

# La Maison Olivier Leflaive

## Die „table d’hôte“

1997 eröffnete Olivier Leflaive eine „table d’hôtes“. Im Jahr 2006 entschied er sich sogar dafür, ein 4-Stern Hotel gleich nebenan zu eröffnen. Mitten im Herzen des Winzerdorfes Puligny-Montrachet in einem Haus aus dem 17ten Jahrhundert findet man den „Tisch des Gastgebers“ der besonderen Art.



### Ein Tisch für Gäste?

Ja, es handelt sich nicht um irgendein Restaurant, sondern wirklich um einen Stammtisch im eigentlichen Sinn. Zunächst wird jeder sprachbegabte Weinliebhaber merken, dass Olivier Leflaive von „Hôtes“ in der Pluralform spricht. Denn es ist keine Adresse, in welcher ein Koch den Umfang seines Talents unter tägliche Prüfung stellt. Hier gibt es keine Sterne und Touristen, welche diese suchen wären bestimmt aufgefordert, weiterzufahren. Zum Beispiel zum Restaurant [Le Montrachet](#), welches sich ebenfalls in Puligny befindet, oder zu den [Le Chassagne](#) oder [Ed.em](#), welche in der Nachbargemeinde Chassagne-Montrachet angesiedelt sind. Bei Olivier Leflaive geht es darum, dass Weinliebhaber, also die „Hôtes“ bzw. die Gäste, einen schönen Genussmoment verbringen. Rund um die immer wieder spannenden Weine des Hausherrn, Olivier Leflaive. Ein Stammtisch ist es aber trotzdem. Denn es kann ganz und gar nicht ausgeschlossen werden, dass Frank Grux, der Spitzenöologe des Weinguts, oder Olivier Leflaive am Mittag oder am Abend die Gäste besuchen, mit ihnen plaudern, fachsimpeln und nicht zuletzt ihre Fragen beantworten. Hier soll sich jede und jeder in seinem Element fühlen. Wir haben bereits vier Mal an einer Mahlzeit bei Olivier Leflaive teilgenommen und bereits drei Mal den einen oder anderen Herrn getroffen. Wir haben sogar über unseren Besuch Mitte März 2012 im Artikel [Grands Jours de Bourgogne 2012: Preiswerte Burgunder](#) berichtet.



Für Insider wird das Table d’Hôtes auch Table d’Olivier genannt. Das Konzept ist genauso kerngesund wie einfach. Es werden ausschliesslich zwei Menüs angeboten, was auch die Authentizität und die Frische der Produkte garantiert. Entweder entscheidet sich der Kunde am Abend für „Les petits plats d’Olivier“ und kann eine Flasche seiner Wahl bestellen oder er kommt zu irgendeiner Zeit und „Repas / Dégustation“ wird ihm serviert. Dabei darf er sich für eine von drei Formeln entscheiden. Diese legen den Rahmen für die Verkostung der Weine fest. Je nach Lust und Laune können zwischen 5 – „Initiation“, 7 – „Découverte“, oder 9 – „Prestige“ – Weinen ausgewählt und als Höhepunkt zwei Grand Cru Weine im Glas verkostet resp. getrunken werden. Die Weine werden durch die Kellner des Table d’Hôte aufgrund deren Verfügbarkeit und deren Reife ausgewählt. Nicht zuletzt werden die Weine zu einem feinen, typischen [Burgunder-Essen](#) ausgeschenkt. Wie schon [letztes Mal](#) an den Grands Jours de Bourgogne 2012 wurden wir also wieder aufs Neue angenehm überrascht. Eine Anekdote zum Abschluss dieses Abschnittes: Vor etwa sechs Jahren fragten wir Olivier Leflaive, wer denn die Statue vor dem Betrieb darstelle. Die Antwort des sympathischen Winzers lautete, es sei seine Mutter und sie stelle sicher, dass der Gast des Hauses sich wohl fühlt.



### Leflaive und Leflaive...

Der Name Leflaive lässt sich im Weinbau bis ins Jahr 1717 zurückverfolgen. Im Jahr 1990 übernahmen Anne-Claude und ihr Cousin Olivier Leflaive die Leitung des von Joseph Leflaive aufgebauten Weingutes. Da

