



©Domaine de la Pousse d'Or

Domaine de la Pousse d'Or Der Jahrgang 2019

In unserem Bericht ([Link](#)) über unseren ersten Besuch des prestigeträchtigen Weinguts im Oktober 2019 stellten wir uns die Frage, ob Volnay ohne die Domaine de la Pousse d'Or ([Link](#)) genau gleich strahlen würde? Man dürfte die Frage aber auch umdrehen: Würde es überhaupt einem einfallen, auf die Domaine Lafarge und Marquis d'Angerville zu verzichten, wenn es darum geht, die Elite der Gemeinde auszuzeichnen? Selbstverständlich nicht. Die Domaine de la Pousse d'Or gehört eindeutig zum Gewinnertrio. Und das ist einem Mann und seinem Team zu verdanken: Patrick Landanger.



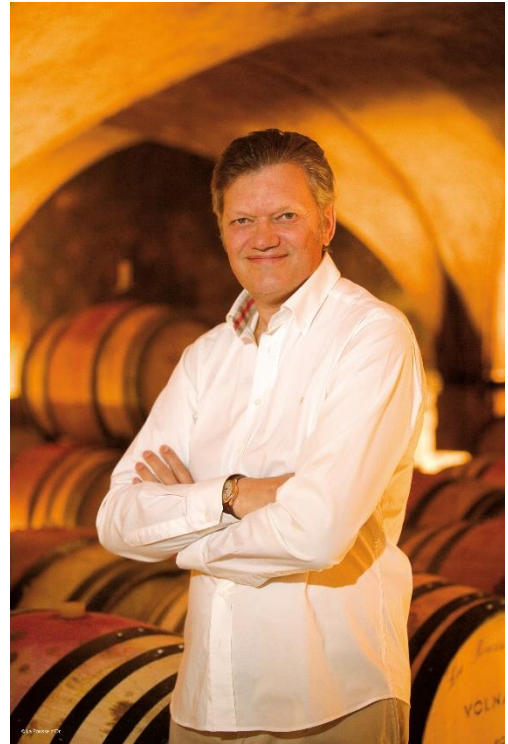
Die goldenen Jahre, ein Überflug

Jacques-Marie Duvault-Blochet

Im 19. Jahrhundert war Jacques-Marie Duvault-Blochet einer der grössten Winzer seiner Zeit. Er besass nicht nur Weinberge von Santenay bis Vosne-Romanée, sondern auch einige der berühmtesten Burgunder-Weingüter. Zum Beispiel die Domaine de la Romanée-Conti – ab 1869 – ([Link](#)), Clos de Tart und die Domaine de la Bousse d'Or (mit einem B – Bousse bedeutet «goldene Erde»!) – ab 1857. Als er im Januar 1874 verstarb, teilten sich seine zwei Töchter Claudine-Constance Duvault, Ehefrau Massin, und Henriette Duvault, Ehefrau Dupuis – Jean Baptiste Dupuis, ihr Mann, war ein Winzer/Grundbesitzer und Négociant in Santenay –, sein Vermögen. Offiziell teilten sich beide Schwestern die Domaine de la Romanée-Conti in zwei identische Teile auf, wobei das Erbe als ungeteilt galt. Anscheinend erbe eine einzige der Schwestern die Domaine de la Pousse d'Or, was zu einem Benachteiligungsgefühl bei der anderen geführt habe. Diese mit Vorsicht zu geniessende Anekdote (wir konnten diese Info nirgends nachprüfen) zeigt, dass sich die Domaine bereits zu dieser Zeit einen beneidenswerten Rang erkämpft hatte.

Patrick Landanger

Ende 1996 verstirbt Gérard Potel, der Vater von Nicolas Potel und damalige Eigentümer der Domaine, unerwartet im Alter von 57 Jahren. Die Domaine de la Pousse d'Or gehört ihm zu 50 Prozent, die andere Hälfte gehört australischen Investoren. Der leidenschaftliche Weinliebhaber Patrick Landanger, der im medizinischen Bereich in der Herstellung von Gelenk- und vor allem Hüftprothesen ([Link](#)) reich geworden ist, kauft das Weingut unmittelbar. Vom Weinbau hat Landanger zwar keine grundlegende Ahnung. Aber dafür verfügt er mit dem 1.95 Hektar grossen Clos de la Bousse d'Or, dem 2.39 Hektar umfassenden Clos des 60 Ouvrées – einer Unterteilung des kultartigen Volnay Les Caillerets – und dem 1.10 Hektar grossen Clos de l'Audignac über drei buchstäblich geniale Weinberge bzw. drei beneidenswerte Monopollagen. Ganz zu schweigen von den Parzellen, die er in den renommierten Premier-Cru-Lagen Jarolières in Pommard – die Parzelle ist 1.5 Hektar gross – und Tavannes in Santenay – die Parzelle ist 2 Hektar gross – besitzt. Wohlgemerkt, die Grösse der Parzellen ermöglicht es der Domaine, richtig zu arbeiten und gegebenenfalls wie seit 2015 mit Amphoren zu experimentieren. Seine vermeintlichen fachlichen Lücken gleicht Patrick Landanger mit bahnbrechenden Ideen aus. Statt sofort Wein zu produzieren, nimmt er sich zwei Jahre Zeit. Zwei Jahre, um möglichst viel in aller Ruhe zu lernen, zwei Jahre, um ein Studium am C.F.P.P.A. von Beaune zu besuchen und dann in Dijon mit einem Diplôme de Techniciens en Oenologie (DTO) abzuschliessen.



