/20**.

Die Weine vom Maison Louis Moreau sind in der Schweiz nicht erhältlich.



No. 10. **Maison Louis Jadot, Corton-Charlemagne 2008**, 75cl

Farbe: blasses Goldgelb. Im Bouquet vor allem Apfel, Grapefruit und Stachelbeeren, aber auch etwas Pfirsich und Aprikose. Im Gaumen zeigt er eine süss-saure Stilistik; wie schon im Bouquet Aromen von Apfel, Grapefruit und Stachelbeere. Mittlere Körperfülle und ein mittellanger Abgang. Gut, aber nicht mehr. **16.5/20**.

Die Weine von Louis Jadot sind in der Schweiz u.a. bei Granchateaux erhältlich.

No. 11. **Château Corton-André, Corton-Charlemagne 2008**, 75cl

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet etwas gelbe Frucht und eine zarte Bonbonsüsse. Im Gaumen elegante, eher zurückhaltende, sanfte exotische Frucht. Mittlere Fülle, eher kurzer Abgang. Er wirkt auch schon etwas gereift. Ein guter Wein, aber für Corton-Charlemagne doch zu wenig.**16.25/20**.

Die Weine vom Château Corton-André sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 12. **Maison Louis Latour, Corton-Charlemagne 2008**, 75cl

Farbe: klares, fast weisses Goldgelb. Im Bouquet dominieren mineralische- und *toasting*-Aromen. Er wirkt zurzeit sehr streng und unnachgiebig. Im Gaumen vollmundig, mit kandierten Früchten und komplexe mineralische Noten, aber auch etwas ausgetrocknet und mit gar wenig Charme. Nicht ungewöhnlich für 2008, der viele recht harte, herbe Weissweine hervorgebracht hat. **16.5/20**.

Die Weine von Louis Latour sind in der Schweiz u.a. bei Bignens Vins, Kaufmann Weine, Nüsch Weine, Riegger und Wyhuus Belp erhältlich.

No. 13. **Chanson Père & Fils, Corton-Vergennes 2008**, 75cl

Farbe: helles Goldgelb. Im Bouquet zarte, duftende Frucht, ein Hauch Bonbonsüsse und eine leichte Mineralität. Im Gaumen vollmundig, trocken und klar strukturiert, mit vielseitiger Frucht von Apfel, Pfirsich, Aprikose und Bergamotte. Auch florale- und Kräuternoten. Hmmm. Dieser Anis Duft! Sehr schön. **17.25/20**.

Die Weine von Chanson Père et Fils sind in der Schweiz u.a. bei Ruli Vins erhältlich.

No. 14. **Domaine Jacques Parent, Corton (blanc) 2008**, 75cl

Farbe: blasses, klares Goldgelb. Im Bouquet sehr verhalten. Vielleicht ein Hauch blumige und mineralische Aspekte. Im Gaumen etwas ausgetrocknete Apfelfrucht und wiederum ein Hauch blumig und mineralisch. **15/20**.

Die Weine der Domaine Parent sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 15. **Maison Jean-Marc Boillot, Bâtard-Montrachet 2008**, 75cl

Farbe: helles, blasses, klares Goldgelb. Im Bouquet zeigt er eine komplexe Würzigkeit, teils vom Holzfass, aber vor allem vom Boden. Dazu eine leichte Fruchtigkeit, vor allem Apfel und etwas Birne. Auch blumige Nuancen. Im Gaumen wässerig-saftig, aber auch vollmundig und mit einer gehörigen Portion Würze und Mineralität. Allerdings wenig Frucht. Ein kräftiger, strenger, komplexer Wein. **17/20**.

Die Weine von sind in der Schweiz u.a. bei La Passion du vin, der Weingallerie erhältlich.

