



Newsletter Nr. 3 – März 2018

BURGUND

Der Jahrgang 2016 in Burgund

Nach sechs Jahrgängen mit mehr oder weniger witterungsbedingt geringen Erträgen, traf es die Region im Jahr 2016 besonders hart. Spätfröste richteten nicht nur in tieferen Lagen, sondern auch in Topweinbergen, wie z.B. Montrachet und Musigny, schwere Schäden an. Es traf einige Orte, wie z. B. Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Flagey-Echezeaux, Marsannay, Fixin oder Vougeot, mit teilweisen Totalausfällen von Weinbergen oder von ganzen Parzellen besonders intensiv. Zusätzlich zu den bereits vorhandenen Einbußen in den vorangegangenen Jahren summiert sich dies bei etlichen Betrieben mittlerweile zu einer nahezu existenzbedrohenden Situation.

In 2016 zeigten sich Extreme auf zweierlei Weise: In einer verlustreichen, mengenmäßig teilweise extrem kleine Lese und andererseits aber auch in einer überragenden Qualität der Weine.

Hin und hergerissen versuchten viele betroffene Betriebe, über Preise ihre Schäden teilweise zu kompensieren, wohl um das Risiko wissend und darauf achtend, den Bogen nicht zu überspannen. Angesichts der gebotenen Qualität verwandelte sich das Gefühl des Unbehagens beim Probieren in einen wohligen Schauer, der insbesondere von verführerischer Frucht und seidenweicher Textur ausgelöst wurde.

Der Jahrgang lässt sich in kurzen Worten etwa so beschreiben: Frische, Energie und Anmut.

Die besten Weine, und davon gibt es viele, betören mit ihrer Frucht und Transparenz und erscheinen dabei einfach unwiderstehlich. Das gilt nicht nur für die wenigen nur schwer erschwinglichen Sammlerstücke, sondern für eine Vielzahl moderat bepreister, flüssiger Preziosen.

Wir verraten keine Neuigkeit, wenn wir betonen, dass guter Pinot Noir niemals preisgünstig sein kann. Ebenso wie ein komplexer Chardonnay einen höheren Preis erfordert und diese Wertigkeit auch erleb- und schmeckbar ist. Wir schreiben dies, um dem verbreiteten Eindruck vorzubeugen, dass man mutwillig und aus Gier die Preisschraube immer weiter anzieht, um sich ungerechtfertigt zu bereichern.

Dem gegenüber steht eine Reihe sehr guter bis außergewöhnlicher Jahrgänge, die die Nachfrage nach den einzigartigen Weinen dieser einmaligen Region enorm anwachsen ließen. Es ist unter Experten weitgehend unstrittig, dass Pinot Noir und Chardonnay aus dem Burgund ein Teil, wenn nicht sogar allein, die Spitze der weltweiten Qualitätspyramide großer trockener Rot- und Weißweine besetzen.



Es ist somit kein Wunder, wenn weltweit vermögende Weinliebhaber und Sammler ihren Focus auf die kleine Region richten. Leider wird von dieser Seite oft ein Augenmerk auf die prestigeträchtigen Namen großer Lagen und berühmter Domainen gelegt, während man dabei übersieht, welches riesiges Potenzial und welche Fülle wunderbarer Entdeckungen auch bei den gemeinhin unbekannteren Appellationen möglich sind. In diesem Sinne steigen wir in den vielversprechenden Jahrgang mit vier sehr unterschiedlichen Produzenten dieser Kategorie ein:

Domaine Jean-Claude Bessin

Chablis

Da ist zunächst im Norden, nämlich in Chablis, die Domaine von Jean-Claude Bessin, die bereits seit nunmehr sieben Jahren im N+M Sortiment ist. Jean-Claude hat, wie viele Betriebe in Chablis, die Spätfröste Anfang April besonders hart getroffen. Bei unserem Besuch trafen wir ihn sehr niedergeschlagen, da es lediglich knapp 40% einer normalen Ernte in seinen Keller geschafft hatten.

So gibt es aus 2016 auch nur 4 Weine:

Der vibrierende Chablis VV brilliert mit viel Tiefe und Länge, saftiger Frucht und mit knackiger Mineralität im andauerndem Abgang. In dieser Form mit einer exzellenten Preis-Qualitätsrelation ist er auf dem Niveau eines Ortsweines der Cote de Beaune.