Olivier bereits seit 1984 ein Weinhandelshaus (Oliver Leflaive Frères SA) besass, wurde die Leitung des Tagesgeschäfts Anne-Claude übertragen und Olivier konzentrierte sich ab 1994 für den Aus- und weiteren Aufbau seiner eigenen Domaine. Olivier Leflaive war sogar der erste überhaupt im Burgund, der ein Handelshaus gründete, welches ausschliesslich auf Weissweine spezialisiert ist. Seit 1990 produziert Olivier Leflaive über 500'000 Flaschen und vinifiziert rund 65 verschiedene Weine, wobei 85 % davon Weissweine sind. Heute kauft die Domaine 95% der Trauben ein. Olivier und sein Bruder Patrick Leflaive sowie Frank Grux stellen jedes Jahr ein Pflichtenheft auf, welches die Traubenlieferanten einzuhalten haben. Das technische Team unter der Leitung von Frank Bertrand besucht das ganze Jahr lang die Lieferanten und die ca. 100 Weinleser von Olivier Leflaive und sie führen die Ernte selber durch. Immer unter der akribischen Kontrolle von Frank Grux, der 1988 auf der Domaine angefangen hat und inzwischen jede Einzelheit jedes Weins in- und auswendig kennt.

Im Jahr 2010 konnten Olivier und Patrick Leflaive das Erbgut zurückbekommen, welches aus folgenden Weinen besteht:

- Chevalier-Montrachet Grand Cru
- Bâtard-Montrachet Grand Cru
- Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles
- Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières
- Meursault 1er Cru Blagny Sous le Dos d'Âne

## Die verkosteten Weine

Wir haben uns am Abend des 17. März 2014 nach unserer Reise aus der Schweiz nach Flagey-Echézeaux und anschliessend nach unserer Hinfahrt nach Puligny-Montrachet für zwei Varianten entschieden:

- „Initiation“, welche fünf Weine umfasst und für einen Autofahrer geeignet ist.
- „Prestige“ mit insgesamt neun Erzeugnissen sowie den beiden bereits erwähnten Grands Crus.

In der Schweiz sind die Weine von Olivier Leflaive u.a. bei [Pierre Wyss](#) und bei [Millesima](#) erhältlich.

### Bourgogne Les Sétilles 2011

Dieser leicht spritzige Wein ist eine Assemblage aus 60 % Puligny-Montrachet und 40 % Meursault. Im Glas ein helles Zitronengelb mit einer angenehmen, fruchtigen Nase, Noten nach Limonen, etwas Banane und nicht zuletzt gelben Blumen. Vielleicht sogar ein Hauch Dörrfrüchte. Eigentlich eine Nase, welche wohl eher die Eigenschaften eines klassischen Meursault widerspiegelt. Eine gewisse Gäraromatik ist aber auch vorhanden. Im Gaumen eine gute Struktur mit einer angenehmen Säure und einer präsenten Mineralik. Der Wein präsentiert sich einfach, erfrischend und ansprechend mit einer guten Länge. Ein fein zu trinkender Alltagswein. **16/20**. Ab Hof €14.50.



### Auxey-Duresses 2010

Dieser Wein ist Bestandteil der Formel „Initiation“. Dieses Erzeugnis aus einer kleinen Appellation beweist, dass sie doch nicht so schnell ins Vergessen geraten darf. Ein fruchtiger, aromatisch ausgewogener, im Gaumen strukturierter und knackiger Wein für entspannte Momente zwischen Freunden. **16/20**. Der Jahrgang 2011 ist ab Hof für €19.50 erhältlich.

### Meursault Vireuils 2010

Ganz anders präsentiert sich dieser Wein. In der Nase mineralische Noten nach Schiesspulver, Feuerstein, mit einer leichten Fruchtigkeit, weisse Würze (Pfeffer) und Noten von Rosen im Hintergrund. Nicht zuletzt etwas Holz auf den Seiten sowie blühende, weisse Späthfrühlingsblumen. Eigentlich eine elegante Nase ohne grosse Komplexität, dennoch frisch und reintönig. Im Gaumen ein gutes „mouth-feeling“, ein schönes Säurespiel, im Nachhall Noten reifer Birnen, mit einer knackigen Textur, angenehm im Abgang. Ein Verkoster hat in ihm eine leicht bittere Note gefunden, welche die Benotung nach unten gezogen hat.

(jk): **16.5/20**, (jfg): 15.5/20. Ab Hof €35.-.

### Chassagne-Montrachet 2010

Die Farbe ist ein helles Strohgelb. Im relativ demonstrativen Bouquet zeigen sich florale Noten mit etwas zerquetschter Banane. Im Gaumen ist der Wein gut strukturiert, üppig, generös und besitzt eine angenehme Säure. Im Nachgang kommen fruchtige Noten nach Aprikosen auf. Ein Verkoster (jfg) findet in ihm etwas Schmelz, aber auch, dass es diesem Wein an klassischer Eleganz und Subtilitäten der grossen Chassagne-Montrachet fehlt. Da es sich um ein Villages handelt, erweist sich die Bemerkung als nicht entscheidend. Ein nettes und sauberes, durstlöschendes Erzeugnis. **16-16.5/20**. Ab Hof €35.-.



