

BURGUNDER-OLYMP 100 PUNKTE FÜR OLIVIER BERNSTEIN

Der sympathische OLIVIER BERNSTEIN hat das scheinbar unmögliche geschafft: Mit seinen ersten drei Jahrgängen steht er bereits im Olymp der besten Burgunder-Erzeuger! 2007 und 2008 bewertete ALLEN MEADOWS auf *burghound.com* jeweils unter die jahrgangsbesten Top-5. STEPHEN TANZER punktete jüngst BERNSTEINS *Chambertin Clos de Beze 2009* unter die sieben besten Rotweine des Jahrgangs und gab ihm sogar einen Punkt mehr als dem raren *Romanée-Conti* oder *Musigny Vieilles Vignes* von COMTE DE VOGÜÉ des gleichen Jahrgangs! Und das obwohl die Jahre 2007, 2008 und 2009 so unterschiedlich sind, wie es unterschiedlicher kaum geht. BERNSTEIN hatte offensichtlich immer die richtige Antwort parat. Bei unserer Präsentation mit OLIVIER BERNSTEIN am 20. bis 22. Oktober zeigten sich viele Burgunder-Fans tief beeindruckt von seinen 2009ern. Ein namhafter Oenologe, der auch ausländische Weingüter berät, meinte, alleine derart perfekte Farben nur wenige Male in seinem Leben gesehen zu haben. Trotz der gigantischen Frucht und hohen Extraktion, die der Jahrgang 2009 mit sich bringt, gelang es OLIVIER BERNSTEIN die einzelnen Lagen-Charaktere präzise herauszuarbeiten. Während BERNSTEINS *Mazis-Chambertin* beispielsweise mehr wie ein Lavastrom die Zunge erobert, scheint der *Clos de Bèze* schwerelos dahingehaucht zu schweben. Keine lagenübergreifende »Handschrift« oder »Rezeptur« stört. Auch die Fruchtaromen unterscheiden sich von Terroir zu Terroir. Der *Mazis* ist



deutlich rotbeerig-invasiv ausgerichtet und der *Clos de Bèze* besitzt schwarzbeerig-feine Aromenwolken. Die 2009er zeigen über mehrere Tage der Belüftung keinerlei Oxidationserscheinungen, was wiederum bestätigt, dass BERNSTEIN den idealen Lesezeitpunkt getroffen und Überextraktion bei der Vinifikation vermieden hat. Perfekt inszenierte er auch Ausbau und Abfüllung. Denn alles, was man bei der Fassverkostung im November 2010 feststellen konnte, fand sich in den Abfüllungen zu 100 % wieder. So konnte ich auch meine Bewertungen für *Mazis* und *Clos de Beze* von 99 und 100 Punkten nur abermals rückbestätigen. Mir persönlich ist es absolut schleierhaft, wie man einen derart großen Wein wie BERNSTEINS *Chambertin Clos de Beze 2009* mit einer anderen, als der Höchstbewertung bedenken kann. Was sollte man hier noch verbessern können? Ein Gedanke, der sich meiner Vorstellungskraft entzieht, denn dieser Wein besitzt schlicht alles in absoluter Perfektion!

Aktuell möchten ich Ihnen die verfügbaren Weine von OLIVIER BERNSTEIN anbieten und dringend empfehlen. Sicher sind es kostspielige Burgunder – aber mit eben solcher Sicherheit findet man zum gleichen Preis kaum ebenbürtige Rotweine aus dem Burgund! Alle Weine, die bei BERNSTEIN mithalten, kosten deutlich mehr. Und damit sind BERNSTEINS Burgunder eine ideale Keller-Investition für die Zukunft oder für die kommenden Feiertage! Gerne berate ich Sie persönlich, Ihr TBvS.

■ 2009 Meursault 1^{er} Cru Charmes 99,00 €
extraprima 94/100

Oktober 2011: Olivier Bernsteins 1^{er} Cru Charmes ist der Archetyp eines Meursault, denn er lebt von Intensität, Fülle und Wucht. Seine dichte Nase ist mit feiner Citruswürze durchwoben, zeigt nussige Aromen und reichlich Kraft. Im Mund ist er von großer Statur, vollmundig, breitschultrig und mineralisch. Für einen 2009er besitzt er einen sehr intensiven Säuregrip und auch die Frucht wirkt außerordentlich fokussiert. Litten doch viele 2009er Weiße im Burgund eher unter zu heißen Wachstumsbedingungen. Nicht so Bernsteins Meursault. Sein körperreiches Mittelstück ist sehr festfleischig und erst am Anfang seiner Entwicklung. Wer ihn jetzt bereits genießen möchte, sollte den Meursault daher dringend dekantieren.