Der *Montmains* 1er Cru enthält die komplette Frucht des Forêts, was eine deutliche Aufwertung bedeutet, eine elegante Textur und ist dabei feingliedrig mit vom Kalkboden geprägten Abgang. Der Wein ist pur mit guter Länge und rassigem Terroir- und Bodenausdruck. Der *Fourchaume* 1er Cru ist nicht unerwartet mit deutlich mehr Schmelz und Fülle ausgestattet. Die Anteile Piece de Comte, aus der Parzelle mit den ältesten Reben, wirkten wie ein Booster und verleihen Druck und Energie. Der Wein schmeckt jung schon äußerst attraktiv.

Bessins *Valmur*, der einzige Grand Cru der Domaine, besitzt die ältesten Reben, die sich nicht mehr so genau datieren lassen, aber ca. 60-80 Jahre alt sind. Die Erträge lagen in 2016 hier gerade mal bei 10 hl/ha. Valmur besitzt eine überragende Konzentration und Dichte und ist kraftvoll in der Gaumenmitte sowie wunderbar lang, frisch und energetisch im Finish. Die wenigen Flaschen enthalten einen großen, aber keinesfalls massiven Chablis. Logisch, dass die Minimalerträge für die ungewöhnliche Konzentration mit verantwortlich sind.



Domaine Joblot

Givry

Joblot ist konstant eines der bemerkenswertesten Preis-Leistungsphänomene in Burgund. Das Kunststück, durchaus mit einigen Appellationen der Cote de Beaune qualitativ gleichzuziehen oder gar diese zu übertreffen, gelingt Jean Marc und seinem Bruder Vincent regelmäßig. Joblots Weine sind fein, mit einer frappierenden Eleganz und ohne den rustikalen Touch, der vielen Weine der Cote Chalonnaise oft zu eigen ist. Hier wird zu äußerst kundenfreundlichen Preisen sozusagen an der Grenze der Möglichkeiten und des Potenzials vinifiziert. Die Weine aus 2016 reihen sich in den allgemein oben beschriebenen Kontext hinsichtlich ihrer Qualität ein. Allerdings gab es auch hier erhebliche Schäden, was die Mengen deutlich schrumpfen ließ.

So gab es in 2016 leider keine Weißweine für uns, aber die beiden Klassiker *Servoisine* und *Cellier aux Moines*. Der häufig zu bemerkende Unterschied in der Textur zwischen beiden Weinen rührt, neben den unterschiedlichen Bodenverhältnissen, vom unterschiedlichen Ausbau her. Der Cellier ist zu 100 % entrappt, Servoisine bekommt in Abhängigkeit vom Jahrgang mehr oder weniger ganze Trauben bei der Vergärung untergemischt, so dass die Tanninstruktur auffälliger ist.

Eine neue Cuvée, nunmehr an der Spitze der Hierarchie der Joblot Pinots, ist der *L`Empreinte* 1er Cru. Eine Cuvée aus den besten Parzellen der vier 1er Crus der Domaine (neben Servoisine und Cellier auch noch *Clos Marole* und *Bois Chevaux*). Ein wunderbar seidiger, dichter und fruchtintensiver, aber durchaus tiefgründiger Pinot Noir, der in Blindproben für Überraschungen gut ist und Spaß auf gehobenem Level bietet.

Domaine de Villaine

Bouzeron

Pierre de Benoist, der Neffe von Aubert de Villaine, dem die Domaine gehört, vinifiziert in einem unabhängigen, individuellen Stil, der vergessen lässt, dass man die Domaine eigentlich einen Underdog nennen muss. Aber besser wäre hier der Zusatz: Der Dog unter den Underdogs. So schwer es manchem fällt, die Weine der Region in einen Kontext mit anderen Burgundern der Cote d`Or zu setzen, um so einfacher tut man sich, wenn man sie schlicht nicht anders bewertet als unter objektiven Qualitätsgesichtspunkten. Und darin ist sie eine ganz große Nummer!

Ein Beispiel: Der *Bouzeron*, der Benchmarkwein und das Erkennungszeichen der Domaine, wird oft kleingeredet, weil er „nur“ ein Aligoté ist. Aber in den Händen eines leidenschaftlichen Verfechters dieser Rebsorte und Appellation entstehen Wein von Größe und Charakter, die himmelhoch über vielem stehen, was der Klischeevorstellung eines Aligoté entspricht.



