



Domaine Arnoux-Lachaux

Der Preis der Exzellenz

Mit dem Titel unseres Berichtes möchten wir auf keinen Fall auf das Buch von Tom Peters und Roger Watermann hinweisen, welches alle Unistudenten anfangs der 1980er Jahre lesen mussten. Inzwischen hat sich der Bestseller als Fake erwiesen. Die Wirtschaftswissenschaft hat beweisen können, dass die berichteten Fakten nicht ganz stimmen konnten. Wein mag einen wirtschaftlichen Aspekt abdecken, der moderne Weinbau ist aber keine Wissenschaft. Es braucht nur so etwas wie die dramatischen Widrigkeiten von Ende April 2016, um festzustellen, dass keine Wissenschaft eine taugliche und flächendeckend erfolgreiche Lösung gegen den drei Tage lang anhaltenden Frost bringt. So kommen wir zum Thema, welches uns im vorliegenden Artikel interessiert: Die Domaine [Arnoux-Lachaux](#).

Exzellenz?

Mitte März 2016 besuchte Vini-fera-Mundi die Domaine Arnoux-Lachaux, welche am Eingang von Vosne-Romanée gelegen ist, wenn man von Beaune Richtung Dijon fährt. Wir verfolgen seit vielen Jahren die hervorragende Arbeit, die auf dem Weingut erbracht wird. Die Zeit ist deshalb reif, Pascal, Florence und ihrem 28-jährigen Sohn Charles einen Bericht zu widmen.



Wir wurden durch Charles Lachaux, den durchaus tüchtigen und umtriebigen, jungen Winzer empfangen. Im Verlauf des über zwei Stunden langen Besuch ist es uns immer nachvollziehbarer geworden, warum die Domaine zur Elite der Côte de Nuits gehört. Das Buch, welches wir in der Einleitung erwähnt haben, heisst in der O.V. «In Search of Exzellenz», also auf Deutsch «Auf der Suche nach Spitzenleistungen». Es ist uns aber aufgefallen, dass Pascal und Charles nicht nach diesen Spitzenleistungen streben. Ein Winzer, der seine Arbeit liebt und akribisch führt, ein Winzer, welchem es bewusst ist, dass sein ganzes Kapital seine Weinberge sind, neigt in der Regel auch dazu, grossartig zu arbeiten. Wie ein Spitzenkoch mit seinem Grundstoff. Wenn der

Weinbauer zusätzlich über das Wissen und das Können der Familie Lachaux verfügt, sind alle Voraussetzungen erfüllt, um diese Ergebnisse zu erreichen, welche Jahr für Jahr die Geschichte der Domaine dokumentieren. Dies, obschon der nachhaltige, qualitative Quantensprung erst dank der Beissteuerung von Charles Lachaux zum Erfolg bzw. zur Exzellenz erreicht wurde. Es geht also nicht um eine «Suche nach Spitzenleistungen», solche setzen einen Ver-



Charles Lachaux

-gleich zu denjenigen anderer Winzer voraus. Die Lachaux positionieren sich aber nicht im Wettbewerb, ihr einziges Ziel besteht darin, hervorragende Weine zu produzieren, die durch ihre Makellosigkeit auffallen und durch ihre verführerische Präzision und Raffinement sowohl in der Aromatik wie in der Textur sowie ihren Schmelz die Erwartungen der anspruchsvollsten Weinliebhaber abdecken.

Die Geschichte

Bis 1930

Das Weingut wurde 1858 durch einen Herrn Salbreux gegründet. Im 1855 herausgegebenen Werk [«Histoire et Statistiques de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or»](#) von Jules Lavallo kann nachgelesen werden, dass er allerdings bereits als einer der vier Eigentümer des Lieu-dits «Les Portes-Feuilles» in Vosne-Romanée bekannt war. Gemäss einer undatierten Erntedeklaration habe er Eugène geheissen. Andere Winzer der Gemeinde kauften ihm die Trauben ab. Flaschen seien dennoch für den eigenen Konsum abgefüllt worden und die heutige Familie Arnoux-Lachaux soll immer noch einige aus den Jahrgängen 1900, 1913 und 1917 besitzen.



©Burgmap

Renée Salbreux und ihr Ehemann Charles Arnoux, der auch aus einer Winzerfamilie stammte, gründeten das eigentliche Weingut und zwar unter dem Namen Arnoux-Salbreux, wie es Flaschenetiketten noch bestätigen.

Ein Wein, welcher abgefüllt wurde, war der Grands Suchots. Grands, also gross war bestimmt nur die Fläche des Climats, die Lage hat immer Les Suchots geheissen. Oder Grands bezog sich auf das potentielle Qualitätsniveau der Weine aus der Parzelle der Arnoux-Salbreux. Diese galt bereits zu dieser Zeit als eine der besten im Climat. Sie befindet sich gerade unter dem Climat Les Beaux-Monts in angrenzender Nähe des Lieu-dits von Echézeaux «Les Cruots ou Vignes Blanches».



© Ola Bergman
©Bergman's Bourgogne

1931 bis 1986

1931 wurde Robert Arnoux geboren. 1957 übernahm er die Domaine, als sein Vater verstarb. Die wirtschaftliche Situation im Weinbau war nicht besonders gut, doch traf er die mutige Entscheidung, alle Flaschen selber abzufüllen. Bis zur vollständigen Umsetzung dieser neuen Strategie dauerte es allerdings bis am Anfang der 1960er Jahre. Mit dem Gewinn erwarb Robert Arnoux neue Parzellen. Stets in hochkarätigen Appellationen. Wie im Climat Aux Reignots, in welchem die Lachaux eine 0.1846ha kleine Parzelle besitzen. Diese grenzt an die Kultappellationen La Romanée und Richebourg an und wird durch die Burgunder-Experten als die Beste überhaupt im Climat eingestuft.



