

FWP Mai 2018

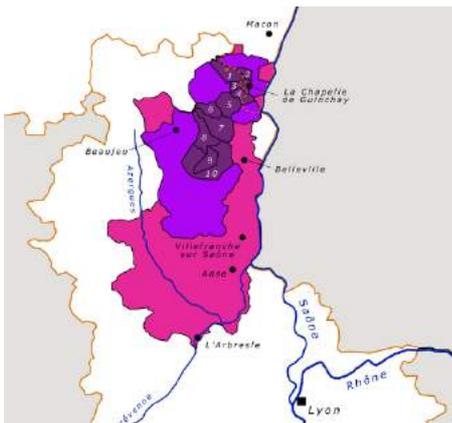
Bourgogne rouge – eine önologische Reise an die Côte d'Or von Süd nach Nord

WB Prim. Dr. Otto Reindl mit Hilfe von Andrea Krenner

Restaurant Josef

Unser Weinbruder Otto Reindl hat kürzlich einen runden Geburtstag gefeiert und gleichzeitig seinen Rückzug ins Privatleben eingeleitet. Ein paar Operationen noch, bis der Nachfolger im Amt ist... Aus diesem Anlaß hat er unsere Runde, die ja eher auf Bordeaux und die Wachau fixiert ist, wieder einmal daran erinnert, daß zwischen diesen beiden Brennpunkten noch einiges wunderbar Vinifizierbares wächst, und aus seiner reichen Erfahrung mit dem Burgundischen eine Verkostung zusammengestellt, die auch einem hartnäckigen Pinot Noir-Skeptiker einiges zum Denken geben sollte.

Als geschichtsbewußter Österreicher sollte man auch nie vergessen, daß die burgundischen Oberlande (teils zusammen mit den heute noch so genannten Niederlanden) zumindest dem Namen nach 1482 – 1795 dem Hause Habsburg gehörten; freilich hatte sich das Königreich Frankreich den Besitz des burgundischen Kernlandes schon 1477 gesichert. Die Habsburgischen Inhaber des burgundischen Herzogtitels ließen von ihren Ansprüchen aber erst 1529 im Vertrag von Cambrai ab.



Gekleidet hat Otto diese Verkostung in eine Reise von der Lyonaiser Gegend nach Norden. Wir beginnen im Beaujolais (teils im Département 69, Rhône, teils im Dépt. 71, Saône et Loire); auf der *wikipedia*-Karte links entspricht 4 der Lage Moulin-a-Vent und 5 Fleurie. Es geht nach Norden, Mâcon und Chalon-sur-Saône werden ausgespart, und wir kommen ins Herzstück des alten Burgund, das Département 21, eben die Côte d'Or. Ihren werthaltigen Namen hat die Gegend nicht von den teils extremen Preisen, die für manche Burgunder heute (und wohl schon viel früher auch, siehe weiter unten) verlangt werden, sondern von einer Abbruchkante, die sich von Dijon bis Beaune hinzieht, und die geologisch wahrscheinlich mit den Felsen der Kanalküste verwandt ist. Bei Nuits-St-Georges enthält die Geländestufe beige getönte Marmorvorkommen – ein Gruß von den Vulkanen des massif central.

„Nuits“ hat übrigens nichts mit „Nächten“ zu tun, sondern stammt von der ersten Erwähnung des Ortes 1173 als „Nui“ ab, was wahrscheinlich „Sumpfland“ bedeutet. Der heilige Georg kam als Reliquienspende für einen der ersten Pfarrei-Weingärten schon im 4. Jahrhundert ins Spiel.

