

Burgund 2021 Report

Der charmante Klassiker

Was früher normal war, ist heute die Ausnahme

In einer ähnlichen Gefühlslage wie schon anlässlich Bordeaux-Primeur-2021-Kampagne bin ich ins Burgund gefahren. Es war im Vorfeld erstaunlich ruhig um diesen Jahrgang. Wenn man sich die Wettergegebenheiten 2021 bei uns vergegenwärtigt, kann man sich vorstellen, dass im nahen Burgund sicherlich auch keine traumhafte Ausgangslage für sonnenverwöhnte und opulente Rebsäfte herrschte. So erwartete ich denn, dass wir auch hier in der breiten Masse viele Weine mit einem verwässerten Charakter, unreifen Tanninen und harter Säure finden würden. Aber wie hat Natalie Tollot so schön gesagt: „Dies ist ein Jahr des Vignerons!“ Und genau das wird einem in einem Jahr wie diesem wieder so richtig bewusst. Ebenfalls bewusst wird einem, was wir somit doch für ein privilegiertes Burgunderportfolio haben.

2021 war ertragsmässig das kleinste Jahr seit Dekaden. Somit müssen wir uns wieder auf eine kleinere Zuteilung einstellen. Der entscheidende Faktor für die Miniernte (durchschnittlich 50% weniger, teilweise aber auch bis 75% weniger als eine normale Ernte) war nicht nur wie hierzulande der falsche oder echte Mehltau, sondern vor allem auch der Frost Anfang April. Während es in der Côte de Nuits nur eine Frostperiode gab, waren es an der südlichen Côte de Beaune Anfang bis Mitte April gleich deren drei. Die Weissweine waren damit auch entsprechend stärker betroffen.

Das eher kühle und immer wieder regnerische Wetter führte dazu, dass die Ernte im letzten Drittel des Septembers von statten ging – vor 20 Jahren noch die Regel, heute eher die Ausnahme. Der 2019er sowie der 2020er wurden im Vergleich dazu fast einen Monat früher geerntet. Die Auswirkungen sind denn auch in hohem Masse in der Stilistik der Weine zu spüren. Dies ist ein Klassiker. Das Gros der besuchten Winzer liebt diesen Jahrgang auch deshalb, weil dieses Jahr die Spreu vom Weizen trennt und sie sich richtig beweisen können.

Die Rotweine sind von einer grossartigen Frische, Energie und Eleganz geprägt. Zudem sind sie durchgehend mit einer süssen roten Frucht und viel Charme, mittlerem Körper und weichen, verhaltenen Tanninen ausgestattet. Eher zart und feingliedrig als wuchtig und opulent. Die Alkoholwerte sind im Vergleich mit 2019 und 2020 (14–15 Vol.-%) mit 12,5 bis max. 13,5 Vol.-% eher bescheiden und bekömmlich. Eine leichte Chaptalisation zur Verlängerung der Gärung war durchaus üblich. Die Weine sind sehr charmant und scheinen bereits jetzt schon fast trinkbereit. Dieser Jahrgang wird nach der Abfüllung sicherlich schnell in eine grossartige Trinkreife kommen und sich wohl auch nie verschliessen.

Trotzdem glaube ich, dass er mit seiner Energie und Ausgewogenheit auch sehr gutes Lagerpotential hat.

Sehr spannend war zu hören, dass die meisten Winzer die Vinifikation stark dem Jahrgang angepasst haben (z.B. weniger Einsatz von Neuholz, kürzere Elevage, stärkere Extraktion etc.), während einzelne ihr bewährtes Muster durchgezogen haben, mit der Begründung, dass so die Jahrgangsunterschiede besser zum Tragen kämen.

Nach dem dritten aufeinander folgenden Jahrgang mit grossen Ertragseinbussen ist der Markt völlig ausgetrocknet. Die meisten Handelshäuser versuchen aggressiv ihren Bedarf an Trauben, Most oder Jungwein zu decken und zahlen teilweise astronomische Preise. Somit dreht sich die Preisspirale immer weiter und wir werden wohl mit teilweise astronomischen Preisen zu kämpfen haben.

Da 2022 seit langem wieder einmal ein normaler Ertrag eingebracht werden konnte, hoffen wir auf etwas Entspannung.