Robert Arnoux und seine Frau Clotilde Truchetet -wir empfehlen wärmstens die Erzeugnisse dieses unbekanntem Weinguts, wobei einige davon im [Maison des Vignerons](#) in Nuits-Saint-Georges erworben werden können- brachten drei Töchter zur Welt, Muriel, Janique und Florence.

1987 bis 2010

Pascal Lachaux wurde 1962 geboren. Als er 1983 Florence Arnoux kennenlernte, war er Apotheker mit Ausprägung Homöopathie. Sie heirateten 1987 und Pascal Lachaux lernte schrittweise den neuen Beruf bei seinem Schwiegervater. 1990 war er dann zum ersten Mal für die gesamte Vinifizierung zuständig. 1995 verstarb Robert Arnoux. Die ersten Aufgaben des frisch vermählten Ehepaars bestanden darin, die Keller gründlich zu renovieren und schrittweise eine neue Kellerei einzurichten. Der ursprüngliche Keller, welcher in den Jahren 1885 bis 1887 gebaut wurde, bestand weiter und wird heute immer noch gebraucht. Die Weine von Robert Arnoux genossen bereits einen guten Ruf, sie entsprachen den geschmacklichen Erwartungen der Epoche und wissen heute noch zu überzeugen. Robert Arnoux galt ausserdem als der beste Suchots-Produzent. Allen Meadows hat verschiedenen Weinen der Domäne dieser Zeit über 90/100 erteilt.



Die Parzelle der Domaine Arnoux-Lachaux wird nie gejä-tet

Mit einer aufwändigen, zielorientierten Modernisierung der gesamten Kellereinrichtungen konnte sich die Erfolgsgeschichte also fortsetzen. Um unsere Metapher des Spitzenkochs wieder zu verwenden, verfügte dieser nun über die besten Utensilien, um die anspruchsvollsten Speisen zuzubereiten.

Die Etiketten trugen zunächst die Bezeichnung «Domaine Robert Arnoux, Pascal Lachaux», wie es heute noch auf der Fassade des Weinguts steht. Erst mit dem Jahrgang 2007 wurden die Etiketten aufgefrischt. Sie wirkten dann moderner und die Domaine-Bezeichnung war nun «Domaine Arnoux-Lachaux». Das sind die Etiketten, welche die Weinliebhaber heute noch kennen. Im Jahr 2000 erweiterte Pascal Lachaux sein klassisches Weinportfolio aus Nuits-Saint-



©Arnoux-Lachaux

Georges und Vosne-Romanée mit Chambolle-Chambertin Villages, dann im Jahr 2008 mit einem Latricières-Chambertin.

Die Domaine startete im Jahr 2002 eine Négoces-Aktivität. Produziert wurden Weine in den AOC Clos Saint-Denis, Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux-Saint-Jacques, Chambolle 1er Cru Les Fuées, Les Amoureuses, Griotte-Chambertin, Chambertin Chambertin Clos de Bèze, Bonnes-Mares und Richebourg. Die Flaschen wurden unter dem Namen «Pascal Lachaux» vermarktet. Der Latricières-Chambertin war zunächst ein Négoces-Wein, bevor die Domaine die 0.53ha kleine Parzelle kaufte. Dieses florierende Geschäft wurde dennoch im Jahr 2008 aufgegeben. Die Trauben wurden im Verlauf der Zeit einfach zu teuer oder die verfügbare Qualität entsprach den Ansprüchen von Pascal Lachaux nicht mehr. Bis 2013 wurde immerhin ein Bourgogne Pinot Fin weiter produziert. Wir bewerten ihn auf den nächsten Seiten. Auch hier sind die Preise derart gestiegen, dass die Lachaux aufgeben haben. Ausserdem war es dem Sohn Charles besonders wichtig, sich auf die eigenen Weine zu konzentrieren und dem Portfolio eine tadellose Kohärenz zu gewährleisten.

Seit 2011

Die wichtigste und auch sichtbarste Änderung auf der Domaine betrifft den ältesten der drei Söhne von Pascal und Florence Lachaux, Charles. Nach dem Abschluss seines Studiums als Önologe im Lycée Viticole de Beaune hat der heute 28-jährige Lachaux seine Fachkenntnisse an der renommierten [INSEEC](#) Business School vertieft.



Charles Lachaux

In dieser prestigeträchtigen

Hochschule hat er mit einem Bachelor in Marketing und Kommunikation abgeschlossen. Danach hat er fast zwei Jahre lang Erfahrungen bei verschiedenen Weingütern, u.a. bei [Soléna Estate](#) und [Drouhin](#) im Oregon, aber auch in Südafrika und im Burgund gesammelt.

Zwei Erfahrungen, welche ihn tief beeindruckt haben, konnte er im Jahr 2008 bei Nathalie Tollot der Domaine [Tollot-Beaut](#) und im Jahr 2011 als Operations & Marketing Assistent bei [John Armit Wines](#) machen. Bei Nathalie hat Charles gelernt, den richtigen Zeitpunkt für die Ernte haargenau festzulegen. Seine tief verankerte Meinung ist seitdem, dass dieser Zeitpunkt einen viel grösseren Einfluss auf die Weinqualität hat, als dass man ihn ignoriert. Auf die Dauer kennt ein Winzer seinen Weinberg auswendig. Er weiss deshalb, wo und ungefähr wann welche Beeren gekostet werden sollen, um den idealen Zeitpunkt zu bestimmen. Wie Charles es uns erzählt, kommt uns sofort die Fabel «Der Hase und die Schildkröte» von Jean de la Fontaine in den Sinn, «Eile allein tut es nicht».

