



©Nathalie Knovl, Ginkgomediamedia ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

# Confuron-Cotétidot

## Der Jahrgang 2022

Zusammen mit seinem Bruder Jean-Pierre, der im Dezember 2019 von Michel Bettane zu einem der zehn Masters of Pinot Noir auf der Welt – gerade hinter Aubert de Villaine und Lalou Bize-Leroy – ausgezeichnet wurde ([Link](#)) und bis 2021 der Winemaker der Domaine Chanson war, führt Yves Confuron die prestigeträchtige Domaine Confuron-Cotétidot mit 13 ha Rebfläche. Beide wurden 2014 von der renommierten Revue du Vin de France zum „Meilleur vigneron de France“ (dt. „Bester Winzer Frankreichs“) erkoren. Seinerseits vinifiziert Yves seit 1996 die unverwechselbaren Erzeugnisse der Domaine de Courcel und hat seit Langem den beneidenswerten Umfang seines Könnens unter Beweis gestellt. Die Verkostung des Jahrgangs 2022 wird daher sowohl weinfachlich als auch „philosophisch“ einen weiteren Meilenstein in der Geschichte gesetzt haben.

### Das Weingut

#### Die Philosophie

Bereits im 17. Jahrhundert besass die Familie Confuron Rebstöcke. Sie betrieb aber ausserdem eine Baumschule, was zur Schöpfung eines eigenen Klons namens Pinot Confuron führte. Dieser wurde bis 1998 im eigenen Weinberg verwendet. 1968 gründete Jacky Confuron, der Ehemann von Bernadette Cotétidot, die Domaine Confuron-Cotétidot. Wir haben den Vater von Jean-Pierre und Yves Confuron in unserem Bericht ([Link](#)) über den Jahrgang 2017 präsentiert, nachdem sich Vinifera-Mundi über eine halbe Stunde lang mit ihm unterhalten durfte. Ein Treffen mit dieser kompromisslosen und äusserst intelligenten Figur des burgundischen Weinbaus entspricht einer Begegnung mit einer göttlichen Persönlichkeit für die Gläubigen...



Jacky Confuron im März 2019

©Nathalie Knovl, Ginkgomediamedia ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

«Weine für die Ewigkeit von Ultra-Traditionalisten» kann man auf der der Domaine gewidmeten Webseite ([Link](#)) der renommierten Weinhandlung Martel lesen. Die ganze Arbeit beginnt im Weinberg, in dem die Rebstöcke im Durchschnitt 65 Jahre alt sind. Ein Weinberg, der nie synthetische Herbizide und Pestizide gesehen hat. Auch wenn sich gewisse Produzenten einbilden, dass Qualität im Keller erreicht werden könne, gehören die Confurons nicht zu dieser Kategorie. Ohne Rohstoff in perfektem Zustand, entsteht Qualität sowieso nicht. Daher sind sie auch gerne die Winzer, die zumindest in Vosne-Romanée am spätesten die Trauben lesen, was sich in einem Jahrgang wie 2014 besonders gelohnt hat – im Gegensatz zu den zaghaften Weinbauern, die sich vor dem Fluch der Viererjahre fürchteten und vorzeitig ernteten. Das führte aber auch dazu, dass die besten Erträge des «heissen, trockenen und reifen Jahrgangs [2020], in dem das Problem des Trockenstresses [gegeben war]», 20 hl/ha erreichten. Im Jahr 2014 begann die Ernte am 25. September, im Jahr 2020 erfolgte sie ab dem 5. September.

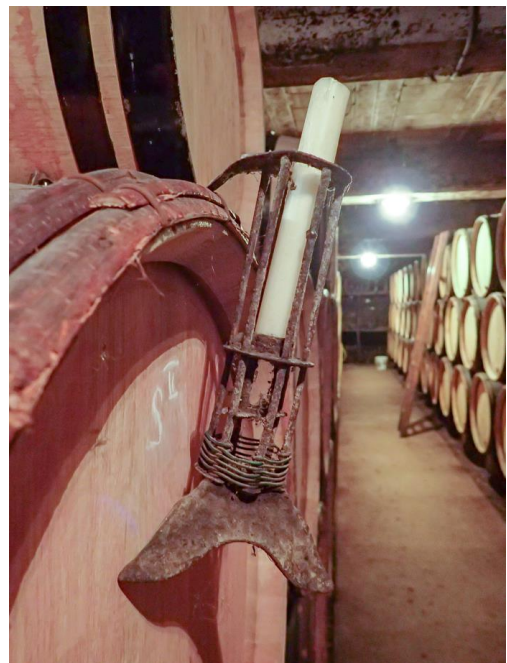


Beide Fotos: ©Nathalie Knovl, Ginkgomedica ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

