



Ein Juwel in Chassagne-Montrachet

Die Domaine Morey-Coffinet

Vom Schatten zur Ausstrahlung

Um die organoleptischen Eigenschaften eines Weins aus der Gemeinde Chassagne-Montrachet ([Link](#)) zu definieren, ist es durchaus empfehlenswert, ihn von einem Erzeugnis aus den benachbarten, renommierten Ortschaften abzugrenzen. Ein weisser Chassagne-Montrachet ist also weder ein Puligny-Montrachet noch ein Meursault. Und noch weniger ein Saint-Aubin. Trotz der Vielfalt und der grossen Unterschiede von einem Puligny zum nächsten fehlt es dem Chassagne grundsätzlich an Konzentration, an Dichte und gelegentlich an Ausdruckskraft. Ein 1er Cru Les Combettes, ein 1er Cru Les Folatières, ein 1er Cru Truffières, ja sogar ein 1er Cru Clavoillon könnten kein Chassagne-Montrachet sein. Der Unterschied zwischen einem Chassagne und einem Meursault erweist sich als noch krasser. Ohne eine Karikatur davon zu zeichnen, was ein Meursault ist, zeigt sich ein klassischer Chassagne weder buttrig noch üppig, und seine Konsistenz ist nicht cremig, dafür wirkt er fein ziseliert und durchaus mineralisch, elegant und nicht selten ausserordentlich subtil.



[©Syndicat Viticole de Chassagne-Montrachet](#)

Verallgemeinerung? Die Summe

verschiedener Abgrenzungen wird nie die Grösse eines gelungenen Chassagne-Montrachet auszeichnen. Um eine Parallele zu ziehen, ist die Gemeinde Chassagne-Montrachet das, was Morey-Saint-Denis in der Côte de Nuits vertritt: Morey ist eine geographische Enklave zwischen Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin, Chassagne steht im Schatten von Meursault und Puligny-Montrachet.

Doch wer sich auf die Erzeugnisse von Chassagne-Montrachet fokussiert, findet schnell ganz gute Gründe, um seiner Begeisterung freien Lauf zu lassen. Auf seinem Blog [Dégustateurs.pro](#) ([Link](#)) schreibt Patrick Essa, der Ehemann von Catherine Buisson und somit Mitinhaber der Domaine Buisson-Charles Folgendes:

«Als Dorf dürfte Chassagne als archetypisches Vorbild einer weinbautreibenden Gemeinde bezeichnet werden, da alles nach Weinberg und Wein gestaltet wurde. Ihre verstreuten Häuser haben alle eine schöne Aussicht auf dem Weinberg, die Anordnung der Häuser kommt einem entstellt vor, weil alles hier im Sinne der landwirtschaftlichen Notwendigkeiten gestaltet wurde. Ihre schmalen Wege und die Strassen enden alle am Fuss der Hänge... In Chassagne scheint der Mensch vor der Erde niederzuknien, auf der sich die Crus befinden. Er

zögert auch nie, sie zu verehren, bevor er sie bebaut.» Patrick Essa schliesst seinen Bericht über die Appellation mit einem klaren Statement, ja sogar mit einer buchstäblichen Ode zur Freude im Herzen aller eingefleischten Burgunder-Liebhaber: «Man tritt die Welt von Chassagne ein, wie man der Religion beitritt. Hier nimmt jeder die Allgegenwärtigkeit der Kultur und des «Savoir-être» (sich zu benehmen wissen) wahr und diese ist schliesslich immer in den Flaschen, wie in seinem Gebet, eingeschlossen.»