Patrick Landanger ©Domaine de la Pousse d'Or

1999 wird der erste Jahrgang produziert. Die Kunden erkennen sich im Stil des Weinguts nicht mehr wieder und flüchten. Patrick Landanger zeigt sich hartnäckig, während mehr als vier Jahren bereist er die Welt, erklärt den Kunden seine Philosophie und entwickelt den Verkauf völlig neu. Heute werden 85 Prozent der Weine in 34 Länder exportiert, und die Domaine kann sich auf eine treue Kundschaft verlassen. Zugleich startet Patrick Landanger eine Expansionspolitik. 1998 kauft er Parzellen im Grand Cru Corton. Und zwar in den zwei bestimmt spannendsten Lieux-dits, Clos du Roi und Bressandes. 0.5 Hektar im ersten Fall, 3 im zweiten. Hingegen verkauft er auch u. a. seine Parzelle Les Gravières in Santenay. 2004 kauft er 0.7 Hektar in der Appellation Puligny-Montrachet Premier Cru Le Cailleret. Diese Parzelle gehört zu diesem Zeitpunkt der Familie Chartron. 2008 übernimmt er den Weinberg der Domaine Moine-Hudelot. Somit erweitert die Domaine de la Pousse d'Or ihr Portfolio mit Parzellen in Chambolle-Musigny und in Morey-Saint-Denis. Sie sind allerdings sehr klein, was Patrick Landanger 2009 anregt, weitere zu kaufen. Somit ergänzen Les Amoureuses – mit einer Fläche von 0.2 Hektar insgesamt –, Les Charmes – 0.19 Hektar –, Les Feusselottes – 0.42 Hektar – und Les Groseilles – 0.52 Hektar – in Chambolle-Musigny sowie die Grands Crus Bonnes-Mares – 0.17 Hektar – und Clos de la Roche – 0.32 Hektar – das Portfolio. Heute erstreckt sich die Rebfläche der Domaine über 18 Hektaren. Last but not least gibt es eine Parzelle Chevalier-Montrachet, die seit 2017 gepachtet ist.



Das Clos de l'Audignac, gerade vor dem Château



Der Weinbaustil

Luxus pur. Zu Gunsten einer absolut tadellosen Qualität. Wer sich diese als Winzer wünscht, kennt die erforderlichen Mittel dazu. Technologische sowie stilistische Mittel. Patrick Landanger und sein Team wissen das und beweisen es Jahr für Jahr, sie beherrschen ihre Kunst. Den Jahrgang 2001 hatte Landanger aus diesem Grund vollständig deklassiert. Jede*r Burgunder-Liebhaber*in erinnert sich daran, dass nicht mal die Produzenten davon überzeugt waren, dass 2001 etwas wird. Um 15 Jahre später doch das Gegenteil zu merken. Der Corton 2001, der für den privaten Konsum behalten wurde, hat sich als betörend erwiesen. Was den Jahrgang 2020 angeht, wurde auch die Dauer der Kaltmazeration angepasst. Statt sieben Tage üblicherweise, wurde sie um fünf Tage verlängert.

Obwohl wir auf unseren Bericht ([Link](#)) über unseren ersten Besuch der Domaine gerne hinweisen, in dem wir deren Weinbau vorstellen, möchten wir an ein paar Ecksteine erinnern.

Schwerkraft

Eine beeindruckend technisierte Weinkellerei in einem Gebäude, dessen Keller zum Teil im 16. Jahrhundert gebaut wurden. Das Hauptgebäude wurde 1999 völlig neu gebaut. Die drei Stockwerke funktionieren nach den Gesetzen der Schwerkraft. Im ersten Stock werden die Trauben sortiert. Zum dritten Mal. Zum ersten Mal während der Lese im Weinberg. Ausschliesslich die beste Qualität wird durch 36 Weinleser*innen in kleinen Kästchen eingesammelt und in die Kellerei geliefert. Sie werden gereinigt in dem Sinne, dass alle Unreinheiten, Steine, Schnecken beseitigt werden. Schliesslich werden die roten Trauben vollständig entrappt – die weissen gar nicht –, bevor sie zur nächsten Sortierung abgegeben werden. Die manuelle Sortierung beanspruchte mit dem Jahrgang 2019 acht bis neun Mitarbeitende statt vier üblicherweise.



Ein High-Tech-Rütteltisch in Schweizer Qualität führt diese Aufgabe, also die dritte Sortierung, durch. Es handelt sich um einen Sortierer des Modells Delta Vistalys HD der Firma Bucher Vaslin ([Link](#)), den Rolls Royce in diesem Bereich. Da dieser Tisch eigentlich ein hochentwickeltes und computergesteuertes Gerät ist, können die Grösse und die Farbe der ankommenden Weinbeeren programmiert werden. Es braucht zwar ein paar Tage, bis der Sortierer mit seinem optischen Lesegerät die ihm gestellten Anforderungen genau abdeckt, das Ergebnis aber ist einfach beeindruckend. Sogar die kleinsten Marienkäfer haben da keine einzige Chance, übersehen zu werden. Die Weinbeeren rollen dann unter Wirkung der Schwerkraft zu den Gärtanks, die sich im Erdgeschoss befinden. Damit die Weine bereits zu einem frühen Stadium einen samtigen Charakter annehmen, erfolgt kein mechanisches Pumpen. Die Vergärung dauert drei Wochen.

