



# Olivier Bernstein

## Der Jahrgang 2023

Im November 2024 besuchte Vinifera-Mundi die Domaine Olivier Bernstein ([Link](#)) in Beaune. Obwohl Olivier aufgrund einer Geschäftsreise abwesend war, ermöglichte er uns, seinem talentierten Geschäftspartner und Önologen Richard Seguin und mir, eine ausführliche Diskussion über den aktuellen Jahrgang zu führen. Die Domaine ist für ihre hervorragend vinifizierte Weine renommierter und hat im Laufe der Jahre Kritiker überzeugt, die zuvor die Preisstruktur des Weinguts skeptisch betrachtet hatten. Dies liegt nicht nur daran, dass andere Produzenten die Preise der Grands Crus von Olivier Bernstein mittlerweile erreicht oder übertroffen haben – ohne hier Namen zu nennen –, sondern vor allem an der einzigartigen Qualität der Weine, die vom Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux bis zum Grand Cru Chambertin reichen. Der beeindruckende Jahrgang 2023 wird diesen soliden und beneidenswerten Ruf zweifellos bestätigen, da die Domaine Bernstein eindeutig zur Elite der Burgunder-Produzenten gehört.

### Ein kurzer historischer Rückblick

Wir möchten die Geschichte von Olivier Bernstein im Weinbereich in fünf Punkten zusammenfassen.

- Oliver Bernstein hatte in seinem früheren Leben Kontakt zu Noten und Editionen von berühmten Klassikern (Beethoven, Schubert, Satie usw.). Seine große Liebe zur klassischen Musik bestätigen auch die Tafeln an der Wand im Hauptsitz seiner Domaine im Zentrum von Beaune. Geboren in einer Bildungs-Upperclass-Familie (er stammt aus der Gründerfamilie des bekannten Bärenreiter Verlags in Kassel, der entsprechende Notenblätter und Partituren herausgab), verdiente er seinen ersten Kapitalstock in der Industrie, beim TGV-Hersteller Alstom. Doch sein Herz schlug für etwas anderes. Es ist ein reinrassiges Winzerherz! Die Verbindung zwischen den beiden Bereichen, also Musik und Wein, erklärt die Anmerkung „edited by“, „composed by“ Olivier Bernstein auf den Flaschenetiketten seiner ersten Jahrgänge, 2007 bis 2010.