Entlang der, nach Osten bis Südosten ausgerichteten Kante fädeln sich in Richtung unserer Reise, die berühmtesten Gemeinden des Burgund, die Herzstücke des burgundischen (Rot)Weinlandes: Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard und Aloxe-Corton bilden die Côte de Beaune, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis, Gevrey-Chambertin, Fixin und Marsannay, schon nahe bei Dijon, die Côte de Nuits. Die 24 als Grands Crus klassifizierte Lagen der letzteren liegen zwischen Vosne-Romanée und Gevrey-Chambertin; die Côte de Beaune hingegen verfügt „nur“ über deren 8. Die Klassifikation im Burgund wurde erstmals, nach Bordelaiser Vorbild, 1862 für die Weltausstellung in London eingeführt und ist seit den 1930ern in der heutigen Form (Dorflage/AC, Premier und Grand Cru) gültig, wie auch die mit AOC (appellation d'origine contrôlée) geschützte Herkunft.

Neue und aufwendige Kellertechniken haben zu einem qualitätsmäßigen Aufstieg geführt, z. B. der Einsatz von Lesetischen. Es wird verbreitet biologisch oder sogar biodynamisch, aber oft ohne Zertifizierung (als Hintertür für schlechte Jahre...) gearbeitet, und natürlich gilt auch hier, wie im Bordelais: verbesserte Hygiene bringt bessere Weine und weniger Gutstypizität...

Wir waren 26 Teilnehmer; eingedeckt war mit angelus Burgundergläsern, freundlicherweise von Klaus Gassner zur Verfügung gestellt.

Dekantieren? Otto ist beim Burgunder dagegen: es gibt fast nie ein Depot, und die vermehrte Luftzufuhr kann besonders bei älteren Weinen die nötige (Rest-)Frische nehmen!

Unser Weinbruder war in seiner Programmierung absolut konsequent; auch der Begrüßungswein ist diesmal rot und kommt aus dem Burgund, wenn auch in ungewöhnlicher Form:

NV Parigot Rouge mousseux aus Savigny-Les Beune

T: ein Crémant, der aber nicht so heissen darf...

V: helles Rubinrot, deutlicher Körper

N: zarte Himbeernote, Hauch Mineral

G: etwas kantiges Mousseux, schwarze Beeren, süß unterlegt, leichte Mostnoten, dann aber doch mit sauberem Tannin wie ein aufrechter Rotwein abgehend

B: 15

P: rund 12 €



Die Rebe des ersten flights, Gamay (genauer: Gamay Noir à Jus Blanc), immerhin nach einem Ort der Côte d'Or (südlich von Beaune) benannt, ist eine spontane Kreuzung aus Pinot Noir und der antiken weißen Traube Gouais; ihre heutige Hauptheimat Beaujolais zählt zum Burgund und macht mehr als die Hälfte der burgundischen Weinbaufläche aus. Gamay hatte nicht nur in der jüngeren Zeit durch den fragwürdigen „Beaujolais Nouveau“ Imageprobleme, die besonders die anständigen Weine aus den hier und heute vertretenen Lagen überschatten, sondern er hat sogar eine mittelalterliche „Verfolgung“ er- und überlebt: Durch die meist zwei Wochen frühere Reifung drohte Gamay, ausgehend vom Clos de Vougeot, den Pinot im Burgund zu verdrängen. Der Burgunderherzog Philipp der Kühne verfügte 1395 unter dem Vorwand gesundheitlicher Sorge, „l'infâme et déloyal Gaamez“ aus dem Burgund zu verbannen; den wahren (und handfest wirtschaftlichen) Grund offenbarte sein Enkel Philipp der Gute, als er das Edikt seines Großvaters bekräftigte: „Die Herzöge von Burgund sind als die Herren der besten Weine der Christenheit bekannt. Wir wollen diesen Ruf bewahren“. Nicht von ungefähr sind nach wie vor viele burgundische Flaschenetiketten mit traditionellen „gotischen“ Lettern bedruckt.

Übrigens: die Gamay-Stöcke vertragen sich mit den wärmeren Granitböden des Beaujolais, fortan ihrem Exil, ohnedies besser als mit den Kalkböden der Côte d'Or...

