

Siebe-Dupf Kellerei AG präsentiert:

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey

im Meier's Löwen Berken

Wine & Dine mit Pierre-Yves Colin-Morey am 5. November 2015 im [Gasthof Löwen](#) in Berken (BE)



©Gasthof Löwen

Eine grosse Schar Burgunder Freunde und Colin-Morey Fans aus der ganzen Deutschschweiz trafen sich am Donnerstagabend, den 5. November 2015, im Bernischen Oberaargau, um Chassagne-Montrachet Star-Winzerpaar Pierre-Yves Colin, seine Frau Caroline Morey und ihre Weine zu feiern, ihnen aber auch auf den Zahn zu fühlen. Dass Pat Meier und Simon Hess von der [Siebe-Dupf Kellerei](#) in Liestal gerade Meier's



©Syndicat Viticole de Chassagne-Montrachet

Löwen in Berken als Schauplatz dieses exklusiven Wine & Dine's ausgesucht haben, ist kein Zufall. Gastgeber Markus Meier ist selbst ein unverbesserlicher Weinfreak und der Löwen in Berken führt bereits seit Jahren die Weine von Pierre-Yves Colin und Caroline Morey auf Ihrer genialen Weinkarte. Wir haben 2013 über Meier's Löwen [berichtet](#).

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey

Es gibt begnadete Kommunikatoren wie der *Selections Parcelnaires*-Guru Michel Chapoutier oder der Badener Hans-Peter Ziereisen, die vor Publikum richtig aufblühen – und es gibt Pierre-Yves Colin, zurückhaltend, bescheiden, eher wortkarg, der viel lieber im Rebberg und Keller wirkt und waltet, der das Gespräch im kleinen Kreis von Familie und Freunden einem Auftritt vor illustrem Publikum vorzieht. “Ein Glück, dass sich meine Weine auch so ganz gut verkaufen”, meint er mit einem Augenzwinkern.

Pierre-Yves Colin ist der älteste Sohn von Marc Colin ([Domaine Marc Colin](#) wird heute von seinen Brüdern Damien und Joseph Colin geführt). Ab 1994 ist Pierre-Yves auf dem elterlichen Betrieb für die Vinifikation zuständig. 2001 baut er mit seiner Frau Caroline Morey (der Tochter von [Jean-Marc Morey](#)) ein eigenes *Négociant* Geschäft auf. Nach der Weinlese 2005 verlässt Pierre-Yves Colin das elterliche Weingut mit sechs Hektaren besten Reblagen in St.-Aubin und Chassagne-Montrachet, die er als Erbvorbezug erhalten hat. Diese bilden die Basis der Domaine Pierre-Yves Colin-Morey. Zusätzlich kauft er von befreundeten Winzern Kleinstmengen Rohwein diverser Toplagen, u.a. aus Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne und vielen mehr. Pro Jahr produziert das Weingut ca. 70'000 Flaschen (2/3 Domänenweine, 1/3 von zugekauften Trauben/Rohwein). Das Team auf dem Weingut besteht aus insgesamt 6 Personen. Kein beratender Önologe. Wenig Laboranalysen; keine *Bâtonnage* (aufrühren des Hefesatzes während der Gärung); Ausbau und Gärung in 228l Burgunder *pièces*, aber auch in 350l Eichenfässern; traditionelle, naturnahe Arbeitsweise und konsequentes Qualitätsdenken sind nur einige der Erfolgsrezepte des Weinguts.

Im August 2013 nahm Vinifera-Mundi bei Hannes Wachter (Vinoverum) in Basel an einer genialen Verkostung von 14 Burgunder Chardonnays teil ([Link](#)). Die Weissweine der besten Burgunder Produzenten (Cochet-Dury, Comte Lafon, Vincent Dauvissat, Domaine Leflaive u.a.) traten blind gegeneinander an. Der Corton-Charlemagne 2008 von Pierre-Yves Colin-Morey belegte den ersten Platz und sein Meursault 1er Cru „Les Perrières“ 2009 wurde vierter. Seit damals lasse ich keine Gelegenheit aus, die Weine von Pierre-Yves zu geniessen und eingehend zu studieren.