■ 2009 Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Champ Gain 99,00 €
extraprima 94/100

Oktober 2011: Der Champ Gain wirkt derzeit kraftvoller und etwas dichter als der Meursault Charmes. Seine Frucht ist sehr reintönig, intensiv und poliert, mit sehr reifen Aromen darin, die eine eher kühlere Aromatik widerspiegeln als es der Jahrgang vermuten lässt. Auch der Champ Gain 2009 verfügt über einen rassigen Säuregrip, der tief in der großen, mineralischen Struktur verankert ist. Sehr lang und vielschichtig bleibt er am Gaumen stehen. Bringt nachhaltig Agrumen, frische Kräuter und sehr exotische Fruchtaromen hervor. Fast beißend mi-

neralisch ebbt er nur sehr langsam ab und zeigt, dass in ihm noch reichliche Reserven schlummern.

■ 2009 Corton-Charlemagne Grand Cru 149,00 €
extraprima 95/100

Oktober 2011: Der Corton-Charlemagne 2009 von Olivier Bernstein benötigt viel Luft. Bei der Verkostung vom 20.–22. Oktober entfaltete eine Flasche erst am dritten Tag ihre ganze Pracht. Unglaublich mineralisch, dicht gepackt und von grandioser Fülle, beherrschte der Corton-Charlemagne dann den gesamten Mundraum. Majestätisch und jugendlich beißend, begeistert er mit der Kraft und dem Durchsetzungsvermögen eines großen Grand Cru. Sein druckvolles, intensives Mittelstück lässt keinerlei Wünsche offen. Scheinbar war im Jahrgang 2009 der etwas nördlicher gelegene Corton-Charlemagne den südlichen Terroirs in Meursault und Puligny leicht überlegen. Denn der ungeheure Grip und die kühlere Würze des Corton legen diesen Rückschluss nahe.

■ 2007 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes 89,00 €
extraprima 92/100

Oktober 2011: Der Lavrottes fristete anfänglich ein Schattendasein im Bernstein-Sortiment. Denn dieser in seiner Jugend zurückhaltende Chambolle benötigt einfach mehr Zeit als die anderen Premier Crus von Olivier Bernstein. Heuer zeigt sich der Lavrottes als wundervoll seidiger, eher klassisch ausgerichteter Pinot von großer Anziehungskraft

und nachhaltiger, zart dahin schmelzender Süße am Gaumen. Eigentlich in diesem Reifegrad ideal zu trinken, wenn man die Burgunder in ihrer Fruchtphase bevorzugt ... nur noch 6 Flaschen verfügbar!

■ 2007 Charmes-Chambertin Grand Cru 199,00 €
extraprima 94/100

Der 2007er Charmes-Chambertin reifte zu einem wahren Verführer heran. Sein cremiger, dichter, tiefwurzelnder Fruchtansatz besitzt nach wie vor große Würze. Die elegant-reservierte Süße steuert die alten Rebstöcke bei. Weich, seidig und mit saftig-kirschiger Frucht, die mit frischen, roten Beeren unterlegt ist, füllt er den Gaumen. In den zwei Jahren auf der Flasche hat er an Volumen und Charme deutlich zulegen können und verfügt nun über eine wundervolle, veloursartige Extraktion mit hochfeinem, noble Tannin. Bleibt minutenlang im Mund ... nur noch 6 Flaschen verfügbar!

■ 2008 Gevrey-Chambertin »by« 48,00 €
extraprima 92/100 | WeinWisser 17+/20

Den Dorflagen-Gevrey-Chambertin hat Olivier Bernstein genauso hochwertig verarbeitet wie seine Premier und Grand Crus. Er ermöglicht Burgunder-Fans einen leichteren Einstieg zu Oliviers kostspieligen Spitzenweinen. Ganz ausgewogen und fein, mit exotisch anmutender, orientalischer Würze erzeugt er ein weit gefasstes Bouquet von explosiver Pinot-Faszination. Im Mund zeigt er

