

Für Paula Bosch ist die Pinot-Noir-Traube die Königin unter den Rotweintrauben. Ein Royal sozusagen und der rote Konkurrent des Rieslings. Die Traube ist für die Winzer eine unglaubliche Herausforderung – und für die Geniesser im Glücksfall ein einmaliges Highlight, das leider immer limitierter wird.



PINOT NOIR

– MEIN KÖNIG

Text _____ Paula Bosch
Fotos _____ Jacopo Salvi

PINOT NOIR – IN DEUTSCHSPRACHIGEN LÄNDERN UNTER DEM SYNONYM SPÄTBURGUNDER ODER BLAUBURGUNDER, IN ITALIEN ALS PINOT NERO, IN DER SCHWEIZ AUCH ALS SAVAGNIN NOIR BEKANNT – IST NICHT NUR ZUM WELTWEIT BERÜHMTESTEN KLASSIKER AUFGESTIEGEN, SEINE BELIEBT- UND BERÜHMTHEIT IN HISTORISCH GROSSEN WEINREGIONEN FÜHRTE IHN AN DIE SPITZE DER PREISSKALA IN LONDONS AUKTIONSHÄUSERN.

Diesen Erfolg feierte die Rebsorte allerdings schon seit vielen Jahrzehnten, dank der grossartigen Lagen und der bedeutenden Weinpersönlichkeiten des Burgunds. Hier sind vor allem Mme Lalou Bize Leroy von der Domaine D'Auvenay (auch Mitinhaberin der Domaine de la Romanée-Conti), Henry Mayer und Aubert de Villaine von der Domaine de la Romanée-Conti zu nennen, drei Ikonen neben all den grossen, jungen Talenten von heute.

Aber nicht nur diese Tatsache lässt Pinot-Noir-Freunde aufhorchen, denn mit den ungeliebten Wetterkapriolen der letzten Jahrgänge wurde das ganze Burgund, das knapp 48 Kilometer lang und nur 2

«Still und leise schlichen sich Weine wie Romanée-Conti von der Domaine de la Romanée-Conti oder Musigny von D'Auvenay vorbei an der Merlot-Ikone Pétrus aus Bordeaux und zeigten damit der ganzen Weinwelt, wo derzeit die Musik spielt.»

Kilometer breit ist, in Mitleidenschaft gezogen, was drastische Mengenreduzierungen auf den Märkten der Welt zur Folge hatte. Frost und Hagel sind nur zwei der gefürchteten Naturfeinde. Sie verursachten aber hauptsächlich die knappen Erntemengen und sind damit mitverantwortlich für die satten Preissteigerungen, die viele Produzenten aber zum Überleben benötigen. Ich persönlich halte die Vermutung, dass es dabei nur um schnelle Bereicherung bei den Winzern geht, für Spekulation. Was Qualität und Klasse betrifft, ist der Spätburgunder mit der weissen Konkurrenz, dem Riesling, vergleichbar. Beide stehen in der Weinwelt mit gemässigtem Klima an der Spitze der Qualitätspyramide, sie sind die Royals unter allen Rebsorten. Es verwundert auch nicht, dass Pinot Noir im Weinberg eine echte Herausforderung ist. Ohne Zweifel sind hier Erfahrung und Können des Winzers noch mehr gefragt als bei anderen Sorten.

Und am Ende kommt es dann auf den richtigen Zeitpunkt der Lese an. Erntet man einen Tag zu früh, sind die Trauben unreif, kommt man aber einen Tag zu spät, sind sie schon überreif mit bräunlicher Farbe und oxidativen Noten. Eine Diva eben, die dann im Keller weitere Ansprüche stellt. Wenn auch die Traube ein Produkt der Natur ist, entsteht ihr Wein ja nicht von allein. Auf den Schliff der Edelsteine kommt es an, bevor sie zu Höchstpreisen verhökert werden können. Der Pinot Noir ist hier keine Ausnahme.

