



Saint-Aubin

Olivier Lamy, Saint-Aubin

Der Jahrgang 2017

Mitte März 2019 besuchten Vinifera-Mundi und die Webmasterin, Graphikerin und nicht zuletzt Fotografin Nathalie Knovl ([Link](#)) Olivier Lamy, den ausserordentlich sympathischen, anspruchsvollen und talentierten Winzer aus Saint-Aubin. Wir haben Ende 2016 die Arbeit des jungen, wissensdurstigen und energischen Sohns von Hubert Lamy in unserem Bericht über die Domaine und deren Jahrgang 2015 ([Link](#)) vorgestellt.

Die Domaine

Die Domaine wurde 1973 von Hubert Lamy in Saint-Aubin gegründet. Der Vater von Olivier Lamy besass lange nur acht Hektaren, mehrheitlich in regionalen Appellationen. Die Domaine darf also als noch nicht so alt angesehen werden, wobei der Name Lamy als Winzer auf das Jahr 1640 in den offiziellen Dokumenten der französischen Verwaltung zurückgeht. Hubert Lamy verkaufte dem Négocier seine Trauben. 1985 stieg Olivier ein. Sehr schnell änderte er die Grundsätze der Domaine. Parzellen in den besten Climats wurden gekauft, die Trauben wurden auf dem Weingut gekeltert, und ab 1997 wurden eigene Weine abgefüllt. Ein Jahr zuvor hatte Olivier Lamy die Geschäftsleitung übernommen, nachdem er sich u.a. bei Jean-Nicolas Méo von der Domaine Méo-Camuzet weitergebildet hatte. In einem zweiten Schritt verkaufte er alle Parzellen, die er nicht mehr im Portfolio behalten wollte.



Heute umfasst das Weingut 16.5 Hektaren in Saint-Aubin und in einem geringeren Ausmass in den angrenzenden Gemeinden Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet und Santenay. Die Aufteilung beträgt 2.36 ha in Chassagne-Montrachet, 1.03 ha in Santenay, 0.95 ha in Puligny-Montrachet, darunter 0.05 ha in der AOC Criots-Bâtard-Montrachet, sowie 1.1 ha in der Appellation Régionale «Bourgogne». Die übrigen 13.06 ha befinden sich in der Gemeinde Saint-Aubin. Jährlich werden um die 110'000 Flaschen abgefüllt, wobei 28 Prozent Rotweine und 72 Prozent Weissweine sind. Insgesamt werden Weine in 21 verschiedenen Appellationen produziert. Die Weissweine werden in 14 AOCs und die Rotweine in fünf AOCs produziert. Die Weinberge werden nach biologischen Ansätzen bewirtschaftet. Genauso wie andere Winzer der neuen Welle zeigt sich Olivier Lamy etwas misstrauisch gegenüber der Biodynamik. Ja, sie liefert vieles Gutes, ja, verschiedene Ansätze gehen in die richtige Richtung, Olivier Lamy legt aber sehr viel Wert auf das Recht auf freie Meinungsäusserung und «religiöse» Freiheit. Er hält die Erträge absichtlich sehr tief und gehört eindeutig zur Elite der Winzer in der Côte de Beaune, ja, sogar des ganzen Burgunds.

Im vorliegenden Bericht möchten wir uns auf die Erzeugnisse des Jahrgangs 2017 konzentrieren.

Der Jahrgang 2017

Bestimmt kein anderer Winzer in der Côte de Beaune setzt sich so hohe Ziele, was die Qualität anbelangt. Qualität und niedrige Erträge sind die beiden Säulen der Philosophie von Olivier Lamy. Gerade aus diesem Grund ist er auch bestimmt einer der Wenigen, die den Jahrgang 2017 als anstrengend bewerten. Nicht anstrengend in den fertigen Erzeugnissen, sondern aufreibend vom Austrieb bis zur Blüte. Gemäss Olivier Lamy sei 2017 in diesem Sinne schlimmer als der kontroverse Jahrgang 2016. Selbstverständlich, was die Weissweine anbelangt. Der klassische Vegetationszyklus der Weinreben wurde erst mit der Blüte trotz kleiner Probleme befriedigend.