Die Domaine Morey-Coffinet

Heute wird die Domaine ([Link](#)) von Michel Morey und seinem 30-jährigen Sohn Thibault geführt. Michel ist der Sohn von Marc Morey vom gleichnamigen Weingut und der Ehemann von Fabienne Coffinet, die selber die Tochter von Fernand Coffinet und Cécile Pillot ist. Der Bund beider hat zur Gründung der Domaine Morey-Coffinet geführt. Thibault Morey arbeitet seit 2005 auf dem Weingut. Was er in diesen Jahren geschafft hat, beeindruckt buchstäblich. Die Weine haben an Präzision, an Finesse und an Komplexität massgebend zugelegt. Was Alex Nussbaumer, den Schweizer



Importeur ([Link](#)), dazu bringt, über Thibault Folgendes zu sagen: «Wer die Leidenschaft, die Intelligenz und den Perfektionismus dieses jungen, feinfühligem Winzers in den letzten Jahren miterlebt hat, kann nur sagen: «Chapeau!» Ich wage jetzt schon zu behaupten, Thibault wird der Aufsteiger des kommenden Jahrzehnts bei den grossen weissen Burgundern – so etwa wie es Vincent Dancer im letzten Jahrzehnt gewesen ist.»

Die Domaine, die im oberen Teil des Dorfs Chassagne-Montrachet gelegen ist, fällt dank ihres wunderschönen Tors sofort auf. Auf insgesamt neun Hektaren Rebland werden 14 verschiedene Appellationen bewirtschaftet. Fünf Hektaren sind dem Chardonnay und vier dem Pinot Noir gewidmet. Jährlich bzw. dann, wenn es der Jahrgang ermöglicht, werden durchschnittlich ca. 55'000 Flaschen pro Ernte abgefüllt. Seit 2015 folgt die Domaine die Ansätze der organischen Landwirtschaft. Sie ist seit 2018 biozertifiziert und mit dem Siegel «Agriculture Biologique» ausgezeichnet.

Das Portfolio der mit Chardonnay bepflanzten Appellationen in Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet umfasst sieben Premier Crus und einen Grand Cru. Darunter sind 0.8 Hektar Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée, 0.65 Hektar Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret, 0.19 Hektar Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles, 0.13 Hektar Bâtard-Montrachet und etwas Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien. Im Rotweinbereich zählen u.a. 0.20 Hektar Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean und 0.20 Hektar Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot dazu. Neben den Erzeugnissen der Domaine führt Thibault Morey ein kleines Négocé.



Die Verkostung

Die Verkostung hat am 19. Oktober 2018 auf dem Weingut mit dem wunderschönen Gewölbekeller stattgefunden. Wir erinnern gerne daran, dass 2017 ein grossartiger Jahrgang ist, der 2014 qualitativ gleicht. Zusammen und mit 2007 sind die beiden ganz klar die drei besten Jahrgänge seit dem Jahrtausendwechsel.

Die Weine der Domaine sind in der Schweiz bei VINSmotions ([Link](#)) erhältlich. In Deutschland wird eine Vertretung gesucht.



Der Jahrgang 2017

Wir stützen uns gerne auf die Informationen, die Thibault Morey uns – Alex Nussbaumer ([Link](#)) und mir – gegeben hat. Er ist mit dem Jahrgang 2017 sehr zufrieden gewesen. Nach einem klimatisch einfachen Frühjahr hat es gegen Ende Juli zwar etwas Mehltau gegeben. Da in solchen Fällen jedoch die Beeren austrocknen und abfallen, hat dies keine negativen Auswirkungen auf die Qualität, allerdings auf die Quantität gehabt. Auf dem Weingut haben die Verluste 15 bis 20 Prozent einer normalen Ernte entsprochen. Dieser Prozentsatz entspricht etwa 40 Fässern. Die Lese hat am 30. August angefangen. Auch wenn es Anfang September ein wenig geregnet hat, wurden die Trauben auf keinen Fall beeinträchtigt. In diesem Sinne unterscheiden sich 2017 und 2016 deutlich voneinander.



