



Volnay

Die Domaine de la Pousse d'Or

Eine grossartige Success Story

Irgendwo im Burgund, aber doch nicht ganz. Irgendwo im Département der Côte d'Or, ja, wie könnte es anders sein? Côte de Nuits vs. Côte de Beaune, macht diese Gegenüberstellung wirklich Sinn? Einmal ist der Jahrgang oberhalb von Beaune besser gelungen, nächstes Mal ist es umgekehrt. Macht es wirklich Sinn, sich zu fragen, welche zwischen den Erzeugnissen der Côte de Nuits aus dem Jahrgang 2016 und denjenigen von der Côte de Beaune aus dem 2017er die Besten sind? Wir glauben es nicht. Die Erzeugnisse beider Teilregionen sind spannend, begehrt und darum müsste man sich für beide interessieren. Aber ja, es sind solche Weinliebhaber, ja, sogar Burgunder-Aficionados, die sich Tag und Nacht mit solchen Fragen beschäftigen. Mit einem ausgeprägten Sinn für Provokation würden wir dann, ohne weiter zu warten, folgende Fragen stellen:

Wie wäre es denn, wenn ein Weingut in der Côte de Beaune angesiedelt ist, aber seine Erzeugnisse aus dem gesamten Gebiet der Côte d'Or stammen?

Ja, dieses Weingut existiert. Nein, wir unterhalten uns hier weder über Olivier Bernstein, dessen Rotweine ausschliesslich von der Côte de Nuits stammen, noch über Mounir und Rotem Saouma, deren Weingut, Lucien Le Moine, in Beaune angesiedelt ist. Beaune ist nicht nur eine Stadt mit einer reichen Kultur. Beaune ist auch eine Weingemeinde. Eine Weingemeinde mit zahlreichen AOC, da sich der Weinberg auf drei Hügeln erstreckt. Drei Hügeln mit zauberhaften Lagen, die nicht zwangsläufig Clos des Mouches oder Vigne de l'Enfant Jésus heissen müssen, damit die Weine, die da produziert werden, schmecken. Doch von Beaune ist hier auch nicht die Rede. Denn der Betrieb, den wir nun vorstellen möchten, befindet sich in Volnay.



Die Domaine ([Link](#)), mit der wir uns befassen möchten, hat eigentlich eine junge Geschichte. Dafür duzen die Gutsherren und deren Gäste den Mont-Blanc, wenn es das Wetter wie am Tag unseres Besuchs erlaubt. Ja, oberhalb von Volnay, der Gemeinde mit den zahlreichen besonders begabten Weinbauern¹, kann man den höchsten Berg Europas sehen. Das Burgund steht in der Verlängerung des französischen Rhône-Tals. Sowohl geographisch als auch klimatisch.



Die Domaine de la Pousse d'Or

Die Geschichte

1855, als der renommierte Dr. Lavalley sein Referenzwerk «Histoire et Statistiques de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» veröffentlichte, das nach wie vor seine volle Gültigkeit behält, gehörte die Domaine de la Bousse d'Or – ja, mit einem «B», Bousse bedeutet «Goldene Erde» – dem gleichen Eigentümer wie die Domaine de la Romanée-Conti und der Clos de Tart: dem Prince de Conti. Die eigentliche Domaine wird 1954 gegründet. Und wechselt den Besitzer immer wieder, bis Gérard Potel 1964 die Nichte des damaligen Besitzers heiratet.

Ende 1996 verstirbt Gérard Potel, der Vater von Nicolas Potel, unerwartet im Alter von 57 Jahren. Die Domaine de la Pousse d'Or gehört ihm zu 50 Prozent, die andere Hälfte gehört australischen Investoren. Der leidenschaftliche Weinliebhaber Patrick Landanger, der im medizinischen Bereich in der Herstellung von Gelenk- und vor allem Hüftprothesen ([Link](#)) reich geworden ist, kauft das Weingut unmittelbar. Das Unternehmen Landanger, das 1947 gegründet wurde, stösst auf einen grossen internationalen Erfolg und zeichnet sich heute insbesondere in drei Hightech-Gebieten aus: offenen Operationen, Endoskopie und Sterilisation. Der Bereich der Prothesen wurde inzwischen an Johnson & Johnson verkauft.

