



Der Jahrgang 2017 der Domaine Confuron-Cotétidot

Die Domaine Confuron-Cotétidot gehört eindeutig zu den seltensten im Burgund, welche unabhängig von den Wetterbedingungen eines Jahres grossartige Weine produziert. Es stimmt allerdings auch, dass die kompromisslose und hartnäckige Strategie der beiden Brüder Jean-Pierre und Yves Confuron es gewährleisteten, dass solche Ergebnisse erreicht werden. Beide sind in diesem Sinne unermüdliche Verfechter der kleinen Erträge. Überall, wo sie es können, predigen sie die unbestreitbaren Vorteile der kleinen Erträge. Also derjenigen unter 30 hl/ha. Bei einem Ertrag von über 50 hl/ha sei es schlechthin nicht möglich, einen qualitativ hochstehenden, reifen Pinot Noir zu produzieren. Die entsprechende Lage hin oder her. Nichtsdestotrotz haben die Brüder erst am 15. September mit der Ernte angefangen. Das heisst, gerade als die anderen Winzer fertig waren. Zeit ist ein Luxus und die Gebrüder Confuron gönnen es sich, nichts in Eile zu unternehmen. Insbesondere in Anbetracht dessen, wie es ihr Vater Jacky, mit dem wir uns eine halbe Stunde lang unterhalten konnten, dass der Mensch sowieso immer vorwärts müsse und wenn er es nicht mache, sei er zum Rückschritt verurteilt.



Jacky Confuron am 8. März 2019

Yves Confuron zeigt sich mit der Qualität seiner Weine aus dem Jahrgang 2017 zufrieden, wobei er betont, dass sie aufgrund der weniger finessenreichen und dichten Tannine nicht ganz auf das Niveau seiner 2016er kämen. Der Ausbau der verschiedenen Weine erfolgt in Fässern, welche bereits für die Jahrgänge 2008 und 2009 verwendet wurden.



Die verkosteten Weine

In Deutschland sind die Weine der Domaine Confuron-Cotétidot bei [Wein&Glas Compagnie](#) und in der Schweiz bei [Martel](#) erhältlich.

Vosne-Romanée Villages 2017

5000 Flaschen werden abgefüllt. Ausgewogene, subtile, elegante Nase mit vielen reifen Düften nach schwarzen Kirschen, Johannisbeeren, etwas Pflaume und nicht zuletzt die charakteristische Würzigkeit der Gemeinde und eine mineralische Grundlage welche im Gaumen wieder zu erkennen ist. Mittengewichtiger, rassiger Gaumen, ausgefeilt und reintönig, samtig und geschmeidig, wobei der vordere Teil des Mundes irgendwie fehlt. Warten, dass sich das Ganze also ausbalanciert ist also angesagt. Dies, umso mehr, dass der letzte Teil gut strukturiert und recht potent wirkt. Yves Confuron spricht unermüdlich von einem Clairet im ursprünglichen Sinn. Frucht und Frucht und immer wieder Frucht, sicherlich ein Wein, der in etwa zehn Jahren sehr viel Spass bereitet wird. Das Warten wird sich von daher lohnen. **17+/20** (89+/100).



Nuits-Saint-Georges Villages 2017

Die Rebstöcke sind über 80 Jahre alt. Ausdrucksvolle, harmonische Nase mit charakteristischen Düften nach erdigen und wilden Komponenten, man merkt den Einfluss des warmen Sommers, wobei das Ganze sehr einladend wirkt. Es gibt ein durchaus angenehmes Potential in diesem Bouquet und man merkt, dass es sich weiterentwickeln wird. Der Gaumen ist üppig, vollmundig, geschmeidig, geschliffen, relativ breitschultrig, die Aromen nach schwarzen Beeren, darunter Johannisbeeren, sowie die gleichen wie auch schon in der Nase, besitzen das Zeug dazu, die Hedonisten zu überzeugen. Likörnoten kommen sogar zur Geltung. Guter Abgang. **17/20** (89/100).



Yves Confuron am 8. März 2019

Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2017

Die Domaine besitzt eine 0.5 ha Parzelle im 2.76 ha Climat, welches an Champonnet angrenzt. Was für eine verführerische Nase mit viel Tiefe und ausgewogenen Düften nach roten und schwarzen Beeren, erdigen Komponenten und nicht zuletzt einer lebhaften Würzigkeit. Veilchennoten kommen von den nicht entrappten Trauben. Der 1er Cru wird allgemein unterschätzt und es reicht, dieses Muster zu verkosten, um zu merken, dass es zu Unrecht ist. Der Gaumen steht in nichts nach, er ist geschmackvoll, üppig, strukturiert, aber nicht zu konzentriert, sondern echt reizvoll. Bis zum Abgang ein finessenreicher Wein, der viel Genuss bieten wird. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2017

Das 0.47 ha kleine Climat liegt zwischen Les Fuées und Les Gruenchers im nördlichen Teil der Appellation. Introspektive, ätherische, tiefsinnige und selbstverständlich reife Nase mit würzigen Akzenten auf einem breiten Spektrum an roten Beeren. Samtiger, geschliffener, reintoniger Gaumen mit einem mineralischen Gerüst. Die Frucht ist perfekt ausgereift, die Tannine feingliedrig und konzentriert. Ein Wein, der aufgrund seines momentan «anstrengenden» Abgangs noch viel Zeit beanspruchen wird. **17.5/20** (91/100).

Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots 2017

Obwohl das Climat mit etwas mehr als 13 ha genauso gross wie auch heterogen ist, besitzt die Domaine 2.16 ha davon. Die Parzellen befindet sich an verschiedenen Orten, so dass der Suchots der Confuron-Cotétidot zu Recht als Archetyp der Appellation bezeichnet werden darf.

