



©Olivier Bernstein

# Olivier Bernstein

## Der Jahrgang 2021

Anfang 2014 veröffentlichten wir unseren ersten Bericht „By, bye or Buy“ ([Link](#)) über die damals junge Domaine Olivier Bernstein ([Link](#)), deren erster Jahrgang 2007 war. In den zehn folgenden Jahren, die uns zum aktuell verfügbaren Jahrgang 2021 führen, sind zahlreiche Opera aufeinander gefolgt und haben eine prächtige Entwicklung gezeigt. In diesem Zeitraum hat Olivier Bernstein die Lebenspartitur seines Weinguts geschrieben.

### Vom Département 66 zu Henri Jayer

Als Quereinsteiger hat Olivier Bernstein – seinen ersten Kapitalstock hat er in der Industrie, bei TGV-Hersteller Alstom, verdient – seine ersten Weine im Jahre 2003 im Département 66, Pyrénées-Orientales erzeugt. Er gründete dort mit seiner Frau zusammen die Domaine Mas de la Dèvèze. Die Weine von Mas de la Dèvèze wurden von den Verkostern entsprechend aufgenommen und erreichten schon bald ansprechende Punktbewertungen. Doch das genügte Olivier Bernstein nicht. Seine Vorliebe galt schon immer den filigraneren, eleganten Burgunderweinen. Insbesondere nach einer Begegnung mit der bekannten Burgunder-Legende Henri Jayer und dem Erlebnis der Vinifizierung des Jahrgangs 2002. Damit sowie mit einem einjährigen Önologie-Studium in Weinbau und Kellertechnik (Beaune) im Rucksack begann er in den Jahren 2005/2006, geeignete Lagen und Traubenlieferanten im Burgund zu suchen. Er suchte nach Winzern, die in besten Lagen alte Reben besaßen, deren Trauben aber nicht selber keltern. Er bot Ihnen an, die Trauben nach der zu erwartenden Erntemenge zu bezahlen, aber die Erträge nach seinen Vorgaben durch rigoroses Zurückschneiden zu verringern. Dadurch erhielt er eine höhere Traubenqualität. 2007 wurden die ersten handverlesenen Trauben zu Premier- und Grand-Cru-Weinen verarbeitet. Dafür pendelte Bernstein zwischen dem Roussillon und dem Burgund hin und her. Es wurden damals etwa 9'000 Flaschen abgefüllt, die seinen Namen trugen, heute werden ungefähr 24'000 Flaschen jährlich abgefüllt. Wobei die Menge je nach Jahrgang entsprechend variiert.



## Von Henri Jayer zum grossen Weinkomponisten

Nicht jeder Musikliebhaber kann etwas mit einer Symphonie von Schostakowitsch anfangen. Nicht jeder Musikliebhaber versteht, warum Erik Satie der Meinung war, dass man/frau sich mit jeglicher Aktivität befassen könne, während er/sie seine Gymnopädien anhöre. Nicht jeder wird seine innere Ruhe finden, wenn er Da Pacem von Arvo Pärt hört. So genial er auch war, Henri Jayer konnte sich für Traubenstiele nicht begeistern. Es genüge, in einen hineinzubeissen, damit man merke, wie grün sie seien. Was für seine Kessellage wie Cros Parentoux sicherlich stimmte. Doch versteht es ein grosser Komponist, alle Trümpfe zu benutzen, die ihm zur Verfügung stehen. Er weiss von jedem Instrument, wie es zu spielen ist, und kennt die genauen Töne, die jedes von ihnen in einem Werk, vielleicht dem Opus seines Lebens hervorbringt. Er weiss, dass sein Werk zum Film «2001: Odyssee im Weltraum» genauso passt wie das Werk «Atmosphères» des Ungarn György Ligeti. Olivier Bernstein ist gerade so ein Virtuose. Es genügt, den Jahrgang 2021 auf der Domaine in Beaune zu verkosten, um die unwahrscheinlichen Ansprüche zu errahnen, die er und sein Önologe Richard Séguin (aus dem Haus Dugat-Py) an sich gestellt haben, um eine geradezu verwirrend hohe Qualität zu erreichen. Eine Qualität, die den vorherigen Jahrgängen quasi gleichsteht. Wenn eine gewisse Analogie zwischen einem Jahrgang wie 2019 und dem Fandango vom Padre Soler wahrgenommen werden kann, sehe ich gerne Ähnlichkeiten zwischen diesem Jahrgang 2021 und dem Ton der Harfe, wenn die Kanadierin Valérie Milot die Moldau von Smetana – das Werk by the way, dank dessen ich mich mit dem Alter von 12 Jahren in die klassische Musik verliebt habe – intoniert. Zwei Jahre nach seinem ersten Jahrgang 2007 wurde Olivier Bernstein nicht mehr als der Winzer aus der Provinz, sondern bereits als Senkrechtstarter angeschaut. Erzeugnisse wie der Clos de la Roche und der Mazis-Chambertin erwiesen sich sehr früh als unverwechselbare Monumente der Weinkultur. Im Verlauf der Zeit hat Olivier Bernstein seinen eigenen Stil ausgefeilt. Seine Werke sind nicht mehr die exklusiven Partituren vom Verlag Bärenreiter ([Link](#)), der seiner Familie gehört, auch nicht mehr die imposanten Faksimiles der Reihe Documenta Musicologica ([Link](#)), sondern Original-Partituren. Als ob der Virtuose, der sich inzwischen zum Maestro erhoben hat, seinen Klang aus einer Stradivari herausholen würde. Selbstverständlich in der Rolle der ersten Geige. Denn die Natur, u.a. die Wetterbedingungen, bleibt den Dirigenten.