1 - Château de Bousse Clos de la Bousse	→ Révolution de 1793 French Revolution of 1793
2 - Clos de Bousse Bousse Clos	→ Vins des récoltes de 1821-1822 (1793) Aucun en 1823 (1793)
3 - Pierre Olivier Desjardins	→ Héritage 1793-1794 Legacy
4 - François Desjardins; administrateur des Vins de la Côte d'Or, 1823-1824	→ Héritage 1793-1794 Legacy
5 - Jean-Baptiste Eugène Jolivet Bonne D'Or	→ 1823-1824
6 - Madame Jean-Baptiste Jolivet Desjardins	→ Héritage 1823-1824 Legacy
7 - John Jolivet Desjardins	→ Héritage Legacy
8 - Basse D'Or	→ Vins de 1821-1822 Aucun en 1823 (1793)
9 - René Joseph Delaplace ou Jean-Baptiste Desjardins	→ Héritage Legacy
10 - Lucie Marie Joséphine Augustine Delaplace; épouse Jolivet Desjardins ou Delaplace	→ Legs par testament 1824 L'Étendue de la Bousse
11 - Institut de Dijon Clos de la Bousse	→ Vins des récoltes 1824 Aucun
12 - François Desjardins Jolivet Desjardins	→ Vins 1823 Aucun
13 - Patrick Landanger	

©Domaine de la Pousse d'Or

Vom Weinbau hat Landanger zwar keine grundlegende Ahnung. Aber dafür verfügt er mit dem 1.95 Hektar grossen Clos de la Bousse d'Or, dem 2.39 Hektar umfassenden Clos des 60 Ouvrées – einer Unterteilung des kultartigen Volnay Les Caillerets – und dem 1.10 Hektar grossen Clos d'Audignac über drei buchstäblich geniale Weinberge bzw. drei beneidenswerte Monopollagen. Ganz zu schweigen von den Parzellen, die er in den renommierten Premier-Cru-Lagen Jarolières in Pommard – die Parzelle ist 1.5 Hektar gross – und Tavanès in Santenay – die Parzelle ist 2 Hektar gross – besitzt. Wohlgedenkt, die Grösse der Parzellen ermöglicht es der Domaine, richtig arbeiten zu können und gegebenenfalls wie seit 2015 mit Amphoren zu experimentieren.

Seine vermeintlichen fachlichen Lücken gleicht Patrick Landanger mit bahnbrechenden Ideen aus. Statt sofort Wein zu produzieren, nimmt er sich zwei Jahre Zeit. Zwei Jahre, um möglichst viel in aller Ruhe zu lernen, zwei Jahre, um ein Studium im C.F.P.P.A. von Beaune ([Link](#)) zu besuchen und dann in Dijon mit einem Diplôme de Techniciens en Oenologie (DTO) abzuschliessen.

1999 wird der erste Jahrgang produziert. Die Kunden erkennen sich im Weingut nicht mehr wieder und flüchten. Patrick Landanger zeigt sich hartnäckig, während mehr als vier Jahren bereist er die Welt, erklärt den Kunden seine Philosophie und entwickelt den Verkauf völlig neu. Heute werden 85 Prozent der Weine in 34 Länder exportiert, und die Domaine kann sich auf eine treue Kundschaft verlassen.



Das Clos de l'Audignac

Zugleich startet Patrick Landanger eine Expansionspolitik. 1998 kauft er Parzellen im Grand Cru Corton. Und zwar bestimmt in den zwei spannendsten Lieux-dits, Clos du Roi und Bressandes. 0.5 Hektar im ersten Fall, 3 im zweiten. Hingegen verkauft er auch u.a. seine Parzelle Les Gravières in Santenay.

2004 kauft er 0.7 Hektar in der Appellation Puligny-Montrachet Premier Cru Les Caillerets. Die Parzelle gehört zu diesem Zeitpunkt der Familie Chartron.

