



©Vincent Ledy

Die Jahrgänge 2015 und 2016 der Domaine Vincent Ledy

Wir lernten Mitte März 2015 den jungen und quirligen Vincent Ledy ([Link](#)) und seine vielversprechende, offiziell im November 2011, doch eigentlich vier Jahre früher gegründete, 2.62 Hektaren kleine, biodynamisch geführte Domaine kennen. Inzwischen umfasst der Weinberg 3.5 Hektaren und teilt sich auf acht Appellationen auf, wobei ihm die beiden Parzellen in Nuits-Saint-Georges zum grössten Teil von seinem Onkel, Alain Michelot, geschenkt wurden. Wir möchten hier nicht daran erinnern, wie teuer das Hektar in der Côte d'Or, also nicht nur in der Côte de Nuits, sondern auch in der Côte de Beaune ist. Für junge Diplomierte im Weinbau, wie es Vincent Ledy war, als er anfang, war es bereits zu diesem Zeitpunkt kaum möglich, ohne Unterstützung zu starten. Dies, obwohl sich Vincent die richtigen Voraussetzungen geschaffen hatte. In der Tat sammelte er seine erste Erfahrung bei den international renommierten Brüdern Lécheneaut.

Vincent zeigt sich kämpferisch und besitzt eine weitere Trumpfkarte: Er ist perfektionistisch. Dem Zufall überlässt er keine Chance, was rasch Eifersuchtsgefühle bei anderen Produzenten erweckte. Er arbeitet mit dem grössten Respekt vor der Umwelt, und die gesamte Arbeit im Weinberg erfolgt manuell. Seine Erträge sind daher sehr klein, 22 Hektoliter pro Hektar sind der Standard. Auch in einem generösen Jahrgang wie 2017. Seit Anfang 2018 wendet er die Richtlinien der biologischen Landwirtschaft flächendeckend an. Er hat sogar eine neue, 300 Quadratmeter grosse Weinkellerei erworben und vollständig renovieren lassen. Last but not least ist Vincent Ledy kein Verfechter vom neuen Holz – dieses tötete die Frucht. Allerdings steht der Verwendung von Fässern, die schon ein paar Jahre alt sind, demgemäß nichts im Wege.

Schliesslich nimmt sich Vincent Ledy gerne Zeit. Guter Wein wird nicht innerhalb von null Komma plötzlich produziert. Daher haben wir erst Mitte März 2019 im Rahmen des Weinmarkts von Nuits-Saint-Georges den abgefüllten Jahrgang 2015 und im Oktober 2018 verschiedene Weine des Jahrgangs 2016 verkosten können.



Vincent Ledy im Oktober 2018

Die verkosteten Weine

Der Jahrgang 2015

Der jährliche Weinmarkt von Nuits-Saint-Georges hat sich im Verlauf der Zeit als unverzichtbare Veranstaltung für alle Liebhaber der Appellation ausgezeichnet. Nicht nur die Vielfalt an Winzern erweist sich als besonders ansprechend, sondern auch die Möglichkeit, Flaschen zu ergattern, die im deutschsprachigen Raum rar sind, wird nicht auf taube Ohren stossen. Hingegen sind die Rahmenbedingungen für die Fachleute weniger geeignet. Das Notizbuch ist zu klein, um ausführliche Bewertungen niederzuschreiben, und die zahlreichen Besucher haben nicht immer die gleiche Disziplin, wie sie uns in der Schweiz bekannt ist. Vincent Ledy findet in der Veranstaltung eine nachvollziehbar optimale Gelegenheit, um seine treue und sympathische Kundschaft zu treffen und um mit den Einzelnen zu fachsimpeln.



Vincent Ledy trifft seine treue Kundschaft auf dem Weinmarkt von Nuits-Saint-Georges

©Ginkgomedie

Die Weine sind [ab Hof](#) erhältlich.



Die neue Weinkellerei

Bourgogne Les Combes 2015

Das verführerische, generöse und zugängliche Bouquet bietet sowohl ausgereifte, dunkle Früchte, saftige Kirschchen wie auch eine gute Würzigkeit. Die Düfte sind wie in einem Blumenstrauß verpackt. Die Grundlage ist mineralisch, wobei sich die Rebstöcke in einer Parzelle gegenüber dem Clos de Vougeot auf der anderen Seite der Strasse von Beaune nach Dijon befinden. Der Gaumen zeigt sich saftig, ausgewogen, wiederum mit einer generösen Frucht und einer guten Mineralität ausgestattet. Die Säure trägt das Ganze und liefert zugleich Frische. Es eilt nicht, diesen Wein zu verkosten. Ein Wein, der das beeindruckende Savoir-Faire des Winzers unter Beweis stellt. **17+/20** (88+/100).

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits La Vacherotte 2015

Im Oktober 2018 ab Fass verkostet. Sehr zurückhaltende Nase mit roten Beeren, köstlicher, dichter Gaumen, stützende Säure, zeigt sein Potential aber noch nicht so richtig. Guter, zarter Abgang. **17/20** (88/100).

