



Der Jahrgang 2017 der Domaine de Courcel

Im Rahmen unseres klassischen Frühlingsbesuchs im Burgund durften wir uns dieses Jahr am 11. März 2018 auf die Domaine de Courcel ([Link](#)) begeben. Sie gehört seit dem XVI. Jahrhundert der gleichen Familie und heute vier Geschwistern, drei Schwestern und Gilles de Courcel. Seit 1996 leiten Anne de Bommelaer und Marie de Courcel den Betrieb. Wir kennen Gilles de Courcel, seit wir ihn auf der Domaine Chanson getroffen haben. In Beaune ist er vierzehn Jahre lang der Regisseur (Verwalter) des heutigen, renommierten Négociants Domaine Chanson gewesen. Gerne machen wir auf unsere entsprechenden Berichte aufmerksam:

- [Domaine Chanson, 23 grosse Weine](#)
- [Ein Abend mit der Domaine Chanson](#)
- [Die Domaine Chanson, auf der Suche nach Exzellenz](#)

Die Domaine Chanson verliess Gilles de Courcel im Mai 2016. Seitdem widmet er sich, zusammen mit Yves Confuron, seinem eigenen Weingut, die Domaine de Courcel.

Diese ist nicht nur in Pommard, und zwar auf dem Place de l'Eglise angesiedelt, sie ist auch einer der Vorzeigebetriebe der Côte de Beaune. Seit 1996 arbeiten die beiden Herren eng zusammen und heben die Qualität der Erzeugnisse der Domaine auf ein neues Niveau. Auf die Frage, ob die 10.5 ha Weinberg biodynamisch kultiviert werden, eröffnet Gilles de Courcel eine spannende Debatte. Eines ist sicher, die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln, also von Insektiziden und Pestiziden ist ausgeschlossen. Ob Kupfer, da die Apostel der Biodynamik auf dieses Schwermetall setzen, längerfristig für den Boden besser ist, stimmt den durchaus sympathischen Winzer nachdenklich. Also arbeitet der Betrieb nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft und testet neue, nachhaltige Methoden, welche auch für die Gesundheit der Terroirs berücksichtigen sollen. Ein weiterer Aspekt des Einsatzes von Yves Confuron, dem Bruder von Jean-Pierre Confuron, dem Önologen der Domaine Chanson, besteht darin, die gleichen, hartnäckigen Methoden wie auf der Domaine Confuron-Cotétiot anzuwenden, welche beide Brüder mit derart viel Feinfühligkeit, Engagement und Können leiten, dass sie zum «Vigneron de l'année» 2014 (dt. „Winzer des Jahres“) durch La Revue du Vin de France erkoren wurden. Die Kernelemente der Philosophie von Gilles de Courcel und Yves Confuron sind:



Gilles de Courcel am 11. März 2019

- Strenge Kontrolle der Traubenentwicklung und der Erträge, was eine spätere Ernte bei voller Traubenreife ermöglicht. Die Erträge werden durch Auslauben und grüner Ernte gezielt beherrscht. Erzielt werden 25hl/ha.
- Keine Entrappung. Auf die Frage, was er davon hält, dass gewisse Winzer zum Teil entrappen, sagen und Yves Confuron im Herbst 2016, dass er keinen Koch kenne, der nur einen Prozentsatz seiner Zutaten verwende. Also zum Beispiel kein 50% Ei, keine 75% Lammschulter etc.
- Die Vinifizierung der Trauben dauert einen Monat lang. Nach der Kaltmazeration erfolgt die Maischegärung bei kalten Temperaturen, während welcher die Pigeage- und Remontage-Operationen immer wieder durchgeführt werden. Danach erfolgt eine Kohlenmazeration, welche die Eigenschaften jedes einzelnen Weins berücksichtigt.
- Der 21 bis 23 Monate lange Ausbau erfolgt in Fässern, deren Alter zwischen einem und drei Jahren schwankt und, deren Aufteilung identisch, also 1/3 neu, 1/3 einjährig und 1/3 zweijährig, ist. Nach einer Soutirage werden je nach Jahrgang 30'000 Flaschen abgefüllt, keine Schönung und keine Filtrierung findet statt. Der Säuregehalt wird auch nicht korrigiert.

Die Weine

Die Domaine de Courcel produziert sieben Weine, darunter einen Bourgogne Blanc, einen Bourgogne rouge, einen Pommard Villages und vier Pommard 1er Crus.

