

2017: Der Jahrgang des Glücks!

Des doppelten Glücks sogar: Als dieser wundervolle Jahrgang - man kann ihn nicht anders beschreiben - die ersten 12 Monate Ausbau hinter sich hatte und der nächste, ebenso hochwertig und noch großzügiger, in die Weinlager kam, war an der Côte de Beaune die Freude groß. Der Fluch der geraden Jahre 12, 14 und 16 war endlich gebrochen, zwei Jahre hintereinander war Wein in die Keller gekommen, was seit 2011 nicht mehr der Fall gewesen und für viele Winzer eine Frage des Überlebens war, vor allem in Volnay und Pommard, aber auch in Meursault.

Der Jahrgang 2017 vereint alle Vorzüge, von denen Liebhaber des Burgunder nur träumen können:

Er ist raffiniert, komplex, zwischen Säure und Frucht wunderbar ausgewogen; der Alkohol ist technisch vorhanden, fehlt aber auf der Geschmacksebene, der Erfolg ist in beiden Farben fast gleich groß, eine Lagerung lohnt sich unbedingt, aber, und das ist das Besondere an diesem Jahrgang, der Liebhaber kann SOFORT beurteilen, was da in der Flasche ist. Dieser außergewöhnliche Jahrgang kann Ihnen schon jetzt fast alles sagen - es ist Beherrschung nötig, um etwas im Keller aufzubewahren, aber es lohnt sich! Fest steht, dass Sie eine große Vielfalt erwartet, denn diese Weine haben Geist, Fantasie und Vorstellungskraft. 2017 ist ein Juwel, 2017 ist ein Geschenk, es lebe 2017!

Die Weißweine wurden bei zwei Gelegenheiten verkostet: einmal am 22. Juni 2018, mitten im Ausbau der Sorten, und noch einmal am 16. November 2018, also etwa 14 Monate nach der Ernte. Das Ergebnis der beiden Verkostungen war ähnlich, aber man kommt nicht umhin festzustellen, dass die Weine durch den Ausbau in diesen wenigen Monaten deutlich gewonnen haben, und ich verstehe, warum François darauf bestand, dass ich seinen Wein probierte, als er ihn Ende Januar gerade in Flaschen abfüllte, es muss der 22. gewesen sein. Während dieser zusätzlichen zwei Monate haben alle Weine noch einen Schritt nach vorn getan und nichts weniger als Perfektion erreicht.

Einige, wie z. B. den Limozin, hat der Ausbau merklich verfeinert: War er zu Beginn des Sommers noch massiv und ein wenig verschlossen, haben schon wenige zusätzliche Monate im Fass ihm geholfen, sich zu öffnen und seinen Platz zu finden, all seine Vorzüge zu zeigen. In diesem so außergewöhnlichen Jahrgang steht er einem Premier Cru in nichts nach.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Apfel und Birne, genauer gesagt Reinette und Comice, feine Kräuter im Überfluss!

Kerbel, glatte Petersilie, gemähter Rasen, Lavendel ... Der von Natur aus sehr frische Wein gewinnt an der Luft noch zusätzlich an Frische, er weist eine rauchig-mineralische Note mit Eierschale sowie eine pflanzliche Note von Minze und Koriander auf. Auf der Zunge stellt sich sofort ein Gefühl von Sauberkeit und Reinheit ein - diese wohltuende Wirkung haben alle Weine dieses Jahrgangs, der lacht, verjüngend wirkt und reinigt. Der Apfel schmeckt auf der Zunge mehr nach Boskop und wirkt mehr als naturgetreu; die Birne setzt auf der Zunge die Säure der echten Frucht frei, wir schmecken Pfeffer und Moschus und die Frucht bleibt auch im Abgang eindrucksvoll spürbar. Dieser Aligoté passt nicht ganz so ideal zu Meeresfrüchten, aber dafür besser zu anderen Klassikern wie Froschschenkeln, Schnecken oder Gravlax.

