Arrivage Burgunder 2023 bei VINSmotions

Eine Auswahl feiner Crus

Der Burgunder-Jahrgang 2023 ist **charmant und fruchtig: expressive Aromen, weiche Tannine bei Roten, lebendige Säure bei Weissen**. Hohe Erträge (bis zu 30 % mehr Trauben) sorgen für Fülle, aber oft weniger Konzentration. Im Vergleich zu 2022 – ausgeglichen, harmonisch, universell top – ist **2023 erratischer**: ähnlich hohe Peaks, aber Tiefs durch Hagel und Trockenheit.

Kaufen? Ja, selektiv – günstiger, zugänglich, langfristig vielversprechend bei Top-Produzenten. Die Homogenitätsdebatte stimmt: Das Wetter machte Qualität lagenabhängig, **kein „One size fits all“**. Ich sehe die Chance in der Vielfalt – perfekt für Entdecker!

Für **eine exklusive Boutique-Weinhandlung** wie VINSmotions (Link), die ihren Erfolg in den letzten zwanzig Jahren[1] durch eine sehr sorgfältige und kluge Auswahl der Winzer, mit denen Alex und Veronika Nussbaumer (Link) zusammenarbeiten wollten, aufgebaut hat, hätte der Jahrgang 2023 eine Herausforderung werden können. Dies war jedoch nicht der Fall. Die langjährigen, privilegierten Beziehungen zwischen dem Händler und den Produzenten sowie seine seltene Fähigkeit, nur die besten Weine auszuwählen, ohne dass sich jemand gekränkt fühlt, haben es ermöglicht, **eine hervorragende Auswahl an Weinen** zusammenzustellen, die die Aufmerksamkeit der anspruchsvollsten Liebhaber auf sich ziehen werden, **ohne ihr Budget zu strapazieren**.

©VINSmotions

[1] Die ersten Degustationen von Alex Nussbaumer bei Burgunder Winzern gehen auf das Jahr 1976 zurück. Danach hat er sie regelmässig und ab 1990 zwei- bis dreimal pro Jahr besucht.

Das Château du Clos de Vougeot und die „Quartiers“ des oberen Teils der Appellation im März 2022

Vergleich der Burgunder-Jahrgänge 2022 und 2023: Erfolg und Herausforderungen

Den Jahrgang 2023 zu verunglimpfen, wäre ein schwerwiegender strategischer Fehler. Während dies beim Old-School-Jahrgang 2021 ohne grosse Alterungsperspektiven vielleicht noch möglich gewesen wäre, bietet 2023 eindeutig keine solche Gelegenheit. Zunächst einmal einige Meinungen dazu:

Allen Meadows (Burghound): “The 2023s belong in any serious Burgundy collector’s cellar”. “When the 2023s are good, they’re genuinely wonderful for their sheer exuberance”.

Neal Martin (Vinous): “Two thousand twenty-three is unequivocally a ‘vignerons’ vintage.’ Those that made the right decisions in the vineyard had the potential to make great wines of either colour at optimal yields”.

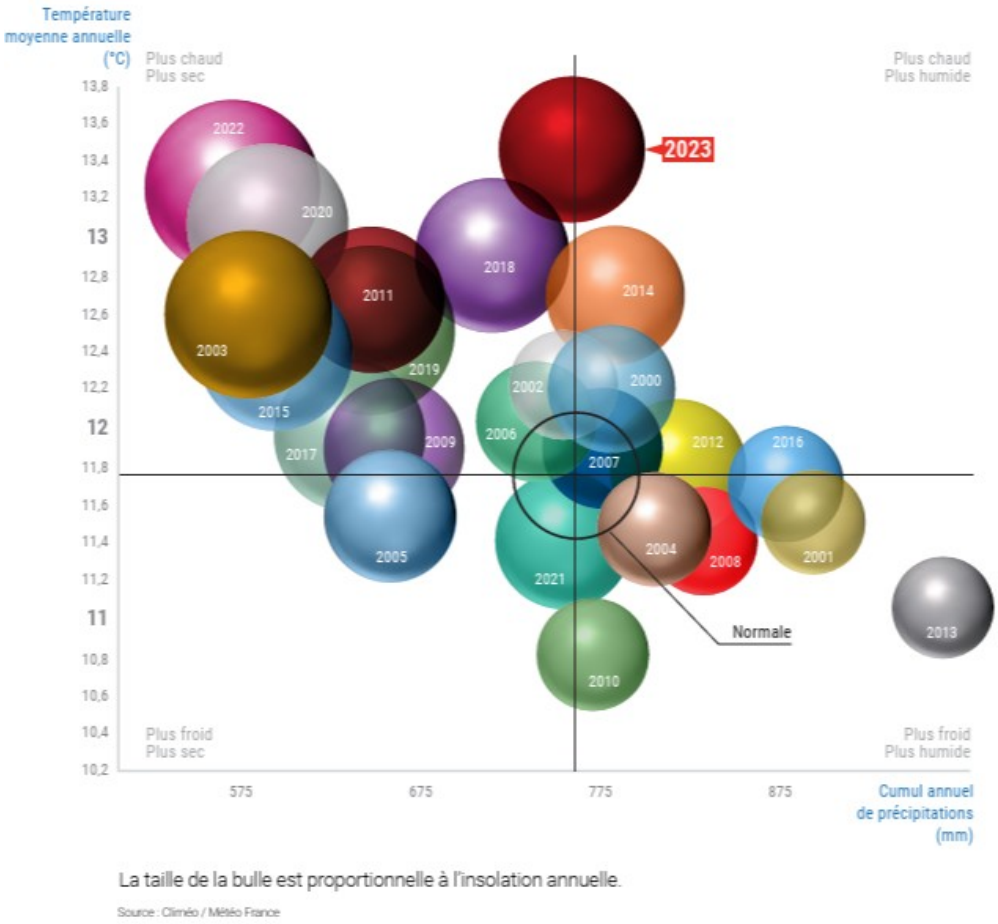
Jasper Morris MW (Inside Burgundy): “There are plenty of wines worthy of interest in 2023, as long as the price is right, with so much to enjoy from appellations that once overlooked”. “In some cellars this really is a great vintage”.

Ein Duell zwischen Homogenität und Heterogenität

Der Jahrgang 2022 wird in der Weinwelt als einer der besten der jüngeren Geschichte gefeiert: Eine harmonische Balance aus Hitze und Trockenheit führte zu konzentrierten, eleganten Weinen mit tiefer Frucht, fester Struktur und hohem Alterungspotenzial. Die Rotweine sind seidenweich und fruchtbetont, die Weissen strahlend und ausbalanciert – ein Jahrgang, der Konsistenz und Qualität bot, trotz warmer Bedingungen.

