



In den Kellern der Domaine Drouhin

## Burgunder 1996 Ein Verkehrsunfall?

Vor etwa 20 Jahren machte Clive Coates seine Meinung publik, dass der Burgunderjahrgang 1996 uns alle überleben werde. Ein Jahrgang mit einer enormen Struktur, mit Tanninen im Überschwang und einer Säure, die nur auf eine sehr lange Lagerfähigkeit hindeutete. Und doch zugleich eine beeindruckende Harmonie, die alle Burgunder-Weinliebhaber\*innen begeisterte. Daher war es uns ein Anliegen, am 23. Juni 2022 nach mehreren Monaten Pause aufgrund der andauernden gesundheitlichen Unsicherheit eine Verkostung des hochgepriesenen Jahrgangs 1996 durchzuführen.

Die Veranstaltung hat im Bistrot Le Montmartre ([Link](#)) in Zürich stattgefunden. Als wir uns im Jahr 2021 zum ersten Mal an dieser Adresse in einer ruhigen Gasse im Stadtzentrum trafen, war unsere Motivation, den Anlass an einem anderen Tag als dem ersten der Woche durchzuführen. Der Monday-Bouteille-Tag des Carlton Restaurant bleibt ein Muss für jeden Weinliebhaber, die zwingenden Erfordernisse gewisser Teilnehmer hatten uns aber dazu gebracht, eine andere Adresse zu suchen.

Le Montmartre und sein durchaus sympathisches Team verkörpern das Leitmotiv der «Bistronomie» mit viel Können und Talent. Frische, saisonale Zutaten, hochstehende Kochtechniken und anständige Portionen, die sehr weit vom «Nouvelle Cuisine»-Grundsatz (alles auf der Rechnung, nichts auf dem Teller) stehen.

### Clive Coates MW 1941-2022

Der weltweit renommierte Weinexperte hat uns Ende Juli verlassen.

Der unvergängliche britische Weinliebhaber, der zwischen 1984 und 2005 seine Zeitschrift «The Vine» 241 mal herausgegeben und bis 2013 zahlreiche Referenzwerke wie «An Encyclopaedia Of The Wines And Domaines Of France» ([link](#)) im Jahr 2000, «The great Wines of France» ([link](#)) im Jahr 2005 sowie «My favorite Burgundies» ([Link](#)) im Jahr 2013 veröffentlicht hat, wird in der Geschichte des Weins bleiben. Nicht nur, weil er 50 Jahre lang Master of Wines geblieben ist – er war 1971 einer der ersten, die die Prüfung bestanden zu haben. Auch nicht nur aufgrund seiner Expertise in diesem Bereich, sondern wohl hauptsächlich deshalb, weil er eine unvergleichbare, grosszügige und äusserst sympathische Art hatte, den Wein zu entmystifizieren. Er besass eine schlechthin beeindruckende Art, den Wein allgemein zugänglich zu machen.

Das Burgund verliert mit ihm einen authentischen Botschafter, auch den Experten, der als erster an die Grösse des Jahrgangs 1996 geglaubt hat. Wie es unser Freund Bill Nanson schreibt: «The education and joy that he brought to a generation of enthusiasts is incalculable...» ([Link](#)).

In einer völlig entspannten und unkomplizierten Atmosphäre findet somit jeder, was er sucht. Kein «Menu unique», eine Karte, die sich immer wieder verändert, und exklusive Speisen. Bistronomie ([Link](#)), wie sie 1991 vom Sternekoch Yves Camdeborde ([Link](#)) erfunden wurde, ist die Zusammensetzung von Bistrot («bystro» bedeutet schnell auf Russisch) und Gastronomie.



## Die Weine

Zum Apéro wurden zwei kontrastreiche Chardonnays aus dem Burgund ausgeschenkt.