BOURGOGNE CÔTE D'OR

Weisen Sie Ihre Freund_innen darauf hin, dass es sich hier um einen Burgunder mit entsprechender regionaler Herkunftsangabe handelt, da sie es sonst nicht glauben werden! Er bietet alles, was man sich nur wünschen kann, und ist verblüffend komplex. Weiße Früchte, Apfelschale und zerquetschte Banane in einem Rahmen aus Bergkräutern, Bergminze und Majoran? Genau. Auf eine milchige Note folgt ein Gewimmel von Zitrusfrüchten wie Mandarine, Kumquat und Orange, dann Trockenfrüchte, Mandel und Haselnuss, dann weiße Blumen wie Nelken, wir denken an Joghurt, Sahne und Butter und dann an süßes Mandel- und Haselnussöl. An der Luft erwacht der Wein zum Leben, wie wir gesehen haben: Er offenbart sich Schicht für Schicht, wir finden Frucht, Kräuter, milde Gewürze, Zitrusfrüchte - und dabei haben wir es mit einem weißen Burgunder zu tun! Auf der Zunge überwiegt Frucht - üppig, aber sehr lebhaft. An Zitrusfrüchten finden wir Limette, Zitrone und Pampelmuse, die Sorte schmeckt nach Pfeffer und Salz, sie ist aufregend geschmacksintensiv und hat einen sehr langen Nachhall. Ein spektakulärer Wein!

SAINT AUBIN

Der Saint Aubin steht dem in nichts nach. Er ist mineralischer, man spürt den Kalksteinfelsen, außerdem liegen feine Kräuter, Kerbel und gemähter Rasen, Eukalyptus, Lavendel und ein Hauch Bergamotte darin. Hinzu kommen Gummi, Juckpulver, Schießpulver, Reisnoten, Sake und schließlich weiße Blumen wie Maiglöckchen und Margeriten, Akazienhonig und zarte Vanille. Auf der Zunge finden wir Traube, Birne, Apfel, Zitrusfrüchte, feine Kräuter, ein elastisches und saftiges Gefühl, einen Brunnen von fleischiger Frucht; der Wein ist lang und aufrecht, sehr fruchtig mit pfeffrigen Noten, ein leichter Brandgeschmack kommt direkt aus dem Boden, die Sorte wirkt lange nach und ist wahrhaft vollkommen.

MEURSAULT

Der Meursault ist großartig - wie könnte es in diesem Jahrgang der Superlative auch anders sein?

Raffinierte Konditoreiwaren, Pfeffer und Puderzucker, rosa Biskuit, Zimt und Milchkonfitüre, Vanille, Kaffee-Eclair, Blätterteigtörtchen, Crema catalana, dann feine Kräuter, Kerbel und Koriander, süßes Mandelöl, Haselnuss, Cashewnuss und Erdnussbutter. Die Zunge ist fleischig, gleichzeitig dicht und geschmeidig, wir schmecken Haselnuss, Williamsbirne und Boskopapfel, der Abgang ist intensiv und verfolgt Sie geradezu mit seinem fruchtigen Charakter - ein Makel? Vielleicht, da sich die mineralische Natur durch die übermäßige Fruchtigkeit nur wenig zeigt.

Der Abgang regt den Speichelfluss an; in 25 Jahren professioneller Verkostung habe ich bei Wein aus einem Dorf nie einen so langen Nachhall erlebt. Bei einem erneuten Probieren eine Stunde später und etwas kühler (François präsentiert seine Weine in der Regel bei einer Temperatur um 16°C zur Verkostung) zeigt sich der Wein mineralischer, die für den Jahrgang typischen feinen Kräuter kommen stärker zum Tragen, wenn dies möglich ist, der Abgang ist noch präziser.

