



Der Hügel von Corton Mitte Oktober 2019

Burgunder 2017

Die Auswahl einer Wein-Boutique

Jahr für Jahr organisieren Alex und Veronika Nussbaumer, Inhaber der exklusiven Weinhandlung VINSmotions ([Link](#)), eine der schönsten Verkostungen rund um das Thema des jeweils neuesten im Angebot befindlichen Burgunder-Jahrgangs, dieses Mal also 2017.

Mit der Zeit hat sich VINSmotions, das 2019 gerade sein 15-jähriges Jubiläum feiert, zur richtigen Wein-Boutique entwickelt. Während sich das Ehepaar seit 40 Jahren ins Anbaugebiet oberhalb des Rhône-Tals begeben, vermarktet es erst seit 2004 die Erzeugnisse einzelner im Verlauf der Zeit sorgfältig ausgesuchter Domaines in der Schweiz. Eine Selektion, die stets wächst, wie zum Beispiel im Winter 2018 als sich Luc Bourgogne ([Link](#)) und Alex Nussbaumer über eine Zusammenarbeit einigten.

Wein ist Kultur, Wein vereint Menschen. Daher geht es darum, den Kunden Trouvaillen und Werte anzubieten, die sich im Verlauf der Jahre etabliert haben, wir denken hier u.a. an Buisson-Charles und Morey-Coffinet oder Rossignol-Trapet und Pierre Amiot, die noch nicht bekannt waren, als VINSmotions begonnen hat, mit ihnen zu arbeiten. Zugleich wird eine authentische Beziehung zwischen den Produzenten und den Nussbaumers einerseits sowie zwischen den treuen Kunden und dem Händler andererseits etabliert. Somit bildet VINSmotions keine kommerzielle Plattform im klassischen Sinn, auf der jeder anstrebt, vom anderen zu profitieren, sondern eine Top-Adresse für heutige und zukünftige



v.l.n.r.: Alex Nussbaumer und Thibault Morey am 18. Oktober 2019

eingefleischte Burgunder-Liebhaber. Der Wein gilt, wie bereits erwähnt, als Kulturobjekt, und keiner wird sich beklagen, wenn er sich plötzlich zum Gegenstand der Begierde entwickelt.

Gerade in diesem Sinn trafen sich zehn Weinfreunde am 7. Oktober 2019 im Ochsen Restaurant in Zug. Das Burgund ist ein wunderschönes und vielschichtiges Anbaugebiet, burgundische Weine bereiten sehr viel Spass, es fehlte nur noch die richtige Gesellschaft, um einen besonders angenehmen Abend zu verbringen. Somit konnte der Wunsch aller Teilnehmenden erfüllt werden.

Die Weine

Jean-Marc Pillot, Montagny 1^{er} Cru Les Gouresses 2017

Obwohl das in Chassagne-Montrachet angesiedelte Weingut bereits 1910 gegründet wurde, gehört Jean-Marc Pillot zur jungen Elite der Winzer der Gemeinde. In unserem Bericht über die Weine aus dem Jahrgang 2017 von Morey-Coffinet haben wir die besondere Kultur von Chassagne-Montrachet beschrieben. Hier lebt man nicht vom Wein., man lebt ihn buchstäblich aus. Es gibt diese Seele im Dorf, die weder in Meursault noch in Puligny-Montrachet zu finden ist. In diesem Kontext scheint es besonders wichtig hervorzuheben, dass Jean-Marc Pillot mehrere Jahre lang das Syndicat des Vignerons de Chassagne-Montrachet geleitet hat und dass er sich heute jeden Sonntag Vormittag mit zwölf weiteren Winzern im Caveau der Gemeinde trifft, um die Weine der Anwesenden zu verkosten. «Dégustation croisée» heisst es auf Französisch.



v.l.n.r.: Jean-Marc Pillot Montagny 1^{er} Cru Les Gouresses 2017, Didier & Denis Larue Saint-Aubin 1^{er} Cru Murgers des Dents de Chien 2017, Buisson-Battault Meursault 1^{er} Cru Goutte d'Or 2016, Didier & Denis Larue Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous le Puits 2017

