

Olivier Bernstein

Der Jahrgang 2016

Buy, buy and buy!



© Olivier Bernstein

Buy, buy and buy, wirklich?

Mitte November 2017 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine Olivier Bernstein in Beaune. Kellermeister Etienne Kayser führte uns durch die Verkostung und beantwortete unsere Fragen äusserst kompetent. Wir hatten bis zu diesem Zeitpunkt schon rund 200 Weine des Jahrgangs 2016 verkostet. Seine unglaubliche Frische, viel Spannung und Konzentration sowie eine unverwechselbare und erfrischende Salzigkeit im Abgang hatten uns beeindruckt. Nun waren wir gespannt, ob sich diese Eindrücke auch auf der Domaine Olivier Bernstein bestätigten. Doch davon etwas später....



Urknall der Urlaute? Oder klingt der Wein auf der Partitur von Olivier Bernstein wie eine Komposition von Erik Satie

Vorweg noch einige allgemeine aussagekräftige Bemerkungen zum Jahrgang 2016, denn inzwischen haben wir anlässlich der «Les Grands Jours de Bourgogne» im März 2018 rund 400 weitere Weine verkostet.

Kurz zusammengefasst: Ein ganz grosser Jahrgang mit singulärem Charakter – und dies trotz schwierigen klimatischen Bedingungen, die wir im Bericht ([Link](#)) über die Domaine Buisson-Charles bereits angeführt haben. Philippe Pacalet, der vor einigen Jahren seine Erzeugnisse in Zürich präsentiert hat ([Link](#)), sagte uns in einer «Off»-Veranstaltung -das sind typischerweise solche, an welchen man ausschliesslich auf Einladung teilnehmen darf - Mitte März 2018, 2016 sei seines Erachtens auf dem gleichen qualitativen Niveau wie 1945....

All dies durfte uns nicht beeinflussen, um voreingenommen schon eine Kaufempfehlung für die Weine von Bernstein abzugeben. Denn selbst im homogenen Jahrgang 2015 schafften es einige Weingüter, suboptimal zu vinifizieren. Oder im «problemlosen» Jahrgang 2017 hatten eine Reihe von Weingütern die Erträge nicht unter Kontrolle, so dass daraus dünn wirkende Weine resultierten.

Das alles ist bei Olivier Bernstein ([Link](#)) im Jahrgang 2016 nicht der Fall. Was Olivier mit seinem Team da geschafft hat, lässt jeden Weinliebhaber, nicht nur die klassischen Burgunder Aficionados, sprachlos. Das ist einfach... ganz grosses Können! Die Weine erreichen ein Niveau, bei dem sich sogar die wie üblich hohen Tarife durchaus begründen lassen.

Die Weine

Die Weine wurden ab Fass verkostet. Genauso wie Mounir und Rotem Saouma (bei Lucien Le Moine) bezieht Olivier Bernstein die Barriques von der Küferei Chassin ([Link](#)). Die Holztypizität der Fässer von Chassin wird sehr kontrovers beurteilt. Gewisse Winzer behaupten, das Holz wür-



de dem Wein einen feinen Duft nach Lachs verleihen, andere, wie eben auch die Domaine Olivier Bernstein und Lucien Le Moine, können sich keinen Weinausbau ohne Chassin vorstellen. Unserer Meinung nach passen diese Fässer perfekt zu einem gewissen Weintyp. -. Ob nun das Holz kurz nach der Flaschenabfüllung mehr oder weniger präsent wirkt, wollen wir hier nicht diskutieren. Denn jeder Weinliebhaber weiss, dass die Vorliebe gewisser Produzenten für überholzte Weine vorbei ist. Man hat die Lehren aus dem Jahrgang 2013, der einen übermässigen Holzeinsatz schlecht quittiert hat, gezogen. Zudem gilt es zu beachten, dass die Weine

