

BOURGOGNE

GIPFEL DES WEINOLYMPS ...?

Burgund ?

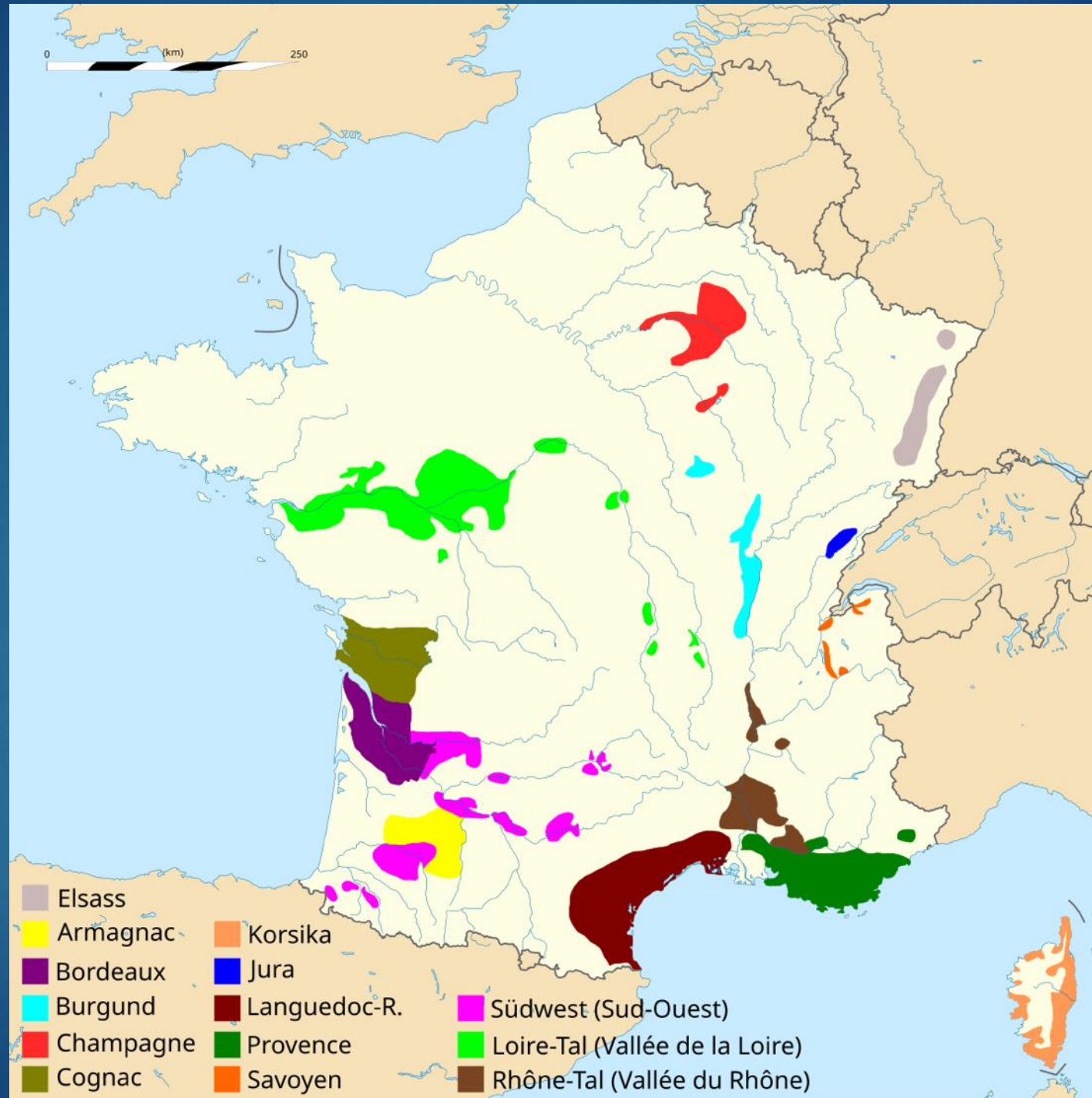
- ▶ Wo genau?
- ▶ Rebsorten?
- ▶ Warum sind die Burgunderweine so teuer? Gibt es auch günstige?
- ▶ Was ist das besondere an Burgunderweinen?
- ▶ Rechtfertigt eine „outstanding“ Qualität die Preise?
- ▶ „Burgunderstinker“?

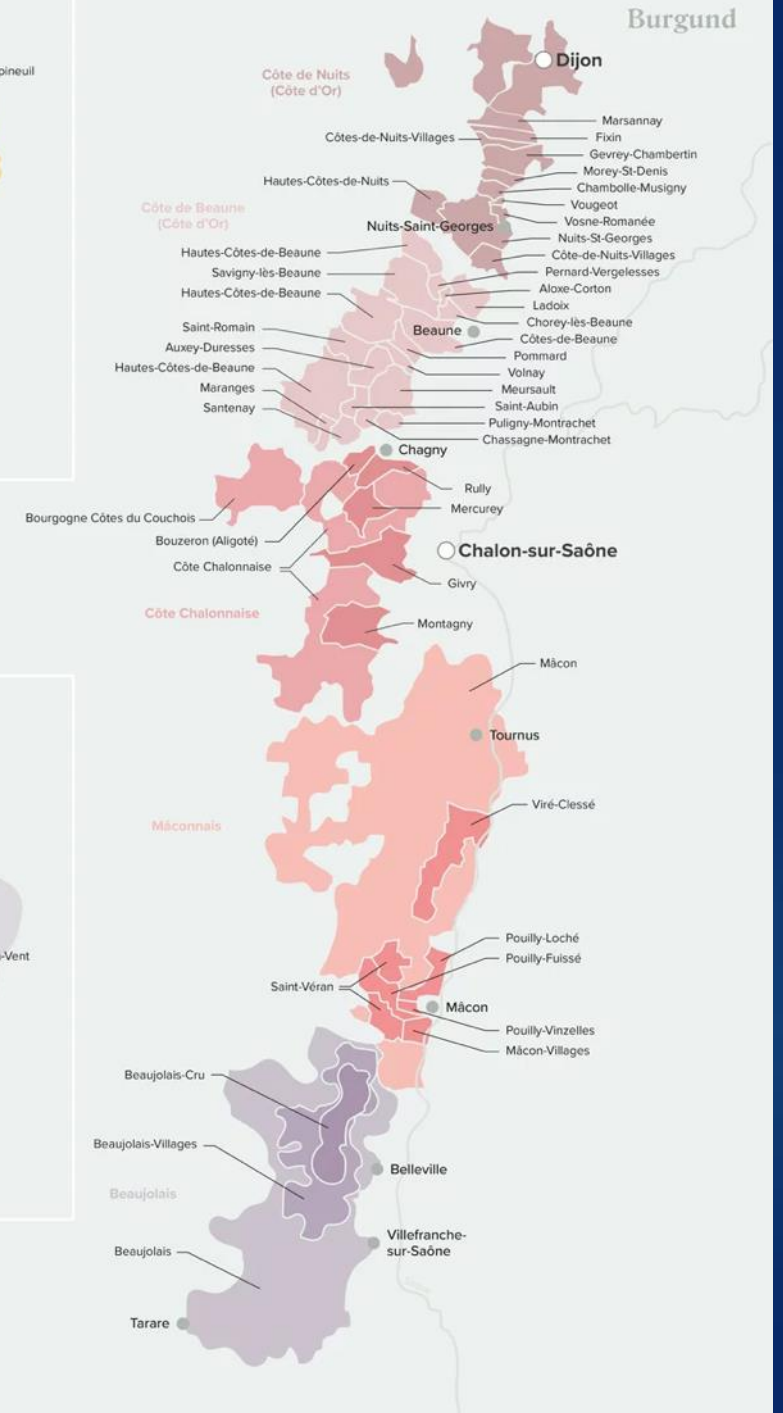
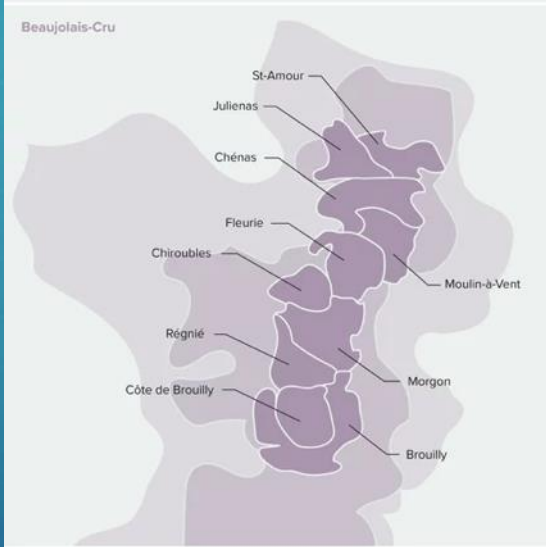
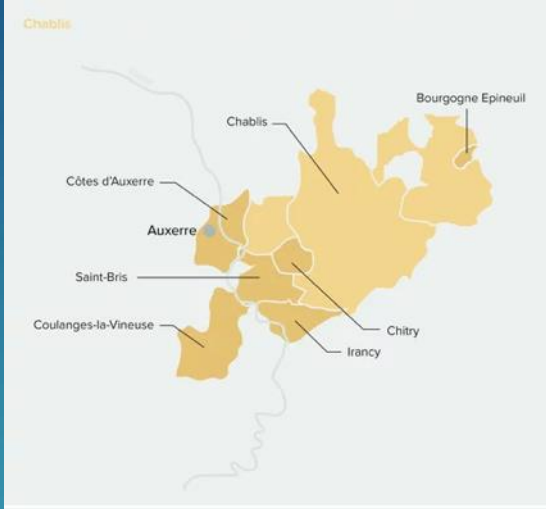
MOUSSER