Passio D. N. J. C. secundum Matthaëum  
BWV 244

J. Chorus  
Kürzerfassung / Peter Antonievich Albinov



Bach Matthäus-Passion  
©LBärenreiter



©LBärenreiter

## Back to the roots

Mit Richard Séguin unterhalten wir uns über die Herausforderungen des Jahrgangs 2021. 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 dieser

Kälteeinbruch 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. In Deutschland muss eine Temperatur von mindestens minus 7 Grad erreicht werden, damit die Weingüter Eiswein produzieren dürfen. Pinot Noir ist aber eine Diva. Jede Temperaturschwankung kann gravierende Auswirkungen haben. Ich frage Richard Séguin, ob ein Rebschnitt zu einem späteren Zeitpunkt die Lösung sein könnte. Zum Beispiel erst im März statt bereits im November. Gewisse Winzer sehen darin eine Lösung – einige behaupten sogar, dass sie dank dieser Verschiebung nie mit dem Frost konfrontiert worden seien. Studien, die u. a. vom CIVC – Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne ([Link](#)) – durchgeführt wurden, zeigen aber, dass das Débourrement nur um höchstens eine Woche verschoben werde. Das CIVC hat in seinen Studien ([Link](#)) – insbesondere in 2016 und 2017 – offenbart, dass nicht der Zeitpunkt des Austriebs, sondern die Qualität der Rebstöcke entscheidend sei. Richard Séguin geht sogar noch weiter, er glaubt gar nicht, dass sich die Verschiebung des Datums des Austriebs auswirkt. Stattdessen gründet er seine Meinung auf die Beobachtung der Obstbäume und auf die Qualität der Unterlagen. Wir vermeiden somit sowohl das Thema der aufgrund der Klimaerwärmung immer kontroverseren Unterlage 191-49C als auch das der andauernden Untersuchungen über die Frostbekämpfung der burgundischen Landwirtschaftskammern, des BIVB – Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne – und der Universität von Burgund.

Insgesamt ist Richard Séguin nicht unzufrieden mit dem Jahrgang 2021. Es hätte schlimmer ausfallen können und die Erträge sind mit 32 bis 38 hl/ha durchaus anständig. Es habe daher wenig Verluste gegeben. Die Verkostung zeigt, dass der Jahrgang eigentlich deutlich mehr bieten könnte, als er schließlich einhalten konnte. Ich bin sogar im Verlauf der Besuche Mitte März 2023 zur Schlussfolgerung gekommen, dass alles eine Frage der Kalibrierung ist. Winzer\*innen, die üblicherweise üppige, überschwängliche, körperreiche Weine produzieren, wurden zum Gutteil hart bestraft. Diejenigen, die hingegen auf das setzen, was die Amerikaner als «französischen Geschmack» – ich nenne ihn «europäischen Geschmack» – bezeichnen, also auf Textur, Harmonie, Raffinement, betörende Düfte, eine perfekte Balance zwischen Stoff, Komplexität, Säure, Frucht und Geschmeidigkeit – die Franzosen sprechen von «Palabilité» (Bekömmlichkeit im edelsten Sinne des Wortes), also der Gegenreaktion auf die parkerisierten Blockbuster –, haben einen durchaus gelungenen Jahrgang produziert. Vielleicht keinen Jahrgang für die Ewigkeit, aber er bietet so viel Genuss, dass die Flaschen innerhalb der nächsten 20 Jahre ausgetrunken werden.



