



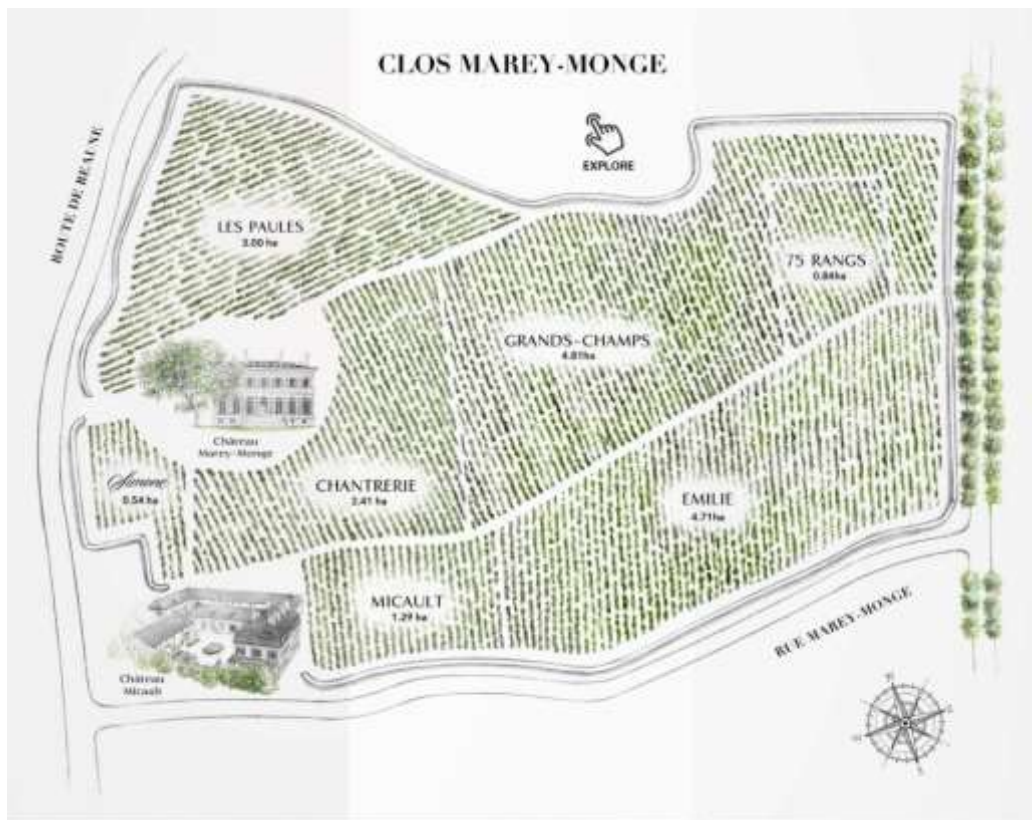
## Das Château de Pommard reist ins Ausland

Wir wissen es alle: Das Château de Pommard gilt als eine Hochburg des Önotourismus in Frankreich. Bereits zur Zeit von Maurice Giraud, der 2003 das Gut erwarb, um es schliesslich im September 2014 weiterzuerkaufen, erwies sich die Adresse im friedlichen, ja sogar unter gewissen Aspekten altmodischen Dorf als unverzichtbar. Liebhaber des Weins – im breiten Sinn –, der Kultur und des gepflegten, französischen Savoir Vivre begaben sich zahlreich zum Château. Altmodisch war die Gemeinde Pommard auch damals, sprich vor erst 15 Jahren, da wird Wein produziert und jeder lebt für sich. Kein Marketing, ausser vielleicht dasjenige der letzten Jahrhunderte, als die halbe Welt Flaschen aus dieser Herkunft erwerben wollte. Kein Marketing, aber auch keine zugänglichen Weine, ein Pommard musste



doch hart und kühl wirken und am Liebsten seinen ausserordentlich kalkhaltigen Boden widerspiegeln.