Braucht Pommard einen Grand Cru?

Seit einigen Jahren ist ein Dossier bei der INAO ([Link](#)), dem Landesinstitut für den Schutz der Herkunftsbezeichnungen und der Qualität, offen, um ein Climat aus der Gemeinde zum Grand Cru zu erklären. Gilles de Courcel, der das einzige Climat besitzt, welches gemäss den strengsten Experten in die höchste Burgunder Klassifikation eingeordnet werden könnte, erklärt uns, dass er die Initiative nicht begrüsst. Pommard ist ein Dorf, die lokale Mentalität ist stets kollegial geblieben. Ein Climat zu bevorzugen, führt potentiell zu einer Disharmonie. Ausserdem ist folgende Realität zu berücksichtigen: Wenn Gemein-



Die Domaine de Courcel ist in Pommard angesiedelt

den wie Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny oder Vosne-Romanée es ermöglichen, die Grands Crus, welche sich auf ihrem Kataster befinden, zu erkennen, besteht keine Verbindung zwischen Beiden. Wer weiss z.B., dass sich Bonnes-Mares zugleich auf den Terroirs von Chambolle-Musigny und von Morey-Saint-Denis befindet? Wer kann die Grands Crus Clos de la Roche, Clos de Tart und Clos des Lambrays aufgrund deren Namen lokalisieren?

Musigny ist in Chambolle, Chambertin und Chambertin Clos de Bèze sind genauso wie Mazoyères-Chambertin, Chapelle-Chambertin und die weiteren Grands Crus von Gevrey-Chambertin nur in der Gemeinde vorstellbar. La Romanée-Conti kann nur in Vosne-Romanée sein. In Pommard wäre das Climat, welches die grösste Anzahl Stimmen bekommt, um als Grand Cru eingestuft zu werden, der Grand Clos des Epenots. Bei einem Grand Cru wird der Name der Gemeinde aber nicht aneinandergereiht. Der Wein würde also Grand Clos des Epenots Grand Cru, ohne Herkunftsangabe heissen. Kann das kommerzielle Weiterbestehen einer Appellation gewährleistet werden, wenn sie von deren Terroir-Realität abgetrennt wird?

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei [Martel](#) und in Deutschland bei [Alpina](#) erhältlich.

Bourgogne rouge 2017

Sehr appetitliche, aufgeschlossene, reintonige und frische Nase mit feinen, roten Beeren, schwarzen Kirschen und sehr gut eingebundenem Holz. Harmonischer, samtiger, geschmackvoller, frischer und ausgereifter Gaumen mit sehr gutem Stoff. Feingliedrige Tannine, sehr gute Konzentration, mineralische Grundlage. Man merkt, dass der Jahrgang warm gewesen ist, ohne dass dies stört, im Gegenteil. Guter, mittlerer Abgang. **16.75/20** (87/100).



Pommard (Villages) Vaumuriens 2017

Lieu-dit Les Vaumuriens befindet sich oberhalb des Climats Les Rugiens, welches weltweit einen unverwechselbaren Ruf genießt. Die im Teil Les Vaumuriens-Hauts befindliche Parzelle der Domaine ist gerade 1.44 ha gross und die Rebstöcke sind etwa 40 Jahre alt. Die Bodentiefe beträgt 0.3 bis 0.4 Meter, was sehr wenig ist.

Aus dem Glas strömen feine frische Düfte nach schwarzen Kirschen und weiteren Beeren, etwas Himbeeren und eine Prise Schokolade. Die nicht-entrappten Trauben verleihen dem Wein Veilchennoten, was aber beeindruckt, ist die Tatsache, dass bereits bei einem Villages Wein der klassische, kernige, erdige Touch der Appellation fehlt. Hier geht es eindeutig um Vergnügen. Man merkt allerdings, dass der Sommer warm gewesen ist, aber auch hier stört es ganz und gar nicht. Es verleiht sogar dem Wein einen ausgereiften, doch geschliffenen und reintonigen Stil. Der würzige Gaumen ist samtig, harmonisch und wiederum frisch. Das Gerüst ist selbstverständlich mineralisch, die Tannine sind feingliedrig, das Holz perfekt eingebunden. Gut anhaltende Länge, das Ganze bietet schliesslich sehr viel Spass und dürfte diejenigen Weinliebhaber ansprechen, die sich einen kürzeren Zeithorizont als beim Grand Clos des Epenots geben. Also ein klarer Erfolg. **17.5/20** (91/100).