Im Kontrast dazu steht 2023: **Nach anfänglichem Optimismus** durch hohe Erträge und fruchtige Noten hat sich ein gemischtes Bild ergeben. Die Weine sind charmant und zugänglich, oft fruchtig und saftig, aber variabel – mit weniger Konzentration, niedriger Säure und gelegentlicher Süsse durch Hitze und Überreife. **Die Weissen übertreffen die Roten**, doch insgesamt fehlt die Homogenität von 2022; es ist **ein Jahrgang für Geniesser**, nicht für Langzeitlagerung. Im Folgenden breche ich dies detailliert auf, basierend auf Expertenberichten.

In einem separaten Artikel (Link) stellen wir nicht nur einen zusammenfassenden Vergleich zwischen 2023 und 2022 an, sondern auch zwischen diesen beiden Jahren und dem ersten Jahrgang mit konstant hohen Temperaturen, 2018.



©BIVB

Der Wetterverlauf

2022: Der Winter war mild, mit ausreichend Regen, was die Reben kräftig starten liess. Ein früher Frost im April war minimal schädlich, gefolgt von einem warmen Frühling und raschem Wachstum. Mai und Juni brachten trockene, milde Bedingungen mit etwas Regen, was den Pilzdruck niedrig hielt. Der Sommer war heiss und trocken – der wärmste seit 2003 –, mit Temperaturen bis 35°C, aber kühlen Nächten, die die Säure bewahrten. Windige, trockene Wochen vor der Ernte (Ende August bis Anfang September) sorgten für gesunde Trauben ohne Fäulnis. Die Ernte war früh und stressfrei, mit moderaten Temperaturen.

2023: Der wärmste Jahrgang seit Beginn der Messungen, mit mildem Winter und wenig Regen – der Januar fühlte sich wie Frühling an, was die Trockenheit begünstigte. Der Februar brachte Kälte und Frost, was das Wachstum bremste, doch der April war ungewöhnlich kalt und feucht, mit Mehltau-Druck durch Regenfälle. Ab Mitte Mai drehte das Wetter: Heiss und trocken, was die Blüte erleichterte, aber der Juni brachte Stürme und etwas Hagel (z. B. in Chambolle-Musigny und Echézeaux). Der Juli startete mit einer Hitzewelle (32–36°C, 7.–11. Juli), unterbrochen von Gewittern und Hagel (bis zu 40 % Verlust in Meursault und Volnay). Der August war kühl und regnerisch, mit Feuchtigkeit, die Fäulnis begünstigte, bis eine Hitzewelle (bis 40°C ab 17. August) die Reifung beschleunigte. Der September explodierte mit Rekordhitze (bis 38°C), was Säureabbau und Überreife verursachte; ein Sturm am 12. September brachte etwas Linderung, doch die Ernte war hektisch und warm.

In einem Satz: Der Kontrast: Die kontrollierte Hitze von 2022 baute Struktur auf, während die extremen Schwankungen (Hitze, Hagel, Regen) von 2023 Variabilität zur Folge hatten – **ideal für die Frucht, aber riskant für die Balance**.

Der Zeitpunkt der Blüte

2022: Die Blüte fiel früh aus, von Ende Mai bis Anfang Juni, unter warmen, trockenen Bedingungen mit minimalem Wind. Gute Fruchtbildung (wenig Verrieslung), besonders bei Chardonnay, führte zu gesunden Trauben mit ausgewogener Dichte. Dies ermöglichte eine gleichmässige Reifung.

2023: Nach früher Blüte, um den 29. Mai herum, in heissen, trockenen Bedingungen ab Mitte Mai. Sehr erfolgreich bei Pinot Noir (dichte, schwere Trauben), weniger bei Chardonnay (Verrieslung führte zu lockeren, langen Trauben mit Lücken). Wenig Verrieselung, aber die hohe Fruchtbildungsquote[2] prognostizierte Rekorderträge.
2022 war die Blüte stabiler, 2023 explosiver – der Grund für die Ertragsdifferenz.

Corton-Charlemagne 2023 ©Burgundy-Report

[2] Sehr viele Blüten wurden erfolgreich befruchtet → viele Beeren pro Traube. Die Trauben wurden dicht und schwer (manche Winzer sprechen von „Trauben wie 1999“). Schon im Juni/Juli war klar: Ohne Ausdünnung drohten Rekord-Erträge (bis 75–80 hl/ha potenziell).

Die potenziellen und effektiven Erträge

2022: Potenzial hoch nach Frostjahren, mit generösen Erträgen (aber ca. 28–35 hl/ha nach Ausdünnung). Effektiv ausgeglichen, ohne Überladung; eine gesunde Blattmasse über den Trauben und Wind halfen, die Qualität zu sichern. Ein Jahr der Erholung mit Fülle und Konzentration.

2023: Potenzial rekordverdächtig – bis 75–80 hl/ha vor Ausdünnung, 30–50% mehr als üblich, dank erfolgreicher Blüte (grösste Pinot-Trauben seit 1999). Effektiv 40–50 hl/ha bei Qualitätsproduzenten, durch strenge, frühe Ertragsregulierung und Sortierung (bis zu 30 % weggeworfen). In der Côte de Nuits höher, in der Côte de Beaune niedriger durch Hagel; einige Lagen ungeerntet oder ausgedünnt.

In einem Satz: 2022 bot Balance, 2023 Überfluss – der Schlüssel zur Variabilität von 2023.

Grüne und blaue Lese

2022: Grüne Ernte (Ausdünnung vor Véraison, dt. Reifebeginn) war Standard, um die Konzentration zu halten (ca. 28 hl/ha). Blaue Lese (Entfernen unreifer Trauben) minimal, da gesunde Bedingungen; Fokus auf Blattmasse-Management für Luftzirkulation.

2023: Intensivste Grüne Lese seit Langem – oft mehrmals (Juli/August), halbierte Erträge in manchen Lagen (z. B. 30 hl/ha weggeworfen). Ébourgeonnage[3] im Frühling essenziell, um Überlast zu vermeiden; Hagel half „natürlich". Blaue Lese selten (wenig Fäulnis), aber Essigsäure-Fäulnis (durch Drosophila) und Überreife erforderten die Entfernung ganzer Trauben. „Pink Harvest" (Entfernen weniger reifer Trauben) im August üblich.

In einem Satz: 2023 war die Ausdünnung entscheidend für die Qualität, im Gegensatz zu der natürlicheren Balance von 2022.

2023 Gemeinde nach Gemeinde

Wir beschränken uns auf alle Gemeinden der Côte de Nuits und auf drei der Côte de Beaune: Volnay, Meursault und Saint-Aubin. Wir hatten noch keine Gelegenheit, eine Analyse für u. a. Pommard, Chassagne-Montrachet und Puligny-Montrachet durchzuführen.

Fokussiert auf Rotweine (Pinot Noir) und Weissweine (Chardonnay), mit Notizen zu Aroma, Struktur und Potenzial. 2023 zeigt hier Vielfalt: Fruchtig-charmant, aber oft weich (niedrige Säure, 12,5–13,5 vol-% Alkohol), mit Hagel-Einflüssen. Im Vergleich zu 2022: Weniger Struktur, mehr Zugänglichkeit.