Savigny-Les-Beaune (Villages) Vieilles Vignes 2015

Gute Komplexität in der runden und appetitlichen Nase. Wirkt intensiver, als es bei manchen Savigny der Fall ist. Weichselkirschen, rote und etwas dunkle Beeren, Himbeeren, florale Komponenten, das Holz ist sehr gut eingebunden. Vollmundiger, zarter, doch auch dichter Gaumen mit jugendlichen Tanninen und einer guten, erfrischenden Säure. Rundum ein sehr guter Savigny mit einem süsslichen Touch. Ein paar Jahre Reifezeit im Keller werden dem Wein vorteilhaft entgegenkommen. **16.75/20** (87/100).



Chorey-Les-Beaune (Villages) Les Beaumonts 2015

Von seiner Statur her hätte dieser Wein durchaus aus der Côte de Nuits stammen können. Die Rebstöcke sind zwischen 70 und 90 Jahre alt, was dem Wein sowohl in der Nase wie auch im Gaumen eine erfreuliche Präsenz verleiht. Konzentriert und ausgewogen, tief und sinnlich zeigt sich die Nase. Der Duft nach dunklen, süsslichen Kirschen, etwas Brombeeren, Himbeeren und weiteren Beeren sowie würzigen Komponenten beeindruckt, man merkt, dass Vincent Ledy seinen Rebstöcken viel Achtung schenkt. Strukturierter, dichter, vollmundiger, präziser Gaumen im gleichen aromatischen Spektrum wie das Bouquet. Warten ist zwar empfehlenswert, man kann sich trotzdem bereits heute mit diesem unverzichtbaren Erzeugnis verwöhnen. Könnte aufgrund seiner Konzentration und seines verführerischen Stils durchaus ein Gewächs der Côte de Nuits sein. **17.5/20** (91/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Jeunes Vignes 2015

Dieser Wein wurde zuletzt im März 2018 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne verkostet. 2012 ist der erste Jahrgang, den Vincent Ledy produziert hat. Innerhalb von drei Jahren ist die Qualität dieses Weins gestiegen. Die Rebstöcke wurden 1981 angepflanzt.

Breite, tiefe, ausgewogene Nase mit vielen Düften nach mineralischen Elementen, roten und dunklen Beeren, etwas Kräutern und floralen Komponenten. Strukturierter, frischer, vollmundiger und samtiger Gaumen mit den gleichen Aromen wie in der Nase sowie dichten, feingliedrigen Tanninen. Dieser Wein bereitet einfach viel Spass. Wir empfehlen, ihn erst ab 2025 zu verkosten. Dürfte sehr schön altern. **17.75/20** (92/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2015

Dieser Wein wurde im März 2018 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne sowie Mitte März 2019 im Rahmen des Weinmarkts von Nuits-Saint-Georges verkostet.

Die Rebstöcke wurden 1935 von Emile Michelot, dem Grossvater mütterlicherseits von Vincent Ledy, angepflanzt. Der Ertrag in einem guten Jahr beträgt 12 Hektoliter pro Hektar.

Kräftige, tiefsinnige, betörende Nase mit einer vielversprechenden Komplexität. Drei Stunden, nachdem die Flasche entkorkt wurde, entströmen dem Glas vielschichtige Düfte nach dunklen und schwarzen Beeren, schwarzen Kirschen, mineralischen Elementen und insbesondere Stein und Graphit, Blumen wie (vor allem schwarzen) Rosen und Veilchen... Die gleichen Düfte wie im jungen Porrets lassen sich gut erkennen, wobei sie natürlich viel konzentrierter und verführerischer sind. Blaubeeren runden das Aromenspektrum ab. Vincent Ledy zeigt sich begeistert, was das Bouquet angeht, und wir verstehen ihn völlig. Der 2015er riecht einfach anders, einfach betörender als die vorherigen Jahrgänge. Intensiver, konzentrierter, üppiger, ausgewogener, tiefsinniger, köstlicher Gaumen, stützende Säure und feingliedrige, energiegelade Tannine. Einfach umwerfend knackig. Langanhaltender Abgang. Macht richtig Spass und bietet sehr viel Genuss. **18.25/20** (94/100).

Der Jahrgang 2016

Die Weine wurden im Oktober 2018 ab Fass verkostet.

Die Weine sind [ab Hof](#) erhältlich.

Bourgogne Les Combes 2016

Anderthalb Monate vor der Verkostung abgefüllt. Sehr angenehme, fruchtige, appetitliche Nase mit vielen ausgereiften roten Beeren, Kirschen und etwas Himbeeren sowie einer guten Würzigkeit. Likörnoten kommen im Hintergrund zur Geltung und verleihen dem Wein einen anregenden Touch. Ausgewogener, saftiger, vollmundiger, aber auch cremiger Gaumen mit der Spannung des Jahrgangs, wiederum ausgereiften Beeren, feingliedrigen, delikatsten Tanninen und einer mineralischen Grundlage. Anhaltender Abgang, der zum nächsten Glas verleitet. Die Gerbstoffe werden sich in den nächsten Jahren gut einbinden. Macht richtig Spass. **17.5/20** (91/100).