HERKUNFT UND URSPRUNG

Unter den Wildreben war Pinot Noir eine der frühesten im westlichen Europa, welche nach Legenden 884 an den Bodensee gebracht wurde. Andere Quellen benennen ihren Ursprung ab dem 4. Jh. in Burgund und ihre spätere Verbreitung durch Mönche im Rheingau, in der Schweiz, in Cortaillod 1766. Ganz eindeutig geklärt ist ihre Herkunft bis dato nicht, aber das Burgund scheint so gut wie sicher. Genetischen Untersuchungen zufolge handelt es sich bei Spätburgunder um eine natürliche Kreuzung aus Traminer.

Ein Grund für die starke Ausdehnung ihrer Rebflächen in den letzten 180 Jahren, besonders in Europa, wird vor allem der Schaumweinproduktion zugeschrieben.

WO WERDEN HEUTE
PREMIUM-PINOT-NOIRS ERZEUGT?

Was die Anbauflächen angeht, steht in Frankreich, wer hätte das gedacht, die *Champagne* an der Spitze. Das ändert jedoch nichts an der Tatsache, dass die gesuchtesten Pinot Noirs der Welt aus *Burgund von der Côte d'Or*, ganz genau von der *Côte de Nuits* und deren Spitzenlagen, den Grands Crus, kommen. Allen voran von Romanée-Conti, La Tache, Richebourg, Chambertin, Grand Échezeaux, Musigny und Co. Die besten Erzeuger in der Region entlocken diesen historischen Weinbergen Trauben, aus denen sie in ihren Kellern Weine zaubern, die in ihrer Vollendung die Quintessenz eines Pinot Noir darstellen. Doch das ist nicht ganz Burgund. Die beiden Regionen, Côte de Nuits und die Côte de Beaune, die am Ende die ganze Côte d'Or ausmachen, haben viele ausgezeichnete Premiers Crus und auch ein paar beachtliche

Villages-Lagen, auch mit alten Reben, die weniger im Rampenlicht der Auktionshäuser, dafür mehr in der Gunst der Weintrinker stehen. So manche, simple Flasche Pinot Noir hat mich hier schon überrascht. Ausserhalb von Frankreich punktet Deutschland seit ein paar Jahren mit den Regionen Baden, der Ahr, Pfalz und Franken. Grossartige Spätburgunder, die sich durchaus mit den besten der Welt messen können, werden heute von etwa zwanzig Winzern nach allen Regeln der Kunst hergestellt. Ich bin immer wieder glücklich, wenn ich anerkennende oder überraschte Blicke von Winzern und Sommelier-Kollegen aus der ganzen Welt erhasche, wenn sie deutsche Rotweine, und ganz speziell Pinot Noirs probieren.



In der Schweiz, allen voran Graubünden, sind seit Jahren die Gantenbeins, Martha und Daniel, die Stars für Pinot Noir, aber auch Chardonnay. Tom Litwan ist in der Region Aargau weit weg vom Geschehen, aber seine wenigen Flaschen der so sensiblen Sorte sind alles andere als Aussenseiter.

Italien glänzt nur im Südtirol mit ein paar namhaften Produzenten, in Österreich sind die Mengen ähnlich verschwindend gering. Paul Achs, Fritz Wieninger und Karl Frisch sind aber überzeugend. Neuseeland hat mächtig zugelegt in Mengen wie Qualitäten. Auckland, Marlborough und Central Otago sind die besten Standorte. In den USA hat der Film «Sideways» in ganz Kalifornien, in Washington und Oregon einen gewaltigen Pinot-Noir-Boom ausgelöst. Hier gibt es gut zwei Dutzend ausgezeichnete Produzenten, deren Mengen leider meist den heimischen Markt nicht verlassen. Einer der ganz grossen war der erst kürzlich verstorbene Jim Clendenen von Au Bon Climat. Mein derzeitiger Favorit ist Ted Lemon von Littorai (siehe Empfehlungen). So hat in den letzten Jahrzehnten Pinot Noir im weltweiten Rebsortenranking Platz 12 erobert und das mit steigender Tendenz.



BEVORZUGTE LAGE?