Weiter ist auf der erwähnten Webseite zu lesen: «Ihre Qualitätsprinzipien lassen sich auf einen einfachen Nenner bringen: vorbehaltlose Qualitätsdisziplin im Rebberg, vollreife Trauben ernten, meist Ganztraubenvergärung und lange Mazeration zur vollen Tannin- und Farbauslaugung und anschliessend ein langer Fassausbau, damit sich der Wein stabilisieren und das Depot sich setzen kann. Dies trägt mit dazu bei, dass sich die Weine in der Flasche langsam entwickeln. Die Weine sind so denn auch etwas robuster, aber immer sehr klar und komplex in der Aromatik. Vor allem in schwierigeren Jahrgängen sind sie so erfolgreicher als andere.»

Als ich vor ein paar Jahren Yves Confuron fragte, was seine Haltung gegenüber «Vendanges entières» (dt. Volltraubenvergärung) sei, fragte er mich zurück, wie ich das sehe, wenn ich koche, bzw. ob ich ein halbes Ei oder das ganze verwenden. Für ihn sei es genauso. Schlau sei der Winzer, der während der Vinifizierung eines spezifischen Jahrgangs sagen könne, wie viel Prozent nicht entrappter Trauben er benötige.

Einmal im Keller, sind die Maischegärungen sehr lang und das Gleiche gilt für den Ausbau der Weine in Eichenfässern. Der Einsatz neuer Fässer schwankt zwischen 20 für die Villages-Weine und 50 Prozent für die Grands Crus. Last but not least erweisen sich die Weine der Domaine als kontrovers, die Amerikaner scheinen sie nie wirklich verstanden zu haben, während die Experten mit europäischen Sinnesorganen davon schwärmen, in jungen Jahren zeigen sie sich manchmal schwer zugänglich, entwickeln sich dafür mit zunehmendem Alter zu authentischen Ästheten, da ihre Komplexität dann richtig zur Geltung kommt.





## Das neue Schlachtpferd

Während des Besuchs für die Verkostung des Jahrgangs 2022 zeigte sich Yves Confuron unruhig. Seine Botschaft bzw. seine Giftpfeile waren ganz klar, dafür auch völlig nachvollziehbar, gegen die Winzer gerichtet, die den Moden wie die Schafe von Panurge folgen. Ohne dass es von einer Mode zur nächsten zwangsläufig die gleichen sind. Vor ein paar Jahren hätte man Wein mit deutlich weniger Alkohol bzw. gleich ganz ohne Alkohol produzieren müssen, jetzt möchte man Weine ohne Tannine herstellen. Aromen, Aromen, Aromen, sonst nichts. Ein totaler Schwachsinn, wenn Sie mich fragen. Warum nicht stattdessen Parfum kaufen? Wer sich einen Diamanten nicht leisten kann, begnügt sich mit den Glassteinen von Swarovski. Wer sich keinen Wein mit großem Namen leisten kann, sollte mit einem Erzeugnis ohne Fleisch Vorlieb nehmen. Da liegt aber der Hund begraben. Und gerade da hat Yves Confuron kein Verständnis mehr, bis wir auf die nächste Mode warten müssen. Die Apostel solcher Weine verkaufen ihre Flaschen zu Preisen, die das Verständnis übersteigen.

## Der Jahrgang 2022

Yves Confuron zeigt sich sehr zufrieden mit dem Jahrgang 2022. Die Weine wurden ab Fass verkostet.

In Deutschland sind die Weine bei [Passion-Vin](#) und [Wein & Glas Compagnie](#) erhältlich, in der Schweiz bei den beiden Importeuren [Martel](#) und [Cavedereve](#).

### Vosne-Romanée (Villages) 2022

Die Domaine besitzt zwei Parzellen, die erste im Lieu-dit von Flagey-Echézeaux Les Porte-Feuilles ou Murailles du Clos – das Lieu-dit grenzt an die Mauer des Clos de Vougeot und befindet sich neben der Lage Les Violettes –, die zweite im Lieu-dit Les Jacquines im Süden von Vosne-Romanée.