Olivier Bernstein

■ 2009 Meursault 1 ^{er} Cru Charmes	132,00 €/litr.	99,00 €
■ 2009 Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru Champ Gain	132,00 €/litr.	99,00 €
■ 2009 Corton-Charlemagne Grand Cru	198,67 €/litr.	149,00 €
<hr/>		
■ Gevrey-Chambertin »by«		
2008	64,67 €/litr.	48,50 €
2009	72,00 €/litr.	54,00 €
■ Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Lavrottes		
2007 noch 6 Flaschen	118,67 €/litr.	89,00 €
2008	132,00 €/litr.	99,00 €
2009	145,33 €/litr.	109,00 €
■ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Champeaux		
2008	132,00 €/litr.	99,00 €
2009	145,33 €/litr.	109,00 €
■ Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Cazetiers		
2008	132,00 €/litr.	99,00 €
2009 Magnum 1,5 ltr.	172,67 €/litr.	259,00 €
■ Clos de Vougeot Grand Cru		
2008	265,33 €/litr.	199,00 €
2009	265,33 €/litr.	199,00 €
■ Charmes-Chambertin Grand Cru		
2007 noch 6 Flaschen	265,33 €/litr.	199,00 €
2008	265,33 €/litr.	199,00 €
2009	265,33 €/litr.	199,00 €
■ Bonnes Mares Grand Cru		
2008 noch 6 Flaschen	265,33 €/litr.	199,00 €
2009	313,33 €/litr.	235,00 €
■ Clos de la Roche Grand Cru		
2008 noch 6 Flaschen	265,33 €/litr.	199,00 €
2009	313,33 €/litr.	235,00 €
2009 Magnum 1,5 ltr.	340,00 €/litr.	510,00 €
■ Mazis-Chambertin Grand Cru		
2008	265,33 €/litr.	229,00 €
2009	358,67 €/litr.	269,00 €
2009 Magnum 1,5 ltr.	386,00 €/litr.	579,00 €
■ Chambertin Clos de Bèze Grand Cru		
2009	426,67 €/litr.	320,00 €
2009 Magnum 1,5 ltr.	459,33 €/litr.	689,00 €

eine jahrgangstypische, akzentuierte und bestens eingebundene Säure, die ihm Frische und eine wundervolle Eleganz verleiht. Seine saftig-volle Struktur ist angereichert von extraktreicher Fülle und geschmeidigem Extrakt. Ganz fein, rotbeerig-generös und von sanft dahingleitender Länge begleitet, schließt er mit jugendlicher Kraft ab, die eine langsame Entwicklung verspricht.

■ 2008 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes extraprima 93/100 | WeinWisser 18/20 99,00 €
Oktober 2011: Am 19. Oktober hatte ich mich mit dem 2008er Chambolle Lavrottes auf die Verkostungstour mit Olivier Bernstein am nächsten Tag eingestimmt. Dieser anfänglich schwer unterschätzte Wein hat mit zunehmender Reife immer mehr an Kraft und Fülle zugelegt. Tief, elegant und mit enormer Chambolle-Finesse, zeigt er sich nun von großer Ausgewogenheit und aristokratischer Eleganz. Mit einer majestätischen, enorme Frische verleihenden Säure, hält er alle Komponenten, fest an den Zügeln. Seine große Komplexität setzt sich in distinguiertes Eleganz und großer Länge fort. Mit wunderbarem Schmelz, seidiger Aromenfülle und Geschmeidigkeit erfüllt er den Gaumen und besitzt ein großartiges Spiel mit feingliedriger Vielschichtigkeit.

■ 2008 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Cazetiers extraprima 94/100 | WeinWisser 18/20 99,00 €
Likörig süß und intensiv präsentiert sich der unwiderstehliche Duft des Cazetiers 2008. Er kommt aus einer steileren Lage in der Combe de Lavaut. Daher entwickelt er eine wundervoll intensive, fleischig-dichte Frucht mit großer, glasklarer Konzentration. Sein weit gefasstes Spiel besitzt eine große Eleganz mit unglaublicher Spannung. Die Frucht ist rot- bis dunkelbeerig mit bestender Frische und satter Saftigkeit. Ein bombastischer Gevrey, der qualitativ weit über den meisten Grand Crus von angesehenen Erzeugern steht!