Olivier Lamy begann am 25. August die Ernte. Die Beeren waren nicht nur tadellos, sondern auch ideal ausgereift. In beiden Farben, wobei die Erträge besser für die Rotweine als für die Weissen waren. Die Rotweine wurden in höchstens 15 Prozent neuem Holz ausgebaut, während die Weissweine ausschliesslich in Stahltanks vinifiziert wurden. Beide haben allerdings erst während des Ausbaus in Barriques qualitativ zugelegt. Seit dem Jahrgang 2014 reifen die Weine 24 Monate lang.

Die Weine

Die Weine werden in der Reihenfolge der Verkostung bewertet.

In Deutschland sind sie bei [Millesima](#) und [Kierdorf Wein](#) und in der Schweiz bei [Millesima](#) erhältlich.

Chassagne-Montrachet (Villages) La Goujonne Vieilles Vignes 2017

Die lehmhaltige Parzelle ist 1.05 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1950 angepflanzt. 20 Prozent Verlust gegenüber einer normalen Ernte wegen des Frosts im April. Die Trauben wurden im August geerntet und zu 50 Prozent entrappt.

Eine frische, aromatische, durchaus florale Nase offenbart sich, wobei auch feine Noten reifer roter Johannisbeeren und Himbeeren sowie von Pfeffer wahrzunehmen sind. Appetitlich, geradlinig, mehr im Genuss als in der Komplexität, wird Spass bereiten. Was sich auch im geschliffenen, knackigen, schlanken und durchaus schmackhaften Gaumen bestätigt. Runde, zeitfördernde Tannine, gute, stützende Säure, gut anhaltender Abgang. Dürfte viel Anklang in der Gastronomie finden. **17/20** (89/100).

Der Jahrgang 2016 dieses Weins kostet €47.90 bei [Einfach Wein Kaufen](#) in Deutschland. 2017 ist noch nicht erhältlich.



Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Vieilles Vignes 2017

Die Parzelle ist 0.95 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1960 angepflanzt. Insgesamt produziert die Domaine Hubert Lamy Rotwein auf 3.3 Hektaren.

Komplexe, einladende, elegante Nase mit Tiefe und einem ätherischen Touch. Rote Johannisbeeren, etwas Himbeeren, Waldbeeren in beiden Farben, Kirschen, florale Komponenten auf einer würzigen/mineralischen Grundlage. Man merkt, dass der Boden viel Kalk enthält. Eleganter, vollmundiger, doch samtiger, reintoniger, ausgewogener und verführerischer Gaumen, sehr schöner Schliff, druckvolle Tannine, die zusammen mit der lebhaften Säure ein seriöses Gerüst bilden. Langanhaltender, mineralischer Abgang. Ein richtig schöner Wein, der allerdings noch etwa zehn Jahre beansprucht, um sich einerseits zu besänftigen, andererseits weiter zu entfalten. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Santenay 1er Cru Clos des Gravières 2017

Die Parzelle ist 0.28 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1966 angepflanzt.

Grossartige, komplexe, tiefsinnige und reintonige Nase, die die Spezifität der ideal ausgerichteten Lage mit ihrem harten Kalkstein sehr schön widerspiegelt. Es ist ein Kaleidoskop an dunklen und schwarzen Beeren, aber auch an erdigen Komponenten und etwas Likör, was da aus dem Glas strömt. Und doch merkt man in der Strenge dieses Bouquets, dass es viel zu jung ist und ruhig im Keller vergessen werden darf. Der Gaumen steht diesen ersten Eindrücken in nichts nach. Generös, vollmundig, mit einem mineralischen Gerüst ausgestattet, saftig, rund, wiederum komplex und ausladend, die Tannine sind zwar ausgefeilt und geschliffen, sie sind aber auch dicht und dominieren im Mund. Was allerdings den Wein nicht daran hindert, die Sinne zu erwecken. Schöner, potentiell verführerischer Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. **17.75-18/20** (92-93/100).