Côte de Nuits (Gesamt)

Hohe Erträge, saftige Rote mit Kirscharomen und exotischen Noten, aber oft eher dünn und weich; bessere Konzentration in steinigen Lagen. Weisse selten, aber strahlend. Höherer Erfolg als in Beaune.

- **Marsannay**:
  Frühe Lagen reiften gut, Rotweine fruchtig-leicht (rote Beeren), zugänglich; wenig Hagel. Charmant, aber flach im Vergleich zur Tiefe von 2022.

[3] Entfernen junger Triebe im Frühjahr (April–Mai)

- **Fixin**:
  Robuste Rotweine mit erdigen Noten, mittlere Konzentration; hohe Erträge verringerten die Substanz etwas. Gut für Alltag, weniger elegant als 2022.
- **Gevrey-Chambertin**:
  Tiefgründig, mit Brombeer- und Gewürzaromen; steinige Böden halfen für mehr Konzentration. Starke Premier Crus, Alterungspotenzial höher; übertrifft 2022 in der Frische. Der Ort wurde eindeutig von den Unbilden des Wetters verschont, was unseren begeisterten Artikel vom Juni 2025 rechtfertigt.
- **Morey-Saint-Denis**:
  Elegante Rotweine, floral-fruchtig, aber weiche Tannine; Hagel minimal. Variabel, doch Top-Lagen (Clos Sorbè) glänzen – ähnlich wie 2022, aber saftiger.
- **Chambolle-Musigny**:
  Feminine, duftende Rotweine (Himbeere, Veilchen); stellenweise Hagel am 19. Juni. Seidig, aber niedrige Säure; früher trinkbar als die Struktur von 2022.
- **Vougeot**:
  Volle Rotweine mit dunkler Frucht; Hagel in Clos Vougeot reduzierte die Erträge positiv. Komplex, aber exotisch; variabler als 2022.
- **Vosne-Romanée**:
  Ikonisch würzig (Pfeffer, Kirsche); Flagey-Echézeaux von Hagel betroffen. Charmant, doch oft überreif; Top-Produzenten erreichen das Niveau von 2022.
- **Flagey-Échezeaux**:
  Ähnlich wie Vosne, mit Echézeaux-Hagel (19. Juni); saftige Grand Crus, aber weich. Gute Frucht, weniger Länge als 2022.

Côte de Beaune

- **Volnay**:
  Hagel traf tiefere Lagen (11. Juli, bis 40% Verlust); Rotweine locker und weich (Kirsche, süss), rustikale Tannine durch dicke Schalen. Niedrigere Erträge sorgten für Konzentration (14 vol-% + Alkohol), doch die Weine blieben oft schlaff; Weissweine (selten) strahlend. Weniger konsistent als die Harmonie von 2022, besser für junges Trinken.
- **Meursault**:
  Stark von Hagel betroffen (Genevrières, Perrières, Bouchères; 35–40 % Verlust am 11. Juli). Weissweine reif und saftig (Zitrus, Honig), mit Sonnenschein-Noten, aber weniger Säure als 2022; mittlere Fülle, Alterung 10–15 Jahre bei Top-Produzenten. Rotweine variabel, fruchtig. Erntezeiten extrem (24. Aug. bis 14. Sept.); Qualität durch Ausdünnung gerettet.
- **Saint-Aubin**:
  Hagel-Durchzug (11. Juli, über Blagny); Weissweine saftig und und tropisch (Pfirsich, Zitrus), elegant, aber weich – bessere Definition als 2022, doch geringeres Potenzial. Rotweine (wenig) saftig. Hohe Erträge, starke Grüne Lese; zugänglich und vielversprechend für Côte de Beaune.

In einem Satz: **2022 war der Meister der Balance, 2023 der Entdecker der Vielfalt – selektiv kaufen**, besonders in starken Lagen!

2023
AS
Louis Boillot
Chambolle
Bagny-Montrachet
Saint-Aubin
Ladoix
2023
Bourgogne Blanc
2023
Pouilly-Fuissé
2023
Gevrey-Chambertin
Clos Village
Nuits-Saint-Georges
2023
AS
2023
Bourgogne Côte-d'Or
Pinot Noir
Domaine
Louis Boillot & Fils
Chambolle-Musigny
Fixin
2023
Pernand-Vergelesses
1er Cru
Ile des Vergelesses
2023
Auxey Duresses
Domaine Taupenot-Merme
Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
Le Clou
2023
2023
Bourgogne Côte-d'Or
Pinot Noir
Hautes Coutures

Die Verkostung

Alex und Veronika Nussbaumer haben 15 Weine aus den 133 des aktuellen Angebots, die sie aus den Burgunder-Jahrgängen 2023 und zum Teil 2022 importiert haben, für die Verkostung ausgewählt. Zunächst mit einer klugen Wahl von sechs vorbildlichen Weissweinen, die jeder erfahrene Weinliebhaber in seinen Keller aufnehmen möchte. Alex und ich haben auch über den Jahrgang 2011 gesprochen, den zunächst niemand wollte, auch nicht in dieser Farbe, der sich aber im Laufe der Zeit nicht nur als lagerfähig, sondern auch als grossartig erwiesen hat. 2023 könnte sein würdiger Nachfolger werden...
Auch bei den Rotweinen hat sich die Auswahl als klug erwiesen. **VINSmotions** nimmt eine herausragende Stellung ein und wird regelmässig vom Wine Spectator gelobt. Familie Nussbaumer **bietet eine ausgezeichnete Auswahl an vielfältigen Weinen mit einer starken Identität**, von denen **die meisten für jedes Budget erschwinglich sind**. Ob Les Clous der Domaine Bourgogne-Devaux für CHF 23.50 pro Flasche oder Grands Échézeaux von Sirugue-Noëllat, ebenfalls 2023, für CHF 470 pro Flasche – Weinliebhaber wissen genau, wonach sie suchen, um sowohl ihre Neugier als auch ihre Leidenschaft für Burgunderweine zu stillen.

Louis Boillot et Fils

Die Domaine Louis Boillot et Fils, gegründet 2002 von Louis Boillot (aus der Familie Volnay-Boillot, seit vier Generationen), vereint das Erbe aus Volnay und Gevrey-Chambertin mit über sieben Hektar alten Reben (bis zu 100 Jahre alt). Louis, mit mehr als 30 Jahren Erfahrung, teilt die Kellerei in Chambolle-Musigny mit seiner Frau Ghislaine Barthod (einer Ikone der Côte de Nuits), was zu über 26 Cuvées führt, darunter 17 Premier Crus. Philosophie: Minimaler Eingriff – kein chemischer Dünger, strenge, frühe Ertragsregulierung, 20–30 % neues Holz, 15–18 Monate Holzfassausbau ohne Filtration oder Klärung; Fokus auf Reinheit, Präzision und Alterungspotenzial. Der Sohn Clément übernimmt den Betrieb seit 2020, bringt Dynamik ein, inklusive einer Expansion nach Beaujolais (Moulin-à-Vent, alte Gamay-Reben). 2023: Hohe Erträge aufgrund früher Blüte durch intensive Grüne Lese gemeistert; Weine saftig-elegant, mit ähnlicher Reife wie 2018, aber frischer Säure in Top-Lagen wie Champonnet (Gevrey) oder Les Brouillards (Volnay). Ideal für Fans subtiler, nuancierter Pinots, die mit Alterung komplexer werden.

