



Olivier Bernstein

Der Jahrgang 2018

Ein genialer Winzer, ein vielversprechender, links und rechts bereits hoch bejubelter Jahrgang, sieben unverwechselbare Grands Crus, zwei Gevrey-Chambertin 1er Crus von der bewunderten Côte Saint-Jacques und weitere Crus, die nicht weniger nennenswert sind, ein Stil, der durch die aussergewöhnlichen Fässer von Chassin ([Link](#)) und deren Aromen, die in jungen Jahren an Rauchlachs erinnern, geprägt wird, ein Stil, sagen wir, ein Stil – derjenige vom dynamischen, neugierigen und dementsprechend aufgeschlossenen Olivier Bernstein...

Akt I: Die Begegnung

Wir schliessen die Augen, wir lassen das Alltagsleben und seine unendliche Last los, wir hören das dritte Klavierkonzert von Rachmaninow... Alternative Kadenzen eines zauberhaften Werks des genialen, russischen Komponisten und Dirigenten aus dem späten XIX. und dem ersten Teil des XX. Jahrhunderts, deren vielschichtige Partituren in jeder Schule für begabte Musikstudenten zu fantastischen Reisen zwischen Dasein und Unsterblichkeit einladen. Wir könnten zugleich den Chambertin Clos-de-Bèze 2018 oder den stimmigen, aber auch noch verschlossenen Bonnes-Mares 2018 geniessen. Vollendete Übereinstimmung des Empfindens zwischen Musik und Wein. Die Noten reihen sich harmonisch aneinander und bieten eine sinnliche Melodie. Musik und Wein zusammen, vereint. Zusammen werfen sie Fragen auf. Fragen zum Werdegang des Burgunds. Ja, ja es stimmt, dass Olivier Bernstein einen privilegierten Kontakt zu Noten und Editionen von berühmten Klassikern (Beethoven, Schubert, Satie usw.) pflegt. Geboren wurde er in einer Bildungs-Upperclass-Familie, er stammt aus der Gründerfamilie des bekannten Bärenreiter-Verlags in Kassel, der entsprechende Notenblätter und Partituren herausgab. Komplex und fesselnd ist das Werk von Rachmaninow, komplex und faszinierend ist Olivier Bernstein.

Es folgt ein Austausch, ja sogar eine Allegorie für vier Hände zwischen dem grossen Weinmeister und dem Autor des vorliegenden Berichts. Dürfen Wein und Musik verglichen werden? Musik ist unvergänglich, wir haben es bereits geschrieben, während ein grosser Wein sehr lange in Erinnerung bleibt. Wird das 1000-jährige Burgund, dasjenige der zisterziensischen Mönche seine Kinder, die grossen Weine, die wir gestern, heute und morgen trinken, überleben? Die Überlegungen drehen sich hier nicht um die Klimaerwärmung, über so ein Thema müssten wir uns stets unterhalten. Unterhalten und handeln. Dringend. Unabhängig von unserem geistigen Zustand. Es ist keine Frage des «The soul is willing when the flesh is weak». Musik und Wein laden dafür zur Entspannung ein. Musik und Wein fordern, sie fordern aber auch heraus. Es ist eine unwahrscheinliche Begegnung zwischen Apollo und Venus, eine Art moderner Interpretation von Sheherazade von Rimski-Korsakow. Wir verkosten einen Clos de Vougeot. Selbstverständlich aus dem Jahrgang 2018. Und kehren prosaisch zu unserem Thema zurück: Welche Zukunft haben die Weine aus dem Burgund? Wird die Preisspirale, die nun seit über acht Jahren nicht aufhört, zur geistigen bzw. kulturellen Vernichtung des Burgunds führen? Die Gefahr ist ernst.