MEURSAULT TILLETS

Selten tritt die Parzelle Les Tillets einmal so stark hervor - ihr luftiger Charakter und das poetische oder sogar mysteriöse Aroma rechtfertigen die Entscheidung des Winzers voll und ganz. Die Nase ist raffiniert, ebenso subtil wie elegant: Trockenfrüchte, Pinienkerne, Haselnuss und Erdnuss, Puderzucker, Veilchen und weiße Blumen, pfeffrige Traube, ein subtiles und komplexes Aroma, das diesen Tillets in die Nähe eines Genevrières rückt. Auf der Zunge finden wir Comice-Birne, Trockenfrüchte und Zitrusfrüchte, Früchtebrot mit Orange sowie Bitterorange, der Abgang ist wunderbar dicht und zieht sich sehr lange hin.

MEURSAULT LIMOZIN

Wie bereits erwähnt vereint die Parzelle Limozin alle nur denkbaren Vorzüge in sich; die Begegnung dieser Weinberge und dieses Jahrgangs hebt dieses Klima in bisher ungeahnte Höhen. Trockenfrüchte, Mandeln, Pinienkerne, ein Hauch Honig, weißer Nougat, rosa Biskuit, Zwieback, weiße Nelke, Anis? Die Mentholnote wird immer kräftiger und geht Richtung Iod, dann kommen weißer Pfeffer und frischer Ingwer. Die Zunge wartet mit einer wundervollen Frische und Energie auf. Zitrusfrüchte, Limette und Guave, Comice-Birne, alles unglaublich ausgewogen, der Alkohol ist spürbar, doch die Frucht ist auf atomarer Ebene vorhanden, die vibrierende und aufregende Säure macht den Wein auf der Zunge lebendig, der Abgang ist wahnsinnig dicht und scheint kein Ende zu nehmen - ohne Zweifel der größte Limozin, den ich je als jungen Wein verkosten durfte.

MEURSAULT MEIX CHAUAUX

In der Nase Trockenfrüchte, aber auch Metall, nämlich Gusseisen und Blei, beides Kinder des Felsens, Cashewnuss, Mandeln und Pinienkerne, weiche Butter, Brotrinde, Weißbrot, weiße und rosa Blumen, eine Creme aus weißen Früchten wie Birne, Banane und weißem Pfirsich, dann Pfeffer, Piment, Lakritze, fast Kardamom, getrocknete Minze. Auf der Zunge Apfel, Birne und Obstschale, weißer und grüner Pfeffer, wieder eine hohe Dichte, aber auch eine ständige Bewegung dank dieser außergewöhnlichen Säure, die diesen Jahrgang ausmacht. Der Meix Chavaux ist im Abgang enger als die vorigen beiden Sorten und ähnelt hier dem gar nicht so weit entfernten Poruzots. Mir fällt auf, dass ich seit dem Beginn dieser Verkostung an den Ausbau überhaupt nicht gedacht habe - die Frage stellt sich ganz einfach nicht, alles ist klar und offensichtlich. Wir haben Alkohol, aber wo ist der Alkohol? Es gab einen Ausbau in Holz, aber wo ist das Holz?

MEURSAULT 1^{ER} CRU PORUZOTS

Bisher haben alle Weine ihr Aroma großzügig dargeboten - der Poruzot ist geheimnisvoller, vertikaler, fester in seinem Kalksteinfelsen verankert. Ein ernster Wein, der heftig an den Geist eines Perrières erinnert und eine metallische Note zwischen Blei und Stahl aufweist, die auch im Meix Chavaux liegt. Auf eine Note von neuem Leder folgt eine von Vanille, dann kommen Eukalyptus, frische Minze, Kerbel, frischer Ingwer und eine Gewürznote zwischen Gewürznelke und Kardamom mit einem Hauch Meersalz. Die Zunge ist zugänglicher als die Nase - Birne, weißer Pfirsich und Reinette-Apfel. Der Poruzot bleibt dabei ausgesprochen mineralisch, der Abgang ist geradlinig, voller Spannung, sehr präzise und wiederum verblüffend lang. Ein Poruzots für Liebhaber eines Perrières oder Charlemagne.

