



DOMAINE DUJAC

Domaine Dujac

Der Jahrgang 2015

Clos-Saint-Jacques, la Côte Saint-Jacques, «du quoi?», Domaine du Georges, Domaine... jawohl [Dujac](#)... Der Gründer der Domaine heisst aber Jacques Seysses. Wir bringen also die Geschichte dieser international renommierten und hochkarätigen Domaine in die richtige Reihenfolge.

Louis Seysses, das Vorbild

Der Gastronom Louis Seysses, welcher während und nach dem Zweiten Weltkrieg den durchaus erfolgreichen Kekshersteller Belin leitete, galt als Feinschmecker. Er liebte es, an den Eliteadressen fein zu essen und den passenden Wein dazu zu geniessen. Jacques Seysses erinnert sich gemäss Clive Coates an ein Diner im noblen Restaurant La Tour d'Argent in Paris, welches Ende der 1950er Jahre stattfand. Sein Vater bestellte einen passablen Jahrgang 1938, diesen von La Tâche, der Domaine de la Romanée-Conti und gab den Auftrag, dass alle anderen Flaschen in diesem Restaurant für ihn reserviert werden. In diesem Kontext wuchs Jacques Seysses auf. Also keine Überraschung, wenn er sich für den Wein allgemein begeisterte. Ausserdem begleitete er seinen Vater immer, als sich dieser ins Burgund beging und Weinbauern besuchte. Nicht zuletzt gründete sein Vater 1964 mit zwei Freunden, darunter Gérard Potel die Domaine de la Pousse d'Or..

Von der Domaine Potel zur Domaine von Jacques

Nachdem er verschiedene Funktionen, darunter als Marketingsleiter von Belin, ausübte und ein Praktikum bei Gérard Potel von der Domaine de la Pousse d'Or absolvierte, erwarb er 1967 die in Morey-Saint-Denis angesiedelte Domaine Graillet. Dieses 4.5ha kleine Weingut verkaufte den Négociants bisher seine Weine und füllte somit kaum eine Flasche selber ab. Die anschliessende Geschichte ist berühmt. Jacques Seysses habe stets von der prestigeträchtigen Côte Saint-Jacques im nicht weit entfernten Gevrey-Chambertin gehört. So sei die Idee „Du Jacques“ entstanden. Eine weitere Version, die der Wahrheit bestimmt näher liegt, will, dass eine Schwester von Gérard Potel den Namen gefunden habe. Im Burgund spricht man immer wieder über die Domaine von Paul oder diejenige von François, also warum nicht über diejenige von Jacques, „le Domaine du Jacques“. Ausserdem war es Jacques Seysses als erfahrener Marketingmensch bewusst, dass das Weingut doch nicht Domaine Seysses heissen konnte. Seysses wird genau gleich wie „cesse“ (hör auf bzw. gib auf) ausgesprochen, wie z.B. „Seysses il faut que ça cesse“ (dt. „Seysses Du musst aufhören“). So wurde die Domaine in Dujac umgetauft.



Die ersten Schritte

1968 bleibt als der schlechteste Jahrgang der Domaine in Erinnerung. 1969 hingegen war einer der grossartigsten. Seine ersten Erfahrungen sammelte Jacques Seysses bei Jules Chauvet im Beaujolais. Dieser empfahl ihm, die Weine gleich nach der malolaktischen Gärung kalt zu lagern, also im Winter draussen. Mit dem stark mit Sonne verwöhnten Jahrgang 1976 verlief dies problemlos. Mit dem mageren Jahrgang 1977 aber ganz und gar nicht. Wie man es im Buch „Patrimoine extraordinaire des vignobles de Bourgogne - Histoires de vigneronns“ von Lé Khiem nachlesen kann. Immer noch im gleichen Werk erfährt man, dass seine Söhne heute immer noch darüber lachen. 1978 bildete sich Jacques Seysses weiter und studierte sogar Önologie. Nach so einem kläglichen Fehler wie mit dem Jahrgang 1977 wollte er unbedingt sein Wissen über die Weinherstellung vertiefen. Eine weitere Motivation fand er darin, dass die Universität in Dijon den Weingütern «Winzerlehrlinge» erst dann zur Verfügung stellt, wenn die Winzer ein Önologiediplom besitzen.



