



Der Jahrgang 2017 der Domaine Dominique Gallois

Unser letzter Bericht über diese Domaine ermöglichte es ihr, in der Schweiz zu einem beachtlichen Erfolg zu gelangen. Er wurde aber im Februar 2015 geschrieben, was nicht nur zeigt, wie schnell die Zeit vergeht, sondern auch, dass die Zeit gekommen ist, mindestens einen aktuelleren Jahrgang als 2011, 2012, ja sogar 2013 zu bewerten. Deshalb besuchten wir Dominique Gallois Mitte März 2019, um seinen Jahrgang 2017 zu bewerten. Immerhin möchten wir hervorheben, dass wir die Jahrgänge 2014 und 2015 im Rahmen anderer Besuche verkostet haben. Die Qualität und der besonders hedonistische Stil haben uns gegenüber der Arbeit des sympathischen Winzers und Hundeliebhhabers aufmerksam werden lassen. Zur Zeit unseres Besuchs hatte seine Hündin Plume (dt. Feder), der belgischen Rasse Malinois, drei nur vier Monate alte Welpen. Was uns auch die Möglichkeit gab, uns mit Dominique Gallois über ein weiteres Thema als nur den grossartigen Wein zu unterhalten.



Zwei der drei Welpen von «Plume»

Die Domaine heute

Seit Februar 2015 hat sich die Domaine nicht sonderlich verändert. Dominique Gallois bleibt seinem Stil und seiner Philosophie gegenüber treu. Daher reproduzieren wir die allgemeinen Informationen, welche wir vor vier Jahren in unserem Bericht [«Die Natur als Königin»](#) geschrieben haben, an dieser Stelle nochmals.

1989 erbte Philippe Gallois, der Cousin von Philippe Naddef, das 3.5ha Weingut, welches sein Vater Jean selber schon geerbt hatte. 1989 war auch der erste Jahrgang, welchen der vermeintliche Newcomer abfüllte. Die heutige Zusammenstellung des Weinbergs ist eine Erweiterung des ursprünglichen Familiengutes und besteht aus 0.5 ha „Bourgogne“, 2.2 ha Gevrey-Chambertin Village, 1 ha Gevrey-Chambertin 1er Cru in den Lagen Combe aux Moines, Petits Cazetiers und Goulots sowie, nicht zuletzt, 0.3 ha Grand Cru Charmes Chambertin. Bemerkenswert ist die Bezeichnung „Petits Cazetiers“. Dies ist der Name eines 0.99 ha Climats an der Grenze des renommierten, ja sogar prestigeträchtigen 9.12 ha grossen Les Cazetiers. Die Experten teilen die Meinung, dass beide ebenbürtig sind. Als wir Dominique Gallois über seine Verbundenheit zum Namen der

Lage fragten antwortete er, dass sie so klein sei, aber man wisse mindestens, was es in den Flaschen gäbe. Gemeint ist ein einziges und einheitliches Terroir. Die Tatsache ist aber auch, dass der sympathische Winzer der einzige in der Gemeinde ist, der seine Flaschen mit dem eigentümlichen Namen „Petits Cazetiers“ etikettiert.

Die Geburt grosser Weine

Die Natur

Es wird immer Winzer geben die meinen, sie seien grosse Zauberer, welche die Fehler und Schwächen der Natur später im Keller beheben könnten. Nicht so geht das mit dem Pinot Noir, welcher wohl eher von den Ansprüchen her mit der Aquarelltechnik verglichen werden kann. So denkt Dominique Gallois wie andere beneidenswerte Winzerinnen und Winzer, dass allein die Natur entscheidet, nicht der Mensch.

Deshalb bezeichnet er sich auch gerne als den Assistenten der Natur bzw. denjenigen, welcher der Natur helfen würde, ihren natürlichen Kurs zu verfolgen. Darum wendet Dominique Gallois die Grundlagen der organischen Landwirtschaft konsequent an. Dabei erzählt er mit einer schelmischen Freude, dass diese sich aus reinem Zufall immer wieder ergibt. In den 1970ern und 1980ern waren die Produzenten mit der Erzielung hoher Erträge beschäftigt. Das Burgund hatte seine Ehre ganz klar verloren und wollte nur noch möglichst viele Flaschen abfüllen. Um dies zu erreichen wurden die Düngemittel im Übermass verwendet. Auch bei den besten Weingütern war es leider nicht wirklich anders.