Akt II: Zwischen Königin Margot und Hermann Nitsch

Entstellung, Entzweiung, Gier haben bereits vor einer Weile angefangen, die Gesellschaft wie Hirnkrebs aufzufressen, da die Geschäfte der Spekulanten dazu geführt haben, dass der Preis der Trauben innerhalb der letzten zehn Jahre um 500 Prozent gestiegen ist. Die Tarife der Trauben eben, die solche Künstler wie Olivier Bernstein sowie Mounir und Rotem Saouma einkaufen, haben eine irrsinnige Höhe erreicht. Das Profitstreben, so schnell wie möglich, so wirksam wie möglich, vergiftet allseits die Seelen. Gegen jegliche Logik und alles für sich allein. Zumindest in der Optik der Spekulanten. Und umso einfacher, da die Grösse der Parzellen der burgundischen Winzer*innen die Abfüllung von Flaschenmengen à la Bordelaise nicht ermöglicht. Somit steigen die Preise, sie steigen, es entsteht ein Blutbild im Stil von Hermann Nitsch, das interessiert niemanden, die wenigsten kennen ihn, es entsteht ein Massaker der Bartholomäusnacht wie zur Zeit der Reine Margot. Die einen, die Hugenotten, werden



Königin Margot

©Pathé Films

von den Weinliebhabern verkörpert, wobei sie ebenso von den anderen, den Spekulanten, buchstäblich zerfleischt werden. Die ersten bezahlen wahnsinnige Preise für Weine, die sie – hoffentlich – lieben und seit vielen Jahren verfolgen, die anderen sind schon seit einigen Jahren geistig tot. Einer, der ein paar Flaschen der Domaine de la Romanée-Conti ergattern will, um einen Profit daraus zu ziehen, lebt nur noch von seiner Gier.

Der Markt passt sich an. Während Weinliebhaber, die sich noch vor zehn Jahren im Konzept der Hospices de Beaune darin erkannten, einzelne Flaschen davon ersteigern konnten, haben die Preise inzwischen eine völlig idiotische Höhe erreicht. Wenn also sogar die Erzeugnisse des Krankenhauses mit Wohltätigkeitsorganisationscharakter nicht mehr bezahlt werden können, riecht es überall nach ungesunden Zuständen. Die renommierte Auktion an jedem dritten Wochenende im November hat immer als Barometer für die Preisentwicklung gegolten. Die Kultur des Ortes, das Erbgut des Burgunds wird heute bedroht. Durch die Gier. Wo bleiben die Mönche, wo bleiben die Lagen, die sie gezeichnet haben? Wo bleiben die Herren von Vergy, wo bleiben die Honigfliegen, die dem Climat Clos des Mouches seinen Namen gegeben haben? Wo bleiben die Eigenschaften der unterschiedlichen Terroirs der Côte Saint-Jacques, die wir am Anfang dieses Berichts erwähnt haben? Beruht der Genuss auf Profit, schmeckt ein Wein ausschliesslich nach dem, was er kostet. Ist das mit der noblen Vorstellung des Burgunds und dessen durch die UNESCO anerkannten Ambition, die Wiege der Climats zu verkörpern, kompatibel? Die aktuellsten, tragischen Nachrichten, die uns Bordeaux sendet, die Négociants hätten die schlimmsten Schwierigkeiten, den Jahrgang 2018 zu verkaufen, erinnern uns daran: Wir, gutbetucht oder nicht, sind vergänglich. Der Wein bleibt, die klassische Musik bleibt, die Kunst bleibt. Ein Jahrgang wie 1996, über den Clives Coates bereits vor über zehn Jahren sagte, er werde uns alle überleben, erinnert uns kläglich daran. Ad vitam eternam.



