



©David Duband

David Duband, der Jahrgang 2018

Wir haben vor ein paar Jahren die Domaine des äusserst talentierten David Duband ([Link](#)) vorgestellt. Der dynamische und selbstsichere Winzer führt zusammen mit François Feuillet sein 17 Hektar grosses Weingut mit einem beneidenswerten und kompromisslosen Können. Seine Weine sind Archetypen dessen, was das Burgund an Finesse, Delikatesse und Präzision bietet, und werden dafür auch weltweit sehr hoch angesehen. Wir haben David Mitte März 2020 besucht und zusammen mit ihm den Jahrgang 2018 verkostet.

Die Geschichte

Die ersten Jahre

Das Weingut wurde 1965 von David Dubands Eltern gegründet. Von Anfang an umfasste es 15 Hektaren. Pierre Duband, der Vater, verkaufte einer Genossenschaft aus Beaune die gelesenen Trauben zur Verarbeitung. 1991 übernahm David Duband die Leitung des Familienbetriebs und produziert seine zwei Weine mit eigener Abfüllung: Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey und Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès. Pierre-Yves Colin, ein guter Freund von Duband, hatte ihm empfohlen, dies zu tun und seine eigenen Erzeugnisse zu vermarkten. In den ersten Jahren stand ihm Gilles Jayer-Gilles als Ratgeber zur Seite. Im Jahr 1999 entschied sich Duband dafür, von der konventionellen Landwirtschaft auf organischen Weinbau umzusteigen.

François Feuillet ist den wenigsten Weinliebhabern bekannt – und wenn, dann eher als Geschäftspartner von Duband als für seine eigenen Négocé-Weine. Nicht ganz per Zufall: Feuillet ist in erster Linie ein tüchtiger Unternehmer. 1981 stieg er mit Kapital ins Geschäft der Firma Trigano, eines der Riesen unter den europäischen Reisemobilherstellern, ein. 1984 übernahm er 50 Prozent des Kapitals, 1990 dann die übrigen 50 Prozent zusätzlich. Feuillet's Frau wurde im Burgund geboren. So entwickelte der Geschäftsmann eine Beziehung zum Anbaugebiet. Der Schwiegervater von Feuillet war Weinkommissionär. Der Vater von David Duband traf eines Tages Feuillet, und die Verhandlungen konnte 1991 abgeschlossen werden. Zu diesem Zeitpunkt kam der 1971 geborene David Duband vom einjährigen Militärdienst zurück. Feuillet überliess ihm die Verantwortung, gute Weine zu vinifizieren.





Ein Weinberg der Domaine Duband in Chevannes

Die Domaine heute

Heute heisst die Domaine David Duband & François Feuillet. Die topmoderne Weinkellerei befindet sich in einem imponierenden Gebäude in Chevannes, an der Hautes Côtes de Nuits, neun Kilometer entfernt von Nuits-Saint-Georges. Das Gebäude wurde 2007 gebaut. 2012 wurde es durch ein zusätzliches Lager, ein neues Büro, einen neuen Empfangssaal und einen sehr praktischen und mit den Porträts befreundeter Winzer schlicht ausgeschmückten Verkostungsraum ergänzt.

Die Ecocert-zertifizierte Domaine ist 17 Hektar gross und produziert Erzeugnisse in 23 Appellationen. Ein einziger Weisswein, ein Hautes-Côtes de Nuits, wird produziert. Die entsprechende Rebfläche ist 0.5 Hektar klein. Jährlich werden etwa 90'000 Flaschen abgefüllt.

Der Weinberg wird organisch bewirtschaftet. Die Ernte erfolgt vollständig manuell, die Trauben werden

für die Grands Crus zu 20 Prozent und für die Villages-Erzeugnisse bis zu 60 Prozent entrappt. Der Ausbau dauert 15 bis 18 Monate lang, und die Weine werden nicht filtriert. Sie werden klassisch und mit der grössten Sorgfalt ausgebaut. Die Maische wird mit den Füßen getreten und es erfolgen möglichst wenige Operationen, damit der Most seinem Terroir treu bleibt.

Die zwei wichtigsten Märkte der Domaine sind Frankreich und Japan.