### Buisson-Battault, Meursault Charmes 1er Cru 2015

Da das Weingut ([Link](#)) trotz der Qualität seiner Erzeugnisse bisher verkannt bleibt, übernehmen wir die Präsentation, die VINSmotions ([Link](#)), der Schweizer Importeur, geschrieben hat. Nachdem wir die Weine der Domaine wiederholt verkostet haben, stimmen wir dieser völlig zu.

«François Battault, der Cousin von Catherine Buisson-Charles, mit deren Familie und Eltern er ein gutes Verhältnis pflegt, produziert Chardonnay in einem wesentlich unterschiedlichen Stil zu den Meursaults unserer anderen Produzenten Buisson-Charles und Dancer. Die Stilistik ist geprägt durch grösstmögliche Terroir-Typizität mit einer Klarheit und Präzision im Ausdruck, die ihresgleichen sucht. Die Frucht ist in der Jugend defensiv, die Mineralität überwiegt, der Holzeinsatz ist kaum bemerkbar, Finesse zählt über alles; ich gebe den Weinen ein überragendes Alterungspotential. Damit habe ich die perfekte Abrundung unseres Meursault-Angebots gefunden: ... nun François Buisson-Battault, dessen Weine etwas Geduld bis zur Reife benötigen, aber dann hervorragende Langstreckenläufer sind.

Die Domaine Buisson-Battault bewirtschaftet 8 ha in 13 verschiedenen Appellationen (10 Chardonnay + Ali-goté, 3 Pinot Noir). Alle Lagen-Weissweine werden 12 Monate in Barriques mit 20 % neuem Holz und anschliessend während 6 Monaten im Cuve ausgebaut.»

Helle goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr elegante, frische, präzise, harmonische und zackige Nase, die liefert, was man von ihr erwartet, wir sind ganz klar in einer Toplage von Meursault. Warten ist allerdings noch ein paar Jahre lang empfehlenswert, was sich im Mund bestätigt. Eine zarte Exotik kommt zum Vorschein und wird von Äpfeln sowie einen Hauch Honig begleitet. Besitzt das Zeug dazu, uns zu verführen. Der Gaumen ist sehr jung, noch etwas schlank, legt aber eindeutig zu und ist vielversprechend, bietet eine knackige, generöse Säure, bereits etwas Schmelz und bündelt schliesslich alle Komponenten sehr schön zusammen. Die prägnante Mineralität bildet das Gerüst, es erinnert an einen gelungenen Chablis. Bis zum recht langen, subtil salzigen Abgang. **17-17.5/20** (89-91/100).

In der Schweiz werden die Weine der Domaine von [VINSmotions](#) importiert. Die Jahrgänge 2016, 2017 und 2018 sind aktuell erhältlich. In Deutschland werden sie es von [Best of Wines](#). Die Jahrgänge 2018 und 2019 sind erhältlich.

## Daniel & Martine Barraud, Pouilly-Fuissé Les Crays 2005

Der Familienbetrieb ([Link](#)) befindet sich in Vergisson und verfügt über durchaus ansprechende Weinberge in Mâon, Saint-Véran und Pouilly-Fuissé. Chemische Produkte werden auf den 11 Hektaren des Weinguts nicht verwendet, wobei es offiziell nicht biodynamisch



Der Meursault Charmes 1er Cru 2015 und der Pouilly-Fuissé Les Crays 2005

geführt wird. Die Domaine gilt als sicherer Hafen für Liebhaber grosser Burgunder-Weissweine.

