



Alexandrine Roy leitet seit 2003 die Domaine, die den Namen ihres Vaters trägt

Domaine Marc Roy

Der Jahrgang 2021

Wir werden nie genug schreiben können, wie uns die Weine der Domaine Marc Roy Jahr für Jahr begeistern, gute oder schlechte Wetterbedingungen hin oder her, kleine oder weniger winzige Erträge hin oder her. Nachdem wir sie seit dem Jahrgang 2010 offiziell verfolgen, kennen wir ihre Merkmale inzwischen in- und auswendig. Und lassen uns doch jedes Mal wieder gerne verführen, da die ebenso sympathische wie kompromisslose und integre Alexandrine Roy das Beste auch aus schwierigsten Rahmenbedingungen herausholen kann. Unterschiedliche Persönlichkeiten mit einer raffinierten, kräftigen und energischen Statur beim Vieilles Vignes, einem zärtlichen, verführerischen und reifen Justice, einem raffinierten, tiefsinnigen und jeweils präzisen Clos Prieur und einer buchstäblich bombastischen Cuvée Alexandrine, so präsentieren sich ihre Erzeugnisse. « In- und auswendig » schreiben wir, und doch lassen wir uns stets betören. Wie einmal mehr mit dem Jahrgang 2021.

Das Weingut

Eine Familie

Das in Gevrey-Chambertin angesiedelte, unauffällige Weingut wurde von Alexandrines Urgrossvater gegründet, so dass sie die vierte Generation verkörpert. Über die Geschichte ist wenig bekannt. Der Urgrossvater besass zwar verschiedene Parzellen, diese waren jedoch extrem klein. Der Grossvater ermöglichte es, dass die Domaine bis zur aktuellen Grösse wuchs. Der Namensgeber Marc ist aber der Vater von Alexandrine.

Qualitativ unerreichte Villages-Weine

Alexandrine leitet seit 2003 die Domaine, die ausschliesslich Villages-Weine produziert. Seitdem hat sich die Qualität der Erzeugnisse kontinuierlich verbessert, um schliesslich ein Niveau zu erreichen, das man üblicherweise nur bei den besten Premiers Crus trifft.



©Domaine Marc Roy

Alexandrine zeigt sich mit ihrem Wein-Portfolio sehr glücklich. Die Grösse der Rebfläche beträgt 3.5 Hektar in Gevrey-Chambertin und 0.5 Hektar in Marsannay. Dies gibt ihr eben die Chance, kompromisslos zu arbeiten und auf Tricks wie die Chaptalisation zu verzichten. Ihre Weine sollen Erzeugnisse der Haute-Couture sein. Auch wenn sie diese pedantische Bezeichnung ablehnt.

Bei der Verkostung der Weine – unsere erste Erfahrung geht auf November 2010 zurück – fällt unmittelbar auf, dass sie trocken sind. Ganz und gar trocken, die fünf Erzeugnisse enthalten jeweils 0.0 Gramm Restzucker. Dafür besitzen sie jeweils, nicht nur im majestätischen Jahrgang 2020, den wir in unserem entsprechenden Bericht ([Link](#)) bewertet ha-

ben, eine unbestreitbare Dichte, Schliff und Komplexität. Auch im Jahrgang 2021 beeindruckten die Präzision, die Konzentration, die Kraft und die Eleganz der vier verkosteten Weine. Schlechthin beeindruckend und sehr weit von dem entfernt, was sich allgemein in diesem sehr speziellen Jahrgang profilieren will!

Die Preise? Gerne stelle ich dann die Frage anders: Wie viel kosten hochkarätige Premiers Crus? Der Wahlspruch von Alexandrine diesbezüglich? Unser langjähriger Freund Bill Nanson, Burgundy-Report ([Link](#)), hat ihn mir anvertraut: « Ich tue wirklich mein Bestes, um meine Gevreys zu höchstem Ausdruck zu bringen und den Leuten zu zeigen, dass es noch mehr zu entdecken gibt. »



©Domaine Marc Roy

Ein integrierter Weinbaustil très raisonné

Ein durchgedachter, integrierter Weinbaustil. Auf der Domaine werden keine Unkrautbekämpfungsmittel verwendet, begrünt werden die Parzellen dennoch nicht. Die Böden werden also gepflügt. Im Gespräch im November 2021 vermittelte mir Alexandrine das Gefühl, jeden einzelnen Rebstock ihrer Domaine in- und auswendig zu kennen. Was auf der Rebfläche der Domaine durchaus machbar bleibt. Wir sprechen von Gartenarbeit, es kommt mir kein anderer Vergleich in den Sinn.