In Deutschland bietet [Kierdorf Wein](#) einige Jahrgänge. Wir haben sie im Verlauf der letzten Jahre verkostet und können sie gerne empfehlen.



Bourgogne Blanc Les Châtaigniers 2017

Die Parzelle ist 1.10 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1990 angepflanzt. Die Ernte hat zwischen dem 7. und dem 9. September 2017 stattgefunden.

Ein «Bourgogne générique» braucht nie exzessiv komplex oder tief oder was auch immer zu sein, um Spass zu bieten. Genauso ist dieser Châtaigniers (dt. Esskastanienbaum). Frische und appetitliche Nase mit Zitronen und weissen Blumen, während man das Gefühl bekommt, durch einen Obstgarten zu spazieren. Genauso geschmackvoll und bekömmlich ist der reintonige Gaumen mit seiner präzisen und lebhaften Säure und seiner Saftigkeit. Der ideale Wein, um das Universum von Olivier Lamy kennenzulernen. **16.75/20** (87/100).



Chassagne-Montrachet (Villages) Le Concis du Temps 2017

Die Parzelle ist 0.92 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 2005 angepflanzt.

Olivier Lamy war am 25. August 2017 der erste Winzer, der mit der Ernte anfangt. Die ersten Trauben wurden in dieser Lage gelesen.

Durchaus frisches, einladendes, gastronomisches Bouquet mit einem klaren Verführungspotential. Limetten, Zitronen, Zitrusfrucht, etwas Honig und Kräuter gestalten die spannende Nase, in der sich eine Prise Petrol wahrnehmen lässt. Zugänglicher, runder, saftiger und bekömmlicher Gaumen. Lebhaftige Säure. Guter Abgang. Macht Spass. **17/20** (89/100).

Saint-Aubin 1er Cru Clos de Meix 2017

Die Parzelle ist 0.7 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1985 und 1995 angepflanzt.

Spannende Nase mit einem durchaus ansprechenden Mix von mineralischen Elementen und Petrolnoten. Die Frucht kommt dennoch sehr schön zur Geltung, sowohl Granny-Smith-Äpfel als auch Zitronen sind gut wahrnehmbar, während weisse Blumen im Hintergrund vorhanden sind. Geschmackvoller, vollmundiger und samtiger Gaumen, die mineralischen Komponenten sind auch hier schön vorhanden. Knackige Säure bis zum Abgang. **17.5/20** (91/100).

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Tremblots Vieilles Vignes 2017

Die Parzelle ist 0.9 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1946 und 1970 angepflanzt.

Komplexe, ausgewogene und elegante Nase mit Kalknoten, weissen Blumen, Zitronenschale, grauen Gewürzen. Einladend, tiefsinnig, vielversprechend. Gespannter, konzentrierter, betörender Gaumen, rundum trocken, wiederum mit diesen Kalknoten ausgestattet, grossartige Komplexität, die sich im Verlauf der Zeit präzisieren wird. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet € 321.- und CHF 348.- in der Schweiz pro Karton à sechs Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#).

Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes 2017

Die Domaine besitzt 2.40 Hektar im Climat. Die Rebstöcke wurden 1935, 1960 und 1985 angepflanzt, wobei das Durchschnittsalter 30 Jahre beträgt. Der Boden enthält viel zersetzten Kalk. Olivier Lamy macht uns darauf aufmerksam, dass die Trauben in vier verschiedenen Cuvées vinifiziert wurden, bevor sie assembliert werden konnten.

Grossartige und vielversprechende, mineralische Nase, erinnert an Gisch, wobei auch Akzente von Feuerstein vorhanden sind. Die Frucht ist schön präsent, harmonisch, einladend und umfasst Zitronen und Zitrusfrucht. Feine würzige Noten und schliesslich doch Kalk ergänzen das Aromenspektrum. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, die Mineralität ist hier einfach der Schwerpunkt dieses äusserst komplexen und vollmundigen, saftigen und gespannten, präzisen und feinziselierten Saint-Aubin. Dieser spiegelt das Können von Olivier Lamy in eklatanter Weise wider. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet € 481.95 und CHF 522.- in der Schweiz pro Karton à 12 Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#).



