

# Die Natur als Königin

## Die Domaine Dominique Gallois

### Gevrey-Chambertin

Zum zweiten Mal innert weniger Monate besuchten wir Mitte November 2014 eine verkaante Domaine, welche nicht weit entfernt des Stadtzentrums von Gevrey-Chambertin angesiedelt ist. [Dominique Gallois](#), so heisst seine Domaine selbstverständlich auch, ist ein extrem respektvoller und zuvorkommender Winzer, der vollstes Verständnis zeigt, wenn man ihn bittet, seine liebevollen, doch extrovertierten Hunde ins Haus zu bringen. Bekannt ist er durch eine umfangreiche Verkostung von etwa 100 Weinen von Gevrey-Chambertin, wobei eines seiner Erzeugnisse als das Beste überhaupt der gesamten Veranstaltung erkoren wurde.



### Die Domaine heute

1989 erbt Philippe Gallois, der Cousin von Philippe Naddef, das 3.5ha Weingut, welches sein Vater Jean selber schon geerbt hatte. 1989 war auch der erste Jahrgang, welchen der vermeintliche Newcomer abfüllte.

Die heutige Zusammenstellung des Weinbergs ist eine Erweiterung des ursprünglichen Familiengutes und besteht aus 0.5 ha „Bourgogne“, 2.2ha Gevrey-Chambertin Village, 1ha Gevrey-Chambertin 1er Cru in den Lagen Combe aux Moines, Petits Cazetiers und Goulots sowie, nicht zuletzt, 0.3ha Grand Cru Charmes-Chambertin. Bemerkenswert ist die Bezeichnung „Petits Cazetiers“. Dies ist der Name eines 0.99ha Climats an der Grenze des renommierten, ja sogar prestigeträchtigen 9.12ha grossen Les Cazetiers. Die Experten teilen die Meinung, dass beide ebenbürtig sind. Als wir Dominique Gallois über seine Verbundenheit zum effektiven Namen der Lage fragten antwortete er, dass sie so klein sei, man wisse mindestens, was es in den Flaschen gäbe. Gemeint ist ein einziges und einheitliches Terroir. Die Tatsache ist aber auch, dass der sympathische Winzer der einzige der Gemeinde ist, seine Flaschen mit dem eigentümlichen Namen „Petits Cazetiers“ zu etikettieren.

### Die Geburt grosser Weine

#### Die Natur

Es wird immer Winzer geben die meinen, sie seien grosse Zauberer, welche die Fehler der Natur dann im Keller beheben können. Nicht so geht das mit dem Pinot Noir, welcher wohl eher von den Ansprüchen her mit der Aquarelltechnik verglichen werden kann. So denkt Dominique Gallois wie andere beneidenswerte Winzerinnen und Winzer, dass allein die Natur entscheidet, nicht der Mensch.



Jonquille, die Stute des Weinguts auf der Parzelle des Lieu-dits „Au Charmes“.  
©[Domaine Gallois](#)

Deshalb bezeichnet er sich auch gerne als den Assistenten der Natur bzw. denjenigen, welcher der Natur helfen würde, ihren natürlichen Kurs zu verfolgen. Darum wendet er die Grundlagen der organischen Landwirtschaft an. Dabei erzählt er mit einer schelmischen Freude, dass die sich aus reinem Zufall ergibt.