Der Vater von Alexandrine ist für die Arbeit im Weinberg zuständig, wobei die Domaine nicht interventionistisch arbeitet. Im Bericht von Bill Nanson über den Jahrgang 2010 sagt Alexandrine: « We are very, very 'raisonnée' in the vineyards, just in case we need to make an intervention – but also it means we can do less interventions than may be done by 'Bio'. » Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 70 Jahre alt, wobei ein Teil von ihnen ein Lebensalter von 100 Jahren erreicht.

Der Weinkeller ist das Königreich von Alexandrine Roy. Die Trauben werden vollständig entrappt. Eine Teilentrappung wäre so, als ob man nur ein halbes Ei beim Kochen verwenden würde. Doch lehnt Alexandrine klar ab, dass ihre Weine nach After-Eight riechen. Bei einer Ganztraubenvergärung wisse man nicht immer, in welche Richtung sich die Gärung entwickle. Entschieden kompromisslos. Das ist der Preis der Qualität. Ausschliesslich autochthone Hefen werden verwendet. Auf die Frage, wie sie die Problematik der drei Reifezustände löse, also derjenigen der Düfte, der « technologischen » – die Balance zwischen Säure und Alkohol – und der phenolischen – die Weintraubenschalen liefern die Anthocyane, die die stabile Lagerfähigkeit der Weine bestimmen –, hebt Alexandrine Roy hervor, dass sie lieber die Säure als den Alkohol fördere. Die Weine werden sehr traditionell vinifiziert, zum Teil mit den Füßen gestampft, auf der Feinhefe je nach Wein in mehr oder weniger neuem Holz vergoren, Bâtonnage findet nicht statt, Remontage wird moderat durchgeführt, die ausgewählten Fässer kommen von der Tonnellerie Cadus, da diese dem Wein keine ungewünschten Holznoten verleihen.

Jährlich werden zwischen 15'000 und 20'000 Flaschen abgefüllt. Es werden fünf Weine produziert, vier Gevrey-Chambertins, die wir später bewerten, und ein weisser Marsannay, der aufgrund einer üblichen Produktion von etwa 2'500 Flaschen und einem krassen, frostbedingten Verlust von 70 Prozent nicht verkostet werden konnte.

Last but not least kann das Weingut nach Vereinbarung besucht werden.



Am 8. April 2021...

©Domaine Marc Roy

Erste Knospen

Weinfrost... Jede*r Weinliebhaber*in weiss, wie die Burgunder-Produzenten zittern, wenn die Temperaturen sich negativen Werten annähern. Weinbergsfackeln brennen überall, Windturbinen werden eingesetzt, Strohballen werden angezündet, um die Knospen gegen die verheerenden Auswirkungen der Sonneneinstrahlung bei so tiefen Temperaturen zu schützen. Und der Frost führt zu komplizierten Jahrgängen wie 2013 oder 2017 im Chablisien, während andere, die ebenfalls betroffen waren, wie 2016 qualitativ verschont blieben. 2021 war der Frost aber nicht wie in diesen anderen Jahren. In den Nächten vom 5., 6. und 7. April 2021 sanken die Temperaturen bis auf minus 7 Grad, manche sprechen sogar von minus 9 Grad. Dies nachdem zwei Wochen sehr schönes Wetter das Débourrement – dt. Austrieb ([Link](#)) – gefördert hatte. Am 13. und 14. April wurden die Nächte erneut sehr kalt, auch wenn es vor allem das Chablisien traf. Neben den bereits erwähnten Massnahmen, die sehr wirksam bei Temperaturen bis minus 2 Grad sind, haben die Produzenten im Verlauf der Zeit gelernt, weitere Techniken anzuwenden. Diejenige des Schockgefrierens zum Beispiel, die im Gegensatz zum Einfrieren die Knospen schützt. Diese Technik wirkt bei minus 7 Grad aber leider nicht. Die grosse Mehrheit der Knospen gefror. Auf der Domaine betrug der Verlust 70 Prozent für den weissen Marsannay, 30 Prozent für den Pinot Noir, also die Gevrey-Chambertins. Im Mai bildete sich eine