Maurice Giraud war und ist immer noch ein Liebhaber der schönen Künste. Ausstellungen, Seminare sowie der schöne, kleine Garten gegenüber dem Château machten von sich reden. Es besuchten immer mehr Interessenten die Domaine, und die Zahl stieg innerhalb von zehn Jahren auf 35'000 Touristen jährlich. Die Hälfte kam aus dem Ausland. Ob sie sich bereits früh für den Grand Vin, der hier produziert wurde, begeisterten, erzählt die Geschichte nicht. In den letzten 20 Jahren ist das Weingut durch eine glückliche und eine brachiale Phase gegangen. «Toutoune» für die engen Freunde, Philippe Charlopin für das breite Publikum ermöglichte es, dass der Grand Vin von 2004 bis 2006 durch die Götter begnadet wurde. Ab 2007 waren die Götter dann nicht mehr nötig. Ein durchaus talentierter Degustator und zugleich nicht weniger begabter Önologe wurde ausgewählt, um das Schicksal der Produktion zu meistern. Wir haben bereits ein paar Berichte über das Château de Pommard verfasst, also selbstverständlich auch über Emmanuel Sala, wie z.B. in unserem Artikel ([Link](#)) über die «Sélection parcellaire», also die Parzellenanalyse, geschrieben. Um die Entwicklung der Erzeugnisse des Châteaus zu verfolgen, empfehlen wir unseren Bericht «Vom Château de Pommard zum Clos Marey-Monge» ([Link](#)).



©Château de Pommard

## Vom Dorf zum Leuchtturm

Im September 2014 erwarb ein Tycoon das Château. Dieser Schritt löste einen Sturm aus. Mit voller Wucht wurde Michael Baum, dem erfolgreichen Gründer des Start-up-Inkubators Founder.org ([Link](#)), vorgeworfen, ein Amerikaner zu sein, das Château zu einem horrenden Preis gekauft zu haben, dann das kulturelle Fundament des Dorfes in Frage zu stellen – Michael Baum habe eine Zeit lang beabsichtigt, eine Autobahnausfahrt bauen zu lassen – etc. Jede Ausrede war gut, um ihm seinen direkten und unternehmerischen Stil vorzuwerfen. Gemäss dem zumindest in Frankreich verbreiteten Motto: Wenn einer Schuld ist, dann der. Michael Baum ist aber nicht Marie-Antoinette. Den Kopf hat er nicht verloren, eine langwierige Überzeugungsarbeit, die heute noch nicht abgeschlossen ist, wurde eingeleitet. Talentierte Winzer\*innen fehlen auf der Schwelle zu den 2020er-Jahren nicht. Ohne an ihren organoleptischen Charakteristiken eingebüsst zu haben, besitzen die Pommard-Weine heute das Zeug dazu, ein anspruchsvolles Publikum wieder zu begeistern. Doch gilt inzwischen eine Domaine heute als Leuchtturm in der Gemeinde: das Château de Pommard. Nicht nur deswegen, weil es das Weingut ist, das man von der Route Départementale 974 nach Meursault am besten sieht. Zu einer Zeit, zu der sich Fantasie und Schwung vom Dorf anscheinend verabschiedet hatten, bluteten neue Ideen und neue Konzepte im Château buchstäblich. Auf die Dauer war der Amerikaner eben keiner mehr, sondern nur noch ein ambitionierter Unternehmer, der das Dorf aufwühlen will.



v.l.n.r.: Emmanuel Sala, der Önologe, Estelle Bidault, die PR-Leiterin, und Michael Baum

Seminare, Konferenzen, Ausstellungen mit einer internationalen Ausstrahlung, Konzerte zogen immer mehr Leute an. Im Ausland sieht man Pommard nicht als ein Kaff, das aus dem Dornröschenschlaf aufwachen sollte, sondern als nicht weniger als kulturelles Reiseziel im Burgunder-Anbaugebiet. So stieg der Preis der Flaschen der Domaine, die bereits zur Zeit von Maurice Giraud von den Touristen gekauft wurden, unweigerlich weiter.