Bei der Wahl des Standorts stellt der Spätburgunder allerdings ebenso hohe Ansprüche wie seine Königin Riesling. Er bevorzugt die nicht zu kalten, aber auch nicht sehr warmen Lagen. Er mag weder Wind noch zu viel Nässe, denn seine dünne Schale neigt schnell zur Fäulnis. Durch seinen frühen Austrieb ist er empfindlich für Spätfröste und Verrieselung. Neugier, Ungeduld und mangelnde Bereitschaft, geduldig auf ihn zu warten, bis er sein Reifestadium zum Trinkvergnügen erreicht hat, wird keineswegs mit einem grossen Genusserelebnis honoriert. Nein, Spätburgunder muss beim Trinkgenuss nicht kompliziert sein, aber er kann sogar sehr kompliziert sein, wenn man überhaupt nicht warten kann. Wie sich das äussert? Ganz einfach: Selbst ein Grand Cru präsentiert sich simpel, einfach, ohne Aromenvielfalt, zeigt wenig Tiefe, bleibt verschlossen.

Im Mund sucht man dann nach seinen inneren Werten, wird aber nur mit mehr oder weniger Säure, Gerbstoffen und mangelnder Balance abgestraft. Die ansonsten opulente Duftigkeit von blauen wie roten Früchten und Blüten, getrockneten Kräutern, dezente Würzigkeit, Hölzer, Tee – alles vorhanden, aber eben erst Jahre später erkennbar. Trotz dieser anfänglichen leicht zickenhaften Charakteristik hat er eine immer grösser werdende Runde an Verehrern, die ihn in erster Linie schätzen, weil er – wenn entsprechend im Weinberg wie im Keller verarbeitet – alle Reize und Attribute eines perfekten Rotweins verkörpern kann. Aber die Highlights, eine optimale Lagerung vorausgesetzt, werden erst zum wahren Trinkvergnügen nach mindestens einem Jahrzehnt Ruhezeit. Dann aber präsentieren sie sich als sinnliche Verführung für Nase und Mund, auf die es sich zu warten lohnte.

Die Verfügbarkeit gestaltet sich in den kommenden Jahren wegen extremen Ernteausfällen und auch wegen der weltweit gestiegenen Nachfrage oft schwierig. Vor allem in Burgund bleibt die Suche nach einer oder mehreren Flaschen der Grands Crus oft erfolglos. Leider wird daraus auch noch zugleich ein mehr und mehr sündteures Vergnügen und der Rest der Welt schliesst sich teils bereits an. Zum Glück gibt es allerdings immer noch zahlreiche Ausnahmen wie in Deutschland, der Schweiz, den USA oder in Neuseeland.

Im Burgund werden zahlreiche Weinberge mit Pferden anstelle von Traktoren bearbeitet. Denn Pferde drücken den Boden viel weniger zusammen, mit der Folge, dass der Boden lockerer und luftiger bleibt und das Regenwasser besser zu den Wurzeln der Rebstöcke gelangt.

In den USA hat der Film «Sideways» in ganz Kalifornien, in Washington und Oregon einen gewaltigen Pinot-Noir-Boom ausgelöst.



TYP UND CHARAKTER:

In der Farbe von hellem, funkelndem Rubinrot bis zu reifem Granat- und Ziegelrot. Sein Duft ist geprägt von dunkelfarbigen Blüten, rotbeerigen Waldfrüchten, Himbeeren, Kirschen, Waldboden, Moos, Unterholz. Je nach Reife und Machart fruchtiger, würziger, mit mehr oder weniger Holznoten. Der Pinot Noir begründete den Ruhm des Burgunds, wo er wie sonst nirgendwo auf der Welt Weine von einer unerreichten Fülle, Eleganz und Delikatesse, verbunden mit einer geschmacklichen Tiefe und Vielschichtigkeit, hervorbringt. Manchmal sind aber auch kleine, belanglose Fruchtkonzentrate unter ihnen. Im Geschmack tendiert er in bester Machart zu feinkörnigem Tannin, wirkt kernig straff bis seidig, weich mit veloursartiger, samtiger Textur. Von einer in der Regel mittelkräftigen Statur reicht sein Spannungsbogen bis zum athletischen Körper, tiefgründig, vollmundig und trotzdem unvergleichlich fein und sinnlich, das richtige Timing zum Trinkgenuss vorausgesetzt.