Santé!

Mario Aschwanden

Domaine Marcel Couturier

(nicht im Sortiment)

Dies ist eine tolle Domaine, die ich zufällig auf meiner Loire-Reise entdeckt habe, als ich einen grossartigen Pouilly-Fuissé 2018 dieses Weinguts in einem Shop im Niemandsland erstand. Das 2005 von Marcel Couturier gegründete Weingut wird heute von ihm und seinem erst 23-jährigen Sohn Auxence geführt. Die Rebfläche beläuft sich auf 12,5 ha und die Produktion liegt in einem normalen Jahr bei 100'000 Flaschen. Auxence hat seinen ersten Wein mit 15 gekeltert und experimentiert gerne. Er hat einige Stages in Frankreich gemacht, unter anderem auch im Jura beim biodynamischen Starwinzer J.M. Ganevat.

Die Weine sind bereits biologisch kultiviert und werden in den kommenden Jahren auf biodynamisch umgestellt.

Mâcon Aux Scellés	88
Mâcon-Vinzelles Au Corlier	90
Mâcon-Fuissé	89
Pouilly-Loché Vieilles Vignes	90/91
Pouilly-Loché Le Bourg	92
Saint-Véran	90
Pouilly-Fuissé Clos Scellés	91/92

Domaine Hudelot-No ëllat

Im halbleeren Keller von Charles van Cayet haben wir frische und knackige Pinots verkostet. Lediglich 90 Burgunderfässer umfasste die Produktion 2021. In einem reichlichen Jahr wie etwa 2018 können es schon mal 230 sein.

Chambolle-Musigny	88-89
Vosne-Romanée	89-91
Vougeot 1 ^{er} Cru Les Petits Vougeot	90-91
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru les Murger	90-92
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Suchots	91-93
Richebourg Grand Cru	94-96

Domaine Bruno Colin

Dieses Weingut wurde Anfang bis Mitte April besonders stark vom Frost heimgesucht. Lediglich 30% einer normalen Ernte konnten gelesen werden. In der Lage En Remilly (mein jährlicher Favorit unter den Chassagne 1^{er} Crus hier) war der Ertrag kümmerliche 3 hl/ha. Dies ergab sehr konzentrierte und kraftvolle Weissweine mit toller Mineralik und Harmonie. Eine Besonderheit ist der Ausbau des fantastischen Chevalier-Montrachet. Die paar Liter (die 4 Aren ergeben jährlich zwischen 100 und 200 Liter) dieser renommierten Grand-Cru-Lage werden im Glas-Ballon ausgebaut. Ein gutes Beispiel für die Preissteigerungen ist die Aussage von Antoine Laisney. Der Ankauf des Mostes für den Corton-Charlemagne hat sich laut ihm gegenüber dem 2020er verdoppelt!

70% Weisswein und 30% Rotwein werden normalerweise erzeugt.



Blanc :

Bourgogne Chardonnay	87-88
Chassagne-Montrachet	89-90
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Chaumées	90-92
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Vergers	90-92+
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Maltroie	91-92+

Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru En Remilly	92-94
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru La Truffière	93-94
Corton-Charlemagne Grand Cru	93-94+
Chevalier-Montrachet Grand Cru	95-96

Rouge :

Bourgogne Pinot Noir	86-88
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	88-90
Santenay Vieilles Vignes	89-90
Maranges 1 ^{er} Cru La Fussièrè	87-89

Domaine d'Eugénie

Michel Maillard arbeitet heute in allen Lagen biologisch. Das Vergären mit den ganzen Kämmen hat hier nun einigermaßen Tradition. Dieses Jahr beim Village 20%, geht es hoch bis 70% beim Grands-Echézeaux. 2021 ist weniger Neuholz zum Einsatz gekommen und der Fassausbau wohl etwas verkürzt worden. Die Grand-Cru-Lagen konnten mit dem Einsatz von Kerzen einigermaßen vor dem Frost geschützt werden (nur 35% Einbussen), bei den Village-/1^{er}-Cru-Lagen sind die Einbussen aber deutlich höher. Im 1^{er} Cru Aux Brûlées umfasste die Produktion zwei Fässer. Neun Fässer werden es 2022 sein.