Der Jahrgang 2018

In der Schweiz importieren zwei Weinhandlungen die Erzeugnisse von David Duband: Cavesa ([Link](#)) und Siebe-Dupf ([Link](#)). In Deutschland sind die Weine bei Millesima ([Link](#)) erhältlich.

Hautes-Côtes de Nuits Louis Auguste 2018

50-jährige Rebstöcke. Ein einladendes, frisches, üppiges, finessenreiches Bouquet mit vielen roten Beeren in verschiedenen Varianten und insbesondere Kirschen, aber auch Pflaumen strömt aus dem Glas. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Unmittelbar zugänglich und eine durchaus angenehme Einladung, das Portfolio von David Duband kennenzulernen. Perfekt ausgereifter, vollmundiger, bekömmlicher und zarter Gaumen mit viel Stoff, einer knackigen, stützenden Säure, einer generösen Frucht und aktuell druckvollen, doch geschliffenen Tanninen. Bereitet richtig Spass und macht Lust auf das nächste Glas. **16.75/20** (87/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 280.- die zwölf Flaschen bei [Millesima](#).

Côtes de Nuits Villages 2018

Eingekaufte Trauben aus seiner 1 Hektar grossen Parzelle in Brochon und seit 2018 aus zwei weiteren Parzellen mit einer Gesamtfläche von 0.5 Hektar in Comblanchien und Corgoloin, zwei Gemeinden vor Premeaux-Prissey auf der Strasse von Beaune nach Dijon.

Feinzeilierte, präzise, geschliffene, ausgereifte Nase mit etwas Tiefe und Druck, man erkennt das aussergewöhnliche Terroir von Brochon. Es strömen delikate und angenehme Düfte nach Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, dunklen Früchten und erdigen Elementen aus dem Glas. Viel Charakter. Ein paar Jahre zu warten, ist bestimmt empfehlenswert. Strukturierter, vollmundiger, saftiger Gaumen, dürfte sich sehr schön entwickeln, die Unterschrift des Winzers kommt hier viel besser zur Geltung als im ersten Wein, die Frucht ist reintönig, präzise, die Säure präsent, lebhaft und sehr gut eingebunden, das Holz wird sich mit der Zeit sehr gut einbinden, rundum ein Erzeugnis auf einem Niveau, auf dem man es nicht unbedingt erwartete. **17.25+/20** (90+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 360.- die zwölf Flaschen bei [Millesima](#).

Chambolle-Musigny (Villages) 2018

Die Parzelle befindet sich auf dem Lieu-dit Les Herbues, in angrenzender Nähe zur Gemeinde Morey-Saint-Denis. Die Trauben der Villages-Weine werden zu 40 Prozent entrappt, diejenigen der 1er Crus zu 25 Prozent und diejenigen der Grands Crus ganz und gar nicht.

Es finden sich elegante, mittelkomplexe Düfte nach vielen roten Beeren und floralen Elementen, darunter Veilchen, etwas Tabak, Zimt, Süssholz im aktuell aufgeschlossenen, ausgewogenen, einladenden Bouquet. Delikat, subtil und verführerisch zeigt es sich, während feine Würze das Aromenspektrum abrundet. Zarter, samtiger/seidiger, vollmundiger, reintoniger Gaumen mit einer guten Struktur, genug Fleisch am Knochen, feingliedrigen Tanninen und einer generösen, harmonischen Frucht. Eine Delikatesse mit einem anhaltenden Abgang. Etwas Gerbstoffe zeigen, dass ein paar Jahre Lagerung dem Erzeugnis sehr gut entgegenkommen werden. **17.25/20** (90/100).



Morey-Saint-Denis (Villages) 2018

Die Parzellen befinden sich auf verschiedenen Lieux-dits entlang der Route Départementale von Beaune nach Dijon. Diese heissen Aux Cheseaux und Clos des Ormes, wobei ein Teil dieser beiden Lagen 1er Crus sind, Bas Chenevery und Les Porroux unterhalb vom 1er Cru La Bussière, an der Grenze zu Chambolle-Musigny Les Brâs und Les Cognées. Diese Vielfalt lässt sich im Wein durch seine Ausgewogenheit und schliesslich seinen authentischen Morey-Charakter wahrnehmen. Die ältesten Rebstöcke befinden sich auf Les Cognées und wurden 1950 angepflanzt.

