



# Groß in Weiß und Rot

Wenn es eine Region in der Alten Welt gibt, die seit Jahrhunderten in Weiß wie Rot absoluten Weltruf genießt, dann ist das die französische Weinlandschaft Burgund.

TEXT VON MICHAEL PRÓNAY FOTO VON MICHAEL REIDINGER

**Beginnen wir bei den Rebsorten.** Weiße Burgunder sind praktisch immer aus Chardonnay gekeltert, einer Rebe, die in Sachen trockener Weißer hier ihren Weltruhm begründet hat. (Dass der heimische Grüne Veltliner absolut mithalten kann, steht auf einem anderen Blatt.) In der Aromatik geht der Chardonnay von fest schlank und straff (typischerweise in Chablis) bis zu komplex, dicht, vanillig-zimtig in den besseren Lagen der Côte-d'Or. Zwei kleine Ausnahmen sind erwähnenswert: zum einen die einfachere, mit der Pinot-Gruppe verwandte Sorte Aligoté (eine Pinot-x-Gouais-[Heunisch-]Kreuzung, wie DNA-Analysen ergeben

haben), deren Name in der AOC-Bezeichnung „Bourgogne Aligoté“ auftaucht; zum anderen wird auch Sauvignon angebaut, die Weine mit der AOC „Saint-Bris“ dürfen ausschließlich aus Sauvignon blanc und Gris gekeltert werden.

In Rot gibt es im Burgund zwei Rebsorten: Pinot Noir, wohl den mit Abstand elegantesten Roten unter den Klassikern, und Gamay, die Rebsorte des Beaujolais. Rein mengenmäßig liegt sie sogar vor dem Pinot Noir. Ihr Qualitäts- und auch Reifepotenzial wird sehr häufig unterschätzt, weil man unwillkürlich vom dereinst sehr modischen „Beaujolais Nouveau“ auf die Kurzlebigkeit geschlossen hat. Bessere Herkünfte heißen „Beaujolais Villages“. Die besten neun Beaujolais-Herkünfte haben ihre eigene AOC: Wir haben in diesem Fall die Kostnotizen mit „(Beaujolais)“ ergänzt, sodass in jedem Fall Herkunft und Traubensorte klar erkennbar sind.

## DIE PROBE

Eines war von vornherein klar: Das Burgund ist – ganz im Gegensatz zum Bordeaux – ein ganz besonderes Weinpflaster. Sowohl Rebfläche wie auch einzelne Betriebe sind wesentlich kleiner, abgesehen davon, dass man die Weine eines Bordeaux-Châteaus immer an einer Hand abzählen

kann, während man im Burgund mindestens zwei Hände braucht. Mit anderen Worten: Die besseren Premier-Cru- oder gar Grand-Cru-Weine werden praktisch nie zu Verkostungen eingereicht. Es gibt viel zu wenige davon, und die, die es gibt, haben immer feste Abnehmer.

So freut es uns, dass uns die Importeure insgesamt 55 Weine angeliefert haben. Rebsortenmäßig gab es 22 Pinot Noir und 13 Gamay, in Weiß 18 Chardonnays und je einen Aligoté und Sauvignon.

Verkostet wurden die Weine weiß vor rot nach ansteigendem Preis (also nach ungefährer potenzieller Qualität). Dem Verkosterteam (Sandra Büchler, Dietmar Bruckner und der Autor) waren Jahrgang, Rebsorte und Alkoholgehalt bekannt. Catrina Prónay sei für die Betreuung herzlich gedankt. 🐞

## DIE BESTEN

- 94 ROT**  
**2006 POMMARD 1ER CRU AOC JAROLLIÈRES, JEAN-MARC BOILLOT**  
 13%, NK, *Gawein Bruckner* € 50,10  
 Wunderbar klare, reife Pinotnase, elegant, nichts vorlaut, Kräuter (Thymian) und dunkle Beeren, ein Pinot-Idealtypus; am Gaumen genauso gut, herrlich gemütlicher Wein, Burgund zum Zurücklehnen und Genießen.
- 94**  
**2008 POMMARD 1ER CRU AOC CLOS DES ÉPENAUX MONOPOLE, COMTE ARMAND**  
 13%, NK, *Der Weinkeller* € 69,-. Feine, dichte Beerenfülle, mouthwatering, dazu pikanter Biss, Luft tut merklich gut; herrlich saftig und lebendig, dicht, hintendrin spröde und hart, auch UHU-Azeton, wiederum Korkschleicher (87), wie die zweite Flasche beweist: voller Stoff, klassische Pinotnase; auch gerbstoffig und straff, aber die Frucht kommt wunderschön, ganz und gar feiner Klassiker: Kraft, Finesse, Eleganz, feinstes Spiel.
- 93**  
**2007 BEAUNE AOC CLOS DES MOUCHES RÉCOLTE DU DOMAINE, JOSEPH DROUHIN**  
 13%, NK, *Mounier* € 79,-. Ein wenig verhalten, reife Stachelbeeren, sehr zartes Holz, pikant in die tomatenmarkige Richtung, fast mediterran anmutend, auch salzig; wunderschön klar und elegant, dabei vielschichtig,