Beim renommierten Londoner Händler Armit Wines hat er die berufliche Gewissenhaftigkeit und das Berufsethos des Weinhandels gelernt. Erfolg ist nicht dem Zufall zu überlassen, man muss stattdessen jeden Tag hart arbeiten und seiner Kundschaft stets dankbar sein, man müsse sie also dauernd pflegen. Diese gesunde Philosophie ist unseres Erachtens nicht so ausgebreitet in Frankreich, wo es in erster Linie darum geht, entweder ein geniales Konzept zu erfinden oder ein grossartiges Produkt zu erzeugen. Als ob Marketing und Logistik nebensächlich wären... In diesem Sinne ist es Florence Lachaux zu verdanken, dass die Besucher der Domaine in einem geeigneten Caveau (dt. Verkostungsraum) die Weine verkosten und sie zugleich erwerben können. Wie oft besuchen Weinliebhaber Burgunder Weingüter, ohne eine einzige Flasche kaufen zu können? Bei den Lachaux gilt der Spruch «In Bordeaux können die Weine gekauft werden, verkostet aber nicht, im Burgund kann alles verkostet werden, gekauft aber nicht» also ganz und gar nicht. Eine vorbildliche Haltung, welche

wir sehr schätzen. Charles Lachaux ist schliesslich das Mitglied der Familie, welches die Entscheidung getroffen hat, dass mindestens 30% der Trauben nicht entrappt werden, während der Holzeinsatz besser kontrolliert werden müsse. Wir kommen später auf dieses Thema zurück.

Der Weinbau

Die Domaine produziert Weine in 15 Appellationen, fünf mit Stufe Villages, fünf 1er Crus und vier Grands Crus. Die letzte ist der Bourgogne Pinot Fin, welchen wir später im vorliegenden Bericht bewerten. Es geht für die Lachaux nicht darum, einen Vertreter aus jedem hochkarätigen Climat ihrer Gemeinde zu produzieren, sondern einer nachvollziehbaren Logik zu folgen. Die Weine müssen im Bouquet sowie im Gaumen einfach unverwechselbar sein. Aromatik, Ausdruckstärke, Reintönigkeit, Präzision, Frucht, Textur und Sinnlichkeit bilden die sieben Säulen der Weisheit der Domaine.

Im Weinberg

Am Naturnähesten

Was die Kultivierung der Weinberge angeht, erfolgt diese möglichst naturnah. Insektizide und weitere chemische Produkte werden auf keinen Fall eingesetzt, wobei die Lachaux es nicht laut kommunizieren. Es herrscht eine gesunde Symbiose zwischen der Winzerfamilie und deren Umwelt. Biodynamie sowie biologische, nachhaltige Landwirtschaft sind Mittel, um den bestmöglichen Wein zu produzieren, aber auf keinen Fall Selbstzweck. Im Gespräch mit Charles Lachaux erfahren wir, dass seine Philosophie sehr nah an derjenigen von Pascal Mugneret liegt. Bio ist nicht zwangsläufig das Gelbe vom Ei. Es muss verstanden werden, um dann richtig umgesetzt zu werden. Die Verweigerung, Zugeständnisse gegenüber der Doktrin zu machen, kann aber auch teuer werden.

Dem Weinberg wird die höchste Aufmerksamkeit geschenkt. Die Lachaux verbringen mindestens 70% der Zeit im Weinberg. Dieser wird immer wieder gepflügt, dafür nicht gejätet und die Technik der sexuellen Verwirrung wird in Chambolle-Musigny sowie in Vosne-Romanée angewandt. Wir machen gerne auf unseren [Bericht](#) über das Thema aufmerksam. Die Ernte wird jeweils manuell durchgeführt und die Trauben werden gnadenlos selektioniert. Es ist Charles Lachaux und seinem Vater von grundlegender Bedeutung, dass sie ihre Parzellen genauso bearbeiten, wie sie es benötigen. Biodynamische Methoden erweisen sich in diesem Sinne als besonders interessant und zeigen bestimmt in die



Charles Lachaux erklärt Vinifera-Mundi seine Philosophie. Hier ist er mit unserem Verkoster Adrian van Velsen auf der Parzelle Aux Reignots



Les Suchots, im Vordergrund die Parzelle der Domaine

richtige Richtung. Dennoch ist nicht zu vergessen, dass die Weinberge vor dem Anfang von Charles auf dem Weingut 30 Jahre lang chemisch behandelt wurden. Charles ist sich sogar sicher, dass diese rein produktionsorientierte Sichtweise die Hauptschuld an Krankheiten wie Esca trägt.

Die Bekämpfung vom Esca

Esca, das Wort wird ausgesprochen. Ohne Scheu, dafür verantwortungsvoll, wie es der Ausflug in den Weinberg nach der Verkostung auch zeigt. Immer mehr Weinbauwissenschaftler bezeichnen diese Krankheit als den [Krebs](#) der Reben. Es handelt sich um eine degenerative Krankheit, welche zum Absterben der Reben führt. Charles will uns zeigen, welche Plage, die bereits zur Zeit der Römer bekannt war, das Weinbaugebiet –übrigens wie viele andere in Europa (auch in der Schweiz, wie es Berichte von [Agroscope](#) bestätigen!) und weltweit nagt.