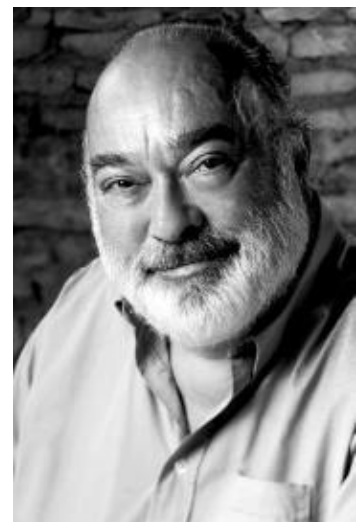
Entwickelte goldgelbe Farbe. Sehr reife, dennoch immer noch spannende Nase, fett, fast ölig, dicht, konzentriert, etwas staubig, mit leider heute wenig Frucht. Regt die Sinne trotzdem an. Der Gaumen holt den ersten Eindruck nach. Vollmundiger, saftiger, ausgewogener, tiefgründiger und relativ gereifter Gaumen mit präsentem Holz, wenig Frucht, was sich durch die Jahresbedingungen für die Burgunder-Weissweine erklären lässt, anfänglich diffuses Aromabild, das sich aber mit der Zeit vorteilhaft entwickelt. Bleibt rundum warm und schwer einzuschätzen, wirkt wohl eher wie ein gelungenes Experiment als wie ein grosser Wein. Sehr langer Abgang. Macht schliesslich den Spagat zwischen den Gästen, die sich verführen lassen, und den anderen. **16.75-17.5/20** (87-91/100).

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Weine Wuttke](#) und gelegentlich bei [Finkenweine](#) erhältlich. Leider sind sie es in der Schweiz nicht.

## Der Jahrgang 1996

Es sind Ikonen, die man gerne aufs Schlachtfeld mitnimmt, um von ihnen geschützt zu werden. Wenn die Wiege der orthodoxen Religion in Kiyv liegt, haben die russischen Truppen im Verlauf der Jahrhunderte, sei es in ihren Kriegen oder als theologische Gegenstände, die Ikonen immer in Ehren gehalten. Dies seit dem Jahr 908, als Wladimir I. Swjatoslawitsch ([Link](#)), auch Wladimir der Grosse genannt, von 978/980 bis 1015 Grossfürst von Kiew bzw. Kyiv war (die Ukrainer und die Russen streiten auch über das Kulturerbe der Rus). Er gilt als der bedeutendste Fürst der Kiewer Rus ([Link](#)), der unter anderem die Christianisierung der Rus ([Link](#)) initiierte. Die Rus stammen übrigens von den Wikingern.

Unsere Absicht hier ist nicht, eine Parallele zwischen Clive Coates und weiteren, unpassenden Betrachtungen zu ziehen. 1996 wird allerdings als ikonischer Jahrgang anerkannt. Ich würde sogar behaupten, dass die Entwicklung der Schwärmerei für einen Burgunderjahrgang mit 1996 angefangen hat. 1959, 1969 waren definitiv nicht kleiner als 1996, das Interesse, ja die Begeisterung der Medien für den Wein hielt sich damals aber im Rahmen. Während Bordeaux mit dem Jahrgang 1982 begonnen hat, seine eigenen, schrittweise international anerkannten Prediger zu beflügeln – wir denken an Parker, auch wenn er sich schliesslich von Michel Bettane massgebend beeinflussen liess –, ist das Burgund, das die Zisterzienser entschlüsselt hatten, ein schwer begreifbares Anbaugelände geblieben. Anfang der 1980er war Michel Bettane noch viel zu jung, um sich für das Burgund vertieft zu interessieren, Allen Meadows hat erst 2000 das unverzichtbare Burghound ([Link](#)) gegründet, Michael Broadbent MW – eines meiner Vorbilder by the way – ist immer viel zu raffiniert gewesen, um sich in den Vordergrund bringen zu wollen, Jasper Morris MW ist viel zu lange mit einem prestigeträchtigen britischen Händler – BBR – verbunden geblieben, David Schildknecht bewegt sich in einer viel höheren