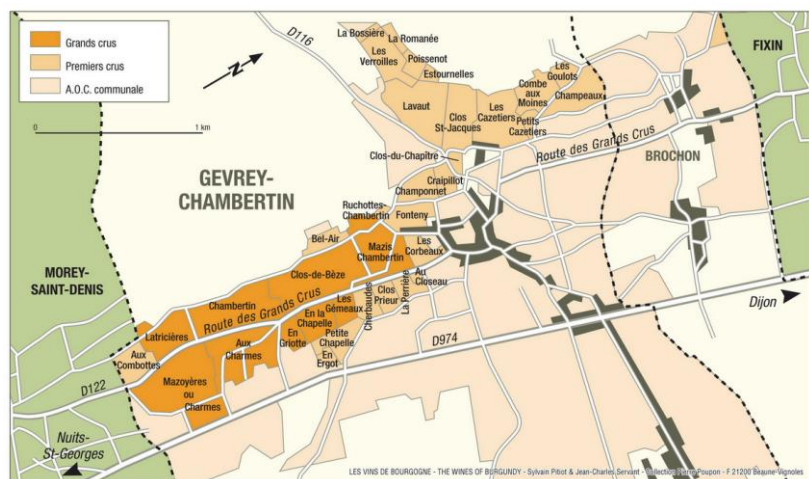
In den 1970ern waren die Produzenten mit der Erzielung hoher Erträge beschäftigt. Das Burgund hatte seine Ehre klar verloren und wollte nur noch möglichst viele Flaschen abfüllen. Um dies zu erreichen wurden Düngemittel im Übermass verwendet. Auch bei den besten Weingütern war es leider nicht wirklich anders. Bei Jean Gallois entwickelte sich ein anderes Schicksal. Der Winzer war gesundheitlich ernsthaft angeschlagen und hatte deshalb nie die Zeit gehabt, um seine Rebstöcke zu düngen.

Die damals bei den meisten anderen Weingütern entstandenen dramatischen Auswirkungen sind lange geblieben. Es brauchte den Jahrgang 1996, damit eine anständige Säure, zahlreiche Winzer beklagen sogar eine zu hohe Säure, in den Weinen wieder auffiel. Jean Gallois, später sein Sohn Dominique Gallois, haben das Problem der fehlenden Säure nie gekannt. Dieser glückliche Schicksalsschlag ermutigte beide, möglichst naturnah zu arbeiten. Dominique Gallois verpflichtet sich der „Lutte raisonnée“. Das heisst, er verwendet weder Pestizide noch Herbizide und die Verwendung von Kupfer sowie Schwefel wird aufs strikte Minimum begrenzt, d.h. höchstens sechs bis sieben Besprühungen über das ganze Jahr verteilt).

## Alte Rebstöcke

Die Verwendung der Bezeichnung „Vieilles Vignes“ wird oft und weltweit usurpiert. Nicht bei Dominique Gallois, der die Bezeichnung sowieso absichtlich nicht beansprucht. Doch sind seine Rebstöcke effektiv nicht mehr alle so jung.

Die Rebstöcke des „Bourgogne“, welche sich zwischen Gevrey-Chambertin und Fixin verteilen, wurden 1973 angepflanzt. Die Rebstöcke des Gevrey-Chambertin Village sind auf 12 Parzellen verteilt, wobei das Durchschnittsalter 30 Jahre beträgt.



Die Rebstöcke des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Goulots wurden 1974 und diejenigen des Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Petits Cazetiers 1959 angepflanzt. Diejenigen des 1er Cru La Combe aux Moines dürfen bestimmt nicht mehr als jung betrachtet werden, sie wurden im Jahr 1954 angepflanzt. Schliesslich sind die Rebstöcke des Charmes-Chambertin leicht über 100 Jahre alt. Dominique Gallois macht ausserdem darauf aufmerksam, dass seine Parzelle im Süden des Climats Griottes-Chambertin und gerade unter Chambertin liegt.



Die Grand Cru Lage Charmes-Chambertin am 13. November 2014 um 14:43

## Der Weinbau

Die Ernte erfolgt vollständig manuell. Die Trauben bzw. die Beeren werden im Weinberg sowie nach der Einlieferung auf dem Weingut sortiert. Allgemein werden dann 80% der Reben entrappt, wobei sie es je nach Eigenschaften des Jahrgangs bis zu 100% werden können.

