Im Château de Gilly

Von der Harmonie zur Hitze

Warum 2022, 2023 und plötzlich 2018 im Mittelpunkt stehen

Der rote Faden der Vergleiche

Wenn Weinjournalisten, Sommeliers oder Winzer über Burgund sprechen, vergleichen sie Jahrgänge nicht willkürlich – **sie suchen Referenzpunkte, um neue Erfahrungen einzuordnen**. **2022** wurde sofort als „**Jahrgang der Balance**" gefeiert: trockene Hitze, aber kühle Nächte, moderate Erträge, gesunde Trauben, harmonische Weine. Es war ein Jahr, das an 2019 oder 2015 erinnerte – klassisch, aber modern. **2023 kam hingegen mit einem Ruf nach Vorsicht**: Rekordwärme, extreme Erträge, Hagel, Überreife – und dennoch: fruchtige, charmante, zugängliche Weine. In unserem ersten Bericht über den Jahrgang «Der Burgunder-Jahrgang 2023: Das Jahr aller Gefahren» (Link) haben wir Folgendes geschrieben:

«Der Burgunder-Jahrgang **2023** ist als einer aller Gefahren in die Geschichte eingegangen. Relativ nasse und zugleich warme Wetterbedingungen stellten das ganze Jahr über die Winzer vor **grosse Herausforderungen**, da diese Bedingungen eine potenzielle Traubenüberproduktion begünstigten. Nicht zufällig vergleicht **Allen Meadows**, Burghound, 2023 vom Wetterprofil her mit den Jahrgängen 1992 (ein sehr mittelmässiger, jung zu trinkender Jahrgang voller Kontraste und erfreulicher Überraschungen) und 2000 (ein sehr guter Weisswein-Jahrgang, ein unterschätzter Rotwein-Jahrgang), die nicht in die Annalen des Anbaugebiets eingegangen sind.»

Zunächst schien der Kontrast zu 2022 klar: Harmonie vs. Vielfalt, Struktur vs. Frucht.

Doch je mehr die Fässer reiften, desto öfter fiel ein anderer Name: **2018**. Winzer wie Nadine Gublin (Domaine Jacques Prieur), Christophe Roumier oder François Millet (Comte Georges de Vogüé) begannen, **2023 mit 2018 zu vergleichen** – nicht mit 2022. Warum? Weil 2023 kein „kleines 2022" ist, sondern ein moderner Hitzejahrgang mit Management-Herausforderungen, wie 2018. Der Leser muss verstehen: Der Vergleich 2022 ↔ 2023 war der Einstieg in die Diskussion – **der eigentliche Spiegel ist 2018**. Der nächste Kapitelabschnitt erklärt, warum sich die Perspektive verschoben hat, und zeigt, wie Burgund sich an ein neues Klima anpasst.

