



Newsletter Nr. 01 – Januar 2018

## BURGUND

### **Domaine Michel Niellon**

Chassagne-Montrachet

Die vielfach verheerenden Schäden aufgrund von Frost oder Hagel, die in den vergangenen Jahren in frustrierender Regelmäßigkeit viele Winzer in Burgund trafen und sich teilweise zu einer existenziellen Bedrohung auswirkten, hatten im Jahrgang 2016 ihren vorläufigen Höhepunkt. In 2017 ist glücklicherweise, wieder eine mengenmäßig fast normale Ernte zu registrieren.

Obwohl die Qualität in 2016 exzellent bis herausragend war, sind die Schäden für viele Gebiete dramatisch hoch (50-60%). Dass einige Appellationen kaum betroffen waren (z.B. Morey St. Denis) ist purer Zufall. Ironischerweise hatten manche Winzer 100% Ausfall in ihrer Parzelle, während andere Winzer mit Besitz im selben Weinberg ohne Schaden davonkamen.

Auch Michel Coutoux der Regisseur der Domaine Niellon berichtete von 60 % Ausfall, wobei es dabei z.B. in der Lage *Chenevottes* für ihn überhaupt keinen Wein gab. Batard Montrachet wird es zudem für einige Jahre nicht geben, da man die komplette Parzelle gerade neu bepflanzt hat. Auch wenn Liebhaber dieser Lage jetzt ein paar Tränen verdrücken, war einfach nicht mehr möglich kontinuierlich hohe Qualität zu erzeugen, so dass dieser Schritt nicht zu vermeiden war.

Wie wir schon über die Weine von 2015 positiv vermeldeten, setzt sich die aus unserer Sicht äußerst positive Entwicklung auch in 2016 bei Niellon fort. Die Weine sind deutlich konturiert und überzeugen mit einer aromatischen Klarheit und gleichzeitigen Dichte, ohne dabei den cremigen Niellon Stil aufzugeben. An die Stelle von fruchtiger Opulenz ist ein verbindendes Element getreten, das den floralen Nuancen und der Mineralik Raum lässt.

Aufgrund der stark reduzierten Zuteilung empfiehlt sich für Freunde der Niellon Weine, insbesondere für die 1er Cru Weine, eine frühzeitige Reservierung.



## **Domaine Joseph Roty**

Gevrey-Chambertin

Selbst nach schweren Schicksalsschlägen, wie dem tragischen Tod von Phillippe Roty, steht die Domaine Roty für qualitative Kontinuität auf höchstem Niveau abseits jeglicher Moden. Phillippe Roty's jüngerer Bruder Pierre Jean, mit dem er seit 2003 eng zusammengearbeitet hatte, führt nun ganz im Sinne Philippes die Domaine zusammen mit seiner Mutter und Schwester weiter. Roty, bringt weiterhin als einziger namhafter Betrieb in Gevrey-Chambertin, seine Weine mit einem halben Jahr Verspätung in den Verkauf, da man den Weinen eine längere Verweildauer im Holz zugesteht, um eine weiterführende Verfeinerung der Aromen und eines Gewinns an Komplexität zu erreichen.

Rotys Weine aus 2015 sind intensiv, reif und dunkel. Die Weine haben Substanz, Tiefe und eine feine, lebendige Säure. Beeindruckend, wie bereits die "kleineren" Weine sich ohne Mühe an der Spitze der Appellation positionieren. Dies ist beim Bourgogne *Pressonnier* nicht wirklich überraschend, wenn man weiß, dass Rotys Bourgogne-Lage bis 1994 als Gevrey Village klassifiziert war. Die „Crus“ aus Marsannay *Champs St. Etienne*, *Ouzelois* und *Boivin* sind zweifellos auf einem Level mit den besten Gevrey Villages Lagen vieler berühmter Kollegen - dies aber zu einem deutlich günstigeren Preis. Eine Ausnahmestellung nimmt auch in 2015 wieder der Marsannay *Clos de Jeu* ein, der qualitativ sicher ein ernster Kandidat bei einer möglich erscheinenden Premier Cru Klassifizierung in Marsannay ist.

Die Gevrey-Weine strotzen voll satter dunkler Kirschfrucht, verführerischer Textur und mundfüllendem Schmelz. Nach Phillippes Tod hat man sich dazu entschlossen, die beiden Cuvées des Gevrey *Champs Chenys* zusammenzuführen, da beide inzwischen aus sehr altem Rebbestand stammen und die Unterscheidung in der Vergangenheit immer wieder für Verwirrung gesorgt hat.

Die Grands Crus *Mazis* und *Griottes* sind einzigartige Kunstwerke und wir sind froh um jede Flasche, die wir zugeteilt bekommen. Der Primus inter pares der Kollektion ist aber auch in 2015 wieder der *Charmes Chambertin* très vieilles vignes, von Rebstöcken, die 1885 gepflanzt wurden. Dieser ist in jeglicher Hinsicht ein Unikat, nicht zuletzt aufgrund seiner umwerfenden Komplexität und aromatischen Dichte.