Chambolle-Musigny (Villages) 2023

Dieses Erzeugnis ist ein Paradebeispiel für die Stärke der Domaine in diesem variablen Jahrgang: Wo viele 2023er unter Überreife oder mangelnder Tiefe leiden, zeigt Boillot Präzision und Substanz. Unter der Leitung von Clément Boillot (dem Sohn von Louis und Ghislaine Barthod) – der seit 2020 die Fäden zieht – profitiert der Wein von alten Reben (50+) in Chambolle-Lagen, die für Konzentration sorgen.

Frische Nase, charakteristisch für die Appellation, einladend, tief und rein, sofort zugänglich mit exquisiten, präzisen Aromen von schwarzen Früchten, einem Hauch von Pflaume, schwarzen Beeren und einigen floralen und würzigen Komponenten, eine Nase, die auch für die nächsten 12 Jahre viel verspricht. Auch am Gaumen spiegelt sich die Komplexität der Lagen wider, in denen die Reben wachsen. Gute Komplexität, eher zart und sehr präzise, mit einem schönen Fluss, rund und delikat, mit feinen Aromen, die mit dem Bouquet harmonieren, und einer präsenten, aber sehr gut integrierten Säure, filigranen und dennoch dichten Tanninen, durchweg ausgewogen, was zu einem langen Abgang führt. Ein klarer Erfolg, der viel Genuss bietet. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet CHF 53.50 bei VINSmotions.

Alex Nussbaumer im Gespräch mit Luc Bourgogne-Devaux

Bourgogne-Devaux

Die Verbindung zwischen Luc Bourgogne-Devaux, der das Weingut leitet, und Vinifera-Mundi reicht bis ins Jahr 2015 zurück (Link). Seit diesem Jahr leiten die Brüder Luc und Roger Bourgogne-Devaux (vierte Generation) das 3,43 ha grosse Anwesen (plus kleine Pommard-Flächen) – Luc als Winzer (tagsüber extern tätig), Roger bei den Hospices de Beaune. Und Jahr für Jahr sind wir von den Weinen hier besonders beeindruckt. Sei es der sofort zugängliche, köstlich fruchtige La Dalignère oder der aufregende, kraftvolle Perrière, bei dem ich vor einigen Jahren gelernt habe, dass die Form des Rebstamms – gerade oder schräg – einen Einfluss auf den Wein hat, oder der edle und besonders konzentrierte Le Clou, der sich zum Altern eignet, ohne den grossartigen Pommard (Villages) Les Vignots zu vergessen, der vor zehn Jahren die Rangliste der besten Pommard Villages 2014 des Magazins Le Figaro anführte: Die beiden Brüder Bourgogne-Devaux schöpfen alle Ressourcen des kalkhaltigen Meloisey-Bodens aus, um ihre Weine zu veredeln. Ihre Philosophie: Handarbeit in kleinen Parzellen (alte Reben, kalkhaltige Böden), minimale Intervention, Fokus auf Terroir-Transparenz und Frische; an Bio orientierter Anbau ohne Chemikalien, natürliche Gärung, Alterung in Fudern. Die Kompromisslosigkeit in ihrer Arbeitsweise ermöglicht es den Brüdern, eine Qualität zu erreichen, die einen grossen Erfolg bedeutet.

Bemerkenswert für 2023: Die Höhenlagen von Meloisey (Appellation seit 1961) schützten vor Hagel und Hitze und ermöglichten eine längere Hängezeit für Reife ohne Säureverlust – Erträge moderat (ca. 40 hl/ha nach Ausdünnung). Jahr für Jahr sind die Weine frisch und aromatisch, 2023 allerdings mit höherer Säure als in der unteren Côte de Beaune. Ebenfalls Jahr für Jahr erweisen sich die Rotweine als saftig und fruchtig, Es werden keine Weissweine produziert. Potenzial 10 Jahre, wobei die Hautes-Côtes de Beaune aus den Lagen Les Clous und Perrière sowie der Pommard Les Vignots über ein stolzes Potenzial verfügen. VINSmotions bietet hier sieben Weine für ca. 25–50 CHF an. Eindeutig eine Domaine für Entdecker erschwinglicher, terroirgetreuer Burgunder aus dem „Hinterland“.

Hautes-Côtes de Beaune Le Clou 2023

Die Einheit macht die Stärke und die Transzendenz dieses Weins aus. Das unbestrittene Talent des Winzers, eine 0,65 ha grosse Parzelle in einer Höhe von 350 bis 380 Metern mit einem Höhenunterschied von 10 bis 12 Prozent sowie 60 Jahre alten Reben haben zu diesem Ergebnis geführt, das dem Jahrgang 2022 in nichts nachsteht.

Dieser Wein ist für die Lagerung geeignet, bietet aber bereits jetzt eine bewundernswerte Frische und Köstlichkeit. Nach einigen Noten flüchtiger Säure, die schnell verblassen, entfaltet sich die Nase allmählich konzentriert, tief, sehr reintönig und ausgewogen. Köstliche Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und Veilchen auf mineralischer Grundlage strömen aus dem Glas. Die Frische, die das Bouquet charakterisiert, findet sich auch am Gaumen wieder. Vollmundig, konzentriert, saftig, geschliffen und aromatisch bietet der Wein eine köstliche Aromenpalette, unter anderem aus saftigen schwarzen Kirschen, schwarzen Beeren und Gewürzen, die sich zu einer angenehmen Komplexität verbinden. Der Abgang ist ebenso lang wie aromatisch. Am besten noch einige Jahre warten. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser Wein kostet CHF 23.50 bei VINSmotions.

Buisson-Charles

Gegründet 1919 in Meursault (Côte de Beaune), ist Buisson-Charles ein Familienbetrieb in vierter Generation. Heute bewirtschaften Catherine Buisson und ihr Ehemann Patrick Essa (mit Sohn Louis) 6,3 ha alte Reben (bis zu 100 Jahre) in Top-Lagen wie Tessons, Cras und Goutte d'Or. Ihre Philosophie: Jede Parzelle wie einen Grand Cru behandeln – nachhaltig, bio-ähnlich, minimaler Eingriff für Terroir-Authentizität. Die Weine: Elegante Meursaults (die Weissen reich-mineralisch, die Roten aus Volnay/Pommard nuanciert), weit von den Trends entfernt – weder dünn noch fett. 2023: Frische trotz Hitze, hohes Alterungspotenzial.