2011 Fleurie Villa Ponciago, Magnum

T: vom Champagnerhaus Henriot biodynamisch hergestellt

V: Granat mit hellbraunem Rand, leichterer Körper

N: leichte rote Beeren, Kirschen und Praliné

G: relativ kräftige Säure, schon auch Beerenfrucht an der Basis, aber wohl noch Frage weiterer Alterung

B: 16, kann 17 erreichen

2012 Moulin-a-Vent Vieille Vigne, Thibault Liger-Belair

T: Gamay; selbe Maischestandzeit wie Burgunder

V: helles Granat, leicht hellbräunlicher Rand, mittlerer Körper

N. deutliche Kreide, dann rote Ribisel und Kirschsaff, später auch Weißbrotrinde

G: noch recht frisch, aber runder als der Flightpartner, mehr die Beeren und auch etwas helle Kirschen zu merken; kühler mittellanger Abgang

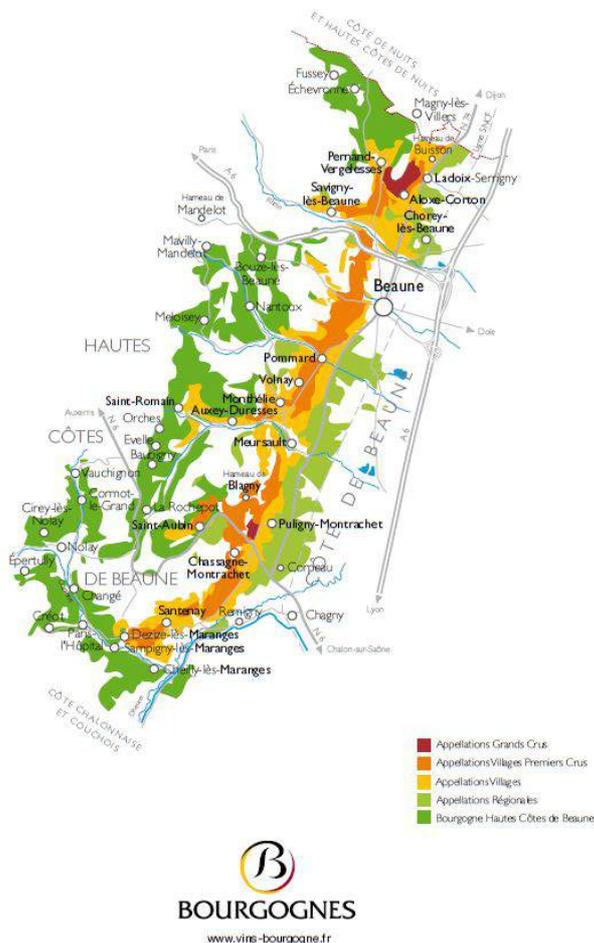
B: 17-

Grünpargel vom Velechovsky mit gebackener Garnele, Landei, Sauce hollandaise, braunem Kalbsjus: sämiger jus mit Thymianparfum, butterige Backkruste um Garnele und Ei, gut getroffene



Garung des Spargels: tolle Kombination, schafft 18.5 Punkte!

Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Wir sind nun am Südrand der Côte d'Or, also in der Côte de Beaune, angelangt. Unsere Reise ist strikt nach der Geographie ausgerichtet, und so kann es sein, daß auf Spitzenweine einfachere Dorflagen folgen – was fürs Wachhalten der Sinne durchaus nicht schlecht sein dürfte!

Die Lagenkarten wurden der website www.vins-bourgogne.fr entnommen, die viel Wissenswertes über diese uralte Weinregion enthält.