Klassische Vosne-Nase mit allem, was man davon erwartet. Elegant, delikat, geschliffen, allerdings sehr reife Nase mit feinen, reintönigen und frischen Düften nach schwarzen Johannisbeeren, Wilderdbeeren, etwas Schokolade, würzigen Elementen sowie Likör von schwarzen Kirschen. Beansprucht bestimmt noch etwa zehn Jahre, um seinen Höhepunkt zu erreichen. Aktuell kommen die Merkmale der Ganztraubenvergärung noch nicht so zur Geltung. Vollmundiger, zarter, ausgefeilter, wiederum reintöniger, geschmeidiger und geschmackvoller Gaumen, guter, saftiger Stoff, sehr ansprechende Balance, fördernder Abgang. Wird Zeit brauchen. In zehn bis zwölf Jahren wieder verkosten, **17.25-17.5+/20** (90-91+/100).

### Gevrey-Chambertin (Villages) 2022

Ein grosser Teil der Trauben kommt von Parzellen in den Lieux-dits Champs-Chenys, das sich unterhalb der Lage Aux Charmes des Grand Cru Charmes-Chambertin befindet, und Creux-Brouillard, das auf der anderen Seite der Route Départementale D974, die von Beaune nach Dijon führt, gegenüber von Aux Corvées gelegen ist.



Ein durchaus charakteristischer Gevrey mit einer reifen, geschliffenen und frischen Nase und einer guten Tiefe sowie Düften, die denjenigen des Vosne sehr nah kommen, wobei erdige Komponenten und etwas Wildes auch sehr gut wahrnehmbar sind. Die roten Beeren kommen auch besser zum Vorschein. Ganz klar ein Erzeugnis mit einem sehr guten Potenzial. Vollmundiger, eleganter, samtiger, dichter und für einen Villages durchaus konzentrierter Gaumen, viel Fleisch am Knochen, allerdings erst wieder in frühestens zwölf Jahren zu geniessen, aktuell etwas anspruchsvoll, aber perfekt vinifiziert, rundum sehr frisch und man versteht, warum die beiden Confuron-Brüder immer sehr spät ernten. Langanhaltender Abgang. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

### **Gevrey-Chambertin 1er Cru Craipillot 2022**

Der Name des 2.76 ha kleinen Lieu-dits deutet darauf hin, dass der Boden viele Steine enthält. Es

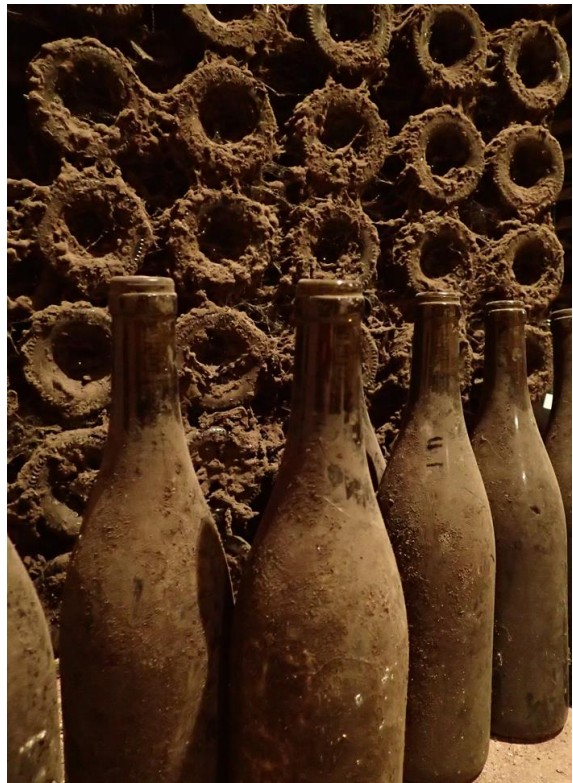
Es befindet sich tatsächlich im Schwemmkegel der Schlucht von Lavaux. Ohne eine charakteristische, temperamentvolle Lage aus Gevrey-Chambertin zu sein, ermöglicht sie die Erzeugung raffinierter, aromatischer Weine. Die Domaine besitzt 0.5 ha im Climat.