Das Wachstum

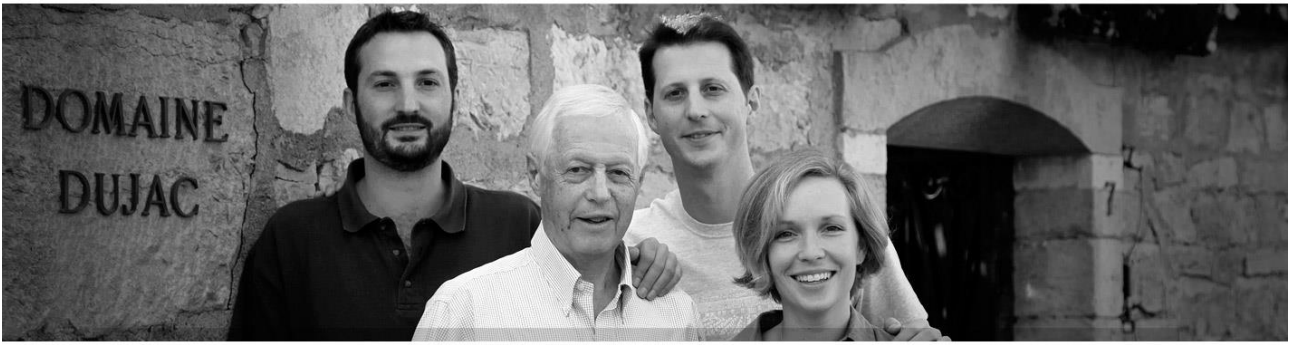
1968 beschränkte sich die Anbaufläche der Domaine auf 5 ha. Die Produktion des Jahrgangs 1969 wurde dank den hervorragenden Beziehungen von Vater Louis durch die Grande Gastronomie gekauft. Mit dem Profit konnte die Domaine zwei kleine Parzellen in den Appellationen Bonnes-Mares und Echézeaux erwerben. Schrittweise wurde das Portfolio der AOCs massgebend erweitert. Parzellen in Chambertin, Romanée Saint-Vivant, Vosné-Romanée 1er Cru Malconsorts, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes, Vosne-Romanée 1er cru Les Beaux Monts, Charmes-Chambertin, Clos de la Roche und Clos Saint-Denis, usw. wurden angeschafft. Ausserdem wurde bis ins Jahr 2009 ein Puligny-Montrachet Villages produziert. Seit 2014 wird nun ein Puligny-Motrachet 1er Cru Les Combettes erzeugt.

Die gesamte Weinfläche beträgt heute 17ha., 80 % der Produktion geht in den Export. Die Domaine hat Kunden in 18 Ländern. Zusätzlich kauft die Domaine Trauben bei verschiedenen Winzern auf, welche dann auf der Domaine vinifiziert und schliesslich unter der Etikette der im Jahr 2000 gegründete Négoces-Aktivität «Domaine Dujac Fils et Père» vermarktet werden. Obwohl die Traubenlieferanten zu den allerbesten Produzenten gehören, haben sie ein Pflichtenheft einzuhalten. Aktuell werden drei Weine auf der Stufe Villages erzeugt: Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin und Morey-Saint-Denis. Gemäss der amerikanischen Zeitschrift [Forbes](#) begeistert diese Aktivität Jérémy Seysses sehr, weil er so die Arbeit im Weinberg im vollen Umfang kontrollieren kann. Was mit den Erzeugnissen der Domaine deutlich weniger möglich ist, da die Seysses eine nicht-interventionistische Kultur pflegen.

Jacques Seysses hat im Verlauf der Jahrzehnte nicht nur bewiesen, dass er seinen eigenen Humor hat, sondern auch, dass er sich leidenschaftlich über sein Lebenswerk unterhalten kann. Wenn er gefragt wird, warum bereits die ersten Jahrgänge der Domaine-Weine grossartig waren, gibt er gerne zu, dass er nicht nur durch Gérard Potel, sondern auch durch Aubert de Villaine der Domaine de la Romanée-Conti und insbesondere Charles Rousseau der Domaine Armand Rousseau aktiv beraten wurde. Zusammen haben sie ihn darauf aufmerksam gemacht, wie massgebend die Details im Weinberg zu berücksichtigen sind.