No. 16. **Maison Olivier Leflaive, Bâtard-Montrachet 2008**, 75cl

Farbe: Sehr blasses Goldgelb. Im ausladenden Bouquet würzige und mineralische Aromen, aber nur sehr wenig Frucht. Im Gaumen kraftvoll und lang, mit saftiger Säure und komplexer, gestrenger Aromatik. Ein Hauch Süsse, etwas Frucht, aber vor allem mineralische Aspekte. Männlich, herb und mit viel Klasse! Braucht wohl noch etwas Flaschenreife. **17.5+/20**.

Die Weine von Olivier Leflaive sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines, Millésima und Pierre Wyss erhältlich.

No. 17. **Bouchard Père & Fils, Chevalier-Montrachet 2008**, 75cl

Farbe: Sehr klares, blasses Goldgelb. Im herrlich ausladenden Bouquet zeigen sich komplexe, würzige, rauchige und mineralische Aromen, dazu Noten von Muschelkalk und ein Hauch Kreide. Im Gaumen vollmundig, ja sogar richtig breit, aber auch mit kräftiger, rassig-frischer Säure, auch etwas süsslich, schön füllig und mit wunderbar komplexer Muschel-Aromatik sowie mineralischen Aspekten. Ein grosser Terroir-Wein, mächtig, männlich, vielschichtig und mit sehr langem Abgang. **18.5/20**.

Die Weine von Bouchard Père et Fils sind in der Schweiz u.a. bei Coop Mondovino, Granchateaux, Rutishauser Barossa, Valentin Wines und von Salis erhältlich.

Die Rotweine

Ausschliesslich Weine des Jahrgangs 2011 wurden ausgeschenkt. Wir haben bereits wiederholt über diesen Jahrgang berichtet.
Die sechs Corton Grands Crus werden von Jean-François Guyard bewertet. Er wird dieses Jahr noch einen ausführlichen Bericht über die Corton und Corton-Charlemagne u.a. des Jahrgangs 2012 nachliefern, welche er Mitte März 2014 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkosten konnte.

No. 18. **Masion Seguin-Manuel, Le Corton 2011**, 75cl

Ein verkanntes Handelshaus, welches eigentlich mehr Aufmerksamkeit verdient. Der junge Thibault Marion liebt seine Arbeit, was zum Beispiel im grandiosen, rassigen Clos de Vougeot auffällt. Der Corton grenzt sich aber von diesem Wein ab und entfaltet sich in einem anderen Register. Er zeigt sich bekömmlich, ohne grosse Komplexität, bietet aber eine präzise Frucht und einen straffen Charakter. Der Gaumen ist samtig, mit vielen Beeren und etwas Biss. Knackige Säure. Ein interessanter Wert **17.5/20**. Michel Bettane bewertet dieses Erzeugnis sogar mit 18/20.

Die Weine von Seguin-Manuel sind in der Schweiz u.a. bei Ruli Vins erhältlich.

No. 19. **Famille Picard, Corton Les Fièvres 2011**, 75cl

Les Fièvres ist eine verkannte 1.1ha kleine Lage in der Gemeinde Aloxe-Corton, wobei 0.4ha den Hospices de Beaune gehören. Es handelt sich um ein Clos, was seinen Namen beim empfehlenswerten Emile Voarick begründet. Die Familie Picard kauft ihre Trauben bei diesem Winzer. Klassische Nase mit ausgereiften, roten Beeren und etwas Würzigkeit. Vielversprechend, dürfte schön altern. Wieder eine knackige Säure, welche als Grundlage zu einer fleischigen, geschliffenen Struktur mit viel, geschmackvoller Frucht dient. Guter Abgang. **17.75/20**.

©Chassagne-Montrachet

Die Weine der Famille Picard sind in der Schweiz nicht erhältlich.