Pouilly-Fuissé (Villages) Terroir de Vergisson 2023

Offene, einladende, sehr frische, sinnliche, sofort zugängliche Nase mit einer köstlichen und durch und durch reinen Mischung aus weissen Blüten und Früchten mit mineralischen Komponenten im Hintergrund, die endlosen Genuss bieten. Am Gaumen mittelkräftig, wieder sehr frisch und reintönig, ein Erzeugnis, dem man nur schwer widerstehen kann. Viel Saft, eine Klasse für sich, einfach köstlich mit perfekt reifen weissen und leicht gelben Früchten. Langanhaltender Abgang. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet CHF 48.- bei VINSmotions.

Bourgogne Chardonnay Hautes Coutures 2023

Die bis zu 50 Jahre alten Reben aus Parzellen in Meursault und Puligny-Montrachet weisen eine beeindruckende Pflanzdichte auf, insbesondere die jüngeren (bis zu 17.000 Rebstöcke/ha).
Ein Wein, der bereits auf den ersten Schluck verführt und bei dem man sich doch eine Frage stellt: Ist der Winzer so talentiert oder ist der Jahrgang so genial für die Weissweine? Wieder ein Erzeugnis, auf das man lieber nicht verzichtet. Wozu Etiketten im Bereich der Burgunder-Weissweine kaufen, wenn man weiss, dass sie in der Regel schlecht altern? Durchaus sinnlich, harmonisch, reintönig, tief, elegant, so zeigt sich die Nase. Aus dem Glas strömen exquisite Düfte nach Zitrusfrüchten, weissen Pfirsichen, weissen Birnen, weissen Blumen, etwas Brioche und mineralischen Komponenten. Rundum eine gute Komplexität. Vollmundiger, knackiger, saftiger, reintöniger und eleganter Gaumen mit einer lebhaften Säure und dem cremigen Charakter seines Terroirs, die Aromen stehen mit dem Bouquet in Harmonie, sehr viel Geschmack und Geschmeidigkeit sowie wiederum ein langer Abgang. **17.5+/20** (91+/100).

Dieser Wein kostet CHF 39.- bei VINSmotions.

Bourgogne Pinot Noir Hautes Coutures 2023

Eine verführerische, sofort zugängliche, elegante, reintönige und frische Nase, die dennoch etwas Zeit benötigt. Eine Appellation Régionale, die deutlich wertvoller ist, als man ohne Verkostung vermuten würde. Köstliche Düfte vieler dunkler und roter Früchte, darunter Waldbeeren, sowie Rosen und Veilchen und mineralische Komponenten, aber auch Holznoten strömen aus dem Glas. Es gibt ein klares Versprechen für die nächsten zehn Jahre, auch wenn der Wein schon heute sehr viel Spass macht. Mittlerer Körper, runder, saftiger Gaumen, feine Struktur, ausgewogen, scheint aber nicht ganz dem Niveau des Bouquets zu entsprechen. Dies wird auch durch den mittellangen Abgang bestätigt. Ein Wein, der letztlich eine Kluft zwischen seiner vielversprechenden Nase und seinem grossartigen Charakter und seinem Gaumen aufweist, der mir den Eindruck vermittelte, dass er nicht über die gesamte Distanz gehen kann. Mit dem 2022er definitiv nicht vergleichbar. **17-17.25/20** (89-90/100).

Dieser Wein kostet CHF 36.- bei VINSmotions.

Collotte

Vor etwa 15 Jahren lernte ich Isabelle kennen: eine junge, vollblütige und entzückende Frau, die zwischen den Reben mithelfen wollte – sie wollte wissen, wie man Marsannay produziert –, während ihr Vater Philippe das Kommando hatte. Offiziell steht er bis heute an der Spitze – doch wer die Flaschen öffnet, spürt sofort: Isabelle ist die Seele des Guts.
Seit ihrem Abschluss 2013 am Lycée Viticole de Beaune, im Alter von 20 Jahren, hat sie die 17-Hektar-Domaine in Marsannay-la-Côte mit sanfter Entschlossenheit transformiert. Von drei Hektar auf siebzehn, von Traubenverkauf auf 100 Prozent Abfüllung, von „gut“ auf „aussergewöhnlich“. Ihre Handschrift: alte Reben (bis zu 100 Jahre), bio-nahe Bewirtschaftung, Fassgärung für die Weissweine, elegante Pinots für die Rotweine – und Rosés, die selbst im Burgund Massstäbe setzen.
Im heissen, hektischen Jahrgang 2023 zeigte sie, was Können bedeutet: strenge, frühe Ertragsregulierung, späterer Erntezeitpunkt, kühle Säure trotz 38 °C. Die Weine sind saftig, tanninreich, farbenfroh – und tragen ihre DNA: Terroir vor Trend.
Philippe bleibt Mit-Leiter, der Fels. Aber Isabelle ist der Wind – die Vision, die Marsannay neu belebt. Von der jungen Frau zur talentiertesten jungen Winzerin Burgunds. Für mich ist jede Flasche Collotte ein Beweis: Grosse Weine entstehen nicht durch Zufall – sondern durch Menschen, die atmen, was sie pflanzen. Leser: Öffnet eine Cuvée «Les Grasses Têtes»! Ihr werdet verstehen.

Fixin (Villages) Les Crais Vieilles Vignes 2023

Wer mit den Hauptmerkmalen eines klassischen Fixin vertraut ist, erwartet einen robusten, kräftigen Wein. Das ist hier jedoch nicht der Fall. Dieser Fixin zeichnet sich durch ein angenehmes, einladendes Bouquet aus, das noch zurückhaltend ist, aber bereits grosse Eleganz zeigt. Er ist ein Genuss mit sehr reintönigen, frischen Noten von schwarzen Früchten, saftigen Kirschen, Sauerkirschen und sogar Himbeeren, begleitet von würzigen Noten, die den Eindruck eines Weins erwecken, der nicht nur für eine durchaus anständige Lagerung, sondern auch für den Genuss bestimmt ist. Es lohnt sich, ihn im Auge zu behalten. Am Gaumen ist er moderat, fast zart, ohne an Struktur zu verlieren. Die hier geleistete Arbeit ist bemerkenswert. Alles ist perfekt ausbalanciert, wobei die Frische erhalten bleibt, die vielen Weinen dieses Jahrgangs fehlt. Der Abgang erinnert an das Kalkstein-Terroir... **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet CHF 36.50 bei VINSmotions.

Larue

Saint-Aubin liegt im Schatten der grossen Namen Puligny und Chassagne, und genau dort versteckt sich seit 1946 die Domaine Larue – ein wahrer Schatz für alle, die Burgund ohne Hype suchen.
Didier und Denis Larue, seit 1984 am Werk, bewirtschaften 17 Hektar mit der Geduld von Uhrmachern: alte Reben, kalkreiche Böden, bio-ähnliche Bewirtschaftung, nur das Nötigste im Keller. Ihr Motto? „Confiance“, Vertrauen in Parzelle und Jahrgang. Nun, wie es Alex Nussbaumer schreibt, «hat die junge Generation in der Vinifikation das Zepter übernommen: Vivien (der Sohn von Didier) für die Weissweine, Bruno (der Sohn von Denis) für die Rotweine.
Neun Premier Crus, darunter der legendäre „Murgers des Dents de Chien“ (direkt neben Le Montrachet), liefern Weisse von kristalliner Reinheit und Rote, die an Chambolle erinnern – alles zu Preisen, die in Puligny nur ein Village kosten würden.
2023, das heisse, chaotische Jahr, spielte ihnen in die Karten: Höhenlagen bewahrten die Säure, strenge Ausdünnung brachte Konzentration. Das Ergebnis: mineralische, energiegeladene Chardonnays und seidige Pinots, die sofort begeistern und dennoch 10 bis 15 Jahre reifen.
Wer Saint-Aubin noch als „Geheimtipp“ bezeichnet, war offensichtlich noch nie bei Larue. Hier findet jeder Weinliebhaber Grand-Cru-Qualität zum Premier-Cru-Preis – und das seit fast 80 Jahren.