Olivier Bernstein im März 2022

- Als Quereinsteiger hat Olivier Bernstein seine ersten Bernstein-Weine im Jahr 2003 in den Pyrénées-Orientales erzeugt. Er gründete dort mit seiner Frau zusammen die Domaine Mas de la Dèvèze (s. Verkostungsnotiz „66“). Die Weine wurden von den Verkostern gut aufgenommen und erreichten schon bald ansprechende Bewertungen. Doch dies genügte Olivier Bernstein nicht. Er hatte Grösseres im Sinne. Seine Vorliebe galt schon immer den filigraneren, eleganten Burgunderweinen. Insbesondere nach seiner Begegnung mit der bekannten Burgunder-Legende Henri Jayet und dem Erlebnis der Vinifizierung des Jahrgangs 2002 sowie mit einem einjährigen Önologie-Studium in Weinbau und Kellertechnik in Beaune im Rucksack, begann er in den Jahren 2005 und 2006, geeignete Lagen und Traubenlieferanten zu suchen. Er suchte nach Winzern, die an besten Lagen alte Reben besaßen, aber nicht selbst kelterten. Er bot ihnen an, die Trauben nach der zu erwartenden Erntemenge zu bezahlen, wollte aber die Erträge nach seinen Vorgaben durch rigoroses Zurückschneiden verringern. Dadurch erhielt er eine höhere Traubenqualität.
- 2007 wurden die ersten handverlesenen Trauben zu Premiers und Grands Crus verarbeitet. Zwei Jahre später, also mit dem Jahrgang 2009, genoss Bernstein bereits einen beeindruckenden Ruf. Sogar jenseits des Atlantiks schwärmte die Presse von ihm und Weinexperten wie Stephen Tanzer und Allen Meadows, aber auch Jancis Robinson schienen eine neue Bewertungsskala zu erfinden. Bewertungen über 95/100 waren keine Seltenheit mehr. Auch im deutschsprachigen Raum liessen die Weine von Olivier Bernstein keinen Weinliebhaber gleichgültig. So widmete ihm der renommierte Weinwisser einen ausführlichen Bericht über seinen Jahrgang 2009 mit buchstäblich lyrischen Kommentaren in der Ausgabe 11/2011 ([Link](#)).
- Bis zum Jahrgang 2017 wurden drei Weine produziert, der Gevrey-Chambertin Villages, der Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers und der Chambolle-Musigny Les Lavottes, deren Parzellen schliesslich abgelöst (im Falle der zwei Ersten) oder verkauft (im Falle des Letzten) wurden. Gemäss Olivier Bernstein sei es stets eine Herausforderung gewesen, diese beiden preiswerten Erzeugnisse zu verkaufen. Die Weinliebhaber, Spekulanten oder nicht, waren auf der Suche nach Prestigeweinen und es war dementsprechend viel einfacher, ihnen das höhere Segment, also u. a. Chambertin, Chambertin Clos-de-Bèze, Mazis-Chambertin und Bonnes-Mares anzubieten. In Anbetracht dessen, was wir an anderer Stelle über das «Chorus Mysticus»<sup>1</sup> um die Tarife geschrieben haben, scheint diese Entwicklung klare Argumente zu liefern, dass Olivier Bernstein von Anfang an Recht hatte.
- Die Winzer, die der Domaine Bernstein Trauben liefern, halten deren strenges Pflichtenheft ein. Im Weinberg wird eine akribische Arbeit geleistet, die es Richard Seguin u. a. ermöglicht, dass die Erträge jeder Appellation höchstens 30 hl/ha erreichen. Eine Grünlese wird generell durchgeführt, bevor ein paar Monate später ausschliesslich kerngesundes, kleinbeeriges Traubenmaterial gelesen wird. Die Entscheidung, wann der ideale Zeitpunkt der Lese ist, wird aufgrund des Säuregehalts (Säure und pH-Wert) der Trauben getroffen. Olivier Bernstein weiss, dass die grandiosesten Burgunder-Erzeugnisse neben ihren phänologischen und aromatischen Reifezuständen immer einen ausgezeichneten Säuregehalt aufweisen. Im Keller erfolgt zunächst eine acht Tage lange Kaltmazeration, dann die Fermentation. In neuen oder einjährigen Fässern, deren Holz aus den Wäldern von Fontainebleau und Jupilles ([Link](#)) stammt, folgt dann die malolaktische Gärung. Die Fässer aus der renommierten Käferei Chassin ([Link](#)) werden aufgrund des Tannin- und des Säuregehalts jedes Weins moderat getoastet, nachdem Olivier Bernstein und Stéphane Chassin zusammen die Weine verkostet haben. Der Ausbau auf der Feinhefe dauert anschliessend 18 Monate lang und es wird keine Bâtonnage durchgeführt. Die Abfüllung erfolgt in Harmonie mit dem Mondkalender und nach der Schwerkraft. Die Weine werden weder geschönt noch filtriert.

---

<sup>1</sup> Wir haben diesen Ausdruck zum ersten Mal in unserem Bericht über den Jahrgang 2009 verwendet. Wir empfehlen, den entsprechenden Artikel in Anthro-Wiki ([Link](#)) zu lesen.



## Die Verkostung

### Der Jahrgang

Die Ernte erfolgte in der ersten Septemberwoche 2023 und die Erträge variierten zwischen 32 und 38 hl/ha. Ein sehr schöner Jahrgang, im Gegensatz zum quantitativ enttäuschenden Jahr 2024, in dem 80 Prozent einer normalen Ernte verloren gingen. Der Massstab ist die phenolische Reife, die im Jahr 2023 mühelos erreicht wurde. Richard Seguin zeigt sich sehr glücklich mit der Qualität des Jahrgangs und bestätigt, dass dies auch die Meinung von Olivier Bernstein sei.

