



Newsletter Oktober 2016

## BURGUND

### **Domaine Marquis d'Angerville**

Volnay

Die Pechsträhne der Domaine in den letzten Jahren, in denen immer wieder schwere Hagelstürme einen erheblichen Teil der Ernte vernichteten, war auch in 2014 noch nicht zu Ende, wenngleich die Schäden geringer ausfielen als befürchtet. Die Belohnung waren letztlich total saubere, klare, fruchtintensive Weine. Den Jahrgang bezeichnet Guillaume d'Angerville als Klassiker dessen überragende Qualität viele Enttäuschungen der Vorjahre kompensierte.

Herausragend sind **Caillerets**, **Taillepeids**, **Champans** und **Clos des Ducs**, der nicht umsonst als der wahrscheinlich einzige Anwärter auf einen Grand Cru Status in dem laufenden Klassifizierungsverfahren bleibt. Alle Weine wirkten bei der Fassprobe erstaunlich zugänglich, dennoch sollte man sich nicht täuschen, da der Jahrgang eher Langläuferqualitäten besitzt, was sich auch bei einer Probe nach der Füllung zeigte.

### **Domaine Robert Chevillon**

Nuits St. Georges

Keine Domaine hat mehr Kompetenz für die Weine von Nuits St. Georges als Chevillon. Man besitzt hier acht 1er Cru aus der Appellation, die (noch) ohne Grand Cru dasteht, was für viele offenbar ein Grund ist die Weine geringer zu schätzen, als diejenigen aus Vosne, Chambolle Morey und Gevrey. Zumindest einen Vorteil hat diese Wahrnehmung, nämlich der im Vergleich meist deutlich niedrigere Preis.

Dennoch gibt es ein bis zwei Kandidaten die diesen "Makel" auslöschen könnten, nämlich wenn in der laufenden Neuklassifizierung **Les St. Georges** und / oder **Vaucrains** den Grand Cru Status erhielten. Aber die bürokratischen Mühlen laufen sehr langsam und solange sollte man sich an die grandiosen 2014er von Chevillon halten, die in ihrer Gesamtheit die Identität der Nuits St. Georges-Lagen beispielhaft vorführen.

Die Vinifikation soll bei Chevillon auf bestmögliche Weise die Eigenschaften der Lage im Wein aufzeigen und ausdrücken. Die Weinqualität von 2014 war, wie Bertrand Chevillon in seiner zurückhaltenden Art sagte, "sehr gut bis exzellent", was nur unzureichend unsere Begeisterung nach der Probe im Keller von Chevillon ausdrückt.



## Domaine d'Eugénie

Vosne Romanée

Die Weine der zu Château Latour gehörenden Domaine wurden von Beginn an von Michel Mallard vinifiziert und man spürt seine Vorliebe für satte, fruchtbetonte, massiv konzentrierte Weine. Ein Drittel der Trauben einer jeden Lage wurden nicht entrappt, außer der normalen Vosne Dorflage, die sich auch in der Probe am zugänglichsten zeigte.

Die Weine haben wie immer eine enorme Konzentration, sind jedoch durch den Stieleinsatz während der Gärung relativ frisch und klar konturiert. Auch hier sollte man die fleischige Textur nicht zum Anlass nehmen, die Weine zu früh zu öffnen, denn die Feinheiten zeigen sich sobald die Tannine weich sind und die Textur in die Finessephase kommt, bei den 1er Cru in fünf und bei den Grand Crus frühestens nach acht Jahren.

Die von Beginn an laufende Diskussion, welches als der Topwein der Domaine gilt, **Clos Vougeot** oder **Grands Echézeaux** muss weitergeführt werden, wenn auch nach unserer Meinung Grands Echézeaux zumindest hinsichtlich Finesse die Nase inzwischen vorn hat.