Zurückhaltende, straffe, präzise, reintonige, mineralische Nase mit schwarzen Beeren im Vordergrund. Die Kunst der Infusion, noch mehr als in den anderen Weinen merkt man hier, dass die Trauben mit den Füßen gestampft werden, es gibt sehr viel Kultur hier, auf elegante Art. Das Holz ist ideal eingebunden und wird den Früchten die Möglichkeit geben, sich schön zu entfalten. Samtiger, ausgewogener, frischer Gaumen, geschmeidiger, subtil würziger Stoff, mineralische Grundlage, knackige Tannine. Ein Erzeugnis mit einem beeindruckenden Abgang, ein Archetyp der Gemeinde mit vielen Gerbstoffen. Unbedingt warten. Verspricht sehr viel. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 565.- die sechs Flaschen bei [Millesima](#).

Gevrey-Chambertin (Villages) 2018

50-jährige Rebstöcke. Brochon pur jus. Der Ausdruck des Terroirs von Brochon. Eine verführerische, frische, reintonige, tiefe Nase offenbart delikate, aromatisch rundum feminine, reife Düfte nach vielen roten Beeren, Kirschen, Johannisbeeren, etwas Pflaume sowie einem Hauch animalischer und erdiger Elemente im Hintergrund. Das Aromenspektrum beansprucht allerdings noch Zeit, um sich richtig zu entfalten. Geschmackvoller, vollmundiger, fleischiger Gaumen mit einer samtigen Textur, druckvollen Tanninen und einer lebhaften Säure. Anhaltender Abgang. Ein sehr schöner Gevrey für feine Abende im Spätherbst. **17.25/20** (90/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Siebe-Dupf](#) erhältlich, er kostet CHF 60.-. In Deutschland kostet er € 330.- die sechs Flaschen bei [Millesima](#).



©David Duband

Nuits-Saint-Georges (Villages) 2018

Die Rebstöcke befinden sich auf den Lieux-dits Aux Saints-Julians und La Charmotte im nördlichen Teil der Gemeinde sowie Les Plateaux und Les Brûlées im südlichen Teil für eine gesamte Rebfläche von 4 Hektar. Die ältesten beider Teile wurden 1950 angepflanzt. 2018 wurden 60 Fässer produziert.

Charakteristisches, ausdrucksvolles Bouquet mit einer guten Tiefe. Es strömen frische, sinnliche Düfte reifer roter Beeren sowie floraler Komponenten, darunter Pfingstrosen und Rosenblätter aus dem Glas. Erdige Ansätze runden das Ganze ab. Vollmundiger, frischer, fleischiger, robuster Gaumen, dunkle Früchte, dichte und druckvolle Tannine, mineralische Grundlage. Könnte einen virilen Touch entwickeln, wir sind gespannt. Würziger, anhaltender Abgang. Wenn es stimmt, dass sich das Talent eines Winzers in seinen Villages-Weinen erkennen lässt, dann ist Duband einer der ganz grossen Burgunder-Produzenten. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Siebe-Dupf](#) erhältlich, er kostet CHF 57.- In Deutschland kostet er € 545.- die sechs Flaschen bei [Millesima](#).

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les BROC 2018

Les BROC sind vier 1er-Cru-Lagen: Blanchards, die an das Dorf angrenzt, Ruchots, gegenüber dem Clos de Tart auf der anderen Seite der Strasse, die durch die Gemeinde führt, Ormes (Clos des Ormes), gegenüber der Grand-Cru-Lage Clos de la Roche, und Aux Cheseaux, die an das vorherige Climat angrenzt. Die Rebstöcke wurden in den 1960ern und 1970ern angepflanzt.

Breitschultrige, elegante, reintönige und tiefsinnige Nase mit sinnlichen, wenn auch unmittelbar nicht unbedingt zugänglichen Düften nach einer Vielfalt an kleinen, roten und wilden Beeren auf einer mineralischen Grundlage. Die beschränkte Teilentrappung der Trauben verleiht dem Wein florale Komponenten, die sich im Verlauf der Jahre wunderschön einbinden dürften. Dieses Bouquet besitzt das Zeug, die eingefleischten Burgunder-Weinliebhaber zu verführen, was es das aktuell schon zum Teil tut. Der Körper ist vollmundig, harmonisch, samtig, die Tannine sind feingliedrig und ausgefeilt, es gibt rundum sehr viel Klasse in diesem Erzeugnis und nicht weniger Rasse im straffen, langanhaltenden Abgang. Warten ist empfehlenswert. **17.75/20** (92/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 410.- die sechs Flaschen bei [Millesima](#).

Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos Sorbè 2018

70 Prozent der Rebstöcke wurden 1970 angepflanzt. Ausdrucksvolle, finessenreiche, geschliffene Nase mit einer guten Tiefe. Es strömen animierende, delikate und reintönige Düfte nach roten Beeren und mineralischen Elementen aus dem Glas. Das Holz lässt sich wahrnehmen, wird sich aber sehr gut integrieren. Die weiteren Düfte halten sich aktuell zurück. Betörend ist hier der Gaumen. Weich, vollmundig, präzise, straff, vielleicht sogar noch streng, aber auch rassig, eine Rasse, die bestimmt 12 Jahre in Anspruch nehmen wird, um voll zum Vorschein zu kommen. Eine sehr gute Säure umhüllt den generösen Stoff, alles ist so ausgefeilt und in schöner Harmonie. Die Tannine sind feingliedrig und noch nicht ganz entwickelt. Die Frucht ist ausgereift und wird durch feine Würze abgerundet. Ein klassischer Sorbè mit einem grossen Potential.

17.5+/20 (91+/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Siebe-Dupf](#) erhältlich, er kostet CHF 90.-. In Deutschland kostet er € 410.- die sechs Flaschen bei [Millesima](#).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers 2018

Was für ein Pruliers! Einfach umwerfend. Potentiell expressive, exotische, tiefe, komplexe Nase mit vielen roten Beeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Pflaumen, orientalischen Gewürzen, etwas virilen Akzenten, mineralischen Elementen. Wird viel Charakter zeigen und seinen aktuell etwas anstrengenden Touch zügeln. Vollmundiger, breiter, üppiger, geschliffener, samtiger, präziser Gaumen, die Tannine sind ausgefeilt, dicht und konzentriert, die Säure bringt eine gute Spannung, die mit der süsslichen Frucht gut harmoniert. Gerbstoffe lassen sich im langen Abgang wahrnehmen. Warten, ein grosser Wein ist auf dem Werdegang. **18/20** (93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Siebe-Dupf](#) erhältlich, er kostet CHF 90.-

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2018

Die Domaine besitzt eine 0,65 Hektar kleine Parzelle im Lieu-dit Mazoyères ou Charmes. Die Rebstöcke des Jahrgangs 2018 wurden 1920 angepflanzt. Ansonsten teilt sich das Erbgut von David Duband in 70 Prozent 1920 angepflanzte Rebstöcke und 30 Prozent, die erst 2016 gesetzt wurden. Die Trauben der Letzteren werden aber erst ab dem Jahrgang 2022 für den Wein verwendet.



Verführerische, aktuell demonstrative, ausgewogene, komplexe,

tiefsinnige Nase mit sehr vielen roten und schwarzen Beeren, Kirschen, etwas Kirschlikör, perfekt eingebundenem Holz, einem Hauch Pfeffer, floralen Elementen, darunter Rosen und etwas Veilchen, grossartiges Potential, warten ist sehr empfehlenswert. Vollmundiger, üppiger, fleischiger Gaumen, edler Stoff, reintonig und präzise, aber auch straff und geradlinig, raffiniert und harmonisch, subtil süssliche Johannisbeeren und salzige, mineralische Ansätze harmonieren sehr gut miteinander, die Tannine sind dicht und feingliedrig, ein Erzeugnis mit einem unbestreitbaren Charme, der sich in etwa 15 Jahren in Topform befinden dürfte. **18/20** (93/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 725.- bei [Millesima](#).