TEMPERATUR UND SERVICE:

Servieren Sie Pinot Noir möglichst in grösseren Ballon-Gläsern (Zalto oder Riedel) – er dankt es Ihnen mit seinem Duft, seinem unvergleichlichen Parfüm, welches sich in einem bauchigen Glas besonders gut entfalten kann. Je nach Alter und Qualitätsstufe trinkt man ihn am besten leicht gekühlt, stets lieber zwei Grad zu kühl als zu warm, zwischen 14 und max. 18 °C. Barriquevarianten dekantieren. Gereifte Flaschen erst kurz vor dem Genuss öffnen bzw. servieren. Bei viel Depot in möglichst kleine Karaffen dekantieren.

WOZU TRINKEN?

Vorab sei gesagt: Pinot Noir ist der ideale Partner in der Kombination Fisch mit Rotwein. Ganz besonders gut ergänzt er sich mit Lachs, vorausgesetzt, er ist jugendlich frisch, saftig, trinkig, mit wenig Gerbstoffen, die das Fischeiweiss nicht zerstören. Passt zu Bouillabaisse, Seefischen oder Krustentieren vom Grill. Ideal ist er für Pasta mit Fleisch und Pilzsaucen, Risotto mit Wurzelgemüse, viele Gerichte mit Roter Bete. Für alle hellen und dunklen Geflügelsorten gebraten oder vom Grill, Coq au vin, Schmorbraten, Kalb, Reh und Hirsch. Für eine klassische Käseauswahl vom Brie bis zum reifen Hartkäse ist er aus grossen Lagen und Jahren ebenfalls ein guter Begleiter. Ein Rinderfilet oder Steak vom Grill würde ich dazu niemals wählen. Wozu gibt es Cabernets?

Tipps beim Einkauf:

- Setzen Sie niemals nur auf die Lage oder den Weinberg allein, Sie könnten bei schlecht vinifizierten Weinen böse Überraschungen erleben.
 - Deshalb: Kaufen Sie nur von den besten Produzenten, seien sie auch noch so klein. Vertrauen Sie auch scheinbar kleineren Jahrgängen, aber probieren Sie zuerst.
- Probieren Sie vor einem Kauf einer Flasche, ob Ihnen der Stil des Weines und Winzers wirklich gefällt, selbst wenn Sie den Winzer schon kennen. Überlegen Sie genau, wann und wozu Sie die Weine geniessen möchten. Denken Sie dabei an die nötige Frische und Jugend, die ein Wein für die gewünschte Lagerzeit braucht.
 - Ein gefälliger Wein wird Sie auf keinen Fall über viele Jahre hinweg begleiten. Er schmeckt vordergründig gut, wird Sie aber nie mit der erwarteten Tiefe und Komplexität begeistern. Daher legen Sie ihn im Keller stets an die vorderen Plätze.
- Wenn Sie wenig Erfahrung haben, beginnen Sie stets mit unterschiedlichen Qualitäten aus dem gleichen Jahrgang, Region und wenn möglich Weingut. So riechen, schmecken und spüren Sie in Summe die Differenzen besser und ergründen so die inneren Werte des Weines, insbesondere des zarten Pinot Noir.
 - Rennen Sie keinen geplanten Trends hinterher, sie verwirren nur. Mal mehr Eichtöne, dann wieder weniger, Leichtgewichte, dann wieder wuchtiger, oder moderne Trinkstilistik, wie sie oft vom amerikanischen Markt bekannt ist. Wenn Sie Abwechslung und Vielfalt in der Stilrichtung lieben, wechseln Sie die Anbauländer und Regionen, denn Klima und Bodenverhältnisse allein bieten schon eine enorme geschmackliche Vielfalt.
- Eine bevorzugte Herkunft macht noch lange keinen Weincharakter. Suchen Sie nach guten, sehr guten und besten Produzenten und ihren Lagen. Vergleichen Sie preisgünstige mit teuren Weinen, Sie werden viele Überraschungen erleben.
 - Vergessen Sie Ländervergleiche. Suchen Sie den individuellen Charakter der Weine aus ihrer Herkunft und bleiben Sie dann bei Ihren Entdeckungen, die Ihnen letztendlich am meisten Freude bereiten.

Foto F.M. Soetemann



Paula Bosch

Paula Bosch ist die bekannteste Sommelière Deutschlands und war eine Generation lang die Wächterin der Kellerschätze des legendären Münchner Restaurants Tantris. Sie ist nicht nur Autorin zahlreicher Bücher, sondern kennt ihr Metier von der Front und teilt in dieser Rubrik Wissen und Wissenswertes aus ihrem grossen Erfahrungsschatz.