von Bernstein nicht für den schnellen Konsum vermarktet werden. - Seine Weine werden erst in mindestens zehn Jahren einen optimalen Genuss bieten. Damit ist nicht gesagt, dass je nach Klassifikation und Lage eine Flasche nicht auch früher entkorkt werden darf. Die durchaus eleganten und fein geschliffenen Tannine ermöglichen dies sehr wohl. Nur die Spannung im Gaumen dürfte weniger erfahrene Konsumenten etwas strapazieren, wobei diese mit der Frische und der ausserordentlichen Mineralität, ja sogar Salzigkeit weit



kompensiert wird. 24'000 Flaschen werden im Jahrgang 2016 produziert und in 4'000 Kisten angeboten. Alle Weine ausser dem Villages werden 15 bis 18 Monate in 100% neuem Holz ausgebaut. Dieses stammt aus den weltweit renommierten Wäldern von Les Jupilles und Fontainebleau. Wir empfehlen unseren Bericht über den Einfluss von Holz im Ausbau der Burgunder Weine ([Link](#)), um mehr Informationen darüber zu erhalten.

In der Schweiz und in Deutschland sind die Generalimporteure [Martel](#) und [Kierdorf Wein](#).



Gevrey-Chambertin Villages 2016

Viele Weinliebhaber ohne grosse finanzielle Mittel beklagen sich stets darüber, dass die Weine mit der Unterschrift «By Olivier Bernstein» unerschwinglich seien. Bernstein kommt ihnen mit diesem Villages-Wein entgegen, und – dies ist entscheidend – die Qualität stimmt wie immer auf dieser Domaine. Wir hoffen dennoch, dass die Tarife eines Tages noch konsumentenfreundlicher werden. Man muss sich ja nicht gleich das stratosphärische Preisniveau in den USA als Vorbild nehmen!

Die Rebstöcke befinden sich auf zwei Parzellen in den Lieux-dits Carougeot, welches an die Lagen La Perrière Jouise und En Pallud angrenzt, sowie Les Epointures, welches sich unterhalb vom Clos Prieur Villages befindet. Im Jahrgang 2017 kommen Trauben aus der Lage Evocelles hinzu.

Dieser Wein wurde in 70% neuem Holz ausgebaut.

Vielversprechende, elegante, raffinierte Nase mit exquisiten Düften ausgereifter Brombeeren, etwas empyreumatischen Noten wie geröstete Kaffeebohnen. Der Charakter der Appellation kommt sehr gut zur Geltung. Das Bouquet besitzt Schwung und Rasse zugleich. Die Unterschrift des Winzers ist hier schon sehr gut zu erkennen. Der Gaumen setzt sich im gleichen Register fort. Der Stoff ist geschliffen, wiederum raffiniert, Aromen gekochten Fleisches kommen hinzu, subtile Veilchennoten ebenfalls, sehr frisch und saftig, gute Komplexität, das ist einfach köstlich. Rundum eine generöse Frucht mit verführerischen, würzigen Elementen und schmackhaftem, anhaltendem Abgang. **17.5/20** (91/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Lavrottes 2016

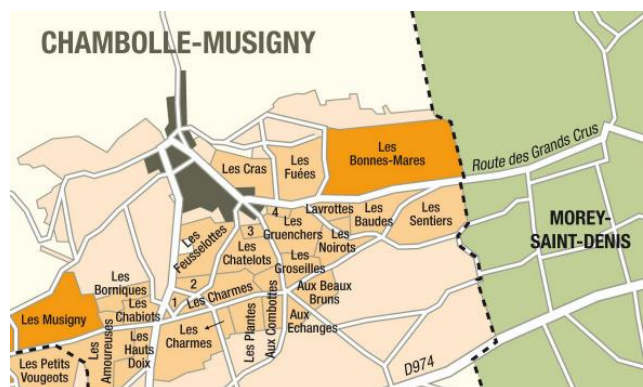
Olivier Bernstein beschreibt dieses Erzeugnis als die perfekte Einführung in seine Wein-Welt. Wir stimmen ihm zu. Dabei beeindruckt uns, dass die Rebstöcke erst 25 sind. Olivier ist ausserdem der einzige Winzer, der einen Lavrottes produziert, weil das Climat gegenüber Les Fuées und Bonnes-Mares, einfach auf der anderen Seite der D974-Strasse nach Dijon, nur 0.91ha klein ist. Olivier Bernstein besitzt die Hälfte der Lage.