Die Weine

Bourgogne Chardonnay 2017

Angenehme, ausgewogene und lebhafte Nase mit feinen Düften nach weissen Früchten wie Birnen und Pfirsichen, aber auch Zitronen und einem diskreten Touch von Petrol, mineralische und salzige Elemente lassen sich auch wahrnehmen. Diese setzen sich im breiten, appetitlichen, unkomplizierten, robusten Gaumen fort, es gibt viel Saft, der ist erfrischend und bietet sogar rassige Akzente, gute Spannung, sehr sauber vinifiziert, man merkt, dass der Winzer einen Wein erzeugen wollte, der einfach viel Spass bereitet. Ende August 2018 abgefüllt. **16.75/20** (87/100).



©Morey-Coffinet

Chassagne-Montrachet (Village) Les Houillères 2017

Die Parzelle der Domaine ist 0.5 Hektar gross, und die Rebstöcke wurden 1954 und 1955 angepflanzt. Breites, aufgeschlossenes, lebhaftes, ausgewogenes Bouquet mit Tiefsinn und einer guten Komplexität. Es strömen feine und vielschichtige Düfte nach frisch gepflückten, weissen Blumen, weissen Früchten und vielen mineralischen Komponenten aus dem Glas. Einladend und animierend, das Terroir spricht für sich selber, wir kennen es von mindestens einem anderen Winzer, und es bereitet immer viel Spass, sich mit ihm wieder befassen zu dürfen. Viel Stoff im üppigen und vollmundigen, präzisen und geschliffenen, geschmeidigen und ausgereiften Gaumen. Grossartig harmonisch, die Komponenten, von der präsenten, doch nicht störenden Säure bis zur köstlichen Aromatik, wirken elegant und vielversprechend ineinander verwoben. Trocken ist er auch noch, darum unser Hinweis auf den Jahrgang 2014. Ein paar Jahre zu warten ist bestimmt nicht falsch, das Potential ist da. **17.25/20** (90/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret 2017

Durchaus mineralische Nase, elegant, dicht, rassig, harmonisch, es lassen sich aber auch feine Düfte nach Anis wahrnehmen. Selbstverständlich ist dieses Bouquet extrem jung, und wir kennen diesen Wein als besonders lagerfähig. Ihm also Zeit lassen, um sein Aromenspektrum voll zur Geltung zu bringen. Mit der Zeit kommen sogar feine, fruchtige Komponenten, die sich im Verlauf der Zeit immer präziser entwickeln werden. Knackiger, strukturierter, eleganter, rassischer Gaumen mit einer sehr guten Spannung, einer perfekten Harmonie zwischen der ideal eingebundenen Säure, dem mineralischen Gerüst und dem Fleisch am Knochen. Dürfte als üppig bezeichnet werden, aber die Mineralität bringt alle Elemente zurück in Ordnung. Mit der Zeit kommt die Salzigkeit immer mehr zum Vorschein und macht den Mund wässrig. Lang anhaltender Abgang. **17.75-18/20** (92-93/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2017

Ein Chassagne La Romanée, wie man ihn sich erträumt. Was für eine verführerische, komplexe und aktuell doch anspruchsvolle Nase. Sie erweckt alle Sinne und bietet nicht nur exquisite Düfte weisser Blumen, floraler Komponenten und nicht zuletzt reifer, weisser Früchte, sondern auch Raffinement, Tiefsinn, Energie und ein vielversprechendes Potential. Wie üblich bei dieser Domaine fehlt die klassische Mineralität selbstverständlich nicht, es bietet bereits heute Spass, sich mit so einem Erzeugnis befassen zu dürfen. Obwohl er sich heute noch nicht offenbart bzw. er heute noch ganz und gar nicht kommuniziert, zeigt der dichte, ja sogar kompakte, doch finessenreiche, lebhaft und ausgewogene Gaumen bereits eine umwerfende Seite von sich. Man erahnt die Entwicklung, das Ganze wird in einigen Jahren ausgefeilt, geschliffen, präzise und betörend sein. Ein Romanée, wie wir die Weine dieser Lage und dieser Domaine seit nun 20 Jahren und immer besonders schätzen. Unbedingt warten. **17.75-18/20** (92-93/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Dent de Chien 2017

Die Lage Dent de Chien befindet sich oberhalb des Grand Crus Le Montrachet. Was sich in den Weinen gut wahrnehmen lässt. Die 0.08 Hektar winzige Parzelle der Domaine wurde 1938 angepflanzt. Jeweils werden um die 600 Flaschen produziert.