2008 übernimmt er den Weinberg der Domaine Moine-Hudelot. Somit erweitert die Domaine de la Pousse d'Or ihr Portfolio mit Parzellen in Chambolle-Musigny und in Morey-Saint-Denis. Sie sind aber sehr klein, was Patrick Landanger 2009 anregt, weitere zu kaufen. Somit ergänzen Les Amoureuses – mit einer Fläche von 0.2 Hektar insgesamt –, Les Charmes – 0.19 Hektar –, Les Feusselottes – 0.42 Hektar – und Les Grosseilles – 0.52 Hektar – in Chambolle-Musigny sowie die Grands Crus Bonnes-Mares – 0.17 Hektar – und Clos de la Roche – 0.32 Hektar – das Portfolio. Heute erstreckt sich die Rebfläche der Domaine über 18 Hektaren.

Last but not least eine Parzelle Chevalier-Montrachet, die seit 2017 gepachtet ist.



Der Innenhof des Weinguts am 13. Oktober 2019 um 9:00

Der Landsitz

Eine beeindruckend technisierte Weinkellerei in einem Gebäude, dessen Keller zum Teil im XVI. Jahrhundert gebaut wurden. Das Hauptgebäude wurde 1999 völlig neu gebaut. Die drei Stockwerke funktionieren nach den Gesetzen der Schwerkraft. Im ersten Stock werden die Trauben sortiert. Zum dritten Mal.

Zum ersten Mal während der Lese im Weinberg. Ausschliesslich die beste Qualität wird durch 36 Weinleser*innen in kleinen Kästchen eingesammelt und zur Kellerei geliefert. Sie werden gereinigt in dem Sinne, dass alle Unreinheiten, Steine, Schnecken beseitigt werden. Schliesslich werden die roten Trauben vollständig entrappt – die weissen gar nicht –, bevor sie zur nächsten Sortierung abgegeben werden.

Ein High-Tech-Rütteltisch in Schweizer Qualität führt diese Aufgabe, also die dritte Sortierung, durch. Es handelt sich um einen Sortierer des Delta Vistalys HD Modells der Firma Bucher Vaslin ([Link](#)), den Rolls Royce im Bereich. Da dieser Tisch eigentlich ein hochentwickeltes und computergesteuertes Gerät ist, können die Grösse und die Farbe der ankommenden Weinbeeren programmiert werden. Es braucht zwar ein paar Tage, bis der Sortierer mit seinem optischen Lesegerät die ihm gestellten Anforderungen genau abdeckt, das Ergebnis aber ist einfach beeindruckend. Sogar die kleinsten Marienkäfer haben da keine einzige Chance, übersehen zu werden. Die Weinbeeren rollen dann unter Wirkung der Schwerkraft zu den Gärtanks, die sich im Erdgeschoss befinden. Damit die Weine bereits zu einem frühen Stadium einen



samtigen Charakter annehmen, erfolgt kein mechanisches Pumpen. Die Vergärung dauert drei Wochen.

Jeder einzelne Tank ist thermoreguliert. Zunächst erfolgt eine kalte Einmischung, die sieben Tage dauert, bevor die alkoholische Gärung beginnt. Wenn eine Pigeage erforderlich ist, wird sie pneumatisch durchgeführt und manuell kontrolliert. Auch hier verlässt sich die Domaine de la Pousse d'Or auf die Spitzentechnologie ([Link](#)) der Schweizer Firma Bucher Vaslin. Der Inhalt jedes Tanks wird mittels einer Vertikalpresse separat gepresst. Die Schwerkraft bringt dann den Inhalt jedes Tanks zu den Fässern ein Stockwerk tiefer, also im Keller, der im XVI. Jahrhundert gebaut wurde. In der Regel verbringen die Weine zwölf Monate in klassischen Fässern, dann vier bis sechs Monate in Edelstahltanks, bevor sie in voller Übereinstimmung mit dem Mondkalender abgefüllt werden. Bevor diese Operation überhaupt erfolgt, kommt ein Gerät namens «Ouilleur» ins Spiel. Der Name weist auf die im französischen Jura verbreitete Technik der «Ouillage». Der Ausbau von Château Chalon und der Vin Jaune dauert sieben Jahre. Schwund ([Link](#)) bzw. Evaporation ist daher unausweichlich. Die Fässer müssen immer wieder nachgefüllt werden. Genau die gleiche Technik wendet das Team der Pousse d'Or seit dem Jahrgang 2011 mittels des aus Glas hergestellten Geräts, um sicherzustellen, dass die Tonneaux richtig gefüllt werden. Präzisionsarbeit. Akribie à la Landanger, von seinem früheren Beruf als Unternehmer in der Präzisionsindustrie im Medizinbereich bis zu seiner leidenschaftlichen Funktion als Leitfigur eines Prestige-Weinguts. Während des Besuchs sind wir sogar auf einen Angestellten gestossen, der die Positionsgenauigkeit jedes einzelnen neuen Fasses millimetergenau prüfte.



