



Newsletter Nr. 04 – April 2018

BURGUND

Domaine Thomas Morey

Chassagne Montrachet

Thomas Morey brachte im frostgeplagten Jahrgang 2016 nur 50% einer normalen Ernte ein. Die Moste waren ungewöhnlich klar und hefearm, weshalb er sich zu einer intensiveren Batonage als in den Vorjahren entschied. Nach seiner Einschätzung sind die 2016er (und hier insbesondere die 1er Crus) dichter und präziser als seine 2015er und benötigen daher mindestens 5 Jahre Flaschenreife, um ihr volles Potenzial zeigen zu können.

Die 2016er sind geprägt von strahlender, nuancierter Frucht, die den Weinen mit der rassigen Säure und salzigen Mineralität einen gleichzeitig ernsthaften und verführerischen Charakter vermittelt und enormen Trinkspaß verspricht. Besonders erfreulich ist, dass sich die Qualität mit ansteigender Appellation homogen entwickelt, d.h. jeder Wein in seiner Appellation eine Klasse für sich darstellt.

Sein Bourgogne zeigt viel Steinobstfrucht und duftet nach Apfelblüten. Der Chassagne Montrachet aus 30-40jährigen Reben ist druckvoll und saftig zugleich und duftet nach weißem Pfirsich und Jasmin. Die 1er Crus aus Chassagne haben diese bekannt cremige Textur, sind unglaublich dicht und kompakt. Immer wieder erstaunlich diese Frische und Leichtigkeit, mit der sich die Weine trotz ihrer enormen Substanz präsentieren. Auch hier erschließt sich ein vielfältiges Aromenbild und ein reicher Strauß verschiedener Früchte. Die präsente Säure läßt keine Müdigkeit zu, man ist fast elektrisiert von der Energie, die die Weine ausstrahlen. Man möchte keinen hervorheben, da das Niveau hier bis zu den letzten Nuancen gleich hoch ist.

Aufgrund der starken Einbußen gibt es im 1er Cru Portfolio in 2016 aber eine Besonderheit, die Crus Macharelles, Chenevottes und Clos Saint-Jean wurden zu einer 1er Cru Cuvée vereint. Das Ergebnis ist ein intensiv nach Honig und Aprikosen duftender Wein mit viel Schmelz und intensive salinen Finish. Der Puligny Truffières strahlt mit feinsten Säure, hocheleganter, feiner Puligny-Textur, ein Fruchtcocktail mit einem Hauch von Orangenzesten. Der Bâtard Montrachet zu guter Letzt strotzt mit kräftiger Statur und hoher Reife, ohne dabei fett oder schwerfällig zu wirken. Ein wahrer Grand Cru!



Domaine Mortet Gevrey-Chambertin

Arnaud Mortet beschreibt den Jahrgang als elegant mit tollem Fokus und grundsätzlich zugänglichen Weinen, die jedoch hier und da in ihrer Jugend mit etwas Strenge aufwarten. Und es stimmt, die erwähnte Eleganz zieht sich durch seine gesamte Kollektion und die Weine zeigen stets deutlich ihre Herkunft. In ihnen liegt eine Transparenz und klare Frucht, die etwa der Jahrgang 2015 aufgrund seiner Konzentration und Reife nicht mitbrachte. Gerade die Weine aus den Grand Cru-Lagen Mazis-Chambertin, Bonnes Mares und Chambertin bergen in 2016 bei aller Dichte und Komplexität eine Feinheit und Faszination, die ihresgleichen sucht. Vom Chambertin gibt es, statt der in normalen Jahren üblichen drei Fässer, in 2016 allerdings nur ein einziges Fass. Eine Logik, die sich bedauerlicherweise durch den Jahrgang und auch die Kollektion von Mortet zieht: Es gibt einfach wenig Wein. Bei Mortet musste man alles in allem auf etwa 50% der (üblichen) Erträge verzichten.