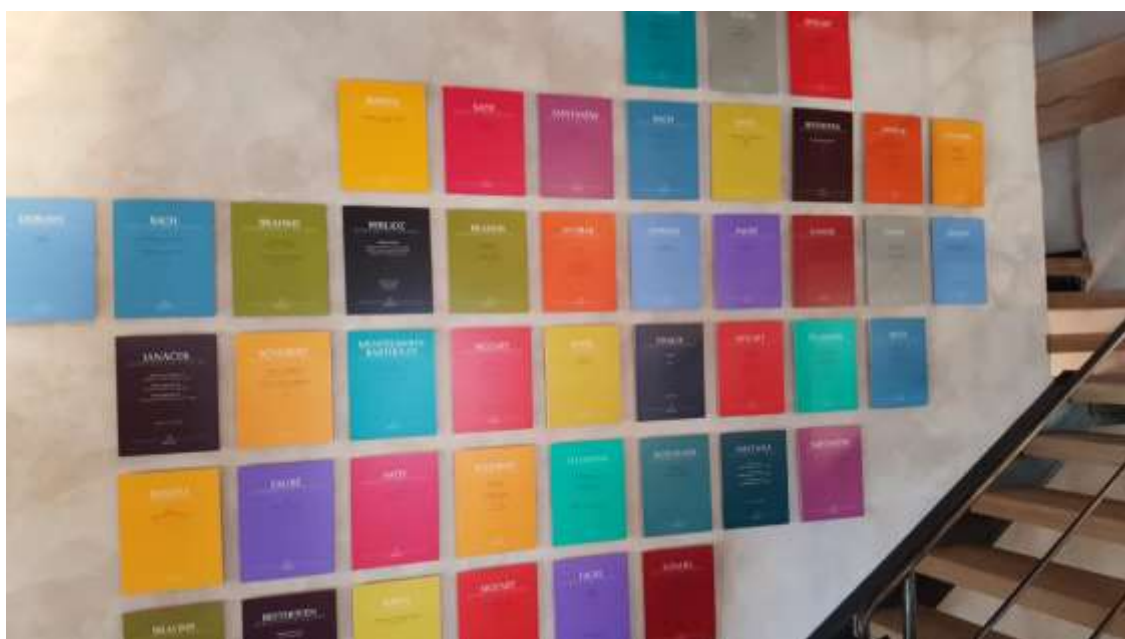
©Olivier Bernstein

Akt III: Das Fest der Sinne

Die Quintessenz des Burgunds besteht in der Hervorhebung der Terroir-Unterschiede. Von einer Strassenseite zur anderen wird nicht mehr der gleiche Wein produziert. Auf einer Seite heisst er La Grande Rue, auf der anderen La Romanée-Conti. Glücklicherweise bleiben sich verschiedene Künstler, ich meine Winzer*innen, treu. Die Motivation für ihre Arbeit wird nicht durch den unmittelbaren Profit, den sie erzielen könnten, gesteuert. Stattdessen positionieren sie sich in der Fortsetzung der Mönche, die wir schon erwähnt haben. In diesem Sinne weiss Olivier Bernstein genau, aus welchem Grund ihm wichtig ist, dass die Trauben seines Mazis-Chambertin aus beiden Teilen, also Mazis-Haut und Mazis-Bas, stammen. Genuss hat zwar einen Preis, aber ganz klar nicht denjenigen der Spekulation. Spannenderweise erweist sich eine Kritik der fernöstlichen Märkte als unangebracht. Nein, die Asiaten trinken keine Burgunder-Weine, weil sie rar sind. Wenn es stimmt, dass sie die Exklusivität suchen, stimmt es noch mehr, dass sie sich im Verlauf der Jahre ein unvorstellbares Wissen über das Anbaugebiet angeeignet haben. Sie waren auch die ersten vor etwa zehn Jahren, die einen präzisen Atlas der Climats, der Lieux-dits, ja sogar der Parzellen hatten. Die Japaner waren die ersten, so ein Buch zu veröffentlichen, das die iPhone-App ClimaVinea ([Link](#)) bestimmt inspiriert hat. Die Zeit ist eingeläutet, die Nuancen, die Subtilität jeder einzelnen Lage, ja immer wieder jeder Parzelle wie auf dem Climat En Orveaux in Vosne-Romanée wieder zu zelebrieren. Olivier Bernstein komponiert die Musik, Richard Seguin, ein Winzer aus Gevrey-Chambertin, dirigiert die Symphonie, was er seit 2007 an der Seite von Bernstein tut, beide haben die Eigenschaften des Jahrgangs 2018 analysiert, verstanden, sie haben dessen Reintönigkeit, Frische, Konzentration und schliesslich die ideale Widerspiegelung der unterschiedlichen Terroirs eingefangen, um sie alle zusammen auf die Bühne ins Rampenlicht zu bringen. Ein Fest der Sinne, nicht mehr ein Werk von Rachmaninow, sondern eine Ode an die Freude ist nun angekommen. Olivier Bernstein wird uns bestimmt bei unserem nächsten Besuch berichten können, warum gerade die Oper Rusalka von Dvořak in den Sinn kommt, wenn ich an die gesamte Situation denke...