Saint-Aubin

Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard 2017

Der Boden enthält viel Steinmergel. Die Domaine besitzt 1.68 Hektar im Climat, und die Rebstöcke wurden 2000 angepflanzt.

Straffes, komplexes, tief sinniges und elegantes Bouquet mit feinen und vielschichtigen Düften nach Jod, geriebenen Zitronen, Kalkpulver, einem Strauss weisser Blumen. Man könnte sich lange mit diesem Bouquet befassen. Straffer, kalt wirkender Gaumen, vollmundig, saftig, elegant, ausgefeilt, geradlinig, rassig. Der Abgang hält an, wirkt aber etwas anstrengend, was darauf hindeutet, dass dieser Wein bestimmt etwa zehn Jahre brauchen wird, um sich voll zu entfalten. Was die prägnante Säure problemlos unterstützen wird. **17.75-18/20** (92-92/100).

Dieser Wein kostet € 487.95 und CHF 522.- in der Schweiz pro Karton à 12 Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#).

Saint-Aubin 1er Cru Clos de la Chatenière Vieilles Vignes 2017

Die Parzelle ist 1.25 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1964 angepflanzt.

Das Schlüsselwort des Jahrgangs 2017 in dieser Parzelle lautet «Millerandage». Die Beeren waren also sehr klein.

Zum Zeitpunkt der Verkostung zeigte sich die Nase verschlossen. Wahrgenommen werden konnten dennoch Düfte nach Zitronen in Hülle und Fülle, Granny Smith und Röstaromen. Vollmundiger, zarter, seidiger Gaumen, stützende Säure, mineralischer Abgang. Aktuell **17.5/20** (91/100), das Potential für mehr ist aber vorhanden.

Dieser Wein kostet € 327.23 und CHF 354.- in der Schweiz pro Karton à sechs Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#). Er ist ebenfalls bei [Ritter Weine](#) in Liechtenstein erhältlich und kostet CHF 69.- die 75cl-Flasche.

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2017

Die Domaine besitzt zwei Parzellen von je einem Hektar im Climat, das an die Lage Chevalier-Montrachet angrenzt, und die Rebstöcke wurden 1989 angepflanzt. Olivier Lamy bezeichnet der Boden beider Parzellen Als karg.

Straffe, jugendliche, präzise, reife und ätherische Nase mit expressiven Düften nach Zitronen in Hülle und Fülle, weissen Blumen, Limetten, etwas Pfirsichen. Grossartige Komplexität, die allerdings viele Jahre beanspruchen dürfte, um sich voll zu entfalten. Charaktervoller, kräftiger, straffer und geradliniger Gaumen, kompromisslos, gute Struktur, dürfte im Verlauf der Jahre an Volumen zulegen, die Mineralität und die Säure spielen miteinander bis zum präzisen und betörenden Abgang. **18/20** (93/100).



Vorbereitung der Bestellungen

©Domaine Hubert Lamy

Dieser Wein kostet € 333.22 und CHF 360.- in der Schweiz pro Karton à sechs Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#). Er ist ebenfalls bei [Ritter Weine](#) in Liechtenstein erhältlich und kostet CHF 72.- die 75cl-Flasche.

Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers de Dents de Chien 2017

Die Parzelle ist 0.25 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1985 angepflanzt.