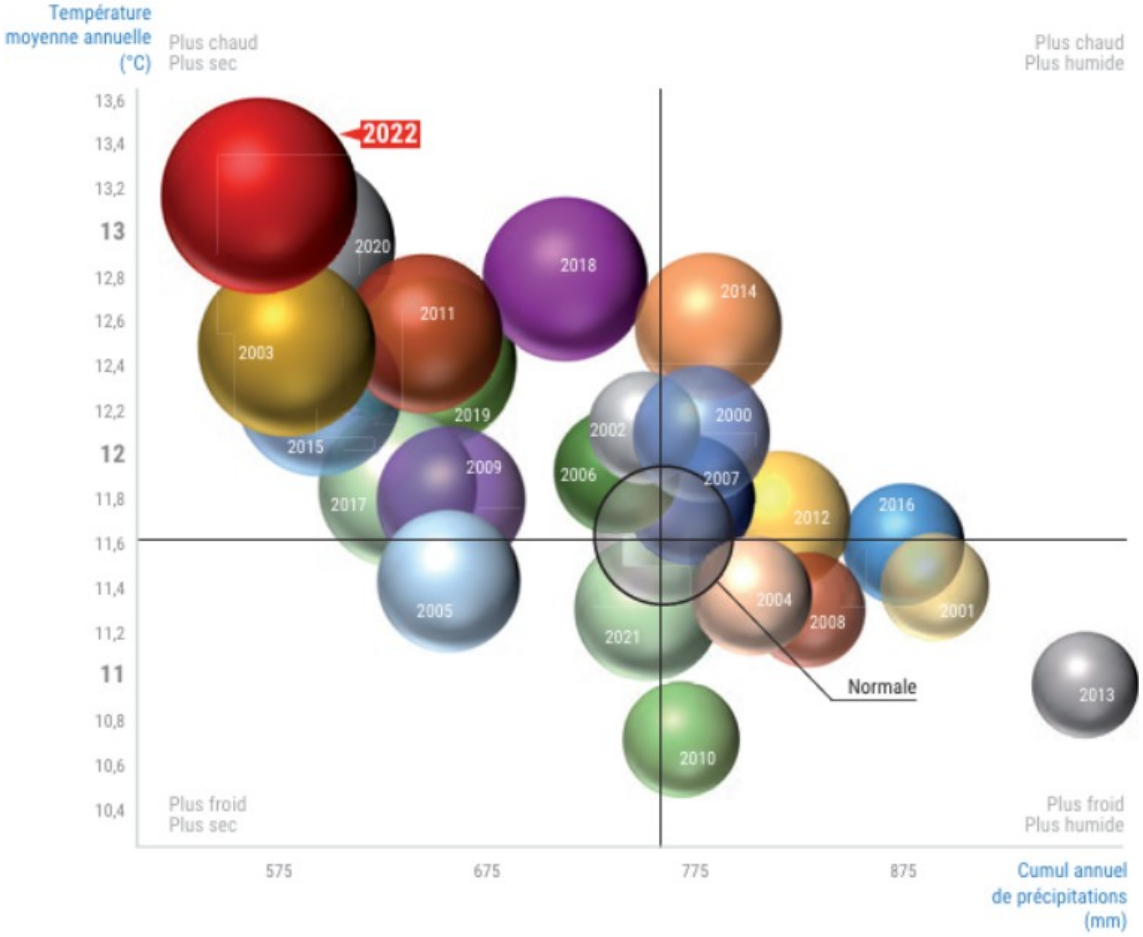
2022: Der Massstab der Harmonie

2022 war ein „Winzer-Traum“, aber kein dramatischer.

- Wetter: Milder Winter, früher Frost (minimal), trockener Sommer mit Wind, kühle Nächte.
- Ertrag: 28–35 hl/ha – ausgeglichen, keine Überlastung.
- Reife: Gleichmässig, ohne Stress. Säure erhalten, Tannine fein, Frucht pur.
- Stil: Seidig, strukturiert, langlebig – ein Jahr, das „alles richtig machte“.

«2022 ist wie ein perfekt abgestimmtes Orchester – kein Instrument überdeckt das andere.» — Alix de Montille, Domaine de Montille

Es war der Referenzjahrgang der neuen Dekade: Konsistenz über alle Appellationen, von Marsannay bis Puligny. Rote mit Tiefe, Weisse mit Frische. **Kein Drama, nur Exzellenz.**



©BIVB

2022 wurde zum wärmsten Jahr seit Beginn des 20. Jahrhunderts erklärt. Es war auch das trockenste und sonnigste Jahr. Bevor die Statistiken für 2023 veröffentlicht wurden.

2023: Der Jahrgang der Extreme – und der ersten Enttäuschung

2023 begann mit Optimismus:

- Frühe Blüte (29. Mai), wenig Coulure (dt. Verrieslung), dichte Trauben.
- Prognose: „Rekorderträge!“ – bis 80 hl/ha möglich.
- Sommer: Heiss, aber mit Hagel (11. Juli in Volnay/Meursault), Regen, dann Hitzewelle (38° C im August).

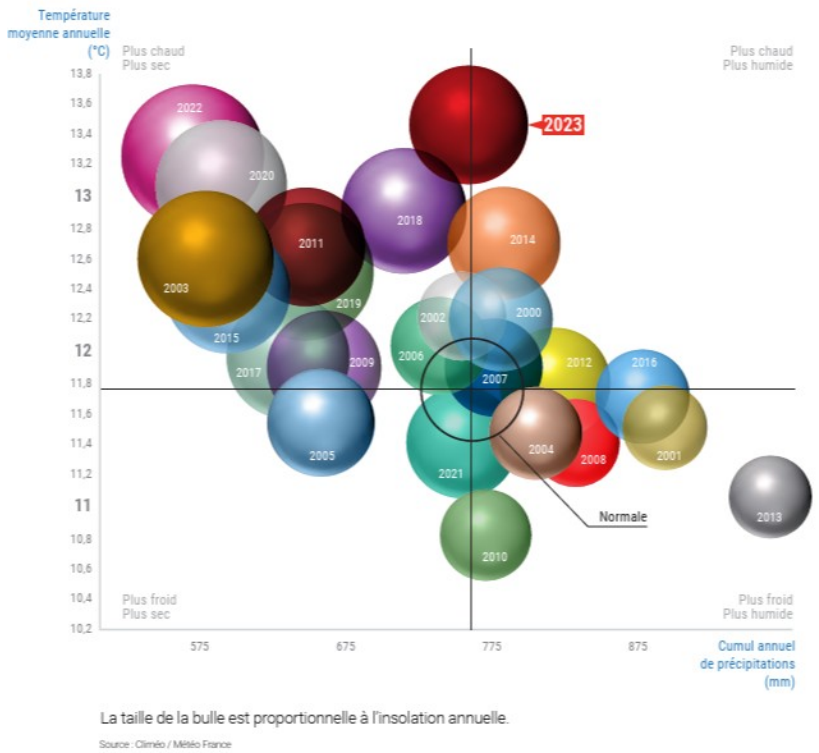
Die Realität:

- Ernte hektisch (24. Aug. – 14. Sept.), Überreife drohte, Säure sank.
- **Winzer mussten radikal eingreifen**: Debudding, Grüne Lese, „Pink Harvest“, Sortierung.
- Ergebnis: 40–50 hl/ha bei Qualitätsproduzenten – immer noch viel, aber kontrolliert.

