

Spätestens seit dem Film „Sideways“ wissen wir, dass man eine Flasche Richebourg nicht einmal mit seinen liebsten Gästen und Freunden teilt. So hoch die Preise bei jedem neuen Jahrgang für die Grand-Cru-Weine aus Burgund steigen, was uns nach dem Öffnen einer Flasche mit den Namen Montrachet, Corton oder Chambertin auf dem Etikett erwartet, ist pure Sinnlichkeit. Eines haben diese Weine gemein, sie stammen alle aus dem goldenen Weinherz Burgunds, der Côte d'Or. Einige Kilometer südlich von Dijon beginnend erstreckt sich das architektonisch wie auch landschaftlich äußerst reizvolle Gebiet über nahezu 60 km bis nach Chagny.

Auch kulinarisch ist die Region seit jeher das Herz Frankreichs. Gerichte wie Boeuf Bourguignon, Coq au vin, Burgunder-Weinbergsschnecken, Pain d'Épices und die herrlichen Käse wie der Epoisses sind als Klassiker aus der französischen Küche nicht wegzudenken. Heute kann man dies dank einiger aufgeweckter junger Köche in zeitgemäßer Interpretation erleben. Roland Chandliu, derzeit Beunes bester Koch im Restaurant Le Jardin des Remparts, unter anderem auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, versteht es, seine Gäste auf besondere Art burgundisch zu verwöhnen. Was auf den Tisch kommt, ist leicht, inspiriert und ohne Effekthascherei aufregend.

Ein paar Orte weiter in Puligny-Montrachet kocht sein Kollege Thierry Berger im Restaurant Le Montrachet unter anderem die berühmten Ouefs en Meurette (Eier in Rotweinsauce). Auf der Terrasse mitten im Dorf, mit der Weinkarte in der Hand, auf der nichts fehlt was in Burgund Rang und Namen hat, darf sich der Gast wie Gott in Frankreich fühlen.

Über die Wichtigkeit der Lagen in Burgund

Aber auch die Weinszene in Burgund hat ihre Zeitgeister. Einer der wichtigsten Namen ist Claude Dugat. Sein Weingut liegt im Herzen des Ortes Gevrey-Chambertin. Mit Leib und Seele lebt er dort mit seiner Familie eine lebendige und leidenschaftliche Weintradition. Der bescheidene und zurückhaltende Winzer produziert seine Weine stets in einem sehr speziellen, tiefgründigen aber überaus harmonischen Stil. Eine Verkostung im Fasskeller ist eines der eindrucksvollsten Weinerlebnisse,



Blick auf Beaune: Von der Grand-Cru-Lage Corton-Charlemagne aus breitet sich ein herrlicher Blick auf die Stadt Beaune und Weingärten. Bilder: SN/BADER

Lebendige Tradition und purer Genuss

Die Weißweine, die mit zu den größten der Welt zählen, werden an der Côte d'Or aus Chardonnay hergestellt. Er ist im Gegensatz zum Pinot Noir das Kind, das den Winzern weniger Probleme macht. Die Sorte ist kaum Fäulnis anfällig und reift sehr zuverlässig im Weingarten.

PETRA BADER

die man nie wieder vergisst, und ein Schluck seines magischen Griotte-Chambertin bringt die Welt rings herum zum Stillstand. Auch sein Kollege Philippe Charlopin aus dem gleichen Ort zählt zu den positiven Aufregungen der umrührenden Winzergeneration in Burgund. Frisch von der Leber weg, immer mit einem verschmitzten Lächeln auf dem von wilden Locken eingerahmtem Spitzbubengesicht, erzählt er über die Wichtigkeit der Lagen in Burgund, über Tradition und Innovation. Er produziert einen massiven, opulenten Weinstil, der kürzlich sogar von Amerikas gewichtiger Weinstimme Robert Parker geadelt wurde.

Der Hauptfaktor für die hervorragenden Weine von Burgund sind die Rebsorten. Hier gedeiht unter optimalen Voraussetzungen der Pinot Noir. Die Sorte gilt allgemein als sehr divenhaft und stellt die Winzer immer wieder vor schwierige Herausforderungen. Im Burgund findet sie allerdings ideale Voraussetzungen um zu einem tiefgründigen Wein zu werden. Karge,

kalkhaltige Böden und das kühle kontinentale Klima, das ihr eine lange Wachstumsperiode vom Austrieb im Frühjahr bis zur Ernte im Herbst beschert sind wichtig.

Das Potenzial der Rebe wächst mit steigendem Alter, deshalb sind auch die Weine aus Vieilles Vignes, aus alten Reben, so begehrt. Ein noch wichtiger Faktor für die Qualität ist die rigorose Ertragsbeschränkung. So ist zum Beispiel für die Grand Cru ein Hektar höchstertrag von 35 Hektolitern pro Hektar vorgeschrieben. Ohne diese Beschränkung im Ertrag ergibt der Pinot Noir nur wenig ausdrucksstarke Weine.