In Memoriam

©Clive Coates



Sphäre als derjenigen des Marketings, die Bewertungen von Stephen Tanzer sind bestimmt immer zu hart gewesen, Tim Atkin MW, Jamie Goode, Serena Sutcliffe MW und Teen Öhman, Gründer des empfehlenswerten, 2011 gegründeten Winehog ([Link](#)), verkosten sehr gut, bleiben dennoch bestimmt viel zu selbstständig, um sich einen Platz an der Sonne mit Behauptungen über eine vermeintliche Jahrgangsgrösse, die sowieso mindestens 20 Jahre Erfahrung voraussetzt, suchen zu wollen, und, last but not least, unser guter Freund Bill Nanson, Gründer des ebenfalls sehr empfehlenswerten Burgundy Report ([Link](#)), war 1996 viel zu jung [Bill ist aus dem gleichen Jahrgang wie ich, Anm. d. Red.], um eine entscheidende Erfahrung im Burgund gesammelt zu haben. Und Jacky Rigaux? Seine Bücher sind für jeden Burgunder-Liebhaber ein Muss. Sei es «Cent ans de millésimes en Bourgogne 1917-2017» ([Link](#)), «Grands Crus de Bourgogne» ([Link](#)) oder «Les temps de la vigne : Henri Mayer, vigneron en Bourgogne» ([Link](#)). Leider auf Französisch, leider ein Franzose auf einem Markt, der lieber Amerikanern zuhört. Europäer, seien sie Briten, Franzosen, Skandinavier oder aus irgendeinem anderen Land, sollen viel weniger leise, dafür stolz auf ihr fabelhaftes Wissen sein.

Daher blieb nur noch Clive Coates, um die Grösse des Jahrgangs 1996 zu predigen. Ein grandioser Jahrgang, der dafür nicht optimal anfang. Es fror Ende April heftig und Gemeinden wie Chambolle-Musigny, Vougeot und Flagey-Echézeaux mit ihren zwei Grands Crus, wurden entsprechend getroffen. An der Côte de Beaune wurden ebenfalls verheerende Schäden angerichtet. Der September rettete, was es noch werden konnte. Am 1. September litten die Reben an Wassermangel. Doch es folgte den ganzen Monat, was sich jeder gewünscht hatte. Ein paar Tage Nieselregen und vor allem sonnenverwöhnte, warme und trockene Tage, die sich mit kühlen Nächten abwechselten. Die Ernte begann offiziell am 26. September, wobei gewisse Produzenten Angst vor dem Regen hatten und eine Woche zuvor die Lese durchführten. Der Regen setzte am 1. Oktober ein, was aber keinen negativen Einfluss auf die Ernte hatte. Clives Coates bedauerte die vermeintlichen geringen Erträge, während die anderen Burgunder-Experten, darunter Jasper Morris MW ([Link](#)), den Jahrgang als quantitativ als sehr gut einstufen. Eines ist sicher und das sagt Clives Coates auch: Die Erträge der vorherigen Jahrgänge waren noch geringer ausgefallen. Dafür sei 1996 qualitativ höher als 2015 einzustufen ([Link](#)). Jeder Burgunder-Liebhaber weiss, dass ein Jahrgang mindestens zehn Jahre, immer wieder sogar deutlich mehr, benötigt, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Die Rotweine boten von Anfang an konzentrierte, tiefe und sehr fruchtige Bouquets und durchaus strukturierte Gaumen mit finessenreichen Tanninen im Überfluss sowie einer am Anfang verschwen- derischen Säure. Zum Glück Apfelsäure, die mit der malolaktischen Gärung abgebaut wird. Die Weissweine sind ebenfalls ganz gelungen, bleiben allerdings im Schatten der Rotweine.

Heute sind sich Experten und Weinliebhaber einig: 1996 ist ein ganz grosser Jahrgang. Ein gigantischer? Unsere Verkostung hat ein trübes Bild vermittelt...