Ein Leuchtturm hat aber erst dann Sinn, wenn er laufend strahlt und den Weg auf dem Ozean oder am Meer weist. Also zurück zum Wein. «Experience» ist das neue Paradigma. «Burgundy Experience», «Gourmet Experience», «Harvest Experience» und drei weitere Packages werden nun dem Publikum angeboten. Lust darauf, die Geheimnisse der Ernte zu erfahren? Das Château bietet während der Lese eine dreistündige Einführung. Lust darauf, sich zertifizieren zu lassen? Das Château bietet nun die Möglichkeit, die WSET-Prüfungen vorzubereiten. Lust darauf, in der Nähe seines eigenen Wohnorts etwas über das Weingut zu lernen und zu verkosten? Das Château besucht bereits seit April 2009 wichtige Städte der Welt, um sein Publikum bzw. seine Liebhaber zu treffen. Bordeaux, New York, Boston, Marseille, Paris, Tokio sind einzelne der 18 Städte im Jahr 2019, wo das Team des Châteaus das ganze Konzept präsentiert hat. Am 5. Juni war das Team in Zürich.



Harvest Experience

©Château de Pommard

## Die Verkostung in Zürich

Am 5. Juni 2019 besuchte das Château de Pommard, durch Eric Pignal, den jungen Önologen, und Edouard Fuzat, Weinberater, vertreten, Zürich im Dolder Grand Hotel ([Link](#)).

Nach einer ausführlichen Präsentation über das Burgund und dessen Geschichte, dann über die Düfte und Aromen der Burgunder-Weine – mit einer praktischen Übung aufgrund der Proben der Sammlung «Le nez du vin» ([Link](#)) –, schliesslich über die Arbeit des Châteaus, insbesondere im Bereich der Bio-Ansätze unter der Leitung von Antoine Lepetit de la Bigne, dem früheren Consultant und Mitarbeiter von Anne-Claude Leflaive, folgte eine Verkostung repräsentativer Weine der Domaine.



Ein breites und begeistertes Publikum besuchte den Anlass und hatte somit die Möglichkeit, die Beziehungen zum durchaus dynamischen und sympathischen Team aufzufrischen.



## Die Weine

Die Weine wurden nicht blind ausgeschrieben, was dem Format der Verkostung auch am besten entsprach. Ab Hof können die Weine einzeln gekauft werden. Das Château kann sie aber auch kistenweise senden.

### Meursault (Villages) 2017

Aus einem ausgezeichneten Jahrgang für die Weissweine der Côte de Beaune offenbart dieser Villages eine durchaus charakteristische und bereits aufgeschlossene Nase mit appetitlichen Düften nach weissen Blumen, weissen Pfirsichen, etwas Zitrus und gut eingebundenem Holz. Das Ganze wirkt zwar nicht so komplex, es ist ja auch nicht das Ziel. Stattdessen wird man mit einem sehr angenehmen, frischen und ausgewogenen Bouquet verwöhnt, in dem gelbe Früchte, Butternoten, Töne von Baumüssen und Mandeln schrittweise zur Geltung kommen. Sehr sauber vinifiziert. Was sich auch im geschmackvollen, wiederum ausgewogenen und vollmundigen Gaumen bestätigt. Guter Schmelz, stützende Säure und präzise, delikate ineinander verwobene Aromen, die bereits in der Nase sind, etwas würzige Komponenten vom Holz, gut anhaltender Abgang, der nach dem zweiten Glas ruft. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet €342.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.



Der Meursault (Villages) 2017

### Ladoix 1er Cru Les Gréchons 2016

Aus einem weniger bekannten, doch 5.88 ha grossen Climat, das aus einem Schutt aus Kalk und sehr wenig Ackerboden besteht und sich in angrenzender Nähe der Hautes-Côtes de Nuits befindet.