### Puligny-Montrachet 2010

Diesem Wein merkt man klar seine Herkunft an. Das reintonige und saubere Bouquet hat eine sehr nussige Note (Haselnuss) und zeigt sich subtil. Florale Noten, Holz, Mineralik und eine angenehme Fruchtigkeit ergänzen das Aromaspektrum. Diese Nase lädt buchstäblich ein, nicht nur den Wein, sondern auch die gesamte Appellation kennenzulernen. Im Gaumen Noten nach Brioche, wiederum die Haselnussaromatik. Ein säurebetonter, also lebhafter, gut strukturierter und schliesslich komplexer Wein, der gefällt. Ein schönes Paket mit verlockenden Eigenschaften. **17/20**. Ab Hof €37.-.

*Gougères*

\*\*\*

*La Terrine d'Olivier*

\*\*\*

Zu diesen Weinen wurden Gougères gereicht. Dies ist eine vermeintlich lokale Spezialität, die im deutschen unter Windbeutel oder Brühteig Ofenküchlein bekannt ist. Mit einer aromatisch leichten Käsenote, die ausgezeichnet zu den Weinen der ersten Serie passt. Die Gougères wurden lauwarm serviert, so schmecken sie am Besten.

Als ersten Gang gab es die herrliche Terrine d'Olivier, eine feine, schmackhafte Terrine, fein geschnitten, mit einer vornehmen, dichten Textur und festem Biss.

### Mersault 1er Cru Poruzots 2008

Im Glas ein helles Gelb, mit einer ausgeprägten fruchtigen Note exotischer Früchte wie Limette und Ananas, ja sogar Papaya. Die Nase ist gradlinig, ausgefeilt und bietet auch eine schöne Würze. Ein tiefer und komplexer, anspruchsvoller Wein. Im Gaumen eine mineralische Note, wiederum etwas Ananas, reife Fruchtaromen nach gelben Früchten, guter Abgang. Die Bestätigung, dass 2008 ein sehr guter Jahrgang ist. **17+/20**. Ab Hof €48.-.

### Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot 2008

Tiefer, feiner und ausgefeilter Wein des grossen Climats mit massgebenden Terroir-Unterschieden. Man versteht das Vorgehen von Olivier Leflaive, der eine Aufteilung aufgrund der effektiven Bodeneigenschaften möchte. Der Weinberg befindet sich ganz in der Nähe der Abtei von Morgeot. Bei diesem Wein sind die mineralischen Noten im Hintergrund, dafür reife Früchtearomen, leicht butterig, etwas Banane, mit einer tragenden Säurestruktur und einem guten Nachhall. Unbedingt warten, bevor dieses Erzeugnis alle Schlüssel seiner Komplexität liefert. Aktuell **16.75/20**, das Potential für mehr ist aber klar vorhanden. Ab Hof €50.-.



## Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Canet 2009

Ein Puligny wie er im Buche steht. Wieder diese Nussigkeit in der fetten, generösen Nase. Unbedingt warten, bis sich das Ungestüm besänftigt. Im wiederum fetten Gaumen ein guter Auftakt, frisch und lebendig. Mineralisch, aber auch fruchtig. **17+/20**. Ab Hof €52.-.

## Puligny-Montrachet 1er Cru Champ Gain 2010

Dieser Wein wurde uns ausserhalb des offiziellen Programms ausgeschenkt.

Er zeigte sich noch etwas verschlossen, mit floralen Noten, etwas Rosennoten im Hintergrund, mit einer strukturierten Säure im Gaumen und einem guten Abgang. Es ist uns allerdings schleierhaft, aus welchen Gründen er mit dem teuren [Coravin](#)-System verschlossen wurde, welches eine vorzeitige Ausreife des Weins in der entkorkten Flasche verhindert. Potentialbewertung: **17/20**. Ab Hof €53.-.

*Suprême de volaille,  
Poêlée de champignons des bois et écrasée de pomme de terre*  
\*\*\*

Als Hauptgang wurde eine saftige, zart gebratene Geflügelbrust an einer feinen Waldpilzsauce gereicht. Der Kartoffelstock gut abgeschmeckt mit einer cremigen Textur und trotzdem mit viel Biss – hervorragend gemacht.



## Corton-Charlemagne 2010

Eingekaufte Trauben! Ein herrlicher Corton-Charlemagne. In der Nase komplexe, intensive, dichte und homogene Noten reifer Birnen und etwas Flieder, man muss diesem Wein seine Zeit lassen, er wirkt im ersten Augenblick eher verhalten. Im Gaumen dann eine mineralische Finesse, etwas Limettennoten im Hintergrund, sehr gut strukturiert, geschmackvoll, fett, mit einem schönen Schmelz ausgestattet und mit einem vollen, langen Abgang. Die Frucht ist an der Grenze des Kandierten. Subtile Salzigkeit im Finale. Eindeutig ein Wein mit sehr viel Potential. **17.75/20**. Ab Hof €95.-.