Wenn er sich über die Krankheit unterhält, verwendet Charles Lachaux allerdings nicht das provenzalische Wort, welches aus dem Griechischen Iska stammt, sondern seine französische Übersetzung. Also nicht Esca, sondern Amadou. Tönt zwar sanfter, ist aber gleich gnadenlos. Es existieren zwei Formen dieser Krankheit: Die erste befällt die Blätter der Rebstöcke, die zweite die Stöcke. Die erste entwickelt sich langsam, die zweite trocknet die Stöcke innerhalb von ein paar Stunden oder in ein paar Tagen ab. Unbehandelt nimmt die Krankheit in beiden Fällen ein tödliches Ende. Also, entweder sterben die Rebstöcke -sie ersticken, um es so zu sagen- oder sie werden [saniert](#). Wer in den Weinbergen u.a. rundum Vosne-Romanée spazieren geht, nimmt das Ausmass der Katastrophe wahr. Immer mehr Parzellen werden mit Stecklingen bepflanzt. Für den Touristen mit einem gesunden Menschenverstand hat diese Situation etwas Surrealistisches. Schnell meint man, es sei eine neue Mode ausgebrochen. Man will nicht daran glauben, dass alle diese neuen Stecklinge wegen einer Krankheit neu angepflanzt werden mussten. Das Lieu-dit Aux Communes in Vosne-Romanée scheint stark befallen worden zu sein und der Kontrast zwischen diesem und dem angrenzenden Aux Genavrières wirkt schmerzhaft. Merkwürdig ist die Tatsache, dass sich die Krankheit eben nicht überall gleich ausbreitet. Es passiert durchaus, dass eine Parzelle zu 20% befallen wird und die nebenstehende dafür kaum.

Unzählige Winzer ersetzen die kranken Rebstöcke durch Stecklinge. Und vergessen dabei, dass alte Rebstöcke grundsätzlich Trauben einer entscheidend besseren Qualität als Junge hervorbringen. Wir stellen uns nicht die Frage, ob die Weine in zehn oder 15 Jahren so genial wie heute sein werden. Jeder Weinliebhaber kauft vorzüglich Vieilles Vignes...

Darum hat sich Charles Lachaux gegen die Bequemlichkeit entschieden: Er saniert seine Rebstöcke. Koste es was es wolle, da liegt nicht die Entscheidung. Alte Rebstöcke tragen das Gedächtnis der Climats und der Parzellen, wo sie heranwachsen. Die Sanierung erfolgt folgendermassen: Die erkrankten Stöcke werden bis in gesunde Stammbereiche hinein zurückgeschnitten. Dies entspricht in der Regel einer "Amputation" des Stamms kurz oberhalb der



Karte der Ausbreitung des [Esca](#)

©Institut Français de la Vigne et du Vin



Veredlungsstelle. Das Ziel ist, erkrankte Reben durch einen Neuaufbau mit bodennahen Trieben zu retten. Auf der Parzelle der Domaine im Climat Les Suchots beansprucht eine Weinstockreihe 10 Stunden Arbeit... Qualität und Alter der Reben haben keinen Preis, Charles Lachaux weiss genau, wo sein Kapital steckt. Im Weinberg, nicht im Keller. Deshalb geht er auch mindestens zwei Mal im Jahr seine Reben gründlich prüfen. Ohne die niedrigste Konzession. Genauso wie er es auch im Jahr 2014 gemacht hat, als das grosse Thema die Kirschessigfliege war. Die gesamten Trauben wurden von 3 ha. weggeworfen. Bei Bedarf wurden sogar die Weinreben herausgerissen. Die Domaine pflegt eine strenge Umpflanzungspolitik. Es wird nie eine gesamte Parzelle neu angepflanzt, dies erfolgt Stock nach Stock im Verlauf der Jahre. Immer in Hinblick auf das Durchschnittsalter Rebstöcke auf der betroffenen Parzelle. Bemerkenswert ist auch, dass begrünte Parzellen kein Suzukii-Problem gekannt haben.

Im Keller

Beide grossen und massgebenden Änderungen im Weinbauprozess sind einerseits die Teilentrappung der Trauben und andererseits der moderate Holzeinsatz. Zum Beispiel werden nur 35% neues Holz für den Romanée-Saint-Vivant verwendet. Charles Lachaux hat beide Entscheidungen getroffen. Der gesamte Prozess ist ansonsten für alle Weine mit Ausnahme des Pinot Fin der Gleiche.

Nach der Einlieferung der geernteten Trauben in die neue, 2005 gebaute Kellerei gelangen diese in eine hochmoderne Entrappungsmühle. Die Beeren werden dann in tadellosem Zustand und ohne Pressung (foulage) entbeert. Es folgt eine drei- bis siebentägige Kaltvorgärungsphase, dann eine klassische alkoholische Gärung. Es wird während dieses Prozesses möglichst wenig interveniert. Pigeage (dt. Untertauchen) und Remontage (dt. Überpumpen) werden je nach Jahrgang, je nach Wein, je nach Temperatur und Mostdichte sorgfältig durchgeführt. Die Fässer aus französischer Eiche werden nach Schwerkraft abgefüllt. Erst dann erfolgt die malolaktische Gärung. Der Prozentsatz des neuen Holzes hängt vom Wein ab. Die Flaschenabfüllung erfolgt dann anfangs März.

Besonders bemerkenswert sind die ausserordentliche Ordnung und die Sauberkeit im Keller. Diese setzen ein klares Zeichen dafür, was auf dem Weingut zu erwarten ist. Was auch erklärt, dass gewisse Mitarbeiter seit über 20 Jahren tätig sind und Glück ausstrahlen.



Die Verkostung

Im vorliegenden Bericht bewerten wir die Weine aus vier Verkostungen:

- Diejenigen, welche wir während des Besuchs des Weinguts verkosten durften
- Diejenigen aus der Fachveranstaltung «Trilogie en Côte de Nuits», welche Mitte März 2015 in diesem Rahmen stattgefunden hat.
- Diejenigen aus der Fachveranstaltung «Les Grands Jours de Bourgogne» 2016
- Diejenigen aus der Veranstaltung Real Wines Burgundy and Burgundy Style Tasting», welche [Paul Liversedge MW](#) am 28. April 2016 in Zusammenarbeit mit [Siebe-Dupf](#), dem Generalimporteur der Domaine in der Schweiz, in Zürich organisiert hat.

Last but not least machen wir auf unseren im Dezember 2015 herausgegebenen Bericht «[Die Boutique-Auswahl eines Burgunder-Kenners](#)» aufmerksam.