2009 Volnay 1^{er} Cru Cailleret Magnum, *Nicolas Rossignol*

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper
 N: Kalbsbraten, Kirschen, Walderdbeeren, Hauch Minze, Mineral, diskretest Lakritze
 G: rotbeeriger Saft mit Kirsche, Hauch Ribiselwürze, im Untergrund Thymian, im Abgang mit Tanninstruktur würzig, ziemlich lange
 B: 18

2009 Pommard 1^{er} Cru Clos des Epeneaux Magnum, *Comte Armand*

V: helleres Granat, kräftiger Körper
 N: Kreide, Erdbeeren, Kirschen, floral-duftig, Weißbrotrinde
 G: noch recht dichte Tannine, auf rotbeeriger Basis, Zunge ist noch etwas rau im Abgang, aber dieser sehr lange mit Rückaromen von Erdbeeren

B: 18- derzeit, Potential höher

Ein außen knusprig gegrilltes, innen saftig-rosiges **Kalbsrückensteak** auf **Morchelrahm** mit **Erdäpfelgratin** und **Schmorgemüse**: das Fleisch à point, könnte noch um einen winzigen Hauch weicher sein; die Sauce ist perfekt, ebenso das Gratin und das zart-bißfeste Gemüse: 19+ Punkte

... wird begleitet von einem sehr gut passenden, leichteren Vertreter der heute dominierenden Traube:

2009 Savigny les Beaune AC, *Benjamin Leroux*

T: BL ist von Jugend an am Wein interessiert, hat studiert und bei Comte Armand sowie Cos d'Estournel gearbeitet, bevor er sich selbständig



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

machte

V: helles Granat mit hellbraunen Reflexen, kräftiger Körper

N: rote Beeren, Kreide, Kirsche, Lakritze, Hauch Rauch

G: saftig, mit schöner Struktur, nicht allzu lange, trinkt sich aber köstlich und „fast von selbst“, ein geradezu jubelnder Speisenbegleiter!

B: 17++

P: ungefähr 30 Euro, in dem Umfeld ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

2002 Corton Bressandes Grand Cru Magnum, Chandon de Briailles

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: sehr schöne Lakritze, Himbeeren, trockene Marillen

G: wärmende rote Beeren, feine Struktur, lange nachklingend, immer noch bissl „haberte“ Zunge

B: 18-

Nun sind wir im Filetstück der Côte d'Or, der Côte de Nuits, angelangt. Unter deren 24 Grands Crus finden sich klingende Namen wie Bonnes Mares, Chambertin, Clos de Bèze (um 630 angelegt!), Clos de Vougeot (50 ha, aber auf 70 Winzer aufgeteilt), Grand Échezeaux, Richebourg, La Romanée, La Tâche – von 1.65 bis 50 ha groß.

2009 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru les Saint Georges, Thibault Liger-Belair

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, leichterer Körper

N: stahlige Kirschfrucht, Lakritze, Veilchen

G: rotbeeriger Saft, Abrundung mit Kirschen, deutliche Tanninstruktur, geht schon in beginnende Reife, sehr fein gewoben, eher langer Abgang

B: 18

2011 Nuits-St-Georges 1^{er} Cru La Richemone Vieilles Vignes, Christophe Perrot Minot

V: helles Granat, leichte violette Reflexe, zarter Körper

N: intensive Kräuterwürze von Rosmarin und Thymian, darunter buttrig gerundete Erdbeernoten,

G: abgerundet süß fruchtig-beerig, vielleicht ein bissl zu wenig Struktur merkbar, aber doch langer Abgang mit würziger, wärmerer Frucht und dann auch feine Struktur von Tanninseite zu merken