## BEAUJOLAIS

### **Domaine Lafarge-Vial**

Fleurie

Die Domaine Lafarge ist jedem Burgund- Liebhaber für ihre großartigen Weine aus Volnay bekannt. Doch Frédéric und seiner Frau Chantal war das nicht genug und so begannen sie im Frühjahr 2014 ein neues Abenteuer weiter im Süden, im Beaujolais. Technisch noch zum Burgund gehörend war dies doch Neuland für die Lafarges mit Gamay statt Pinot Noir und Granit- statt Kalkböden. Man kaufte Weinberge und Grund für einen Weinkeller, beginnend mit 2,25 ha in 2014 wuchs das Gut auf rund 5 ha an, die auf die Crus Chiroubles, Fleurie Bel-Air, Fleurie Clos Vernay, Fleurie Joie du Palais und Côte de Brouilly verteilt sind.

Die Lese in den steilen Weinbergen erfolgt von Hand, je nach Jahrgang wird voll entrappt oder bis zu 25% Ganztraubenpressung praktiziert. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Fässern oder Foudres für ca. 12 Monate. Der Chiroubles ist in 2016 der schlankeste und rassistigste der Crus, energiegeladen und reintönig. Joie du Palais punktet durch die enorme Tiefe aufgrund seiner alten Reben und seiner intensiven Mineralität. Deutlich strukturierter und schwarzfruchtiger präsentiert sich der Clos Vernay, majestätisch und lang am Gaumen. Der Primus in Pares ist in diesem Jahrgang wohl der Côte de Brouilly, maskulin und dicht gewoben, dunkelbeerig, ein wahrer Vin de Garde. Probieren Sie diese grandiosen Weine von Lafarge- in Zeiten konstant steigender Preise an der Côte d'Or zudem echte Schnäppchen!

## JURA

### **Domaine du Pélican**

Arbois

Die relativ junge Domaine wurde vor wenigen Jahren von der wohlbekannteren Domaine d'Angerville in Volnay erworben. Ebenso wie an der Côte de Beaune ist Francois Duvivier für die Vinifikation verantwortlich. Ein Teil der erworbenen Weinberge gehörte zu der im Jura legendären Domaine von Jaques Puffeney, der glücklich war, sein Weingut in die richtigen Hände zu geben. Vinifiziert wird hier nach denselben biodynamischen Methoden wie bei d'Angerville, die Weine zeigen nichts von dem in der Region üblichen oxidativen Stil, im Gegenteil, sie sind von puristischer Klarheit, 'kühl', pur und reintönig mit einer knackigen Mineralität. Eine kompromisslose Stilistik, wie sie auch bei einem Stéphane Tissot, Labet



oder Ganevat so nicht zu finden ist (drei bekanntere Produzenten der neueren Generation im Jura). Wenn man so will, handelt es sich um ein vollkommen neues Jura-Erlebnis, dass die aromatischen Verbindungen der einzelnen Sorten insbesondere Savignin und Chardonnay in der Verbindung mit Klima und Böden des Jura erfahrbar und deutlich macht und so eine einzigartige Faszination ausübt.

Im Jahrgang 2016 wurde das östliche Jura von Frost oder Hagelschäden weitgehend verschont. Es gab lediglich wenige Schäden die auf Mehltau zurückzuführen waren. Man konnte dort eine fast normale Ernte einfahren. Kleine Beeren brachten konzentrierte, intensive Weine, die in ihrer Präzision vergleichbar mit denen des Jahrgangs 2014 waren. In 2016 gab es einen Deut mehr Reife als in 2014 und somit Weine, die der Idealvorstellung von Regisseur Francois Duvivier nahekommen. Francois baut seine Weine, wie oben erwähnt, konventionell aus.

Beim Savignin *ouillé* (übersetzt bedeutet dies „nachgefüllt“) werden die Fässer stets komplett gefüllt und nachgefüllt, um jegliche Oxidation zu vermeiden. Wie schon 2015, als der Savignin unglaublich rassig und ausdrucksvoll geriet, ist der 2016er eine aufregend lebendige und komplexe Wiedergabe dieser sinnbildlichen Rebsorte. Aromatische Zitrus- und Pfirsichnoten kulminieren zu einem Feuerwerk aus einem salzigen, jodigen Bukett. Ein Wein von bemerkenswerter Persönlichkeit und Tiefe. Einer unserer Lieblinge des Jahrgangs! Zur Erhaltung des einzigartigen aromatischen Charakters erfolgte der Ausbau in großen Fudern und 500l Fässern aus gebrauchter Eiche.