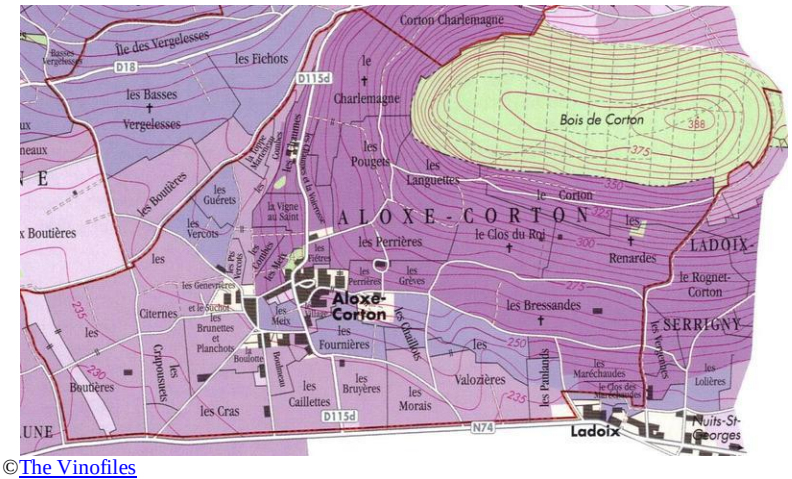
No. 20. **Château Corton-André, Corton Bressandes 2011**, 75cl

©Château Corton-André

Bis vor etwa 12 Jahren überzeugten die Erzeugnisse dieser Maison ganz und gar nicht. Dann plötzlich haben sich die Sachen positiv entwickelt. Florale und komplexe Nase mit rassigen Düften ausgereifter, roter Beeren, etwas Würze und sehr schön eingebundenem Holz. Der Charakter der Lage lässt sich sofort erkennen. Der Gaumen bietet ein wunderschönes Zusammenspiel zwischen der stützenden Säure, dem fleischigen und vielschichtigen Saft und den geschliffenen Tanninen. Eine tolle Leistung, **18+/20**.

Die Weine des Château Corton-André sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 21. **Maison Stéphane Brocard, Corton Renardes 2011**, 75cl



©The Vinofiles

Der Sohn der im Chablis-Anbaugebiet angesiedelten Star-Familie lebt in der Côte d'Or, wo er ein kleines Handelshaus führt. Authentischer Renardes-Charakter, wobei solche Düfte wohl eher zu einem späteren Zeitpunkt der Entwicklung des Weins erwartet worden wären. Dennoch eine schöne Frische im ansonsten floralen und harmonischen Bouquet. Viel Geschmack, viel Stoff, wiederum diese tolle Frische und ein langer Abgang. Wieder verkosten, könnte sich zum „Sleeper of the vintage" entwickeln, wie Parker so einen Wein nennt. **17+/20**.

Die Weine von Jean Marc Brocard sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines und Millesima erhältlich.

No. 22. **Domaine Jacques Parent, Corton Renardes 2011**, 75cl

Ob ich zu diesem Zeitpunkt abgelenkt wurde, ist heute unklar. Nicht wirklich auf dem Niveau eines Grands Crus ist dieser Wein sowieso. Gut gemacht, aber auch ohne Mehrwert. Feingliedrig und frisch, bekömmlich und unkompliziert. **16.5/20**.

Die Weine der Domaine Parernt sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 23. **Domaine Roux Père & Fils, Corton Renardes 2011**, 75cl

ROUX PÈRE & FILS
COTE D'OR - BOURGOGNE
DEPUIS 1885

Nase mittlerer Komplexität mit feinen, roten Beeren, aber auch Unterwald. Ein Renardes ist üblicherweise kräftig und offenbart ganz spezifische Aromen, man sagt, dass er dazu neigt, ein wenig nach Fuchs zu riechen. Hier begegnen wir etwas völlig Anderem. Das Raffinement, die aromatische Delikatesse werden angestrebt und das Ergebnis ist richtig erfreulich. Wiederum zeigt sich der Gaumen sehr elegant, ausgefeilt und sehr frisch. Doch ist er auch relativ sinnlich und allerdings sehr frisch. Ein klarer Erfolg. **18/20**.