Eine Nase, welche rassig wirkt, wobei sie aktuell genauso komplex wie auch unergründlich ist. Da erkennt man die Unterschrift der beiden Brüder, deren Weine stets mindestens 15 Jahre brauchen, bevor sie überhaupt anfangen zu kommunizieren. Die dunkle Frucht ist reif, das Bouquet harmonisch und tiefgründig, mehr kann man aktuell aber nur erahnen. Der Gaumen ist hingegen bereits sehr schön vorhanden. Geschmeidig, komplex, geschliffen, seidig, straff, zeitfördernd, vollmundig und mit diesem Touch, welcher stets die grossartigsten Weine von Vosne auszeichnet. **18/20** (93/100).



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vignerondes 2017

Rote Beeren, würzige Elemente, etwas florale Komponenten im ansonsten verschlossenen Bouquet. Nichtsdestotrotz zeigt sich dieser Wein tiefgründig, kräftig, dicht, ausgewogen und präzise. Diese Merkmale sind im Gaumen wieder zu erkennen und der Abgang wirkt streng, dafür sehr langanhaltenden und mit vielversprechender Zukunft. **18/20** (93/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2017

Ein zunächst etwas frontales Bouquet mit recht viel Kraft und Rasse, die Charakteristiken der Appellation kommen erst in einem zweiten Schritt zur Geltung. Was die Düfte dieser tiefsinnigen Nase anbelangt, steht es aktuell wohl eher im Dunkeln, man erahnt einfach, wohin die Reise führt. Der Körper ist athletisch, vollmundig, geschliffen und ausgefeilt, wohl eher hier erkennt man, dass es sich um einen Charmes handelt. Es gibt viel Raffinesse im dichten Gaumen, die Aromen sind aber noch nicht definitiv identifizierbar. Ein potentiell ganz grosser Erfolg für geduldige Weinliebhaber. **18.5/20** (95/100).



Echézeaux (Grand Cru) 2017

Ein Wein, welcher grundsätzlich mit dem 2007er verwechselt werden könnte, da die Frucht das Erste ist, was in der Nase auffällt. Wir finden weder den kalten Aspekt der Jahrgänge 2011 oder 2013 noch den generösen Touch der Jahre 2012 und 2014. Also ein Echézeaux, der an einen Seiltänzer erinnert, wobei sich das Terroir des Crus mit demjenigen der Appellation Grands-Echézeaux ineinander verweben.

Elegantes, einladendes und tiefsinniges Bouquet mit unmittelbar erkennbaren Düften nach dunklen Beeren, floralen Komponenten und Würze. Der Gaumen ist ausgefeilt, straff und ausgeschliffen, während der Abgang streng, kräftig und konzentriert wirkt. Unbedingt warten, es steckt ein Riesenpotential in diesem Wein. **18.5/20** (95/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2017

Yves Confuron sagt uns, dass sich die Parzelle der Domaine im Bereich Les 14 Journeaux befindet. Seine Nachbarn heißen Faiveley und Jacques Prieur.

Komplexe, tiefsinnige, reduzierte Nase mit viel Frucht, wobei die einzelnen Komponenten nicht identifizierbar sind, sie sind dafür viel Zuviel ineinander verwoben. Reintöniger, dichter und konzentrierter Gaumen. Mehr als das ist aktuell schwierig zu sagen, das Erzeugnis wird lange Jahre brauchen, um sich im richtigen Format zu zeigen. Potentialbewertung: **18.25/20** (94/100).



Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2016

Eine tiefsinnige, komplexe, ausgefeilte, straffe und nicht zuletzt rassige Nase mit zurückhaltenden Düften nach dunklen Beeren und Kirschen, Gewürzen, floralen Komponenten, darunter Veilchen, strömt aus dem Glas aus. Doch in Anbetracht der Arbeitsweise der Brüder Confuron ist es durchaus empfehlenswert, diesen Wein noch mindestens 15 Jahre lang zu lagern. Expressiver, strukturierter, konzentrierter und doch eleganter und finessenreicher Gaumen auf einer mineralischen Grundlage. Dichte und präsenste Tannine, doch feingliedrig. Die Säure ist perfekt eingebunden und dürfte eine lange Reife unterstützen. Wiederum diese dunklen, bis hin zu schwarzen Früchten, welche durch etwas Kaffee und schwarzen Tee begleitet werden. Der Gaumen übermittelt doch den Eindruck, dass dieser Wein jung genossen werden könnte. Wir empfehlen ihn allerdings zunächst im Keller zu vergessen. Der unendliche Abgang mit seiner Intensität bestätigt den Eindruck. Die Flaschen wurden im Dezember 2018 abgefüllt. **19/20** (97/100).



Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots 2007

Frucht, Frucht und nochmals Frucht. Die Bestätigung unserer bisherigen Eindrücke des Jahrgangs 2007. Das Ganze wird aber durch viele florale Komponenten begleitet, welche dem Wein eine gute Komplexität verleihen. Generös und tiefsinnig. Der Gaumen ist konzentriert, reintonig, bekömmlich und beweist, dass wir da ein Erzeugnis für die Grande Gastronomie verkosten. Die moderate Säure spielt mit den feingliedrigen Tanninen. Sehr guter Abgang. Schliesslich im gleichen Stil wie der 2017er, das bedeutet mit dem 2016er nicht ganz vergleichbar. Trotzdem ein Wein, der sehr viel Genuss bietet und noch sehr gut reifen wird. **17.5/20** (91/100).

Autor: Jean François Guyard
30. März 2019

Lektorat: Markus Janitzki

Fotos: Ginkgomeia ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

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.