Die verkosteten Weine

Die Weine werden offen (non-blind) aus verschiedenen Flaschengrössen ausgeschenkt.

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, St. Aubin „Le Banc“ 2013, 75cl

Zum Aperitif gereicht. Sehr späte Lese anfangs Oktober. Farbe: klares, helles sandiges Gelb. Im Bouquet viel Mineralität und Würze, auch Apfel und Limone. Sanfte Kalk- und Feuerstein-Noten. Im Gaumen zeigt er ähnliche Aromen wie in der Nase. Eine angenehm zarte, fast liebliche Würzigkeit. Runde, saftige, feinzielierte Säure. Schön reichhaltig, ohne breit zu wirken. Eine reife Fülle, fast schon fett, wie ein guter St.-Aubin sein sollte. Trotzdem auch feingliedrig und elegant. Erstaunlich langer Abgang. Jetzt wunderbar trinkreif, wird er noch viele Jahre halten. Super Preis-/Leistungswert. **16.75/20**.

(RP=88-90/100, ST=86-89/100, BH=87/100, JR=16+/20).

Dieser [Wein](#) kostet 42.- bei Siebe-Dupf. In Deutschland ist er bei [Wolfgang Wuttke Weine](#) erhältlich.

Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, St. Aubin 1^{er} Cru „En Remilly“ 2012, 75cl

Die 1er Cru Lage „En Remilly“ grenzt an die Appellation Puligny-Montrachet und liegt unweit (nordwestlich) des Grand Cru Chevalier-Montrachet. Farbe: klares, volles, sandiges Goldgelb. Im Bouquet sehr mineralisch. Viel Schiefer- und Steingut-Noten, aber auch ein Hauch reintonige Pfirsich- und Aprikosen-Aromen. Eher zurückhaltend und sehr puristisch. Im Gaumen eine schöne Kombination aus fruchtigen (Pfirsich-Brand) und mineralischen Tendenzen, wobei die mineralischen klar überwiegen. Die frische, kraftvolle Säure braucht noch etwas Zeit, um sich zu besänftigen und lässt den Wein zurzeit etwas maskulin wirken. Aber die nötige Reife und Substanz ist eindeutig vorhanden. Vielversprechender St.-Aubin 1er. **17+/20**.

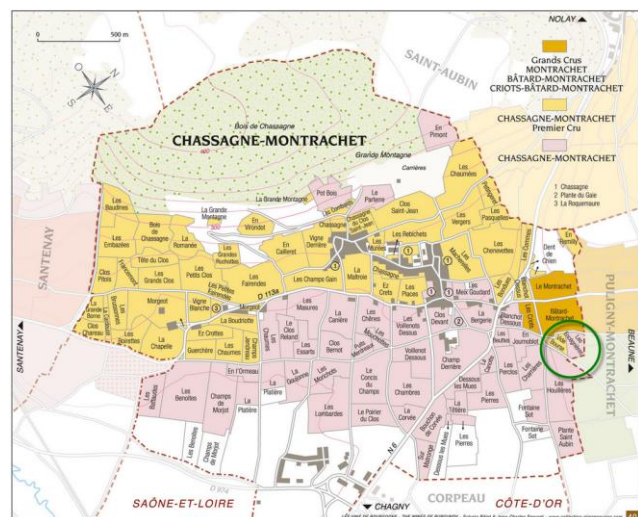
(RP=91/100, ST=90/100, BH=89/100, JR=17+/20).

Dieser [Wein](#) kostet 52.80 bei Siebe-Dupf. In Deutschland ist er bei [Wolfgang Wuttke Weine](#) erhältlich.



Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Chassagne-Montrachet „Les Ancegnières“ 2009, 600cl

Aus einer 6-Liter Flasche ausgeschenkt. Das sollte man öfter feiern. Jedem Gast wird aus dieser Grossflasche ausgeschenkt. Die Bedienung ist zu bedauern! Die Villages Lage „Les Ancegnières“ liegt an der Grenze zu Puligny-Montrachet und schliesst direkt an die süd/süd-östlich gelegene Lage der Grand Cru Lage Bâtard-Montrachet an. Der *Les Ancegnières* wird bei Colin-Morey immer als erste Lage gelesen (zum Schluss dann der *Les Baudines*, dazwischen liegen immerhin 10 Tage!).