## Die Rotweine des Jahrgangs 1996

### Ghislaine Barthod, **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes 1996**

Volle, recht dunkle rubinrote Farbe ohne Alterungsanzeichen. Sehr schöne, elegante, ausgereifte Nase mit anfänglichen ätherischen Noten, die sich im Glas sehr vorteilhaft entwickeln, gereifte Beeren, Anzeichen des warmen Jahrgangs, etwas frisches Leder, Kirschen, Himbeeren, Veilchen, dunkle Früchte und weitere Düfte kommen schön zur Geltung. Wobei die Noten welcher Rosen den allgemeinen Eindruck bestätigen, dass dieser Wein in den nächsten Jahren ausgetrunken werden müsste. Was sich auch im etwas eisenhaltig-metallisch wirkenden, vollmundigen, doch lebhaften, reintonigen Gaumen wahrnehmen lässt. Braucht noch Zeit, um seinen Platz im Mund zu finden. Man trinkt aber wohl eher ein Stück Weingeschichte für Liebhaber entwickelter Erzeugnisse als einen grandiosen 1er Cru von Ghislaine Barthod. Daher der Spagat in unserer Bewertung. **16.25-17.25/20** (85-90/100).



## Ghislaine Barthod, **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Cras 1996**

Volle, tiefe, dunkle rubinrote Farbe ohne Alterungsanzeichen. Das Bouquet präsentiert sich zunächst unter dem falschen Licht, es kommen vor allen tertiäre Aromen und Alterungszeichen zur Geltung. Eine welke Beerenfrucht, muffige Kellertöne und Pilze erobern die Bühne und scheinen zunächst keinen anderen aromatischen Ausdruck zur Geltung kommen zu lassen. Ich (jfg) kann mich nicht daran hindern, an François Audouze ([Link](#)) zu denken. Der «berühmte private Sammler alter und seltener Kreszenzen», wie ihn die Referenz-Website [wein.plus](#) ([Link](#)) nennt, ist nicht nur dafür weltweit bekannt, dass sogar Robert Parker wiederholt geschrieben hat, er habe sich in seine Methode verliebt («I felt in love with François Audouze»), sondern auch eben für seine Art, sehr alte Flaschen zu behandeln, damit sie die beste sensorische Erfahrung bieten können. Für François Audouze gilt 1996 immer noch als sehr junger Wein. Diese Flasche Les Cras von Ghislaine Barthod hätte er bestimmt drei Stunden im Voraus geöffnet, damit sich die Luft auswirkt. Den Rest der Flasche habe ich zu mir mitgenommen und sie zeigte sich am nächsten Tag sehr schön. Am Abend der Verkostung zeigte sich das kräftige, ja sogar virile, tiefsinnige und komplexe Bouquet zwar ausgereift und in optimaler Trinkreife, es bot zugleich auch dunkle Früchte, saftige Kirschen, Wilderdbeeren und mineralische Elemente; das Ganze vielleicht nicht in einem sehr hedonistischen Stil, aber mit einer unverwechselbaren Kultur. Samtiger und strukturierter, tiefer und muskulöser, subtil süsslicher Gaumen, die Säure ist präsent, doch sehr gut eingebunden, die Tannine druckvoll, doch filigran, die Aromatik komplex und geschmacksstark, sie umfasst eine angenehme Frucht mit roten Beeren, Erdbeeren sowie mineralische Elemente, das Ganze wirkt zugleich jung und droht trotzdem zu oxidieren. Potentiell auseinanderfallend. Also jetzt zu trinken, wenn man kein Risiko eingehen möchte. Auch hier trennen sich unsere Meinungen, was das Gesamtbild angeht. Daher **16-17.5/20** (84-91/100).



Der Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes 1996 und der Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Cras 1996