Komplexe Düfte nach Zitronen und floralen Elementen auf einer mineralischen Grundlage im zurückhaltenden, ausgewogenen, aber meines Erachtens aktuell auch etwas komplizierten Bouquet. Auch, wenn es sich hier um eine konstruktive Kritik auf einem hohen Niveau handelt, fehlt mir die Frische beider vorheriger Erzeugnisse in diesem Dent de Chien. Also unbedingt im Keller vergessen und in frühestens acht Jahren wieder verkosten. Dafür spielt der Gaumen in einem völlig anderen Register. Vollmundig, breit, geschmeidig und geschmackvoll, üppig, aber nicht ungestüm, so zeigt er sich nun und noch dazu mit einem grossartigen Potential. Mineralität im Quadrat, der besonders kluge Ausbau mit mehreren Monaten im Fass, dann in Amphoren hat den Wein ausgefeilt. Viel Stoff und Charakter. Sehr langer Abgang. Trotzdem eine zurückhaltende Bewertung aufgrund der meines Erachtens ungenügenden Frische in der Nase. **17.5+/20** (91+/100).

Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus 2017

Besonders finessenreiche, potentiell kräftige, aber aktuell auch verschlossene Nase. Wirkt durchaus ausgewogen und elegant, die Düfte zeigen sich aber in ihrem vollen Spektrum noch nicht. Aktuell kommen Zitronen, Birnen und Akzente von Baumblüten zum Vorschein. Man merkt auch, dass der Boden viel Kalk enthält.



Geschliffener, betörender, konzentrierter, vollmundiger und tiefsinniger Gaumen, verlangt aktuell zwar einiges vom Verkoster, um nicht unterschätzt zu werden, das Potential ist aber ganz klar vorhanden, und dieses Erzeugnis dürfte sich zum Archetyp von dem entwickeln, was in so einem genialen Jahrgang möglich war. Viel geschmeidiger, mineralischer Stoff mit einer grossartigen Kultur – wer das Gefühl erhalten möchte, einen Grand Cru zu verkosten, ohne sich einen leisten zu können, ist mit diesem Blanchot-Dessus am richtigen Ort. Daher ist warten angesagt. Potentialbewertung: **18/20** (93/100).

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2017

Ein Négoco-Wein auf einem sehr hohen Niveau.

Zurückhaltende Nase. Es lassen sich dennoch verführerische, frische Düfte nach floralen Komponenten, weisen Holunderblüten, reifem Kernobst, etwas Weinbergpfirsich, milden Gewürzen und einem Hauch mineralischer Elemente erahnen. Braucht aber noch einige Jahre, um sein grossartiges, raffiniertes Gesicht zu zeigen. Viel Stoff im komplexen, gespannten, vollmundigen, energischen, geschmackvollen Gaumen. Die Säure ist sehr gut eingebunden und liefert nicht nur Frische, sondern auch Pepp. Die generöse Frucht und die subtile Mineralität spielen miteinander sehr harmonisch. Sehr lang anhaltender, würziger Abgang. Warten. **17.75+20** (92+/100).

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2017

0.2 Hektar kleine Parzelle auf dem kultartigen Climat. Es handelt sich ausserdem um die einzige Parzelle, die die Domaine ausserhalb von Chassagne-Montrachet besitzt. Last but not least befindet sie sich gerade neben der Monopollage Clos de la Pucelle der Domaine Chartron.