PAULA-BOSCH.DE

PAULA BOSCHS EMPFEHLUNGEN

2019 Pinot Noir, Oliver Zeter Pfalz, Deutschland

Unweit von Neustadt an der Weinstrasse hat Oliver Zeter seinem einst eher provisorischen Weingut in einem wunderschönen Sandsteingebäude eine neue Heimat geschaffen. Die Räumlichkeiten sind stilvoll renoviert und ausgestattet, seine Holzfässer und Tongefässe für seine Rotweine lagern tief unter der Erde in einem beeindruckenden Tonnengewölbe. Oliver Zeter hat keinen elterlichen Betrieb übernehmen müssen, sondern sich alles selbst so geschaffen, wie er wollte. Andere nennen es «ein perfektes Familienweingut». Einen grossen Teil der Trauben, die hier verarbeitet werden, kauft Zeter bei langjährigen Partnern, die nach seinen Vorgaben agieren, zu. Er selbst antwortet auf die Frage nach seinem Berufsbild: «Ich bin ein *Négociant éleveur*, kaufe Trauben bester Herkunft, die wir zu feinen Weinen verarbeiten.» Das tut er in der Tat. Schade, dass ich die ganze Kollektion der Pinots hier nicht beschreiben kann, denn sie präsentiert die Entwicklung dieses mit Liebe und Hingabe geschaffenen Kleinods. Und weil Oliver's Basis-Pinot das hält, was andere oft nur versprechen, stelle ich den Einstiegswein vor, damit Sie auf den Rest der Sammlung neugierig werden. Das Preis-Leistungs-Verhältnis dürfte unerreichbar sein.

Der Wein

Leuchtend helles Preiselbeerrot. Wunderbarer Duft von Hibiskusblüten, rotem Betesaft, Spuren von Kümmel, eingekochten Sauerkirschen, roten Johannisbeeren. Straffe, erfrischende Säure, leicht pfeffrig und saftend im Mund. Dezentestes Tannin, nur ganz leicht angedeutet in der rundum trinkfreudigen Textur. Ausgewogen, harmonisch, ohne Ecken und Kanten, unkomplizierter Trinkgenuss mit sehr gutem Trinkfluss. Seine grösseren Brüder, die Einzellagen Kaiserberg und Heiligenberg, bieten nicht nur jedem grossen Pinot Noir aus Deutschland Paroli, sie fürchten sich auch nicht vor einem Kampf der Giganten.



Bei dieser Pinot-Noir-Auswahl habe ich bewusst auf die grossen Schweizer Weine, auch auf Gantenbeins, Litwan und Co. ... verzichtet, weil sie Ihnen, den treuen Lesern des Weinseller Journals, ja schon begegnet sind.



2018 Littorai The Haven, Sonoma Coast, Kalifornien

Damit ich Ted Lemon kennen lernen durfte, habe ich meine Party anlässlich eines runden Geburtstags geopfert und bin nach Linz zu meinem Freund Hans Reisetbauer gefahren, bei dem das ganze Sortiment aus Teds Weingut Littorai als Probe angesagt war. Nach einem beeindruckenden Tasting aus den besten Lagen und Jahren habe ich mit Ted bis in die frühen Morgenstunden über seine Weine, seine Philosophie und unsere gemeinsame Liebe zu Burgund diskutieren können. Im Burgund, auf meinem Lieblingsweingut Guy Roulot, hat Ted mit 25 Jahren als Chef de Cave seine Karriere gestartet. Der ursprüngliche Weinberg des Anwesens, die Einzellage Haven, liegt hoch oben mit Blick auf den nahen Pazifischen Ozean. Über vierzig Klone haben hier mit einer riesigen Bodenvielfalt einen eigenen Mikrokosmos.

