

WEINWISSENER

21. November N° 11/2011

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Making friends: Olivier Bernstein [2. v.r.] mag eigentlich keinen Jazz, aber Saxophon-Star Joshua Redman [r.] mit Band liebt feine Burgunder. Der Zufall wollte es, dass beide bei Jazz- und Burgunderfan Thomas Boxberger [Mitte] in Mannheim aufeinandertrafen.

B(u)y Olivier Bernstein

Auch mit seinen 2009ern ist dem Phantom der Côte d'Or wieder der grosse Wurf gelungen.

SR. – Im letzten Jahr hatten wir auf die phänomenalen 2008er Burgunder von Olivier Bernstein hingewiesen, die in ihrer kühlen, frischen und präzisen, geradlinigen Art bestachen (vgl. WW 12/2010). Inzwischen sind die 2009er auf dem Markt – sogar auch dem Schweizer, der von den 2008ern bis auf Einzelflaschen von der Resterampe nichts gesehen hat. Die 2009er sind reifer, generöser und verführerischer als die intellektuellen 2008er und bereits jetzt trinkbar. Aber noch dominieren der Jahrgang und die Frucht die Seele der Weine. Das ist kein Vorwurf an Bernstein – er kann sich den Jahrgang ja nicht aussuchen, sondern muss ihn meistern –, sondern ein Kompliment: So wie man seinen Weinen den 2008er abschmeckte, so verkörpern die neuen nun den reichen Charakter des 2009ers in nahezu perfekter Weise: ideale Reife, fleischige Fülle und süsse Intensität. Das Terroir der jeweiligen Premiers und Grands Crus ist angedeutet, muss sich aber erst durch den üppigen Stoff der perfekt gereiften Früchte durcharbeiten – was ein paar Jahre dauern dürfte.

Sämtliche Weine wurden zum Teil auf den Rappen vergoren (bis zu 50%) und in zu 70% neuen Pièces ausgebaut. Sie liegen im Alkohol bei durchschnittlich 13,2% vol., was für den Jahrgang vergleichsweise moderat ist. Ohnehin kommen Bernsteins In-

terpretationen zwar reich und füllig, aber nicht schwerfällig daher. Sie sind fleischig, engmaschig strukturiert, druckvoll und lang, aber auch herrlich seidig, würzig und frisch.

Ich habe Olivier Bernstein im Oktober in Mannheim getroffen und mich mit ihm über den Jahrgang 2009 unterhalten.

Wie bewerten Sie den Jahrgang 2009 für Ihren Betrieb?

2009 ist kein gewöhnlicher, sondern ein aussergewöhnlicher Jahrgang. Klassische Burgunderfreunde mögen es wahrscheinlich eher mit dem 2008er oder 2010er halten, aber die 2009er-Weine sind dennoch wundervoll. Wir werden wohl erst in einigen Jahren wissen, wie gross diese Weine wirklich sind.

Ihre 2009er schmecken schon jetzt sehr rund, was soll daraus noch werden?

Es ist selten, Trauben mit derart schönen Tanninen zu ernten wie im September 2009. Ihre Reife und Feinheit macht die Weine schon jetzt zugänglich und die meisten von ihnen werden wahrscheinlich lange vor ihrer Blüte getrunken werden. Für gewöhnlich denken die Leute, es sei nur die Säure, die die Weine langlebig macht, aber das stimmt nicht. Ein gewisses Mass an Tannin hilft den Weinen – siehe Bordeaux – dabei, über viele Jahre heranreifen

zu können. In zehn Jahren werden wir auch sehen, ob sich das Terroir gegenüber dem Jahrgang und der Frucht durchgesetzt haben wird, die momentan die Weine dominieren. Ich bin überzeugt davon, dass dies geschehen wird, auch wenn man sich das jetzt angesichts der Reichhaltigkeit noch kaum vorstellen kann.

Bei aller Fülle: Ihre 2009er haben Nerv!

Ich glaube auch, dass es uns dank der frühen Lese zwischen dem 7. und 13. September ganz gut gelungen ist, den Weinen ihre Frische zu bewahren. Einige Grands Crus werden sich sicher zu wahren Bomben entwickeln und nochmals: Das Terroir wird sich durchsetzen.

Haben Sie einen persönlichen Favoriten in Ihrer Serie?

Es wird spannend zu sehen sein, wer von den beiden Grands Crus der grössere ist: der Mazis Chambertin oder der Chambertin Clos de Bèze? Sie wachsen so nah beieinander und sind doch so unterschiedlich im Glas. Auch wenn ich den 2008er lieber und früher trinke, so glaube ich doch, dass genau diese beiden die besten Weine sind, die ich bislang erzeugt habe.

Leider sind die Weine nochmals teurer geworden, für die besten sind pro Flasche 320 Euro bzw. 420 Franken zu berappen. «Was soll's», sagte mir ein Weinhändler, «man muss sie halt den Kunden von Romanée-Conti anbieten, dann geht's.»