Intensive, raffinierte, reintonige, präzise und schlechthin verführerische Nase mit einer sehr guten Tiefe und ausgereiften Düften nach zerquetschten Erdbeeren, saftigen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, etwas Veilchen und Gewürzen, diese Nase, die zunächst mehr Fragen stellt als beantwortet, erweist sich schliesslich als delikate und sinnlich und weiss zu überzeugen, auch wenn Geduld auch hier empfehlenswert ist. Vollmundiger, rassiger, frischer, komplexer Gaumen, sehr guter Stoff mit knackigen Tanninen, viel Präsenz und Harmonie sowie ein grosses Versprechen für in mindestens 15 Jahren. Auch wenn sie ebenfalls Zeit braucht, bis sie ihren vollen Umfang bietet, bestätigt die köstliche, ausgereifte Frucht die ersten Eindrücke aus dem Bouquet. Vielleicht der beste Craipillot, den ich bisher verkosten durfte. **18+/20** (93+/100).

### **Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle 2022**

Die Domaine besitzt eine 0.3 ha kleine Parzelle in diesem prestigeträchtigen 4 ha grossen Climat unterhalb der Grand-Cru-Lage Chapelle-Chambertin. Ein Erzeugnis, das allerdings im Schatten des Jahr für Jahr monumentalen Les Suchots, des Flaggschiffs der Domaine, steht.

Betörende, komplexe, dichte, geschliffene, raffinierte und tiefsinnige Nase mit reintonigen, präzisen und frischen Düften nach ausgereiften dunklen Beeren, saftigen Kirschen, subtilen floralen Elementen, darunter Veilchen, sowie etwas Würze und Lakritze. Was vor allem beeindruckt, ist die ausserordentliche Finesse. Vollmundiger, rassiger, tiefer, frischer, konzentrierter und gestrafter Gaumen mit filigranen, dichten Tanninen, einer seriösen, mineralischen Struktur, einer perfekt eingebundenen Säure und einem langanhaltenden Abgang. Vielversprechend, wer erst in 15 Jahren diese Flasche öffnet, macht nichts falsch. **18.25+/20** (94+/100). Könnte auf dem Höhepunkt sogar 18.5/20 (95/100) erreichen.



©Nathalie Knovl, Ginkgomeia ([Link](#)) für Vinifera-Mundi

## **Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière la Grange 2022**

Die 0.47 ha kleine Lage liegt eingekesselt zwischen den renommierten 1er-Cru-Lagen Les Fuées im Westen, Les Gruenchers im Osten und Les Cras im Südwesten. In den 1960ern wurde ihre Fläche um ein Drittel zu Gunsten des Climats Les Gruenchers verkleinert. Im Gegensatz zu dem, was man immer wieder lesen kann, handelt es sich nicht um eine Monopollage der Domaine Confuron-Cotéidot.

Was für eine verführerische, komplexe, wenn auch zurückhaltende Nase! Dieses Bouquet zeigt sich raffiniert, tiefsinnig und charakteristisch für seine Appellation. Es strömen delikate, ausgereifte, reintonige Düfte nach Konfitüre von roten und dunklen Beeren, Veilchen, Gewürzen, Pfingstrosen und mineralischen Elementen aus dem Glas. Sicherlich ein Wein für eine lange Lagerung, die Rasse kommt mit der Zeit zur Geltung, es ist einfach beeindruckend. Vollmundiger, saftiger, samtiger, köstlicher Gaumen, zarte, geschliffene, dichte, ausgereifte Tannine, sehr langer Abgang. Ein klarer Erfolg. Ich glaube nicht, zuvor einen Derrière la Grange auf so einem Niveau verkostet zu haben. **18.25+/20** (94+/100). Könnte auf dem Höhepunkt sogar 18.5/20 (95/100) erreichen.

## **Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vignes Rondes 2022**

Wir sind ganz klar in Nuits-Saint-Georges, nicht so weit von Vosne-Romanée entfernt, was das 3.85 ha grosse Climat Aux Vignerondes angeht. Dieses liegt gerade unterhalb des renommierten Aux Chaignots.