Um den Lesekomfort unserer Bewertungen zu erhöhen, gehen wir nicht in chronologischer Reihenfolge dieser Anlässe vor, sondern nach Klassifikation und Weinnamen. Wir geben selbstverständlich an, in welchem Kontext die Weine verkostet wurden. Erzeugnisse aus zwei Jahrgängen werden bewertet: 2013 und 2014.

Die Weine wurden durch Adrian van Velsen (avv) und Jean François Guyard (jfg) verkostet.

Der Jahrgang 2013

Mehrheitlich Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 wurden ausgeschenkt. Charles Lachaux beschreibt den Jahrgang aufgrund des umständlichen Wachstums der Reben als anstrengend. Entweder war ein Winzer laufend unterwegs, um diese Entwicklung aus der Nähe zu verfolgen oder er exponierte sich ernsthaft. Die Rebstöcke brauchten Luft zum richtigen Zeitpunkt. Also weder zu spät noch zu früh. Das Wetter förderte das Wachstum von Unkraut zwischen den Weinstockreihen. Viele Winzer haben unpassend reagiert und ihre Parzellen gepflegt. Das habe enorm viel Feuchtigkeit freigesetzt. Stattdessen haben die Lachaux das Unkraut weggeschnitten, was sich als richtige Entscheidung erwiesen hat. Die Ernte hat am 4. Oktober begonnen und die Beeren waren so gesund, dass sie nur wenig selektioniert werden mussten. Im Durchschnitt wurden die Trauben zu 60% entrappt, wobei es selbstverständlich von einem Erzeugnis zum nächsten variiert. Die malolaktische Gärung habe sehr lang gedauert. Schliesslich sei der Jahrgang für die Liebhaber rassisger Weine perfekt.

Der Jahrgang 2014

«Août fait le moût» sagt ein Spruch. Der August bestimme also die Qualität des Mostes. Zu August 2014 hätte vermutlich «Août fait la moue» (dt. August zieht ein schiefes Gesicht) besser gepasst. Juli und August sind nass gewesen. Die Winzer haben ihr Schicksal angenommen, weil sie an das Gesetz der Serie der Jahrgänge mit einer 4 -2004, 1994, 1984...- glauben. Das Jahr ist aber rundum warm, ja sogar das wärmste gewesen, seit die Temperaturen gemessen werden und der September hat die ganze Situation gerettet. Für eine vertiefte Analyse empfehlen wir unseren Bericht über die [Grands Crus 2014](#) der Gemeinde Gevrey-Chambertin. Der grösste Ärger wurde durch die Drosophila Szukii verursacht. Darum haben die Lachaux zwischen dem 18. und dem 24. September die Ernte durchgeführt. Die Rebberge der Gemeinde Vosne-Romanée wurde in einem gewissen Masse stark befallen. Charles Lachaux fragt uns, ob wir auch diese zahlreichen Weine im Rahmen der Fachveranstaltung der Grands Jours de Bourgogne «Vosne Millésime – Noblesse des Clos de Vougeot» verkostet haben, welche eine merkwürdige Note aufweisen. Die Menge an Traubengut ist dieses Jahr gut gewesen. Der potentielle Zuckergehalt ebenfalls. Weine mit 12 bis 12.5% konnten ohne Chaptalisation vinifiziert werden. Die Volltraubenvergärung hat zu 40 bis 100% stattgefunden. Die malolaktische Gärung ist dieses Jahr schnell gelaufen. Schliesslich schätzt Charles Lachaux seinen Jahrgang 2014 als weniger strukturiert, dafür sinnlicher als 2013 ein. Eine Meinung, die wir seit den ersten Probeverkostungen des Jahrgangs völlig teilen. 2014 gilt unseres Erachtens als unverzichtbarer Jahrgang.

Die Weine

Im Rahmen des Besuches des Weingutes am 25. März 2016 wurden die verschiedenen Erzeugnisse blind verkostet. Ausschliesslich Charles Lachaux sah die mit Kreide auf den Flaschen geschriebenen AOC-Kürzel, z.B. REI13 für Aux Reignots 2013. Nach dem verkosten jedes einzelnen Weins gab er uns dessen Namen bekannt. Die Weine der Veranstaltungen wurden hingegen nicht blind verkostet.



In der Schweiz sind die Weine bei [Siebe-Dupf](#), dem Generalimporteur der Domaine für dieses Land, sowie bei [Real Wines](#) und [Salesa](#) erhältlich. In Deutschland vertreten [G Wahnschaffe Weinimport](#) und [Feine Weine](#) die Domaine.

Bourgogne Pinot Fin 2012 (Appellation régionale)

50- bis 60-jährige Rebstöcke, welche sich zu 50% in Chambolle-Musigny, 25% in Vosne-Romanée und 25% auf zwei Parzellen in Prémieux-Prissey (Nuits-Saint-Georges) befinden. Der Pinot Noir in seinem ursprünglichen Zustand, also weder eine Selektion noch ein Klon, sondern eine Exklusivität mit den köstlichen, ursprünglichen, organoleptischen Merkmalen. Es handelt sich also um mehr als eine Rarität, da 1ha Rebstöcke im Jahr 2011 ausgerissen und erst 2014 ersetzt wurden.

Am 25. März 2016 auf dem Weingut verkostet.

(avv+jfg): Die Trauben wurden zu 70% entrappt. Ausbau zu 50% in 2-jährigen Fässern, 50% Stahltank. Strahlendes Rubin, jugendlicher Glanz. Sehr feine, noch etwas verhaltene Nase, mit Luft intensiver werdend. Da sind rote und dunkle Beeren, eine feine fast pfeffrige Würze, gute Komplexität. Am Gaumen saftig, mit sehr schöner, klarer Frucht, das ist knackig, zugänglich, gestützt von sehr feinem Gerbstoff, ausgewogen, mit angenehm Fleisch am Knochen. Ein sehr frischer, präziser Pinot mit guter Komplexität und einem feinwürzigen Abgang. 2019-2027, **16.75-17/20** (87-89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 25.- bei [Mathieu Vins](#). In Deutschland ist er hingegen nicht erhältlich.