Die Weine von Roux Père & Fils sind in der Schweiz bei Mövenpick erhältlich.

No. 24. **Maison Seguin-Manuel, Clos de Vougeot 2011**, 75cl

©Masion Seguin-Manuel

Farbe: dunkles Rubin. Im Bouquet angenehme, etwas harmlose Beerenaromen, auch etwas mineralische Noten, aber es bleibt eher oberflächlich. Im Gaumen schöne Pinot Frucht, rote und schwarze Beeren, angenehm süsslich, recht harmonisch. Eher kurzer Abgang. Angenehm, aber nicht tiefgründig. **16.5/20**.

Die Weine von Seguin-Manuel sind in der Schweiz u.a. bei Ruli Vins erhältlich.

No. 25. **Maison Jean-Claude Boisset, Clos de la Roche 2011**, 75cl

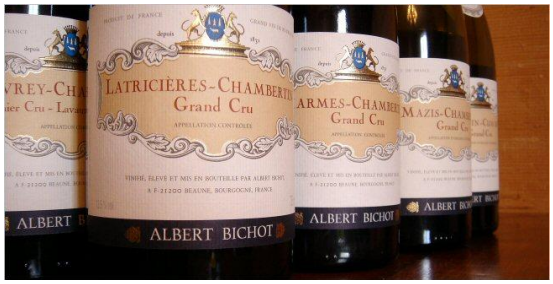
Farbe: klares, dunkles Rubin-Granat. Im Bouquet tiefe, aromatisch Beerenfrucht, vielschichtig und so richtig *gourmand*. Im Gaumen samtene Beerenfrucht. Trotz aromatischer Tiefe und sanfter Mineralität bleibt dieser Pinot leicht, elegant und bekömmlich. Ein wirklich schöner 2011er! Maison Boisset zeigt, dass auch ein (mengenmässig) grosser Produzent Qualitätsweine keltern kann, wenn der Wille wirklich da ist. **17.5/20**.

Die Weine von Jean Claude Boisset sind in der Schweiz bei verschiedenen Händlern erhältlich.

No. 26. **Maison Albert Bichot, Clos de la Roche 2011**, 75cl

Farbe: klares Rubin-Granat. Im Bouquet leicht und luftig; zarte Aromen von roten Beeren und ein Hauch *toasting* und Mineralität. Im Gaumen ähnlich wie im Bouquet. Elegante, bekömmliche und samtene Beerenaromatik, aber nicht viel Tiefgang. Ein typischer 2011er, vom Niveau her eher ein 1er Cru. **16.75/20**.

Die Weine von Albert Bichot sind in der Schweiz u.a. bei Coop Mondovino und Millesima erhältlich.



Einige der Grands Crus von Albert Bichot ©Burgundy-Report

No. 27. **Maison Louis Jadot, Clos Saint-Denis 2011**, 75cl

Farbe: helles Rubin. Ein ausgewogener Wein mit frischer, makelloser Frucht und angenehmer Pinot-Nase. Im Gaumen eher unspektakulär, ein einfach gestrickter Pinot Noir ohne Fehl und Tadel, aber auch ohne grosse Höhepunkte. **16/20.**

Die Weine von Louis Jadot sind in der Schweiz u.a. bei Granchateaux erhältlich.

No. 28. **Maison Henri de Villamont, Grand Echézeaux 2011**, 75cl

Farbe: helles Rubin. Im Bouquet ein Fruchtmix von Himbeeren und Erdbeeren, angenehm leicht, aber ziemlich harmlos. Im Gaumen bleibt derselbe Eindruck. Ein klassischer, fruchtiger und durchaus Pinot-typischer Wein, leider etwas kurz und nicht sehr ausgeglichen. **15.75/20.**

Die Weine von Henri de Villamont sind in der Schweiz u.a. bei Cottinelli, Kaufmann Weine und Obrist erhältlich.