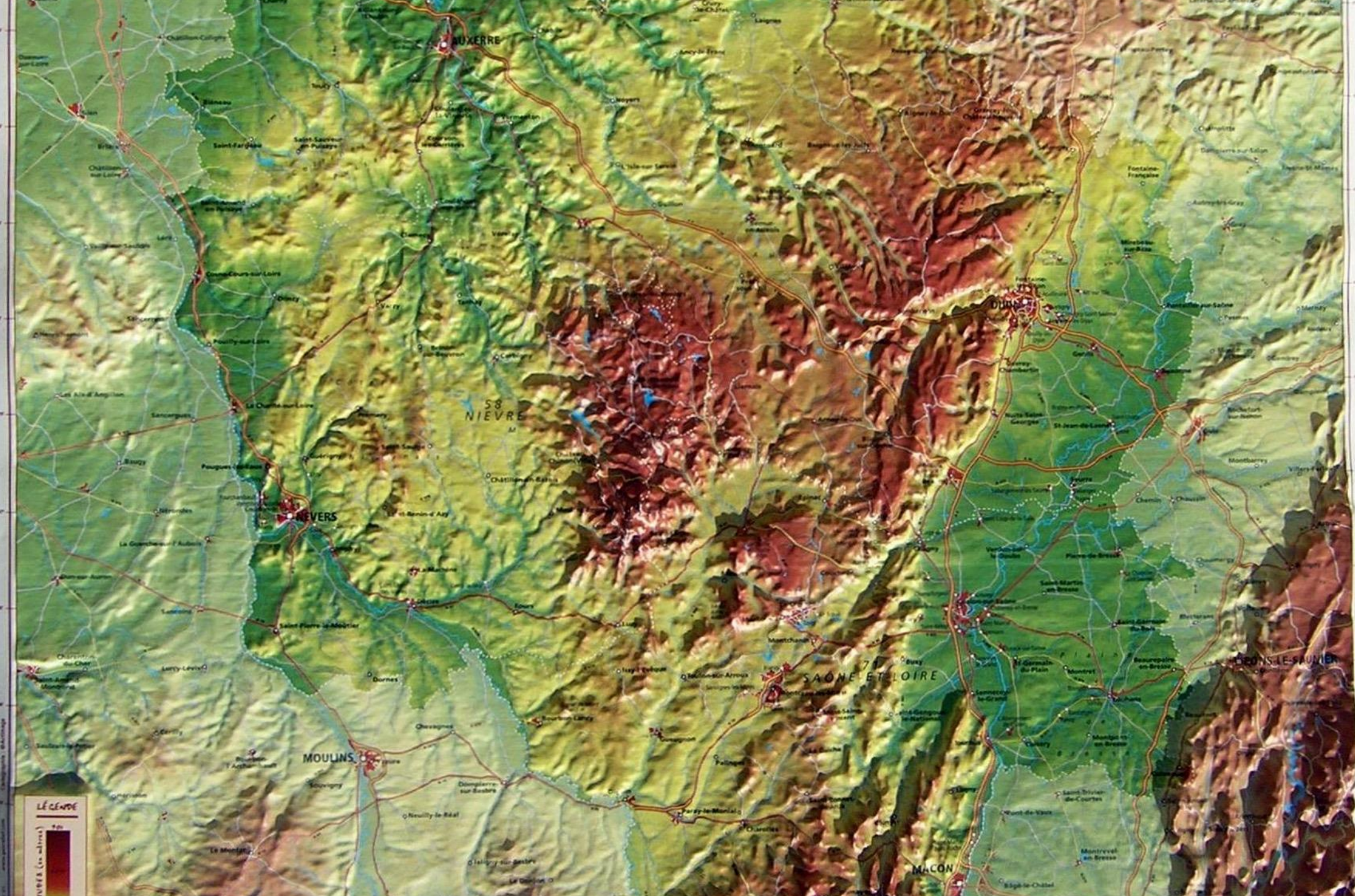
Blancs de Blancs Pur Grande Cuvée Brut Nature 2018

Dom. Dominique Gruhier

- ▶ Kühles Terroir
- ▶ 2 h bis Dijon
- ▶ Gärung und Ausbau in 600l-Holz
- ▶ 4 Jahre Flaschengärung
- ▶ Zero Dosage







LÉGENDE

SAÔNE (en mètres)

60° N

50° N

40° N

500 km

stepmap.de



Burgundische Daten

- ▶ 38.000 ha Weinbaufläche (12%)
- ▶ 4% Frankreichs - 1/4 aller AOP's/AOC's (100)
- ▶ Ca. 200 km Nord-Süd
- ▶ Über 10.000 Winzer
- ▶ 1 ha Grand-Cru-Lage - 14 Mio €
- ▶ 62% WW, 29% RW, 9% Cremant, 1% Rose

Burgundische Begrifflichkeiten

- ▶ Cotes
- ▶ Climat, Lieu-dit
- ▶ Propriétaire - Négociant - Vigneron
- ▶ Passetoutgrain

AUTRE ...