Richard Séguin im März 2023

## Die Verkostung

Die Verkostung hat am 15. April 2023 stattgefunden. Seit zwei Monaten werden die Weine in Stahltank raffiniert und im Mai 2023 abgefüllt.

In Deutschland sind die Erzeugnisse der Domaine bei [Kierdorfwein](#) und in der Schweiz u. a. beim Generalimporteur [Martel](#) erhältlich.

## **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2021**

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Dieser Wein entspricht dem, was man von ihm erwartet. Es ist zweifellos ein grosser Champeaux, mit viel Zurückhaltung. Richard macht mich darauf aufmerksam, dass die Lage unter Hagelschlag zu leiden hatte. Man merkt jedoch hinter den präzisen Aromen von roten Früchten, darunter saftigen Kirschen und Himbeeren, die Kraft der Nase. Der Wein hat Rasse, Tiefe und Potenzial und es wäre unklug, ihn übereilt zu geniessen. Das Holz ist perfekt eingebunden und liefert ein feines, subtiles Toasting. Der frische Gaumen ist vollmundig, reintonig, präzise und tief sinnig, bestätigt die ersten, positiven Eindrücke des Bouquets und verspricht einiges, darunter Schliff und viel Genuss. Die Tannine sind ausgefeilt, die Säure insbesondere im Abgang, wobei auf keinen Fall störend, wahrnehmbar. Last but not least bringt die Mineralität die Eigenschaften der grossartigen Champeaux Lage voll zur Geltung. Ein klarer Erfolg mit Potential für eine höhere Bewertung. **17.75+/20** (92+/100).

## **Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2021**

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Diejenigen, die den vorherigen Jahrgang in Erinnerung haben, werden sofort den Unterschied zwischen 2020 und 2021 merken. Wir begegnen hier einer sanften, eleganten, geschliffenen, aber auch zurückhaltenden Interpretation dieses Erzeugnisses, das uns in früheren Jahrgängen bereits auf den ersten Blick verführen konnte. Die Düfte sind präzise, bieten eine gute Komplexität sowie feine rote und blaue Früchte, alles mit einer verblüffenden Delikatesse. Spannenderweise bildet dieses Bouquet eine schöne Harmonie mit dem vollmundigen, samtig-seidigen, doch relativ dichten Körper, der zusätzlich eine grossartige Rasse aufweist. Das Holz ist auch hier sehr schön eingebunden, während die Mineralität die feinen, geschliffenen Fruchtaromen begleitet. Der Abgang hält an und bietet eine feine Würzigkeit. **18+/20** (93+/100). Die aufmerksamen Leser\*innen werden bemerkt haben, dass wir auch den Jahrgang 2020 mit der gleichen Note bewertet haben.



Richard Séguin im März 2023

## **Clos de Vougeot (Grand Cru) 2021**

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Das grosse Merkmal des Jahrgangs 2021, den ich als stolzen Nachfolger von 2013 einschätze, ist die klare Identifikation der AOC, aus der die Erzeugnisse kommen. Ich gehe sogar einen Schritt weiter. Die Trauben dieses Clos de Vougeot könnten kaum aus einem anderen Quartier kommen als einem in der