Die Weine?

- Rot: Saftig, Kirsche, Himbeere, weiche Tannine, niedrige Säure – charmant, aber flach in schwachen Lagen.
- Weiss: Tropisch, reif, elegant – oft besser als die Roten. In gewissen Gemeinden (z.B. Chassagne) war es aber zum Teil nötig, die Weine zu chaptalisieren.
- Charakter: 2023 ist variabel – **kein "One-Size-Fits-All"**
- **Lagerfähigkeit ➔** Gute Village/1er Cru: **10–15+ Jahre** . Starke Premier/Grands Crus: **15–25+ Jahre**

«2023 ist kein 2022 – es ist ein Jahr, in dem der Winzer alles retten musste.» — Louis-Michel Liger-Belair, Domaine du Comte Liger-Belair



©BIVB

2023 ist nun das wärmste Jahr und liegt damit +0,2 °C vor 2022. Die Niederschlagsmengen liegen letztlich sehr nahe am Normalwert. **Was die Sonneneinstrahlung angeht, liegt 2023** nach 2022, 2003, 2020, 2019, 2015, 2018, 2017 und 2011 **auf Platz 9**.

Warum plötzlich 2018? Der eigentliche Spiegel

Mitte 2024, als die 2023er aus den Fässern kamen, änderte sich die Sprache:
„Das erinnert mich an 2018 – aber weicher." „Wie 2018, nur mit mehr Frische." **„2018 war der erste grosse Hitzejahrgang – 2023 ist die Fortsetzung."**

Gemeinsamkeiten 2018 ↔ 2023

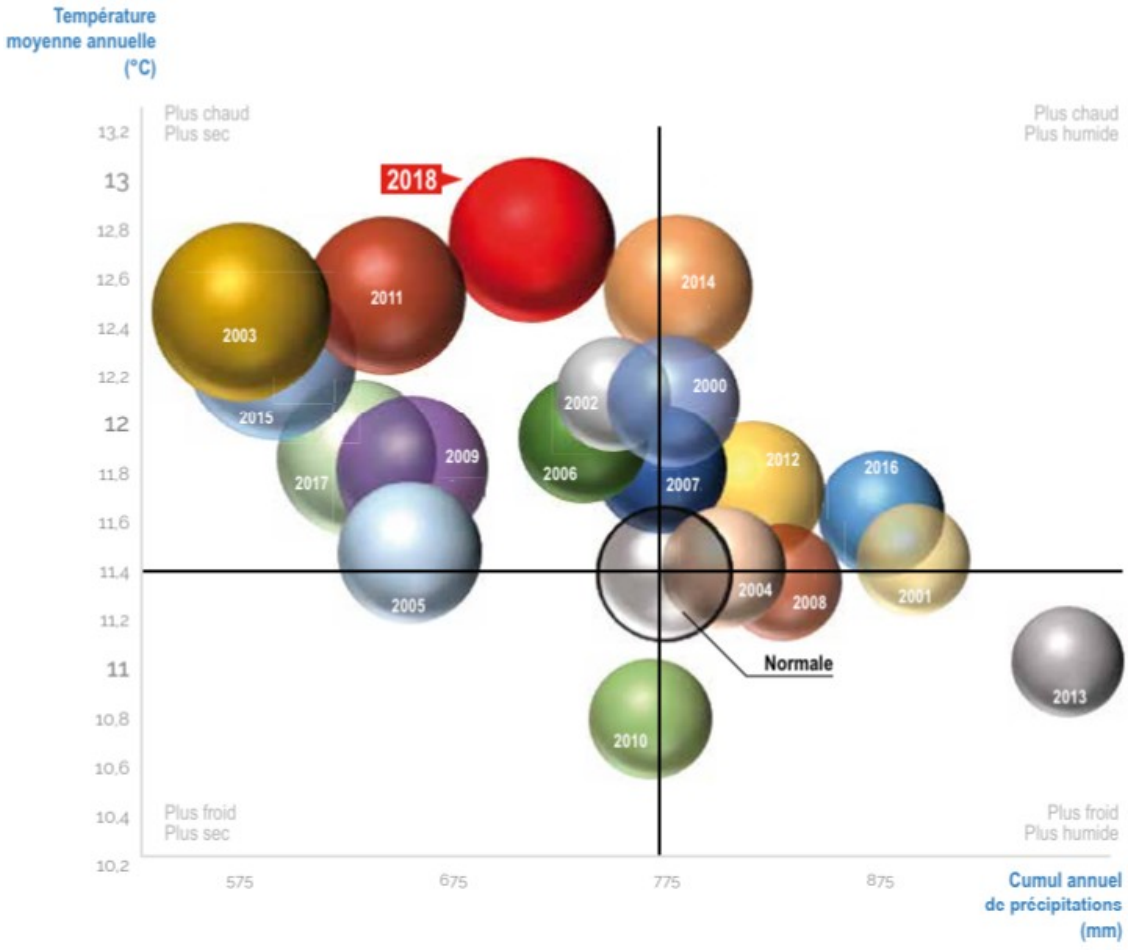
Kriterium	2018	2023
Witterung	Extrem heiss (35°C+), Dürre «Solarjahrgang»	Rekordwärme (bis 40°C), aber feuchter und variabler. «Winzer-Jahrgang»
Blüte	Früh, erfolgreich	Ultrafrüh, dicht
Risiko	Überreife, „gekochte" Frucht	Überreife, Verdünnung
Management	Frühe Ernte, Säure retten	Debudding, Sortierung, „Pink Harvest"
Trinkfenster (Village/1er)	2022–2032+ (viele schon offen)	2026/27–2035+ (braucht meist 3–5 Jahre)
Markt heute (2025)	Etabliert, teils überbewertet	Starke Nachfrage bei selektiven Namen
Fazit für Käufer	„Sicherer Wert", aber teuer	„Smart Buy" – hohes Potenzial bei richtiger Auswahl