■ 2008 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Champeaux extraprima 94/100 | WeinWisser 19/20 99,00 €
Oktober 2011: Beim Champeaux 2008 wurden 30 % der geernteten Trauben nochmals an den Sortiertischen entsorgt. Das Ergebnis präsentiert sich erwartungsgemäß intensiv, satt und extraktreich. Er besitzt eine tiefgründige, reife und weittragende Nase mit frischer Beerigkeit und kirschtig-reichhaltiger Süße. Sein Fokus liegt auf Duftigkeit, Eleganz und feingliedrige Delikatesse. Auch im Mund zieht sich diese duftige, feinsinnige und großartig präzise Frucht von roten Johannisbeeren mit kirschiger Fülle und satter Intensität fort. Dabei verleiht ihm seine spannungsgeladene Säure eine gewisse knackige Aromatik und große Frische. Sehr fein und rassig gebaut, ist der 2008er deutlich klassischer und schlanker als 2009, der durch seinen likörigen Extrakt wesentlich süßer und vollmundiger wirkt. Seine wundervolle Eleganz und strahlende Klarheit mit seidiger, feiner Frucht sind ungemein stilvoll und von mineralischer Nachhaltigkeit geprägt.

■ 2008 Charmes-Chambertin Grand Cru 199,00 € extraprima 95/100 | WeinWisser 19/20
Der großartige Charmes-Chambertin war bereits als 2007er ein beeindruckendes Pinot-Monument. Der 2008er zeigt noch mehr Dichte, Kraft und eine

dunkelbeerigere Fruchtaromatik. Stephan Reinhardt schreibt im WeinWisser 12 vom 13.12.2010: »Dunkles Rubingranat. Süße, reiche, herrlich reife, verführerische und doch seidig-elegante Frucht mit komplexer Würze von Kakao, frischen Blattkräutern und einem Kuss Nelken, Pflaumen, Pflaumenschalen, Waldbeeren ... Seidig-samtige Fruchtfülle mit prägnanter Würze und genialer Frische, ungläublich reich und saftig, dabei aber von bestechender Reinheit und Eleganz, feinste, den Wein sehr lang tragende Tannine, delikate Frische, ein Langstreckenläufer, der schon jetzt Spass macht. Überaus lang und sehr komplex, ewig anregend.«

■ 2008 Clos de Vougeot Grand Cru 199,00 € extraprima 94/100 | WeinWisser 18/20
Der Clos de Vougeot ist die größte Grand-Cru-Lage des Burgund. Daher ist es von großer Bedeutung aus welchem Teil dieses ausufernden Terroirs die Trauben kommen. Olivier Bernstein suchte ausgiebig nach einem optimalen Traubenlieferanten im Clos de Vougeot. Daher klappte es erst im Jahrgang 2008, einen Bernstein-tauglichen Wein aus dieser Lage zu erzeugen. Stephan Reinhardt attestiert ihm im WeinWisser 12 vom 13.12.2010 ein »verführerisch seidiges Bouquet mit herrlicher Bohnenkraut-/Majoran-/Oregano-Note ... am Gaumen königlich seidig, mit feiner Säure und ebenso feinen Tanninen ... genügend Konzentration und Süße für ein langes Leben.«

■ 2008 Mazis-Chambertin Grand Cru 229,00 € extraprima 97/100 | Meadows 93-96
Tanzer 94-97 | WeinWisser 20/20
Oktober 2011: Tief und aristokratisch zeigt sich der 2008er Mazis-Chambertin von Olivier Bernstein, der in der Nase die frischere, kühlere Jahrgangsscharakteristik widerspiegelt und sich damit eher klassisch ausgerichtet zeigt. Durch seine enorme Fülle und Intensität könnte man dagegen den reichhaltigeren, reiferen 2009er auch als untypisch bezeichnen. Die tiefe, rotbeerige Frucht des 2008ers ist likörig-süß und dennoch zart, begleitet von feiner Terroirwürze und schwebender Extraktsüße, die immer wieder durchbricht. Im Mund besitzt er eine enorme Spannung, mit deutlich mehr Säuregrip als der 2009er. Ganz dicht und mit großem Druck breitet er sein hochfeines Tanningewebe auf der Zunge aus. Ewig lang, ganz cremig und feingliedrig schließt er mit langem Nachhall ab. Während 2009 sicherlich knapp der größere Wein ist, findet der 2008er dennoch stilistisch seine Anhänger bei denen, die 2009 als zu breit und intensiv für einen Burgunder erachten.