- 92**  
 einerseits fast streng und straff, hinten tolles Fruchtspiel, ganz toller Stoff.  
**2007 CÔTE DE BEAUNE AOC RÉCOLTE DU DOMAINE, JOSEPH DROUHIN** 13%, NK, *Mounier* € 26,-. Feine, weiche, runde, reife Süße, Waldfrüchtekompott und Schokorosinen, auch Milchschokolade; wunderschön elegante, straff-engmaschige Frucht, gute Säure, aber wunderschön definiert, saftig, ganz ausgezeichnet.
- 92**  
**2008 VOLNAY AOC, JEAN MARC BOILLOT**  
 13%, NK, *Gawein Bruckner* € 30,90, Schokopralinen, Trüffel, Lakritze, Kandis, wunderschön strukturiert, zum Eingraben schöne, durchaus ein wenig dunkler getönte Frucht; am Gaumen wunderschön klar, Lakritze, Sandelholz, zuerst spröde Akzente, geht dann aber wunderschön auf, süffig, toller Stoff.
- 92**  
**2008 MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU AOC LA RIOTTE, DOMAINE PERROT-MINOT**  
 13%, NK, *Der Weinkeller* € 75,50  
 „Fishy in the Chambertin Sense“, dazu Feuerstein und ganz deutliche Mineralik, geht mit Luft auf und wird immer tiefer; feine Fruchtsüße und Kräuterwürze, dazu Sanddorn, Berberitzen und Dirndl, voll lebendig, streng und gerbstoffig, absolut gesicherte Zukunft.
- 91**  
**2008 BEAUNE DU CHÂTEAU BEAUNE 1ER CRU AOC, BOUCHARD PÈRE & FILS**  
 13%, DI, *Wein & Co* € 29,99  
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer auf feinem Beerenconfit, Mon Chéri in seiner schönsten Form; wunderbar klar, saftig, zum Eingraben schön, höchst attraktive Frucht, nicht die größte Komplexität, aber dennoch sehr fein.
- 91**  
**2005 BEAUNE 1ER CRU AOC VIGNES FRANCHES, LOUIS LATOUR**  
 13,5%, NK, *Gottardi* € 39,-  
 Wunderschön reif, dicht, feinste Erdbeermarmelade, herrlich getönt, dabei auch komplex und tief; feine Kräuterwürze, wunderschön saftig, wird charaktervoll, kernige Säure, tolle Frucht, feiner Schwarzer Tee, schöner Stoff.
- 91**  
**2006 NUITS-SAINT-GEORGES AOC LES DAMODES, DOMAINE LÉCHENEAUT**  
 13%, NK, *Döllner* € 57,50  
 Reife Dunkelfrucht, etwas Waldboden, geht mit Luft deutlich auf, wird tiefer und komplexer, auch Pfeffer; am Gaumen schöne Fruchtsüße, Hauch Bergamotte, Kandis, lebendig, wunderschön animierend, absolut klassisch.

- 93 WEISS**  
**2008 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU AOC LES COMBETTES, JEAN-MARC BOILLOT**  
 13%, NK, *Gawein Bruckner* € 62,90. Melone pur, Karambol, Karamell, Feuerstein und Goudron, ein wenig Zigarrenkiste, komplex; wunderschön saftig, vielschichtig, Vanille, frisch durch knackige Säure, ganz ausgezeichnet.
- 92**  
**2008 CHASSAGNE-MONTRACHET AOC, JEAN-MARC BOILLOT** 13%, NK, *Gawein Bruckner* € 37,80. Feines Holz, dazu auch hübsche Fruchtextotik, mit Luft tritt das Holz zurück, es kommen Cassislaub und Efeu; geht voll auf, hochelegant und überaus präsent, Pfeffer, saftig, toller Stoff.
- 91**  
**2009 CHABLIS AOC, JEAN-PAUL & BENOÎT DROIN** 12,5%, DI, *La Cave* € 14,50  
 Stahlig und straff, kühl, saftig, grüner Apfel, ausgesprochen animierend, auch ein Hauch von Fenchel und Kümmel, sehr attraktiv; saftig, dicht, trotz Jugend schon fein balanciert und ausgewogen, gute Statur, vollmundig, feine Mineralik, erstaunlich viel Wein bei moderatem Alkohol.
- 91**  
**2008 PULIGNY-MONTRACHET AOC VIEILLES VIGNES, DOMAINE VINCENT GIRARDIN**  
 13%, NK, *WeinArt Wolf* € 29,-  
 Wunderschöne Tiefe, feines Holz, aber von Super-Mineralik geprägt, lässt alle Säfte zusammenlaufen; wunderschön dicht, angenehmer Trinkfluss, elegant trotz kräftiger Struktur, herrliche Balance, sehr feiner Stoff.
- 91**  
**2009 MEURSAULT AOC, JEAN-MARC BOILLOT**  
 13%, NK, *Gawein Bruckner* € 39,60. Knackig-frische Frucht, modern, aber auch ausdrucksvoll und animierend, bei allem Charme auch gutes Fundament; feine Statur, schöner Biss, hat alles, was ein guter Burgunder braucht, das Holz perfekt eingebunden.
- 91**  
**2007 PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU AOC LES CHAMPS CANET, LOUIS CARILLON & FILS**  
 13,5%, NK, *Döllner* € 69,90  
 Zuerst extrem reifes Holz, spielt sich aber mit Luft wunderschön frei, saftig, tief, ein Hauch Pilze spürbar; saftige Fülle, sehr viel Stoff, wuchtig, verströmt einen deutlich spröderen Charme, ein wenig auf der breiteren Seite ausklingend: Korkschleicher (88), denn die zweite Flasche ist wesentlich besser, vom Duft weg präsenter, keine Pilze, klassische Statur, wunderschön dicht, saftige Fülle, sehr lebendig, reich und reif, tolle Länge.