Kaum weniger auffällig ist der Chardonnay mit einem, im Vergleich zur Côte d'Or abweichenden Stil, der im Wesentlichen geprägt ist durch die vorherrschenden Tonmergelböden aus der Jura- Epoche des Erdmittelalters. Ein klassischer Wein mit aufregender Mineralität und einer an einen Meursault erinnernden Textur. Er schmeckt nach salziger Grapefruit mit einem ordentlichen Stück Butter und Nüssen und wird perfekt ergänzt durch steinige, mineralische Elemente.

Die aus dem Jura stammenden Rotweinsorten Trousseau und Poulsard sind Bestandteil der Cuvée *Trois cépages*. Beide sind selten gewordene Rebsorten, da sie für sich allein weniger (mit Ausnahmen: siehe unten 2016er Poulsard) zum Ausbau geeignet sind und oft nur als Cuvée ihre Stärken in einer Assemblage mit Pinot Noir ausspielen können. Poulsard ist eine helle Traubensorte, die seit dem 14 Jahrhundert bekannt ist. Da sie helle Weine ergibt und gegen Rebkrankheiten empfindlich ist, ist ihr Anbau oft mühsam, aber einige sehr interessante Weine zeigen, dass sich der Aufwand lohnt.

Der Trousseau ist eine weitere selten gewordene Traube, die nur auf warmen Kiesböden reift. Sie liefert stämmige und dunkelfarbige Weine und ergibt zusammen mit Poulsard, der Finesse beisteuert, und Pinot Noir ein komplexes Aromenpaket. Funkelnd, knackige saftige Kirschfrucht mit pikanter Kräuternote, floral und gleichzeitig erdig würzig. Einzigartig, saftig, intensiv und delikat. Ein stilvoller, lebendiger roter Jurawein, der aus 60% Pinot Noir, 35% Trousseau und 5 % Poulsard besteht und für 10 Monate in gebrauchten Fudern und kleinen Eichenfässern ausgebaut wurde.



Der 100%ige Poulsard ist, wie oben schon angedeutet, ein außergewöhnlicher und eigenständiger Wein. Blass in der Farbe mit betörendem Erdbeer- und Rosenduft. Am Gaumen entwickeln sich saftige rote Beeren mit einer Prise schwarzem Pfeffer, während sich im Hintergrund geräuchertes Fleisch und Holzwürze daruntertermischen. Die Textur ist seidig, klar und dabei treten deutlich die Aromen hervor: Fruchtig und herzhaft. Der verblüffend ungewohnte Geschmack entwickelt sich zu einem kompletten, unangestregten Gesamteindruck. Ein überaus bezaubernder und denkwürdiger Wein, der für 12 Monate in gebrauchten Fudern reifte.

## DEUTSCHLAND

### **Weingut Bernhard Huber**

Malterdingen

Erst vor wenigen Jahren hat - nach dem plötzlichen Tod Bernhard Hubers - Julian Huber zusammen mit seiner Mutter das Weingut übernommen und sofort seine eigene Handschrift eingebracht. Das Weingut hatte bereits unter Bernhards Führung zumindest, was seine roten Burgunder anging, einen gewissen Kultstatus erworben, aber Julian hat, auch unter dem enormen Erfolgsdruck und der großen Verantwortung, einen eigenen Stil entwickelt und seine Vorstellungen von Wein in kürzester Zeit umgesetzt.

Nun sind auch die weißen Burgundersorten auf diesem hohen Niveau wie es in Deutschland quasi beispiellos ist. Ist dies quasi Coche-Dury aus Deutschland? Diese (noch) nicht ganz ernst gemeinte Frage zieht weniger das Phänomen Coche-Dury in die Diskussion, sondern die herausragende Qualität und Stilistik der Huber'schen Chardonnay, die auch im burgundischen Vergleichsmaßstab allerhöchstes Niveau erreichen und in deren Schlepptau auch Grauburgunder und Weißburgunder sowie der schon fast legendäre Müller-Thurgau erwähnt werden müssen. Vom letzteren ist die Menge aber so klein, dass er nur noch an privat verkauft wird.

Wir finden, dass der 2015er Chardonnay Bienenberg (GG) ein Ereignis ist, das Meilensteincharakter für Chardonnays deutscher Herkunft besitzt. Ebenso auffällig ist der Pinot Noir vom Bienenberg (GG), der eine kühle Aromatik und Finesse besitzt, die dem Schlossberg in 2015 etwas fehlte. Die Lage Schlossberg ist deutlich wärmer und dies spiegelt sich im wunderbaren, stilistisch anderen Wein wider. Auf lange Sicht, so Julians Meinung, sollte der Lage Bienenberg mehr Aufmerksamkeit zuteilwerden. Die Parade-Parzelle „Wildenstein“ ist nicht ohne Grund Teil des Bienenbergs.

Alles in allem ist der Jahrgang 2015 hier ein großer Wurf und bestätigt das Können und die Kontinuität dieses badischen Weingutjuwels.