1973 heiratete Jacques Seysses seine Frau Rosalind, eine amerikanische Önologin. 1975 kam Jérémy, dann 1977 Alec, später Paul zur Welt. Die zwei älteren Brüder arbeiten heute auf der Domaine, Paul leitet die Fast-Food-Kette „My wok“, die er 2007 gegründet hat. Die Familie ist vereint und die Aufgaben auf der Domaine sind klar aufgeteilt:

Diana Snowden, die Frau von Jérémy und Jacques Seysses sind für die gesamte Produktionskette der Weine, also von deren Vinifizierung bis zur Abfüllung zuständig. Rosalind Seysses, Alec und Jeremy Seysses befassen sich mit dem Marketing und den Kundenbeziehungen. Jérémy verwaltet die Zuteilung der Weine. Die Arbeiten im Weinberg werden durch Jérémy Seysses und Lilian Robin (chef de culture) durchgeführt und Alec Seysses ist für die Verwaltung der Domaine, also auch die IT und die human Resources zuständig. Last but not least leitet Jérémy Seysses die Négoces-Aktivität.



Alec, Jacques, Jérémy Seysses und [Diana Snowden Seysses](#)

©Dujac

Der Stil der Weine

Eigentlich müsste man die Entwicklung der Weine der Domaine aus der chronologischen Perspektive in Betrachtung ziehen. Ein paar Zeilen höher haben wir an diese traurige Anekdote mit dem Jahrgang 1977 erinnert. Wir lehnen es aber entschieden ab, eine solche historische Analyse zu führen. Die Weinliebhaber interessieren sich dafür, wie sich die Weine seit 2005 entwickelt haben. Mehr nicht.

Jacques Seysses hat dank seinen Freundschaften zu überragenden Winzern sowie danke seiner Frau Rosalind sehr viel gelernt. Von Anfang an ist es ihm ein Anliegen gewesen, seine eigene Philosophie bzw. seinen eigenen Weg zu finden. Von Anfang an gelten die Höhe der Rebstöcke, die Fotosynthese -zu einer Zeit, zu welcher gemeint wurde, dass die Rebstöcke Hitze brauchen-, der fortlaufende Unterhalt des Weinbergs, die Kontrolle der Erträge, usw. als Ausdrucksformen einer ausgeprägten Philosophie, deren Säulen folgende sind:

- Die sorgfältige Kultivierung der Weinberge
- Die ständige Verbesserung des Traubengutes
- Eine traditionellen Ausbauweise der Weine im Keller

Jacques Seysses hat sich von Anfang an ein klares Ziel gesetzt. Er wollte die Weine genauso produzieren, wie es die erfahrenen, klassischen Winzer gemacht haben. Solche Weine hatte er während seiner Kindheit verkostet und sie hatten ihm gefallen. Seine tiefe Überzeugung war bereits von Anfang an, dass Wein im Weinberg, nicht in der Weinkellerei gemacht wird. Also mit möglichst wenigen Manipulationen. Grosse Terroirs machen grosse Weine, sie verlangen bloss Respekt und Wissen auf Seite der Winzer, welche Parzellen in diesen ausserordentlichen Lagen besitzen. Jérémy Seysses verliert dafür keine Gelegenheit, um seinen Vater darauf aufmerksam zu machen, dass er durch diesen Lernprozess angenommen hat, dass die Farbe keine Bedeutung für die Qualität der Weine hat. Im Burgund ist es nicht selten so, dass auch helle Weine eine unwahrscheinliche Komplexität und eine nicht weniger grosse Finesse aufweisen. Doch kennen wir seit dem Jahrgang 2005 kaum einen Wein auf der Domaine, welcher eine helle Farbe hat. Sie sind wohl eher Karminrot, Dunkelrubinrot, manchmal sogar noch dunkler. Auf jeden Fall dicht bis undurchdringlich. Die Stilis-tik der Weine gilt als Siegel der Domaine. Obwohl die Erzeugnisse, welche heute in der Côte de Nuits produziert werden, nicht selten als üppig, intensiv, breitschultrig, konzentriert und erst dann als finessenreich und raffiniert gelten, überstrahlen diejen-igen der Domaine Dujac durch ihren unverwechselbar eleganten und finessenreichen Stil. Zahlreiche Weinexperten bedauern so-gar, dass der Charakter der Appellationen zu Gunsten dieser zwei Eigenschaften aus-radiert wird.