Saint Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay 2023

Zweifellos das beste Preis-Leistungs-Verhältnis unter den Weissweinen und der Wein, den man sich vorrangig in den Keller legen sollte. Ja, sogar noch vor den hervorragenden Flaschen von Morey-Coffinet, Jean-Marc Pillot und Buisson-Charles. Ein Wein, der eindeutig von der Höhenlage seiner Weinberge profitiert, die sich auf 380 Metern befinden, aber auch von der unglaublichen Sorgfalt, mit der sie gepflegt werden. Die Rebfläche misst 0.94 ha und die Rebstöcke wurden 1969, 1973, 1985 und 1994 angepflanzt. Die Nase öffnet sich wie die Fensterläden eines idyllischen Landhauses bei den ersten Anzeichen des Frühlings. Diese Nase lädt zum Träumen ein, drückt sich mit Klarheit, Eleganz, Tiefe und Selbstbewusstsein aus und bietet ein üppiges Bouquet harmonischer und relativ komplexer Aromen mit präzisen Noten von weissen Blüten, weissen Früchten, weissen Pfirsichen und Zitrusfrüchten auf einer Kalksteinbasis, die sich wunderbar einfügt. Dieser Wein hat Charakter, und wir würden ihn gerne mit Didier Larue verkosten und über die Entwicklung des Weinbaus diskutieren. Am Gaumen ist er geschmeidig, köstlich, sehr frisch und präzise ausgewogen, mit genau der richtigen Menge an Saft, um uns glücklich zu machen. Die Frucht ist jetzt exotisch, aber das Bouquet und der Gaumen sind sehr kohärent. Der Hintergrund ist wieder mineralisch... und der Abgang ist köstlich, mit einer sehr guten Länge und subtiler Süsse. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser Wein kostet CHF 37.- bei VINSmotions.

Puligny-Montrachet (Villages) Le Trézin 2023

Sehr ansprechende, intensive, elegante und tiefe Nase mit feinen, reintönigen Aromen. Köstliche Düfte von weissen Blüten, weissen Birnen, gelben Pfirsichen, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Gewürzen strömen aus dem Glas, harmonieren alle vor einem mineralischem Hintergrund und sorgen für grossen Genuss. Der saftige, umhüllende Gaumen setzt sich in derselben Weise fort, die Struktur verspricht eine sehr gute Entwicklung, und das Ganze bestätigt den sehr guten Eindruck, begleitet von salzigen Noten und grosser Frische. Die Säure ist sehr gut integriert und bleibt bis zum anhaltenden Abgang bestehen. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 48.50 bei VINSmotions

Die Lage Clos du Village

Philippe Livera

Wir haben in den letzten vier Jahren bereits zwei Artikel über die von Damien Livera brillant geführte Domaine des Tilleuls veröffentlicht. Mit Ausnahme des berühmten Chapelle-Chambertin (Grand Cru) besitzt sie ausschliesslich Regionale Appellationen oder Villages-Weine. Dank der professionellen Gründlichkeit von Damien gehören diese Weine dennoch Jahr für Jahr zu den grössten Erfolgen von Gevrey-Chambertin oder Brochon. Ein Beispiel dafür sind die herrlichen Clos Village und Evocelles.

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Village 2023

Frische, intensive, tiefgründige Nase mit aussergewöhnlicher Finesse und nicht geringerer Komplexität. Die für Gevrey charakteristische Mineralität und kleine Austern zeichnen dieses sehr harmonische und lagerfähige Erzeugnis aus, dessen Nase exquisite Aromen von dunklen Früchten, saftigen schwarzen Kirschen und einen Hauch von blumigen Elementen bietet. Am Gaumen ist der Wein wieder sehr harmonisch, saftig, geschmeidig und poliert, konzentriert, mit einer schönen Verflechtung von Säure, verführerischer Frucht, Gewürzen und raffinierten Tanninen. Der lange Abgang rundet das Ganze ab. Unverzichtbar. Ein Wein, der den Vergleich mit dem Jahrgang 2022 nicht zu scheuen braucht. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 65.50 bei VINSmotions

Michel Noëllat et Fils, Sirugue Noëllat

Ich kenne sowohl die Weine der Domaine Sirugue als auch die der Domaine Noëllat. Beide sind treue Teilnehmer der Grands Jours de Bourgogne. Sophie und Arnaud sind mit Leidenschaft im Weinbau tätig. Der herrliche Vosne-Romanée Les Barreaux 2020, den ich am 22. März 2022 verkostet habe, ist mir in Erinnerung geblieben.

In Vosne-Romanée, im Herzen der Côte de Nuits, entsteht aus einer echten Liebes- und Familiengeschichte etwas Besonderes: die Domaine Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat. Gegründet vor etwa zehn Jahren vom Ehepaar Arnaud Sirugue und Sophie Noëllat, verbindet sie die stolzen Erblinien zweier ikonischer Güter – Domaine Robert Sirugue (seit Generationen in Vosne) und Domaine Michel Noëllat (ebenfalls eine Vosne-Legende). Arnaud, ein talentierter Vigneron und der Enkel von Robert, übernahm 2024 die volle Verantwortung für die Weinberge und den Keller – ein Meilenstein, da die alte Domaine Sirugue bis 2024 aufgeteilt wird und die Weine ab 2023 unter dem neuen Label laufen. Sophie, aus der sechsten Generation der Familie Noëllat, bringt Expertise in Präzision und Finesse ein. Ihre neue Domaine in Vosne (neben Maxime Cheurlin und dem historischen René-Engel-Haus) umfasst fast sechs Hektar alte Reben in Top-Lagen: von Bourgogne Côte d'Or bis Grands Échézeaux, mit Fokus auf der Côte de Nuits (Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin).

Ihre Philosophie? „Precision and finesse", wie Sophie, die wir immer wieder treffen, es nennt: minimaler Eingriff, bio-naher Anbau, Handlese, natürliche Gärung mit steigendem Ganztrauben-Anteil (bis zu 50 % in warmen Jahren) für Struktur, 20–30 % neues Fuder (leichtes Toasting), 15–18 Monate Alterung ohne Filtration. Das Ergebnis: elegante, terroirgetreue Weine – Rote mit duftender Frucht (Himbeere, Kirsche), floralen Noten und mineralischer Tiefe; Weisse (neu seit 2018, z. B. Meursault) saftig und nuanciert. Alles aus kleinen Parzellen, die wie Grand Crus behandelt werden.