No. 29. **Maison Joseph Drouhin , Grand Echézeaux 2011**, 75cl

Farbe: volles, dunkles Rubin-Granat. Reifes, schön vielschichtiges Waldbeerenbouquet, dazu etwas Veilchen. Im Gaumen breite, vollmundige Pinot-Stilistik, wiederum viel Waldbeeren, aber leider auch eine leicht störende vegetabile Note. Nicht sehr harmonisch. Schade, sonst sehr gute Ansätze. **16.5/20.**

Die Weine von Joseph Drouhin sind in der Schweiz u.a. bei Di Jin Wines, Granchateaux, Jeggli Weine und Vinexus erhältlich.

©Maison Joseph Drouhin

No. 30. **Maison Jean-Claude Boisset, Echézeaux 2011**, 75cl

Farbe: üppiges, dunkles Rubin. Das Bouquet zeigt ein angenehmer Waldbeerenmix, schön verwoben, mit mineralischen Aspekten und einer feinen, zarten Würze. Der elegante Gaumen überzeugt mit Waldbeeren-Aromen und viel süssem Schmelz, aber auch mit deutlich präsenten Gerbstoffen. Ein gelungener Wein, der nach ein, zwei Jahren Flaschenreife verlangt, aber die Prognose ist vielversprechend**. 17+/20.**

Die Weine von Jean Claude Boisset sind in der Schweiz bei verschiedenen Händlern erhältlich.

No. 31. **Domaine Pierre Bourée & Fils, Charmes-Chambertin 2011**, 75cl

Farbe: helles Rubin. Im ziemlich verschlossenen Bouquet zarte rote Beeren und ein Hauch Würze. Der Gaumen elegant und schlank, mit weichen, süssen Waldbeeren im geschmeidigen Extrakt. Herbe Tannine, langes, aber ein etwas unharmonisches Finale. **16.5/20.**

Die Weine von Pierre Bourée sind in der Schweiz nicht erhältlich.

©Pierre Bourée & Fils

No. 32. **Maison Louis Max, Charmes-Chambertin 2011**, 75cl

Farbe: helles, klares Rubin. Zartes, sehr feingliedriges, rotbeeriges Bouquet. Eleganter Gaumen, zartes Extrakt, im *mid-palate* etwas harmlos und im Finale relativ schlank. Ein guter Wein, aber nicht wirklich eines *Grand Cru* würdig. **16.25/20.**

Die Weine des Maison Louis Max sind in der Schweiz nicht erhältlich.

No. 33. **Maison Albert Bichot, Latricières-Chambertin 2011**, 75cl

Farbe: klares, dunkles Rubin. Im eher verhaltenen Bouquet nur wenig Frucht, aber mit angenehmer Pinot-Würze und einer floralen Note. Der Gaumen zeigt sich streng, unzugänglich, aber auch mit kompakter, delikater Beerenfrucht. Leicht trocknend im Nachhall. **16.75/20.**

Die Weine von Albert Bichot sind in der Schweiz u.a. bei Coop Mondovino und Millesima erhältlich.

No. 34. **Chanson Père & Fils, Chambertin Clos de Bèze 2011**, 75cl

Farbe: klares, dunkles Rubin. Reifes und auch rassiges, nach Waldbeeren duftendes, recht fettes Bouquet. Im Gaumen sehr harmonisch, mit gut stützenden, reifen Tanninen, viel reintönige Beerenfrucht, samtener Schmelz und deutliche Terroir-Aromen. Schön langes Finale. Gutes Potential. **17.5/20.**

Die Weine von Chanson Père et Fils sind in der Schweiz u.a. bei Ruli Vins erhältlich.