Der Vosne-Romanée Village ist ein interessanter Verschnitt aus Village Lagen, jungen Reben der ganzen Domaine und dem unteren Teil des 1^{er} Cru Les Brûlées.

Vosne-Romanée	87-89
Vosne-Romanée Clos d'Eugénie	88-90
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Aux Brûlées	91-92
Echézeaux Grand Cru	92-93
Grands-Echézeaux Grand Cru	93-95
Clos-Vougeot Grand Cru	93-94

Domaine Comtes Georges de Vogüé

Ein erfrischender Jahrgang meint Jean Lupatelli. Er ist neu verantwortlicher Kellermeister, hat das grosse Erbe von François Millet (35 Jahre im Amt!) übernommen und seinen ersten Jahrgang bravourös gekellert. Beim Bonnes-Mares wurde das erste Mal auch mit Ganztraubenvergärung experimentiert. Diese delikatsten und ebenso charmanten wie energetischen Weine werden wohl schon früh grossen Spass machen.

Chambolle-Musigny	89-91
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru	91-93+
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru les Amoureuses	93-94+
Bonnes-Mares Grand Cru	92-94+
Musigny Grand Cru	95-96+
Musigny Blanc	93-94

Domaine Tollot-Beaut

Ein charmantes und klassisches Set up hat uns die sympathische Natalie Tollot präsentiert. Sie hat Vergleiche mit dem Jahrgang 2002 gemacht – nicht schlecht, oder? Mir haben besonders die Savigny-les-Beaunes gut gefallen. Mit einer Ernte mit 40% weniger Ertrag ist die Domaine relativ glimpflich davongekommen.

Bourgogne Rouge	86-88
Chorey-lès-Beaune	87-88+
Chorey lès Beaune Pièce du Chapitre	88-89
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Lavières	89-91
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Champs Gevrey	90-91
Beaune 1 ^{er} Cru Clos de Roi	90-92
Beaune 1 ^{er} Cru Grèves	90-91
Aloxe-Corton	89-90
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru Les Vercots	90-92
Corton (Combes und Bressandes)	92-94

Domaine Bonneau du Martray

Leider war es nicht möglich, die 2021er-Weine zu verkosten. Die Domaine zeigt die Weine nurmehr nach dem zweiten Jahr nach der Ernte. Somit haben wir den elektrisierenden 2020er und den 2018er (nach-)degustiert. Auch konnten wir uns den wohl besten roten Corton der letzten Dekaden zu Gemüte führen. Dort wurde die Vinifikation stark angepasst (weniger Extraktion, schonendere Pressung etc.).

Corton-Charlemagne Grand Cru 2020	97-99+
Corton-Charlemagne Grand Cru 2018	96+
Corton (rouge) Grand Cru 2020	93+

Maison Remoissenet Père et Fils

Remoissenet ist ein mittelgrosses Handelshaus, zieht man aber die Produktion der beiden Givrays und Bourgognes ab, ist es ein sehr kleiner (und feiner) Akteur. Wir hatten das äusserst unterhaltsame und spannende Vergnügen, wieder mit Pierre-Antoine Rovani zu probieren. Der ehemalige Weinjournalist und Weinhändler, der unter anderem auch für Parker gearbeitet hat, ist ein unglaublich umtriebiger und interessanter Typ. Die aussergewöhnliche Qualitätssteigerung, die seit dem Jahrgang 2007 hier Einzug gehalten hat, ist atemberaubend und hat auch vor diesem Jahrgang nicht Halt gemacht. Dies ist vor allem ein Verdienst des Qualitätsfanatikers Pierre-Antoine, auch wenn er einschränkt, dass dies nicht sein Lieblingsjahrgang sei. Ich glaube, dies hat aber eher mit den anstrengenden und nervenaufreibenden Verhandlungen ums Traubengut sowie dem grossen Einsatz aller Kräfte auf den eigenen Rebflächen zu tun. Remoissenet spielt für mich in der Topliga der Burgunderproduzenten, auch wenn der Stil mehr auf opulente Trinkfreude als auf Intellektualität ausgerichtet ist.