Obwohl der Wein zum Zeitpunkt der Verkostung zurückhaltend wirkte, liess sich die rassige Mineralität des unverwechselbaren Murgers sehr gut erahnen. Der Name des Climats weist auf die Steinhaufen am Rande der Parzellen hin, wobei die Steine so spitz wie Hundezähne sein sollen. In der Nase kommt insbesondere Feuerstein zur Geltung. Reife Zitronen und weitere Düfte ergänzen das Aromenspektrum, wobei sich diese mit der Zeit entwickeln werden. Vollmundiger, relativ generöser, konzentrierter und tiefgründiger Gaumen, präzise und reintonig, das Gerüst wird durch die Säure gebildet. Grossartige Mineralität mit wiederum viel Kalknoten. Ein Wein für die Zukunft, nichts eilt. **17.5/20** (91/100). Aufgrund unserer Erfahrung mit diesem Erzeugnis wäre es nicht überraschend, wenn es in 10 bis 12 Jahren eine sehr hohe Bewertung erreichte.

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles 2017

Die Parzelle ist 0.16 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1988 angepflanzt. Der Boden besteht hauptsächlich aus rotem Lehm und enthält viele Kieselstücke. Was dazu führe, dass die Weine dicht und kräftig seien, sagt uns Olivier Lamy.

Vielversprechende, intensive, tief sinnige, verführerische Nase mit vielen Granny-Smith-Noten, Zitrusfrucht, Zitronen, wobei sich die Komplexität im Verlauf der Jahre entwickeln wird. Das Ganze ist präzise und reintonig. Vollmundiger, zarter, runder, geschmackvoller und verführerischer Gaumen. Feine Salzigkeit im fleischigen Saft, erfrischend und ausgewogen. Braucht einfach Zeit. Köstlicher Abgang mit einer grossartigen Mineralität. **17-17.75/20** (89-92/100).

Dieser Wein kostet € 434.34 und CHF 465.- in der Schweiz die sechs Flaschen bei Millesima [Deutschland](#) bzw. [Schweiz](#).

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Tremblots Haute Densité 2017

20'000 Rebstöcke per Hektar. Die Rebstöcke eines Teils der Parzelle der Domaine im Climat Les Tremblots sind dicht aneinander angepflanzt. Der Abstand zwischen ihnen beträgt 45 cm.

Schriftstücke aus dem Mittelalter zeigen, dass die Weinberge bereits zu dieser Zeit nach dem «Haute Densité»-Grundsatz bestellt wurden. So ist es geblieben, bis die Reblausplage Europa befiel. Haute Densité bedeutet «Hohe Dichte». Gemeint ist, dass etwa 20'000 Rebstöcke per Hektar angepflanzt worden sind. Die Rebstöcke müssen dann gegeneinander kämpfen, nur die allergesündesten Beeren finden die Energie, sich gegen die anderen und insbesondere gegen diejenigen der anderen Rebstöcke durchzusetzen. Dies führt zu einer drastischen Verbesserung der Qualität und zur Konzentration der Beeren. Nicht selten wie z.B. in den Climats Derrière chez Edouard und Criots-Batard-Montrachet führt es dazu, dass eine einzige Traube auf jedem Rebstock heranwächst. In Les Tremblots wachsen drei Trauben à je 30 gr per Rebstock.

Zum Zeitpunkt der Verkostung war dieser Wein verschlossen. Die Konzentration und die Tiefe der Nase waren die einzigen Elemente, die sich wahrnehmen liessen. Komplexer, kräftiger, reintoniger, präziser, kompromissloser und durchaus eleganter Gaumen. Straff und geradlinig, tief sinnig und üppig, subtil salzig, was dieses Erzeugnis schrittweise umwerfend macht. Der Charakter entwickelt sich mit der Zeit, es lassen sich Aromen reifer Zitronen, weisser Blumen und etwas Honigwachs wahrnehmen. Die Komplexität des Saftes dürfte in 10 bis 12 Jahren beeindrucken, dieser Wein vermittelt heute den Eindruck, in der Schwerelosigkeit zu tanzen. **18.25+/20** (94+/100). Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Haute Densité 2017

Die Rebstöcke wurden 2000 und 2007 angepflanzt. Die Dichte beträgt 30'000 Rebstöcke per Hektar. Die Dichte der «Standard»-Cuvée beträgt 14'000 Rebstöcke per Hektar.