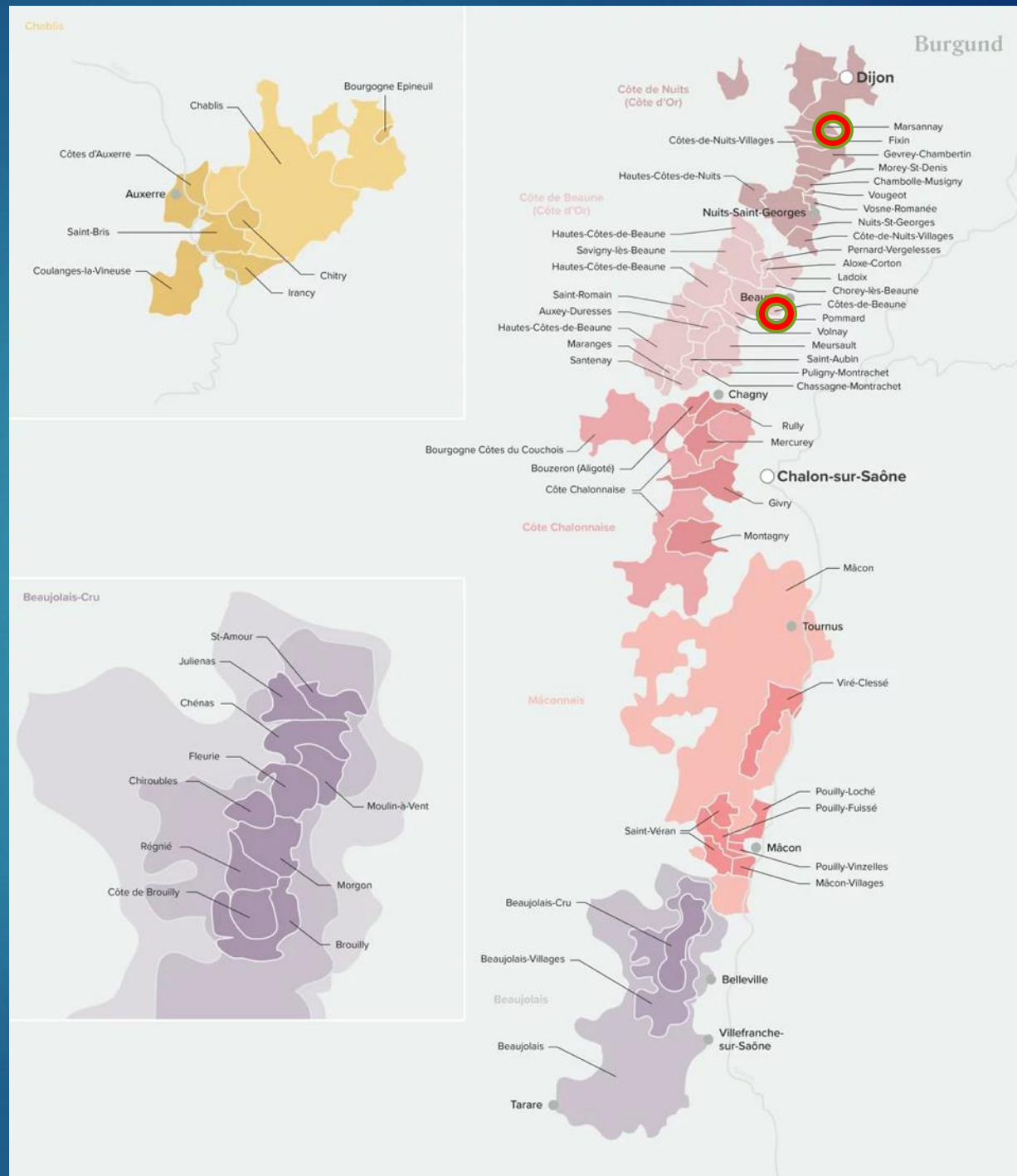
Aligoté Clos Du Roy, 2021
Sylvain Pataille

- ▶ Top Jahrgang
- ▶ Demnächst 1er Cru für PN
- ▶ Biodynamisch
- ▶ Handlese mit kleinsten Erträgen
- ▶ Keine Maischestandzeit, -gärung
- ▶ Spontanvergärung
- ▶ 24 M in gebr. 350l Holz
- ▶ DEC 94, LO 95-96

PG Terres Bourgondes, 2022
Emmanuel Giboulot

- ▶ 100% Pinot Beurot
- ▶ Winzige App. „Cote de Beaune“
- ▶ Spontanvergärung, natürliche Malo
- ▶ Reifung in gebr. Holz
- ▶ LO 93