■ 2009 Gevrey-Chambertin »by« 54,00 € extraprima 92/100
Oktober 2011: Der Villages 2009 von Olivier Bernstein hat sich grandios entwickelt. Seine Komplexität und Fruchtfülle operiert eindeutig auf Premier-Cru-Niveau. Somit ist dies ein mehr als preiswürdiger, großer Pinot, der die Perfektion mit der Olivier Bernstein arbeitet, eindrucksvoll widerspiegelt. Seine vom Fass ursprünglich wilde Aromatik konnte deutlich gezügelt werden. Heute kennzeichnen neben bestender Frucht vor allem Tiefe, großer Schlift und Distinktion das Nasenbild des Gevrey-Chambertin. Im Mund konkurrieren frische Beeren in roter und schwarzer Ausprägung um die

Vorherrschaft. Ihre likörige, extraktreiche Süße ist schlicht berauschend, denn dieser Jahrgang brachte hochreifes Lesegut hervor. Satt und animierend, bleibt er am Gaumen mit sehr feinen Tanninen zurück. Gerade wenn man den Villages nach den grandiosen Grand Crus von Olivier Bernstein rückverkostet, ist man von seinem Rückgrat und seiner Nachhaltigkeit sehr erstaunt!

■ **2009 Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes** extraprima 93/100 **109,00 €**

Oktober 2011: Der Lavrottes in seiner Jugend oft unterschätzt. Auch der 2008er entwickelte sich mit der Flaschenreife zu einem begeisternden Pinot-Erlebnis. Nun setzt der 2009er in puncto Reichhaltigkeit und Extrakt noch einen drauf. Denn in diesem ungewöhnlich konzentrierten Jahrgang zeigt sich seine Frucht dunkelbeerig-explosiv und von großer Extraktsüße getragen. Satt, reif, fast wuchtig für einen Chambolle-Musigny, besitzt er hervorragende Fülle und Saftigkeit, die auch Nicht-Pinot-Liebhaber begeistern. Die weiche, in reichhaltiger Frucht verpackte Säure gibt ihm großartige Frische und Lebendigkeit, bleibt selbst jedoch immer dezent im Hintergrund.

■ **2009 Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Champeaux** extraprima 93+/100 | Tanzer 89–92/100 **109,00 €**

Oktober 2011: Der Champeaux 2009 ist ein ungewöhnlich reichhaltiger Gevrey-Chambertin. Er kommt von einer flacheren Lage an der Combe de Lavaut und bringt einen eher runden, sanften Charakter hervor. Der jahrgangstypische hohe Extrakt und die intensive, beerige Frucht verleihen ihm bereits in diesem jugendlichen Stadium eine beeindruckende Fülle in der Nase. Qualitativ rangiert er auf dem Niveau eines Grand Cru, was sich in seiner nachhaltigen Komplexität und Präzision ausdrückt. Die Aromen sind von pflaumig-breiter Fülle, kirschiger Süße und beeriger Frische geprägt. Opulent, intensiv und schwelgerisch breitet er sich im Mund aus. Ganz weich und von süßem Extrakt getragen, bringt er samtig-feine Tanninwürze und eine subtile Aromenfülle hervor.

■ **2009 Charmes-Chambertin Grand Cru** 199,00 € extraprima 95/100 | Tanzer 92–95/100

Oktober 2011: Olivier Bernsteins Charmes-Chambertin 2009 ist in der Tat hochcharmant. Er wirkt wie aus einem Guss gearbeitet und wächst mit zunehmender Belüftung zu immer mehr raumgreifender Fülle heran. Bei der Verkostung vom 20.–22. Oktober in Mannheim zeigte sich die zuerst geöffnete Flasche am letzten Tag in unglaublicher Verfassung. Er legte an Fülle und Ausdruckskraft Stück um Stück zu, ohne, dass einzelne Details ihr Gleichgewicht verloren. Reichhaltig und vielschichtig präsentiert sich seine Frucht mit großem Spiel und satter Intensität. Pflaumen, Beeren und Kirschen sind durch schokoladige Extraktsüße eng miteinander verwoben. Während die anderen Grand Crus von Olivier Bernstein etwas intensiver scheinen, begeistert der Charmes-Chambertin mit großer Balance und schwebender Eleganz. Die feinen, noblen Tannine zeigen sich ganz anschiemig und rund am Gaumen. Fast könnte man diesen großen Wein unterschätzen, da er jetzt bereits so harmonisch wirkt!