Eine Nase zwischen extremer Jugendlichkeit und extremer Zurückhaltung. Man erahnt, wohin die Reise führt, wagt aber nicht zu fragen, ob sie effektiv die richtige sein wird. Man nimmt erste Düfte nach Jod, Minze, weissen Blumen wahr, weiss aber nicht, in wie weit sich die aktuelle aromatische Komplexität weiter entwickeln wird. Dieses Erzeugnis besitzt alle Argumente von der betörenden Frische bis zur tief sinnigen Kraft, um die strengsten Weinliebhaber zu überzeugen. Intensiver, vollmundiger, rassiger Gaumen, mineralisch, bis es nicht mehr geht, grossartige, perfekt eingebundene Salzigkeit, die den Mund wässrig macht. Ein potentielles Monument, dem wir gerne **18.5/20** (95/100) erteilen.

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2016

Die Domaine besitzt zwei Parzellen von je einem Hektar im Climat, das an die Lage Montrachet angrenzt, und die Rebstöcke wurden 1989 angepflanzt. Olivier Lamy bezeichnet der Boden beider Parzellen als karg. Die Ernte hat am 15. und 16. September 2016 stattgefunden.

Tiefsinniges, konzentriertes, jungliches Bouquet mit feinen, komplexen Düften nach Feuerstein, weissen Blumen, Dörrananas, Geissblatt und weiteren, floralen Elementen, Mandarinen, Birnen. Mit mehr Zeit würde man bestimmt weitere Düfte entdecken. Vollmundiger, seidiger, reintöniger, präziser Gaumen, viel Fleisch am Knochen, grossartige Frische, geschmackvoll und verführerisch, die Mineralität bildet das Gerüst. Olivier Lamy sagt uns, dass dieser Remilly bis 2022 offen bleiben und anschliessend erst wieder in zehn Jahren zu verkosten sein wird. **17.5/20** (91/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 49.90 bei [Kierdorf Wein](#). In der Schweiz ist dieser Wein bei [Daniel-Vins](#) für CHF 50.62 die 75cl-Flasche erhältlich. Er ist ebenfalls bei [Ritter Weine](#) in Liechtenstein erhältlich und kostet CHF 69.- die 75cl-Flasche.

Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard Haute Densité 2013

Die Rebstöcke wurden 2000 und 2007 angepflanzt. Die Dichte beträgt 30'000 Rebstöcke per Hektar.

Beeindruckende Konzentration, extrem jung, am liebsten im Keller vergessen. Doch wer sich mit diesem Wein befasst, entdeckt die Quintessenz der Haute Densité. Es gibt hier alles, was in der «normalen» Cuvée vorhanden ist, nur einfach MEHR! Mehr Gewicht, mehr Konzentration, mehr Aromen, mehr Säure, mehr Mineralität. 2013 gilt als grosser Jahrgang für die Weissweine... Expressive, tief sinnige Nase, Mineralität pur, ein intellektuelles Bouquet, das nicht kommuniziert und noch nicht kommunizieren will. Bloss die köstlichen Düfte fein geriebener und gewürzter Zitronen kommen zur Geltung. Entweder hievt man sich auf sein Niveau oder ein UFO ist vorbeigeflogen. Energischer, knackiger, straffer Gaumen, sehr frisch und erfrischend, Unendlicher Abgang. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Santenay 1er Cru Clos des Gravières 2013

Die Parzelle ist 0.38 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden zwischen 1966 und 2011 angepflanzt.

Die Lage, die Olivier Lamy buchstäblich liebt, ist sehr warm und enthält viele Kieselsteine. Die Trauben wurden am 22. September 2013 geerntet.

Verführerische, ausdrucksvolle, tief sinnige und ausgewogene Nase mit feinen und komplexen Düften nach Granny Smith, Zitronen, Feuerstein, gelbem Obst. Harmonischer, straffer, mineralischer, raffinierter Gaumen, Gewürze, florale Komponenten, eine subtile Salzigkeit im geschmackvollen, runden, ja, sogar leicht fetten Mund, bereitet viel Spass. Sehr ansprechender, straffer und kräftiger Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Saint-Aubin (Villages) La Princée 2008

Die Domaine besitzt drei Hektaren in der Lage, und die Rebstöcke wurden 1985 und 2000 angepflanzt.