Ein betörender Wein, dessen Herkunft auch an der Côte de Beaune liegen könnte. Ob das Alter der Rebstöcke – der grösste Teil davon ist 100 Jahre alt – eine massgebende Rolle in der Qualität dieses Erzeugnisses gespielt hat, bleibt offen. Dafür kommt das Können des Winzers unmittelbar zur Geltung. Die Nase zeigt sich elegant, präzise, mineralisch und bietet feine Düfte nach weissen Früchten und Blumen, etwas Zitrusfrüchte, das Ganze wirkt sehr harmonisch und zeigt auch eine schöne Tiefe. Im ausgewogenen und tänzerischen Gaumen setzen sich die Aromen fort, wobei sie durch exotische Früchte und Zitronen ergänzt werden. Saftig und finessenreich, aber auch richtig knackig, man braucht sich keine Frage zu stellen, dieser Wein bereitet einfach viel Spass, stützende Säure, später entwickeln sich rauchige Noten, feiner, leicht salziger Abgang. **17.25/20** (90/100).

Der Jahrgang 2017 dieses [Weins](#) kostet CHF 36.50. 2014, 2015 und 2016 sind ausserdem erhältlich und kosten zwischen CHF 34.50 und 37.50.

Didier & Denis Larue, Saint-Aubin 1^{er} Cru Murgers des Dents de Chien 2017

Wer an Saint-Aubin denkt, verbindet die Gemeinde unmittelbar mit Winzern wie Olivier Lamy oder Pierre-Yves Colin und vergisst dabei ein Schmuckstück namens Larue. Auf seiner Website berichtet Alex Nussbauer über seine Erfahrung ([Link](#)) mit dem Weingut, und wir verstehen ihn sehr gut. Mitte Oktober durften wir Didier Larue auf seiner Domaine treffen, und die Weine aus dem Jahrgang 2018 sind buchstäblich unverzichtbar.

Die Lage Murgers des Dents de Chien liegt oberhalb von Puligny-Montrachet, nicht weit entfernt von Le Montrachet, und gilt als eine der drei besten der Gemeinde. Die Larues besitzen 1.2 Hektar bzw. fünf Parzellen auf einer Höhe von 340 m.ü.M., die nach Süden ausgerichtet sind. Die Rebstöcke wurden 1946, 1964, 1972, 1990 und 1997 angepflanzt.

Erstaunlich aufgeschlossene Nase, komplexe Aromatik mit einer mineralischen Ausprägung, was auf das charakteristische Terroir zurückzuführen ist. Akzente von Feuerstein sind mit feinen Noten von Zitrusfrüchten verwoben. Was aber im aktuellen Stadium beeindruckt, ist der vollmundige Gaumen, den man im Bereich der Musik problemlos mit einer Polyphonie vergleichen könnte. Viel Charakter, Raffinement ist aber auch vorhanden, guter, solider Abgang mit subtilen, leicht süsslichen Noten. Heute 17+/20 (89+/100), das Potential für **17.5-17.75/20** (91-92/100) ist klar vorhanden.

Der Jahrgang 2017 dieses [Weins](#) kostet CHF 35.50. 2013 und 2015 sind ebenfalls [erhältlich](#) und kosten zwischen CHF 32.- und 33.-.

Buisson-Battault, Meursault 1^{er} Cru Goutte d'Or 2016

André Buisson-Battault ist der Cousin von Catherine Buisson, die zusammen mit ihrem Ehemann die renommierte Domaine Buisson-Charles leitet. Mehr Informationen über das Gut Buisson-Battault, das wir nicht so kennen, sind auf der Website ([Link](#)) von Alex Nussbaumer zu finden. Auf einer persönlicheren Ebene schrieb A. Nussbaumer in seinem Kundenbrief in Bezug auf den Jahrgang 2017:

«Nach wie vor nur Insidern ist das Weingut der Familie Buisson-Battault in Meursault bekannt. Der gut 50-jährige François Buisson ist ein diskreter und bescheidener Winzer, dabei ist er für mich ohne Zweifel ein „Meister seines Fachs“ – ein Chardonnay-Spezialist par excellence. Genauso diskret, unaufgeregt und souverän sind seine Meursault in der Jugend. Sie sind eher atypische Meursault, wenn man die oft etwas üppige, nussige Fruchtaromatik und generöse Art vor Augen hat. Hier gleichen sie in ihrer trockenen Art oft eher einem jungen Chablis. Doch mit Jahr für Jahr überragender Reintönigkeit, fein ziseliertes Fruchtbild und Mineralität entwickeln sich die Weine in einem wahren Steigerungslauf über mindestens ein Jahrzehnt hin zu einem grandiosen, terroirtypischen Meursault.»