Der Wein

Der Jahrgang wird als gross eingestuft und genauso empfinde ich auch diesen Wein. Hier passt einfach alles, beginnend bei der Farbe. Strahlendes Rubinrot, satt bis zum Kern. Perfekt eingefangene Frische in der ganzen Palette seiner Aromatik. Aus dem Glas strömen hemmungslos Aromen von roten und dunklen Früchten, von Cassisbeeren bis Zwetschken. Blüten rot und blau, Rosenblätter, Lilien, Veilchen. Gewürze und kräutrige Töne sind im Hintergrund leicht erkennbar. Der alles entscheidende Geschmack ist perfekt in Balance, alles am rechten Platz. Die geschliffenen, feingliedrigen Tannine machen diesen Pinot zu einer begehrliehen, federleichten Schönheit. Nur am Rande möchte ich den unglaublichen Alkoholgehalt von nur 12,5 % erwähnen.

2019 Pinot Noir Castellberg GC Martin Wassmer, Baden Markgräflerland, Deutschland

Nahe der Schweizer Grenze, im Markgräflerland hat der unermüdliche Martin Wassmer sein Weingut, welches er sukzessive seit 1997 mit der Familie aufgebaut hat. Als Knochenarbeit betrachte ich sein Tun in den besten Lagen, Steillagen wäre angebrachter, dem Castellberg, Ölberg oder Schlossberg. Hier stehen die bis zu 40-jährigen Rebstöcke, die Wassmers beste Weine liefern. Martins grosse Weinliebe, seine Vorbilder, waren schon immer die grossen Burgunder. An ihnen orientiert er sich, in dieser Richtung liegt sein Ziel – er will nach oben, wenns geht bis an die Spitze. Seit vielen Jahren begleiten mich diese Weine, im Jungweinstadium ebenso wie gereift. Inzwischen habe ich volljährige Flaschen im Keller und überlege mir ganz genau, ob ich mir die eine oder andere Flasche gönne.

Der Wein

Vom Pinot Noir Castellberg habe ich die beiden Jahrgänge 2018 und 2019 kurz nacheinander verkostet und kann mich nicht entscheiden, welcher von den beiden wohl der Bessere ist. Entschieden habe ich mich dann, dem Trinkvergnügen geschuldet, für den 2019, weil er mir mehr Trinkfluss und Reife präsentierte, wenn auch 2018 am Ende das grössere Jahr und Erlebnis werden kann. Voller Glanz, transparent mit tief Rubinrotem Kleid. Der Duft ist breit gefächert, von Anfang an ein Strauss voller Aromen des Sommers und vom Herbst. Kirschblüten, Cranberry, Holunder, Sanddorn und Brombeergelee. Bunter Wiesenblumenstrauß, Schlehen, Waldpilze, getrocknetes Laub und Unterholz, Tannenzapfen. Der Geschmack präsentiert sich dann noch sehr jugendlich und frisch mit zahlreichen reifen, ganz feinen Tanninen. Mächtig Druck aufbauend, füllt er den ganzen Mund aus, bringt sich in Position wie ein balzender Pfau und verabschiedet sich dann voller Druck ebenso beeindruckend. Ein Genuss für jetzt und fünfzehn Jahre später.





2012 Cumières Rouge, Pinot Noir Coteaux Champenois, René Geoffroy, Champagne

Das Weingut hat 14 Hektaren Reben: 42 % Pinot Noir, 39 % Pinot Meunier, 19 % Chardonnay, viele alte Rebstöcke bis zurück ins Jahr 1926. Die Herkunftsangabe für Stillweine aus der Champagne ist immer Coteaux Champenois. Dank der Exposition von Cumières am rechten Marne-Ufer unterhalb Hautvillers herrscht hier ein ganz spezielles Mikroklima, was eine frühzeitige Reife der Trauben ermöglicht. Pinot Noirs von hier sind eher fruchtig, immer leicht und elegant. Die Rotweine gelten stets als die elegantesten. René Geoffroy arbeitet nur mit natürlichen Hefen, eine malolaktische Gärung ist nicht erwünscht, Chaptalisation gibt es ebensowenig wie eine Filtration. Der leichte Rotwein hat Tradition in der Champagne, stand aber lange auf dem Abstellgleis und erlebt gerade eine neue Welle der Begeisterung.