Die Haltung von Patrick Landanger lässt sich ausserdem auch im Bekenntnis der Domaine zu den Demeter-Richtlinien erkennen. Nachdem bereits Nicolas Potel, der Sohn von Georges Potel, begonnen hatte, sich den Ansätzen der Biodynamie zu verpflichten, setzte Landanger seine Bemühungen fort, ohne jedoch den formellen Anspruch zu stellen. Erst 2015 wurde die doppelte Zertifizierung, also für die Arbeit sowohl im Weinberg als auch im Keller, beantragt. 2018 wurden beide Zertifikat erteilt.

Erträge und neues Holz

Selbstverständlich gibt es weder eine Korrelation noch eine Kausalität zwischen dem Einsatz neuen Holzes und den Erträgen eines Jahrgangs. Doch stellt man fest, dass die Domaine de la Pousse d'Or eine sehr zurückhaltende Politik in beiden Bereichen führt. Spannenderweise wurden beide Themen während unseres zweistündigen Besuchs zum gleichen Zeitpunkt angeschnitten.

Während ein Ertrag von 48 hl/ha in Volnay erlaubt ist, beschränkt ihn das Weingut auf 32 bis 35 hl/ha. Wenn zusätzlich ein Jahr wie 2019 gegenüber 2018 zu 25 Prozent Verlust für die Weissweine und 25 Prozent für die Roten führt, versteht man, warum sich Patrick Landanger für jeden Wein immer eine konsequente Rebfläche gewünscht hat.

Was das Holz betrifft, geht die Domaine stets sparsam vor. Bis zum Jahrgang 2016 wurde der Einsatz hochqualitativer Fässer – grain très fin, medium Toasting – folgendermassen aufgeteilt: 1/3 neues Holz, 1/3 einjährige Fässer, 1/3 zweijährige. Seit dem Jahrgang 2017 sind es nun 20 Prozent neues Holz und je 40 Prozent einjährige und zweijährige Fässer. Das Holz soll den Wein begleiten und auf keinen Fall beeinflussen. Auch wenn der Böttcher François Frères ([Link](#)) heisst, bei dem Henri Jaye seine Fûts bezog, und das Holz aus den Wäldern im Morvan stammt.

Von einem Wein zum nächsten sind Unterschiede selbstverständlich. Wenn der Chevalier-Montrachet in klassischen Fässern ausgebaut wird – aus dem Jahrgang 2019 wurden 2.5 Fûts produziert –, erfolgt der Ausbau des Puligny-Montrachet Premier Cru Le Cailleret seit dem ersten Jahrgang, also seit 2004, in 350-Liter-Fässern. Nicht alle Erzeugnisse werden im Holz ausgebaut. Somit gelangen wir zum Thema der Amphoren.

Die Amphoren

2015 ist der erste Jahrgang, der zum Teil in Amphoren ausgebaut wurde. Der einzige betreffende Wein war der Volnay Premier Cru Les Caillerets. Es wurden sechs Varianten getestet, da nicht nur die Fässer, sondern auch die Amphoren neu oder ein- oder zweijährig waren. Der Hersteller der Amphoren ist im Süden von Florenz angesiedelt und heisst La Terracotta e il Vino Artevino ([Link](#)).

Die Weine, die in Amphoren ausgebaut werden, folgen dem Mondkalender.



