

Pure Eleganz, stolze Kraft, vielfältige Aromen.

Rotwein · Frankreich · Burgund · Côte de Nuits · Vougeot












Domaine Guyon, Clos de Vougeot

2016

Clos de Vougeot, Clos de Vougeot Grand Cru AOC rouge

CHF 200.00 statt CHF 250.00

-  Frankreich
-  Pinot Noir
-  2025 bis 2060
-  16 - 18°C
-  13.5
-  75cl (CT-6)
-  FRA.247658.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Es ist dieser Tiefgang mit seiner unerreichten kühlen Aromatik, den ich hier erwartet habe. Raffiniert und ultrafein vom Duft, mit einer unbändigen Energie strahlt diese betörende schwarze Frucht aus dem Glas. Am Gaumen breitet sich dieses noble und mit einer erhabenen Eleganz ausgestattete Elixier mit seinem warmen, weichen Körper aus. Seine sinnliche Art und Weise raubt mir fast den Verstand. Da duellieren sich edelste schwarze Fruchtnoten mit würzigen Kräutern um die Wette. Eine gehörige Portion Extraktsüsse verleiht diesem Wein einen sehr sinnlichen Charakter und verstärkt den Genuss noch mehr. Der ist so etwas von genial saftig und trinkfreudig. Natürlich lädt seine Komplexität zum Entdecken ein und drückt seine Grand-Cru-Klassifizierung aus.

Infos zum Produzenten

Guyon ist irgendwie eine andere Weindimension. Das sind irgendwie einzigartige Weine, wie jene von Henri Mayer, an die sie mich auch immer wieder erinnern. Dass mir diese Weine ganz besonders am Herzen liegen, ist kein Geheimnis. Und dass nicht alle meine Euphorie für diese Weine nachvollziehen können, ebenfalls nicht. Umso mehr freut es mich, dass ich jetzt so nach und nach immer mehr begeisterte Reaktionen von verschiedenen Kunden bekomme. Weine der Jahrgänge 2002 (von dem wir jetzt leider keine mehr an Lager haben), 2003 und sogar von 2004 (die mir selber noch eher verschlossen erscheinen) finden ganz offensichtlich bei vielen Kunden grossen Anklang. Das gibt mir den Mut, die Weine weiterhin so euphorisch zu beschreiben, wie ich sie nun mal empfinde. Klar ist, wenn sich schon die Jahrgänge vor 2005 sehr gut entwickeln, werden es die ab 2005 und danach noch

viel mehr. Jean Pierre Guyon: «Seit wir biologisch arbeiten, werden die Weine eleganter und auch typischer. Seit dem letzten Jahr haben wir die Kupfermengen schon beinahe um die Hälfte reduziert». Jean-Pierre Guyon versteht sich in erster Linie als Interpret seines Terroirs. Authentische Weine mit ausgeprägter Lagen-Charakteristik sind sein oberstes Ziel. Aber Guyon besitzt auch ein gesundes Mass an Selbstvertrauen, die Weine dürfen durchaus auch seine Handschrift tragen. So wie ein Spitzenkoch die besten Produkte so zubereitet, dass sie vor allem nach dem Produkt schmecken, indem er durch raffiniertes Würzen den Geschmack des Produktes noch unterstreicht, genauso pflegt Guyon seine Trauben bis zum optimalen Reifepunkt und keltert sie so, dass er ein Maximum an Aromen in die Flasche bringt. Eine solche Fruchtexpression scheint vielleicht fast unnatürlich, fast ein wenig beängstigend, fast zu schön um wahr zu sein. Mir gehen auch immer wieder Gedanken durch den Kopf, ob da wirklich alles mit rechten Dingen zu- und hergeht. Ich bin auch vor allem wegen Guyon zur Ernte 2006 ins Burgund gefahren, um eins zu eins mitzuerleben, wie das funktioniert. Fast sämtliche Weine werden mit Ganztraubengärung gekeltert. Das heisst, lediglich etwa 10% der Trauben werden abbeert und angequetscht, um etwas Saft im Tank zu haben. Die restlichen werden samt Stielen direkt aus den Erntekistchen in die Gärtanks gekippt und mit Trockeneis gekühlt, damit die Gärung nicht gleich los geht (Kaltmazeration). Dann werden die Gärtanks verschlossen, und es wird ca. 3 Wochen lang praktisch nichts mehr gemacht. Jean-Pierre Guyon: «Das ist nicht etwa eine neue Methode, die ich erfunden habe, so ähnlich wurden die Weine in den Urzeiten gemacht (mit Ausnahme der Kühlung). So sind früher grosse Weinlegenden entstanden, freilich nur in Ausnahmejahren, wenn alles von Natur aus perfekt funktioniert hat. Alles war damals noch im natürlichen Gleichgewicht, insbesondere die Erträge. Wenn dann die Trauben perfekt reif und nicht faul waren, hat es legendäre Weine ergeben. Heute schaffen wir es (manchmal mit sehr viel Aufwand) fast jedes Jahr, reife und gesunde Trauben zu ernten. Die Ganztraubengärung darf man aber nur wagen, wenn das Traubengut absolut perfekt ist. Schon geringe Fäulnisanteile können sich bei dieser Methode fatal auswirken (manchmal gibt es Fäulnis in den Trauben, die von aussen kaum sichtbar ist), und Unreife verträgt es schon gar nicht.». Tatsächlich wurde aus meiner Sicht absolut perfektes Traubengut eingefahren. Natürlicher und einfacher geht es nicht mehr. Ich konnte jedenfalls keine Zaubertricks finden. Man könnte jetzt kritisieren, dass diese Weine einfach zu rund, zu süss, zu harmonisch, zu geschliffen oder zu perfekt sind. Ich denke, dass einige Leute die Weine hier als technisch gemachte Weine vermuten. Aber warum können wir diese sinnliche Naturschönheit nicht einfach annehmen und geniessen? Selbstverständlich habe auch ich noch nie Weine erlebt, die so jung schon so perfekt waren, und selbstverständlich kann ich nicht aus Erfahrung sagen, dass sie sich auch positiv weiter entwickeln werden. Aber auf Grund aller vorliegenden Tatsachen muss man meiner Ansicht nach nur noch eins und eins zusammenzählen und so zum Schluss kommen, dass das sensationelle Weinlegenden sind. Ich habe effektiv mit solchen Weinen keine Erfahrung. Auch bin ich mir der Verantwortung bewusst, die ich übernehme, wenn ich diese Weine so extrem hoch einschätze, insbesondere auch deren lange Haltbarkeit. Ich möchte betonen, dass dies wie immer meine persönliche Meinung ist. Wein ist aber auch Geschmacksache und somit gibt es gar kein allgemein gültiges Urteil. Ich hätte auch niemals dieses Vertrauen in die Weine, wenn sie durch irgendeine moderne Vinifikationsmethode zu Stande gekommen wären. Es ist aber völlig logisch, dass früher einmal bevor die Abbeermaschinen erfunden wurden alle Weine so ähnlich gekeltert werden mussten. Dass auf diese Art Weinlegenden entstanden sind, weiss ich wiederum aus Erfahrung. Mit der Akribie wie heute auf der Domaine Guyon in jedem Jahr perfekt reife und kerngesunde Trauben erzeugt werden, gibt es für mich kein einziges Indiz, das darauf hindeuten würde, dass diese Weine nicht legendär sind.