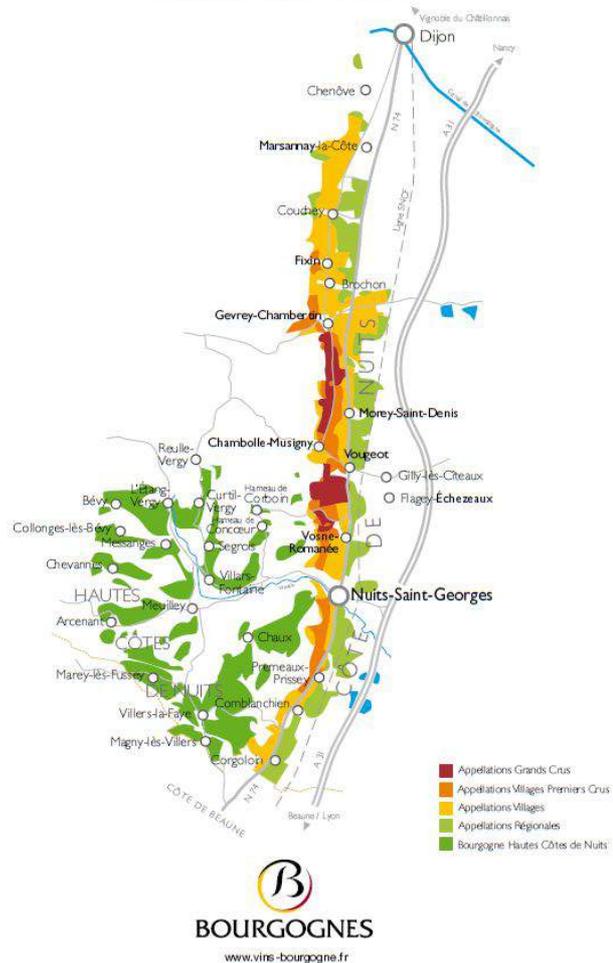
B: 18+

2007 Vosne Romanée AC, Domaine d'Eugenie

V: helles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: reife Erdbeeren, leichtes Butterkaramel, eher untergründige Lakritzwürze, auch Blütennoten

Côte de Nuits
et Hautes Côtes de Nuits



G: rote Beeren, feine Tanninstruktur, schon durchaus zugänglich, aber bestenfalls am Beginn der Trinkreife, dann recht lange mit viel Struktur abgehend

B: 18++ aber noch viel Zukunft

P: ca. 60 Euro sehr preiswert – da trifft sich Dorflage mit erstklassiger Qualität

2007 Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Malconsorts, Sylvain Cathiard

T: unmittelbarer Nachbar von La Tâche; Sylvain bewirtschaftet 5.5 ha (!mühsam ernährt sich das Eichhörnchen!) in Vosne-Romanée, Nuits-St-Georges und Chambolle-Musigny, sowie Clos de Vougeot und Romanée-St-Vivant in dritter Generation.

V: helles Granat, kräftiger Körper

N: feinste wildkräuterige Würze, zarteste Mokkanoten, Lakritze, Blütendüfte von Rosen über Geranien, helles Karamel, extrem vielschichtig!

G: feinste rote Beeren, speziell: reife Miese Schindler, und perfekte Balance zwischen diesen und feingliedrigem Tannin, sehr lange mit diesen Aromen und Strukturen abgehend

B: 19.5 – kein Wunder bei der Nachbarschaft!

P: schwindelerregende Preisentwicklung... der hier kostete einst ca. 120 Euro, aber nach oben explodiert... aktuell 600 ++ €

2007 Echezeaux, Grand Cru Magnum, David Duband

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: zarte Kräuternoten, reife Erdbeeren, Hauch Lakritze als Würze, nach längerer Luftexposition auch Bounty-Riegel

G: Feinste Struktur, dabei richtig einschmeichelnd süße rote reife Beeren mit Erdbeerbetonung, weiters leicht pfeffrige Würze, sehr lange mit rotbeerigen bis zart phenolischen Rückaromen

B: 19.5



2011 Clos de Vougeot Grand Cru, Olivier Bernstein

T: Clos de Vougeot ist in den oberen Abschnitten (von wo O. B. seine Trauben hat) besser drainiert; Nachbarlage von Echezeaux

V: helleres Violettgranat, kräftiger Körper

N: deutliche Lakritz- bis Naphthalin-gewürzte rote Beeren und dunkle Kirschen, Bratennoten, teils noch fast undurchdringlich mit der Nase, nach längerer Zeit an der Luft Blütentöne, auch Blutnoten

G: fast pralineehafte Süße, noch nicht ganz definiert, aber sicher gewichtig, auch hier noch Phenole im Spiel; Tannin müsste vorhanden sein, wird aber von der beerigen Schwere überdeckt, nur ganz hinten auf der

Zunge kommt doch das vorhandene süße Tannin zur Geltung – dann kommt ein doch schon längerer Abgang, aber das geht in ein paar Jahren wohl noch besser...