Aligoté Ct Pinot Beurot





Aligoté

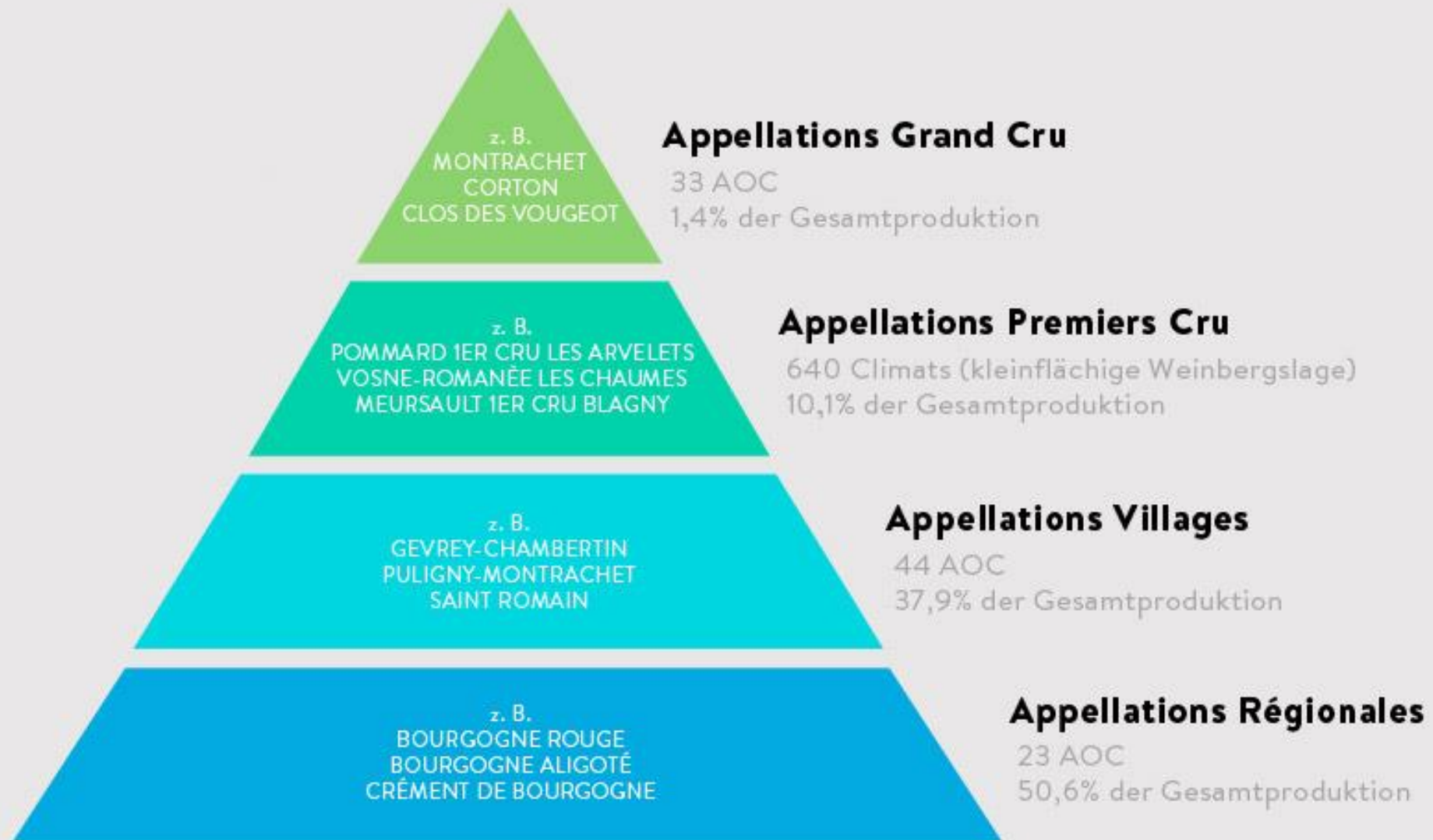
- ▶ Nachfahre der Pinot-Familie
- ▶ Nat. Kreuzung PN + (weißer) Heunisch
- ▶ Empfindlich, einfach und rustikaler als CH
- ▶ Cremant, Kir
- ▶ Ca. 2000 ha
- ▶ Moldawien (16.000), Ukraine (10.000), Rumänien (7.000)

Burgundische Geschichte

- ▶ 312: Bischof Gregor von Tours - „Wein der Falerner“
- ▶ Karl der Große in Aloxe-Corton (Corton Charlemagne)
- ▶ 10. Jh.: Benediktiner, z.B. Kloster Cluny
- ▶ 1098: Zisterzienser/Kloster Citeaux
- ▶ 1363-1404: Herzog Philipp der Kühne (Weingesetze, kein Gamay)
- ▶ 1443: Hospices de Beaune
- ▶ 1789-1799: Franz. Revolution
- ▶ 1861: Jules Laval
- ▶ 1934: Klassifikation

Burgundische Klassifizierung

- ▶ Reg. Appellation - 23 - 51%
- ▶ Kommunale Appellation - 44 Gemeinden - 38%
- ▶ Premier Cru - 640 Lagen/Climats (keine eigene Appellation) - 10%
- ▶ Grand Cru - 33 Spitzenlagen/Appellationen - 1%



Grand Crus Burgund

- ▶ Insgesamt 33
- ▶ Chablis - 1 (weiß)
- ▶ Cote de Nuits - 24 (alle rot)
- ▶ Cote de Beaune - 8 (7 weiß. 1 rot)

Vosne-Romanée

- ▶ La Grande Rue - 1,5 ha
- ▶ La Romanée - 0,83 ha
- ▶ La Tache - 6 ha
- ▶ Romanée-Conti - 1,8 ha
- ▶ Richebourg - 8 ha
- ▶ Romanée-Saint-Vivant - 9,5 ha

Klassifizierung

Grand Cru

- 35 hl/ha
- Tragen nicht Namen der Gemeinde (außer Chablis)
- Eigene Appelationen
- Mehrere Besitzer