Die Schwerkraft bringt dann den Inhalt jedes Tanks zu den Fässern ein Stockwerk tiefer, also im Keller, der im 16. Jahrhundert gebaut wurde. In der Regel verbringen die Weine zwölf Monate in klassischen Fässern, dann vier bis sechs Monate in Edelstahltanks, bevor sie in voller Übereinstimmung mit dem Mondkalender abgefüllt werden.

Die Haltung von Patrick Landanger lässt sich ausserdem auch im Bekenntnis der Domaine zu den Demeter-Richtlinien erkennen. Nachdem bereits Nicolas Potel begonnen hatte, sich den Ansätzen der Biodynamie zu verpflichten, setzte Landanger seine Bemühungen fort, ohne jedoch den formellen Anspruch zu stellen. Erst 2015 wurde die doppelte Zertifizierung, also für die Arbeit sowohl im Weinberg als auch im Keller, beantragt. 2018 wurden beide Zertifikate erteilt.

Erträge und neues Holz

Während in Volnay ein Ertrag von 48 hl/ha erlaubt ist, beschränkt ihn das Weingut auf 32 bis 35 hl/ha. Wenn zusätzlich ein Jahr wie 2019 zu 25 Prozent Verlust gegenüber 2018 für die Weissweine und 25 Prozent gegenüber einem normalen Jahr für die Roten führt, versteht man, warum sich Patrick Landanger für jeden Wein immer eine konsequente Rebfläche gewünscht hat.

Insbesondere im Jahr 2021 wurde viel über die negativen Auswirkungen eines vorzeitigen Rebschnitts (fr. «Taille», siehe auch [Wein.plus](#)) gesprochen und geschrieben. Dieses führe zu einer frühen Blütezeit (fr. «Floraison» siehe auch [Wein.plus](#)), während der Frost – wegen der Klimaerwärmung – immer öfter erst im April einsetze. Dramatisch für den Chardonnay mit seiner frühen Blüte. Aus diesem Grund führt die Domaine den Rebschnitt flächendeckend viel später durch. Im Winter erfolgt ein früher Rebschnitt, also die Vorbereitung der Rebstöcke auf diese Operation, und erst im März der effektive Rebschnitt.

Was das Holz betrifft, geht die Domaine stets sparsam vor. Bis zum Jahrgang 2016 wurde der Einsatz hochqualitativer Fässer – grain très fin, medium Toastinn – folgendermassen aufgeteilt: 1/3 neues Holz, 1/3 einjährige Fässer, 1/3 zweijährige. Seit dem Jahrgang 2017 sind es nun 20 Prozent neues Holz und je 40 Prozent einjährige und zweijährige Fässer. Das Holz soll den Wein begleiten und auf keinen Fall beeinflussen. Auch wenn der Böttcher François Frères ([Link](#)) heisst, bei dem Henri Mayer seine Fûts bezog, und das Holz aus den Wäldern im Morvan stammt. Von einem Wein zum nächsten sind Unterschiede selbstverständlich. Während der Chevalier-Montrachet in klassischen Fässern ausgebaut wird – aus dem Jahrgang 2019 wurden 2.5 Fûts produziert –, erfolgt der Ausbau des Puligny-Montrachet Premier Cru Le Cailleret seit dem ersten Jahrgang, also seit 2004, in 350-Liter-Fässern. Nicht alle Erzeugnisse werden im Holz ausgebaut. Somit gelangen wir zum Thema der Amphoren.



Die Amphoren

2015 ist der erste Jahrgang, der zum Teil in Amphoren ausgebaut wurde. Der einzige betreffende Wein war der Volnay Premier Cru En Caillerets. Es wurden sechs Varianten getestet, da nicht nur die Fässer, sondern auch die Amphoren neu oder ein- oder zweijährig waren. Der Hersteller der Amphoren ist im Süden von Florenz angesiedelt und heisst La Terracotta e il Vino Artevino ([Link](#)). Die Weine, die in Amphoren ausgebaut werden, folgen dem Mondkalender.

Der Amphorenausbau kann zu einem Verlust führen. 60 Prozent der Traubenmenge, die aus dem Jahrgang 2019 für diesen Ausbaustil vorgesehen war, erfüllte schliesslich die Erwartungen der Domaine nicht. Die Frucht ist nicht richtig zur Geltung gekommen.



Die Verkostung

Unser Besuch der Domaine erfolgte am 16. November 2021. Wir durften die ganze Palette der Erzeugnisse der Domaine verkosten und möchten uns dafür beim Team um Patrick Landanger ganz herzlich bedanken. Für diejenigen, die sich für den Mondkalender interessieren, war der 16. November 2021 ein Blatttag.