©David Duband

Latricières-Chambertin (Grand Cru) 2018

Zunächst introspektiv, schwer zu greifen. Dann zeigt sich die Nase in einem ätherischen, tief sinnigen, äusserst eleganten und frischen Format. Die Weine der AOC Latricières-Chambertin bleiben verkannt, geheimnisvoll, es würde aber doch genügen, dieses Bouquet hier zu riechen, um die unverwechselbare Rasse und die Noblesse eines solchen Weins wahrzunehmen. Geradlinig, präzise, harmonisch, ein Fruchtkorb bietet sich schliesslich an. Reintönige Düfte nach wilden Beeren in beiden Farben, Rot und Schwarz, Johannisbeeren, ein Hauch Likör, aber auch eine prägnante, für das Terroir charakteristische Mineralität prägen das Aromenbild. Vollmundiger, raffinierter, komplexer Gaumen, in dem sich alles noch harmonisieren muss, nichts eilt, wer trinkt schon einen Latricières jung? Konsumiert man vielleicht auch einen Chambertin vor dessen voller Reife? Also mindestens 20 Jahre warten. Der Körper ist filigran und versteckt doch eine ungeahnte Intensität, die verführerische Frucht, darunter köstliche Pflaumen, stellt es unter Beweis. Die Tannine sind feinziseliert und die Säure trägt das Ganze mit Unbekümmertheit, es entsteht somit ein Wein mit einem klaren, intellektuellen Profil. David erinnert uns schelmisch, dass Michel Bettane die AOC als die Aristokratin der Côtes de Nuits bezeichnet. Langanhaltender Abgang mit feinen Gewürzen und insbesondere Pfeffer. **18.5/20** (95/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 310.- bei [Millesima](#).

Leider konnte der gigantische Clos de la Roche nicht verkostet werden, da er sich an diesem Tag ungünstig präsentierte. Für die Weinliebhaber, die an den Einfluss des Mondes glauben, stand der Vormittag des 10. März 2020 unter absteigendem Mond, und er schloss eine 48 Stunden lange Wurzelphase ab. Zur Erinnerung gelten ausschliesslich die Blumen- und Fruchtstage als günstig für eine Verkostung.

Vosne-Romanée (Villages) 2017

Die Rebstöcke befinden sich in der Lage Les Ormes, an der Route Départementale von Beaune nach Dijon, und auf dem grossartigen, über fünf Hektar grossen Lieu-dit Les Barreaux, das zwischen dem Wald «La Montagne» und den renommierten 1er-Cru-Lagen Aux Brûlées, Cros Parentoux, und Aux Petits-Monts eingekesselt ist.

Finessenreiche, straffe, verführerische, aromatische, elegante, ausgewogene Nase mit einer guten Komplexität. Aus dem Glas strömen delikate Düfte nach kompottierten roten Beeren, Himbeeren und Pflaumen. Florale Noten und ein Hauch Vanille vom Holz runden das Bouquet ab. Sehr frischer, vollmundiger, tänzerischer Gaumen, geschmackvoll und ausgefeilt, gespannt, dichte, feingliedrige Tannine, sehr gute Struktur, stützende Säure. Anhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland und in der Schweiz ist dieser Wein bei [Millesima](#) erhältlich. Er kostet € 355.- die sechs Flaschen.



Nuits-Saint-Georges (Villages) 2016

Die Parzellen befinden sich in den Lieux-dits La Charmotte, Aux Saints-Juliens und Les Plateaux. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt.

Aufgrund der richtig schwierigen Wetterbedingungen des Jahrgangs in Nuits-Saint-Georges, die zu einem Verlust von 80 Prozent der Trauben geführt haben, darf dieser Wein als ein kleines Wunder betrachtet werden. Reife, reintonige, frische, komplexe und ausdrucksvolle Nase mit finessenreichen Düften nach roten und schwarzen Beeren, Kirschwasser, Dörripflaumen, Veilchen, animalischen Akzenten und etwas Sojasauce. Vielversprechend, noch etwa zehn Jahre zu warten, dürfte das Aromenspektrum weiter entfalten. Man kann diesen Wein aber auch heute geniessen. Vollmundiger, konzentrierter, saftiger, kompromissloser und doch samtiger Gaumen, sehr gut gebaut, wir sind ganz klar in Nuits-Saint-Georges. Druckvolle Tannine, knackiger Stoff, etwas Gerbstoffe im anhaltenden Abgang. Ein stolzer Villages. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet die Flasche € 48-60 bei [Vintoteca Maxima](#). In der Schweiz ist dieser Wein in verschiedenen Formaten [erhältlich](#).

Autor: Jean François Guyard
16. Mai 2020

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. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

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.