MEURSAULT 1^{ER} CRU CHARMES

In der Nase leicht pochierte weiße Früchte - Birne, Apfel und ein wenig weißer Pfirsich, Honig von den Kalkplateaus, Kruste von Alpkäse wie z. B. Beaufort, Gusseisen, Blei und Fels, mehr Yang als gewöhnlich, ein dichter und ernster Charmes. Die Zunge ist saftig und wohlschmeckend mit einer Note Karamell aus Isigny und geschmolzener Butter - definitiv üppig, aber auch sehr massiv und dicht, ein Jahrgang 2017, der noch gelagert werden möchte, was nicht so häufig vorkommt. Überrascht warte ich ein wenig, probiere den Wein nach einigem Belüften erneut und nun zeigt er

sich luftiger, subtiler, fruchtig und blumig - milde Gewürze, Zimt und Kurkuma, pochierte weiße Früchte, Noten von Süßgebäck - kurz: Der Charmes zeigt sich, man hätte gar nicht so lange warten müssen, einige Minuten hätten genügt, der Abgang zeigt den fruchtigen Charakter ganz deutlich. Geschmacksintensiv und köstlich - was für eine Ausstrahlung und was für ein Jahrgang. Der lange Nachhall, typisch für diesen Jahrgang, ist noch nie dagewesen. Der Wein passt nach einer halben Stunde in der Karaffe gut zu frisch gegrillter Seezunge, wird aber in zehn Jahren der ideale Begleiter für Steinbutt mit Sauce Béarnaise sein.

MEURSAULT 1ER CRU GENEVRIERES

Dieser am 5. April recht spät verkostete Genevrières tarnt sich beim Öffnen der Flasche, er zeigt sich halb als Poruzots und halb als Perrières. Man muss etwa eine Viertelstunde warten, bis sich der für die Sorte so typische blumige Charakter offenbart; zuvor zeigt sich der Wein eher frisch-mineralisch und vertikal. In seiner präzisen, spitzen, diamantartigen Natur ähnelt er seinen beiden Nachbarn; das poetische Eintauchen in die berühmten Felder von Zauberblumen tritt hinter Zitrusfrüchten, feinen Kräutern und dem strahlenden Glanz des Jahrgangs völlig zurück. Wir finden sofort Limette, Sternfrucht, Passionsfrucht, Schale der Pampelmuse und Zitrone, frischen Ingwer und weißen Pfeffer - das Ganze in Kombination mit dem typischen, entschieden kalkig-mineralischen Charakter des Poruzot. Danach kommen Gummi, Lakritzstange, eine harzige Note, Eukalyptus, weißer Pfeffer aus Kampot in Kambodscha, Noten von Zitrone und frischen Kräutern und schließlich Lavendel und Kerbel, ganz typisch für 2017. Die Zunge ist geschmacksintensiv, energiegeladen und sehr fruchtig: Traube, Apfel (Reinette und Granny Smith), weißer Pfirsich und Weinbergpfirsich - so viel Schönes. Der Abgang zeichnet sich durch Spannung und hohe Präzision aus, er ist pfeffrig-pikant, stark vom Boden geprägt, die Nachwirkung ist lang, was nicht überrascht. Nochmals: Der Zaubergarten mit seinen so schwer zu beschreibenden, verführerischen weißen Blumen offenbart sich erst Minuten später. Empfehlung: Ebenso wie bei einem großartigen Schnaps ist auch hier keine Hast geboten. Planen Sie für diesen Wein etwa zwei Stunden ein und öffnen Sie die Flasche lange im Voraus - und "lange" heißt hier nicht zehn Minuten, sondern eher zehn Stunden.