Der Goutte d'Or 2016 dürfte als überlebendes Erzeugnis einer Naturkatastrophe namens Nachtfrost bezeichnet werden. Trotz einem Ertrag von 20 hl/ha auf einer Parzelle von 1.2 Hektar bietet dieser Wein eine zunächst zurückhaltende, diskrete Nase mit schliesslich doch einer verführerischen, konzentrierten gelben Frucht, einer strahlenden Mineralität und floralen Komponenten. Sehr saftiger, schön balancierter, ja sogar charaktvoller Gaumen, scheut sich vor gar nichts und hat den Frost doch sehr gut überstanden. Sehr gute Mineralität. Wirkt nach einer Weile aber etwas vordergründig, man sucht ihn, ohne sicher zu sein, ihn heute zu finden. Warten. Heute **16.75/20** (87/100). Wieder verkosten.

Der Jahrgang 2017 dieses [Weins](#) kostet CHF 60.50. Die Jahrgänge 2012 bis 2015 sind ebenfalls [erhältlich](#) und kosten zwischen CHF 53.- und CHF 60.50

Didier & Denis Larue, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Sous le Puits 2017

Beide Brüder aus Saint-Aubin bieten nicht nur eine durchaus ansprechende Auswahl von neun Saint-Aubin-Weinen, sondern auch u.a. drei Puligny-Montrachet an. Wenn man den roten Blagny mitzählt, sind es sogar vier Erzeugnisse aus der Gemeinde. Rotweine dürfen aber unter der Appellation Puligny nicht vermarktet werden. Sie müssen Blagny heissen, was auch richtig ist, da ausschliesslich im Weiler Blagny Rotwein produziert wird. Blagny, das sind Climats wie La Garenne, La Pièce sous le Bois, Les Ravelles, Sous le Dos d'Âne, La Truffière und Sous le Hameau, die sich alle im Verlauf der Jahrzehnte einen durchaus verdienten prestigeträchtigen Rang erobert haben. Es genügt meistens, dass der Name «Blagny» auf der Flasche steht, damit sich der Wein zum Objekt der Begierde entwickelt. Sous le Puits ist eine Art Zwitter. Ein Premier Cru, ohne wirklich einer zu sein. Oberhalb des Hügels des gleichnamigen Weilers gelegen, leidet er unter seiner Grenze zum Wald und an seiner Höhe von 380 m.ü.M. In grossen Jahrgängen und später geerntet bieten die Weine dafür nicht nur eine natürliche Frische, sondern auch eine verführerische Eleganz und Lebhaftigkeit. Die Larues besitzen fünf Parzellen Chardonnay auf einer Grösse von 1.88 Hektar und eine Parzelle Pinot Noir in diesem Climat. Daher produzieren beide Brüder einen weissen Blagny Sous-le-Puits und einen roten Blagny Sous-Le-Puits.



Die frische und präzise Nase offenbart feine und generöse fruchtige und würzige Düfte auf einer mineralischen Grundlage. Mit der Zeit entwickeln sich subtil süssliche Akzente im charaktervollen, geschliffenen und aufgeschlossenen Bouquet. Reintöniger, ausgewogener, saftiger Gaumen. Wenn die ersten Eindrücke denken lassen, dass dieser Wein schon jetzt genossen werden könnte, empfehlen wir, noch ein paar Jahre zu warten. **17.5/20** (91/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 44.-.



Louis Boillot & Fils, Volnay 1^{er} Cru Les Angles 2017

Louis Boillot, der mit Ghislaine Barthod verheiratet ist, bietet uns in diesem Jahrgang einen grossartigen Angles mit einer komplexen, breiten, zurückhaltenden und doch vielversprechenden Nase an. Einkochte, rote Früchte, Kirschen, Erdbeeren, Zwetschgen, Brombeeren, mineralische Komponenten und nicht zuletzt ein feines Toasting strömen aus dem Glas. Geschmackvoller, strukturierter, präziser, reintoniger Gaumen mit würzigen Elementen und einer verführerischen, frischen Fruchtigkeit und einer saftigen Säure. Vielversprechender, eleganter, langanhaltender Abgang. Ein Erzeugnis, das hervorragend beweist, dass Les Angles kein leicht zu nehmendes Climat ist. **17.5+/20** (91+/100).