Aus der halben Flasche. Aufgeschlossene, expressive, tief sinnige Nase mit komplexen und harmonischen Düften nach Butter, Mandeln, floralen Komponenten, die Mineralität steht im Hintergrund, und das Holz lässt sich durch seine feinen, gerösteten Noten leicht wahrnehmen. Dieses Bouquet besitzt buchstäblich das Zeug dazu, um zu verführen, es verspricht zwar nicht mehr viel, bereitet aber sehr viel Genuss. Der Gaumen ist vollmundig, wiederum komplex und hat alle Argumente, um in der Gastronomie viel Anklang zu finden. Die Säure ist zwar noch gut präsent, das war ja ein Merkmal des Jahrgangs, ist aber auch sehr gut eingebunden und stützt das Ganze. Anhaltende Länge. **17.5/20** (91/100).



Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr erhältlich.

Saint-Aubin 1er Cru Derrière chez Edouard 2007

Mea culpa: Da ich leider nicht niedergeschrieben habe, ob wir den klassischen Derrière chez Edouard oder den Vieilles Vignes verkostet haben, verzichte ich auf eine Beschreibung.

Diesem Wein habe ich **17.5/20** (91/100) erteilt.

Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers de Dents de Chien 2003

Nicht bewertet. Das Ziel von Olivier Lamy war es, uns zu zeigen, dass seine Weine durchaus lagerfähig sind. Diese Flasche wurde bereits vor zwei Tagen zuvor entkorkt und bereitete noch Spass. Auch, wenn Liebhaber junger Erzeugnisse damit bestimmt wenig anfangen werden.



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles 2002

Die Parzelle ist 0.16 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1980 angepflanzt.

Wenn die Qualität des Jahrgangs 2002 für die Rotweine von Anfang an bekannt war, hat sie diejenige der Weissweine rasch in den Schatten gestellt. Ausschliesslich die Weinliebhaber, die sich für die Burgunder Erzeugnisse interessieren, kennen den Wert dieses Jahrgangs: Auch die Weissweine sind gross ausgefallen. Zur Entlastung der Konsumenten, die dem Anbaugebiet nicht mit Priorität folgen, stimmt es, dass das Burgund nicht dafür bekannt ist, gleichzeitig in beiden Farben Grosses zu produzieren. 1999, 1985 und 1978 waren in beiden Farben grossartig, um nicht grandios zu schreiben. Typische Beispiele für das Ungleichgewicht zwischen beiden Farben zugunsten der Weissweine sind die Jahrgänge 2011, 2008 und 2004, wobei der dritte nicht so glänzt wie der erste. 2008 befindet sich aktuell in einem Zwischenstadium... Die Burgunder-Weissweine des Jahrgangs 2002 zeichnen sich durch eine reife Frucht, eine aromatische Ausdruckskraft und eine stützende Säure für eine lange Lagerung aus. Gemäss Louis-Fabrice Latour aus dem Maison Louis Latour seien die Weissweine aus dem Jahrgang 2002 sogar nie so gut seit 1996 ([Link](#)) gewesen.



Was in diesem Wein insbesondere auffällt, ist seine subtile, aromatische Vielfalt. Die Nase zeigt sich elegant, ausgewogen, einladend, es strömen delikate Düfte nach Haselnüssen, buttrigen Komponenten, Zitronen aus dem Glas. Das Ganze ist reintönig, ausgefeilt und stellt den puristischen Stil von Olivier Lamy unter Beweis. Der Gaumen wirkt sehr frisch, vollmundig, zart, komplex, zu den Düften im Bouquet kommen Bienenwachs, eine Prise balsamischer Noten, ein Hauch Vanille hinzu. Die Säure ist sehr gut eingebunden. Sehr guter Abgang. **17.5/20** (91/100).

Autor: Jean François Guyard
19. September 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

Fotos: Ginkgomedie ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

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.