■ **2009 Clos de Vougeot Grand Cru** 199,00 € extraprima 95/100 | Tanzer 92–94/100

Oktober 2011: Olivier Bernsteins Clos de Vougeot 2009 ist eindeutig einer der besten Weine, die in dieser 50-Hektar umfassenden Grand-Cru-Lage jemals erzeugt wurden! Er ist unglaublich dicht und konzentriert für einen Clos de Vougeot und zeigt am deutlichsten aller 2009er Grand Crus von Bernstein eine beerige Extraktsüße im Abgang. Intensiv und wuchtig zeichnet er ein beeindruckendes Nasenbild von großem Antrieb. Rote und schwarze Beeren verschmelzen zu einem gewaltigen Pot-pourri mit satter Fülle und schokoladig-süßer Kopfnote. Kraftvoll, impulsiv und druckvoll setzt er sich im Mund fort. Bringt reichlich Körper mit und hinterlässt die besagten, süßen, Extraktswaden im Abgang, die nur ganz langsam und sanft abschmelzen. Dieser massive, unglaublich kraftvolle Pinot Noir benötigt einige Jahre, bis sich die satten Tannine glätten werden. Seine unbändige Energie wird ihm immer die Frische bewahren und ein langes Leben schenken.

■ **2009 Bonnes Mares Grand Cru** 235,00 € extraprima 97/100 | Tanzer 94–97/100

Oktober 2011: Der Bonnes Mares ist der derzeit zugänglichste der 2009er Bernstein-Grand-Crus. Ganz reichhaltig, süß und rund präsentiert er eine unglaubliche Intensität und schwelgerische Aromenfülle. Offen, tief und berauschend intensiv begegnet er einem mit entwaffnender Fruchtigkeit und distinguiertes Noblesse. Ganz vielschichtig und ausschweifend füllt er ein großes Volumen aus und springt förmlich aus dem Glas. Den Mund kleidet er mit wundervoll reifen, beerig-süßen, opulenten Aromen aus, wie man sie in dieser Intensität mit gleichzeitiger Finesse nur selten erleben kann. Ganz geschlossen, auf einem Guss und mit traumhafter Balance am Gaumen, schmelzen die fein zerstäubten, dicht aufgestellten, weichen Tannine einfach in den berausenden, extraktreichen Abgang hinein. Traumhaft.

■ **2009 Clos de la Roche Grand Cru** 235,00 € extraprima 97/100 | Tanzer 93–96/100

Oktober 2011: Der Clos de la Roche besitzt eine bläulich schimmernde, leuchtende Farbe. Ganz tief, von steinigen Aromen getragen und mit exotischen Gewürzen durchtränkt, zeigt sich die Nase ewig tief und mit floralen Noten hochverdichtet und komprimiert. Dahinter scheint eine unglaubliche Konzentration zu lauern, die auf Befreiung nach mehrjähriger Kellerreife wartet. Im Mund erzeugt der Clos de la Roche eine sensationelle Spannung mit würziger Kraft und grandioser Frische. Hochminalisch angetrieben, besitzt er eine expressive Würze mit steiniger, trockener Intensität und verströmt dabei eine enorme Kraft. Unmerklich versteckt, fast unsichtbar, schwingt immer eine dunkelbeerige Frucht im Hintergrund, die sich mit großer Nachhaltigkeit erst in der unglaublichen Extraktsüße im Abgang entlädt. Ein geradezu »gespenstischer«, großer Clos de la Roche, der einen nicht loslassen will. Mit seiner großartigen Transparenz und den hochdistinguierten, fein zersprengten und endlos verteilten Tanninen begeistert er in seinem grandiosen, minutenlang anhaltenden Finale.

■ **2009 Mazis-Chambertin Grand Cru** 269,00 € extraprima 99/100 | Tanzer 93–95/100

Oktober 2011: Olivier Bernsteins massiver Mazis-Chambertin 2009 besitzt eine opulente, explosive Nase mit magischer Fruchtfülle. Während er sich vom Fass im November 2010 sehr verschlossen zeigte, verströmt er heute bereitwillig sein generöses, reichhaltiges Aromenspektakel, ohne jedoch an Definition und Transparenz einzubüßen. Ganz frisch, unglaublich präzise und mit liköriger Extraktsüße beladen, entlädt sich seine weit gefasste, endlos tiefe Frucht in vielfältiger roter Beerigkeit. Auch im Mund ergießt er sich maximal invasiv, mit sattem Extrakt und explosiver Fruchtigkeit. Dabei erzeugt er eine sensationelle Spannung mit gigantischer Dichte, ewig lang und unglaublich druckvoll. Die edlen Tannine sind extrem feinkörnig und über den gesamten Mundraum verteilt. Endlos schiebt er nach, bleibt immer frisch und strahlend bei unglaublicher Fülle und Präzision. Über Minuten bleibt sein wundervolles Aroma im Mund bestehen und lässt die Verkoster ehrfürchtig verstummen. Seine unglaubliche Harmonie und Perfektion ist genauso beeindruckend wie die Tatsache, dass er Wucht, Fülle und finessenreiche Eleganz gleichermaßen auszudrücken versteht.