## Gérard Mugneret, **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 1996**

Mittlere rubinrote, sehr trübe Farbe. War der Vater von Pascal Mugneret ein Anhänger von Guy Accad, als er diesen Wein vinifiziert hat? Selbstverständlich ist seine Lehre nach wie vor extrem wichtig, und ich kann mir kaum vorstellen, dass es Burgunder-Liebhaber gibt, die nie diesen Namen gehört haben. Auch ein Etienne Grivot von der Domaine Jean Grivot, der Accad ([Link](#)) viel vorzuwerfen hat, schreibt ihm ein unwahrscheinliches Talent, dasjenige der durchaus kompetenten Bodenanalyse, zu. Als Erfinder der Kaltmazeration hat er immer die Wichtigkeit der Farbe und der Düfte im Wein hervorheben wollen. Genau das bietet dieser Wein. Eine frische, einladende, relativ komplexe, aber auch etwas demonstrative Nase, wobei es meines Erachtens in wenig in alle Richtungen geht. Wirkt wie eine schulische Leistung des Mittelmaßes, es geht darum zu beeindrucken, mehr nicht wirklich. Mineralische Elemente, welke Blumen, ein Hauch Karamell, süssliche Kirschen gestalten das Aromenspektrum. Vollmundiger, kräftiger, reintöniger Gaumen mit viel Stoff, wirkt allerdings nicht sehr präzise, die Säure dominiert alle anderen Komponenten bis zum fein würzigen Abgang. Dieser Wein macht ganz klar den Spagat zwischen seinem effektiven Potential und der Säure, die eine lange weitere Lagerung ermöglichen würde. **16-17/20** (84-88/100).



Der Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 1996 und der Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 1996 von Gérard Mugneret sowie der Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 1996 von Jean Grivot

### **Gérard Mugneret, Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 1996**

Mittlere rubinrote Farbe. Komplexe, geschliffene, ausgefeilte, tiefsinnige, aber auch etwas staubige Nase mit roten Beeren, Himbeeren, etwas Minze, erdigen und weiteren mineralischen Elementen, etwas Anis, die Gegenüberstellung dieses Weins mit dem vorherigen zeigt, was der Winzer konnte: relativ viel. Die Tatsache, dass es sich hier um zwei grossartige Terroirs handelt, reicht nicht, um die Qualität beider Erzeugnisse zu beweisen. Vollmundiger, samtiger Gaumen, wieder im Accad-Stil, macht Spass, obwohl die Säure hier auch etwas zu generös wirkt. Langer Abgang. Man hätte mehr von diesem grossartigen Terroir erwartet, insbesondere in Anbetracht dessen, dass die Parzelle der Domaine genau neben derjenigen von Arnoux-Lachaux liegt, oberhalb des Climats und unterhalb der Lage Aux Brûlées. Auch hier sind wir über unsere Bewertungen nicht einig. In den nächsten Jahren austrinken. **16-17.5/20** (84-91/100).

### **Jean Grivot, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Boudots 1996**

Tiefe, dunkle, rubinrote Farbe. Junges, verhaltenes bzw. zurückhaltendes, geschliffenes Bouquet mit der unverwechselbaren Unterschrift von Etienne Grivot. In dieser tiefsinnigen und reintönigen Nase gibt es Potential für mindestens zehn zusätzliche Jahre. Das ist Kultur pur in Verbindung mit einem grossartigen Terroir unterhalb von Les Damodes und an Malconsorts angrenzend. Dunkle, reife, frische Früchte wie Brombeeren und Kirschen, aber auch balsamische Noten, Himbeeren, Cranberries, Unterholz, wobei die erste Nase etwas Kellertöne aufwies. Auch da wird uns der Beweis geliefert, dass es mit der Zeit immer empfehlenswerter wird, die Flaschen lange genug im Voraus zu entkorken. Mineralische Noten, aber auch etwas Eisenhaltiges runden das Bild ab. Auch hier kann man die Eloquenz dieses Weins bestreiten, da sich Fasstöne bemerken lassen. Vollmundiger, konzentrierter, samtiger, leicht süsslicher, säurehaltiger Gaumen mit festen Tanninen, wir sind ganz klar in Nuits-Saint-Georges. Auch wenn die Lage, wie bereits angedeutet, an einen ganz grossen 1er Cru von Vosne-Romanée angrenzt. Langer Abgang. Wir sind wieder nicht einig, was die Bewertung und die Lagerfähigkeit angeht. **16-17.5/20** (84-91/100).





### **Thomas Moillard, Bonnes-Mares (Grand Cru) 1996**

Es sind Winzer, die der Auswahl der Korkproduzenten die grösste Beachtung schenken. Was sich eigentlich für einen Grand Cru als erforderlich erweisen müsste. Leider bewies uns diese Flasche, dass es auch anders geht. Daher keine Bewertung. Aber auch keine Enttäuschung, da die nächste Flasche dafür, dass sie nicht verkorkt war, nicht gerade besser ausfiel.