Unterschiede – und warum sie wichtig sind

Aspekt	2018	2023
Ertrag	Niedrig–mittel (25–35 hl/ha)	Überdurchschnittlich bis rekordhoch (80+ hl/ha vor Ausdünnung)
Ertragskontrolle	Natürlich niedrig durch Dürre	Künstlich durch Winzer (Grüne Lese)
Reife	Sehr früh, hoher Alkohol (oft 14–15 %)	Spät & ungleichmässig, moderater Alkohol (12,5–13,8 %),
Säure	Oft niedrig → opulente, runde Weine	Dank kühler Nächte & Ausdünnung meist lebendig
Tannine	Weich, samtig, früh zugänglich	Strukturiert, manchmal kompakt, braucht Zeit
Stil (Rot)	Üppig, fruchtbetont, „kalifornisch"	Frisch, saftig, Terroir-transparent
Charme	Braucht Zeit	Sofort zugänglich
Lagerfähigkeit Grands Crus	20–30+ Jahre	15–25+ Jahre (bei Top-Produzenten)
Preis (Primeur)	Sehr hoch	15–35 % günstiger als 2022/2020

Was Winzer wirklich sagen

- Nadine Gublin (Jacques Prieur):
  „2023 ist wie 2018 mit **weniger Alkohol und weicheren Tanninen**. Die Côte de Beaune erinnert an 2018 – aber die Winzer haben gelernt."
- Christophe Roumier:
  „**2018 war ein Schock. 2023 ist die Antwort** – wir wissen jetzt, wie man mit Hitze umgeht."
- Frédéric Lafarge (Volnay):
  „**2018 hatte breitere Schultern**. 2023 ist charmant – wie ein 2018 für den Alltag."
- Amaury Devillard (Château de Chamirey, Mercurey):
  „Beide Jahre zeigen: **Burgund kann Hitze**. Aber nur mit strenger Selektion."



La taille de la bulle est proportionnelle à l'insolation annuelle.

Source : Climéo / Météo France

©BIVB

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

Fazit: Drei Jahrgänge – drei Lehren

Jahr-gang	Lektion	Für den Konsumenten
2022	Harmonie ist möglich – auch in warmen Jahren	**Kaufen: Ja, langlebig, sicher**
2023	Hitze erfordert Kontrolle – Winzer entscheiden	**Kaufen: Selektiv** – nur Top-Produzenten
2018	Hitze kann gross sein – aber nur mit Disziplin	**Kaufen: Jetzt trinkbar, unterschätzt**

Also in drei Sätzen:

- **2022 war der Massstab** – aber ausschliesslich für die weite Zukunft.
- **2023 ist** kein „schlechter 2022" – sondern **ein moderner Hitzejahrgang**.
- **2018** ist der wahre Vergleich – weil er **zeigte: Burgund überlebt Hitze, wenn der Mensch mitdenkt.**

Autor: **Jean François Guyard**
22. 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.