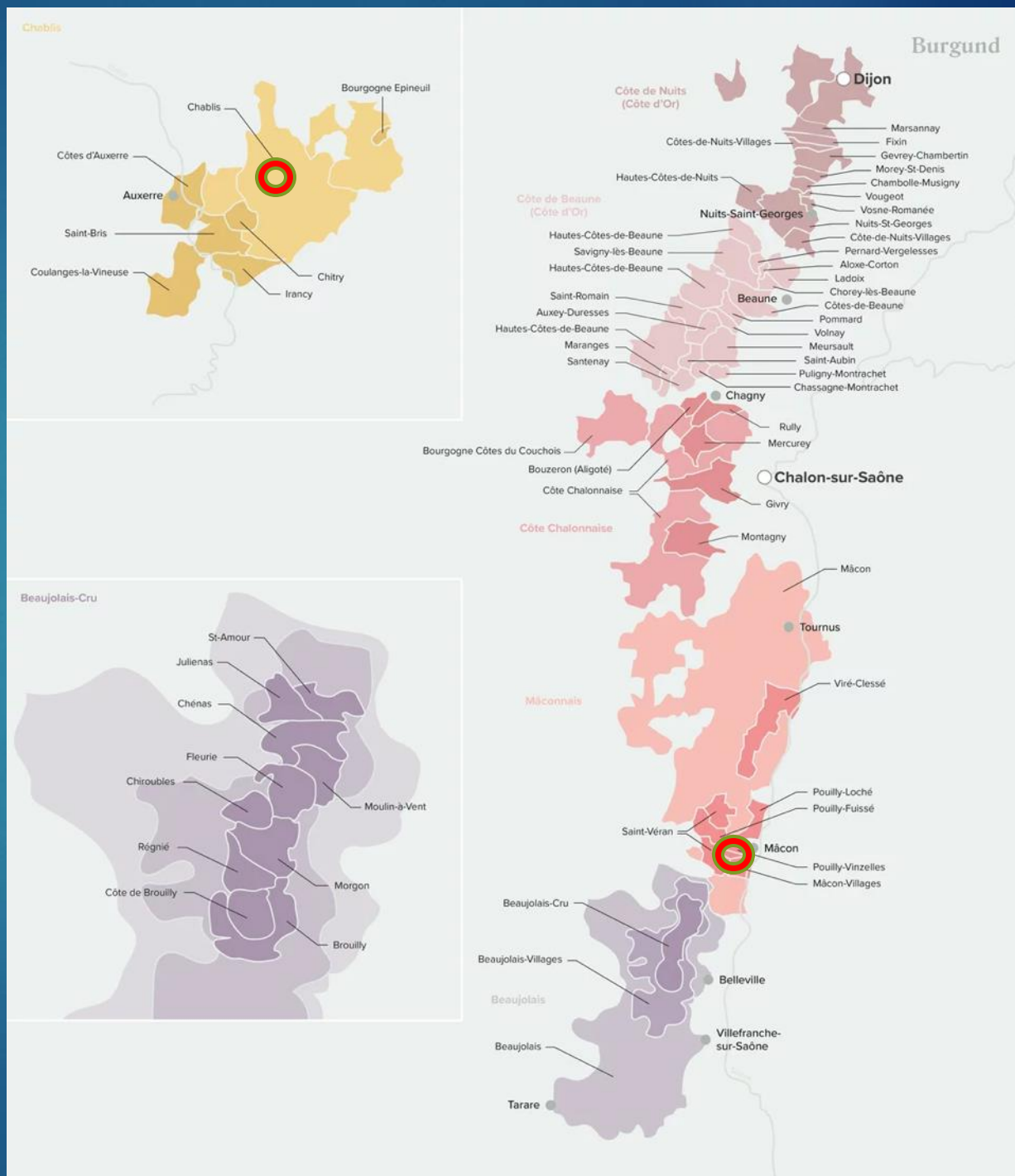
1^{er} Cru

- 45 hl/ha
- Gemeinde + Lagennamen
- Keine eigenen Appelationen

Villages

- 50 hl/ha
- Entweder nur „Villages“ oder mit Gemeinde

Nord Ct Sud



CHARDONNAY - NORD ct SUD

Chablis GC Bougros, 2019
William Fevre

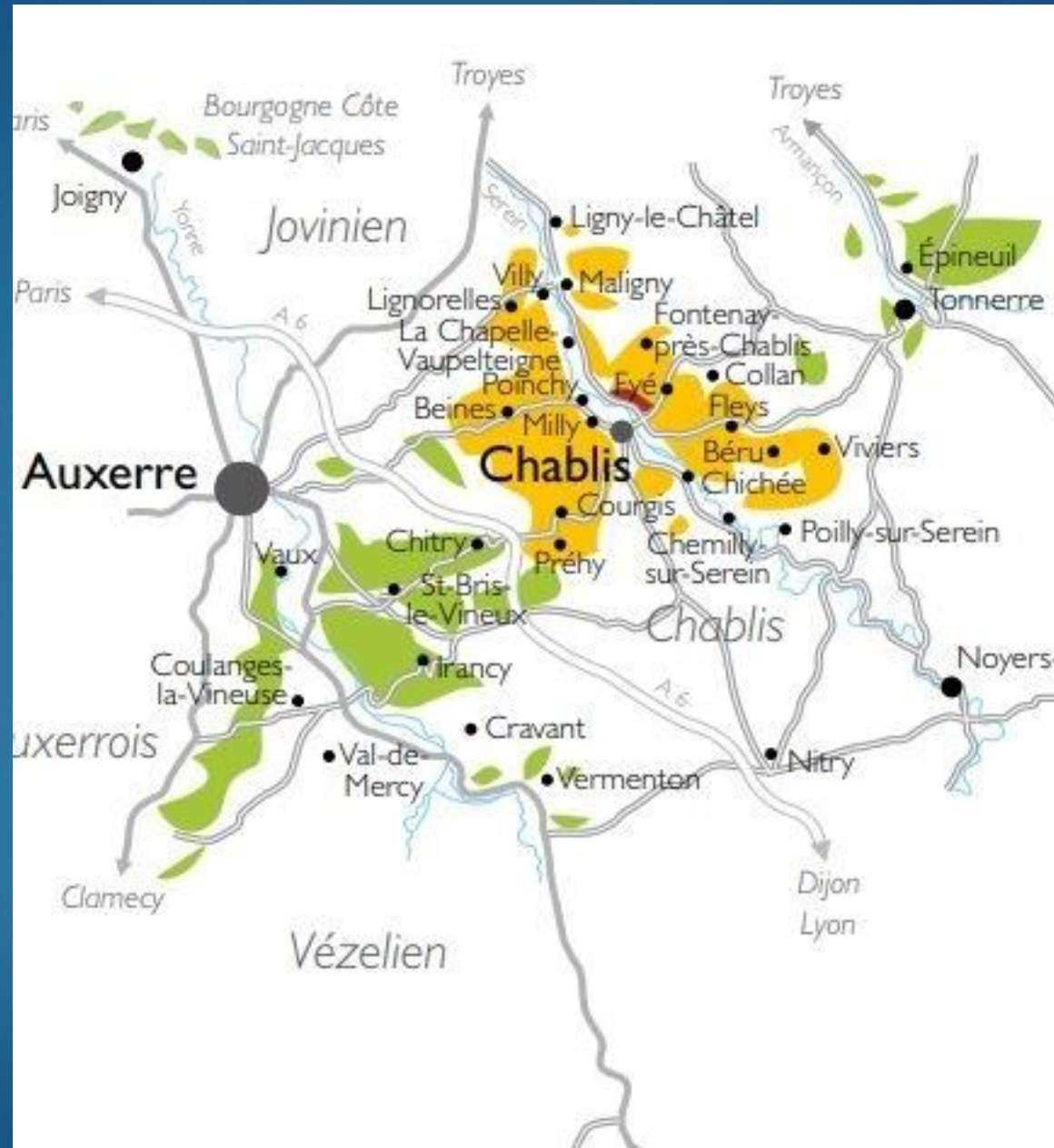
- ▶ Wärmste GC-Lage
- ▶ Biologischer Anbau
- ▶ Spontanvergärung
- ▶ 50% in Holz vergoren
- ▶ Ausbau auf Hefe in Stahltank (60% 6 M in franz. Eiche)
- ▶ VI 18,5/20, JS 94, RP 93+

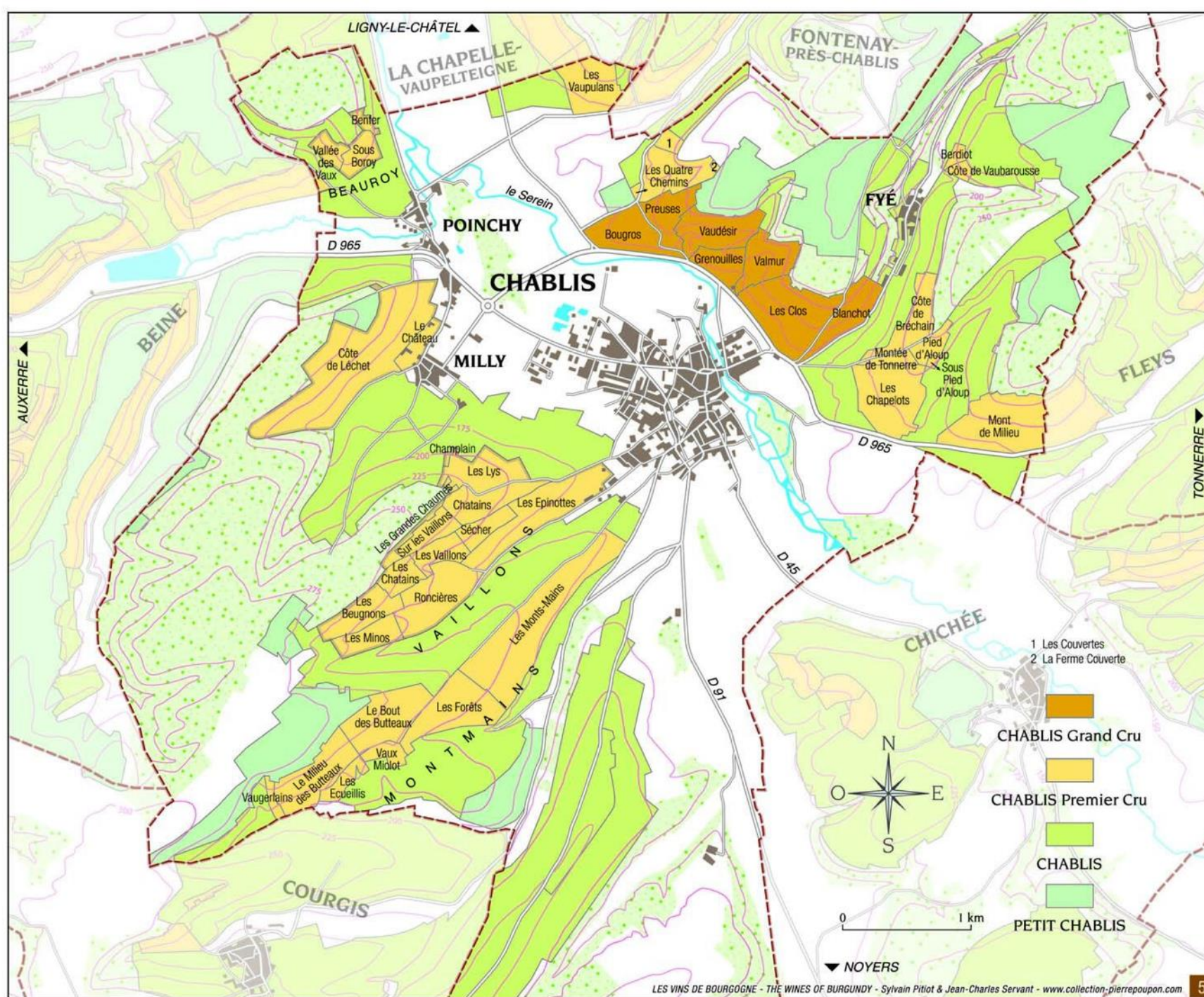
Les Quarts Pouilly-Vinzelles,
La Soufandière - 2019