Komplexe, tiefsinnige, raffinierte Nase mit präziser und reintöniger Frucht. Obwohl sich diese noch zurückhaltend zeigt, lassen sich delikate und verführerische Düfte nach Akazienblüten, wilder Minze, Zitrusfrucht, milden Gewürzen und grauem Pfeffer sowie einem Hauch Honig wahrnehmen. Die harmonische Vielschichtigkeit dieses Bouquets lässt keine Zweifel offen, und der Rang dieses Weins wird bereits im aktuellen Zustand bestätigt. Die Mineralität mit etwas Feuerstein rundet das Aromenspektrum vorteilhaft ab. Spannenderweise sind die Düfte reifer, weisser Birnen der vorherigen Weine auch hier vorhanden. Der Gaumen spielt in der gleichen Liga, die Rebstöcke sind zwar erst 20 Jahre alt, doch das Potential der Pucelles beeindruckt. Aktuell besonders finessenreich und ausgefeilt, man merkt dank der Dichte des Safts aber, dass der Gaumen an Kraft und Tiefe zulegen wird. Das Terroir ist unverwechselbar da. Durchaus jugendlicher, lang anhaltender Abgang mit einer subtilen, erfrischenden Salzigkeit. Unbedingt warten. **18-18.25/100** (93-94/100).



Meursault 1er Cru Les Perrières 2017

Négoce-Wein. Drei Pièces wurden produziert.

Reduktive Nase. Aber auch komplex, tief Sinnig und frisch, sehr frisch. Der erste Eindruck verschwindet nach genügendem Schwenken des Glases. Der Name «Perrières» deutet darauf hin, dass sich früher ein Steinbruch an der Stelle des heutigen Climats befand. Und so ist es. Es riecht nach Stein, besser gesagt nach nassem Stein, aber nicht nur. Zusätzlich kommen florale Komponenten wie Geissblatt und eine Tüte voller Zitrusfrüchte hinzu. Um das Ganze abzurunden, lassen sich etwas exotische Früchte erahnen. Alle diese Düfte haben sich allerdings viel Zeit genommen, bevor sie zum Vorschein gekommen sind. Also einlagern und vergessen. Zehn Jahre werden bestimmt nicht zu viel sein. Imponierender, kräftiger, vielschichtiger, aber auch finessenreicher Gaumen. Die Mineralität steht derjenigen im Bouquet in nichts nach. Und doch ist es hier kein Steinsaft (fr. «jus de pierre»). Auch hier ist die Frucht vorhanden und wird sich im Verlauf der Jahre entwickeln. Die Säure trägt das Ganze und bestätigt unsere Meinung, dieser Wein dürfte sehr schön und lange reifen. Also eilt nichts. Aktuell **17.5/20** (91/100), das Potential für mehr ist aber ganz klar vorhanden.

Corton-Charlemagne (Grand Cru) 2017

Négoce-Wein.

Expressiver Duft, ein klassischer Corton-Charlemagne. 2017 gilt als ganz grosser Jahrgang für die Appellation, was wir selber im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne im März 2018 feststellen durften.

Aktuell kommt viel Feuerstein zur Geltung, der durch knackige, grüne Äpfel und florale Komponenten ergänzt wird. Das Ganze dürfte sich im Verlauf der nächsten zehn Jahre optimal entfalten. Das Holz ist auch sehr gut eingebunden und liefert somit feine Würze. Grossartiger, komplexer, charaktervoller und kräftiger Gaumen, ausdrucksvolle und köstliche Aromen von weissen und gelben Früchten. Strahlende Mineralität. Ohne die feine Salzigkeit zu vergessen, die sich bis zum langen, zum Zeitpunkt der Verkostung etwas holzbetonten Abgang fortsetzt. Warten, besitzt das Potential dazu, den berühmtesten Wein der Appellation auf dem ersten Platz des Podests zu ersetzen. **18-18.5/20** (93-95/100).