Die Philosophie

Der wichtigste Verdienst von Jacques Seysses um die Domaine ist möglicherweise die Tatsache, dass er sein Streben, stets nach neuen Wegen zur Verbesserung des Weins und seiner Herstellung zu suchen, fest in ihr verankerte. Sein Stil der Vinifizierung mag auf den ersten Blick relativ einfach und wenig interventionistisch wirken, ist jedoch das Ergebnis umfassender Denkprozesse und Versuche. Jacques Seysses hat sich stets die Offenheit für neue Ideen bewahrt und versucht, keine Idee einfach abzutun, ohne sie vorher gründlich zu prüfen. Seine Weine müssen von Eleganz und Finesse geprägt sein - mit geschmeidigen und gut eingebundenen Tanninen. Ausgewogenheit, Harmonie, Länge und Komplexität sind das Mass aller Dinge! Daher ist Entrappen in reifen Jahrgängen verpönt. Die Erfahrung lehrte Jacques Seysses, dass dies den späteren Weinen - trotz gewisser Nachteile wie etwas weniger Farbe - eine größere Komplexität verleiht. Sein Stil ist geprägt von seinem grossen Respekt gegenüber dem Terroir des Burgunds.



Der Jahrgang 2015

Trotz gewisser, klimatischer Herausforderungen wie zum Beispiel der nasse Frühling, welcher zum Erscheinen von Oidium geführt hat, ist Jérémy Seysses mit dem Jahrgang sehr zufrieden. Die Chardonnay-Trauben konnten am 28. August und die Pinot Noir Trauben zwischen dem 7. und dem 12. September geerntet werden. Die Qualität der Weintrauben beeindruckte bereits im Weinberg. Um es so zu sagen, konnte die gesamte Ernte vinifiziert werden, es gab keinen Verlust. Die Trauben wurden zu 85 bis 90% nicht entrappt, was eigentlich etwas mehr als üblicherweise ist. Beeindruckend in diesem Jahrgang sei die Frische der Weine, obwohl die Trauben als sehr reif eingeschätzt werden konnten. Dabei habe die Säure an gar nichts eingebüsst, was also eine durchaus lange Lagerfähigkeit ermöglichen dürfte. Schliesslich machte mich Jérémy Seysses darauf aufmerksam, dass gewisse Weine einfach sensationell ausfallen dürften. Dennoch hebt er hervor, dass die 2014er auf keinen Fall vernachlässigt werden sollten.



In der Schweiz sind die Weine bei verschiedenen [Händlern](#) erhältlich, wobei der Generalimporteur [Siebe-Dupf](#) ist. In Deutschland sind sie es bei verschiedenen [Händlern](#).



Domaine Dujac, Morey-Saint-Denis (Villages) 2015

Die Rebstöcke sind auf 2.87ha in vier Lieux-dits verteilt, nämlich Porroux, Clos Solon, Les Herbuottes und Le Village.

Durchaus angenehme Nase mit reifen Früchten und floralen Elementen. Filigraner, seidiger, frischer Gaumen mit einer sehr guten, vollmundigen Struktur, viel Saft, einer guten Fruchtkomplexität und feinen Düften nach schwarzen und etwas blauen Beeren. Köstlicher Abgang. **17/20** (89/100).

Domaine Dujac, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes 2015

Die Parzelle ist 1.16ha gross.

Jahr für Jahr überzeugt die Domaine mit diesem raffinierten und zugleich kräftigen Wein. Die Nase zeigt sich ausserordentlich präzise, ausgefeilt, tiefgründig, frisch und breit, es ist wie bei einer Balletttänzerin, wobei sich die Kraft im Verlauf der Jahre richtig entwickelt. Sehr animierende Zusammenstellung schwarzer und roter, ineinander verwobener Beeren, eine ausserordentliche Eleganz in einem üblicherweise durchdringlichen Climat. Florale sowie mineralische Komponenten, aber auch ein Hauch von Gewürzen ergänzen das Bild wunderschön. Schliesslich ein Bouquet, mit welchem man sich lange beschäftigen wird. Macht allerdings aktuell keinen Sinn, diesen Wein zu verkosten, der ist einfach viel zu jung. Reintönige, vollmundige und rassige Struktur im Gaumen, wiederum diese Geschliffenheit und dieser Touch, welcher die Klasse der Domaine auszeichnet. Knackige Tannine, welche an Druck zulegen werden, der Wein braucht Zeit. Wirkt fast grazil und erstaunt dadurch. Ein Combottes für Ästheten. Sehr langer Abgang. Vom Antrunk bis zum Abgang mit einer feinen, subtilen Salzigkeit. Ein potentieller Riese. **18+/20** (93+/100).