Vorweg eine gute Nachricht: Die Ernte ist normal verlaufen, die Rebstöcke wurden durch den Frost nicht befallen.

Introspektive Nase, fordernd, elegant, reintönig, präzise. Beweist in der Tat die Klasse der Vinifizierung und den grossen Fleiss, den das Team an der Arbeit zeigt. Es wird nichts dem Zufall überlassen. Die klassische Chambolle-Nase mit vielen ansprechenden Himbeeren, blühenden Rosen, perfekt eingebundenen, leicht empyreumatischen Noten. Das Bouquet wird sich mit der Zeit entfalten, ausgewogen werden und Charakter zeigen. Wir machen uns keine Sorgen diesbezüglich und warten gerne noch etwa acht Jahre. Ausgewogener, reifer und wunderschön vinifizierter Gaumen, der einfach sehr viel Genuss bietet. Er wird selbstverständlich in Harmonie mit dem Bouquet wachsen und dürfte eine sehr anständige Bewertung erreichen. Ein grosses Versprechen für die Zukunft mit einem hervorragend würzigen Abgang. Potential **18/20** (93/100).

[Olivier Bernstein](#) ist seit dem Jahrgang 2008 resp. 2009 in der Weinpresse ein Superstar, hat hohe Bewertungen und ist einer der grossen Player unter den Grand Cru Produzenten der Côte d'Or. In nur wenigen Jahren hat er es geschafft, sich zum „Geheimtipp“ zu mausern. Sein Markenzeichen ist **by Oliver Bernstein**.

Die Namensgebung des Gevrey-Chambertin Villages mit „by“, regt naturgemäss zu entsprechenden Sprachvariationen an, die sicher nicht im Sinne des Erfinders sind. Die Namensgebung des Weines stammt aus seiner Geschichte, hatte doch Oliver Bernstein in seinem früheren Leben Kontakt zu Noten und Editionen von berühmten Klassikern (Beethoven, Schubert, Satie usw.). Geboren in einer Bildungs-Upperclass-Familie, (er stammt aus der Gründerfamilie des bekannten Bärenreiter Verlags in Kassel, der entsprechende Notenblätter und Partituren herausgab), verdiente er seinen ersten Kapitalstock in der Industrie bei TGV-Hersteller [Alstom](#). Doch sein Herz schlug für Anderes. Es ist ein Winzerherz! Neben den bekannten „edited by“, „composed by“ nun eben auch ein „Villages by“.



©BIVB, Collection Poupon

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2016

Die Domaine besitzt 0.42ha und die Rebstöcke sind 55 Jahre alt.

Der verwirrende Charakter eines jungen Champeaux ist typisch für diese Lage. Ein grossartiges Climat, auf welchem temperamentvolle Weine produziert werden. Eine Nase mit Fleisch, Himbeeren, Pfeffer, dunklen Beeren und einer durchaus verführerischen Komplexität. Diese Nase wirkt kräftig, maskulin, ja bewegt sich sogar an der Grenze zur Virilität. Der Wein ist ausgewogen, aber auch straff, delikater und tiefgründig. Vielschichtiger, demonstrativer und doch finessenreicher Gaumen mit Punch und Lebhaftigkeit, Frische und Spannung. Dicht und intensiv, das Holz sorgt aktuell für die Struktur, im Keller vergessen. Ein grossartiger, saftiger Wein, der in ca. 10 bis 15 Jahren sehr viel Spass bieten wird. **18-18.25/20** (93-94/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2016

80-jährige Rebstöcke.