- ▶ 48 - 80 J alte Reben
- ▶ Handlese
- ▶ Ganztraubenpresse
- ▶ Spontanvergärung
- ▶ Ausbau in Pièces (11M) und Fudern (6M) m. 100% Malo
- ▶ Revue des Vins De France 95/100

CHABLIS

- ▶ 4.500 ha, dav. 100 ha Grand Cru
- ▶ 7 Climats: Blanchot, Bougros, les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur, Vaudésir
- ▶ Petit Chablis, Chablis, Premier Cru (79), Grand Cru
- ▶ 100% CH
- ▶ Kreidige Mergel-, Kalkböden ... Mineralik!
- ▶ Meist Stahltank
- ▶ rassig, schlank, prägnante Säure, salzig, mineralisch, Zitrus/Steinobst





Chablis

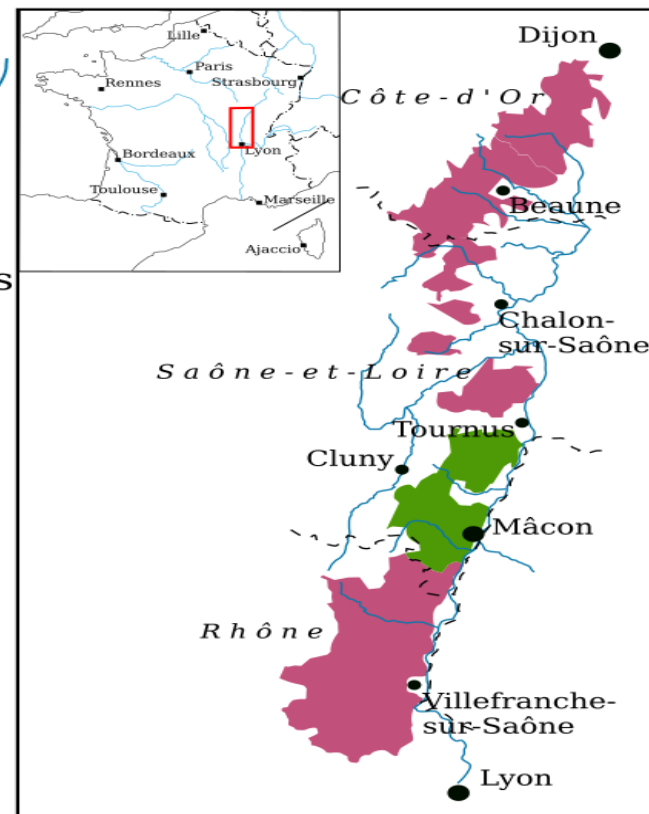
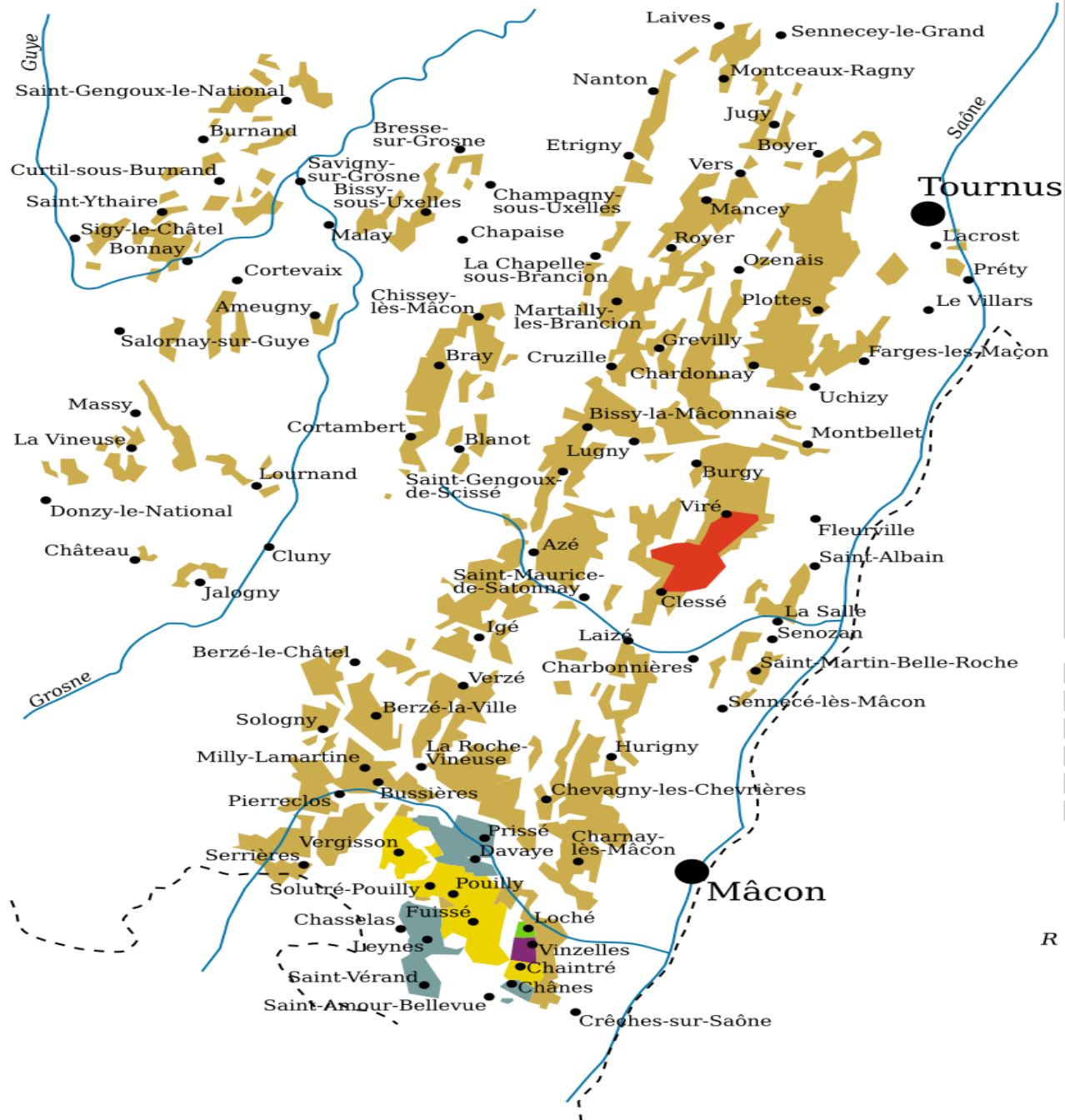