Wenn sich 2015 in die gleiche Richtung wie 2005 entwickelt, dürfte sich dieses Erzeugnis zum Besten des Climats hochhieven.



Jérémy Seysses

Domaine Dujac, Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts 2015

Eine Nase, welche den grossartigen Charakter des Climats unter Beweis bringt. Beeindruckend! Was für eine Komplexität strömt da aus dem Glas heraus... Keine Überraschung, wenn gewisse Burgunder-Experten das Climat qualitativ höher als gewisse Lieux-dits von Echézeaux stellen...

Eine generöse Frucht mit einer feinen Würze ineinander verwoben, wobei die einzelnen Komponenten noch nicht so klar sind, empyreumatische Noten lassen sich ebenfalls wahrnehmen, das Holz ist perfekt eingebunden, alle Düfte sind präzise, reintönig, das Ganze wirkt intellektuell, obwohl es auch erdige Noten gibt, welche jeglichen kunstvoll formulierten Exkurs verhindern. Der geradlinige, samtige, ja sogar durchaus sanfte Gaumen wirkt wie eine Sonate, das ist sinnlich, das ist an der Grenze der Laszivität, man vergisst die Tannine, man vergisst die einzelnen Details, welche zu diesem Ergebnis führen. Es gibt eine Tiefe, es gibt sogar eine Seele in diesem Wein... **18.5/20** (95/100).



Domaine Dujac, Vosne-Romanée 1er Cru Les Malconsorts 2015

Die Parzelle der Domaine ist 1.57ha gross.

Durchaus komplexe, dennoch zurückhaltende Nase mit einem breiten Aromaspektrum. Schwarze und dunkle Beeren, Pflaumen, Schwarztee, viele Gewürze und sehr gut eingebundenes Holz lassen sich aktuell wahrnehmen. Reintönig, wieder sehr präzise, einmal mehr ein Wein, der den Stil der Domaine zum Vorschein bringt und die Merkmale des Climats in den Hintergrund stellt. Der Gaumen lässt die Muskeln spielen. Breitschultrig, tiefsinnig, wiederum mit einer grossartigen, aromatischen Komplexität ausgestattet. Das Gerüst ist mineralisch, die Frucht reintönig und wieder sehr präzise. Das ist Goldschmiedearbeit. Sehr langer Abgang, aber wie allgemein für alle 1er Crus und Grands Crus des Jahrgangs 2015 unbedingt warten. Zur Informationen sind die Erzeugnisse des Jahrgangs 2005 immer noch völlig verschlossen. 18.5/20 (95/100).



Domaine Dujac, Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2015

Die Domaine besitzt zwei Parzellen mit einer Gesamtfläche von 0.65ha in den AOC Charmes-Chambertin und Mazoyères-Chambertin.