Remoissenet hat inzwischen beachtliche 25 ha in Eigenbesitz, was 50% der verarbeiteten Erntemenge aus ca. 80 Parzellen entspricht.

Blanc:

Viré-Clessé	87-89
Pouilly-Fuissé Les Crays	86-88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Sous Frétille	91-93
Givry	88-89
Santenay 1 ^{er} Cru Clos de Tavannes	91-92
Chassagne-Montrachet	90-91
Meursault	88-90
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	88-89+
Meursault 1 ^{er} Cru Les Cras	90-92
Ladoix 1 ^{er} Cru Les Grêchons	90-92
Puligny-Montrachet	90-91
Corton-Charlemagne Grand Cru	92-94
Montrachet Grand Cru	94-95+

Rouge:

Bourgogne	87-88
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Serpentières	89-90
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Lavières (Reben 1922 gepflanzt)	90-92
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Les Vergelesses	89-91
Pommard	88-89
Santenay 1 ^{er} Grand Clos Rousseau	88-90
Beaune 1 ^{er} Cru Les Teurons	89-90
Marsannay Les Echézeaux	87-89
Vosne -Romanée	90-92
Gevrey-Chambertin	90-92
Nuits-Saint-Georges	89-91
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Echanges	91-92
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Gazetières	91-93
Charmes-Chambertin Grand Cru	93-94
Clos Vougeot Grand Cru	92-93



Pierre-Antoine Rovani im Gärkeller auf Remoissenet

Domaine Marquis d'Angerville

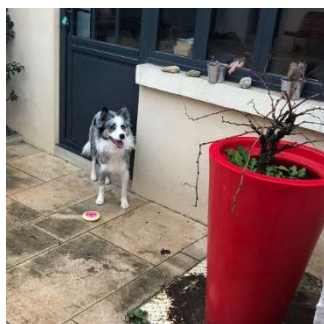
Dies ist ein charmanter Old-Style-Klassiker, meint François Duvivier. Mit durchschnittlich 12 hl/ha werden wir auch von dieser Domaine nicht mit Weinen überflutet werden. Auch hier war der Frost der grosse Spielverderber. Mit Mehltau hatten sie aber kaum zu kämpfen, da die Beeren relativ locker an der Traube waren. Kein Neuholz, ausser ein wenig im Clos de Ducs, keine Chaptalisation. Die Erträge des Clos des Angles waren so minim, dass sie in den 1^{er} Cru (ohne Lagename) flossen.

Bourgogne Passetoutgrain (50% Gamay)	86-87
Bourgogne	87-88
Volnay	88-90
Volnay 1 ^{er} Cru	89-91
Volnay 1 ^{er} Cru Fremiet	90-92
Volnay 1 ^{er} Cru Taillepieds	92-93
Volnay 1 ^{er} Cru Champans	92-93
Volnay 1 ^{er} Cru Clos des Ducs	93-94(+)

Domaine Armand Rousseau

Hier ist man darauf bedacht, die Weine möglichst immer nach denselben Grundsätzen zu keltern und auszubauen. Dies, um die Jahrgangsunterschiede transparent zu machen. So haben auch die Big 3 (Chambertin/Clos-de-Bèze/Clos St. Jacques) immer 100% Neuholz, um ihre wuchtige Struktur zu bändigen. Auch hier war man mit 60% einer normalen Ernte relativ gut bedient.

Gevrey-Chambertin Clos du Château	88-89
Gevrey-Chambertin	89-90
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux Saint Jacques	90-92
Charmes-Chambertin Grand Cru	91-92+
Mazy-Chambertin Grand Cru	92-93
Clos de La Roche Grand Cru	92-94
Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru Monopole	93-95
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Saint Jacques	95-96
Chambertin Grand Cru	95-97
Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru	96-97



Surier, der Weingutshund bei Rousseau, kriegt nie genug vom Spielen.