■ **2009 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru** extraprima 100/100 | Tanzer 95–98/100 **320,00 €**

Oktober 2011: Der Chambertin Clos de Bèze 2009 von Olivier Bernstein ist die pure Perfektion, das Idealbild eines Pinot Noir. Es ist mir vollkommen unverständlich, wie man diesen Wein anders als mit der höchsten Punktzahl bewerten kann. Jeder Verkoster müsste sich eigentlich fragen, was man an diesem Weine kritisieren kann oder was man sich weiter verbessert vorstellen könnte. Leuchtend steht der Clos de Bèze im Glas. Seine bläulich schimmernde Farbe spiegelt den idealen Lesezeitpunkt wieder, den Olivier Bernstein wählte. Dieser Wein wird ewig frisch und strahlend bleiben! Er verfügt über eine unglaublich dichte, weit gefasste Nase mit dunkler, hochpräziser Frucht und grandioser Fülle ohne schwer zu erscheinen. Seine likörig-süße Kopfnote ist gepaart mit allumfassender, frischer Beerigkeit und wirkt dennoch leicht und luftig-transparent. Seine unglaublich komplexe Tiefe ist erfüllt mit cremig-intensivem Extrakt, zeigt sich hochkonzentriert und schmelzig. Auch Kräuter und Gewürze schwingen mit und ergeben eine süße, hochverführerische Komposition. Im Mund ist der Clos de Bèze unglaublich weit aufgespannt, zeigt sich breit und wuchtig und wiegt dennoch engelsleicht und fein. Monumental, hochkomplex und weitsichtig bleibt er immer klar und aufgeräumt, zeigt grandiose Transparenz und ist dennoch überall präsent mit feinst zerstäubtem, süßem Tannin, das von hochfeinem, intensivem Extrakt getragen wird. Ganz süß, tief und schwelgerisch saftet er endlos nach und flutet den Gaumen immer wieder mit süßen Extraktswaden und salziger Mineralität zugleich. Dabei bleibt er jederzeit fein, aristokratisch distinguiert und elegant. Wie ein Riesenlabyrinth benetzt er den gesamten Mundraum mit vielschichtiger, dunkelbeeriger Fruchtsüße und bleibt über mehrere Minuten präsent ohne nachzulassen. Absolut denkwürdig.

Claude Dugat

Ab 1. Dezember verfügbar:
Arrivage-Angebot gültig bis Ende 2011

■ 2009 Bourgogne rouge 89–90/100	35,87 €/litr.	statt 28,90 € 26,90 €
■ 2009 Gevrey-Chambertin 91–92/100	86,00 €/litr.	statt 69,90 € 64,50 €
■ 2009 Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux St. Jacques 94–95/100	252,00 €/litr.	189,00 €
■ 2009 Charmes-Chambertin 96–97/100	398,67 €/litr.	299,00 €
■ 2009 Griotte-Chambertin Grand Cru 97–98/100	665,33 €/litr.	499,00 €

2009 ist ein außergewöhnliches Jahr im Burgund. Wer früh genug gelesen hatte und dadurch die Frische in den reichhaltigen Weinen bewahren konnte, bekam ausgezeichnete Qualitäten ins Fass. CLAUDE DUGAT und sein Sohn BERTRAND sind sich einig, mit 2009 einen der besten Jahrgänge ihrer Karriere produziert zu haben. CLAUDE DUGAT erinnert sich, dass lediglich der 1993er mehr Frucht hatte als der 2009er. Er berichtet »2009 ist ein ausgezeichnetes Jahr, das sehr gut verlaufen ist, mit viel Sonnenschein, was die Reife der Trauben vorantrieb. Wir haben sehr viel Frucht und auch reichlich Tannin gewonnen.« Auf die Frage mit welchem Jahrgang er die Struktur des 2009ers vergleichen würde, antwortet er »vielleicht mit 2005 aber mit deutlich mehr Frucht und etwas weniger präsenten Tanninen in 2009.« Der Villages reift in 50% neuem Holz, während Premier und Grand Crus komplett in neuen Fässern von der Tonnellerie FRANCOIS FRÈRES gereift wurden. Alle Weine besaßen bei der Fassprobe im November 2010 eine unglaublich reife, reichhaltige Kirschrucht, die förmlich aus dem Glas gesprungen war. Die enorme Extraktion zeigte sich bestens balanciert, denn die 2009er wirkten keinesfalls schwerfällig oder zu breit. Frische und Vielschichtigkeit waren