In der Regel erfolgen vier Tage Kaltmazeration, damit die Gärung dann auf natürlicher Basis, d.h. ohne Hinzugabe von Hefen, starten kann. Die Gärung dauert je nach Wein bis zwei Wochen und erfolgt in grossen Tanks. Pigeage wird manuell angewandt. Der Ausbau erfolgt anschliessend in Eichenfässern, wobei Dominique Gallois besonders sorgfältig vorgeht. Holz gilt als Ergänzung, mehr nicht. Der Winzer kann mit überholzten Weinen nichts anfangen, welche dann die Eigenschaften des Terroirs, wo sich die Rebstöcke befinden, überschatten. Darum setzt er für seinen Combe aux Moines und seinen Petits Cazetiers auf einen 18 Monate langen Ausbau in 40% neuem Holz und 60% einjährigen Fässern für die meisten Jahrgänge. Oder für seinen Charmes-Chambertin auf einen 18 Monate langen Ausbau in 80% neuem Holz und 20% einjährigen Fässern. Ausnahmsweise kann im letzten Fall 100% neues Holz eingesetzt werden, wenn der Jahrgang dies benötigt. Der Weinkeller befindet sich im Untergrund und ist natürlich kalt. Sogar sehr kalt, wie unser Besuch Mitte März 2014 zeigte. Der Keller wurde 1901 durch den Grossvater von Dominique Gallois gebaut und ist in der Tat als einer der kältesten der ganzen Region bekannt.



Einige der Weine, am 18. März 2014 welche im Rahmen der Veranstaltung [Schmuckstücke in der Côtes de Nuits](#) präsentiert wurden.

©Jürg Kobi/Vinifera-Mundi

Schliesslich werden die Erzeugnisse der Domaine für ihre tiefe Fruchtigkeit sowie ihre elegante, harmonische und druckvolle Struktur geschätzt. Wie es die Weine, welche wir verkostet haben gezeigt haben.

## Die Verkostung

Gerne machen wir auf den Bericht [Schmuckstücke in der Côtes de Nuits](#) aufmerksam, in welchem wir verschiedene Weine von Dominique Gallois bewertet haben. Ebenfalls möchten wir darauf aufmerksam machen, dass diese Erzeugnisse bei unserem Verkoster Jürg Kobi die gleiche Begeisterung im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2014 erweckt haben wie beim Gründer von Vinifera-Mundi ein paar Monate zuvor.

Am 14. November 2014 konnten folgende Weine verkostet werden.

### Gevrey-Chambertin Villages 2011

Bereits am 18. März 2014 verkostet und mit 16.75/20 bewertet.

13% Alkohol. Sehr appetitliche, feine Nase mit reintönigen Düften saftiger und ausgereifter, schwarzer, dann roter Kirschen sowie einem Hauch Pfeffer im Hintergrund. Unkompliziert, hemmungslos und einfach aufgeschlossen. Frischer und gepflegter Gaumen mit einem schönen Zusammenspiel zwischen der gut eingebundenen Säure und den präsenten, aber auch ausgefeilten Tanninen. Gute Struktur, ein toller, gastronomischer Wein für den unmittelbaren Konsum, warten bringt bei so viel Geschmack nichts. Sofort als Gevrey erkennbar, macht richtig Spass. **16.5/20**. Für den Alltag kaufen!



Bereits am 18. März 2014 präsentierten sich die Weine sehr gut.

©Jürg Kobi/Vinifera-Mundi

### Gevrey-Chambertin 1er Cru, La Combe aux Moines 2011

Bereits am 18. März 2014 verkostet und mit 17.5/20 bewertet.

In etwa 50% neuem Holz ausgebaut. 12 bis 15 Tage Mazeration.

Offenes, relativ tiefes Bouquet mit konzentrierten, wieder aufgeschlossenen und sehr reintönigen Düften, welche eine tolle, vielschichtige Komplexität bieten. Grundsätzlich ist die Gefahr bei so einem Erzeugnis, dass sich der Verkoster durch die köstliche Unmittelbarkeit verführen lässt. Es gibt so viel Charme und na-

türliche Generosität in diesem Wein, dass er schnell alle negativen, bisher gesammelten Eindrücke (wegen des Marienkäferproblems) über den Jahrgang wegwischt. Bodenständige Nase, mit erdigen und floralen Noten, sogar mit etwas Unterholz und Trüffel, wobei die primären Aromen auf reife, schwarze Beeren, darunter Johannisbeeren, hinweisen. Das Holz lässt sich auch erkennen, ist aber sehr gut eingebunden. Grossartiger Gaumen, welcher die Qualität des mineralischen Terroirs und die Leistung des Winzers unter Beweis stellt. Direkt, ehrlich, vielschichtig, kräftig und frisch, mit tollen Aromen, darunter süssen, saftigen Früchten, aber auch einer feinen Würzigkeit. Lang anhaltender Abgang. Braucht noch ein paar Jahre, um eine umwerfenden Harmonie zu bieten, es ist aber bereits jetzt schwierig, diesen finessenreichen und eleganten Wein nicht zu spucken. Irresistible! **17.5+/20**. CHF 64.- bei [Global Wine Rarities](#).