zweite Knospen-Generation. Eine, mit der Alexandrine Roy aufgrund ihrer schlechten Qualität nichts anfangen wollte. Eine strategische Entscheidung, die sich in Anbetracht der generellen Qualität des allgemein jung zu trinkenden Jahrgangs als absolut richtig erwies. Im Nachhinein kann hier und da behauptet werden, dass der Jahrgang für Leute, die die Burgunder-Weine, wie sie vor 30 Jahren produziert wurden, nicht kennen, „einzig und faszinierend“ sei – ich persönlich bezeichne das anders. Also war die mutige Entscheidung von Alexandrine Roy durchaus richtig. Vom Jahrgang 2021 wurden im August 2022 14'000 statt üblicherweise 20'000 Flaschen abgefüllt.



Eine gesunde Knospe am 14. April 2022, ein Jahr nach den dramatischen Ereignissen
©Domaine Marc Roy

Die Verkostung

Die Pinot-Noir-Trauben wurden am 17. September 2021 und die Chardonnay-Trauben fünf Tage später gelesen.

In Deutschland werden die Weine der Domaine Marc Roy von [Vin sur Vin](#) importiert. [Passion Vin](#) ist die Filiale dieser Weinhandlung, die auf Frankreich spezialisiert ist. In der Schweiz heisst der Importeur [A's Fine Wines & Liquors](#). In Liechtenstein ist der Importeur [Ritter Weine](#).

Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2021

Die Trauben kommen aus Parzellen in den Lieux-dits En Jouise, Les Murots, Carougeot, Les Crays, Vignes Belles and Les Seuvrées, die sich alle im Süden von Gevrey-Chambertin befinden. Die Rebstöcke sind ca. 80 Jahre alt. Der Ertrag beträgt in einem normalen Jahr 25 bis 30 hl/ha.

Das Erste, was auffällt, ist die feine, elegante Konzentration im Bouquet. Sehr weit von dem entfernt, was so viele Erzeugnisse aus diesem komplizierten Jahrgang anbieten. Trotz der leichten Reduktion kommen ausgereifte, geschliffene Düfte nach schwarzen Beeren zur Geltung, und das Potential für mehr Ausdruck ist klar vorhanden. Vollmundiger, harmonischer, eleganter, lebhafter Gaumen mit dichten und konzentrierten, seidig-samtigen Tanninen, präzisen und reintonigen Aromen von dunklen Beeren und einem feinen, hedonistischen Mundgefühl. Eine klare Einkaufsempfehlung in diesem Jahrgang. Wer ein paar Flaschen ergattert, kann nach einigen Jahren diesen Vieilles Vignes probieren, das Potential für die nächsten zehn Jahre ist aber klar da. **17.5/20** (91/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2021

Die 0.33 Hektar kleine Parzelle befindet sich auf einem steinigen Boden im oberen Teil der Lage, also in deren bestem Teil.

Unsere Leser wissen es, die Lage La Justice befindet sich im Schwemmkegel der Combe Lavaut, was den unverwechselbar finessenreichen und zugleich üppigen Charakter der Erzeugnisse aus diesem Lieu-dit erklärt.

Ein Justice, wie man die Weine aus dieser Lage richtig liebt. Frisch, präzise, elegant, tiefgründig, einladend und mit einer köstlichen, reintönigen roten und dunklen Frucht ausgestattet. Man kann diesen sinnlichen Wein bedenkenlos ein paar Jahre lang lagern, damit er sich weiterentwickelt. Vollmundiger, verführerischer, frischer, eleganter Gaumen mit einem unbestreitbaren, hedonistischen Charakter, die Eigenschaften des Terroirs kommen sehr gut zur Geltung, und er bereitet sehr viel Spass. Begegnen wir da einem Erzeugnis mit den Merkmalen der Jahrgänge 2013 und 2014 zugleich? Die Zeit wird es zeigen. Geschmeidig, geschmackvoll, mit einer lebhaften Säure und gepflegten, filigranen Tanninen sowie einem ausgefeilten, anhaltenden Abgang ausgestattet. Une grande signature und auch hier eine Einkaufsempfehlung. Spannenderweise gleich gut bewertet wie der 2020er, aber nicht aus den gleichen Gründen. **17.5-17.75/20** (91-92/100).