No. 35. **Bouchard Père & Fils, Chambertin Clos de Bèze 2011**, 75cl

Farbe: klares, dunkles Rubin. Im Bouquet rassige Kirschen- und Waldbeerenaromen. Dazu eindeutige Terroir-Aromatik. Man wähnt sich im Rebberg, die Nase tief am Boden, im Einklang mit den Elementen…Im Gaumen eine seidige Textur mit sehr feinem Tannin und rassiger Säure, transparent und feingliedrig, mit reintöniger Waldbeerenfrucht und einem samtenen Schmelz, sehr lang und tief. **17.5/20.**

©Burgundy-Report

Die Weine von Bouchard Père et Fils sind in der Schweiz u.a. bei Coop Mondovino, Granchateaux, Rutishauser Barossa, Valentin Wines und von Salis erhältlich.

No. 36. **Maison Louis Latour, Romanée Saint-Vivant 2011**, 75cl

Farbe: Leuchtendes, helles Granat- Rubin. Im harmonischen, aber eher verhaltenen Bouquet zeigen sich viele kleine, rote Beeren und ein komplex duftendes Veilchenaroma. Am Gaumen eher schlanke, geschmeidige Textur, elegant und mit einer gewissen Tiefe, ohne jegliche Schwere, mit reifer Johannisbeer- und Holunderfrucht. Schöne Balance. In dieser geschichtsträchtigen Umgebung, mit so schön klingenden, altehrwürdigen Namen möchte ich höher bewerten können, aber man muss nun mal den Wein, und nur den Wein für sich sprechen lassen. Aktuell **17.25/20**. Dafür ein vielversprechendes Potential.

Die Küferei Louis Latour, wo ein Teil der Corton und Corton-Charlemagne im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkostet werden konnten.

Die Weine von Louis Latour sind in der Schweiz u.a. bei Bignens Vins, Kaufmann Weine, Nüsch Weine, Riegger und Wyhuus Belp erhältlich.

Fazit

Bei den Weissweinen trennte sich beim Chablis Grand Crus die Spreu deutlich vom Weizen. Hier bestätigte sich die alte Burgunder Regel: Wähle deine Produzenten sorgfältig aus! Auf den Erzeuger kommt es vor allem an und erst in zweiter Linie auf die Appellation. **William Févre, Jean-Marc Brocard** und auch **Joseph Drouhin** haben sich deutlich hervorgetan. Die Corton-Charlemagne und Corton blancs konnten heute nicht wirklich brillieren. Dafür der Bâtard-Montrachet von **Oliver Leflaive** und der Chevalier-Montrachet von **Bouchard Père & Fils** umso mehr! Beide zeigten grosse Chardonnays. Der Jahrgang 2008 sollte keinesfalls unterschätzt werden.

Bei den Rotweinen war die Leichtigkeit, Fruchtigkeit und der manchmal fehlende Tiefgang des Jahrgangs 2011 deutlich wahrnehmbar. Auch hier gilt wiederum: Wähle Deine Produzenten mit Bedacht! Grossartige Weine kamen vor allem aus den Häusern **Jean-Claude Boisset**, womit wir eigentlich nicht wirklich gerechnet hatten, und auch wieder von **Bouchard Père & Fils**.
Die Erkenntnis aus dieser Verkostung: Genauso wie bei dem Domaine-Erzeuger können auch die grossen Burgunder Handelshäuser grossartige Weine produzieren. Man muss aber wie immer vor allem die Spreu vom Weizen zu trennen wissen.

Nach der Grand Cru Verkostung wurden die Gäste in den grossen Speisesaal zum Diner gebeten. Zum reichhaltigen Menu wurden weitere, gereiftere Burgunder der „Grandes Maisons“ ausgeschenkt und wir hatten die Gelegenheit, in aller Ruhe mit namhaften Weinproduzenten aus der Côte d’Or zu diskutieren. Aber das ist eine andere Geschichte, auf die ich gerne einmal zurückkommen werde.

Autoren: Anthony Holinger
20.07.2014

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.