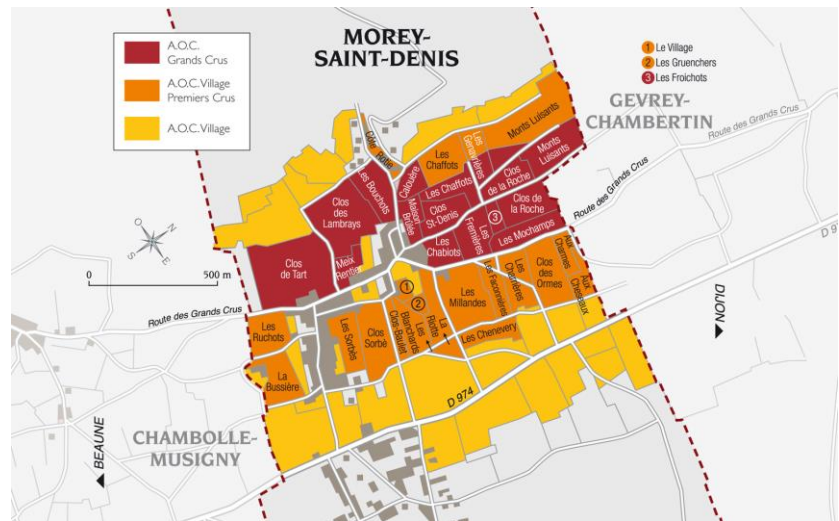
Wie für alle Weine bemüht sich das Weingut darum, den Anteil neuen Holzes für den Ausbau der Weine zu reduzieren. Allgemein werden heute nur noch 70% verwendet. Das Holz, die roten Kirschen, die Würze sind alle wunderschön ineinander verwoben. Ein Wein, welcher aufgrund seiner Klassifikation nach beiden vorherigen Erzeugnissen ausgeschenkt wurde, welcher aber deren Niveau auch nicht erreicht. Zumindest aromatisch, und nicht im aktuellen Stadium. Strukturierter, kräftiger, aber auch geschliffener Gaumen, feingliedrige Tannine. Man merkt dennoch, dass sich das Ganze in die richtige Richtung bewegt, die Textur ist zart und geschmeidig, extrem reintönig und ausgefeilt. Das Zusammenspiel der verschiedenen Komponenten zeigt viel Verführungspotential und wir sind wirklich in der AOC Charmes. Langanhaltender, trockener, strenger Abgang. Unbedingt warten, wobei dieses Erzeugnis das Niveau des 2005er nicht übertreffen dürfte. Wir lassen uns gerne überraschen. **18/20** (93/100).

Domaine Dujac, Clos de la Roche (Grand Cru) 2015

Ein durchaus klassischer Clos de la Roche, in 80% neuem Holz ausgebaut, wobei sich dieses nicht wahrnehmen lässt. Straff, streng, komplex, geradlinig, ausschliesslich für Kenner der AOC, ein Wein der Superlative, der seinen Ruf durchaus verdient. Aus dem Glas strömen präzise und durchaus tiefsinnige Düfte ausgereifter Kirschen, schwarzer Beeren und von Himbeeren aus, wobei die Mineralität das Ganze umhüllt. Nichts wird dem Zufall überlassen, es ist akribische Goldschmiedearbeit, welche durch Veilchennoten ergänzt wird. Allerdings auf keinen Fall vor dem 20. Jahr entkorken, sonst wird dieser Wein nichts von seiner betörenden Grosse liefern. Ultrassiger, feingliedriger, ausgefeilter, präziser Gaumen mit zisierten Tanninen, die Kraft, die Konzentration und die Durchdringungsfähigkeit dieses Weins verwirren im positiven Sinn, sie fallen nicht in erster Linie auf, sind aber ganz eindeutig da, dieser Clos de la Roche ist keine Dampfwalze, sondern eine hochentwickelte Laserkanone. Bis zum unendlichen Abgang, alles ist auf dem gleichen Niveau. Darum unsere Bewertung **19+/20** (97+/100).

Domaine Dujac, **Clos-Saint-Denis (Grand Cru)** 2015

Allen Meadows, [Burghound](#), schreibt, dass sich alle Rebstöcke der Domaine Dujac auf einer einzigen Parzelle befänden. Als ich Mitte März 2017 Jérémy Seysses diesbezüglich fragte, antwortete er, dass die Domaine drei Parzellen besitzt und zwar in den Lieux-dits Calouère, Clos Saint-Denis und Les Chaffots. Also in den drei der vier Lieux-dits der 6ha 62a 60ca grossen Appellation, das vierte heisst Maison Brûlée. Die drei ersten Lieux-dits sind 1ha 30a 85ca, 2ha 14a 89ca und 1ha 33a 92ca gemäss dem Referenzwerk «[Climats et Lieux-dits des grands Vignobles de Bourgogne](#)» von M.H. Landrieu-Lussigny und Sylvain Pitiot.