B: 19+++ womöglich in 5 – 10 Jahren 20?

2006 Chambolle Musigny AC, Domaine Lechenaut

T: 2006 steht etwas im Schatten des hochgelobten 2005er, ist aber ein lt. Otto Reindl recht muskulöser Jahrgang

V: dunkleres Granat, kräftiger Körper

N: Krautfleckerl mit deutlich schwarzem Pfeffer, dahinter süße Erdbeeren mit Phenolwürze

G: auch hier relativ vordergründig süß, fast ein bisserl zuckerartig, durchaus auch Struktur mit Beerennoten, aber nicht sehr vielschichtig, auch eher kurz

B: 17

P: 40 – 50 € dzt.

2011 Chambolle Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes, Olivier Bernstein

V: helleres Granat mit angedeuteten Violetreflexen, kräftiger Körper

N: Phenol, likörige Beeren, Lakritze, schwarzer Pfeffer

G: noch recht „haberte“ Tannine, auch hier noch phenolische Noten, pfeffrig, weit weg von fertig, aber Gewicht am Zungengrund

B: 18 – aber deutlich Potenzial nach oben, nicht vor 2025 wirklich trinkreif

P: 110 oder schon höher?

2012 Morey St-Denis AC En la Rue de Vergy, Virgile Lignier

T: trotz der „dörflichen“ Klassifizierung Einzellige!

V: helleres Granat, mittlerer Körper

N: nicht so recht klare Beeren, etwas säuerlich, auch Pfeffer, kein sehr großer Auftritt

G: etwas runde, aber auch keine sehr schöne Definition, fällt etwas auseinander in säuerlich-fruchtigen und alkoholischen Teil, mittellang

B: 16

2007 Clos de la Roche Grand Cru, Frédéric Magnien

V: helleres Granat, kräftiger Körper

N: schöne, fast mollige Röstnoten, reife rote Erdbeeren, minimal Edelhölzer, Milkschokolade bis Bounty

G: schöner reifer Erdbeer- und Kirschsafft, feines Tanningewebe, so sehr lang ausklingend, rotbeerige und zart tanninige Rückaromen, puristische Aura

B: 19



2009 Gevrey Chambertin AC, Arnaud Mortet

V: sehr dunkelkerniges Braungranat, mittlerer Körper

N: reife, eher aus dem Wald kommende Erdbeeren, bissl Lakritze

G: schöne reife Beerenfrucht, mehr auf der Ribelseite, eher harmloser Abgang

B: 17

P: ca. 50 €

2009 Gevrey Chambertin 1^{er} Cru Aux Combottes, Cyprien Arlaud

V: helles Granat mit violetten bis rosigen Reflexen, mittlerer Körper

N: reife Erdbeeren mit Himbeertouch, Hauch Lakritze und Naphthalin,
 G: sehr schöne Beerenfrucht, feingliedrig, zart, lange, aber nicht der große Druck auf der Zunge
 B: 18

Als Solitaire:

2007 Le Chambertin Grand Cru, Jean Louis Trapet

V: helles Granatrot, kräftiger Körper
 N: trockenfruchtige Süße,
 G: etwas austrocknend, aber schöne noble alte Frucht, geht ein bissl ins Likörige, so dann recht lange ausklingend
 B: 18-

Ganz im Norden der Côte de Nuits liegt eine Weingegend, die einige Zeit renommeemäßig im Keller war...