Die Verkostung

Wir möchten nicht nur unsere Bewertungen der Weine, die wir Mitte Oktober 2019 auf der Domaine verkosten durften, sondern auch diejenigen, die wir am 15. November 2019 im Rahmen der Jahrespräsentation der Weinhandlung Martel in Zürich niedergeschrieben haben, im vorliegenden Kapitel veröffentlichen. Die Erzeugnisse, die in Zürich verkostet wurden, sind entsprechend gekennzeichnet.

Puligny-Montrachet 1er Cru Le Cailleret 2017

Die Rebstöcke wurden zwischen 1979 und 1987 angepflanzt. Zurückhaltende, dennoch einladende Nase, straff, tief und geradlinig. Reintönige und delikate Düfte nach Zitrus, Birnen, Granny Smith, mineralischen Elementen. Wir bleiben bei unserem ersten Eindruck, dass dieses Erzeugnis Zeit brauchen wird, bevor es sich entfaltet. Komplexer, vollmundiger, üppiger, dynamischer Gaumen, die Frische bringt in der aktuellen Phase Lebhaftigkeit und das Versprechen einer sehr guten Entwicklung. **17.25+/20** (90+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 120.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.



Der Zugang zum Untergeschoss, wo sich die einzuliefernden Flaschen sowie der Verkostungsraum befinden.

Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2017, Monopollage

Potentiell verführerische Nase mit Tiefe, Harmonie, Eleganz und einem sehr ansprechenden Entwicklungspotential. Dunkle und rote Früchte, darunter Kirschen und Himbeeren, harmonieren sehr gut mit der feinen Würze. Ein Hauch floraler Noten ergänzt das Spektrum. Breiter, seidig-samtiger, geschliffener, reintöniger Gaumen, die Säure ist sehr gut eingebunden und trägt das Ganze, die Tannine sind feingliedrig, das Gerüst ist mineralisch, mit der Zeit entwickeln sich die würzigen Noten. **17.25+/20** (90+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 120.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.



Der Zugang zum Hauptgebäude

Volnay 1er Cru Clos de la Bousse d'Or 2017, Monopollage, élevé en amphore

Vielversprechende, verführerische, tiefsinnige, elegante Nase, die sich durch ihre Frische und ihre Komplexität vom vorherigen Erzeugnis unterscheidet. Wieder diese köstlichen roten und schwarzen Beeren, die aus dem Glas strömen. Die Würze wirkt auch etwas spürbarer. Das Bouquet wird aber auch hier Zeit beanspruchen, um sich richtig zu entfalten. Vollmundiger, weicher, knackiger, ausgewogener, energischer Gaumen, die Struktur ist in erster Linie tanninbetont, wobei die sehr gut eingebundene Säure das Ganze stützt. Hier kommt die Komplexität auch besser zur Geltung als im klassischen Bousse d'Or. Die mineralischen Komponenten erfrischen den Mund und lassen sich bis im anhaltenden Abgang gut wahrnehmen. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 110.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.



Santenay 1er Cru Clos Tavannes 2014

Zum Zeitpunkt unseres Besuchs zeigte die Gastronomie viel Interesse und Begeisterung an den beiden Jahrgängen 2013 und 2014.

Dichte, präzise, dunkle Nase mit Charakter sowie harmonischen, frischen Düften nach Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, leicht pfeffrigen Noten, einem Hauch Veilchen, Kräutern. Die Nase entwickelt sich mit der Zeit, und die roten Früchte sowie eine gute Mineralität gewinnen schrittweise die Oberhand, also rundum eine feine Komplexität. Jederzeit schwenken, um diese voll zur Geltung zu bringen. Die Merkmale des Jahrgangs, also Hedonismus und Zugänglichkeit, kommen sehr gut zum Vorschein. Das Bouquet weist schliesslich eine erfreuliche Finesse auf. Konzentrierter, samtiger, reintoniger Gaumen, sehr reif, der ideale Essensbegleiter, dafür kein Wein, den man trinkt, um sich zu entspannen, wirkt sogar etwas burschikos und mit präsenten Tanninen im gut anhaltenden Abgang. Warten ist angesagt. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

In der Schweiz sind die Jahrgänge 2015 bis 2017 dieses Weins erhältlich. Sie kosten zwischen CHF 56.- und CHF 61.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.