Für mehr Informationen über den Jahrgang 2023 empfehlen wir den Bericht «Burgundy 2023; A Vintage Overview» von Fine + Rare ([Link](#)). In der Schweiz sind die Weine der Domaine u.a. bei [Martel](#) erhältlich.

## Die Weine

### Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2023

Verführerische, kräftige, komplexe und sehr tiefe, sehr frische Nase mit reintonigen, präzisen Düften nach ausgereiften, saftigen und süsslichen Kirschen und mehrheitlich schwarzen Beeren, Johannisbeeren, Brombeeren, würzigen Elementen, darunter schwarzem Pfeffer, etwas Himbeeren sowie einem Hauch Champignons und Unterholz, wobei sich dieses raffinierte Bouquet im Verlauf der nächsten 15 Jahre weiterentwickeln und ausbreiten wird. Die charakteristische Kraft des Champeaux dürfte auch besser zur Geltung kommen. Allerdings bereits kaum zu glauben, dass es sich da um einen „Einstiegswein“ handelt. Eines wird klar: 2023 könnte sich durchaus zu einer zauberhaften Zusammenstellung der beiden vorherigen Jahrgänge entwickeln, 2021 für das sinnliche Aromaspiel und die Ästhetik, 2022 für den Körper, die Textur und das grossartige, rassige Profil des Jahrgangs. Vollmundiger, üppiger, edler, rassiger und geschliffener, samtig-seidiger Gaumen, die aufkommende Kraft der Struktur lässt sich erahnen, die Aromen zeigen sich köstlich und reintonig, sehr präzise und sprechen für die perfekte Reife der Trauben, sie bewegen sich im Bereich der roten Früchte, wobei sie eine besonders gelungene Kohärenz zu denjenigen in der Nase bilden. Rote Kirschen und saftige Pflaumen kommen aktuell zum Vorschein, gestützt auf eine mineralische Grundlage. Die präsen Säure ist perfekt eingebunden und

wird eine vielversprechende Lagerung ermöglichen, während der würzige Abgang das Ganze zu festigen scheint und lange anhält. Richard Seguin und ich haben lange über dieses Erzeugnis gesprochen, das schlechthin unwiderstehlich ist. **18.25/20** (94/100).

### Charmes-Chambertin (Grand Cru) 2023

Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt und die Trauben werden zu 20 Prozent entrappt. Für die Grands Crus wird zu 70 Prozent neues Holz verwendet.

Eine rassige, verführerische, geschliffene und reintönige Nase enthüllt sich, wobei sie sich sehr zurückhaltend zeigt. Eine Auswirkung des grossen Anteils Vendanges Entières (dt. Ganztraubenvergärung), die dafür auch unbestreitbare Vorteile mitbringt, nämlich mehr Schliff, mehr Komplexität, mehr Tanninstruktur, etwas weniger Alkohol – 20 Prozent gemäss gewissen Önologen – und eine



Richard Seguin

erhöhte Lagerfähigkeit. Aus dem Glas lassen sich köstliche, präzise Düfte ausgereifter dunkler Beeren, von Cranberries und Johannisbeeren, einem Hauch Weichselkirschen, von Rosen und mineralischen Elementen wahrnehmen. Diese Nase verspricht sehr viel und erschüttert sogar meine vor einem Jahr empfundenen Zweifel an der Grösse des Jahres 2023. Nach dem beeindruckenden Jahrgang 2022 war es schwer vorstellbar, dass 2023 ähnlich erfolgreich sein könnte. Doch auf der Grundlage aller 2023er, die ich im November 2024 verkostet habe, zeigt sich, dass der 2023er dem 2022er in nichts nachsteht. Dabei bestätigt der vollmundige, saftige, frische und tiefsinnige Gaumen diese Tatsache. Die Tannine sind feingliedrig, dicht und ausgefeilt, die Textur und der Geschmack betörend fein, die Säure perfekt eingebunden, dies wird ganz klar ein grossartiges Erzeugnis mit einem sehr langanhaltenden Abgang. **18-18.25/20** (93-94/100).