### **Gevrey-Chambertin 1er Cru, Les Petits Cazetiers 2011**

In Anbetracht der Qualität dieses Weins ist es bestimmt keine Überraschung, wenn die meisten Winzer ihre Petits (klein!) Cazetiers als Cazetiers abfüllen. Denn der Unterschied zwischen beiden Climats ist wirklich minimal bzw. inexistent.

3.5 Pièces wurden produziert, also 1'050 Flaschen.

Entfaltete und aufgeschlossene, hedonistische Nase ohne den mindesten Marienkäfer-ton (im Gegensatz zu so vielen Burgunder

Weinen des Jahrgangs 2011). Dafür strömen feine und frische Düfte nach roten und blauen Beeren aus, Holz ist präsent, ohne jedoch zu stören, bietet einfach feine Rostaromen und das Ganze wirkt sehr appetitlich und ehrlich. Man stellt sich keine Frage. Der Gaumen präsentiert sich auf dem gleichen Niveau. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, einfach köstlich und sehr sauber vinifiziert. Gute Struktur, vollmundig und geschmackvoll, tolle Säure, welche eine anständige Lagerfähigkeit ermöglichen dürfte, das Potential dafür ist auch klar vorhanden. Salziger Abgang. Der Siegel „Gevrey-Chambertin“ ist erneut ganz klar erkennbar. **17+/20**. CHF 61.50 bei [Global Wine Rarities](#).



### **Gevrey-Chambertin Les Petits Cazetiers 2013**

Das erste, was im aktuellen Ausbaustadium auffällt, ist das präsenste Holz. Dieses neigt dazu, die Frucht und die weiteren primären Aromen zu überdecken. Nachdem das Glas genug geschwenkt wurde kommen ungestüme Düfte ausgereifter, roter und schwarzer Früchte, Unterholz in die Nase,... Grosses Versprechen, die frischen Aromen wirken wie bei den anderen Erzeugnissen sauber und reintönig. Sinnlicher, wiederum vielversprechender Gaumen mit vielschichtigen Aromen, vollmundig und fleischig, elegant und potentiell geschliffen. Köstliche Fruchtsüsse, welche niemanden gleichgültig lässt. Sehr präzis und ein typischer 2013er. **17.5+/20**.



### **Gevrey-Chambertin, Assemblage Les Goulots und Les Petits Cazetiers 2012**

Eine spannende Assemblage zweier hochkarätiger 1er Crus, welche die anspruchsvollsten Weinliebhaber begeistern dürfte. Es ist mir aber zum heutigen Zeitpunkt nicht klar, ob Dominique Gallois diesen Wein vermarkten wird. Der befand sich zum Zeitpunkt des Besuchs Mitte November 2014 immer noch in der Ausbauphase.



©Collection Poupon

Eigentlich darf dieser Wein nicht als 1er Cru vermarktet werden. Wir werden Mitte November 2015 Dominique Gallois gerne fragen, ob er ihn dann ausschliesslich zum eigenen Verbrauch vinifiziert hat. Les Goulots ist eine schwierige Lage, auf welcher die Trauben langsamer ausreifen und schliesslich zwar vollmundig, aber nicht so elegant sind. Les Petits Cazetiers ist Cazetiers ebenbürtig. Die Assemblage von 50-50% Trauben beider Lagen in diesem ausserordentlichen Jahrgang bietet eine umwerfende Nase mit super eingebundenem Holz, reintöniger, geschliffener und frischer Frucht und einem edlen Format. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach, der ist vollmundig, komplex, frisch und besonders geschmackvoll. Vielversprechend und kaufen, wenn man ihn findet. 17.5/20.