Kräftige, tiefgründige Nase, welche wie die Trompetenklänge von Jericho schwingt. Und doch wiederum umwerfend delikater, finessenreicher und straff. Ein ganz grosser Wein aus diesem unverzichtbaren Weinjahrgang. Die Nase bietet eine grossartige Komplexität mit einem buchstäblichen Fruchtkaleidoskop, Würze und animalischen bis empyreumatischen Komponenten. Breiter, süsslicher Gaumen mit einem enormen Saft, Genuss pur. Ein Burgunder, wie ihn nicht nur die eingefleischten Experten des Anbaugebietes lieben. Tiefgründig, fein ziseliert, grossartig mineralisch, mit feingliedrigen Tanninen ausgestattet, wird er allerdings Zeit beanspruchen. Erst in 15 Jahren trinken. Gleiche Bewertung wie Champeaux, wobei der Stil beider Weine völlig unterschiedlich ist. **18-18.25/20** (93-94/100).



Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2016

Die zugekauften Trauben kommen mehrheitlich aus 50-jährigen Rebstöcken in Mazoyères-Chambertin. Die Fläche entspricht etwa 0.45ha.

Unser Rat: Da wo der Schuh drückt... Verkaufen Sie ihre Burgunder Weine der Jahrgänge 2009 und 2008! Kaufen Sie sich stattdessen eine Flasche 2016 von diesem Charmes. Was für eine fabelhafte Nase! Einfach entzückend zeigt sie sich mit ihrer Komplexität und ihren tief ineinander verwobenen Düften, das ist tänzerisch, tiefgründig, rassig... Die Düfte nach roten Waldbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, blauen Beeren -in einem geringeren Ausmass-, welken Blumen und einem Hauch animalischer Komponenten gestalten ein sehr ansprechendes Bild. Es ist ganz klar nicht der grossartigste Wein im Portfolio von Olivier Bernstein, man kann jedoch kaum auf ihn verzichten. Dies bestätigt sich auch im Gaumen mit diesen seidigen, ausgefeilten Tanninen, diesem reintonigen). Raffinement und dem reifen, schwarzen, fruchtigen Saft. Es ist hier eindeutig «grosses Kino». **18.25-18.5/20** (94-95/100).



Clos de Vougeot (Grand Cru) 2016

90-jährige Rebstöcke in der Lage Quartier des Marei-Bas.

Zwei Fässer wurden produziert. Im ersten wurden die Trauben zu 20% entrappt, im zweiten zu 50%.

Aufgeschlossene, florale, gespannte Nase mit Tiefe und Länge. Die klassischen, schwarzen Beeren der Appellation, aber auch Brombeerlikör. Die anderen Düfte werden sich mit der Zeit entwickeln. Expressiver, saftiger Gaumen, der nicht wirklich auf die Eigenschaften des Jahrgangs hinweist, im Überschwang schwarze Früchte und Veilchen auf einer mineralischen Grundlage. Gespannt und vielschichtig, präzise und reintonig, vielversprechende, jahrgangstypische Gerbstoffe, anhaltender Nachklang. **18.25/20** (94/100).

Clos de la Roche (Grand Cru) 2016

Charaktervoller Wein mit der Typizität des Terroirs, mineralisch, aber nicht exzessiv, dafür unerhört reintonig. Es ist wie ein Bach, der den Berg hinunterfließt. Röstaromen, florale Komponenten, Unterholz, blühende Rosen, ein Hauch Veilchen, sogar etwas Bitterschokolade, Himbeeren, Würze, rundum eine intensive und potentiell verführerische Nase. Es wird viele Jahre benötigen, bevor das Bouquet sein wahres Format zeigt. Breitschultriger, athletischer und kräftiger Gaumen, grossartige Frucht mit Weichselkirschen, mineralische Grundlage, wieder eine vielschichtige Würzigkeit. Die auch in den anderen Weinen vorhandenen Säure lässt sich auch hier gut spüren. Sie bringt aber etwas mehr Spannung. Kaufen und 20 Jahre lang im Keller vergessen. **18.5-18.75/20** (95-96/100).