### Clos de Vougeot (Grand Cru) 2023

Die Rebstöcke sind 80 Jahre alt.

Ein charakteristischer Clos de Vougeot mit einem ausdrucksvollen, finessenreichen, vielfältigen und komplexen, reintönigen und geschliffenen Bouquet. Raffinierte, elegante und verführerische Düfte nach ausgereiften, saftigen schwarzen Kirschen, Veilchen, süsslichen roten und schwarzen Beeren in verschiedenen Varianten, erdigen Komponenten, etwas Rosenblättern und etwas Likör dunkler Früchte, wobei sich das Aromaspektrum im Verlauf der nächsten 15 Jahren weiterentwickeln wird, das Potential ist klar vorhanden. Vollmundiger, saftiger Gaumen, wobei ich ihn im aktuellen Zustand etwas zentrisch finde. Der Kern und die Struktur beeindrucken, es gibt so viel Stoff, dass sich der Körper ganz spannend entwickeln dürfte. Die subtil süsslichen Tannine sind fein, elegant, aber auch sehr konzentriert. Ein köstlicher Schmelz und eine umwerfende Frucht begleiten das Ganze und machen diesen Wein unwiderstehlich. Einmal mehr liefert uns Olivier Bernstein einen ganz grossen Clos de Vougeot, der sich mit einem langanhaltenden Abgang verabschiedet. **18.5+/20** (95+/100).





Die Grands Crus des Jahrgangs 2020

### **Clos de la Roche (Grand Cru) 2023**

Die Parzelle ist 0.3 Hektar gross. Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt. Zu 20 Prozent entrappt, wie alle Grands Crus. Fünf Pièces wurden produziert, wobei vier aus neuem Holz bestehen.

Was, wenn der Clos de la Roche von Olivier Bernstein der Insider-Tipp der Domaine wäre? Der Wine Global Player Wine Source ([Link](#)) fasst diesen Wein mit folgenden Worten auf seiner Website zusammen: «The thousand and one nights.» Wir haben unsere enthusiastische Meinung zu diesem Thema bereits in unserem Artikel über den Jahrgang 2022 kundgetan und könnten sie in diesem Jahr wörtlich wiederholen. Auch wenn dieser Wein von Jahrgang zu Jahrgang nicht unbedingt an die Monumente aus Olivier Bernsteins Portfolio heranreicht, ist er dennoch ein Muss, er besitzt eine unerhörte Rasse und Fülle und ist gleichzeitig von märchenhafter Komplexität.

Eine betörende, rassige, tiefsinnige, reintönige und präzise, äusserst elegante und vielversprechende Nase mit komplexen, vielschichtigen und süsslichen Düften nach Erdbeeren, Himbeeren, dunklen Früchten, zum Teil kandierten Kirschen und floralen Komponenten, die auf die 80 Prozent nicht entrappter Trauben zurückzuführen sind, sowie nicht zuletzt einer prägnanten Mineralität, da der Unterboden des Lieu-dits aus Steinplatten besteht. Wer wissen möchte, was ein grandioser Clos de la Roche ist, soll unbedingt dieses Erzeugnis verkosten. Vollmundiger, schlanker, saftiger, raffinierter Gaumen mit enorm viel Komplexität, Frische und Geschmack, Eleganz und schlechthin Klasse. Vielschichtige Aromen von ausgereiften schwarzen Früchten, Unterholz, würzigen Elementen und wiederum floralen Komponenten füllen den Mund, während die konzentrierten, geschliffenen Tannine und die Mineralität sie in einer vollkommenen Harmonie begleiten. Ein grossartiger Wein bis zum langanhaltenden Abgang. **18.5-19/20** (95-97/100).