Ausserdem durften wir am 10. November 2021 einzelne Weine im Rahmen der Jahrespräsentation der Weinhandlung Martel ([Link](#)), dem Importeur für die Schweiz, in Zürich verkosten. Diese sind entsprechend gekennzeichnet.

In Deutschland sind die Weine der Domaine bei [Le Pinot Noir](#) erhältlich. In der Schweiz sind sie es bei [Martel](#).





Der Hof der Domaine. Wenn es erlaubt sieht man den Mont Blanc gerade aus

Santenay 1er Cru Clos des Tavannes 2019

Nicht ganz per Zufall findet diese 5.2 ha grosse Lage – die Domaine besitzt 2 ha davon – einen privilegierten Platz im Portfolio der Domaine. Das Climat verlängert eigentlich Les Gravières und grenzt Chassagne-Montrachet an. Gerade die Erzeugnisse des Clos des Tavannes werden gesucht. Sie bieten auch eine Frucht, die stark an Volnay erinnert.

Verführerische, frische, einladende, ausgereifte Nase mit komplexen Düften von roten und dunklen Beeren, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Vanille vom Holz ausbau, welken Rosen. Geschmackvoller, finessenreicher, vollmundiger, saftiger und zarter Gaumen mit saftig-knackigem, geschmeidigem Körper, die Düfte des Bouquets sind wiederzuerkennen, auch hier dominieren die schwarzen und roten Beeren, geschliffene Tannine, die Säure ist sehr gut eingebunden, das Gerüst ist mineralisch und würzig, bis zum langanhaltenden Abgang. In den nächsten zehn Jahren zu trinken. **17.5+/20** (91+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 59.- bei [Martel](#).

Volnay 1er Cru En Caillerets 2019

Dieser Wein konnte sowohl am 10. November 2021 bei Martel als auch sechs Tage später auf der Domaine probiert werden. Sehr ähnliche Eindrücke sind entstanden. Bemerkenswert ist, dass die burgundischen Keller, die sehr kalt sind und nicht selten dazu führen, dass die Rotweine wie eingengt wirken, dieses Mal aufgrund der knappen 2 Grad Celsius draussen, einen warmen Eindruck vermittelten.

Sehr zurückhaltende, ausgefeilte, tiefsinnige und sehr frische Nase mit viel Klasse und Raffinement. Die erkennbaren Düfte gehen von dunklen Beeren, saftigen Kirschen, auch Weichselkirschen über florale Komponenten wie Veilchen bis zu roten Früchten, darunter Erdbeeren. Die Grundlage bleibt aber mineralisch, was sich auch am Gaumen bestätigt. Geradliniger, präziser, durchaus reintöniger, konzentrierter, seidiger und extrem eleganter, aber auch kräftiger Gaumen, ungemein harmonisch, die Tannine sind fein ziseliert, die Säure sehr gut eingebunden – wobei ich sie auf der Domaine stärker als in Zürich empfunden habe –, langanhaltender Abgang mit etwas Würze, Gerbstoffen und einem grossartigen Versprechen. In den nächsten zehn Jahren im Keller vergessen, wird wunderschön altern. **17.75-18+/20** (92-93+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 82.- bei [Martel](#).

Volnay 1er Cru En Caillerets 2019, Amphorenausbau

Aus dem Jahrgang 2019 bot der Schweizer Importeur keinen in Amphoren ausgebauten Wein der Domaine. Ganz klar eine Anpassung an den lokalen Markt. Schade!

Schade, denn der Caillerets 2019, Amphorenausbau, zeigt ein betörendes Profil voller Subtilität und Harmonie. Ohne selbstverständlich diese Holznoten, die in so einem beeindruckenden Jahrgang wie 2019 nichts Zusätzliches bringen würden. Die erste Nase kommuniziert richtig, wobei sich der Wein auch schnell verschliesst. In dieser Zeitspanne kommen feine Düfte nach dunklen und roten Beeren, etwas Graphit, würzigen und floralen Elementen zum Vorschein, rundum dunkler als im Fassausbau, auch intellektueller. Hier wirken die Erdbeeren zerquetscht. Der Gaumen ist ebenfalls dunkler, ein bisschen mineralischer und mit mehr Griff ausgestattet. Der Mund wirkt köstlich, auch hier sind wir ganz klar in Volnay, alle Sinne sind voll wach, dieses Erzeugnis bietet mehr Authentizität, wobei die Kundenmanagerin, die mich während der Verkostung begleitete, darauf aufmerksam machte, dass der Holzausbau dem Wein mehr Regelmässigkeit verleihe. Ich kann mir sehr gut vorstellen, dass dieser Wein – genauso wie alle, die in Amphoren ausgebaut werden – den Einfluss des Mondkalenders mehr zum Vorschein bringt. Wieder ganz grosses Kino mit einem wiederum langanhaltenden, salzigen Abgang. Ebenfalls im Keller zu vergessen. Technisch betrachtet genauso wie die klassische Version, also **17.75-18+/20** (92-93+/100). Hedonistisch aber **18-18.25/20** (93-94/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.



Volnay 1er Cru Clos de l'Audignac 2019, Monopollage

Die 1.1 ha kleine Lage befindet sich unterhalb des Weinguts.