2009 Fixin 1^{er} Cru Clos de la Perriere, Benigne Joliet

V: glänzendes bläulich schimmerndes Granat, kräftiger Körper,
 N: feine reife rote Beerennote mit etwas Lakritze
 G: setzt sich am Gaumen fort, feingliedrig, fruchtig-beerig, ziemlich lange auch wieder fein gewoben abgehend
 B: 18

2006 Marsannay-la-Côte Cuvee d'Ancestrale, Sylvain Pataille

V: bräunliches helles Granat, kräftiger Körper
 N: likörige Beerenfrucht, Lakritzwürze, Trockenfrucht
 G: setzt sich im Mund fort, süß, schöne Struktur, dann aber im Ausklang etwas zu rund für Finesse
 B: 18-

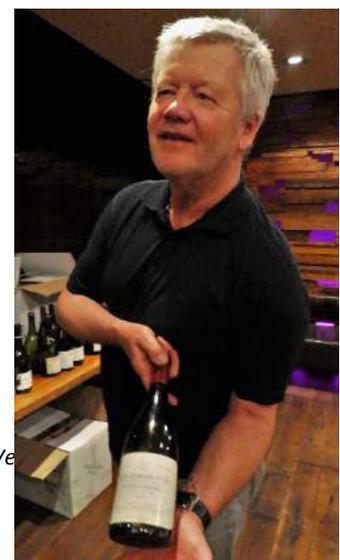


... aber jetzt (wieder) offensichtlich recht ansprechende Produkte liefert!

Abgeschlossen wurde der Abend mit einem weiteren Gustostückerl aus der Josefs-Küche, mit Assistenz vom „Eisgreissler“: **Topfenknödel mit Butterbrösel** (flaumig, buttrig, delikat), **Erdbeer-Rhabarber-Ragout** (knackig, saftig) und einem cremigen **Mohneis** – erneut sichere 18 Punkte!

Abschließend habe ich noch, aufgrund der Homogenität der Rebsorte, nach dem besten Wein des Abends gefragt; Mehrfachnennungen waren erlaubt. Das Ergebnis war ganz eindeutig: der **Vosne Romanée 1^{er} Cru Les Malconsorts 2007** von Sylvain Cathiard erhielt 24 Stimmen, beim Zweiten, Jean Louis Trapets **Le Chambertin Grand Cru 2007**, zeigten auch noch 10 Verkoster auf.

Bemerkenswert war, daß an diesem Abend auch deklarierte Burgunder-Skeptiker sich mit „dem besten Wein der Christenheit“ vernehmbar anfreunden konnten – natürlich ein Verdienst der Weine und ihrer Hersteller, ABER bei den komplizierten burgundischen Verhältnissen könnte man mit denselben Lagen und Klassifizierungen auch gründlich Schiffbruch erleiden: genau da ist ein



Kenner wie Otto Reindl als Führer unerlässlich, denn er blickt aufgrund seiner Erfahrung sozusagen hinter die Etiketten.



Aber nicht nur mit seiner profunden Kenntnis der Weine und vielen Hintergrundinformationen konnte uns Otto Freude machen: unser übliches Verkostungsbudget hätte nie für diese Kostbarkeiten gereicht, hätte nicht unser Weinbruder die Verkostungsliste großzügig aus seinem Keller „upgegradet“. Für die minutiöse Vorbereitung dieses Abends und für seine Großzügigkeit gebührt ihm unser allerherzlichster Dank. Und natürlich begleiten ihn auch unsere besten Wünsche für ein langes und gesundheitlich stabiles Pensionistendasein!

Einmal mehr konnte auch das „josef“-Team mit seinen verlässlichen küchen- und serviceseitigen Fähigkeiten dieser hervorragenden Weinauswahl eine überzeugende und höchst zufriedenstellende Umrahmung bieten. In Abstimmung mit Otto Reindl

stellte man ein Menü zusammen, das nicht nur für sich ein Hochgenuß war, sondern auch perfekt auf die feingliedrigen Pinots einging. Auch ihnen ein herzliches Dankeschön (was am Bild links substanziiell von WB Säckelmeister Hans-Lothar Hofstetter übermittelt wird) und ein lautes und ebenso herzliches „Bravi!“.

H. Huber