Ganz klar ein Nuits-Saint-Georges und doch lassen sich die Auswirkungen des sandigen Bodens sehr gut wahrnehmen. Zumindest in der eleganten, durchaus harmonischen, komplexen, geschliffenen Nase mit ihren ausgereiften Düften nach schwarzen Beeren, Pflaumen, roten und schwarzen Kirschen, erdigen Elementen, Gewürzen und floralen Komponenten. Diese Nase beansprucht noch viel Zeit, bis sie sich voll entfaltet, wird aber das Zeug dazu besitzen, die Burgunder-Liebhaber zu überzeugen. Viel Charakter und Stoff im rassigen, polierten, relativ kräftigen Gaumen. Das Ganze ist präzise und reintonig und bietet schliesslich einen langanhaltenden, etwas straffen Abgang. **17.75-18/20** (92-93/100).

## **Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2022**

Die Domaine besitzt nicht weniger als 2.16 ha in diesem prestigeträchtigen, doch aufgrund seiner Topologie kontroversen Climat. Die Weinberge der Domaine in der Appellation befinden sich an den besten Stellen. Michel Bettane hat sogar vor einigen Jahren geschrieben, dass man sich fragen dürfte, warum der Teil der 13.08 ha grossen Lage, in dem die Domaine ihre vier Parzellen besitzt, kein Grand Cru sei. Die Qualität dieses Teils sei einfach fantastisch. Dieser Teil heisst Grands Suchots und befindet sich zwischen Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brûlés und Echézeaux. In seinem Blog [Dégustateurs.pro](#) ([Link](#)) schreibt Patrick Essa, Eigentümer der Domaine Buisson-Charles, die Weine dieses Teils liessen an einen Romanée Saint-Vivant denken. Weiter schreibt er, dass sie, insbesondere bei Confuron-Cotéidot und Arnoux-Lachaux, besser als die Grands Crus von Flagey-Echézeaux seien. Die Debatte, zumindest den Teil "Grands Suchots" zum Grand Cru heraufzustufen, bleibt offen. Der Suchots der Domaine gilt jedenfalls als ihr Flaggschiff.

Zurückhaltende, anspruchsvolle, komplexe, tiefe, raffinierte und ausgereifte Nase mit reintonigen, präzisen und durchaus frischen sowie schliesslich betörenden Düften nach schwarzen Früchten, insbesondere Johannisbeeren, schwarzen Himbeeren, Gewürzen, gedörrten Feigen, schwarzem Tee, gerösteten Elementen und Himbeerlikör; dieses Bouquet verspricht sehr viel und dürfte rassig werden. Sich auf keinen Fall beeilen, um diesen Wein zu verkosten. Vollmundiger, dichter, konzentrierter, frischer Gaumen mit vielen roten und dunklen Früchten, das wird jeden verführen, so eine Rasse, das ist Wahnsinn pur; die floralen Komponenten kommen deutlich mehr zum Vorschein als in der Nase, die Frucht ist generös, das schmeckt köstlich nach Rosinen, die Tannine werden mindestens zwölf Jahre benötigen, um sich wunderschön zu besänftigen, verführen und sich verführen lassen, dieses Erzeugnis ist einfach lasziv und unverzichtbar. Sehr langanhaltender Abgang. **18.5-18.75/20** (95-96/100).





## **Echézeaux (Grand Cru) 2022**

Die Domaine besitzt eine 0.45 ha kleine Parzelle im Lieu-dit Les Treux.

Tiefsinnige, dichte, konzentrierte und aktuell expressive, wenn auch etwas zurückhaltende, rassige Nase mit einem beeindruckenden Potenzial. Es strömen raffinierte, frische, reintonige und präzise Düfte nach ausgereiften Himbeeren, Maulbeeren und weiteren roten und schwarzen Beeren, Gewürzen, Himbeerlikör, Veilchen, Röstaromen und erdigen Komponenten aus dem Glas, man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen und bestimmt weitere Düfte entdecken, das ist schlechthin grosses Kino, wahrscheinlich sogar der beste Echézeaux, den ich je auf der Domaine verkostet habe. Diese Eindrücke bestätigen sich im betörenden, vollmundigen, intensiven, konzentrierten, geschliffenen und frischen Gaumen, die Tannine sind dicht und lassen sich aktuell als etwas generös empfinden, alles ist aber an seinem Platz, die rote und schwarze Frucht ist perfekt ausgereift und der Abgang langanhaltend. Aktuell sind Gerbstoffe wahrnehmbar. **18.5/20** (95/100).

**Autor:** Jean François Guyard  
6. Juli 2024

**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 war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er für eine Weinmarketing-Agentur und ist 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.**