## Bâtard-Montrachet 2008

Der Weinberg gehörte 2008 bereits Olivier Leflaive und seinem Bruder Patrick. 30% neues Holz.

In der komplexen Nase exotische Früchte, aber auch Noten nach Zitrusfrüchten. Im Gaumen ein finessenreicher Auftakt, etwas buttrig, jedoch mit einer prägnanten Säure verbunden, sehr gutes „mouth-feeling“ mit einer dichten Textur und einer mineralischen Note im Hintergrund. Tolle Salzigkeit, wow! Ein Wein mit einem vornehmen, nicht enden wollenden Abgang. Ein Meditationswein mit riesigem Trinkgenuss. **18.25/20**. Ab Hof €170.-.



*Fromages régionaux affinés par A.Hess*  
\*\*\*

*Tarte fine aux pommes Maison*





Hierzu muss nicht viel geschrieben werden, die Käseplatte war gut sortiert und ausgewogen. Gute, reife Käse, wie man sie liebt – wenn man Käse mag.  
Zum Schluss wurde eine süsse Versuchung, mit etwas Honig und karamellisierten Mandelsplintern serviert. Der lauwarme Apfelkuchen passte harmonisch zu den gut strukturierten, kräftigen weissen Weinen.

Im Anschluss wurden drei Rotweine verkostet.

### **Côte de Beaune Villages 2009**

Dieser Wein ist Bestandteil der Formel „Initiation“. Die Farbe ist ein mittleres Granatrot mit purpurnen Reflexen. Im Bouquet bestimmen schwarze Beeren und eine würzige Noten den Duft. Im Gaumen ein etwas heftiger, würziger Auftakt, etwas zu überladen. Ist das Pinot Noir? – Eine rhetorische Frage, der Wein ist einfach gestrickt. Gute Handwerksarbeit, aber auch nicht mehr. **15/20**. Ab Hof €15.50.

### **Volnay Villages 2010**

Der Volnay 2010 zeigt sich von der verschlossenen Seite. Ein eher strenger Auftakt mit einer würzigen Note nach Gewürznelke. Die roten und etwas schwarzen Früchte, aber auch die Veilchennoten treten in den Hintergrund. Etwas Toasting. Im Gaumen drängen dichte, sandige Tannine in den Vordergrund. Ein im Gaumen leicht süsslich, aber richtig trockenes Erzeugnis. Dem Wein fehlt die Harmonie und Rundheit. Unbedingt noch ein paar Jahre warten. **16/20**. Ab Hof €27.-



### **Volnay 1er Cru Clos des Angles 2009**

Ein 1er Cru, welcher viel mehr Aufmerksamkeit verdient, als die meisten Weinliebhaber ihm schenken. Ja, in Volnay gibt es nicht nur den Clos des Ducs oder den Taillepieds. Der Clos des Angles ist aktuell im Bouquet verschlossen (trotz der frischen Frucht) und im Gaumen etwas finessenreicher. Man wartet vergebens, dass sich das Bouquet öffnet. Es stimmt allerdings auch, dass sein Platz hinter dem Bâtard ihm einen bösen Streich spielt. Die Tannine sind geschmeidig, hier ist die gleiche Würzigkeit wie bei beiden anderen Rotweinen zu erkennen. Dieser Wein liegt jedoch auf der eleganteren Seite. Der Gaumen ist auch frisch und dicht, die Frucht generös. Unbedingt warten. **16.75-17/20**. Ab Hof €36.-

## **Fazit**

Die Weissweine von Olivier Leflaive sind sehr gut und durchaus empfehlenswert. Die Möglichkeit, die Weine, von den einfachen Village-Weinen bis zu den Grands Crus glasweise zu verkosten, ist in diesem Sinne einzigartig. Das Essen war sehr stimmig und hat uns bestens auf das Burgund eingestimmt. Der Service kann als sehr professionell eingestuft werden und das Fachwissen des Sommeliers, welcher uns den ganzen Abend bei Bedarf begleitet hat, ist ausgezeichnet. Es war ein schöner Einstieg und eine tolle Gelegenheit, sich auf die Grands Jours de Bourgogne 2014 zu freuen, welche für Vinifera-Mundi am 18. März angefangen haben und bis zum 21. März dauerten.

Autoren: Jürg Kobi & Jean-François Guyard  
26.04.2014

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.