### **Bonnes-Mares (Grand Cru) 2023**

Die Rebstöcke sind 60 Jahre alt und befinden sich auf einer Höhe zwischen 250 und 270 m.ü.M. Ein Vorbild für alle Winzer, die einmal in ihrem Leben den perfekten Wein erzeugen möchten. Man analysiert ihn, wie man es mit einer Partitur von Rachmaninow oder Paganini machen würde. Wo verändert sich das Tempo, warum sind gewisse Abschnitte so kompliziert zu spielen – es wird nicht jeder ein Virtuose, der will, aber Olivier Bernstein ist ganz klar einer. Mit oder ohne Bärenreiter-Partituren ([Link](#)) – er stammt, wie gesagt, aus dieser renommierten Familie aus Kassel... Ein Kommentar, den wir bereits letztes Jahr geschrieben haben und der nach wie vor gilt.

Dieser Bonnes-Mares zeichnet sich durch drei Merkmale aus: seine beeindruckende Konzentration, seine absolute Reintönigkeit und seine gemeisterte Kraft. Seine Nase erweist sich durch seine Raffinesse und Tiefe schlichtweg als überwältigend. Und wir freuen uns, dass er nicht kommuniziert – was ein Bonnes-Mares erst nach 20 Jahren tun sollte. Stattdessen hält er sich ganz im Hintergrund. Zum aktuellen Zeitpunkt wird die Verantwortung, die Qualität des Weins zu beweisen, den eben genannten Merkmalen überlassen. Diese werden die Jahre überdauern wahrscheinlich sogar einige Jahrzehnte, während die Düfte sich verändern werden. Alles ist wunderbar miteinander verwoben, von den süßen Düften der Brombeeren bis zu den Gewürzen, von den Rosenessenzen bis zur feuchten Erde im Frühling, von den saftigen schwarzen Kirschen bis zu den köstlichen Likörnoten. Der Gaumen spielt im gleichen Register. Die Tannine sind fein und konzentriert, werden noch Zeit brauchen, die wahrnehmbare Säure ist dennoch bereits perfekt integriert, die Aromen sind in perfekter Übereinstimmung mit denen des Bouquets. Bis zum kräftigen und sehr langen Abgang ein majestätisches Erzeugnis, das eines Tages zur maximalen Bewertung gelangen könnte. **19-19.5/20** (97-99/100).

### **Mazis-Chambertin (Grand Cru) 2023**

Die Rebstöcke sind 90 Jahre alt, wobei sie sich auf zwei Parzellen aufteilen, eine davon gehört Olivier Bernstein.

Wenn sich die Nase des Jahrgangs 2022 zum gleichen Zeitpunkt nicht sehr expressiv zeigte, spielt das Bouquet des 2023ers in einem völlig anderen Register. Betörend ausdrucksvolle, konzentrierte, tiefe, reintönige und vielschichtige, frische und raffinierte Nase mit komplexen Düften nach roten und dunklen Beeren, Kirschen, Erdbeeren, Blumen, Kakao, mineralischen und würzigen Komponenten, darunter Zimt und weiteren süßen Gewürzen, aber auch pfeffrigen Noten. Hier bestätigt sich die Meinung, dass 2023 2022 übertreffen könnte, es ist die traumhaft sinnliche Nase des Jahrgangs 2021 im Körper des 2022ers. Vollmundiger, frischer, wiederum komplexer, geschliffener, tiefer, konzentrierter Gaumen mit einer unerschütterlichen, aber auch seidigen, teils süsslichen Struktur, einer verschwenderischen, mehrheitlich dunklen Aromatik, Kraft und Schwung, knackigen, dichten Tanninen und einem langanhaltenden Abgang. Ein Spitzenreiter, der in die Annalen des Gewächses eingehen dürfte. **19-19.25/20** (97-98/100).