### **Charmes-Chambertin 2012**

Bereits am 13. November 2013 durch Jean François Guyard und am 18. März 2014 durch Jürg Kobi verkostet und mit 18.5/20 bzw. 18.75/20 bewertet.

104jährige Rebstöcke.

Wenige Änderungen gegenüber diesen zwei Bewertungen. Darum geben wir sie weiter unten erneut heraus. Der Wein entwickelt sich langsam, wie es für einen Grand Cru dieses gigantischen Jahrgangs der Fall sein muss. Es bestätigt sich unsere Wahrnehmung, dass Philippe Gallois ein sehr sorgfältiger und raffinierter Winzer ist, welcher sich tatsächlich auf der Natur verlässt, um bloss dann ein wenig mitzuwirken, wenn Bedarf besteht. Dieser Wein braucht einfach Zeit, gewinnt an Schmelz und hat inzwischen eine subtile Salzigkeit im Abgang entwickelt. Hedonisten aufpassen, auf keinen Fall verpassen.

18. März 2014: Mit einem dunklen Granatrot zeigt sich dieser Charmeur im Glas. Reife Beeren, Waldbeeren, etwas Kompott und mit einer leicht rauchigen Note weiss dieser Wein zu überzeugen. Im Gaumen ein gehaltvoller Auftakt mit einer guten Struktur. Die spürbare Pfeffrigkeit, gepaart mit den reifen Fruchtnoten ergibt eine dichte Textur. Die Tannine sind spürbar und frisch. Er hat Charakter. und Potential. Kaufempfehlung 18.75/20.

13. November 2013: Dunkle Frucht, mit der Holzwürze perfekt eingebunden. Animierend, einladend, vielleicht sogar lasziv, jedoch ohne billig zu werden. Wohl eher das Gegenteil! Tolle Komplexität, welche sich mit der Zeit weiter entwickeln wird. Da merkt man den Unterschied zwischen einem Premier Cru und einem Grand Cru, obwohl dieses Erzeugnis erschwinglich bleibt. Grosser, generöser und raffinierter Gaumen. Ein authentischer, vielversprechender Charmes-Chambertin in einem Jahrgang, welcher der Appellation besonders gelungen ist. 18.5/20. CHF 99.- bei [Global Wine Rarities](#).

### **Charmes-Chambertin 2013**

Der Unterschied zwischen diesem Erzeugnis und dem vorherigen ergibt sich aus den Unterschieden zwischen beiden Jahrgängen. Es ist wie eine musikalische Partitur, welche mal durch Niklaus Harnoncourt, dann durch Ton Koopman interpretiert worden wäre. Die Nase des Charmes-Chambertin 2013 zeigt sich aktuell sehr introspektiv, verschlossen, man muss sich darauf konzentrieren und seine Essenz herausfinden. Es stimmt allerdings auch, dass sich Grands Crus während des Ausbaus selten kommunikativ zeigen, darum eine besonders interessante Erfahrung bei diesem Winzer. Kompottierte, aber auch eingekochte, frische, rote Beeren lassen sich erahnen. Man merkt, dass sich dieser Charmes genauso öffnen möchte wie sein Vorgänger, er ist aber aktuell wie eine Eisenhand in einem Samthandschuh, einfach zurückhaltend. Und doch zugleich extrem vielversprechend. Der Antrunk wirkt köstlich und bietet eine perfekt ausgereifte Frucht. Der Gaumen erweist sich als grandioses Versprechen. Wir sind gespannt, ob der Charmes 2013 in 15 Jahren nicht besser ist als der 2012er. Zwei unverzichtbare Weine. Wir bewerten den 2013er zum aktuellen Zeitpunkt mit 18.5/20.

In der Schweiz können die bei [Global Wine Rarities](#) gekauft werden. Es gibt noch keine Vertretung in Deutschland. Der Besuch des Weingutes ist nach Voranmeldung möglich.

Autor: Jean François Guyard  
20. Februar 2015

Lektorat: Andi Spichtig

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.