©Vincent Ledy

Hautes-Côtes de Nuits La Vacherotte 2016

Die 0.7 Hektar grosse Parzelle wurde 2007 gekauft. Die Hälfte der Rebstöcke wurde 1954 angepflanzt. Offene, zarte, frische Nase mit ausgereiften dunklen Beeren. Das Bouquet bietet sogar etwas Tiefe und ein gutes Potential. Samtiger, ausgewogener, wiederum frischer Gaumen, gepflegt, raffiniert. Gut eingebundene Säure. Vielversprechendes Potential. **17/20** (89/100).



Die Trauben des Hautes-Côtes de Nuits 2016

©Vincent Ledy

Chorey-Les-Beaune (Villages) Les Beaumonts 2016

Der 2015er hat uns durch seine Üppigkeit und seine Ausgewogenheit bereits beeindruckt, so macht es der 2016er auch. Nie würde es einem in den Sinn kommen, dass wir hier einen Chorey, ja, einen Wein aus dieser verkannten Appellation der Côte de Beaune, verkosten. Die jüngsten Rebstöcke der Parzelle sind 70, die ältesten 90 Jahre alt. Wegen des Frosts beträgt der Ertrag gerade 15 Hektoliter pro Hektar. Der Wein wurde in vierjährigen Fässern ausgebaut. Die erste Nase wirkt zurückhaltend. Nachdem das Glas genügend geschwenkt wurde, zeigt sie sich expressiv, üppig, generös, konzentriert. Süßliche Kirschen, Erdbeeren und dunkle Beeren in Hülle und Fülle sowie würzige Komponenten gestalten das vielversprechende Aromenspektrum. Konzentrierter, samtiger, ausgewogener, geschliffener Gaumen. Dürfte einmal abgefüllt sehr viel Genuss bieten. **17+/20** (89+/100).

Savigny-Les-Beaune (Villages) Vieilles Vignes 2016

Wegen des Frosts beträgt der Ertrag gerade 6 (sechs!) Hektoliter pro Hektar.

Dunkle Früchte und florale Komponenten im finessenreichen, ausgefeilten Bouquet. Breiter, zarter, samtiger, geschliffener Gaumen, bereitet viel Spass, braucht aber auch seine Zeit, um sein richtiges Format unter Beweis zu stellen. Würziger Abgang. **17-17.5/20** (89-91/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Jeunes Vignes 2016

Dieser Wein wurde selbstverständlich vor dem Vieilles Vignes verkostet. Doch empfehlen wir, zuerst dessen Bewertung zu lesen – der Jeunes Vignes geht in die gleiche Richtung, wobei die Frucht auch rote Beeren aufweist. Der Gaumen ist ebenfalls gespannt und bietet sehr viel Genuss. Dürfte in einigen Jahren angefasst werden, obwohl er aktuell straff wirkt. Verführerischer Abgang. **17.75/20** (92/100).



Die Parzelle Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Jeunes Vignes

©Vincent Ledy

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Porrets Saint-Georges Vieilles Vignes 2016

Ein potentiell bombastischer Wein mit allem, was von einem ganz grossen Nuits-Saint-Georges erwartet werden darf: Komplexität, Tiefe, Harmonie, Würze, Frucht, Frische und schliesslich das, was unter dem Begriff «Sex-Appeal» zusammengefasst werden kann.

Durchaus ausgefeilte und geschliffene Nase mit Kraft und zugleich Eleganz und Sinnlichkeit, ausgereifte schwarze Beeren, konzentriert. Der Charakter zeigt ganz klar, dass sich das Climat in der Gemeinde Nuits-Saint-Georges und nicht in Prémieux-Prissey befindet; in diesem Wein findet sich keine Spur der wilden, ungestümen Eigenschaften, die dazu führen, dass u.a. in der Schweiz die Erzeugnisse der AOC Nuits-Saint-Georges – beide Gemeinden gehören dazu – oft missverstanden werden. Schwarze Früchte in allen Varianten, insbesondere Brombeeren, Johannisbeeren und subtil süssliche Kirschen, aber auch mineralische und würzige Komponenten gestalten das betörende Aromenspektrum. Ich kann mich daran nicht erinnern, je so einen verführerischen Porrets V.V. bei Vincent Ledy gerochen zu haben. Dichter, vollmundiger, konzentrierter Gaumen mit Raffinement und Schliff, Schmelz und Fleisch. Die Tannine sind feingliedrig, delikate, die Säure perfekt eingebunden. Das Ganze wirkt von der Nase bis zum langanhaltenden Abgang sehr frisch und weckt alle Sinne. Mindestens 10 Jahre warten, dieser Porrets besitzt ein beeindruckendes Potential. **18-18.25/20** (93-94/100).

Autoren: Jean François Guyard
31. Mai 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

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.