Die Weißweine, die mit zu den größten der Welt zählen, werden an der Côte d'Or aus Chardonnay hergestellt. Er ist im Gegensatz zum Pinot Noir das Kind, das den Winzern weniger Probleme macht. Die Sorte ist kaum fäulnis anfällig und reift sehr zuverlässig im Weingarten. Wichtig ist für sie nur der richtige Erntezeitpunkt, da der Chardonnay bei zu später Ernte schnell von seiner wichtigen Säure unbußt. An der Côte d'Or wach-

sen nur etwa 1500 ha Chardonnay, das ist so viel, wie in der Zeit des kalifornischen Chardonnay-Booms dort jährlich ausgepflanzt wurden. Weine wie die Grand Crus von Corton-Charlemagne oder Montrachet sind auf Grund ihres speziellen Charakters heute gefragter denn je.

Er soll sehr jung getrunken werden

Die dritte Sorte, die an der Côte d'Or angebaut wird, ist der Aligoté. Er ist ein rustikalerer Weißwein, der sehr jung getrunken werden sollte, da er keine große Lagerfähigkeit besitzt. Gießt man Creme de Cassis mit Aligoté auf, erhält man den berühmten Aperitif der Gegend, den Kir – nicht zu verwechseln mit dem Kir Royal, bei dem man anstatt des Aligoté Champagner zum Auffüllen des Cassislikörs verwendet.

In dem am 47. Breitengrad gelegenen Burgund gibt es sehr spezielle Bodenformationen, auf denen die Pinot-Noir- und Chardonnay-Reben her-

vorragend gedeihen. Die Côte d'Or liegt am Rande eines Kalksteinhochplateaus. Viele der berühmtesten Lagen sind, mit wenigen Ausnahmen, nach Osten ausgerichtet. Sie reihen sich hier wie die Perlen einer Kette entlang der Route National 74 auf. Jedoch gibt es innerhalb des 60 Kilometer langen Anbaugebietes auch viele Unterschiede. Die besten Weißweine wachsen auf Kalkstein mit Kreideeinlagerungen und die Rotweinanlagen sind neben Kalk auch mit Mergel und Kiesel durchzogen. Jede Lage hat aber ihr spezielles Terroir, das sich aus einer eigenen Bodenformation, Hangausrichtung und Mikroklima zusammensetzt. Das Terroir verleiht den Weinen aus Gevrey-Chambertin eine kraftvolle Tanninstruktur und eine dunkle Farbe, hingegen sind die Rotweine aus Volnay von rubinroter Farbe und mit delikaten, feineren Gerbstoffen ausgestattet.

Charakteristisch für Burgund sind die stark zersplitterten Lagen mit teilweise sehr kleinen Parzellierungen. Dies erscheint für Weinnovizen fast undurchschaubar und

braucht in der Tat einige Zeit der intensiven Beschäftigung. Die Lagen wurden bedingt durch die napoleonische Erbteilung so stark fragmentiert, dass es beispielsweise in der Grand-Cru-Lage Clos de Vougeot mittlerweile rund 80 Besitzler für 47,5 ha Rebfläche gibt. Einige Winzer besitzen nur wenige Ar und somit ein ganz kleines Stück vom Rotweinglück. Die dort produzierten Weine sind ausdrucksstark und betören in ihrer Jugend mit Noten von Kirschen, Brombeeren und Veilchen. Im Mund hat ein Clos de Vougeot fleischige Tannine, einen stabilen, festen Körper und eine gut balancierte Säure.

Viel Erfahrung im Keller erforderlich

Der Ausbau der Weine findet zum großen Teil nach alter Tradition im kleinen Holzfass, dem Pièce, statt. Je nach beabsichtigtem Weinstil verwendet der Kellermeister neue oder gebrauchte Fässer. Die Fasslagerzeit liegt zwischen 12 und 18 Monaten. Ausschlaggebend hierfür ist natürlich die Kraft des Ausgangsweins und somit die Entscheidung, welche Holzdosierung zur Veredelung und Reifung verwendet wird. Hier ist viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung im Keller erforderlich. Das Pièce mit seinem Fassungsvermögen von 228 Litern ist das Pendant zum Barrique (225 Liter), das aus Bordeaux bekannt ist.

Die Herstellung der Pièce hat im Burgund lange Tradition. Sie werden meist aus zentralfranzösischer Eiche hergestellt. Die meisten österreichischen Winzer, die beim Weinbau mit den kleinen Eichenfässern arbeiten, verwenden originale Fässer aus Burgund von arrivierten Fassbindern, den so genannten Tonneliers, wie Remond in Ladoix-Serrigny und Rousseau in Marsannay.

Bei so viel Komplexität und Kompliziertheit der Weine wirft sich immer wieder die Frage auf, ob man sich dem Weingebiet wirklich nähern sollte. Vielfach werden die Burgunderweine auch mit einem Minenfeld verglichen. Ein sündteurer Wein aus einer großen Lage, aber vom falschen Winzer, und schon ist der Genuss verdorben. Tatsache aber ist, dass es in keinem anderen Weinbaugbiet größere geschmackliche Höhenflüge, mehr Leidenschaft in Flaschen und sinnlicheren Genuss gibt wie hier. Und wenn das Feuer für Burgunderweine entfacht ist, ist es nicht wieder zu löschen.



Die klassischen Burgunderfässer, Pièces, in denen der Puligny-Montrachet mit vielfältigen Aromen heranreift.



Winzerhaus Côte de Beaune: Noch in ruhiger Andacht vor dem Erntebeginn – im südlichen Teil der Côte d'Or.