Pommard 1er Cru Les Croix Noires 2017

Les Croix Noires ist ein 1.27 ha kleines Climat oberhalb von Les Poutures und nördlich von Les Fremiers. Mit 0.58 ha besitzt die Domaine fast die Hälfte der Lage, während sich drei weitere Winzer den Rest aufteilen. Der Boden ist 0.8 Meter tief und enthält sehr viel Lehm. Die Rebstöcke sind um die 40 Jahre alt.

Durchaus harmonische, tiefsinnige, trotzdem etwas zurückhaltende Nase mit saftigen Kirschen, vielen Himbeeren, etwas erdige Komponenten. Das Ganze wirkt einladend und sehr appetitlich. Strukturierter, seidig-samtiger Gaumen, obwohl die Tannine dicht und präsent sind. Rundum kräftig und tief, frisch und ausgefeilt. Viel Stoff, wobei sich das Ganze noch besänftigen muss. Aktuell kommt die Virilität von Pommard etwas stark zum Ausdruck. Das Versprechen ist trotzdem da, warten ist also angesagt. **17.25+/20** (90+/100).



Pommard 1er Cru Fremiers 2017

Fremiers im Norden, Fremiets im Süden, Les Fremiers in Pommard, les Fremiets in Volnay. Sagt man nicht, dass Pommard-Weine in grossartigen Jahrgängen dazu neigen, so fein und köstlich wie diejenigen von Volnay zu riechen? Das ist aber die Erklärung in diesem Fall nicht. Beide Namen würden sich vom Namen der Familie Frémy, welche mal Parzellen in beiden Gemeinden besass ableiten. Der kalk- und lehmhaltige Boden ist 0.6 bis 0.8 Meter tief und enthält sogar mehr Lehm als das nicht weit entfernte Climats Les Rugiens. Die Parzelle der Domaine misst 0.79 ha auf einer gesamten Fläche von 5.13 ha.

Ausgereifte, mittelkomplexe, frische und einladende Nase mit rasisigen und eleganten Düften nach schwarzen Beeren und Kirschen, etwas Pflaumen und sehr gut eingebundenem Holz, welches eine feine Würzigkeit liefert. Im Hintergrund lassen sich Veilchen und weitere, florale Komponenten erahnen. Samtiger/seidiger Gaumen mit einer sehr guten und delikaten Struktur, gute Komplexität. Wir merken, dass wir nun einen richtigen 1er Cru verkosten. Wiederum die warme Note des Jahrgangs, feingliedrige, geschliffene Tannine, dunkle Früchte, bis es nicht mehr weiter geht, wobei ich in ihm auch etwas Russ finde. Sehr gut anhaltende Länge. Dürfte sehr gut altern. **17.75/20** (92/100).



Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2017

Monopollage der Domaine, welche sich auf 4.89 ha ausstreckt. Der Clos befindet sich im Norden von Pommard, auf (?) der Départementale D973, im Norden des Châteaux de Pommard. Der 0.4 bis 0.6 Meter tiefe, braune Boden besteht aus Kalk und Lehm, enthält aber auch viele Steine aus Kalk. Die Rebstöcke der Domaine sind etwa 60 Jahre alt.

Ausgereifte, tief sinnige und etwas Zurückhaltende Nase mit komplexen Düften nach schwarzen und roten Beeren, saftigen Kirschen. Unbedingt warten, da der Wein aktuell wenig kommuniziert. Breiter, vollmundiger, tiefgründiger Gaumen mit samtigem Stoff, feingliedrige Tanninen im Überschwang und dem Nachhall des Terroirs. Das Niveau hebt sich gegenüber den vorherigen Weinen richtig ab. Die Auswirkung des lehmhaltigen Bodens lässt sich durch die raffinierte Kraft des Gerüsts gut wahrnehmen. Dieser Wein scheint für eine sehr lange Lagerfähigkeit ausgebaut worden zu sein. Die Aromen werden sich im Verlauf der Jahre entwickeln, wobei etwas Schokolade und Kräuter aktuell schon wahrnehmbar sind. Sehr langanhaltender Abgang. **18/20** (93/100).