Bonnes-Mares (Grand Cru) 2016

Die Parzelle, welche die Domaine bebaut, geht von ganz unten, d.h. 250 m.ü.M, bis ganz oben, d.h. 270 m.ü.M., der Appellation Les Fuées entlang. Unten ist der Boden ton- und kalkhaltig, oben besteht er aus Mergelkalk. Dies verleiht dem Wein eine ausserordentliche Komplexität. Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt. Die Trauben wurden zu 50% entrappt.

Noch nicht ein besonders kommunikatives Bouquet, was dem Charakter der AOC entspricht. Dafür extrem komplexe, gespannte, reintonige, fein ziselierte Nase mit roten und blauen Akzenten, unbedingt warten. Es wird wahrscheinlich 20 Jahre lang nicht viel von dieser Nase zu erwarten sein. Dafür wird sie danach wohl unvergesslich bleiben. Ich kann mich nicht daran erinnern, je so einen beeindruckenden jungen Bonnes-Mares verkostet zu haben. Die Mineralität zeigt sich schon heute fast transzendental. Sie prägt den Wein und setzt sich majestätisch im Gaumen fort. Dieser wirkt frisch, wiederum gespannt und präzise, vollmundig und extrem reintonig. Die Mineralität erinnert an den Clos de la Roche. Doch Bonnes-Mares wird bestimmt 10 Jahre mehr beanspruchen, um sein ganzes Format zu zeigen. Sehr langer Abgang mit weissem und schwarzem Pfeffer. Ein intellektueller, knackiger Wein, ja das Wasser läuft einem im Mund zusammen. **19/20** (97/100). Wir durften dieses Erzeugnis zweimal verkosten und waren zweimal sprachlos. Jean-Pierre Monsch, der mich für Vinifera-Mundi begleitete, bewertete diesen zauberhaften Wein mit 19.5/20.

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2016

Die Domaine kultiviert zwei Parzellen, die eine im Lieu-dit Mazis-Haut und die andere im Mazis-Bas.

Die Rebstöcke sind 85 Jahre alt, weshalb der Besitzer sie ausreissen wollte. Olivier Bernstein konnte ihn jedoch überzeugen, dass für ihn die knappen Erträge kein Problem darstellen.

Breitschultrige, doch zurückhaltende Nase, welche die Kraft des Weins noch nicht richtig zur Geltung bringt. Vielschichtige Düfte mit Brombeeren, roten Waldbeeren, einem Hauch animalischer Noten, Kaffee und sogar etwas Eukalyptus (oder Minze?). Je länger man wartet, desto mehr entwickeln sich weitere Düfte. Die Aromen sind wie bei allen Weinen von Bernstein sehr schön ineinander verwoben. Im köstlichen, überschwänglichen und muskulösen Gaumen fallen insbesondere die feinen, gerösteten Noten und die Würzigkeit auf. Süssliche Komponenten kommen ebenfalls zur Geltung und machen diesen stoffigen Wein unverzichtbar. Unbedingt mindestens 15, vielleicht sogar 20 Jahre warten. **18.5/20** (95/100).



Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2016

70-jährige Rebstöcke.

Grossartige, ausserordentlich elegante, ja sogar feminine Nase, noch konzentrierter als die vorherigen Weine, unwahrscheinlich fein ziseliert, feine Düfte ausgereifter Kirschen, Himbeeren und weiterer, roter Beeren, Unterholz, Meereseis, Röstaromen. Was hier besonders beeindruckt, ist der grandiose Gaumen, der die ersten Eindrücke bestätigt. Es gibt Kraft und Raffinement, Konzentration und Finesse, Tiefe und Breite, verführerische Aromen dunkler und schwarzer Früchte. Das Zusammenspiel zwischen der Salzigkeit und den dichten Tanninen sowie der subtilen Süsslichkeit machen diesen Wein unwiderstehlich. Präziser, unendlicher Abgang. Wir mussten eine Pause einlegen, bevor wir überhaupt in der Lage waren, den letzten Wein zu verkosten. **19/20** (97/100). Jean-Pierre Monsch, der mich für Vinifera-Mundi begleitete, bewertete diesen Wein mit 19.5/20.