Folgende Weine habe ich beim Bernstein-Importeur der ersten Stunde, Thomas Boxberger-von Schaabner von Extraprima in

OLIVIER BERNSTEIN

Mannheim, in Anwesenheit von Bernstein verkostet.

Die Notizen zu den beiden 2009er 1er Crus Chassagne-Montrachet «Champ-Gain» und Meursault «Les Charmes») finden Sie über die Suchfunktion auf unserer Website www.weinwisser.com.

2010 Corton-Charlemagne Grand Cru: 13,5% vol. Zeigt aus der frisch geöffneten Flasche erst mal wenig, wird mit zunehmendem Luftkontakt aber immer feiner und ist überraschend weniger ausladend und süß in der Nase als der Meursault. Hochfeine Fruchtkonzentration, sehr präzise und mineralisch, feinste Honignote. Sehr elegant und dicht am Gaumen, mit Spiel und ganz fein getakteter Mineralität, hauchfeines Extrakt, subtil und komplex, straff strukturiert. Ein grosser, spannungsreicher Wein. (149 EUR) **19+/20 2015-2030**

2009 Gevrey-Chambertin Villages «by»: 13,5% vol. Dunkles Kirschtrot. Klare, feinwürzige Frucht, dunkle Beeren und Kirschen, dunkle Pilze. Seidiger, finessenreicher Gaumen mit animierend fleischiger Frucht und saftiger Länge, nicht sehr komplex, aber sehr fein und animierend im Ausdruck. (54-55 EUR, 74 CHF) **17/20 trinken -2017**

2009 Chambolle-Musigny 1er Cru «Les Lavottes»: 13,5% vol. Sehr klare und feine, würzige Frucht, rund und harmonisch, feine Pflaumenaromen mit Zimt. Elegant und saftig am Gaumen, mineralisch, aber nicht sehr tief, elegant, mit Finesse und guter Säure, angenehmem Biss und guter Länge, pur und schön zu trinken. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt fleischig-würzige Cassisnoten im Bouquet und einen seidig-würzigen, animierend frischen und puren Gaumen. Komplexer als der «by», aber auch fast doppelt so teuer. (109-118 EUR, 153 EUR) **17+/20 trinken -2020**

2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Champeaux»: 13,5% vol. Kirscharbe. Herrlich feine und bei aller perfekten Reife und Konzentration frische, präzise Fruchtaromen, dicht und harmonisch, mit mineralischen Noten. Seidig-eleganter Gaumen mit straffer Tanninstruktur und nerviger Säure, fleischig, saftig und spannend, langer, intensiver Nachhall – ein grosser, geradliniger Wein mit Drive. (108-109 EUR, 153 CHF) **18/20 trinken -2025**

2009 Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Cazetiers»: 13,5% vol. Dunkles Kirschtrot. Klare und frische, seidiges Bouquet, Kirscharomen, rote Beeren, reduktiver als die Vorgänger, mit kühler Mineralik im Hintergrund. Seidiger Gaumen mit dichter, fleischiger Süsse, sehr feinem Tannin, delikater Säure und straffer Mineralik. Rein und beseelt, mit viel Spiel und generösem Gewand. Noch jung. (109 EUR, 153 CHF) **18/20 2014-2025**

2009 Charmes-Chambertin Grand Cru: 13,5% vol. Junges Kirschtrot. Leicht reduktive

Nase, jugendliche Kirschfrucht, ganz pur und fleischig, aber zunächst wenig differenziert, tief und malzig. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt dagegen eine kühle, würzige Aromatik, ist mineralisch und sehr distinguiert, mit präzisen Aromen von dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt sich die frisch geöffnete Flasche süß, reich, intensiv und seidig bei straffer Struktur, das feste Tannin und die vitale Mineralität wirken noch sehr jung und sind schwer einzuschätzen. Momentan dominieren die dichte, süsse Frucht und der reiche Körper noch die Seele des Weines. Die geöffnete Flasche ist noch straffer und lebendiger, noch mineralischer am Gaumen, obgleich die Textur seidig und das Tannin fest ist, guter Druck, mit Potenzial. (199 EUR, 278 CHF) **18+/20 2015-2030**

2009 Clos Vougeot Grand Cru: 13,5% vol. Herrlich generöses, aber klares und reifes Bouquet, süß und sehr charmant, zum spontanen Genuss animierend, fleischige dunkle Kirsch- und Pilzaromen, balsamische Noten. Seidig-dichter, saftiger und sehr feiner, geradliniger Gaumen, intensiv fruchtig, mit straffer Säure und gutem Biss, sehr natürlich, tolle Harmonie und schon jetzt verführerisch. (199 EUR, 278 CHF) **18/20 trinken -2030**