MEURSAULT 1ER CRU GOUTTE D OR

Süßes Mandelöl und/oder Haselnussöl, Trockenfrüchte und gebrannte Mandel, Mokokuchen, Cremegebäck, weiche Butter, alle Arten von Birnen, eine Ledernote und eine Rauchnote, Birnenkerne, subtile Kräuter - wir befinden uns hoch oben in der Luft zwischen Puligny und Blagny und spüren eine allgegenwärtige Frische. Auch hier bewirkt längeres Belüften eine Änderung - im Gegensatz zum Charmes zeigt sich die mineralische Natur Stück für Stück, wir finden im Glas Platten aus Kalkstein und einen Block Marmor wieder. Auf der Zunge finden wir Frucht in rauen Mengen: weißen Pfirsich, Weinbergpfirsich, Birnen und Reinetten-Apfel, dann Pfeffer (weißen, grauen und aus Szechuan), die Schale weißer Früchte, kräftig, aber sehr präzise, sehr langer Abgang, in dem sich auch der Boden offenbart, wieder einmal ein endloser Vorgang (und das ist noch untertrieben).

MEURSAULT 1ER CRU PERRIERES

Dieser erstaunliche Jahrgang zeigt sich mit seinen Trockenfrüchten, seinen milden Gewürzen und seinen reifen Früchten sehr sinnlich und führt diesen Perrières ganz natürlich ein Stück weit den Hang hinunter Richtung Charmes. Einen sinnlichen Perrières hat man auch nicht alle Tage! Also Trockenfrüchte, kandierte weiße Früchte, Birne und weißer Pfirsich, fast schon gelber Pfirsich, weißer Nougat und Karamell, milde Gewürze, Zimt, Kurkuma, Puderzucker, Vanilleeis und nun Piment d'Espelette, Niespulver, Lakritzstange, kandierter Ingwer, Kumquat oder Fruchtebrot mit Orange, aber es ist eine gewisse Frische dabei: Thymian, Lavendel, Minze, pfeffrige Traube - verrückt, oder? Auf der Zunge Apfel, Birne, Püree aus diversen weißen Früchten, nach wie vor aufregend frische Kräuter, vielleicht sogar Beifuß, sehr schöner und wunderbar langer Abgang. Für mich sind Poruzot und Goutte d'Or noch größer, aber auch dieser Perrières ist einfach unwiderstehlich.

MEURSAULT 1ER CRU CHARMES VIEILLE VIGNE

Konzentriert, dicht, massiv und ernst wie der zuvor besprochene Charmes - zu diesem Wein kann man erst nach einer Weile etwas sagen. Erde, Pilze wie Pfifferling und Steinpilz, wundervolle weiße Früchte wie weißer Pfirsich und Birne, Blumen, Bäume, Akazie, Mimose, weiße Nelke, Lilie, Honig vom Kalkplateau, Harz, Veilchen, Virginia- und türkischer Tabak, ein Hauch Naher Osten mit einer Note von Moschus und Muskatnuss, eine kräftige Dosis Fünf-Gewürze-Pulver - eine komplexe Angelegenheit mit Rauch, Kardamom, Gusseisen, Rinde ... Auf der Zunge sehr viel Frucht: Birne (Passe Crassane und Williams), Apfel (Boskop und Golden Delicious); ein wunderbar reifer Wein, sehr tief und wundervoll dicht ganz ohne Härte, ein gewaltiger Abgang - was soll man noch sagen!

DIE ROTWEINE

Wenn die Weißweine des Jahrgangs jung trinkbar sind - was soll man da erst von den Rotweinen sagen? Die Tannine sind zart, das Gefühl auf der Zunge beim Verkosten sehr angenehm, die Frucht ausdrucksstark - dieser Jahrgang wird ganz sicher schnell getrunken, wahrscheinlich zu schnell, wie schon 1997 und 2007, wobei sich hinter dieser sehr realen Geschmeidigkeit wesentlich mehr verbirgt als bei den anderen auf eine 7 endenden Jahrgängen (doch wie liebenswert sind die Rotweine von 1997 und wie prächtig altern sie - wer hätte das gedacht?)