Bei Jean Gallois entwickelte sich ein anderes Schicksal. Der Winzer war gesundheitlich ernsthaft angeschlagen und hatte deshalb nie die Zeit gehabt, seine Rebstöcke zu düngen. Die damals bei den meisten anderen Weingütern entstandenen dramatischen Auswirkungen sind lange geblieben. Es brauchte den Jahrgang 1996, damit eine anständige Säure, zahlreiche Winzer beklagen sogar eine zu hohe Säure, in den Weinen wieder auffiel. Jean Gallois, später sein Sohn Dominique Gallois, haben das Problem der fehlenden Säure nie gekannt. Dieser glückliche Schicksalsschlag ermutigte beide, möglichst naturnah zu arbeiten.

Dominique Gallois verpflichtet sich der „Lutte raisonnée“. Das heisst, er verwendet weder Pestizide noch Herbizide und die Verwendung von Kupfer sowie Schwefel wird auf das strikte Minimum begrenzt, d.h. höchstens sechs bis sieben Besprühungen über das ganze Jahr verteilt.



Die Weine von Dominique Gallois im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2014

Alte Rebstöcke

Die Verwendung der Bezeichnung „Vieilles Vignes“ wird oft und weltweit usurpiert. Nicht bei Dominique Gallois, der die Bezeichnung sowieso absichtlich nicht benutzt. Doch sind seine Rebstöcke alle nicht mehr so jung. Die Rebstöcke des „Bourgogne“, welche sich zwischen Gevrey-Chambertin und Fixin verteilen, wurden 1973 angepflanzt. Die Rebstöcke des Gevrey-Chambertin Village sind auf 12 Parzellen verteilt, wobei das Durchschnittsalter 30 Jahre beträgt. Die Rebstöcke des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots wurden 1974 und diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers 1959 angepflanzt. Diejenigen des 1er Crus La Combe aux Moines dürfen bestimmt nicht mehr als jung betrachtet werden, sie wurden bereits im Jahr 1954 angepflanzt. Schliesslich sind die Rebstöcke des Charmes-Chambertin etwas mehr als 100 Jahre alt. Dominique Gallois macht ausserdem darauf aufmerksam, dass seine Parzelle im Süden des Climats Griottes-Chambertin, gerade unterhalb von Chambertin liegt.



Der Weinbau

Die Ernte erfolgt vollständig manuell. Die Trauben bzw. die Beeren werden im Weinberg sowie nach der Einlieferung auf dem Weingut gewissenhaft sortiert. Allgemein werden dann 80% der Reben entrappt, wobei sie es je nach Eigenschaften des Jahrgangs bis zu 100% sein können.

In der Regel erfolgen vier Tage Kaltmazeration, damit die Gärung dann auf natürlicher Basis, d.h. ohne Hinzugabe von Hefen, starten kann. Die Gärung dauert je nach Wein bis zu zwei Wochen und erfolgt in grossen Tanks. Die Pigeage wird manuell angewandt. Der Ausbau erfolgt anschliessend in Eichenfässern, wobei Dominique Gallois hierbei besonders sorgfältig vorgeht. Holz gilt als eine Ergänzung, mehr nicht. Der Winzer kann mit überholzten Weinen nichts anfangen, welche dann die Eigenschaften des Terroirs, wo sich die Rebstöcke befinden, überschatten. Darum setzt er für seinen Combe aux Moines und seinen Petits Cazetiers auf einen 18 Monate langen Ausbau in 40% neuem Holz und 60% einjährigen Fässern für die meisten Jahrgänge. Für seinen Charmes-Chambertin auf einen 18 Monate langen Ausbau in 80% neuem Holz und 20% einjährigen Fässern. Ausnahmsweise kann im letzteren Fall 100% neues Holz eingesetzt werden, wenn der Jahrgang dies benötigt.