18 Monate langer Holzausbau. 13.5 % vol. Alk.

Durchaus ansprechende Komplexität im fruchtigen, aromatischen, konzentrierten und frischen Bouquet. Ausgereifte, gelbe Früchte, weisse und gelbe Blumen, Limone, Birnen, ja sogar etwas Ananas und Honig strömen aus dem Glas. Das Holz ist prägnanter als im Meursault, stört allerdings nicht. Hat Potential, kann also noch ein paar Jahre gelagert werden. Das Ganze wird im Gaumen widerspiegelt. Dieser zeigt sich breit und vollmundig, sogar üppig, saftig und mit einer guten Säure ausgestattet. Harmonisch, aber noch unbedingt für Liebhaber finessenreicher Erzeugnisse. Bereitet trotzdem viel Spass. **16.75/20** (87/100).

Dieser Wein kostet €390.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.

### Gevrey-Chambertin (Villages) 2014

Aus der Lage Les Journaux, die sich in Brochon befindet.

20 Monate langer Holzausbau.

Sehr ansprechendes und ausdrucksvolles, reintöniges und charakteristisches Bouquet, widerspiegelt die Eigenschaften des Terroirs und des Jahrgangs sehr gut, also durchaus hedonistisch. Die frischen Düfte nach reifen, saftigen Kirschen und etwas Erdbeeren, Kirschlikör und sehr gut eingebundenem Holz mit dessen leicht gerösteten Akzenten bringen einen Wein zur Geltung, der auf viel Anklang in der Gastronomie stossen dürfte. Unmittelbarer, straight-forward, also unkomplizierter Gaumen mit viel Saft, einer etwas durchdringenden Säure, köstlichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, etwas Würze. Die Tannine sind fein und geschliffen, das Holz wiederum sehr gut eingebunden. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein kostet €300.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.

## Chassagne-Montrachet 1er Cru « Morgeot » 2015

Animierende und einladende, aufgeschlossene, harmonische Nase, die uns sofort zeigt, dass es Morgeot und Morgeot gibt. Das Climat ist grundsätzlich 62 ha gross, wobei die Namen der Crus in der Regel mit einem Zusatznamen, z.B. Fairendes oder Boudriotte, ergänzt werden. Die vielfältigen und ab und zu sehr unterschiedlichen Böden führen dazu, dass sie die beste, leider aber auch in gewissen Parzellen die harmloseste Grundlage bieten, um guten Wein zu produzieren. Wir nehmen an, dass die Lage des Châteaux de Pommard dem 0.31 ha kleinen Lieu-dit «Morgeot» entspricht, also dem Herzen des Climats.

Ausgefeilte, raffinierte, tiefgründige und komplexe Nase mit köstlichen Düften nach schwarzen Johannisbeeren, etwas Brombeeren und weiteren schwarzen Früchten, aber auch saftigen Kirschen, mineralischen Komponenten, ja sogar Blutorangen. Das Holz ist wiederum sehr gut eingebunden und liefert ein feines Toasting. Ausgewogener, sehr saftiger, samtiger und frischer Gaumen, die Säure bildet die Wirbelsäule, es eilt nicht, diesen Wein zu verkosten. Seidige, geschliffene Tannine, rundum ein Erzeugnis mit einem guten Abgang, der richtig viel Genuss bietet. **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein kostet €246.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.

## Clos Marey-Monge 2016

So heisst nun der Pommard Grand Vin. Wir haben bereits in früheren Berichten die Geschichte des Châteaux de Pommard präsentiert und zugleich den Namenwechsel des Weins erklärt. Wir teilen die Meinung nicht, die in der reichlich dokumentierten Broschüre im A3-Format verlautbart wird, dass dieser Wein innerhalb der nächsten zehn Jahre zu trinken sei. Sowohl auf dem makroskopischen Niveau, also für die Rotweine des ganzen Burgunds, als auch spezifisch, also in Pommard und dessen Châteaux, erweisen sich die Erzeugnisse des Jahrgangs 2016 als grossartig, Philippe Pacalet vom gleichnamigen Weingut sagte uns im März 2018, 2016 sei das Beste, was seit Jahrzehnten im Anbaugebiet habe vinifiziert werden können. Aus Erfahrung und dank der unermüdlichen Begabung von Emmanuel Sala – wir haben auch darüber berichtet – empfehlen wir, die Weine erst nach acht bis zehn Jahren zu verkosten, und räumen ihnen eine Lagerfähigkeit von insgesamt bis zu 20 Jahren ein.