©Collection Poupon, [BIVB](#)

Was für eine rassige und tief sinnige Nase mit intensiven Düften nach ausgereiften roten und etwas schwarzen Beeren. Wie bei allen anderen Erzeugnissen fallen die Präzision und die Reintönigkeit sofort auf, die Mineralität verstärkt den Eindruck nur noch. In einem zweiten Schritt kommen weitere Düfte zur Geltung, welche die Richtung für die nächsten 20 Jahre zeigen. Es kommen dann Pflaumen, Edelholz, Toasting-Noten und ein Hauch Kräuter zum Vorschein. Was für eine geniale Komplexität! Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Was für ein Raffinement, was für eine Tiefe und ein überschwänglicher Geschmack! Die Tannine sind dicht und ausserordentlich feinziseliert, süssliche Noten lassen sich wahrnehmen, die Säure trägt das Ganze mit Eleganz und Vornehmheit. Ein bombastischer Wein mit einer extrem langen Lagerfähigkeit. Unbedingt 15 bis 20 Jahre im Keller vergessen. **19/20** (97/100).

Domaine Dujac, **Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes** 2014

Mit dem Combettes und dem 1^{er} Cru Les Folatières wollen die Dujacs Fuss im Bereich der hochkarätigen Weissweine fassen. Die Parzelle Combettes ist 0.6ha klein, diejenige in der Lage Folatières 0.36ha, wobei die Domaine sie vergrössern will. Also, durch neue Anschaffungen. Die Rebstöcke von Combettes sind 50 Jahre alt, diejenigen der anderen Lage noch viel zu jung.

Sehr ansprechende Nase mit Format. So streng, wie man es sich von einem Wein aus dieser Lage wünscht, so grossartig fruchtig, wie man es sich auch wünscht. Der Boden der Combettes ist ton- und kalkhaltig, enthält sehr viele Steine und gerade diesen Eindruck bekommt man in der Nase. Es ist, als ob man diese Steine riechen könnte... Dafür bietet sie -die Nase- auch eine vielversprechende Frucht, mit Zitrus, Honigmelone, etwas weissem Pfirsich. Er wird aber auch Zeit brauchen, um sich voll zu entfalten. Der Gaumen zeigt sich sehr floral, salzig im Abgang und wirkt knackig, aber auch straff, dafür geschmackvoll, konzentriert und harmonisch. Dieser Wein kann bestimmt ab 2022 genossen werden. **17.5/20** (91/100).

Domaine Dujac, **Clos de la Roche (Grand Cru)** 1996

Die erste Frage, die ich mir gestellt habe, als ich diesen Wein riechen durfte, ist, wie lange im Voraus die Flasche entkorkt wurde. Die Nase wirkte leider nicht mehr so jung und bot entwickelte, animalische und tertiäre Noten, welche in einem Wein in einer idealen Reife nicht so prägnant vorkommen sollten. Die zweite Frage stellte ich mir dann, als mir Jérémy Seysses den Jahrgang 1996 bekannt gab. Drei Stunden früher besuchte ich Yves und Jean-Pierre Confuron der Domaine Confuron-Cotétidot. Auch sie schenkten mir einen Wein aus diesem grossartigen und doch kontroversen Jahrgang 1996 ein. Ausserdem organisierte Vinifera-Mundi am 3. April 2017 eine Verkostung über das Thema... Diese Weine aus dem Jahrgang 1996 sind heute -im März 2017- genau 20 Jahre alt...

Neben den ersten, nicht unbedingt erfreulichen Eindrücken bot das Bouquet eine grossartige Komplexität, eine sehr gute Fruchtigkeit mit vielen reifen Kirschen und roten Beeren, Unterwald, Edelholz, Teenoten, Orangenschale, sogar etwas Blutorange und krautigen Elementen. Subtil und verführerisch zeigten sich die süsslichen Akzente. In erster Linie konnte aber der charaktervolle Gaumen überzeugen. Was für ein Gaumen! Trotz der nach wie vor prägnanten, meines Erachtens sogar überschwänglichen Säure zeigte dieser Wein eine grossartige, finessenreiche, würzige Struktur. Die erste Frage, welche ich am Anfang der vorliegenden Bewertung gestellt habe, behält ihre Gültigkeit. Dementsprechend keine Bewertung.

Autor: Jean François Guyard
8. Juni 2016

Lektorat: Andi Spichtig



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.