Der Jahrgang 2017 dieses Weins [kostet](#) CHF 58.-.

Patrick Essa, Buisson-Charles, Volnay 1^{er} Cru Les Champans 2017

Aufgeschlossene, komplexe, tiefsinnige, aktuell eher diszipliniert wirkende Nase mit köstlichen Düften nach reifen Kirschen, roten Beeren in verschiedenen Varianten, subtiler Würze und nicht zuletzt spannenden Lavendelakzenten. Dieses Bouquet erweckt die Sinne, man beschäftigt sich damit, fragt sich, wie Lavendel hier ins Spiel kommt. Eines ist sicher, das bereitet sehr viel Spass, während die klassische Kraft der Champans noch nicht zur Geltung kommt. Also ein Wein, der auf sich warten lassen wird. Rassiger, geschliffener, vielschichtiger und köstlich süsslicher Gaumen. Die Grundlage ist mineralisch, während die Säure sehr gut eingebunden ist. Die Kraft, die im Bouquet noch fehlte, lässt sich im Mund deutlich mehr wahrnehmen. Guter, anhaltender Abgang. Ein Erzeugnis, das die Grösse der Appellation in einem für die Côte de Beaune hervorragenden Jahrgang bestätigt. **17.75/20** (92/100).

Der Jahrgang 2017 dieses [Weins](#) kostet CHF 87.-.



Pierre Amiot et Fils, Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Ruchots 2017

Wir haben vor ein paar Jahren einen Bericht über zwei Mini-Vertikalverkostungen der Weine von Pierre Amiot geschrieben, einerseits seinen Ruchots, andererseits seinen Clos de la Roche. Zwei Erzeugnisse, die jeder Burgunder-Liebhaber unbedingt kennen sollte. Das Climat Les Ruchots steht gegenüber dem Clos de Tart und ermöglicht die Erzeugung besonders eleganter Weine, die ein befreundeter Blogger als «Kleine Clos de Tart» bezeichnet hat. Obwohl ich immer wieder gefragt werde, ob diese Behauptung, die grundsätzlich irritierend erscheinen kann – ein Ruchots von Amiot kostet auch um die CHF 50.- –, teile ich die Meinung zum Teil. Eines ist sicher, Les Ruchots gehört den Climats, deren Weine bei einem Kauf einzelner Flaschen aus der Gemeinde nicht ins Vergessen geraten dürften. Pierre Amiot besitzt 0.53 Hektar im Climat, und die Rebstöcke wurden über 55 Jahren angepflanzt.

Es strömen generöse Düfte reifer roter Früchte, von Kirschen, Himbeeren, Granatapfel, würzigen Elementen, einer guten Mineralität, Pflaumen und Veilchen, schliesslich wilder Komponenten aus dem Glas. Die Letzten deuten klar darauf hin, dass der Wein noch viel zu jung ist, um richtig genossen zu werden. Das Holz ist perfekt eingebunden. Rassiger, komplexer, tief sinniger, verführerischer Gaumen, der allerdings zunächst einiges abverlangt, bevor seine Grösse voll zur Geltung kommt. Geschmeidig, samtig, geschliffen, raffiniert, energisch, die Säure ist perfekt eingebunden, das Holz ebenfalls, alle Komponenten sind wunderschön ineinander verwoben, dieser Ruchots ist wohl der erste Wein von der Côte de Nuits, der mich dazu bringt, meine Meinung über die Erzeugnisse der Gemeinden zwischen Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin zu überprüfen. Ich meinte bisher, ausschliesslich die Côte de Beaune habe die Produktion grandioser Weine ermöglicht... Last but not least hält auch der Abgang sehr gut an und weckt die Lust auf das nächste Glas. **18/20** (93/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 57.50. Die Jahrgänge 2013, 2014 und 2016 dieses Weins sind erhältlich und kosten zwischen CHF 52.50 und CHF 60.-.



v.l.n.r.: Louis Boillot & Fils Volnay 1^{er} Cru Les Angles 2017, Buisson-Charles Volnay 1^{er} Cru Les Champans 2017, Pierre Amiot et Fils Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Ruchots 2017

Martin & Pierre Bart, Marsannay, Fixin 1^{er} Cru Les Hervelets 2017

Komplexe, frische Nase mit Tiefe. Rote Früchte, gut eingebundenes Holz, erdige Komponenten und ein klassischer Fixin-Touch gestalten das Aromaspektrum. Mittleres Gewicht im frischen, würzigen, präzisen, tiefgründigen Gaumen. Gute, stützende Säure, ein Wein, den ich hoffentlich in ein paar Jahren wieder verkosten kann. Aktuell **17.25/20** (90/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 50.-.