Der Wein

100 % Pinot Noir. Brillantes, glanzhelles Granatapfelrot. Die ersten Aromen in der Nase sind eher mineralischer, würziger Natur mit einer ausgeprägten Mineralität, die mich an Graphit und Kreide erinnert. Dann kommen Gewürze wie Lorbeerblätter, Gewürznelke, Muskatblüte. Im Mund spürt man eine unvergleichbare Kühle, Frische, Sauerkirsnote und Sanftheit eines Pinot Noir, der aus einer anderen Welt als den klassischen Herkunftsn stammen muss. Streichelweiches Tannin mit trockenen Gerbstoffen eleganter Art. Kühle Noten auch im Gaumen, fein und delikate bis zum Schluss.



Champagne J.M. Labruyère Grand Cru Paradoxe Blanc de Noir, Brut Nature, Verzenay Montagne de Reims

Das Weingut hat 6,6 Hektaren Reben mit 71 % Pinot Noir und 29 % Chardonnay. Zum Besitz der Familie Labruyère gehört die weltbekannte Domaine Jacques Prieur in Burgund. Die Weinberge werden biologisch bearbeitet, die Identität des Terroirs wird durch die getrennte Verarbeitung aller Parzellen bewahrt. Auf der Hefe liegen die einzelnen Sorten zwischen 3 und 5 Jahren. Ausgebaut wird unterschiedlich in Edelstahl oder Holzfässern, die teils von der Domaine Jacques Prieur kommen.

Der Wein

Dieser reinsortige Pinot Noir wurde weiss gekeltert, bekam fünf Jahre Zeit zur Flaschenreife und wurde ohne Dosage abgefüllt. Daraus ist ein sehr würziger, kompromissloser, beintrockener Champagner mit saliner Note, ein Kraftpaket mit grossem Charakter entstanden. Wenn man eine Verbindung zu Burgund im Champagne J.M. Labruyère sucht, dann hat man mit dem Paradoxe das beste Beispiel. Trotz des gewaltigen Reichtums im Mund – hier spielt sich ein ganzes Cellokonzert ab – bleibt jeder Schluck in Harmonie und Balance, ohne Ecken und Kanten streichelt die feine, kompakte Mousse den Gaumen. Die animierende Säure macht den Paradoxe zu einem idealen Essensbegleiter von Kaviar bis Languste, bretonischem Steinbutt in Beurre blanc mit Morcheln bis zu einer Zabaione mit Crêpes und Karamelleis. Was diesen Champagner auszeichnet, ist seine charaktervolle Würze.

2019 Mazoyères-Chambertin Grand Cru, Henri Richard Burgund, Frankreich

Sahra und Guillaume Berthier haben als vierte Generation 2013 im familieneigenen Weingut die Führung übernommen. Schon im Jahr 2005 wurden hier die ersten biozertifizierten Weine angeboten, seit 2018 sind alle Weine erstmals Demeter-zertifiziert. Die Domaine produziert hauptsächlich grosse Pinot Noirs, davon zwei Grands Crus: Charmes- und Mazoyères-Chambertin mit jeweils 1,1 Hektar. Ohne önologische Hilfsmittel oder Filtration und Pumpen wird im Keller gearbeitet. Entsprechend authentisch sind auch die Weine.

Der Wein

Dichtes, tiefdunkles Kirschrot, satt bis zum Kern. Sein überwältigender Duft zeigt schon bei der ersten Annäherung, ja hier sind wir im Herzen Burgunds angekommen. Diese Aromatik betört jeden Burgunderfan und macht schon vor dem ersten Schluck süchtig, obwohl der Wein noch viel zu jung ist. Hier bestätigt sich meine These: Ein guter Wein ist in jedem Stadium gut, vermag zu begeistern. Was eine atemberaubende Aromatik aus einem Bouquet von Schattenmorellen, Himbeeren, Waldbeeren, getrocknetem Koriander, Wacholder und Tabakblättern bei uns Menschen alles erreichen kann, ist schon erstaunlich. Der ganze Körper beginnt zu reagieren, spielt verrückt und am Ende steht man da mit einem einzigen Wunsch: Habenwollen! Die Eindrücke im Mund, sei es die abnorme Fruchtfülle, sein saftig animierender Trinkfluss, sein warmer, frischer Körper oder ein unendlicher Nachhall mit einer bleibenden Präsenz. Burgund nahezu in Perfektion und das alles noch zu einem vernünftigen Kurs. Merci Sahra et Guillaume Berthier!