Mitte des Clos. Die Wucht und die Authentizität des Ausdrucks, die unverwechselbare Harmonie zwischen allen Komponenten machen diesen Wein zu einem grossartigen Vertreter seiner AOC. Dunkle Früchte, etwas Kräuter, etwas Fruchtlikör, etwas Veilchen, dann erdige und würzige Komponenten bilden die feinen, ausgereiften, aber noch zurückhaltenden Hauptkomponenten des aromatischen Kaleidoskops im Bouquet. Dieses zeigt Tiefe, Schliff und besitzt das Zeug dazu, jeden anspruchsvollen Weinliebhaber zu verführen. Am Gaumen folgt ein Zauber. Breit, vollmundig, doch auf keinen Fall verschwenderisch, mineralisch, samtig, ja sogar raffiniert, alles ist perfekt ineinander verwoben in diesem Gaumeneindruck, bis zur Säure, die perfekt eingebunden ist, und zum langanhaltenden Abgang. Habe ich mich durch den Charakter dieses Erzeugnisses verführen lassen oder verdient er wirklich seine **18.25-18.5/20** (94-95/100)?

### **Clos de la Roche (Grand Cru) 2021**

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Das erste, was auffällt, ist die fabelhafte Nase! Was für eine Eleganz, eine Komplexität und etwas Unwiderstehliches, man würde sich wünschen, dass Olivier Bernstein Magnumflaschen davon abfüllt. Bestimmt einer der besten Clos de la Roche, die ich je gehabt habe, übertrifft meines Erachtens sogar den Jahrgang 2020. Und es spielt dabei keine Rolle, ob er genau die gleiche Lagerfähigkeit aufweist, das ist hier völlig irrelevant. Man leckt Steine, wobei das Bouquet auch einen sehr schönen, vielversprechenden Mix an dunklen Früchten und Kräutern bietet. Das ist Hedonismus pur, Spass pur, Kultur pur. Manche behaupten, es sei schwieriger, einen grossen Clos Saint-Denis als einen grossen Clos de la Roche zu vinifizieren, da bewegen wir uns mit diesem 2021er auf einer völlig anderen Ebene. Dabei steht der Gaumen auf dem gleichen Niveau. Kräftig und zugleich seidig, filigran, präzise, reintonig, das ist Präzisionsarbeit, ein Liqueur, eine arabische Kalligraphie. Insbesondere aufgrund der feinen, raffinierten Würzigkeit und Kräutrigkeit, die wiederum die dunkle Frucht ideal begleiten. Bis zum unendlichen, betörenden Abgang. **18.75-19/20** (96-97/100). Nicht der am höchsten bewertete Wein der Serie, aber die absolute Einkaufspriorität.

### **Bonnes-Mares (Grand Cru) 2021**

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Ein Bonnes-Mares, wie man ihn liebt, tiefsinnig, komplex bis kompliziert, allerdings im positiven Sinn, man ertrinkt buchstäblich in diesem Bouquet, sucht die Details, erkennt Düfte, die so oder so anders sein werden, wenn dieses Erzeugnis seine erste Trinkreife erreichen wird. Es kommt mir allerdings die Logik des Sudokus in den Sinn, jedes Detail hat seinen Platz, und eines zu verschieben, würde dem Ganzen sein Gleichgewicht nehmen. Eines fällt mir aber auf: Die Düfte, die Aromen weisen eindeutig mehr auf weisse, also kalkhaltige als auf rote Böden hin. Dieser Wein hat einen charakteristischen Chambolle-Charakter. Der Gaumen ist straff, dicht, ausgefeilt, alles wiederum wunderschön ineinander verwoben. Ein grosser, vielversprechender Bonnes-Mares, den ich unabhängig von seiner Lagerfähigkeit – die ich sowieso als sehr gut einschätze – sehr hoch bewerten möchte. **18.5/20** (95/100).



Olivier Bernstein im März 2022

## Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2021

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Wenn manche von alten Reben sprechen, wenn die Rebstöcke erst 30 Jahre sind, sollten sie sich bestimmt eines Besseren belehren lassen. Diejenigen dieses Mazis sind inzwischen über 80 Jahre alt...

Aktuell zurückhaltende Nase, wobei man die Kraft im Hintergrund erahnt. Ganz grosses Potential und wiederum der Beweis, dass nicht alle Erzeugnisse des Jahrgangs in den nächsten 15 Jahren auszutrinken sein werden, wie man da links und rechts lesen kann. Durchaus raffinierte, tiefsinnige, präzise Nase mit feinen, ausgereiften dunklen Früchten sowie Veilchen. Die Komplexität der Nase wird sich im Verlauf der Zeit entwickelt. Vollmundiger, fleischiger, saftiger, raffinierter Gaumen mit kräftigen, filigranen Tanninen, alles perfekt ziseliert, bis zum rassigen, druckvollen, langanhaltenden Abgang. **18.5-18.75/20** (95-96/100).



## Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2021

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Kräftig und mit einer derartigen Präzision ausgestattet, dass dieses Erzeugnis nicht aus einer anderen Domaine kommen könnte. Komplexe, wenn auch aktuell noch zurückhaltende Nase, sehr ästhetisch, raffiniert, elegant, tiefsinnig. Kompromisslos und doch genau da, wo man ihn erwartet. Wieder ein Wein, der sich durch die schwierigen Bedingungen des Jahres nicht beeinflussen lassen zu haben scheint. Wiederum diese dunklen Beeren, die in diesem Jahrgang das aromatische Merkmal der Domaine sind. Grosses Kino. Vollmundiger, rassischer, breiter, eleganter Jahrgang, einfach beeindruckend, was 2021 produziert werden konnte. Filigrane Tannine, sehr gute Spannung, unerschütterliches Gerüst, perfekt eingebundene Säure. Wir sind nicht weit entfernt von der Perfektion. **19+/20** (97+/100).

## Chambertin (Grand Cru) 2021

[Hier](#) sind die Informationen der Domaine über die Lage erhältlich.

Eine durchaus ansprechende Kombination von Kraft, Tiefsinn und Raffinement. Während andere Jahrgänge vor allem die zwei ersten Eigenschaften mit voller Wucht zur Geltung bringen, merken wir in diesem Erzeugnis, was die nun eindeutigen Vorteile von 2021 sind. Es ist nicht einmal die Frage, ob so ein Jahrgang uns Burgunder-Liebhabern die Gelegenheit gibt, diese Weine in einem früheren Trinkhorizont zu geniessen. Es wäre höchstens der Beweis für fehlende Intelligenz, das so wahrnehmen zu wollen. Die Weine dieses Jahrgangs bieten, wenn sie nicht gerade zurückhaltend sind, ein unwahrscheinliches Bouquet, vielleicht sogar das entzückendste, mit dem ich mich in den letzten zehn Jahren befasst habe, sie bieten ausserdem eine Sanftmut, die schliesslich niemanden gleichgültig lassen wird. Ja, in der internationalen Fachpresse ist der Vorwurf laut geworden, es sei schön zu sehen, dass die Winzer\*innen einen Jahrgang wie vor 30 Jahren produziert haben. Das kann man nicht verneinen. Diese Äußerung bezog sich aber nicht selten auf Weingutbesuche und Verkostungen, die Ende 2022 stattgefunden haben. Sie bezog sich und bezieht sich eindeutig auf Erzeugnisse, die üblicherweise ihre Muskeln, ihre Überschwänglichkeit, ihr Temperament zeigen wollen. Nicht aber auf diejenigen, die mit der gleichen Akribie wie eine Partitur raffinierter Musik zusammengestellt wurden. Was gefällt uns schliesslich am besten, die 10. Symphonie von Schostakowitsch oder die Symphonie «Aus der Neuen Welt» von Anton Dvořák?

Und in kurzen Worten fällt der Chambertin 2021 von Olivier Bernstein durch seine zurückhaltende Komplexität, seine ästhetische, aber zugleich athletische Form auf, beide sind ideal verbunden, es ist ein Zeugnis der grossen Kultur des Winzers und seines Teams, die genau wissen, wie man sich der Perfektion annähert. Der Gaumen ist der Appellation treu, männlich, aber eben auch raffiniert. Auch subtil süsslich, wobei Ansätze von Blutorangen die Komplexität verstärken. Eindeutig ein Wein für eine sehr lange Zukunft. **19+/20** (97+/100).

Richard Séguin und ich versprechen uns, im Herbst 2023 den Jahrgang 2022 zusammen zu verkosten. Ein grandioses Versprechen nimmt Gestalt an, wie der Clos de la Roche und der Chambertin Clos-de-Bèze bei einer Verkostung auf die Schnelle zeigen.

**Autor: Jean François Guyard**  
**7. Mai 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](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.**