La Justice am 9. Juni 2021

©Domaine Marc Roy

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2021

Die unterhalb von Mazis-Chambertin gelegene Lage Clos Prieur teilt sich in zwei Teile auf. Der erste gilt als Premier Cru und misst 1.98 Hektar – das Lieu-dit heisst Clos Prieur-Haut –, der zweite gilt als Villages und ist 3.66 Hektar gross – das Lieu-dit heisst Clos Prieur-Bas. Sei es das eine oder das andere, wir sind Fans der allgemein durchaus lagerfähigen Erzeugnisse aus dieser an der Bodenoberfläche ton- und im Untergrund lehm-, aber auch stark eisenhaltigen Lage. Diese können jahrelang sozusagen kompliziert bleiben. Wenn sie sich dann öffnen, bieten sie viel Genuss,



Bereits im November 2021 waren die Vorräte knapp...

Struktur und Komplexität. Die Parzelle der Domaine befindet sich in der Nähe derjenigen von Armand Rousseau und Pierre Gélín. Die Rebstöcke sind 70 Jahre alt.

Zurückhaltende, dafür intensive und tiefsinnige, elegante, einladende Nase mit einer köstlichen, reintönigen, vor allem roten Frucht und würzigen Komponenten, wobei sich schwarze Beeren auch sehr gut wahrnehmen lassen. Kräftiger, reifer Antrunk. Vollmundiger, tänzerischer Gaumen, weniger druckvoll als in den beiden vorherigen Jahrgängen, dafür mit einem seriösen Gerüst, einer reintönigen und präzisen Frucht, filigranen, dafür konzentrierten Tanninen und dunklen Aromen. Wieder verkosten. Aktuell **17-17.5+/20** (89-91+/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) Cuvée Alexandrine 2021

Die Cuvée wird seit dem Jahrgang 2005 produziert, und es werden ausschliesslich Trauben verwendet, die «millerandés» sind.

Gerne übernehmen wir die Weinbeschreibung von Sébastien Visentin, dem Gründer von [Vin sur Vin](#) und [Passion Vin](#):

«Die Trauben für die "Cuvée Alexandrine" werden aus den sechs Lieblingsparzellen in der Appellation Gevrey-Chambertin von Alexandrine selektioniert. Sie sind nach Nordosten ausgerichtet, die Böden sind von Kalk und Ton geprägt und die Rebstöcke sind im Durchschnitt 70 Jahre alt. Die Lese findet manuell, mit einer strengen Selektion, in kleinen Kisten statt. Die Trauben werden vollständig entrappt und spontan in Edelstahltanks vergoren. Aufgrund des relativ kühlen Kellers beginnt die Gärung erst nach fünf Tagen und ist dann nach zehn Tagen beendet. Die Extraktion der Farbstoffe und Phenole findet, nach alter burgundischer Tradition, durch sanftes Stoßen des Tresterhutes mit den Füßen statt. Der Wein wird nur über elf Monate in französischen Eichenfässern, von denen 50 % neu und 50 % gebraucht sind, ausgebaut. Vor der Abfüllung findet eine schonende Filtration mit Kieselgur statt und die jährliche Produktion liegt bei 1.200 Flaschen.»



Trauben der Cuvée Alexandre am 17. September 2021

©Domaine Marc Roy

Intensives, äusserst reintoniges und präzises, geschliffenes und tiefsinniges Bouquet mit ausgereiften, komplexen und verführerischen Düften nach dunklen Beeren, würzigen Elementen und etwas Holznoten, die sich perfekt einbinden werden. Kompromisslos, wir sind ganz klar in Gevrey-Chambertin, und zugleich unwiderstehlich. Das ganze Können von Alexandrine Roy steckt in diesem Wein, und der beeindruckt. Vollmundiger, rassistiger, samtiger, raffinierter, konzentrierter Gaumen mit einer Struktur, die sehr weit von dem entfernt ist, was in so einem Jahrgang zu erwarten wäre, sowie dichten, geschliffenen Tanninen, der gleichen Frische wie in der Nase und einem vielversprechenden Abgang. Grosses Kino und ein Muss mit einem schönen Potential. **17.75-18/20** (92-93/100).

Autor: Jean François Guyard
29. Januar 2023

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. 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.