Maconnaise

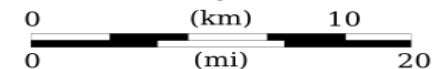
- ▶ 6.000 ha
- ▶ 4 Premier Cru seit 2025
- ▶ Macon Blanc, Macon Rouge/Rosé, Macon Villages, Pouilly Fuissé, Pouilly Vinzelles, Saint-Véran
- ▶ Steinige Kalkböden
- ▶ 90% CH

D 56

CHARDONNAY



- Macon, Macon villages blanc
- Viré Clessé
- Saint-Véran
- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Vinzelles
- Pouilly-Loché
- Chef-lieu ou ville importante
- Ville ou village
- Limite départementale
- Département
- Cours d'eau

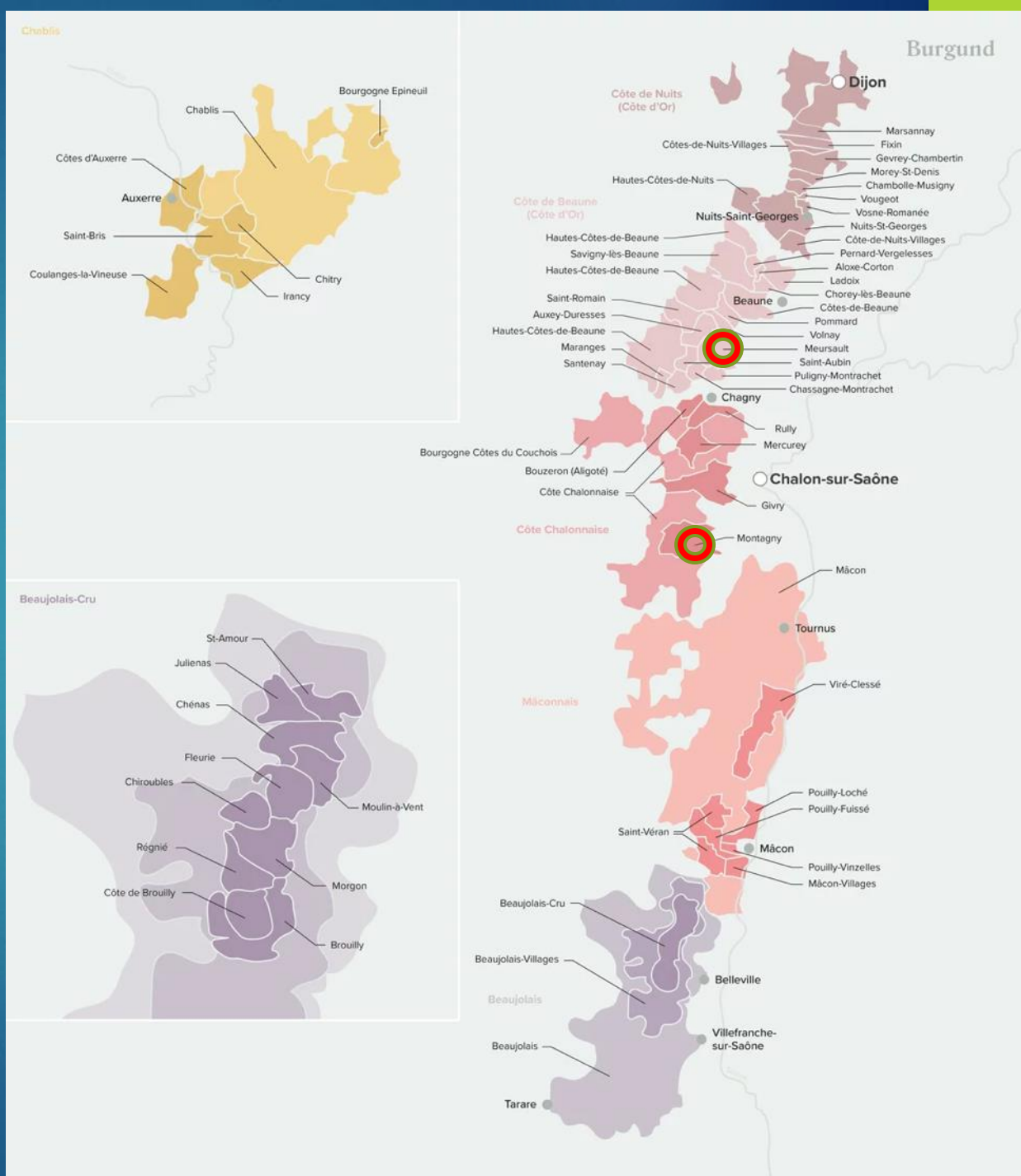


Pouilly-Vinzelles





Cote Chalonnaise ct. Cote de Beaune



BEAUNE ct CHALONNAISE

Meursault 1er Les Perrières 2016
Jean-Michel Gaunoux & Fils