In einem Restaurant in Beaune wurde ein fünfjähriger Bouzeron verdeckt zusammen mit einem nicht unter dem Verdacht der Minderwertigkeit stehenden Chablis AC des gleichen Jahrgangs der Domaine Raveneau verkostet und das eindeutige, nicht zwingend erwartbare Ergebnis war, dass die Weine absolut gleichwertig sind und selbst eine stilistische Verwandtschaft erkennbar ist.

In diesem Sinn ist der 2016er Bouzeron mehr floral als fruchtig, frisch, graziös und sehr lebendig. Am Gaumen erscheint die Frucht reicher und spielt mit einer dem Wein inhärenten Salzigkeit, was viel Präsenz und Energie am Gaumen bringt.

Der Chardonnay *Les Clous Aimé* ist ein Wein der Freude bereitet und bereits in dem frühen Stadium sehr zugänglich ist. Dabei zeigt er aber dennoch ein Potenzial von 5-7 Jahren.

Leider nur kleine Mengen gibt es vom kraftvollen Rully *St. Jacques*, dem komplexen St. Aubin Perrières und den beiden charmanten, feingliedrigen Pinot Noir *La Digoine* und *Mercurey Les Montots*.

Domaine Perrot-Minot

Morey St. Denis

Christophe Perrot-Minot beschrieb den Jahrgang als „in höchstem Maße schwierig“. Bevor die Wachstumsphase überhaupt begann, gingen allein durch die strengen Frühjahrsfröste 50-65% der Trauben verloren. Beispielsweise gab es keinen Chambolle Musigny 1er Cru. Chambertin und Clos de Bèze brachten höchstens ein Drittel des normalen Ertrags.

Während der Lese war das Wetter gut, dass man die Trauben risikofrei ausreifen lassen konnte. Christophe`s Stil tendiert oft zu fleischig-stoffigen Weinen, mit tiefer Fruchtigkeit und sanfter Struktur. In 2016 setzte er einen (für ihn) ungewöhnlich hohen Anteil (etwa 60%) ganzer Trauben ein, um bei extrem leichter Pressung nur die feinsten Tannine zu extrahieren. Wegen der angestrebten „kristallinen Reinheit und außergewöhnlichen Transparenz des Jahrgangs“, verringerte er den Anteil neuer Fässer auf 20%.

Das Ergebnis sind Weine von überragender Frische und strahlender Frucht, wie sie in ihrer Feinheit zu dem besten zählen, was wir in diesem überragenden Jahrgang probieren konnten. Jede Lage zeigt ihre Eigenheiten im jeweiligen Wein, wie selten in dieser Deutlichkeit.

Mit anderen Worten, 2016 ist ein klassischer Jahrgang und unterscheidet sich deutlich von 2015. Obwohl die Preise hier auch die Ertragsverluste widerspiegeln, sind ein paar Flaschen der Kollektion von Christophe Perrot-Minot ein Muss für jeden Liebhaber von Burgundern.



DEUTSCHLAND

Weingut Uli Metzger

Grünstadt-Asselheim / Pfalz

Seit 2012 gibt es nunmehr die drei Pinotauren (*Athos*, *Melandor* und *Prago*) von Uli Metzger, die in spektakulärer Manier unter den deutschen Pinot Noirs für Furore sorgten. Mit mehreren Weinpreisen ausgezeichnet, sind sie Ausweis der Philosophie und Ambition Uli Metzgers auch in nahezu unbekanntenen Regionen, bemerkenswerte Pinot Noir zu erzeugen.

Ausnahmslos auf Kalk-Lehmböden bzw. reinen Kalkböden angebaut, tragen die Weine mehr und mehr burgundische Züge. Sie zeigen in ihren Fruchtaromen gewisse Ähnlichkeiten mit burgundischer Frucht (Himbeeren und Kirschen) ohne dabei Burgunder imitieren zu wollen.

Das lässt sich vor allem auf die französischen Klone zurückführen, die in der deutschen Pinot-Szene immer stärkere Verbreitung finden und oft deutsche Klone in Verbindung mit einer *Selection massale* (Ersetzen von alten Pflanzen durch qualitativ besserer Stecklinge) ersetzen.

Die 2015er Pinotauren von Uli Metzger strotzen vor Frucht und zeigen eine fleischige Textur und weiche Tannine. Ganz viel Wein auf hohem Niveau!