10 Prozent der Rebstöcke dieser Lage, in der aufgrund ihrer nordöstlichen Ausrichtung gegenüber den anderen Volnay des Portfolios der Domaine zwei Stunden Sonne fehlen, wurden 1929 angepflanzt. Die anderen stehen seit 1966. Die fehlende Sonnenexposition führt dazu, dass dieser Wein mehr einen Pomard ähnelt, als für seine Appellation charakteristisch ist. Also eine maskuline Version des Caillerets? Ein rundum strukturierter, weniger vom Holz geprägter, dafür konzentrierterer, kräftiger, reintöniger Wein mit einem unbestreitbaren Charakter und Potential. Aktuell verschlossen, das Versprechen ist aber ganz klar da. Raffinierter Körper, auf keinen Fall unterschätzen. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.





Das Clos de la Bousse d'Or

Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2019, Monopollage

Die 2.14 ha grosse Lage befindet sich rechts des Clos de la Chapelle, wenn man von der Route Départementale D973 zum Dorf nach oben fährt. Auf der anderen Seite der Rue de la Chapelle befindet sich u. a. der Clos de l'Audignac. Ein Viertel der Rebstöcke wurde 1958, der Rest in den späteren 1960er und 1970er Jahren gepflanzt.

Breite, frische, harmonische, geschliffene, tiefsinnige Nase mit komplexen Düften nach Himbeeren, roten Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, zerquetschten Erdbeeren, Waldbeeren, Veilchen, würzigen Elementen und etwas Lakritze auf einer mineralischen Grundlage. Es gibt einen schönen, edlen Charakter in diesem Bouquet und die Sinne bleiben auf Hochtouren. Vollmundiger, wiederum frischer, saftiger, konzentrierter und geschmeidiger Gaumen, sehr präzise und fein ziselierte, samtene Tannine, unauffällige Säure, Schliff und Raffinement, wiederum diese Mineralität, die schliesslich dem Wein seine Identität verleiht. Das Holz ist rundum sehr gut integriert. Dürfte sich im Verlauf der Zeit in eine exquisite, feminine Richtung entwickeln. Langanhaltender Abgang mit einem floralen Touch. Lagern ist sehr empfehlenswert. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 95.- bei [Martel](#) und CHF 105.- bei [TopWines](#).

Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2019, Monopollage, Amphorenausbau

Was für eine verführerische Nase, die uns sofort zeigt, dass wir einen grossen Volnay verkosten. Weniger Würze, dafür reintönige Frucht im Quadrat und heute etwas mehr Klasse sowie Eleganz, Düfte, die schliesslich sehr ähnlich sind und endlich Spass bieten, der Gaumen zeigt ein bisschen mehr Rasse, wobei der Vergleich zwei unverzichtbare Erzeugnisse gegenüberstellt. Hier wirkt der Abgang würziger als beim im Holz ausgebauten Bousse d'Or. Es wird spannend sein, sie in 10, dann in 15 Jahren wieder zu vergleichen. Heute **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.



Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 2019, Monopollage

Die 2.39 ha grosse Lage befindet sich auf dem Lieu-dit Cailleret-Dessus und grenzt die Gemeinden Meursault und Monthélie an. Fast die Hälfte der Rebstöcke wurde 1950, der Rest in den 1980er Jahren angepflanzt.

Eine ausserordentliche Rasse zeichnet diesen Wein aus. Die Nase bietet eine betörende, reintönige, tief-sinnige, konzentrierte, schwarze, beerige Frucht, die mit weiteren, komplexen Düften nach roten Kirschen, würzigen Elementen, Lakritze und Leder sehr harmonisch ineinander verwoben ist. Auch hier ist die Grundlage sehr mineralisch. Obwohl das Potential für eine lange Lagerung ganz klar vorhanden ist, kommuniziert dieser Wein heute schon. Man darf damit rechnen, dass er sich in ein paar Jahren verschliessen wird. Also kann man sich jetzt eine Flasche gönnen. Das Holz ist perfekt eingebunden. Vollmundiger, samtiger, sehr frischer, reintöniger und präziser Gaumen mit einer unerschütterlichen, mineralischen Struktur, einem guten Schmelz, feingliedrigen, dichten und aktuell etwas straffen Tanninen, viel Saft, einer quasi überschwänglichen Frucht, ohne demonstrativ zu werden, die Würze wird mit der Zeit präsenter, das Ganze ist extrem harmonisch und kultiviert. Bis zum köstlichen, langanhaltenden Abgang. Mindestens zehn Jahre im Keller ruhen lassen. Wird sich der 60 Ouvrées eines Tages zum Sparringpartner des Clos des Ducs und des Clos du Château des Ducs entwickeln? Wir glauben fest daran. Wir haben diesen Wein ebenfalls bei Martel und auf der Domaine verkostet und bewerten ihn konsequent zweimal mit **18-18.25/20** (93-94/100).



In der Schweiz kostet dieser Wein in der Magnumflasche CHF 195.- bei [Martel](#) und CHF 223.- bei [TopWines](#).

Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 2019, Monopollage, Amphorenausbau

Gegenüber dem gleichen Wein, der im Holz ausgebaut wurde, enthüllt dieser seine intrinsischen Eigenschaften. In einem grandiosen Jahrgang hat dies auch unbestreitbare Vorteile. Unwiderstehlich frisch, mit einer deutlicheren Prägung der Düfte ausgestattet, sogar mit Pflaumen, die mir in der klassischen Version nicht aufgefallen sind. Die Würze ist auch «lesbarer», es sind klar Anis und Zimt. Was die Komplexität des Crus bestätigt. Der Gaumen wirkt selbstverständlich auch noch grossartiger, da das Holz seinen Einfluss nicht spielen lässt. Viel authentischer, was auf keinen Fall eine Kritik am Holz ausbau ist. Es ist ein Vergleich auf einem titanischen Niveau. Dürfte auch mehr Reifezeit beanspruchen. Einfach verblüffend. **18.25-18.5/100** (94-95/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Pommard 1er Cru Les Jarollières 2019

Die Domaine besitzt 1.44 Hektar in diesem 3.24 ha grossen Climat, dessen Name eigentlich mit einem einzigen «L» geschrieben wird. Die Lage grenzt an die Gemeinde Volnay und insbesondere das Climat Fremiets und liegt neben Les Chanlins, Les Rugiens – Lieu-dit Rugiens-Bas – und Les Fremiers. Die Rebstöcke wurden zu 30 Prozent 1925, 14 Prozent 1962, 5 Prozent 1967, 14 Prozent 1970, 20 Prozent 1971 und 17 Prozent 1990 angepflanzt.

Charakteristisch kräftige, dichte, tiefe, harmonische und komplexe Nase mit vielen roten und schwarzen ausgereiften Beeren, Himbeeren, Kirschen, etwas Schokolade, provenzalischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin, aber auch köstlichen Noten von Likör schwarzer Früchte. Das Holz begleitet das Ganze, rundet es ab und verleiht dem Wein ein feines Toasting. Der Ausdruck eines grossartigen Könnens ist das. Vollmundiger, breiter, strukturierter, straffer, geradliniger Gaumen. Aktuell ein authentischer Pommard, der sich im Verlauf der nächsten 15 Jahre sehr schön besänftigen dürfte. Das Terroir lässt sich sehr gut wahrnehmen und wir freuen uns auf die Entwicklung dieses Erzeugnisses. **17.75/20** (92/100). Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Corton Bressandes (Grand Cru) 2019

Die Domaine besitzt eine 0.48 ha kleine Parzelle im 17.42 Hektaren grossen Climat. Die Rebstöcke wurden zu 38 Prozent im Jahr 1956, 31 Prozent 1986 und 31 Prozent 1994 angepflanzt.

Verschlossene, präzise, reintonige und tiefsinnige Nase, die aktuell vor allem rote Früchte und einen animalischen Touch bietet. Das Gesamtbild wird durch Gewürznelken und etwas Kräuter abgerundet. Das Versprechen ist ganz klar vorhanden und man merkt, dass dieser Wein in 15 bis 20 Jahren edel und verführerisch sein wird. Vollmundiger, fleischiger, geschmackvoller, kultivierter Gaumen mit konzentrieren, geschliffenen Tanninen und leicht eingemachten schwarzen Beeren, viel Kraft in der Flasche und nicht zuletzt dem langanhaltenden Abgang, Unbedingt warten, bis das Ganze sein richtiges Format findet. Potentialbewertung: **17.75-18/20** (92-93/100) Unbedingt wieder verkosten.

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Corton Clos du Roi (Grand Cru) 2019

Die Domaine besitzt 1.45 ha in der 10.73 Hektar grossen Lage oberhalb vom Corton-Bressandes. Die Rebstöcke wurden zur Hälfte im Jahr 1979 und zur anderen Hälfte im Jahr 1987 angepflanzt. Die Lage Clos du Roi, auch Clos du Roy geschrieben, gilt als die beste der gesamten Appellation. Die Erzeugnisse aus dieser Grand-Cru-Lage bieten eine ausserordentliche aromatische Komplexität und extrem viel Wein in der Flasche. Ganz klar ein Grand Seigneur und ein nach Süd-Südosten ausgerichtetes Climat, dessen Qualität alle Meinungen sehr positiv vereint. Der Jahrgang 2005 gilt als «Vin d'anthologie».

Was für eine Rasse, was für eine betörend elegante Nase! Frisches, konzentriertes, raffiniertes und tief-sinniges Bouquet, das dasjenige des Bressandes haushoch besiegt. Es ist kaum möglich, beide zu vergleichen (was mir als Fan der Lage etwas Kummer macht). Das Bouquet ist breit, sehr aromatisch, komplex, vielversprechend, reintonig, edel, das erweckt alle Sinne und wird es bestimmt noch 20 bis 25 Jahre lang tun. Es strömen delikate und sehr saubere Düfte nach reifen schwarzen Beeren, Weichselbeeren, erdigen Komponenten, Humus, Unterholz und floralen Ansätzen aus dem Glas. Finessenreicher, vollmundiger, gepflegter Gaumen mit einer mineralischen Grundlage, feingliedrigen Tanninen und einer lebhaften Säure. Ein Muss. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 110.- bei [Martel](#).