Dafür sind die Weine wunderbar geraten! Auffallend sind u.a. der *Cinq Terroirs* und der Lavaux St. Jacques 1er Cru. Der *Cinq Terroirs* kommt mit dunkler Kirschfrucht, feiner Würze und feinem Saft, während der Lavaux St. Jacques massiv und doch fein mit dunkler Frucht, Estragonwürze, kühler Tiefe und einem staubigen, ernsthaften Tannin im Glas steht. Große Weine, die relativ früh zugänglich sind, aber zudem mit immensem Potential ausgestattet sind.

Domaine Robert Groffier Morey St. Denis

Die knapp 6 ha große Domaine ist immer noch eine der manchmal übersehenen Kleinode an der Côte de Nuits. Obwohl mit 1,12 ha größter Eigner in einem der spektakulärsten Weinberge, dem Chambolle Musigny 1er Cru *Amoureuses* ist sie vor allem Insidern ein Begriff. Seit etwa einer Dekade vinifiziert der Enkel von Robert hauptverantwortlich die Weine. Seitdem hat Nicolas konsequent daran gearbeitet, die Stilistik der Weine noch weiter voranzubringen und zu prägen. Er setzt auf Eleganz, Nuancenreichtum und auf gleichbleibend hohes Niveau.

Bei unserem letzten Besuch im November zeigen aber auch Proben älterer Jahrgänge wie 1993, 1996, 2005 und 2007 die Alterungsfähigkeit der Weine. Ein 1993er Sentiers 1er Cru beeindruckte uns dabei nachhaltig! Und der 1996er Clos de Bèze gehört zu den besten Weinen, die wir aus diesem Jahrgang kennen.

In diesem Sinn hat es Nicolas verstanden, die Weine in ihrer Beständigkeit in Übereinstimmung mit den reiferen Jahrgängen zu bringen. Der Stil seiner Weine wurde vom Einsatz ganzer Trauben bei der Vergärung und der Zurücknahme des Neuholzanteils geprägt. Die Weine zeigen mittlerweile eine frischere, natürlichere Frucht und sind ausdrucksstärker und früher zugänglich.

Groffier hat seinen Sitz in Morey St. Denis aber 75% seiner Weinberge befinden sich in Chambolle, wo die Spätfröste in 2016 besonders starke Schäden verursacht haben. Dennoch hatte Nicolas unglaubliches Glück und keine nennenswerten Verluste zu verzeichnen. Die Groffier Weine präsentieren sich bei hoher Extraktstärke sehr fein, kühl, transparent und energiegeladen. Übrigens stuft Nicolas 2016 qualitativ über 2015 ein.



Domaine Sauzet Puligny-Montrachet

Auch Gérard Boudot musste stark unter den Frösten in 2016 leiden. Er brachte nur knapp mehr als eine halbe Ernte ein. Stilistisch sieht er gewisse Parallelen mit 2007, allerdings haben die 2016er aufgrund der niedrigen Erträge deutlich mehr Schmelz und haben mit 2007 vor allem die reife, tragende Säure gemein, die den Weinen nach Boudots Einschätzung ein mittleres Alterungspotenzial von etwa 10-12 Jahren verleiht. Allen Weinen tragen auch in 2016 wieder die typische Sauzet-Signatur: Hochelegant im herkunftstypischen Stil seiner Pulignys. Die Weine strahlen Vornehmheit und Distinguiertheit aus, sind in ihrer Jugend geprägt von Frische und floralen Elementen, nuanciert und dabei oft verspielt mit ihrer klaren Fruchtigkeit, die 1er Cru aber auch mit aufsteigender Qualität gezügelt kraftvoll, die Grands Crus explosiv und enorm druckvoll.

2016 ist wieder so ein Jahrgang, in dem die Eleganz der Pulignys von Sauzet geradezu exemplarisch ist und sich in unnachahmlicher Weise mit dem Charakter des Jahrgangs vermählt. Sehr bewährt hat sich die Tendenz zu einem verhalten reduktiven Stil. Man setzt die Batonnag deutlich seltener ein als früher, wodurch sich die Weine jung von der Fruchtseite verschlossener zeigen, die Brillanz und Klarheit jedoch noch mehr betont wird.