Olivier Bernstein im Oktober 2019



Die Weine

Die Weine des Jahrgangs 2018 wurden Mitte Oktober 2019 auf dem Weingut ([Link](#)) in Beaune verkostet. Pierre-Olivier Soares, der junge und durchaus sympathische Önologe der Domaine, begleitete uns während der Verkostung und beantwortete alle unsere Fragen mit Herz und Leidenschaft.



Pierre-Olivier Soares beschreibt den Jahrgang als umständlich. Um zu vermeiden, marmeladige Weine zu produzieren, musste der Zustand der Trauben vor der Ernte stets kontrolliert werden. Zahlreiche Winzer*innen hätten den Fehler gemacht, nicht so streng zu arbeiten. Auf der Domaine freuten sich Olivier Bernstein und Richard Seguin, weil sie die Frische und die vorherrschenden Aromen roter Beeren einfangen konnten. Alle Trauben wurden ab dem 1. September innerhalb von dreieinhalb Tagen geerntet. Aufgrund der grünen Ernte, die durchgeführt wurde, damit die Trauben frisch bleiben können, gelang die Ernte 20 Prozent geringer als im Jahr 2017. Die nächste Herausforderung erfolgte während der malolaktischen Gärung. Gewisse Gärungen begannen früher, andere fanden zunächst klassisch statt, bevor sie sich später fortsetzten... Olivier Bernstein und Pierre-Olivier Soares äußern sich über das Ergebnis sehr zufrieden. 2018 sei schliesslich ein Winzerjahrgang, ein grossartiger, vielversprechender Jahrgang.

Der Generalimporteur in der Schweiz ist [Martel](#) und in Deutschland [Kierdorf Wein](#).

Gevrey-Chambertin Villages 2018

Wie für alle Weine wurden die Trauben zu 20 Prozent entrappt.

Eine köstliche, frische, elegante, gepflegte Nase mit reifen, schwarzen Beeren strömt aus dem Glas. Wir sind ganz klar in Gevrey-Chambertin, die Finesse des Bouquets ist klar vorhanden, doch zeigt dieses auch etwas Charakter und verspricht einiges für in etwa zehn Jahren. Vollmundiger, finessenreicher, strukturierter und knackiger Gaumen, viel Saft, dicht, feingliedrige, geschliffene Tannine, lebhaft Säure, grossartige Frische. Feine rote Kirschen gestalten das Aromabild, etwas Würze und Likörnoten begleiten sie, während sich schwarze Kirschen im Hintergrund wahrnehmen lassen. Das Holz ist sehr schön eingebunden und es ist sogar so, insbesondere nach der jährlichen Burgunder-Veranstaltung des Schweizer Importeurs Martel, dass die klassischen Töne der Fässer von Chassin noch nicht so zur Geltung kommen. Die Lust wird somit bereits heute erweckt, sich ein grosses Glas dieses erschwinglichen Weins einzuschenken. **17.75/20** (92/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Lavrottes 2018

Olivier Bernstein beschreibt dieses Erzeugnis als die perfekte Einführung in seine Wein-Welt. Wir stimmen ihm zu. Dabei beeindruckt uns, dass die Rebstöcke noch nicht 30 Jahre alt 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 Département-Strasse D974 nach Dijon, nur 0.91 ha klein ist. Olivier Bernstein besitzt die Hälfte der Lage.

Verführerische, elegante, tiefe, ausgewogene und sehr frische Nase mit vielen roten Beeren, Veilchen, Würze, das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert gute rauchige Noten. Vollmundiger, seidiger, durchaus eleganter und raffinierter Gaumen, wiederum ausgewogen und frisch, die Tannine bringen die Struktur, während die knackigen Aromen roter Kirschen und sanft eingekochter roter Beeren Format und Klasse zeigen. Ein grossartiger, reintöniger Wein wird da ausgebaut. Wir warten ungeduldig darauf. **18/20** (93/100).