Der Weinkeller befindet sich im Untergrund und ist natürlicherweise kalt. Sogar sehr kalt, wie unser Besuch Mitte März 2019 zeigte. Der Keller wurde 1901 durch den Grossvater von Dominique Gallois gebaut und

ist in der Tat als einer der kältesten der ganzen Region bekannt.

Schliesslich werden die Erzeugnisse der Domaine für ihre tiefe Fruchtigkeit sowie ihre elegante, harmonische und druckvolle Struktur sehr geschätzt. So wie es auch die Weine, welche wir verkosteten gezeigt haben.



Die Verkostung

Rundum ist Dominique Gallois mit dem klimatischen Verlauf des Jahres 2017 zufrieden, es verlief ohne unangenehme Überraschungen. Die Reifezeit der Trauben begann früh und endete ebenfalls früh. Die Ernte konnte somit bereits am 6. September anfangen.

In Deutschland sind die Weine der Domaine nicht erhältlich. In der Schweiz ist der Generalimporteur [Global Wines](#).



Gevrey-Chambertin Villages 2016

Zunächst fällt das klassische Bouquet der Weine von Gevrey-Chambertin auf. Es strömen köstliche und vielversprechende Düfte nach ausgereiften roten und etwas schwarzen Beeren sowie erdige Komponenten in einem sehr gastronomischen und frischen Format aus dem Glas aus. Das Holz, dessen Einsatz je nach Jahrgang zwischen 15 und 20% schwankt, ist sehr gut eingebunden und verleiht dem Wein sogar noch etwas mehr Charakter. Das Ganze ist im Gaumen wieder zu finden. Knackige Früchte, animalische Noten im verführerischen, einladenden, gut strukturierten und nicht zuletzt tief sinnigen und konzentrierten Gaumen. Viel Geschmack und Frische, feine Tannine und eine sehr gut eingebundene Säure dürften dem Wein eine gute Lagerfähigkeit geben. Der einzige Nachteil eines solches Erzeugnisses ist es, so viel Spass zu bieten, dass es ausgetrunken wird, bevor es überhaupt alt werden kann. Zum Abschluss macht uns Dominique Gallois darauf aufmerksam, dass die Rebstöcke zwischen 25 und 72 Jahre alt sind. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Gevrey-Chambertin Villages 2017

Die Rebstöcke befinden sich auf 11 Parzellen. Die Trauben werden separat vergoren und die Weine ausgebaut. Das Abziehen (Soutirage) erfolgte Ende November 2018.

Wieder diese frische, einladende und ausgewogene Nase, welche die Sinne erweckt. Spass pur für mehrere Jahre. Dunkle Früchte in verschiedenen Varianten, darunter Brombeeren, aber auch diese typischen, erdigen und leicht animalischen Noten, welche die Herkunft des Weins zur Geltung bringen. Die Frucht wirkt ausdrucksvoller als im 2016. Erinnert mich irgendwie an das Jahrgang 2007, jedoch mit mehr Tiefe als in diesem. Der Gaumen ist wiederum sehr frisch und bietet sehr viel Genuss und Geschmack, ein Wein ist es, bei welchem man sich nicht zu viele Fragen stellt. Es macht auch nicht immer viel Sinn, sich jeden Tag den Kopf mit einem schwer verständlichen Erzeugnis zu belasten. Selbstverständlich vor dem 2016er zu geniessen, auch wenn der Abgang darauf hinweist, dass dieser Wein erst in etwa fünf Jahren seine erste Trinkreife erreichen dürfte. **17/20** (89/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots 2017

Intensive, ausgewogene und tief sinnige Nase mit roten und dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, erdigen Elementen. Etwas Würze lässt sich zusätzlich wahrnehmen. Wird im Verlauf der Zeit an Breite zulegen. Betörender, breiter, vollmundiger Gaumen, geschliffene Tannine, es herrscht aktuell einen virilen Touch, welcher Zeit in Anspruch nehmen wird. Die Frische dient aktuell als Balance zu dieser Kraft. Langanhaltender Abgang. Potentialbewertung: **17.75/20** (92/100).



Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers 2017

Dominique Gallois ist derart ehrlich, dass er bestimmt der einzige Winzer ist, welcher durch den Namen seines Weins zugibt, dass sich seine Parzelle im Climat Petits Cazetiers befindet. Die Rebstöcke sind 65 Jahre alt. Tiefgründige, elegante, ausgewogene Nase mit ausgereiften, betörenden, dunklen Früchten, darunter vielen, saftigen Kirschen und Pflaumen, sowie einer guten Mineralität. Verführerisch und ausgefeilt, wirkt sogar feminin in seinem Stil, obwohl sich die Komplexität und die Breite mit den Jahren entfalten werden. Die klassischen erdigen Noten der Appellation sind vorhanden, man hat sogar den Eindruck in einem Weinberg nicht weit entfernt von einem Wald spazieren zu gehen. Rundum sehr inspirierend. Geschmackvoller, vollmundiger und samtiger Gaumen, sehr gute, vielversprechende Struktur, zeigt Kraft und Pepp, bleibt aber raffiniert und, ja, wir sagen es, feminin. Da liegt bestimmt der Unterschied zu einem richtigen Cazetiers, ohne dass das Erzeugnis von Gallois darunter leidet. Dichte und präsenste Tannine, wird wunderschön altern, auch wenn das Ganze wieder derart Spass bereitet, dass es Disziplin brauchen wird, um nicht alle Flaschen zu schnell zu geniessen. Also irgendwo im Keller verstecken und sich mindestens zehn Jahre lang mit anderen Getränken befassen. **17.75/20** (92/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru La Combe aux Moines 2017

Die Rebstöcke der 0.5 ha Parzelle der Domaine sind im Durchschnitt 45, die Ältesten sogar 64 Jahre alt.

Eine komplexe, tiefsinnige, kräftige Nase mit köstlichen, doch noch zurückhaltenden Düften nach schwarzen Beeren, Leder und weiteren, animalischen Komponenten auf einer mineralischen Grundlage strömt aus dem Glas aus. Man erahnt das grossartige Potential dieses Weins bereits beim ersten Schnuppern. Das Holz wirkt noch präsent, wird sich aber sehr gut einbinden. Frischer, üppiger, strukturierter Gaumen mit einem wiederum kräftigen, druckvollen Touch, die Komplexität ist zwar bereits da, wird sich aber weiter entfalten. Feingliedrige, geschliffene Tannine, die Mineralität ist ebenfalls im Mund vorhanden und mit den anderen Aromen ineinander verwoben. Vielversprechendes Potential, warten wird empfohlen. Langanhaltender, strenger Abgang, wird erst in etwa zehn Jahren auf dem Höhepunkt sein. **18/20** (93/100).



Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2017

Die Rasse und der Charme. Dominique Gallois gab uns schliesslich die Gelegenheit, den Jahrgang 2017 seines Flaggschiffes zu verkosten, obwohl er hinzufügte, dass er sich aktuell in einer schwierigen Phase befand. Wir haben daher nach Absprache mit dem sympathischen Winzer keine Notizen niedergeschrieben, sind aber der Meinung, dass dieser Wein auf **18+/20** (93+/100) gelangen dürfte. So eine köstliche und komplexe Nase, wie auch in anderen Jahrgängen, dieses Mal aber selbstverständlich als stolzer Nachfolger vom 2007er mit seiner generösen Frucht. Ein Wein, der die Lust erweckt, eine Flasche zu Zweit zu entkorken, um auch vinös einen gelungenen Abend zu verbringen. Das Holz wird zwar seine Zeit brauchen, wir sind aber aufgrund unserer Erfahrung mit dem Weingut diesbezüglich sehr zuversichtlich.

Autor: Jean François Guyard, 30. April 2019

Lektorat: Markus Janitzki

Fotos: Ginkgomedica ([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.