Bâtard Montrachet (Grand Cru) 2017

Mit folgenden Worten beschreibt Alex Nussbaumer ([Link](#)) die Lage und den Wein der Domaine Morey-Coffinet:

«0.13 ha; Lage auf der Seite von Chassagne; meiner Ansicht nach die bestplatzierte Einzelparzelle innerhalb dieses ausgedehnten Grand Cru; die Parzelle liegt in der Umgebung des einzigen markanten Baumes am Rande von Bâtard; neben dem üblichen tiefgründigen Boden ist das Gelände in dieser (und nur in dieser!) Parzelle mit Kieselsteinen bedeckt; dies gibt dem Wein neben der Kraft und Struktur eine für Bâtard unübliche Finesse und Eleganz; komplexe Aromatik von Agrumen, Birnen, florale Noten, kurz und gut: c'est du grand vin! 40% neues Barrique; Reben von 1997; Produktion 750 Flaschen.»

Die Burgunder-Weinliebhaber, die bereits ins Burgund gereist sind, wissen, dass sich die Parzelle der Domaine genau dort befindet, wo auch der einzige Baum in der Appellation ist. Die Parzelle liegt auf der Seite von Chassagne-Montrachet und ist mit feinen Kieselsteinen übersät.

Introvertiert, lehnt es aktuell ab, sein wahres, grossartiges

Gesicht zu zeigen. Eine Analyse der Düfte macht meines Erachtens zum aktuellen Zeitpunkt keinen grossen Sinn. Dafür fallen die Geradlinigkeit, die Reife der exotischen Früchte, der Feuerstein sowohl im Bouquet als auch am Gaumen, das präsenste, doch perfekt eingebundene Holz, die Saftigkeit, die Präzision, das Raffinement und doch die Kraft, die Komplexität, die sich erst am Anfang ihrer Entwicklung befindet, das trockene Gerüst und nicht zuletzt der imponierende und lang anhaltende Abgang auf und machen aus diesem Wein, was er schliesslich ist: ein geniales Erzeugnis, das sich vor gar nichts scheuen soll. **18.5+/20** (95+/100).





Die Parzelle der Domaine in der Grand Cru Lage Bâtard-Montrachet

Die versteckte Flasche

Zum Schluss schenkte uns Thibault Morey einen Wein blind ein, wobei wir nicht nur die Lage, sondern auch den Jahrgang zu finden hatten. Daher erwähnen wir erst am Ende der Beschreibung seinen Namen. Selbstverständlich nicht hervorgehoben.

In Anbetracht der prägnanten Säure, die der Jahrgang den Weinen, sowohl den Roten als auch immer den Weissen, verliehen hat, erstaunte mich zunächst das Format dieses Erzeugnisses. Ein mit Dopamin gedoptes, viereckig wirkendes Bouquet, das mich zwar nicht gleichgültig lässt, das sich aber auch nicht unbedingt völlig lesbar zeigt. Komplex ist es ganz klar, und die feinen Sekundäraromen wissen zu verführen. Weisse Blumen sind trotzdem immer noch gut wahrnehmbar. Reife Aprikosen und geröstete Noten (Toastbrot) sowie ein leichter, oxydativer Touch dominieren aber. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Soweit kein Problem, ausgereifte Weine bereiten auch viel Spass. Konzentrierter, kräftiger, mineralischer, geschmackvoller Mund, macht richtig Spass, obwohl ich immer noch weder den Jahrgang noch die Lage herausfinde. Zur Entlastung gibt Thomas Morey selber zu, dass er etwas Mühe hat, diesen Wein einzuschätzen. Die oxydativen Noten stören überhaupt nicht, der Abgang bietet viel Genuss und endet mit einer feinen Salzigkeit, laktischen Akzenten und gelben Früchten. Dieser Wein war ein Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus 2008. Ihm noch Zeit zu lassen, ist bestimmt nicht falsch.

Autor: Jean François Guyard
28. August 2019

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Redaktor 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.