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2018

Eine Nase, die sich von derjenigen des Jahrgangs 2016 unterscheidet, in dem Sinne, dass sie sofort ihren charaktervollen Charme zeigt. Die Präzision, die Reintönigkeit, die Komplexität, die Tiefe, die Ausdrucksstärke, eine geradlinige, kompromisslose Nase mit vielen Düften roter Beeren, aber auch welken Blumen und Kräutern. Es wirkt etwa wie die Theaterbühne eines Epos, die gerade aufgebaut wird. Es gibt also ein beeindruckendes Potential in dieser Nase. Ultrafrischer, raffinierter, komplexer, breiter und konzentrierter Gaumen, feingliedrige Tannine in Hülle und Fülle, die sich noch verfeinern müssen, volle Power Geschmack, grossartige rote Frucht mit etwas Würze sehr schön ineinander verwoben, das Ganze bringt eine weitere Kraft in das zu 100 Prozent neue Holz. Ein potentielles Monument mit einem sehr langanhaltenden Abgang. **19/20** (97/100).



Pierre-Olivier Soares

Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2018

Heute bereits zeigt der Cazetiers eine Kraft, die erst in etwa 15 Jahren im Champeaux zur Geltung kommen wird. Tiefsinnige, delikate, komplexe, harmonische, konzentrierte Nase mit vielen roten Beeren, empyreumatischen Noten, wobei diese weniger präsent sind als im Jahrgang 2016 zum gleichen Zeitpunkt. Die Ausprägung des Terroirs Cazetiers schlechthin. Ein Gevrey von ausserordentlichem Charakter und Sinnlichkeit. Vollmundiger, präziser, reintöniger Gaumen, rassig und ausgefeilt, wieder sehr frisch und erfrischend, es kommen feine salzige Noten zum Vorschein, delikate Mineralität, alles ist perfekt ineinander verwoben und wird sehr viel Genuss bieten. **18.5/20** (95/100).

Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2018

Der Jahrgang 2016 hatte uns bereits begeistert, ja sogar umgehauen. So macht es der 2018er wieder. Unverschämt. Raffinierte, ausgefeilte, tiefgründige, rassige Nase mit exquisiten Düften nach floralen Elementen, verschiedenen roten Beeren, alles haargenau kalibriert, präzise, betörend. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Man lässt sich verwöhnen, verführen. Wieder viele rote Beeren, darunter Kirschen und Erdbeeren, etwas Coulis roter Beeren, Würze, perfekt eingebundenes Holz, alles frisch und wieder perfekt ineinander verwoben. Die Tannine sind feingliedrig, seidig, die Säure schön integriert und stützend, die Mineralität liefert salzige, erfrischende Noten. Sehr langanhaltender Abgang. **19/20** (97/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2018

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

Jugendliche, rassige, komplexe, expressive und frische Nase mit vielschichtigen Düften im klassischen Stil der grossartigen Weine der Appellation. Florale Komponenten, Barbecue-Kräuter, ein voller Korb schwarzer und roter Beeren, Kirschen und Johannisbeeren. Süssliche Noten kommen sehr gut zur Geltung, dieses Bouquet besitzt das Zeug dazu, die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen. Später kommt etwas Leder zum Vorschein. Barocker, doch durchaus harmonischer, vollmundiger, saftiger Gaumen. Straffes Gerüst, das so wirkt, als ob es den anderen Komponenten viel Freiheit geben würde. Rundum frisch und geschmackvoll, braucht einfach Zeit. Warten wird sich lohnen. **18.5/20** (95/100).





Clos de la Roche (Grand Cru) 2018

Betonte Mineralität im komplexen, frischen, harmonischen, raffinierten Bouquet. Es strömen Düfte nach schwarzen Beeren und insbesondere nach Brombeeren sowie Tabak, Gewürzen, floralen Komponenten aus dem Glas, wobei sich die Nase weiterentwickeln und bestimmt eine Vielfalt an weiteren Elementen anbieten wird. Vollmundiger, konzentrierter, saftiger, straffer, mineralischer Gaumen, ein beeindruckender Wein mit feinen, geschliffenen Tanninen und reintönigen schwarzen und roten Früchten in Hülle und Fülle. Warten ist aber ein Muss. Sehr langanhaltender Abgang. **19/20** (97/100).