## Domaine Jean Louis Trapet

Gevrey Chambertin

Jean Louis Trapet ist überzeugter Anhänger des bio-dynamischen Wirtschaftens ohne in irgendeiner Ideologisch fixiert zu sein. Er geht seinen Weg pragmatisch, zielgerichtet und voller Leidenschaft. Man muss Trapet ohne jede Übertreibung inzwischen zu den „Schwergewichten“ von Gevrey zählen, das Ergebnis harter Arbeit seit der Übernahme der Domaine von seinem Vater 1990. Waren die Weine in den 90ern noch oft tanninstark und etwas schwerfällig, zeigen sie heute die ganze Klasse dieser wohl berühmtesten Appellation Burgunds.

Die 2014er Weine verströmen zunächst den Charme, der so typisch für den Jahrgang ist. Im Mund zeigen sie Merkmale klassischer, terroirgeprägter Weine, ernsthaft, komplex und von überwältigender Tiefgründigkeit. Während der **Ostrea** eine beeindruckende Villagequalität ins Glas bringt (ein Großteil der Reben sind ca. 90 Jahre alt), ist der **Capita** ein beispielhafter Repräsentant der großen Terroirs von Gevrey, eine Cuvée der drei Corbeaux, En Ergot und Combottes. Wer Feinheit sucht, dem sei besonders der Gevrey 1er Cru **Peite Chapelle** ans Herz gelegt.

Bei den Grand Crus sind **Latricières Chambertin** und **Chambertin** beispielhaft fokussierte und extrem komplexe Weine. Intensiv, voller vibrierender Kraft und Dichte, bereits harmonisch, mit dem Potential für 20-25 Jahre positiver Entwicklung. Zwei der eindrucksvollsten Weine des Jahrgangs.



## Domaine Comte de Vogüé

Chambolle Musigny

Comte de Vogüé ist ohne Zweifel die Ikone von Chambolle Musigny, der Primus-inter-pares der Gemarkung. Dies ist nicht zuletzt der peniblen Genauigkeit ihres Regisseurs François Millet zu verdanken, der jedes Detail in Weinberg und Keller genauestens im Blick hat. Und so kann die Domaine auch in 2014 wieder von sich behaupten, das in diesem Jahrgang maximal Mögliche auf die Flasche gebracht zu haben.

Nach einem frühen Austrieb folgte ein äußerst Bescheidener Sommer, der wenig Hoffnung auf große Weine machte. Doch wieder einmal rettete eine Schönwetterperiode von Ende August bis weit in den September hinein den Jahrgang. Das Ergebnis sind betörende Weine von unglaublicher Balance und Reinheit, reif aber nie überreif mit lebhafter, frischer Säure.

Noch immer Jahr erscheint der Musigny Blanc als "einfacher **Bourgogne**", obwohl nichts an ihm einfach ist. Hochkomplex und mineralisch, mit intensiven Steinobstaromen und kräftigem Körper ist dies ein besonderer Tropfen, man kann nur vermuten, welche Steigerungen man sich bei Vogüé noch erwartet, um ihn endlich wieder als weißen Musigny auf den Markt zu bringen.

Auch im **Chambolle Musigny** steckt mehr als das Etikett verrät, enthält er doch einen guten Anteil Trauben aus den 1er Cru Lagen **Fuées** und **Baudes**, was ihm für seine Appellation ungewöhnliche Eleganz und Dichte verleiht. Der Chambolle 1er Cru kann mit Fug und Recht als "kleiner Musigny" bezeichnet werden, gehen in ihn doch einzig und allein Trauben jüngerer (< 25 Jahre) Musignystöcke ein. Das merkt man ihm auch mit jedem Schluck an, das Terroir des Musigny ist hier deutlich spürbar.

Faszinierend wie immer ist auch der Bruderstreit zwischen **Amoureuses** und **Bonnes Mares**. In einem Moment verfällt man der unglaublichen Eleganz und floralen Filigranität des Amoureuses, nur um sich Augenblicke später vor der erdigen Männlichkeit des **Bonnes Mares** überwältigen zu lassen. Über all dem thront entspannt der **Musigny VV**, der Wein, der alles hat und alles zeigen kann, wenn man ihm nur genug Zeit gibt. Ein Meisterwerk!