### **Chambertin Clos-de-Bèze (Grand Cru) 2023**

Eine relativ maskuline Nase in diesem Jahrgang, wobei sie sich auch sinnlich, raffiniert, tiefsinnig, konzentriert und kräftig zeigt, mit reintönigen, geschliffenen Düften nach ausgereiften, roten Kirschen, weiteren roten und schwarzen Beeren, darunter Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, floralen Komponenten, süsslichen Gewürzen, unter anderem Zimt, und erdigen Elementen, die die Typizität von



Gevrey-Chambertin wunderschön widerspiegeln. Ein Bouquet, das majestätisch beweist, dass das Gewächs genauso wie der Chambertin in einer anderen Liga spielt. Rassiger, vollmundiger, tiefsinniger, zugleich seidiger und raffinierter, frischer und betörender Gaumen mit einer vielversprechenden und tänzerischen Struktur, dichten, filigranen Tanninen, geschmeidigen und geschmackvollen Aromen in Harmonie mit der Nase, wobei sich etwas Schokolade zusätzlich wahrnehmen lässt. Das Ganze verabschiedet sich würzig und sehr langanhaltend. **19.5+/20** (99+/100).

## Chambertin (Grand Cru) 2023

Die Rebstöcke sind 70 Jahre alt. Die Ernte begann am 4. September.

Wenn sich der Clos de Bèze als die Königin im Portfolio der Domaine enthüllt, übernimmt der Chambertin stets die Rolle ihres Gatten. Ein grossartiges, betörendes, unwahrscheinlich komplexes Erzeugnis, das zwar in jungen Jahren meistens wenig kommuniziert, das aber auch enorm viel verspricht. Ebenso zeigt es sich nun. Stumm, aber so unwiderstehlich. Einen Ausnahme-Grand-Cru müsste man eigentlich nach dem europäischen und nicht nach dem voll auf die Fruchtbeschreibung fokussierten amerikanischen Bewertungssystem einschätzen. Im Verlauf der Jahrzehnte entwickeln sich Düfte und Aromen, auch wenn sie nach Dekaden immer noch sehr vorhanden sein können. Dafür ein Wein, der durch seine unwahrscheinlich samtige oder seidige Textur und seine hervorragende Zusammenstellung zwischen Tannin und Säure, Süsse und Trockenheit, Konzentration und Cremigkeit glänzt und das im Burgund, genauso wie in anderen Weinregionen wie Bordeaux, Piemont usw. 20 Jahre später immer noch tut. Gerade da ist von diesem Chambertin sehr viel zu erwarten. Wir haben ihm auch deshalb wiederholt die maximale Note erteilt, die er im aktuellen Jahrgang auch verdient. Sein Bouquet zeigt sich kräftig, konzentriert, tief, viril, aber raffiniert, man schwenkt das Glas auf der Suche der Düfte, bekommt dafür Energie und eine undurchdringbare Komplexität, die in erster Linie Edelholz, schwarze Beeren, dafür aber auch Vanille vom Holz und einen Hauch Tabakblätter zurückgibt. Man lässt sich verführen, schwankt selber zwischen zwei Emotionen, der Ungeduld – man möchte ihn bereits jetzt geniessen – und dem Wunsch, 20 Jahre später zu sein, wenn das Erzeugnis sein wahres, athletisches Profil offenbart. Der Körper bekräftigt diese Eindrücke. Heute befassen wir uns mit einem Rätsel, so etwas wie einem Starminx. Die frischen Beeren, die Kirschen, die Himbeeren und Johannisbeeren, alles ist trocken, intellektuell, verlangt sehr viel Geduld und wird sehr viel Genuss bieten. Bis zum sehr langanhaltenden Abgang. **19.5-19.75/20** (99-100/100).

**Autor:** Jean François Guyard  
14März 2025

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus sowie als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland tätig. Heute arbeitet er als Content- und Projektmanager wieder bei Wein-Plus und ist Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.