Pommard 1er Cru Les Rugiens 2017

Les Rugiens! Die kultartige Lage in Pommard, welche es eigentlich verdienen würde, zum Grand Cru aufgewertet zu werden, ohne die Weinliebhaber vor den Kopf zu stossen. Das Climat erstreckt sich auf 12.66 ha auf dem südlichen Hang der Gemeinde und teilt sich in zwei Untergebiete auf, Les Rugiens-Bas mit einer Fläche von 5.83 ha und Les Rugiens-Haut mit 6.83 ha. In diesem letzten Teil besitzt die Domaine de Courcel eine Parzelle von 1.07 ha. Der Name Rugiens ist von der dunkelroten Farbe des lehmhaltigen Bodens - eigentlich besteht er aus Lehm und Mergel - abgeleitet, welche sehr viel Eisen enthält. Die Lage steht unter dem Einfluss von Volnay, welches nicht weit entfernt liegt. In seiner durchaus didaktischen und kompletten online Enzyklopädie ([Link](#)) macht Patrick Essa, der talentierte Winzer der Domaine Buisson-Charles, darauf aufmerksam, dass ausschliesslich der Lagenteil Rugiens-Bas eigentlich als Grand Cru abgestuft werden müsste. Der grösste Teil der Rebstöcke der Domaine de Courcel ist etwa 60 Jahre alt.

Was für eine kräftige, tiefgründige, entzückende Nase mit komplexen, ausgefeilten Düften nach schwarzen Johannisbeeren, mineralischen und erdigen Komponenten, perfekt eingebundenem Holz, Würze, darunter Nelken und Veilchen. Ausserordentlich reintönig und raffiniert, dürfte sehr lang in die Zukunft gehen. Der Gaumen wirkt kalt, straff, geradlinig und zugleich tiefsinnig, dicht und konzentriert, elegant und geschliffen, das ist Liebe auf den ersten Blick, unglaublich saftig und rassig, mit feingliedrigen, präsenten Tanninen ausgestattet. Gerbstoffe lassen sich sogar im langanhaltenden Abgang spüren. Ein Muss. **18.25-18.5/20** (94-95/100).



Nach der Verkostung der Weine aus dem Jahrgang 2017 bot uns Gilles de Courcel die Möglichkeit an, zwei ältere Jahrgänge des Grands Clos des Epenots zu probieren

Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2007

Tief und breit, fruchtig und mineralisch, die Argumente zu Gunsten dieses Weins würden bestimmt ausreichen, um ein A4-Blatt auszufüllen. 2007 ein kleiner Jahrgang, welche nur Geschmack und Frucht bietet? Das ist hier ganz klar nicht der Fall. In so einem grundsätzlich schwierigen Jahrgang - ich kann mich nicht daran erinnern, im Sommer so viele Arbeitskräfte in den Weinbergen gesehen zu haben - erkennt man das unerschöpfliche Talent des Önologen Yves Confuron. Er sagt sogar, dass kein Jahrgang schwierig sei. Es genüge, seine Kunst zu verstehen und die Bereitschaft, Risiken einzugehen, um es zu beweisen.

In diesem Wein steckt nicht nur ein grossartiges Format voller Komplexität und aromatischen Ausdrucks mit ausgereiften, schwarzen Beeren und Unterholz, sondern auch ein strukturiertes Gerüst im kalt wirkenden (wegen der Kälte im Keller nach zwei Wintermonaten?), sowie der klassische Charakter der grossartigen Pommard-Weine, viril und doch raffiniert, fruchtig und doch



mineralisch und erdig, streng und straff und doch geschmeidig und geschmackvoll, konzentriert und doch ausgefeilt. Das ist Wein pur, das ist eine Klasse für sich und solche Flaschen hätte man gerne im Keller. Auch, wenn das Potential für eine weitere Reife immer noch vorhanden ist. **17.75/20** (92/100).

Pommard 1er Cru Grand Clos des Epenots 2003

Reingelegt! Mein gesundheitlicher Zustand an diesem Tag - ich hatte eine Lungenentzündung und wir hatten bereits 89 Weine im Rahmen der Trilogie en Côte de Nuits verkostet - hat mich daran gehindert, den untypischen Jahrgang 2003 zu erkennen. Ich habe auf den 1999er gewettet. Ein Wein, welcher die Klasse des Jahrgangs unter Beweis bringt. Auch, wenn er hier noch sehr jung ist, bereitet er bereits heute dank seiner Eleganz und seinem dichten und konzentrierten, aber auch raffinierten Gaumen sehr viel Spass. **17.75/20** (92/100).

Autor: Jean François Guyard
26. März 2019

Lektorat: Markus Janitzki

Fotos: Ginkgomedie ([Link](#)), Nathalie Knovl ([Link](#))

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.