BOURGOGNE COTE D OR

Charme und Sinnlichkeit, kandierte rote Früchte, (Himbeere, Kirsche und Walderdbeere oder Mara), Honig, Kalbsfond, Blumen (weiße Nelke, weiße Rose), Butter aus dem Fass, Gelee aus roten Früchten und eine Note in Richtung Aprikose. In der saftigen Zunge mit einfachen, geschmeidigen Tanninen zeigen sich Kirsche und Johannisbeere, aber Pfeffer macht den Wein würziger als ursprünglich erwartet. Der lange Nachhall streckt den Wein ganz natürlich; im Abgang zeigt sich Szechuan-Pfeffer, dicht am Piment, was zu gegrilltem Hühnchen mit grünen Erbsen passt.

POMMARD

In der Nase Pflaume, Burlatkirsche und Pfingstrose - das klassische Trio des Pommard. Hinzu kommen Gelee aus roten und schwarzen Früchten, Gewürze, grauer Pfeffer, Muskatnuss, aber auch Kaffeebohnen, roter Zucker und eine Note von Gummiharz, die an Geranie erinnert. Die Zunge zeigt sich fruchtig-saftig, sinnlich und recht süß - dies ist sicher kein tanninhaltiger und leicht grober Pommard für Großväter, vielmehr ist er dank seiner Ausgewogenheit leicht trinkbar. Man könnte an 1997, an 1992 oder an 2011 denken, aber hier finden wir mehr Anmut und Präzision wie beim Burgunder, die Gewürze (weißer Pfeffer und Muskatnuss) zeigen sich im Abgang. Wenn der Wein in der Karaffe ein wenig belüftet wird, kann er bei höchstens 16 Grad zu einem Kalbskotelett mit Gratin Dauphinois getrunken werden.

ALOXE CORTON 1ER CRU LES VERCOTS

Sinnlich, aber mit einer sehr deutlichen Note von menschlichem Blut, Aromen von rohem Fleisch wie magerem Rindfleisch, weiße Blumen, weißer Pfirsich (ja, ich weiß, dies ist Rotwein), neues Leder, Muskatnuss, ein Trio von Pflaume, Kirsche und Himbeere, Tulpe und Pfingstrose. Die feine Süße liegt zwischen weißem Zucker und Puderzucker, Himbeer- und Erdbeerkonfitüre mit einer Balsamnote in Richtung Lippenstift. Die Zunge ist saftig und einfach, die Tannine sind etwas präsenter als beim Pommard, Kirsche, Himbeere und Leder passen zur Nase. Wenngleich der Wein recht einschmeichelnd daherkommt, brauchen die Tannine rotes Fleisch, damit sich die Frucht voll zeigt.

VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS DU MILIEU

Weniger intensiv in der Nase, muss vor dem Trinken für eine halbe Stunde in die Karaffe gefüllt werden. Leder, Pflaume, sehr reife Burlatkirsche, Pfingstrose: Wir sind dicht am Aroma eines Pommard, eher Rugiens als Santenots - in Anbetracht der Lieblichkeit der Rotweine des Jahrgangs überraschend. Mokka, gebratener Estragon, Kirsche, später auch die Himbeere der Santenots, Erdbeere. Die unglaublich geschmeidige und elastische Zunge lädt zum Trinken ein - in den letzten zwanzig Jahren sicherlich einer der Jahrgänge, der sich jung am zugänglichsten zeigt, fast so einnehmend wie der 2000er, aber ohne Verdünnung. Die Frucht hält wunderbar lang an, das Gesamtergebnis ist zärtlich und zauberhaft. Ein ebenso hübscher wie freundlicher Santenots.