Chambolle-Musigny (Village) 2013

Etwa 50-jährige Rebstöcke aus sechs Lieux-dits. Diese befinden sich im oberen Teil des Dorfes in der Richtung des Waldes. Die lehmig-kalkigen Böden enthalten viele Steine und sind ideal nach Südosten ausgerichtet.

Am 16. März 2015 im Rahmen der «Trilogie»-Veranstaltung, dann am 25. März 2016 auf dem Weingut sowie am 28. April 2016 in Zürich verkostet.

(avv+jfg): Teilentrappung zu 70%. Strahlendes Rubin, jugendlicher Glanz. Die Nase feinduftig, floral, mineralisch, eher rotfruchtig, sehr kalkig, kühl, dazu auch mit rauchigen Aromen, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen super frisch, straff, mit klar definierter Frucht, viele rote Beeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, subtile, filigrane Mineralität, sehr knackig und ungemein saftig, der Wein hat viel Kraft und ist unglaublich präzise. Das kann reifen, ja das muss reifen, wunderbar finessenreich und mit sehr schöner Länge. Ein Chambolle Village mit viel Niveau. 2020-2030, **17/20** (89/100) Mitte März und **17.25/20** (90/100) Ende April (jfg).

In der Schweiz kostet dieser Wein 65.- bei [Real Wines](#), 50.92 bei [Salesa](#) und 62.- bei [Vineas Vini](#). In Deutschland kostet er €41.- bei [G. Wahnschaffe Weinimport](#).

Vosne-Romanée (Village) Les Hautes Maizières 2013

Die ca. 45 Jahre alten Rebstöcke des Vosne-Romanée Hautes Maizières befinden sich vollständig auf dem Lieu-dit Maizières Hautes, welches der Gemeinde Flagey-Echézeaux angehört. Die Parzelle ist 0.57ha klein.

Am 16. März 2015 im Rahmen der «Trilogie»-Veranstaltung, dann am 25. März 2016 auf dem Weingut sowie am 28. April 2016 in Zürich verkostet.

(avv+jfg): Volltraubenvergärung. Leuchtendes Rubin, jugendlicher Glanz. In der Nase eine richtige Droge, da ist ein ganzer Blumenstrauß an Düften, rote und dunkle Beeren, viele florale Elemente, Veilchen, auch kühler Rauch, Anflüge von Tee, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen knackig, straff, Anflüge von roten Johannisbeeren, einiges an Orangenesten, das ist ein kompaktes Paket von Beeren, unglaublich saftig, die Struktur ist sehr gut und die Balance bestechend. Dieser Wein hat sehr gute Reserven und ist wunderbar langanhaltend im Abgang. 2020-2034, **17.25/20** (90/100).

(jfg): Ende April 2016 bestätigte dieses Erzeugnis seine verführerische Klasse. Breites, sinnliches und frisches Bouquet mit eben diesem animierenden Zusammenspiel zwischen floralen und fruchtigen Komponenten mit zusätzlichen, würzigen Noten. Der Charakter der Lage kommt schrittweise zur Geltung. Die benachbarte Lage im Norden und diejenige im Osten gehören für die erste zu einem Teil, die zweite vollständig zur AOC Echézeaux. Ultrafeine Tannine, schöne Komplexität im samtigen, raffinierten Gaumen. Toller Abgang. Ein Muss und ganz klar ein Wein, bei welchem man seinen nicht gerade günstigen Preis annimmt. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 79.- bei [Real Wines](#) und 58.37 bei [Salesa](#). In Deutschland ist er hingegen nicht erhältlich.



Vosne-Romanée (Village) Les Hautes Maizières 2014

Am 22. März 2016 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2016 verkostet.

(jfg): Volltraubenvergärung. Ein köstlicher Wein in einem ähnlichen Stil wie der 2013, vielleicht mit etwas mehr Würze im Bouquet. Frische, reife Frucht, man möchte reinbeissen. Ausgefeilt, gute Komplexität und vielversprechend. Strukturierter, geschmackvoller, extrem harmonischer Gaumen, lebhaft, sehr frisch, die ganzen Trauben wirken sehr vorteilhaft von der ersten Nase bis zum Abgang. Ein auf seinem Niveau unwiderstehliches Erzeugnis. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.



Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Procès 2013

50-jährige Rebstöcke auf einem dramatisch verkannten Climat. Spannend ist, dass die benachbarte Lage, «La Rue de Chaux» genauso wenig bekannt ist. Aus beiden Climats werden energische, kräftige und durchaus geschmackvolle Weine mit einer finessenreichen Frucht gekeltert.



Am 25. März 2016 auf dem Weingut sowie am 28. April 2016 in Zürich verkostet.

(avv+jfg): Die Trauben wurden zu 40% nicht entrappt. Ausbau in 30% neues Holz. Klares Rubin, jugendlicher Glanz. Die Nase offen, sehr duftig, das Holz noch deutlich spürbar, viele dunkle Beeren, dann auch rote Johannisbeeren, rauchige Aromen, Tee, Leder, kühl, kalkig, mineralisch und mit sehr guter Komplexität. Am Gaumen weich, fast schmeichelnd beginnend, dann packen die Gerbstoffe zu, fein geschliffen, verleihen dem Wein eine sehr gute Struktur. Das ist unglaublich frisch, saftig, knackig, ein ganzer Korb rote Beeren zeigt sich am mittleren Gaumen, dazu Orangenzesten und eine feine Würzigkeit. Das ist präzise, gradlinig, top frisch und sehr lang im Abgang. Klasse! 2020-2035+, **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 85.- bei [Real Wines](#). In Deutschland kostet er €52.- bei [G. Wahnschaffe Weinimport](#).