Domaine Denis Mortet

Dass Arnaud Mortet für mich zu den absoluten Stars gehört, ist kein Geheimnis. In diesem Jahr ziehe ich seine Weine jenen der grossartigen Nachbarsdomaine Armand Rousseau vor. Er ist wohl einer der ganz wenigen, die noch eine zusätzliche grüne Ernte gemacht haben. Und dies hat sich auszubezahlt. Was wir im Glas hatten, war grossartig. Er praktiziert nun auch vermehrt eine Art Halb-/Ganztraubenvergärung, für die es eigentlich keinen Namen gibt. Er nennt sie Peticelle – dabei wird nur der dicke innere Stamm des Kamms weggeschnitten. Eine Heidenarbeit, die er nun bei allen 1^{er} und Grand Crus auf sich nimmt (40-80%). Bei den Village-Weinen wird die herkömmliche Ganztrauben-Einmischung zu 30-80% angewandt. Er baut die Weine dieses Jahr mit deutlich weniger Neuholz aus als üblich. Auch wurde eine feine Chaptalisation bevorzugt, um die Gärung zu verlängern. Die Mengen beim Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Champonnet waren so gering, dass sie in den 1^{er} Cru ohne Lagenbezeichnung einfließen.

Bourgogne Rouge	87-89
Fixin Vieilles Vignes	90-91
Marsannay Les Longeroies	88-90
Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs	90-92
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Aux Beaux Bruns	92-93
Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru (inkl. Champonnets)	92-93
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Champeaux	93-94
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux-St. Jacques	94-95
Mazis-Chambertin Grand Cru	96-97
Clos-de-Vougeot Grand Cru	94-95
Échézeaux Grand Cru	95-96
Bonnes Mares Grand Cru	95-96
Chambertin Grand Cru	97-99

Domaine Claude Dugat

Diese Domaine ist bei Insidern dafür bekannt, dass sie einen grossartigen und arbeitsaufwendigen Job im Rebberg macht. Das zahlt sich in diesem Jahr besonders aus. Trotz der hier üblichen Potenz sind die Weine sehr knackig, frisch und überaus charmant.

Bertrand hat nun die Geschicke der Domaine vollständig von Vater Claude übernommen, wobei Claude natürlich immer noch präsent ist.

Bourgogne Rouge	87-89
Gevrey-Chambertin	88-91
Gevrey-Chambertin Marie	90-91 +
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru	90-92
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux St-Jacques	92-93
Charmes-Chambertin Grand Cru	93-94
Griottes-Chambertin Grand Cru	94-96
Chapelle-Chambertin Grand Cru	92-93

Domaine Clos Commaraine

Vor gut zwei Jahren kaufte ein amerikanisches Ehepaar dieses kleine Schloss mit gleichnamiger angrenzender 3,7-ha-Monopollage. Die beiden wollen mit ihren Akquisitionen immer gehobene Hotellerie mit Wein kombinieren. So wird aus der momentanen Baustelle Château de Commaraine wohl bald ein illustres Hotel werden. Unterstützt wird das Paar dabei vom umtriebigen Jean-Luc Vitoux.

Die Qualitätsansprüche sind hoch – die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet, und für die Weinbereitung ist Michel Ligier Belair zuständig. Die Parzelle wurde (auf Basis der Bodenproben) in acht verschiedene Sektoren aufgeteilt. Nur die besten Sektoren werden es in den finalen Blend schaffen, alles andere wird verkauft. Wegen der kleinen Erträge wurden diese aber in die drei unten degustierten Cuvées zusammengenommen. Wie bereits im letzten Bericht vermerkt, ist der Clos Commaraine ein aussergewöhnlich geschliffener, tänzerischer und eleganter Pommard. Neu gehören auch noch ein Rebberg in Chambolle und zwei 1^{er}-Cru-Lagen in Nuits-Saint-Georges zum Weingut. Der Ausbau ist sehr schonend und es wird nichts forciert – so ist bei diesen Weinen die malolaktische Gärung noch nicht ganz abgeschlossen. Das macht das punktgenaue Degustieren etwas anspruchsvoll!

Chabolle-Musigny	88-91
Nuits-Saint-Georges. 1 ^{er} Cru Aux Busselots	89-92
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Roncière	91-92
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.1 (obere Zone)	91-93+
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.2 (untere Zone)	89-91
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.3 (mittlere Zone)	90-91+

Domaine Leflaive

Neu kann man auf der Domaine die Weine erst nach dem zweiten Jahr degustieren. Das heisst, dass die 2021er erst ab Januar 2023 zur Verkostung freigegeben werden. Nun ja...

MA 15.11.22