Zu 2023, dem variablen Hitzejahrgang: ein Volltreffer! Arnaud vinifizierte solo – hohe Erträge durch Ausdünnung gemeistert, Resultat: Klasse und Eleganz, fruchtig-saftig mit feiner Säure, Potenzial 10–15 Jahre. Kritiker wie Jasper Morris (Inside Burgundy) geben 91–93 Punkte für den Vosne-Romanée Les Barreaux: „Intensiv, mineralisch, präzise." Preise fair (30–150 €), oft als „neuer Stern" gelobt.

Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or 2023

Ein offener, einladender und frischer Wein mit köstlichen Aromen von roten Früchten, Kirschen und Pfeffer, wobei plötzlich ein Hauch von Mokka auftaucht und das Ganze unwiderstehlich macht. Man stellt sich keine Fragen, man geniesst einfach. Der saftige und fruchtige Gaumen bestätigt den ersten Eindruck. Es handelt sich nicht um einen technischen Wein, sondern um einen, der Genuss bereitet. Die Säure sorgt für Frische, das Fruchtfleisch ist süsslich, die Tannine sind sehr fein und der Abgang verleitet dazu, sich ein zweites Glas einzuschenken. **17/20** (89/100).

Dieser Wein kostet CHF 40.- bei VINSmotions.

Nuits Saint Georges (Villages) Aux Allots 2023

Ein vielversprechender Wein, derzeit anspruchsvoll, zurückhaltend und seiner Herkunft treu bleibend. Wir befinden uns eindeutig in Nuits-Saint-Georges – aber auch nicht in Prémeaux-Prissey! –, und beim Verkosten dieses Erzeugnisses kommen uns unweigerlich die Weingüter Chicotot und Machard de Gramont in den Sinn, wobei wir Letzteres regelmässig auf dem Weinmarkt von Nuits antreffen... Dann, während man wartet, bewegt man sich allmählich in Richtung Vosne-Romanée, die Nase ist sehr gepflegt, tief, distinguiert und bleibt dennoch Nuits. Vorwiegend rote Früchte und Gewürze strömen aus dem Glas. Am Gaumen ist der Wein reichhaltig, vollmundig, erneut sehr elegant, die sehr gut integrierte Säure ist dennoch spürbar, die Tannine sind verfeinert, die Nähe sowohl zu Les Vignerondes als auch zu Vosne scheint etwas deutlicher zu werden, auch wenn man mit diesem Wein noch etwas warten muss. Eine sehr schöne Entdeckung, und es ist sicherlich keine Überraschung, dass die beiden Kinder zweier traditionsreicher Weingüter aus Vosne eine Parzelle in Les Allots besitzen. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein kostet CHF 62.- bei VINSmotions.

Maratray-Dubreuil

Maratray-Dubreuil ist der Beweis, dass Grosses klein anfängt – Geschwisterliebe, Terroir-Zauber und Konsistenz in Flaschenform. Zwischen Beaune und Nuits-Saint-Georges, direkt an der Route des Grands Crus, liegt Ladoix-Serrigny – ein Ort, der mehr als nur Corton-Flanken birgt. Hier pulsiert seit drei Generationen die Domaine Maratray-Dubreuil: ein Familienjuwel, das 1997 seinen Namen erhielt, als Maurice Maratray (der Gründer) in den Ruhestand ging und der mütterliche Zweig „Dubreuil" hinzukam. Heute lenken die Geschwister François-Xavier Maratray und Marie-Madeleine Pouillot (geborene Maratray) das 19-Hektar-Anwesen – er mit der Vinifikation, sie mit dem Weinberg-Management, unterstützt vom Vater bei der Ernte. Alles von Hand: Ernte, Sortierung, natürliche Gärung – angepasst an Terroir, Klima und Jahrgang, mit Fokus auf Balance statt Extravaganz. Die Domaine gilt nach wie vor als Insider-Tipp für Liebhaber authentischer Weine.

Ladoix 1er Cru En Naget (Monopole) 2023

Sehr zurückhaltende, ausgewogene, jugendliche und frische Nase, in der sich der oxydative Ausbau spüren lässt. Im Glas lassen sich feine, appetitliche, präzise und reintönige Düfte nach weissen Früchten, Zitronen, weissen Blüten, Agrumen und weissen Pfirsichen sowie eine subtile Mineralität wahrnehmen. Dieser Ladoix war der erste Wein in der Verkostung und er kündigte bereits ein Fest für die Sinne an. Vollmundiger, saftiger, aber auch eleganter, frischer Gaumen, cremige Textur und sehr gute Struktur, ein Wein, der sich in den nächsten zehn Jahren sehr schön weiterentwickeln dürfte, die Säure ist sehr gut integriert und der anhaltende Abgang köstlich salzig und mineralisch. **17.25-17.5/20** (90-91/100).

Dieser Wein kostet CHF 34.50 bei VINSmotions.

Pernand Vergelesses 1er Cru Ile de Vergelesses 2023

Im Voraus entkorken, in meinem Glas wurde der Wein zunächst von seiner flüchtigen Säure gestört, die allerdings etwa eine halbe Stunde später nicht mehr vorhanden war. Vorsichtshalber verzichte ich auf die Bewertung. Üblicherweise ist dieses Erzeugnis eines der Highlights der Domaine.

Dieser Wein kostet CHF 43.- bei VINSmotions

Famille Masse

In Barizey, einem verschlafenen Dorf östlich von Givry, wo die Côte Chalonnaise ihre sanften Hügel in Weinberge taucht, atmet die Domaine Masse Geschichte: Viticulteurs seit 1595, eine Linie, die sich über vier Jahrhunderte webt – von den ersten Reben bis zur modernen Flasche. Heute, in der achten Generation, lenkt Fabrice Masse (seit 1990) das 15-Hektar-Anwesen – ein Familienjuwel, das sich über Givry (der Kern, mit Premier Crus), Mercurey, Montagny, Rully und sogar Mâcon-Villages erstreckt. Fabrice pflegt alte Reben (bis zu 80 Jahre) auf kalk- und mergelreichen Böden – Handlese, natürliche Gärung, minimale Hefe-Eingriffe, Reifung in Fudern (20–30 % neu) für 12–18 Monate. Kein Bio-Label, aber respektvolle Vitikultur: „Der Wein muss den Boden erzählen", sagt Fabrice – pur, ohne Schnickschnack. Auf Weinmessen ist sein charismatischer Onkel Roland Masse, der talentierte frühere Leiter der Hospices de Beaune[4] und Förderer von Fabrice, immer wieder zu treffen. Die Weine dieses Weinguts, die heute einen guten Ruf geniessen, sind dank der harten Arbeit von Fabrice und Rolands Team ins 21. Jahrhundert eingetreten und nehmen einen festen Platz in den burgundischen Terroirs ein.