Die 2016er zeigen überaus delikate Aromen. Apfel und salzige Noten dominieren beim Puligny Village, viel Rasse findet sich besonders bei den höher gelegenen Lagen wie Garenne und Referts, verbunden mit floralen Elementen, Zitrusaromen und belebender Mineralität. Ihre Nähe zu den Meursault Toplagen Charmes und Perrières zeigt sich deutlich im Charakter von Combettes und Champ Canet. Der erstere ist nussig-würzig, zitrisch-mineralisch mit feinen Jodnoten der Zweite. Der Jahrgangscharakter lässt die einmalig kühle Charakteristik großer weißer Burgunder besonders strahlen, wobei der Puligny Stil von Sauzet geradezu ein Synonym für weingewordene Eleganz darstellt. Eine kleine, aber sehr feine Kollektion auf Top Niveau!

Domaine Bart Marsannay

Die kleine Domaine am nördlichen Ende der Côte de Nuits ist ein Musterbeispiel und Anreiz für unsere wiederholten Empfehlungen, auch einmal sein Augenmerk auf die weniger bekannten Namen zu richten; vor allem unter dem Aspekt deutlich günstigerer Preise, ohne einen Nachteil in der Qualität zu erleiden. Leider hat aber auch hier der Frost massiv zugeschlagen und wir konnten nur vier Weine in nennenswerten Mengen kaufen. Diese haben es allerdings in sich!

Da wären zunächst der Marsanny Clos Solomon. Einer der allerersten Kandidaten für einen 1er Cru Status nach Abschluss einer Überarbeitung der Klassifikation. Nachdem sich das Verfahren dafür schon einige Jahre hinzieht, steht es allerdings in den Sternen, wie lange sich die Verantwortlichen damit weiterhin Zeit lassen. Clos Solomon zeigt viel Lebendigkeit, ein seidiges Mundgefühl und ist mit Mineralität und Transparenz früh zugänglich. Ein Wein, der ganz viel Freude bereitet.



Dagegen ist der Fixin 1er Cru Clos Hervelets zunächst ein noch etwas abweisender Kandidat, der mit der Dichte und Konzentration eines 1.Cru punktet, aber besser noch ein paar Jahre im Keller verschwinden sollte. Nach ca. 4-5 Jahren wird man mit einem detailreichen Wein belohnt werden. Versprochen.

Ohne Frage sind die beiden Flaggschiffe Bonnes Mares und Clos de Bèze über alle Zweifel erhaben. Sie verdienen auch deswegen die Beachtung der Weinliebhaber, weil sie zu einem vergleichsweise niedrigen Preis zu erwerben sind und in einem qualitativ großen Jahrgang wie 2016 unbedingt kaufenswert sind!

SCHWEIZ

Weingut Daniel Gantenbein

Fläsch, Graubünden

Daniel und Martha Gantenbein haben die Gelassenheit, die es braucht, um außergewöhnliche Weine zu produzieren ohne sich dabei im Erfolg zu verzetteln und immer weiter zu expandieren. Beide haben offenbar das Gleichgewicht gefunden zwischen dem unbedingten Willen zu immer noch besseren Weinen und der Suche nach Perfektion, aber andererseits die innere Ruhe, ihre freie Zeit zu genießen und zu reisen, um zu sehen und zu probieren und dabei viele ihrer Restaurantkunden weltweit zu besuchen.

Der Weinstil der Gantenbeins ist auch mit dem Jahrgang 2016 nur unzureichend mit „burgundisch“ beschrieben. Es sind Weine, die für sich selbst sprechen. Der Chardonnay ist pur, dicht und kräftig, von großer Klarheit und strahlender Mineralik, aber mit schmelzigem Charme. Der Pinot Noir ist dunkel, dicht mit meist fester Struktur und geballter Frucht. In seiner Jugend etwas abweisend, aber nach 3-4 Jahren mehr und mehr sich öffnend und zunehmend komplex. Die Aromen sind weder burgundisch noch sonst woher, sie sind, sagen wir es so: Graubündisch mit einem Schuss Gantenbein.