2009 Bonnes-Mares Grand Cru: 13,5% vol. Dunkles, gleichmässiges Kirschtrot. Sehr klar, fein und dicht in der Nase bei konzentrierter Frucht von Kirschen und Pralinen, balsamische Noten. Verschliesst sich mit der Zeit, wirkt dann recht reduktiv und zeigt eine dunkle, würzige Aromatik. Sehr seidige Textur mit fleischig-eleganter Frucht und straffer, anhaltender Säure- und Tanninstruktur, pure Frucht, intensiv zwar und reich, aber noch wenig entwickelt. Gutes Potenzial, pfeffriger Nachhall. Die seit Stunden geöffnete Flasche zeigt ein sehr klares, feines, rundes, generöses und seidiges Bouquet, das mürbe Tannin ist förmlich schon zu riechen. Seidiger Gaumen mit frischer Frucht und feiner lebendiger Säure, sehr elegant, mit feiner Intensität und straffer Mineralik, sehr distinguiert und spannungsreich. (199 EUR, 325 CHF) **18+/20 2015-2030**

2009 Clos de la Roche Grand Cru: 13,5% vol. Dunkle, klare Kirscharbe. Sehr feine dunkle Frucht, feinwürzig und bemerkenswert frisch, mit Noten von Limonen, kandierten Zitrusfrüchte und frischen grünen Stangenbohnen, fast pfeffrige Würze. Seidig-saftige Textur, noch etwas reduktiv, straffe

Struktur mit feiner Säure, ausgewogen und sehr elegant, spannungsreiche Länge, lange nachklingende rote Beerenfrucht. Der Wein aus der seit Stunden geöffneten Flasche ist herrlich tief, generös und fleischig, zeigt reife Kirsch- und Cassisnoten mit einem Touch Marzipan, eine grandiose Reife und Würze. Am Gaumen generös, saftig und füllig, mit delikater Mineralität und straffer Struktur, tolle, spannungsreiche Länge. (235 EUR, 325 CHF) **19/20 2015-2030**

2009 Mazis-Chambertin Grand Cru: 13,5% vol. Klares, mittleres Kirschtrot. Brillante Frucht, sehr präzise und frisch, Limonenaromen, Waldbeeren, weisse pfeffrige Noten, überhaupt sehr würzig. Seidige Textur mit straffer Säure und feiner, nachsaftender Frucht, elegant und harmonisch, mit delikater Tanninstruktur, feinste Fruchtnoten im Finish, herrlich frisch und superelegant, harmonisch. Aus der halbleeren, seit Stunden geöffneten Flasche faszinierend intensiv und würzig in der Nase, superreif und doch präzise, äusserst fein und differenziert. Am Gaumen generös, enorm tief und spannungsreich, seidig und saftig, aber auch fest und dicht – ein grandioser, lange nachsaftender Wein. (265-269 EUR, 365 CHF) **19+/20 2013-2030**

2009 Clos-de-Bèze Grand Cru: 13,5% vol. Dunkles Rubingranat. Reiche, mürbe Frucht, intensiv, präzise reife Beerenaromen, generös und völlig losgelöst, ganz unangestrengt, feine Kräuternoten. Seidige Textur mit frischer Säure und tollem Purismus, straff, fest, mit Biss und Strenge, dennoch auch seidig und elegant, im Abgang noch etwas spröde. Der seit Stunden «atmende» Wein zeigt eine superreife und generöse Nase mit intensiven dunklen Beerenaromen. Am Gaumen opulent und reich, mit samtig-seidiger Textur, superharmonisch, fast schon mollig, aber doch fein und noch etwas reduktiv bleibend, delikate Mineralität. Lässig und gross im Ausdruck. Dieser Wein ist die Quintessenz des Jahrgangs, viel zu reich, um ihn jetzt zu geniessen, aber er dürfte über Jahrzehnte halten. (315-320 EUR, 420 CHF) **20/20 2015-2035**

Bezug D: extraprima-weinversand.de, viniculture.de, alleswein.com; CH: siebe-dupf.ch

DIE BESTEN WEINE AUS DIESEM HEFT:

2000 Velico Belo, Movia (Slowenien) 20/20
2009 Clos-de-Bèze, O. Bernstein (Burgund) 20/20
2010 Idig Riesling GG, Christmann (Pfalz) 19+/20
2009 Mazis-Chambertin, O. Bernstein (Burgund) 19+/20
2009 Höltenberg Sätburgunder, A. Kesseler (Rheingau) 19+/20
2009 Berg Schlossberg Spätburgunder, A. Kesseler (Rheingau) 19+/20
2010 Kirchenstück Riesling GG, von Winning (Pfalz) 19+/20
2010 Pechstein Riesling GG, von Winning (Pfalz) 19/20
2009 Centgrafenberg Spätburgunder GG, Fürst (Franken) 19/20
2009 Hunsrück Spätburgunder GG, Fürst (Franken) 19/20
2009 Sommerhalde Spätburgunder GG, Huber (Baden) 19/20
2008 «Jaspis» Spätburgunder Alte Reben, Ziereisen (Baden) 19/20
2008 Schlossberg Spätburgunder GG, Huber (Baden) 19/20
2008 Wildenstein Spätburgunder R, Huber (Baden) 19/20