### **Thomas Moillard, Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 1996**

Mittlere rubinrote Farbe mit hellem Rand. Besonders unangenehme Nase, die nicht mal mit der Methode von François Audouze eine Chance gehabt hätte, wieder aufzuerstehen. Wer meint, dass die burgundischen Grands Crus erst nach 20 Jahren trinkreif sind (ich - jfg - gehöre dazu), wird böse geohrfeigt. Deklassiert, keine Bewertung.



Rechts der Echézeaux 1996 von Dominique Laurent

### **Dominique Laurent, Echézeaux (Grand Cru) 1996**

Einmal mehr ist Zeit erforderlich. Es ist, als ob die bisherigen Weine in die nächste Phase eingehen würden. Diejenige der Weisheit, der Ausgewogenheit. Sie sind nicht mehr jung, aber auch, für die meisten, weit davon entfernt, alt zu sein. In den meisten Fällen kommen Kultur und Können des Winzers zur Geltung und Liebhaber reifer Weine dürfen sich freuen.

Junge, verführerische, tiefsinnige, süssliche, geschliffene Nase mit zunächst leicht ausgezehrter Beerenfrucht. Eine Nase, die sich entwickelt, entfaltet, bringt ihre Frische und ihre grossartige Ausdruckskraft ins Rampenlicht, das erweckt alle Sinne und bereitet extrem viel Spass. Elegant, ausgefeilt, komplex, ich kann mich nicht daran hindern, an die Weinexperten zu denken, die irgendwann eine Unstimmigkeit mit diesem genialen Winzer gehabt haben und dementsprechend seine Weine nie mehr verkosten. Vollmundiger, saftiger, samtiger, knackiger, kultivierter Gaumen mit Rasse, einer prägnanten Säure für eine lange weitere Lagerung, einer grossartigen Struktur und köstlichen Aromen, Kirschen, Himbeeren, schwarzen Beeren, Rosen und bestimmt weiteren Komponenten, wenn man sich einen ganzen Abend lang nur mit diesem Erzeugnis befassen könnte. Wir sind aber erneut nicht einig, was die Bewertung angeht. **16-18/20** (84-93/100).



Der Charmes-Chambertin 1996 von Dominique Gallois, der Musigny 1996 von Joseph Drouhin und der Clos de Vougeot 1996 von Jean-Jacques Confuron

### **Dominique Gallois, Charmes-Chambertin (Grand Cru) 1996**

Sehr ansprechende, dunkle, rubinrote Farbe ohne Alterungsanzeichen. Gereifte, geschliffene, elegante, tiefe Nase, die richtig spannend wirkt. Es strömen feine und präzise Düfte nach leicht überreifen roten und dunklen Beeren, Fass und Unterholz auf einer mineralischen Grundlage aus dem Glas. Ein Bouquet, das noch ziemlich viel verspricht und zeigt, dass dieser Winzer bereits vor 25 Jahren hervorragend arbeitete. Der Gaumen zeigt, dass wir in Gevrey-Chambertin sind. Konzentriert, vollmundig, präzise, reintonig, fleischig, mit Tanninen ausgestattet, die noch etwas Zeit verlangen, sehr schön eingebundene, saftige Säure. Langer Abgang. Ein Erzeugnis, das man in dieser Form nicht unbedingt erwartet hätte, das ausserdem viel Spass bereitet hat. Es stellt sich aber erneut die Frage, was der Verkoster genau erwartet. Wieder so eine Bewertung, die den Spagat macht. **16-17.75/20** (84-92/100).