Bonnes-Mares (Grand Cru) 2018

Tiefsinnige, komplexe, expressive, geschliffene, raffinierte Nase mit Klasse und Format. Es strömen reintönige, präzise und verführerische Düfte nach Brombeeren und weiteren dunklen Beeren sowie mineralischen Elementen aus dem Glas, wobei das Ganze noch etwa 15 bis 20 Jahre brauchen wird, um sein richtiges Format zu offenbaren. Die Aromen sind im raffinierten, vollmundigen, beeindruckend komplexen Gaumen wieder zu finden. Grossartige Frische, transzendente Mineralität, unwahrscheinlich präzise und reintönig, die Würze ist wahrnehmbar, insbesondere im unendlichen Abgang, spielt aber die gleiche Rolle wie ein Triangel in der klassischen Musik. Die Tannine sind seidig, die Säure erfrischend und perfekt eingebunden, das ist ganz grosses Kino. **20/20** (100/100).

Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2018

Jugendliche, ungestüme, muskulöse, tiefe Nase mit komplexen, reintönigen Düften nach welken Blumen, Lavendel, Rosen, Brombeeren, roten Beeren, animalischen Akzenten, Kräutern. Beeindruckend, unerschütterlich, die ideale Stufe vor beiden Chambertins, was sich auch dadurch erklären lässt, dass die Terroirs sehr ähnlich sind. Die Frische ist selbstverständlich sehr schön vorhanden und setzt sich im imponierenden, breit-schultrigen, dichten, energischen und nicht zuletzt ausgefeilten Gaumen fort. Wieder ein Wein, der in die Geschichte der Domaine eingehen könnte. Unbedingt warten. **19+/20** (97+/100).

Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2018

Was für eine bombastische Nase, raffiniert, elegant, fein ziseliert, präzise, dicht, mit einem komplexen Aromenspektrum ausgestattet. Es strömen florale Elemente und vor allem Veilchen sowie rote Beeren in allen möglichen Varianten aus dem Glas. Das Holz mit seinen röstigen Noten ist sehr gut eingebunden und die Eigenschaften der Fässer von Chassin kommen nun besser zur Geltung. Das Bouquet wird viel Zeit beanspruchen, um sein wahres Format zu zeigen. Beeindruckend ist aktuell der finesenreiche, kräftige, konzentrierte Gaumen mit seiner dichten Struktur, seiner vielschichtigen Frucht mit Himbeeren, Kirschen und Kirschsteinen, Johannisbeeren, seinen feingliedrigen und eleganten Tanninen, seiner Frische. Das Ganze wird an Breite zulegen und dürfte sich im Verlauf der Jahrzehnte wunderschön entwickeln. Der Abgang hält unendlich an. **19.5/20** (99/100).

Chambertin (Grand Cru) 2018

Die Nase zeigte sich zunächst verschlossen und unergründlich. Dafür liessen sich seine ausserordentliche Komplexität erahnen und seine Tiefe, seine Präzision, seine Rasse, seine Dichte, sein Raffinement sehr gut wahrnehmen. Nach etwas Zeit und nachdem das Glas genug geschwenkt wurde, kommen reintönige Düfte nach Lavendel und weiteren Blumen, roten Beeren sowie Kirschen zum Vorschein. Alles ist wunderschön ineinander verwoben. Der Gaumen ist frisch, straff, dicht, kräftig, kompromisslos, rassig, präzise und reintönig. Die Frucht ist perfekt ausgereift, es schmeckt verführerisch und edel nach schwarzen Kirschen, weitere Aromen werden sich entwickeln. Eine beeindruckende Harmonie zeichnet diesen Wein aus, der sich mit einem unendlichen Abgang verabschiedet. Eine Dimension für sich allein, ein unvergessliches Erzeugnis, das zur Meditation einlädt. **20/20** (100/100).



Autor: Jean François Guyard
18. Februar 2020

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.