Zusammen mit dem grossartigen Simone, dessen Rebstöcke sich auf der gleichnamigen Parzelle befinden, sind die zwei Erzeugnisse die Fahnenräger des Châteaux.

20 Monate langer Holz Ausbau. 13.5 % vol. Alk.

Breitschultrige, frische, ausgewogene, komplexe Nase mit reifen geschliffenen Düften nach saftigen Kirschen, Himbeeren, würzigen Komponenten wie weissem Pfeffer und weiteren, milden Gewürzen. Das Holz ist wiederum sehr gut eingebunden, kommt aktuell zwar zur Geltung, wird sich aber im Verlauf der Zeit weiter sehr schön einbinden. Köstlicher, verführerischer Gaumen, der Charakter der AOC strahlt nun aus, er ist kräftig, doch zugleich raffiniert, rassig und tief sinnig, sehr jung, die Tannine sind feingliedrig und samtig, die Säure trägt das Ganze und wird, wie bereits erwähnt, eine sehr gute Lagerfähigkeit ermöglichen, es kommt der Speichel in den Mund bis zum langanhaltenden und wiederum saftigen Abgang. Ein grosser Erfolg. **18/20** (93/100). Wiederholt verkostet und stets auf dem gleichen Niveau.

Dieser Wein kostet €720.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.



## **Corton (Grand Cru) Charlotte Dumay 2017, Hospices de Beaune**

Ein grosser Dumay, eine Assemblage aus 63 % Corton Renardes und 27 % Corton Bressandes, die Jahr für Jahr unseren Lieblingserzeugnissen der Hospices de Beaune gehört.

Grossartige, ausdrucksvolle, ätherische Nase mit vielen, blumigen Elementen wie u.a. Veilchen, aber auch einer köstlichen Frucht mit reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, etwas roten Beeren und milden Gewürzen. Unbedingt warten, damit sich alle Düfte voll entfalten. Präziser, umwerfender, vollmundiger, geschliffener Gaumen mit einer grossartigen Harmonie zwischen der Säure, den feingliedrigen Tanninen, der Frucht, dem Charakter der Lage Les Bressandes und dem anhaltenden Gaumen. Viel Raffinement in einem vielversprechenden Erzeugnis. **17.75+/20** (92+/100).

Dieser Wein kostet €1'038.- die Kiste à 6 Flaschen ab Hof.



## **Fazit**

Michael Baum sprüht vor Ideen und verfügt über einige der besten Mitarbeitenden, um seinen Traum zu erfüllen. Das Konzept, das darin besteht, dass Verkostungen nun weltweit organisiert werden, geht definitiv in die richtige Richtung. In Zürich erwies sich der Anlass als eindeutiger Erfolg. Er wurde interaktiv durchgeführt, und jede\*r Teilnehmer\*in durfte jederzeit seine bzw. ihre Meinung äussern – was aufgrund der grossen Anzahl angelsächsischer Teilnehmenden ausgenutzt wurde. Pommard, die Gemeinde, die nach dem Anfang des 20. Jahrhunderts auszusterben schien, kann nun wieder aufstehen. Vielversprechende Perspektiven eröffnen sich, es obliegt nun den Produzent\*innen, die gleiche Fahne nach oben hieven zu wollen, die Fahne der Eigenartigkeit der Weine von Pommard.

**Autor:** Jean François Guyard  
12. August 2019

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

**Unser Redaktor 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](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**