Vosne-Romanée 1er Cru Aux Reignots 2013

Die 1.62ha kleine Kultlage setzt La Romanée in der Richtung des Hügels, auf welchem sich der Wald von Vosne-Romanée befindet, fort. Im 1855 herausgegebenen Werk «Histoire et Statistiques de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or» gibt Jules Lavalley an, dass sich viele Besitzer Parzellen auf dem Climat aufteilen. Die Tatsache ist, dass ein Katasterregister von 1827 40 Parzellen gegen 20 heute erwähnt. In ihrem 1892 veröffentlichten [Buch](#) «[Les Grands Vins de Bourgogne](#) (La Côte d'Or)» schreiben R. Danguy und Ch. Aubertin, dass Hr. Arnoux einer der Besitzer der Lage war -heute gäbe es zehn Besitzer-. Genauso wie er auch eine Parzelle im Lieu-dit Aux Saules von Vosne-Romanée besass. Diese gehört der Domaine Arnoux-Lachaux immer noch. Die Trauben werden für die Vinifizierung des Vosne-Romanée Village verwendet. Die 0.29ha Parzelle Aux Reignots der Domaine grenzt an La Romanée an und gilt als die beste des Climats. Sie wird mit dem Pferd gepflügt, weil ein Traktor sowieso zu gross wäre.

Am 25. März 2016 auf dem Weingut verkostet.

(avv+jfg): 1.5 Pièces wurden produziert. Volltraubenvergärung und 80% neues Holz. Strahlendes Rubin, jugendlicher Glanz. Was für eine beeindruckende Nase, das ist würzig, tief, nobel, mit vielen Kirschen, noch etwas verhalten, mit Luft zeigen sich dunkle Beeren, Torf, Rauch, auch medizinale Noten, das ist spannend, unglaublich verspielt mit sehr schöner Komplexität. Am Gaumen ein Traum, sehr weich beginnend, fließt wie Samt über die Zunge, dann plötzlich viel Struktur, deutlich Gerbstoff, reif, fein geschliffen, saftig, frisch, präzise, wie aus dem Stein gemeißelt, da ist Kraft im Spiel, und gleichzeitig sehr viel Finesse. Die Frucht wird perfekt gestützt durch das enge Korsett, kommt aus sich raus, und zieht sich wieder zurück. Das ist grosse Klasse. Sensationelle Länge im Abgang, hält 45 Sekunden nach. 2022-2040, **18/20** (93/100). Das Potential für einen Punkt mehr ist vorhanden.

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland kostet er dafür €139.90 bei [Feine Weine](#).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2013

Renommierter, malerischer Lage, da mit La Tâche und Aux Malconsorts direkt benachbart. Ausschliesslich eine kleine, gewundene Strasse trennt sie. Die Domaine besitzt 0.92ha in der Lage. Die Parzelle geht von der Strasse bis ganz unten zum Clos des Réas, was eine bemerkenswerte Repräsentativität der verschiedenen Bodentypen im Wein ermöglicht. Die Rebstöcke sind zwischen 35 und 40 Jahre alt.

Am 16. März 2015 im Rahmen der «Trilogie»-Veranstaltung verkostet.

(jfg): Zu 50% entrappte Trauben. 50% neues Holz. Eine exquisite, edle Nase mit vielen, vielschichtigen Düften schwarzer Komponenten. Also nicht nur dunkle und schwarze Johannisbeeren, sondern auch etwas Tee, ein Hauch Feigen... Florale Komponenten wie Veilchen sind ebenfalls vorhanden. Die Nase wirkt frisch, konzentriert, anspruchsvoll

und doch noch zurückhaltend. Eine tolle Würzigkeit umhüllt das Ganze, das erweckt die Sinne. Der Charakter des Jahrgangs ist selbstverständlich klar vorhanden. Also vielversprechend. Der Gaumen wird aktuell noch durch das Holz dominiert, wobei dieses nicht stört. Vollmundig, lebhaft und wiederum sehr animierend. Ein vielversprechender Erfolg, darum **17.5+/20** (91-92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 87.50 bei [BV Vins](#) und 100.60 bei [Salesa](#). In Deutschland kostet er €99.- bei [Feine Weine](#).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2014

Am 22. März 2016 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2016 verkostet.

(jfg): Dunkle Früchte liefern die ersten hedonistischen Eindrücke im straffen., dichten und harmonischen Bouquet, wieder Noten verschiedener, dunkler Teemischungen, Pflaumen, schwarze Beeren, Veilchen und Rosen, wieder diese komplexe Würzigkeit und nicht zuletzt ein Hauch Holz. Ausgewogener, saftiger, samtiger Gaumen, lässt das Wasser im Gaumen zusammenlaufen, schöne, lebhafte Struktur. Zum aktuellen Zeitpunkt besser als der 2013er im gleichen Stadium, es dürfte sich aber in 12 bis 15 Jahren anders entwickeln.

17.75/20 (92/100). Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.



Links Les Chaumes, rechts aux Malconsorts, weit vorne die ersten Lagen von Nuits-Saint-Georges



Der schwere Boden des Climats Les Chaumes

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2013

Die Rebstöcke sind zwischen 35 und 40 Jahre alt und befinden sich auf der Lage Quartier des Marei Haut.

Am 16. März 2015 im Rahmen der «Trilogie»-Veranstaltung verkostet.

(jfg): 40% der Trauben wurden nicht entrappt. 50% neues Holz. Ein Clos de Vougeot, wie man ihn liebt. Breites, robustes, doch noch zurückhaltendes Bouquet mit durchaus eleganten Noten nach roten und dunklen Früchten, floralen Komponenten, einem Hauch Würze und Unterholz. Das Holz ist sehr schön eingebunden. Vollmundiger, konzentrierter, im positiven Sinn schmeichelhafter Gaumen mit samtigen, aromatischen Konturen. Viel Saft und ein faszinierend straffer Abgang. **18+/20** (93-94/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 87.50 bei [BV Vins](#) und 100.60 bei [Salesa](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich.

