

2014 Musigny Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé
Musigny Grand Cru AOC
75cl (3er-Holzkiste)

CHF 980.00

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 96

Produzenten-Informationen

Manchmal im Leben ist man von etwas total fasziniert, ohne genau zu wissen warum. Ich habe dieses Weingut schon besucht, als ich gar noch nicht daran dachte, eines Tages selber Burgunder Weine zu importieren. Ich beschäftigte mich damals ausschliesslich mit Weinen aus Bordeaux. Es war Ende der 80er-Jahre und François Millet war noch nicht lange im Betrieb. Die Domaine Comtes de Vogüé war jedoch schon berühmt, hatte aber den Ruf, in den letzten Jahren nicht immer die optimale Qualität erzeugt zu haben.Viele legendäre Weine entstanden hier in den Jahrgängen zwischen 1945 und 1972. Danach gab es eine Durststrecke, die durch das Engagement des Oenologen François Millet 1986 und des Betriebsleiters Jean-Luc Pepin 1988 beendet wurde. Es gab viel zu tun, aber ab Anfang der 90er-Jahre wurden hier allmählich wieder ganz grosse Weine produziert. François Millet machte mir damals schon den Eindruck eines Qualitätsbesessenen. Obwohl mich die Weine in jener Zeit noch nicht sonderlich beeindruckten (ich glaube es war der Jahrgang 1988, den ich da ab Fass probierte), hat mich das Ganze irgendwie berührt. Ich habe diesen Weingutsbesuch nie vergessen. Die Weine erschienen mir irgendwie unnahbar, ich hatte den Eindruck, dass das nie Weine geben wird, die richtig Trinkfreude machen. Dennoch haben sie mein Interesse geweckt, da war etwas Magisches in diesen Weinen, eine unglaubliche Spannung und gewaltig viel Tiefe. Die Weine zeigten mehr Ecken und Kanten als burgundische Raffinesse, dennoch war die Verkostung ein spannendes Erlebnis. Ich hatte das Glück, den 88er Bonnes-Mares, wie auch den Musigny nach 15?18 Jahren Flaschenreife 2?3 Mal verkosten zu können. Heute ist mir ziemlich klar, was damals damit passiert ist: Die Trauben waren bei der Ernte ganz einfach noch nicht richtig reif, dennoch sind daraus ansprechende Weine geworden, spannende, lebendige und komplexe Weine zumindest. Selbst wenn sie immer etwas

hart und unnahbar bleiben werden, eine gewisse Grösse kommt ganz einfach vom Terroir. Mir scheint, dass die Equipe von Vogüé damals zwar schon leidenschaftlich und mit viel Herz gearbeitet hat, aber dass noch einiges an Erfahrung gefehlt hat. Das beweist beispielsweise auch der missratene 90er Musigny. Auch wenn am Anfang noch nicht alles rund gelaufen ist, hat die damals noch junge und wenig erfahrene Equipe von Vogüé ihre Arbeit über die Jahre laufend perfektioniert. Heute zählt die 12 Hektar grosse Domaine zur absoluten Spitze im Burgund und das Potenzial der legendären Weinbergslagen von Vogüé wird voll ausgenützt. Die Domaine besitzt stolze drei Viertel der Fläche des Musigny, einer der renommiertesten Lagen im Burgund. So ist es natürlich etwas einfacher, die Trauben für den Musigny grosszügig zu selektionieren, als wenn man nur ein paar wenige Rebzeilen besitzt. Das ist auch einer der Gründe, warum die Weine von Vogüé hier das Mass aller Dinge sind. Erst wenn die Rebstöcke ein Mindestalter von 25 Jahren haben, beginnt man sich hier Gedanken zu machen, ob der Wein aus diesen Trauben als Musigny verkauft werden kann. Aus Rebstöcken, die jünger als 25 Jahre alt sind, wird der Chambolle-Musigny 1er Cru gekeltert. Die 66 Aren Chardonnay sind schon vor mehr als 25 Jahren gepflanzt worden. Dennoch wird der Wein, der daraus entsteht, immer noch als Bourgogne verkauft. Aber lange kann es wohl nicht mehr dauern, bis er sich wieder Musigny Blanc nennt. Und er wird dann qualitativ auch nicht gleich in einer völlig anderen Liga spielen, nur sein Preis wird dann vermutlich ein ganz anderer sein.