© La Pousse d'Or

© [Domaine de la Pousse d'Or](#)

Chambolle-Musigny (Villages) 2019

Die Domaine besitzt 0.42 ha auf der Stufe Villages in Chambolle-Musigny. Die Rebstöcke wurden zu einem Drittel im Jahr 1920 angepflanzt.

Ein charakteristischer, voll auf Genuss fokussierter, eleganter Chambolle mit einer frischen, kühlen Nase, floralen und würzigen Düften, einem geradlinigen, straffen, konzentrierten, fruchtigen Gaumen und einem durchaus anständigen Abgang mit etwas Gerbstoffen. Macht definitiv Spass. **17.25-17.5/20** (90-91/100). Dieser Wein wurde sowohl im Rahmen der Veranstaltung von Martel wie auch auf der Domaine verkostet.

In Deutschland kostet dieser Wein € 62.- bei [Le Pinot Noir](#). In der Schweiz kostet er CHF 39.- bei [Martel](#).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feusselottes 2019

Die Domaine besitzt 0.42 ha in diesem 4.40 Hektar grossen Climat. Ein Drittel der Rebstöcke wurde 1933 angepflanzt.

Diskrete erste Nase. Die zweite zeigt sich elegant, mineralisch, verführerisch, sehr präzise und reintonig, frisch. Das Aromenspektrum umfasst dunkle und rote Beeren, aber auch Blaubeeren sowie Pflaumen und Veilchen. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Würzige Komponenten runden das Bild ab. Aktuell etwas strenger, vollmundiger, sehr mineralischer, komplexer Gaumen, die Tannine und die Säure sind verspielt, der Abgang sehr lang. Warten ist sehr empfehlenswert. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Groseilles 2019

Selbstverständlich darf jede*r denken, dass der Name des Climats auf die Aromen der Weine hindeutet. Ob es etymologisch stimmt, ist aber fraglich. Die Lage befindet sich gerade unterhalb des Weinbergs Les Gruenchers, der für seinen steinigen Boden renommierter ist. Derjenige des Climats Les Groseilles ist ebenfalls sehr steinig. Gemäss dem Referenzwerk «Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne» ([Link](#)) von Marie-Hélène Landrieu-Lussigny und Sylvain Pitiot, dem früheren Leiter von Clos de Tart, durchaus vorstellbar, dass «Groseilles» mit «Grésille» bzw. «Crusille» verwandt ist, wobei das Letztere ganz klar auf die kleinen Steine und Kieselsteine im Boden hinweist. Das Climat Les Groseilles ist 1.34 ha gross und die Domaine besitzt eine 0.52 ha kleine Parzelle. Die Rebstöcke sind zwischen 20 und 45 Jahre alt.

Eine leichte Steigerung gegenüber dem wenig kommunikativen Feusselottes. Subtil sinnliche, frische, raffinierte und tiefe Nase mit komplexen, ausgereiften Düften nach Kirschen, Himbeeren, präsentem Holz und Rosenblättern. Das Ganze wird sich, genauso wie beim vorherigen Erzeugnis, auf die Dauer entfalten. Vibrierender, vollmundiger, saftiger, durchaus harmonischer Gaumen, köstliche Fruchtaromen, raffiniert, ausgefeilt, süsslich, ein vielversprechender Groseilles, den man suchen müsste. Langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2019

Die Domaine besitzt eine 0.19 ha kleine Parzelle auf einer Höhe von 280 m.ü.M. in diesem 9.32 ha grossen Climat. Die Rebstöcke wurden 1982 angepflanzt

Frische, raffinierte, tiefsinnige, reintonige und nicht zuletzt laszive Nase mit durchaus komplexen Düften nach roten und dunklen Beeren, Veilchen, Pfingstrosen, warten ist aber sehr wünschenswert, da noch nicht alle Komponenten ihren Platz gefunden haben. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert ein feines Toasting. Das Ganze zeigt sich extrem vielversprechend. Kräftiger, rassiger, harmonischer, frischer Gaumen mit einem mineralischen Gerüst, seidigen, ultrareintonigen Touch, filigranen, dichten Tanninen und einem wiederum langanhaltenden Abgang. Erst frühestens in 15 Jahren trinken. **18+/20** (93+/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch der Schweiz erhältlich.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2019

Wenn ein Chambolle die absolute, unwiderstehliche Quintessenz und das Nonplusultra der Gemeinde verkörpert, kommen nur zwei in Frage: der Bonnes-Mares und der Chambolle Les Amoureuses. Zwei Appellationen, die durch ihre ausserordentliche Finesse und die Notwendigkeit, sie sehr lange im Keller zu vergessen, erstrahlen. Zusammengefasst sind beide jung kaum zu verstehen. Düfte und Aromen machen wenig Sinn, wenn die Weine trinkreif sind, zeigen sie sich sowieso in einem anderen Format und mit einem anderen aromatischen Profil. Neben diesem betörenden Raffinement zeichnen sie sich durch ihre Kraft aus. Gewisse Experten vergleichen sie gerne mit den Musigny... Der Boden besteht aus einer 30 bis 50 cm tiefen roten Lehmschicht, die auf einer kompakten, rissigen Kalksteinplatte ruht. Dies erklärt einen guten Teil des Rätsels.