immer präsent und die spielerische Frucht besaß große Delikatesse. Die Tannine, weit verteilt und superfein balanciert, wiesen ebenso auf eine große Reussite für CLAUDE DUGAT.

So waren sie im November 2010 vom Fass

Der begeisterte Bourgogne besitzt eine delikate, reife Kirschrucht und erinnert an den großartigen 2005er. Leider sind nur noch 60 Flaschen verfügbar! Ganz lang und weich im Mund präsentierte der Gevrey-Chambertin eine enorme reife Frucht mit Amarenakirschen und grandioser Extraktion. Dabei ist er jederzeit frisch und spannungsgeladen, mit viel Rasse und Komplexität. Mit Sicherheit eine der besten Dorflagen, die Claude Dugat jemals erzeugt hat! Der Premier Cru Lavaux St. Jacques operiert wie immer auf Grand-Cru-Niveau. Sein sensationelles, üppig-fettes Mittelstück ist absolut faszinierend. Einen derart explosiven Lavaux gab es lediglich in 1993 und 1996. Der Charmes-Chambertin lässt es dagegen deutlich distinguiertes angehen. Komplexität, Finesse und spielerische Saftigkeit stehen im Vordergrund, während der Griotte-Chambertin massiv, extraktbeladen und verschwenderisch fruchtig ist. Ein großer Griotte mit straffer Struktur und unglaublicher Intensität. Ein Burgunder, den man nie vergisst!

DEUTSCHLAND

Von Winning Pfalz

VON WINNING PINOT NOIR I

SO GUT, DASS ANDERE WINZER SCHON DIE TRAUBEN KLAUEN!?

Eigentlich hat es ja nahezu jeder bereits mitgekriegt, denn es ging durch Presse und Fernsehen: Beim Weingut VON WINNING wurden in einer dreisten Nacht- und Nebelaktion die Spätburgunder-Trauben für den Pinot Noir I mit einem Vollernter aus dem Weinberg gestohlen. Rund 2.500 kg wurden des Nachts aus dem Deidesheimer Herrgottsacker entwendet. Als Außenbetriebsleiter JOACHIM JAILLET am anderen Morgen die Trauben kontrollieren wollte, um die Lese vorzubereiten, staunte er nicht schlecht und musste auch mit den Tränen kämpfen. Ist doch der Pinot Noir I eines der Prestige-Projekte des Weinguts VON WINNING. Die ganzjährige Arbeit wurde kurzum zunichte gemacht. Lediglich die erste und letzte Reihe ließen die Trauben-Diebe stehen. Somit wurde die verfügbare Menge des Jahrgangs 2011 auf ein minimales Maß reduziert. Ohne Umschweife setzte Geschäftsführer STEPHAN ATTMANN eine Belohnung

über 10.000,- € aus. Leider ohne Ergebnis. Auch die Ermittlungen der Polizei blieben fruchtlos. Sicherlich hätte eine aufwändige Spurensicherung zur Aufklärung beitragen können. Schließlich gibt es gar nicht so viele Vollerntemaschinen in der malerischen Pfalz. Doch diese Maßnahmen blieben bedauerlicherweise aus. Somit ist die Täterschaft nun vollends ungeklärt und der Verbleib des hochwertigen Lesegutes fraglich. Nach der Vinifikation ist es in jedem Fall schwer beweisbar, ob ein Wein möglicherweise aus dem Diebesgut produziert wurde oder nicht. Vom 2009er Pinot Noir I haben wir noch eine ausreichende Menge reserviert. Auch haben wir die Absicherung unseres Lagers vorsorgehalber verstärkt. Schließlich kann man sich ja bei der aktuellen Faktenlage nicht sicher sein, ob sich der dreiste Traubendieb nicht vielleicht auch zum Flaschenklau vorbereitet ... schlagen Sie einfach vorher zu!

■ 2009 Pinot Noir I, Spätburgunder Pfalz

42,67 €/litr.

32,00 €