Farbe: sehr klares, sandiges Gelb mit einem grünen Einschlag. Das Bouquet zeigt sich zu Anfang ziemlich gereift, ja sogar zu gereift, mit Anklängen von Kraut und Peperoni, Petrol (fast wie ein gereifter Riesling) und Schwefel. Im Gaumen wirkt die Säure flach, der Wein angenehm, aber recht neutral. Mein Gegenüber und ich blicken uns vielsagend an. Dieser Wein muss man sehr bald austrinken. Und das aus einer 6l-Flasche... Aber oh Wunder! Zusammen mit dem Seezungenfilet auf Gemüsewürfel dann der Wandel: Im Bouquet kommen gelbe Fruchtaromen zum Vorschein. Pfirsich, Aprikose und etwas Ananas. Keine Spur mehr von Altersnoten. Jetzt macht er Spass! Im Gaumen manifestiert sich eine fein ziselierte Säure, die eine reiche, reife Fruchtaromatik (typisch 2009) trägt und dem Wein Kraft und Elan verleiht. Tja, manchmal braucht ein Wein eben viel Zeit an der Luft, bis er aufblüht. **17.5/20.**

(RP=92+/100, AG=92+/100, BH=89-91/100, WS=91/100) .

Dieser Wein ist bei Siebe-Dupf ausverkauft. Der Jahrgang 2012 ist in der Schweiz bei [GlobalWine Rarities](#) und die Jahrgänge 2012 sowie 2013 bei der [Vinothek im Park](#) erhältlich. In Deutschland ist er bei [Wolfgang Wuttke Weine](#) erhältlich.



Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru „Les Baudines“ 2013, 150cl

Aus der Magnumflasche. *Les Baudines* liegt an der Grenze zu Santenay, ganz oben auf dem Hügel. Abgefüllt: Mai 2015. Farbe: helles, klares Goldgelb. Im Bouquet sehr zarte Pfirsicharomen, dazu Steingut- und Muschelkalknoten. Anfangs etwas Schwefel, der aber bald vergeht. Sehr reintönig und puristisch. Im Gaumen dominiert eine kraftvolle, fast unbändige Säure. Kristallklare Pfirsich- und Aprikosennoten und wieder viele mineralische Aspekte. Ein sehr trockener, eher maskuliner, konsequent auf puristischer Frucht und mineralischer Säure ausgebaute Wein, der noch einiger Jahre Flaschenlagerung bedarf. Sehr langer Abgang. Vielversprechend! **17.75+/20.**

(RP=90-92/100, ST=91/100, BH=91-93/100, 16.5+/20)

Dieser Wein ist bei Siebe-Dupf ausverkauft, dennoch in der Schweiz bei der [Vinothek im Park](#) erhältlich. In Deutschland ist er bei der [Vinothek im Park](#) erhältlich.



Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Meursault „Les Narvaux“ 2009, 300cl

Aus der Doppelmagnumflasche. Meursault *Les Narvaux* liegt gleich oberhalb (nordöstlich) des 1er Cru Meursault *Les Genevrières*. Farbe: helles, sandiges Gelb. Im Bouquet typisch 2009. Schön reich & reif mit vielen gelben Früchten (Pfirsich, Aprikose, Ananas, reife Birne und ein Hauch Quitte). Im Hintergrund Rauch und ein Hauch Schwefel, dazu sanfte Muschelkalk- und Feuerstein-Nuancen. Die 2009er sind meist reif, fruchtig und auch richtig sexy, dafür zeigen die 2013er eindeutig mehr mineralische Aromen. Im Gaumen auch wieder diese sonnenverwöhnte Stilistik mit seiner Pfirsich, Birne und Aprikosenfrucht, aber auch mit einer kräftigen und angenehmen Säure. Trotz der reifen Frucht eine erstaunlich rassige Säure! Das hängt mit dem kühlen Terroir dieser Lage zusammen. Schön langer Abgang. Dieser *Les Narvaux* macht einerseits jetzt richtig Spass und andererseits hat er die nötige Lagerfähigkeit für zukünftige Genüsse. **17.5/20.**

(RP=92/100, AG=92/100, BH=89-91/100).