### **Joseph Drouhin, Musigny (Grand Cru) 1996**

Helle, trübe, rubinrote Farbe. Eine Erfahrung für sich, auch wenn diese Flasche eher wie am Ende ihres Lebens wirkt. Filigrane, präzise und reintonige Nase mit überreifen Himbeeren, Erdbeeren, etwas Kirschen und Rosen. Die Komplexität ist klar noch vorhanden, auch wenn man dieses Erzeugnis in bester Form erwartet hätte. Prägnante Noten von Unterholz runden das Bild ab. Vollmundiger, raffinierter, reintoniger Gaumen, ausserordentlich filigran, grosse Kultur, schöner, aromatischer Ausdruck, mit etwas mehr Potential als die Nase. Andauernder Abgang. Ein Wein für raffinierte Hedonisten und Fanatiker der gnadenlosen Harmonie. **17.75/20** (92/100).





## **Jean-Jacques Confuron, Clos de Vougeot (Grand Cru) 1996**

Meines Erachtens (jfg) ganz klar der Sieger des Abends. Mittlere rubinrote Farbe. Einladende, raffinierte, klassische Clos-de-Vougeot-Nase mit Tiefgang und Präzision. Schafft es nach einigen grossartigen Erzeugnissen der vorherigen Serien, alle Sinne zu erwecken, das macht richtig Spass. Überreife Früchte, harmonisch, mit einem etwas metallischen Hintergrund, der doch nicht stört, Unterholz, erdigen Komponenten, etwas Moos, etwas Kräutern. Vollmundiger, klassischer, tiefer, ausgereifter, präziser und samtiger Gaumen, stützende Säure, die zugleich Frische liefert, geschliffene, konzentrierte Tannine mit einem leicht süsslichen Touch, langer Abgang. Auch hier sind wir nicht einig, was die Bewertung angeht. **16-18/20** (84-93/100).

## **Fazit**

In Tat und Wahrheit erwarteten wir nach den grossartigen Aufführungen dieser Verkostung in den Jahren 2017 ([Link](#)) und 2012 (undokumentiert) immer noch viel vom Jahrgang 1996, der nach wie vor von zahlreichen Burgunder-Experten hochgepriesen wird. Wir hätten vor allem erwartet, dass wir wenn nicht die gleiche, mindestens eine sehr ähnliche Wahrnehmung der verkosteten Erzeugnisse haben. Das Schlussbild zeigt sich in diesem Sinne einschüchternd. Je nachdem, ob man eine ausgeprägte Vorliebe für ausgereifte, ja sogar entwickelte Weine hat oder nicht, kommt man zu markant unterschiedlichen Ergebnissen. Der einzige, gemeinsame Nenner, der uns einigt, betrifft die Fähigkeit der Weine, sich weiter zu entwickeln. 1996 ist weder 1959 noch 1969. 1978 ist 1996 auch nicht. Diese drei Jahrgänge haben sich kontinuierlich kohärent gezeigt. In ihrer Jugend, in ihrer ersten Trinkreife und auch nach 25 Jahren. Nie hat eine Komponente im Verlauf der Zeit die anderen schrittweise dominiert. Heute hinterlässt 1996 den Eindruck, welk zu sein, wobei die Säure sich nicht immer besänftigt hat... 1996 kann aber zugleich auch nicht mit 2008 und dessen brachialen Säure. Die sich aber inzwischen wunderschön eingebunden hat. 1996 befindet sich möglicherweise in einer schwierigen Phase, irgendwo zwischen der vollen Frucht der jungen Jahre und den tertiären Düften, die in den nächsten Jahren immer mehr dominieren werden. 1996 ist aber erst 25 Jahre alt. Daher vielleicht doch eine beunruhigende Entwicklung. Wir kennen ein paar Weine aus Jahrgängen wie 1955, die wir privat verkostet haben und eine beeindruckende Frucht aufweisen. 1996 stellt uns Fragen, 1996 fordert uns heraus. Man darf empfehlen, diesen Jahrgang auszutrinken. Damit hätten wir, objektiv gesagt, nicht gerechnet.

**Autoren:** Jean François Guyard & Anthony Holinger  
28. September 2022

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.