Corton (Grand Cru) Clos du Roi 2015

Charaktervolles, rassiges, weiches, tiefsinniges, aber bereits verschlossenes Bouquet, es ist sehr empfehlenswert, das Glas zu schwenken. Breit und betörend, komplex und präzise, geschliffen und ausgefeilt, es gibt ein beeindruckendes Potential in dieser Nase. Was die Düfte anbelangt, kommen zunächst eine vielschichtige Würze und etwas Likörnoten in den Sinn. Riechen, riechen, nochmals und gerne wieder. Dann lassen sich schwarze Beeren, Pflaumen, Erde und Unterholz schön wahrnehmen. Dieser Wein ist eine Klasse für sich. Üppiger, vollmundiger, dichter und konzentrierter Gaumen, doch alles raffiniert, elegant und tänzerisch. Rundum sehr reif, das erweckt alle Sinne in einem aristokratischen Stil. Feiner Schmelz, wirkt verführerisch cremig, sehr geschliffen, die Tannine sind köstlich, zwar prägnant, sie tragen aber dazu bei, dass dieses Erzeugnis unwiderstehlich ist. Bis zum sehr langanhaltenden Abgang. Im Keller vergessen, erst in frühestens zwölf Jahren verkosten. **18.5/20** (95/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.



Chambolle-Musigny 1er Cru Les Groseilles 2011

Auch wenn der Name des Climats unausweichlich auf die Johannisbeeren hindeutet, nach denen der Wein effektiv immer wieder riecht, ist die Wahrscheinlichkeit grösser, dass er auf den Boden der Lage verweist. In der Tat befindet sich diese gerade unterhalb Les Gruenchers, einer Lage mit viel Geröllschutt. Groseilles dürfte



daher von «Crusille» und dieses wiederum von «Crais» abgeleitet worden sein. Was also auf einen Boden hinweist, der sehr viel Geröll und kleine Steine enthält.

Expressive, sehr appetitliche, ausgewogene, frische Nase mit vielen Himbeeren, roten Johannisbeeren, Pflaumen, würzigen Elementen, schliesslich dunklen Beeren. Eine feine, für die Appellation klassische Nase also. Wir sind da auch sehr weit entfernt von so vielen Erzeugnissen des Jahrgangs, das Bouquet wirkt weder kühl noch grünlich. Köstlicher, saftiger, doch weicher, subtil salziger, mineralischer Gaumen mit einer mittelkomplexen Frucht, feingliedrigen Tanninen und einem sehr gut anhaltenden Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist ausverkauft.

Volnay 1er Cru Clos d'Audignac 2006, Monopollage

Die Rebstöcke wurden 1929 angepflanzt.

Obwohl sich die Weine aus den Monopollagen der Domaine und aus dem Jahrgang 2006 erst jetzt schrittweise öffnen, zeigt der Clos d'Audignac eine spannende, ansprechende Nase mit entwickelten Düften nach Champignons, Unterholz, etwas Humus neben den feinen, roten Beeren und den würzigen Komponenten. Wir unterhalten uns sofort mit Marleen Nicot, die uns während des Besuchs sehr freundlich und detailliert begleitete, über der Gegenüberstellung mit dem Clos des 60 Ouvrées aus dem gleichen Jahrgang, den wir zwei Wochen zuvor verkostet haben. Der Wein aus dieser Lage, die Patrick Landanger so grossartig einschätzt, zeigt heute ein völlig anderes, sehr junges Format, und es ist nicht eindeutig falsch, ihn weiter zu lagern. Wie durch Zauberhand bittet der Clos d'Audignac einen sehr frischen, ausgewogenen, samtigen, einladenden Gaumen mit einer guten Tiefe und geschliffener Struktur. Feiner, pfeffriger und würziger Abgang. Ein klarer Erfolg, der zeigt, dass die Weine aus dem Jahrgang 2006 nicht unterschätzt werden dürfen. **17.75/20** (92/100). Dieser Wein ist ausverkauft.