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2014

Am 22. März 2016 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2016 verkostet.

(jfg): 40% der Trauben wurden nicht entrappt. 60% neues Holz. Elegantes, tiefsinniges und einladendes Bouquet mit einem gelungenen Zusammenspiel zwischen den dunklen und schwarzen Früchten, dem elegant eingebundenen Holz und den floralen Komponenten. Im Hintergrund lässt sich die klassische Würze wahrnehmen. Strukturierter, geschmeidiger, lasziver Gaumen. Wieder dieser straffe, lang anhaltende Abgang. Ein rassiger Wein für anspruchsvolle Liebhaber. **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.

Echézeaux (Grand Cru) 2013

Die Rebstöcke sind zwischen 35 und 40 Jahre alt und befinden sich auf einer 0.88ha kleine Parzelle auf dem Lieu-dit Les Rouges du Bas. Die Parzelle grenzt auf deren ganzen Länge an das Lieu-dit Les Echézeaux du Dessus.

Am 16. März 2015 im Rahmen der «Trilogie»-Veranstaltung verkostet. Wir haben diesen Wein in unserem [Bericht](#) über Flagey-Echézeaux bereits bewertet.

(jfg): Grossartige, reintönige, komplexe und sinnliche Nase mit würzigen Noten in einem verführerischen Potpourri schwarzer Beeren und reifer Pflaumen auf einem Blumenbeet. Rassiger und tiefsinniger Gaumen, üppig wie sein Vorgänger Umami, die Vollkommenheit des Geschmacks. Rundum ein klarer Erfolg mit sehr gut eingebundenem Holz und einem langen, kräftigen Abgang. Ein Muss. **18+/20** (93-94/100).



Im Vordergrund Les Rouges du Bas

(jfg): Grossartige, reintönige, komplexe und sinnliche Nase mit würzigen Noten in einem verführerischen Potpourri schwarzer Beeren und reifer Pflaumen auf einem Blumenbeet. Rassiger und tiefsinniger Gaumen, üppig wie sein Vorgänger Umami, die Vollkommenheit des Geschmacks. Rundum ein klarer Erfolg mit sehr gut eingebundenem Holz und einem langen, kräftigen Abgang. Ein Muss. **18+/20** (93-94/100).

Echézeaux (Grand Cru) 2014

Am 22. März 2016 im Rahmen der Grands Jours de Bourgogne 2016 verkostet.

(jfg): 60% der Trauben wurden nicht entrappt. Ausbau in 70% neuem Holz. Reduktive Nase, aber auch breit und potentiell komplex. Aktuell dominieren die floralen Noten der zum Teil entrappten Trauben. Es lassen sich immerhin feine Düfte schwarzer Beeren, von Würze und einem Hauch Unterholz. Vielversprechend. Eleganter, geradliniger, schlanker und anspruchsvoller Gaumen. Dieser Wein kann nichts anderes als ein Echézeaux sein. Samtige Tannine, sehr präzise und raffiniert. Guter, vielversprechender Abgang. Potentialbewertung: **18/20** (93/100).

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.

Echézeaux (Grand Cru) 2008

Am 25. März 2016 auf dem Weingut verkostet.

(avv): Mittleres Granatrubinrot, immer noch schöner Glanz. Offene Nase, super duftig, tief, rauchig, reife, rote Frucht, dazu würzige Komponenten, Tabakaromen, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen kräftig, eine schöne Reife zeigend, sehr intensiv, da ist viel rote Beerenfrucht, einiges an Würze, auch pfefferige Aromen, dazu reife Blutorangen, was für ein knackiges Fruchtbündel. Sensationell präzise, die Gerbstoffe noch deutlich präsent aber wunderbar integriert. Dieser Wein hat gerade sein schönstes Trinkfenster erreicht, welches er sicherlich locker weitere 15 Jahre halten wird. Struktur und Finesse, grosses Kino. 2020-2040+, **18.25/20** (94/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz und in Deutschland nicht mehr erhältlich.



Der Verkostungsraum

Romanée Saint-Vivant (Grand Cru) 2013

Die 0.375ha Parzelle grenzt den Grand Cru La Grande Rue an.

Am 25. März 2016 auf dem Weingut verkostet.

(avv+jfg): Strahlendes Rubin, jugendlicher Glanz. Dieser Wein setzt in der Nase gleich noch ein Niveau oben drauf. Das ist beeindruckend tief, zwar noch verhalten, doch gleichzeitig einladend und auch fordernd, unglaublich komplex, rauchig, auch floral, getrocknete Veilchen, dunkle Beeren, sich ständig verändernd, das

ist pure Spannung. Am Gaumen unglaublich präzise, das ist ein Hammerwein, die Frucht ist saftig, die Struktur beeindruckend, sehr vertikal, steht wie eine Eins im Glas, da sind Massen an Gerbstoffen, fein geschliffen, und doch ist da auch eine wunderbare Leichtigkeit. Dieses wunderbare Zusammenspiel zeigt, wie Kraft und Finesse zusammengehören können, saftig, frisch, eine kurze Zeit zugänglich, dann doch noch sehr verschlossen. Ein Wein der sprachlos macht. Grosse Vitalität, grosse Präzision und sensationelle Länge im Abgang. Bravo! 2020-2040+, **19/20** (97/100).

In der Schweiz kostet der Jahrgang 2011 dieses Weins 541.- bei [Salesa](#). In Deutschland ist der Jahrgang 2013 bei [Feine Weine](#) erhältlich. Er kostet €479.-



Autoren: Jean François Guyard & Adrian van Velsen
17. Mai 2016

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.