[4] Als Roland Masse 2000 die Verantwortung für den Weinbau der Hospices übernahm, litten deren Erzeugnisse unter einem bestenfalls durchschnittlichen Ruf; als er 2014 die Hospices verliess, war genau das Gegenteil der Fall.

Montagny 1er Cru Vieux Château 2023

Ein Wein, der die aufmerksamen Liebhaber überzeugen wird, für die das Preis-Leistungs-Verhältnis wichtiger ist als das Etikett. Kein auffälliges Erzeugnis, das wie ein Spiegel in der Sonne blendet, sondern ein sofort zugängliches, harmonisches Gewächs, bei dem man spürt, dass das Herz und nicht die Technik im Vordergrund standen. Sehr schöne Nase, präzise, reintönig, üppig, macht Lust auf mehr, seine frischen Düfte nach Zitrusfrüchten, weissen und gelben Früchten, blumigen und mineralischen Komponenten sowie seine Ausgewogenheit überzeugen. Der saftige, mittelkräftige Geschmack, die gut integrierte Säure, die für Frische sorgt, die ausgeprägte Mineralität und eine gewisse Cremigkeit machen ihn zu einem Wein, den man zu jeder Gelegenheit gerne trinkt. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein kostet CHF 28.50 bei VINSmotions.

Taupenot-Merme

Im Herzen der Côte de Nuits, wo Morey-Saint-Denis wie ein Wächter zwischen Clos de Tart und Lambrays thront, entstand 1963 die Domaine Taupenot-Merme: eine Liebesheirat zwischen Jean Taupenot (aus Saint-Romain) und Denise Merme (Morey), die zwei Weinlinien seit dem 18. Jahrhundert vereinte – von Gevrey bis Auxey-Duresses.

Heute, in der siebten Generation, lenken Romain Taupenot (seit 1998 Winzer, der ruhige Stratege mit Hang zur Präzision) und Virginie Taupenot (die charismatische Stimme des Guts, verantwortlich für Kommunikation und Export) das 13-Hektar-Anwesen – bio-zertifiziert seit 2023, mit 70.000 Flaschen jährlich, 80 % Export. Romain, der die Weinberge wie seine Kinder kennt, setzt auf Sélection Massale und alte Reben (bis zu 80 Jahre); Virginie bringt die Weine in die Welt – von Japan bis in die Schweiz. Gemeinsam: Handlese, biologisch seit 2001, natürliche Gärung, 20–30 % neues Fuder für 12–18 Monate – Tradition trifft Innovation.

Gevrey-Chambertin, der Jahrgang 2023 (Link)

Vier Grand Crus (Charmes-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Clos des Lambrays, Corton Rognet) und sechs Premier Crus (z. B. La Riotte in Morey) dominieren: Rotweine mit duftender Frucht (Kirsche, Veilchen), mineralischer Tiefe und seidigen Tanninen; Weissweine (Aligoté, Auxey-Duresses) frisch-mineralisch.

Auxey-Duresses (Villages) 2023

Eine klassische Einführung in das Portfolio der Domaine, aus einer kleinen Parzelle (ca. 0,5 ha, alte Reben), die Eleganz und Frische in den Vordergrund stellt. Meiner Meinung nach spiegelt dieses Erzeugnis das erdige Terroir seiner Appellation etwas zu stark wider. Sehr gute rote und dunkle Früchte, insgesamt durchaus reintönig und harmonisch. Es ist kein Zufall, dass Romain als sehr talentierter Winzer gilt. Feine Tannine, die Säure neigt dazu, sich zu profilieren. Energiegeladener, relativ langer Abgang, der noch reifen muss. **16.75-17.25/20** (87-90/100).

Dieser Wein kostet CHF 39.- bei VINSmotions.

Aurélie und Vincent Ledy

Ein Sprung zurück zum Jahrgang 2021

Zum Abschluss wurden zwei Weine aus dem ursprünglich kontroversen Jahrgang 2021 angeboten. Wir bewerten sie in einem spezifischen Bericht und kommen dort zugleich zu diesem Jahrgang zurück.

Fazit: 2023 – Vorsicht ja, aber kaufen: unbedingt

Der Jahrgang 2023 hat uns gelehrt, dass Burgund nie linear ist. Hitze, Hagel, Rekorderträge – und dennoch: In den Händen von Boillot, Bourgogne-Devaux, Buisson-Charles, Collotte, Larue, Sirugue-Noëllat, Maratray-Dubreuil, Masse und Taupenot-Merme entstanden Weine, die nicht nur überleben, sondern glänzen.

Ja, Vorsicht ist angebracht:

- **Nicht jeder 2023er ist ein 2022er**.
- Nicht jeder Produzent hat die Erträge gemeistert.
- Nicht jeder Wein wird 15 Jahre halten.

Aber genau diese Selektion – die 15 Weine von VINSmotions – zeigt:

- ➢ **2023 ist kein „schlechter Jahrgang" – es ist ein Winzer-Jahrgang**.

Und in den Händen von Meistern wie Romain Taupenot (der die Säure rettet), Isabelle Collotte (die die Frische bewahrt) oder Fabrice Masse (der das Terroir atmet) entstehen charmante, saftige, zugängliche Burgunder mit Seele – oft zu Preisen, die 2022 utopisch waren.

Warum lohnt sich der Kauf?

1. Früher Genuss: **Ab 2026 trinkbar** – keine Wartezeit wie bei 2019/2020.
2. **Terroir-Transparenz**: Die Hitze zwang zur Präzision – schwache Lagen fielen durch, starke erstrahlen.
3. Wert: Viele Top-Domaines bieten 2023er zu 20 bis30 % günstiger an als 2022er – bei vergleichbarer Qualität in den besten Fällen.
4. Vielfalt: Von Chalonnaise-Frische (Masse) bis Côte-de-Nuits-Power (Sirugue-Noëllat) – **ein Jahr gang für Entdecker**.

Mein Rat

Kauft selektiv – aber kauft. Sucht die Namen, die wir beschrieben haben. Öffnet eine Flasche 2023 in zwei Jahren – und ihr werdet verstehen: Manchmal braucht Burgund Hitze, um zu leuchten.

2023 ist kein Kompromiss – es ist eine Chance.

Prost auf die Winzer, die Burgund retten – Glas für Glas.

Autor: **Jean François Guyard**
25. November 2025

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist als freier Fachjournalist, Autor, Korrektor und Dozent auf die Themen Wein und Gastronomie spezialisiert. Er ist Mitglied der Sommelier-Union Deutschland, des Deutschen Fachjournalisten-Verbands sowie des Beratungsnetzwerks Food and Wine Culture. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst über zehn Jahre in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er das Schreiben und Sprechen über Wein zu seinem Hauptberuf machte. Er arbeitete als Redaktionsmanager und Verkoster bei wein.plus sowie als Texter und Verkoster beim Internet-Weinhandel Vicampo. Heute ist er Content- und Projektmanager bei wein.plus.

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.