Chambolle-Musigny (Villages) 2017

Dieser Wein wurde am 15. November im Rahmen der Veranstaltung der Weinhandlung Martel verkostet.

Die zwischen 30 und 60 Jahre alten Rebstöcke befindet sich auf sieben verschiedenen Parzellen, wobei sich zwei davon in Premier-Cru-Lagen befinden.

Sehr frische, einladende, ausgewogene Nase mit einer präsenten Mineralität sowie feinen Düften verschiedener roter Beeren und floraler Elemente. Bekömmlicher, aktuell unkompliziert wirkender, präziser, fruchtbetonter Gaumen, sehr gut eingebundene, stützende Säure, wiederum sehr mineralisch, kühler Touch, würziger Abgang. Ein durchaus zugängliches Erzeugnis, bei dem mir die Begeisterung aber doch fehlt. **17/20** (88/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 78.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.

Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 2017, Monopollage

Dieser Wein wurde am 15. November im Rahmen der Veranstaltung der Weinhandlung Martel verkostet. Der Clos des 60 Ouvrées befindet sich im Climat Les Caillerets und grenzt die Lage Meursault 1er Cru Les Caillerets an. Etwa die Hälfte der Rebstöcke wurde 1960, die andere Hälfte in den 1980ern angepflanzt.

Präzises, komplexes, dichtes, raffiniertes, intellektuell wirkendes und ausgefeiltes Bouquet, das sich erst dann entfaltet, wenn das Glas geschwenkt wurde. Mineralische und würzige Komponenten, dunkle und rote Früchte, darunter köstliche kleine Beeren, diese Nase besitzt alle Trumpfkarten, um sich in etwa zwölf Jahren unwiderstehlich zu zeigen. Vollmundiger, konzentrierter, reintoniger Gaumen, der viel Zeit beanspruchen wird. Grossartige Struktur mit feingliedrigen, dichten Tanninen, die Säure ist perfekt eingebunden und stützt das Ganze, subtil salziger Hintergrund, saftig, tiefsinnig, vielversprechende Komplexität, langanhaltender Abgang. Die Bestätigung der Grösse der Weine der Côte de Beaune in diesem Jahrgang. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 98.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.

Volnay 1er Cru Clos des 60 Ouvrées 2017, élevé en amphore, Monopollage

Dieser Wein wurde am 15. November im Rahmen der Veranstaltung der Weinhandlung Martel verkostet. Aufgeschlossene, präzise, reintonige, vielschichtige und harmonische Nase mit komplexen Düften nach roten Beeren, floralen Elementen, darunter Veilchen, die Mineralität ist genauso wie in der klassischen Version des Weins sehr gut vorhanden, die Würze dafür weniger spürbar. Vollmundiger, saftiger, wiederum reintoniger Gaumen mit anspruchsvollen Tanninen, die noch einen letzten Schliff benötigen, geradlinige, druckvolle Struktur. Rundum frischer. Langanhaltender Abgang. Der Vergleich ist umso interessanter, als sich das fehlende Holz doch merken lässt. Beide Versionen sind trotzdem unwiderstehlich. Ob die eine oder andere dem Weinliebhaber besser passt, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. **18-18.25/20** (93-94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 110.- bei [Martel](#). In Deutschland werden die Weine durch [Millesima](#) importiert.

Autor: Jean François Guyard
30. Dezember 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. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

ⁱ Tatsächlich zählt Volnay eine beeindruckende Anzahl talentierter Winzer*innen, wie es unser Weinfreund und Burgunder-Experte Bill Nanson März 2016 in seinem Burgundy Report ([Link](#)) geschrieben hat. Von insgesamt 40 Domaines sei es dem Burgunder-Liebhaber nicht möglich, die eine oder andere nicht zu kennen. Andere Stimmen, zu denen der erwähnte Dr. Lavalley zählt, machen auf die Voraussetzung aufmerksam, dass keine andere Gemeinde an der Côte d'Or über so eine verhältnismässig grosse Fläche hochqualitativer Lagen verfügt.