Dieser Wein ist bei Siebe-Dupf ausverkauft. In Deutschland ist der Jahrgang 2013 bei [Wolfgang Wuttke Weine](#) erhältlich.



Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Corton-Charlemagne 2012, 75cl

Farbe: klares, sandfarbenes Gelb. Im Bouquet zurzeit extrem verschlossen! Etwas Feuerstein und sonst kaum etwas. Auch im Gaumen zurzeit gar nicht freigiebig: richtig stählern und unnachgiebig, mit Feuerstein- und Kalk-Nuancen. Vielleicht etwas Apfel und Limone. Durchaus vollmundig, mit einer guten Säure und darum mit Potential, aber wieviel und wann geniessen, ist heute schwer zu beurteilen. Auch nach 1 Stunde zeigt er nur Stahl und Stein. Am besten im Keller vergessen und in 5 Jahren wieder ein Versuch wagen. **16.5+/20**.

(RP=90-92+, ST=93+/100, BH=91-93/100)

Dieser Wein ist bei Siebe-Dupf ausverkauft. Der Jahrgang 2012 ist in der Schweiz bei [GlobalWine Rarities](#) und bei der [Vinothek im Park](#). In Deutschland sind verschiedene [Jahrgänge](#) erhältlich.



Domaine Pierre-Yves Colin-Morey, Santenay Vieilles Vignes «Ceps Centenaires» 2012, 75cl

90–100-jährige Reben. „Es bedurfte im Oktober 2012 dreissig Leute während eines halben Tages, die mit der Nagelschere Trauben lasen...“ Farbe: tiefes, dunkles Rubin. Ein herrliches Bouquet voller tiefgründiger Aromen von Wacholderholz, Rauch, sanftes *toasting*, Eichenholz, Mocca, Süssholz, Erdbeerlikör, Holundersyrup, auch etwas Holunderblütensyrup und viel eingekochte Waldbeeren und schwarze Kirschen. Genial! Im Gaumen schön vollmundig und reichhaltig. Viele rote- und schwarze Beeren, intensive, getrocknete Veilchenblüten, Mocca, Tabak, Zwetschgen, Cassis, Johannisbeeren bis hin zu Heidelbeeren und Holunder, angenehm süsslich-trocken, sehr *old-viney*, ein wirklich vielschichtiger, roter Santenay der Sonderklasse. Schön würzig und zurzeit noch etwas holzbetont. Man merkt die Kleinsterträge! Er hat ein langes Leben vor sich. Ein grossartiger Wein, dem zurzeit höchstens die Eleganz etwas fehlt. Tolles Preis/Leistungsverhältnis. Unbedingt kaufen – falls noch verfügbar... **17.5+/20**.

Dieser Wein ist bei Siebe-Dupf ausverkauft. In Deutschland ist er bei [Wolfgang Wuttke Weine](#) erhältlich.

Bei einem vorzüglichen Nachtessen hatten wir die seltene Gelegenheit, die Weine und die Arbeitsweise der Domaine Colin-Morey näher kennenzulernen. Die hohe Qualität hat sich eindeutig bestätigt. Wir danken Pierre-Yves Colin-Morey, aber auch Pat Meier und Simon Hess von der Siebe Dupf Kellerei ganz herzlich dafür. Die Küche von Roland Steiner und seinem Team möchten wir heute besonders hervorheben. Das kreative, perfekt passende Menu wusste zu überzeugen. Ganz besonders erwähnenswert auch das Käsebuffet. *Vraiment extraordinaire!*



Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, AG = Antonio Galloni/Vinous, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwisser, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Autor: Anthony Holinger
11. November 2015

Lektorat: Andi Spichtig & Jean François Guyard

Dieser 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 verteilen.