Chambertin (Grand Cru) 2016

Verschlossenes, maskulines Bouquet, dichter und konzentrierter als der Clos de Bèze, einfach beeindruckend. Wirkt nur schon in der Nase für die Ewigkeit gebaut. Es gibt eine ungeahnte Tiefe in diesem Erzeugnis, schwarze Beeren in allen Varianten, aber vor allem Brombeeren, Schokolade, Likörnoten, animalische Komponenten, ein kompromissloser Wein. Breitschultriger, massiver, etwas burschikoser Gaumen mit einer beeindruckenden Struktur, wiederum diese schwarzen Früchte, feine Würzigkeit, mit einer feinen Salzigkeit unterlegt. Sehr langer Abgang mit einer wachsenden Kraft. Dabei verliert er nie an Harmonie und an Gleichgewicht. Ein Wein, der in die Geschichte der Domaine eingehen dürfte. **20/20** (100/100). Maximale Bewertungen entsprechen nicht unserer Tradition, da ihnen eigentlich ein Hauch der Ewigkeit innewohnt. Hier ist es aber unseres Erachtens schlechthin unmöglich, eine geringere Bewertung zu erteilen. Jean-Pierre Monsch bewertete diesen Wein ebenfalls mit 20/20.

Fazit

Es ist uns durchaus bewusst, dass wir den vorliegenden Bericht mit einem etwas provozierenden Titel begonnen haben. Anfangs März dieses Jahres stellten wir uns noch eine völlig andere Frage. Aufgrund der Verkostung, die ein Händler anfangs 2014 in Zürich organisiert hatte, wussten wir nicht genau, was wir von den Weinen Olivier Bernsteins halten sollten. Darum hiess unser Bericht «By, bye or buy». Mit der Zeit erhielten wir die Möglichkeit, verschiedene Jahrgänge des talentierten Nachkommen der deutschen Gründerfamilie des bekannten Bärenreiter-Verlags in Kassel zu verkosten. Die Jahrgänge, die wir seither verkosten durften, haben einerseits nichts mit dem damaligen Jahrgang 2011 zu tun. Andererseits hat Olivier Bernstein im Verlaufe der Jahre eindeutig an Expertise gewonnen. Sein Stil ist anspruchsvoller geworden und präziser definiert. Es genügt, den Bonnes-Mares der Jahrgänge 2010 und 2016 zu vergleichen. Der Bonnes-Mares 2010, den wir am 14. Januar 2014 im Park Hyatt verkostet haben, ist mir linear und berechenbar vorgekommen. Es war möglich zu erahnen, wie sich die Laufbahn dieses genialen Erzeugnisses, das wir immerhin mit **18/20** (93/100) bewertet haben, entwickeln würde. Dies sollte eigentlich bei einem Bonnes-Mares nie der Fall sein bevor er 20 Jahre

gelagert wurde. Selbstverständlich handelt es hierbei um eine Diskussion zwischen Experten. Der Bonnes-Mares 2016 dürfte aber die Mitte des XXI. Jahrhunderts erreichen und uns dabei immer wieder ein anderes, erfreuliches Gesicht zeigen. Er zeigt sich mit einer grösseren Komplexität in einem ungeahnt frischeren und energischeren Format. Deshalb unsere Bewertung von 19/20 (97/100) und unsere klare Einkaufsempfehlung. Es dreht sich schliesslich alles um den wirklichen Burgunder-Liebhaber. Wann möchte er seine Weine verkosten? Innerhalb der nächsten zehn Jahre oder innerhalb der nächsten 30 bis 50? (was den «unsterblichen» Chambertin anbelangt!)

Autor: Jean François Guyard
5. April 2018

Lektorat: Dr. Alex Nussbaumer (HSLU W [Link](#), VINSmotions [Link](#))

Dieser 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 verteilen.