Damien Livera, Domaine des Tilleuls, Gevrey-Chambertin Les Evocelles 2017

Kaum zu glauben, dass dieser Wein ein Villages ist. Was für eine grossartige, verführerische, elegante und zugleich konzentrierte Nase voller Komplexität, die sich mit der Zeit entwickelt. Schwarze Früchte, alles ideal ausgereift, Brombeeren und Heidelbeeren, bis man sich in dieses Bouquet verliebt und dabei merkt, dass es sich offiziell eben um einen Villages handelt. Der junge Damien Livera hat den Erzeugnissen der Domaine eine Dimension verliehen, die zur Zeit seines Vaters nicht immer zu erahnen war. Im Gaumen kommt zunächst das Holz zur Geltung, was darauf hindeutet, dass man die Flaschen am liebsten irgendwo im Keller versteckt, um sie erst in acht bis zehn Jahren zu entkorken. Strukturiert und tiefgründig, raffiniert und ausgefeilt, dicht und konzentriert, vollmundig und komplex, lebhaft und gespannt. Einfach ein unverzichtbarer Wein, dem wir gerne **17.75/20** (92/100) erteilen.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 58.50. Die Jahrgänge 2011, 2013, 2014 und 2016 sind erhältlich und kosten zwischen CHF 43.- und CHF 61.-

Maratray-Dubreuil, Corton-Bressandes (Grand Cru) 2017

Wir verfolgen seit mehreren Jahren die Domaine Maratray-Dubreuil und sind immer wieder von der Qualität ihrer Weine buchstäblich begeistert. Einmal mehr bestätigen François und Marie-Madeleine ihren Fleiss mit diesem Bressandes.

Aufgeschlossene, frische, dichte und tiefsinnige Nase mit einer guten Komplexität. Es strömen sehr reife Düfte nach schwarzen und roten Beeren, Brombeeren, Pflaumen, Kirschen, Weichselkirschen, Johannisbeeren und Veilchen aus dem Glas. Das erweckt die Sinne und zeigt sich betörend. Eine klare Unterschrift, die zum Glück von den amerikanischen Burgunder-Experten noch nicht bemerkt wurde. Tiefsinniger, wiederum sehr frischer, konzentrierter, geschliffener, raffinierter Gaumen mit einer dichten, reintönigen, dunklen Frucht und einem feinen, mineralischen Gerüst. Runde Tannine, die an Finesse gewinnen werden, mit der Zeit kommt die charakteristische Würzigkeit der Bressandes-Lage schön zum Vorschein. Rundum viel Stoff und genau gleich viel Genuss, heute, in 10 und bestimmt auch in 15 Jahren. Was sich im langanhaltenden Abgang bestätigt. **18/20** (93/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 60.-. Die Jahrgänge 2011, 2012, 2013, 2014 und 2016 sind ebenfalls [erhältlich](#) und kosten zwischen CHF 55.- und CHF 60.-

Michel Noëllat et Fils, Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots 2017

Wir erinnern gerne an unseren Bericht ([Link](#)) über den Jahrgang 2015. Wir besuchten im Oktober 2017 die Domaine, die von der sehr sympathischen Sophie, der Tochter von Michel Noëllat, und ihrem Cousin Sébastien geleitet wird. Sie gilt heute noch als Insider-Tipp, wobei die Weine über alle Trümpfe verfügen, um ein breites, anspruchsvolles Publikum zu begeistern.

Expressive, dichte, tiefgründige und komplexe Nase mit kräftigen Düften nach schwarzen Beeren, Heidelbeeren, Pflaumen, schwarzen Kirschen und würzigen Elementen. Robuster, vollmundiger, frischer, durchaus harmonischer und doch nicht zuletzt finessenreicher Gaumen. Dicht konzentrierte, geschliffene Tannine, stützende Säure, langer Abgang. Ein grossartiger Wein mit einem beeindruckenden Potential. **17.75+/20** (92+/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 98.-. Der Jahrgang 2013 ist ebenfalls erhältlich und kostet CHF81.80

Text & Fotos: Jean François Guyard

12. November 2019

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.