Rassige, intellektuelle, tiefsinnige und ultrakomplexe, raffinierte Nase mit bombastischen Düften nach Pfingstrosen, Veilchen, Himbeeren, schwarzen Beeren, wobei die dominierende Komponente die unverwechselbare Mineralität ist. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert ein feines Toasting. Zeit wird nötig sein, bis sich das Aromenspektrum vollständig entfaltet und mit der Finesse des Bouquets perfekt kombiniert. Ein riesiges Versprechen ist da. Beeindruckender, frischer, harmonischer, durchaus raffinierter, präziser und reintoniger Gaumen. Filigran wirkendes und doch kräftiges, geschmeidiges und samtiges Gerüst. Sehr langer Abgang. Ein Muss. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz ausverkauft.

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2019

2008 übernahm die Domaine de la Pousse d'Or die Domaine Moine-Hudelot mit sechs Hektaren Weinbergen. Im Portfolio befanden sich verschiedene Topweine wie Les Amoureuses, Bonnes-Mares, Feussetottes und Les Charmes. Der erste Jahrgang dieser Weine ist 2009. Die 0.17 ha kleine Parzelle der Domaine ist vollständig in der Gemeinde Chambolle-Musigny angesiedelt. Die Rebstöcke wurden zwischen 1929 und 1930 angepflanzt.

Ein Paradebeispiel dafür, was ein grossartiger Bonnes-Mares sein muss. Grosse Klasse im aktuell und erwartungsgemäss komplizierten, dennoch bereits raffinierten und tiefen Bouquet. Unbedingt warten, es gibt keine Alternative. Düfte lassen sich wahrnehmen und gehen vom schönen Holztoasting über erdige und etwas würzige Komponenten bis zu ausgereiften Pflaumen und roten Beeren. Verführerischer, betörender, vollmundiger, konzentrierter, raffinierter Gaumen mit einer anstrengenden, dafür vielversprechenden mineralischen Struktur und einem sehr langen Abgang. **18.5+/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 392.- bei [TopWines](#).



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

Clos de la Roche (Grand Cru) 2019

Die 0.32 ha kleine Rebfläche in der AOC wurde 2009 – nach der Übernahme der Domaine Moine-Hudelot – der Domaine Chantal Rémy abgekauft. Clos de la Roche besteht aus acht Lieux-dits auf einer Gesamtfläche von 16.90 Hektaren. Die Domaine besitzt Parzellen in dreien davon, nämlich die besonders qualitativen «Clos de la Roche» und «Les Monts-Luisants» sowie das mir weniger bekannte «Les Mauchamps». In seinem 1855 herausgegebenen Referenzwerk «Histoire et statistique de la vigne et des grands vins» stuft Dr. Jules Lavalle ausschliesslich das Lieu-dit «Clos de la Roche» (Laroche geschrieben), immerhin mit einer Fläche von 4.57 ha, als Première Cuvée ein. Bis 1920 wurde die AOC nicht vergrössert. Ein grossartiger Wein, über den ich aufgrund mangelnder Zeit wenig geschrieben habe. (Ich meinte, wir seien fertig, da wir den geplanten Zeitrahmen bereits weit überschritten hatten, als mich meine Gastgeberin fragte, ob ich noch die zwei Weissweine verkosten möchte.) «Jus de pierres» (dt. etwa «Steinsaft»), raffiniert, kräftig, strukturiert. Voraussichtlich ganz grosses Kino in 20 Jahren. Potentialbewertung: **18.75/20** (96/100).

In der Schweiz ist dieser Wein bei Martel ausverkauft. Er kostet CHF 378.- bei [TopWines](#).

Puligny-Montrachet 1 er Cru Le Cailleret 2019

Die Domaine besitzt 0.72 ha in der Lage. Der Ausbau erfolgt in 350 Liter Fässern. Das Climat Le Cailleret grenzt von Westen nach Osten an die 1er-Cru-Lage Les Pucelles sowie die Grands Crus Montrachet und Chevalier-Montrachet. Viele würden sich solche Nachbarn wünschen. Das hochwertige Terroir ist auch im kräftigen, verführerischen, aber aktuell aromatisch noch viel zu jungen Bouquet zu erkennen. Intensive, tiefgründige, raffinierte, frische, komplexe Nase mit vielschichtigen Düften nach mineralischen Elementen, Orangenblüten, floralen Komponenten. Vielversprechend, was da aus dem Glas strömt. Das Holz ist sehr gut eingebunden. Geschmackvoller, ebenfalls vielversprechender Gaumen, harmonisch, kräftig, strukturiert und zeitfordernd. Erst in zehn Jahren anfangen. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 110.- bei [Martel](#).

Chevalier-Montrachet (Grand Cru) 2019

Dieses Mal waren wir wirklich fertig. Die nächsten Besucher, niederländische Händler, wenn ich mich richtig erinnere, waren bereits eingetroffen. Daher kurze Notizen: Ein potentiell Monument mit Kraft von der ersten Nase bis zum Abgang, reintonigen und komplexen Düften sowie einer unverwechselbaren Mineralität, Tiefe, Harmonie, Struktur, Spannung und Präzision. Unbedingt warten, vermutlich sogar 20 Jahre lang. Potentialbewertung: **19/20** (97/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft.

Autor: Jean François Guyard

31. Dezember 2021

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.