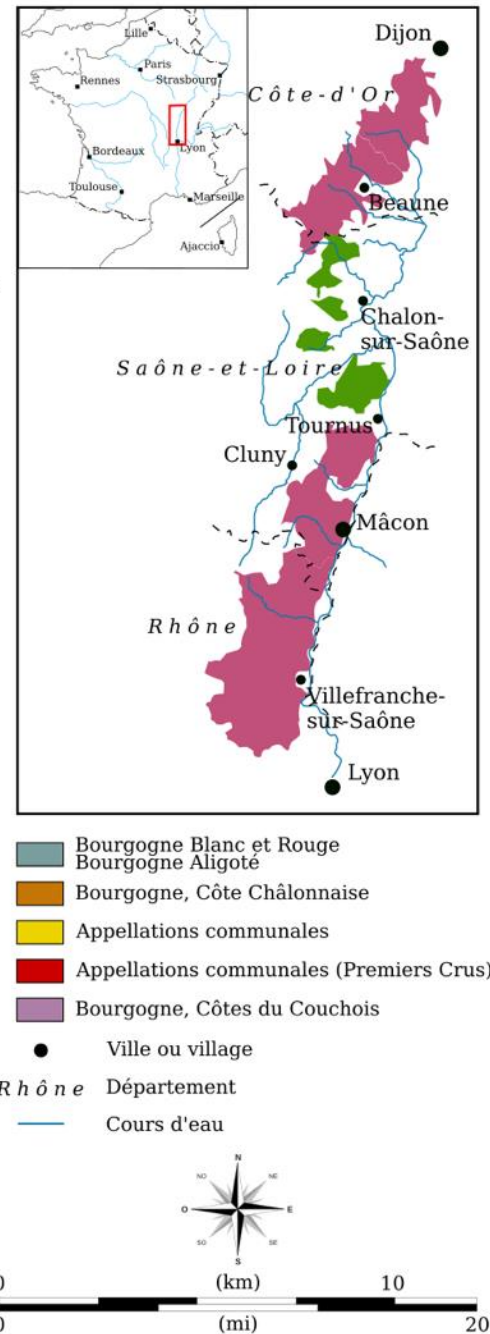
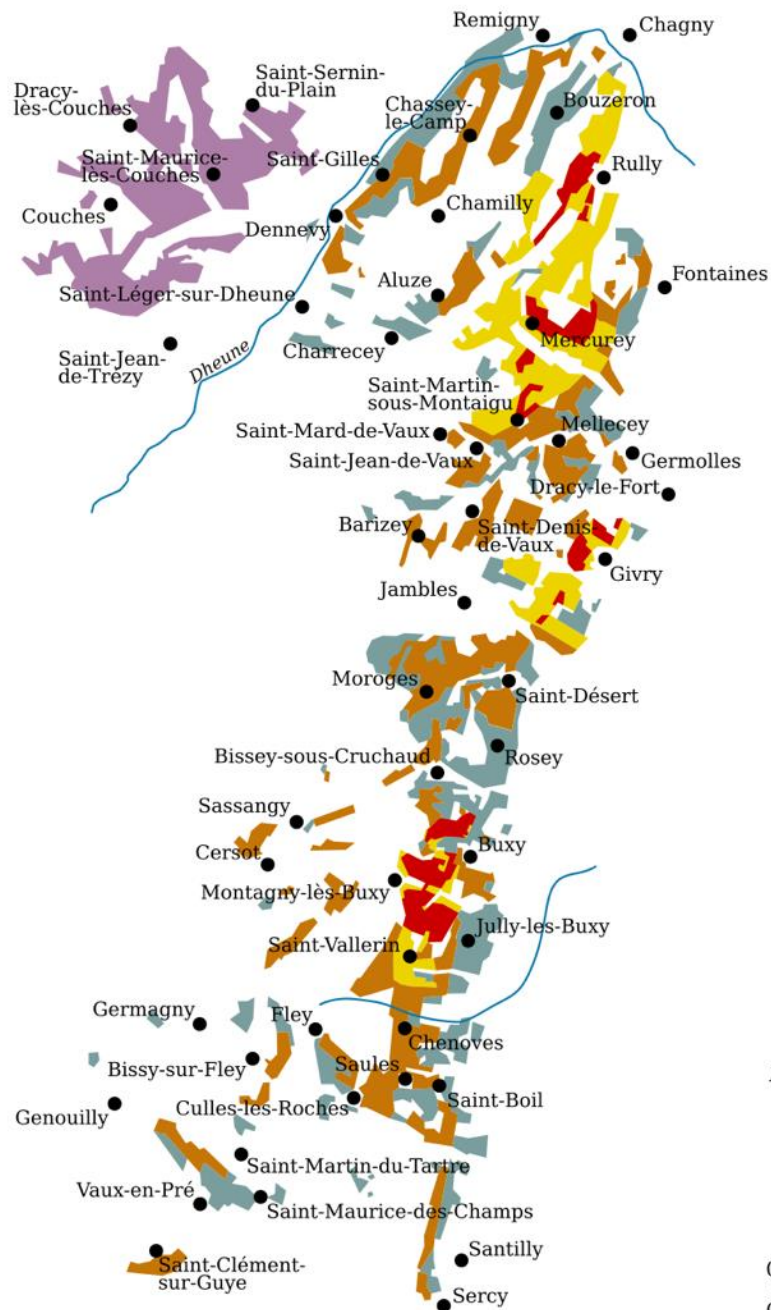
- ▶ Top-Lage in Meursault
- ▶ Gärung imahltank
- ▶ Bis zu 30% neues Holz
- ▶ Ausbau bis zu 16 M
- ▶ VI 18/20

Montagny 1er Le Mont Laurent
2022, Bruno Lorenzon

- ▶ Barrique-Ausbau (max. 15% Neu) danach 6 M. Stahltank
- ▶ Kalk- + Kreideboden
- ▶ Kühle Lage
- ▶ 14.000 - 20.000 Stöcke/ha (300 g/Stock)
- ▶ RP 93, LO 94+

Cote Chalonnaise

- ▶ 2.000 ha
- ▶ über 140 Premier Cru
- ▶ Givry, Mercurey (PN), Rully, Montagny (CH), Bouzeron (AOC für Aligoté)
- ▶ Lehm-, Kalkböden
- ▶ 75% PN
- ▶ Crémant de Bourgogne (Rully)



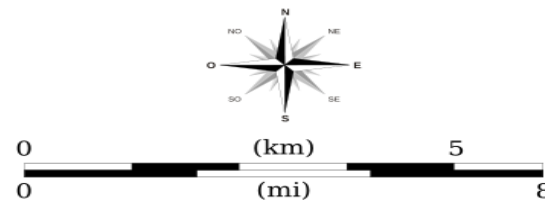
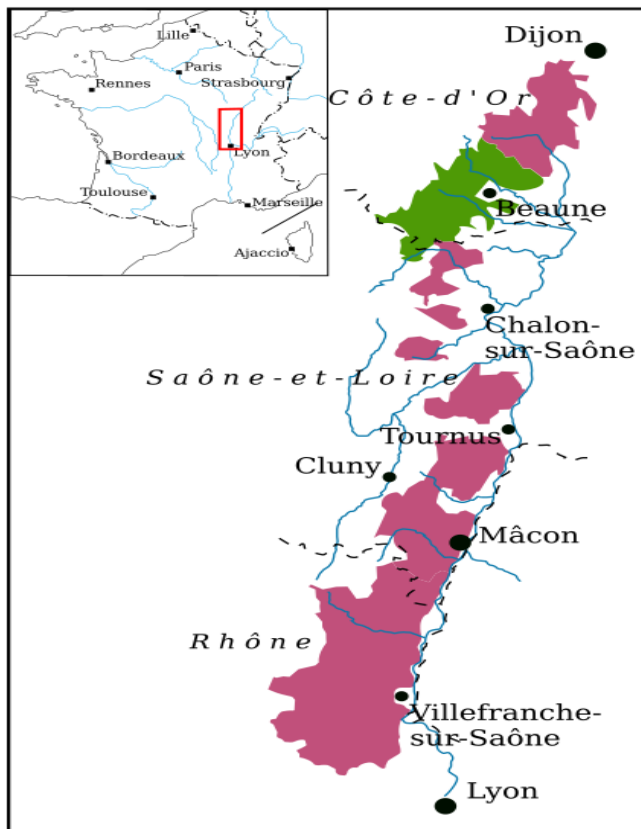
Mercurey



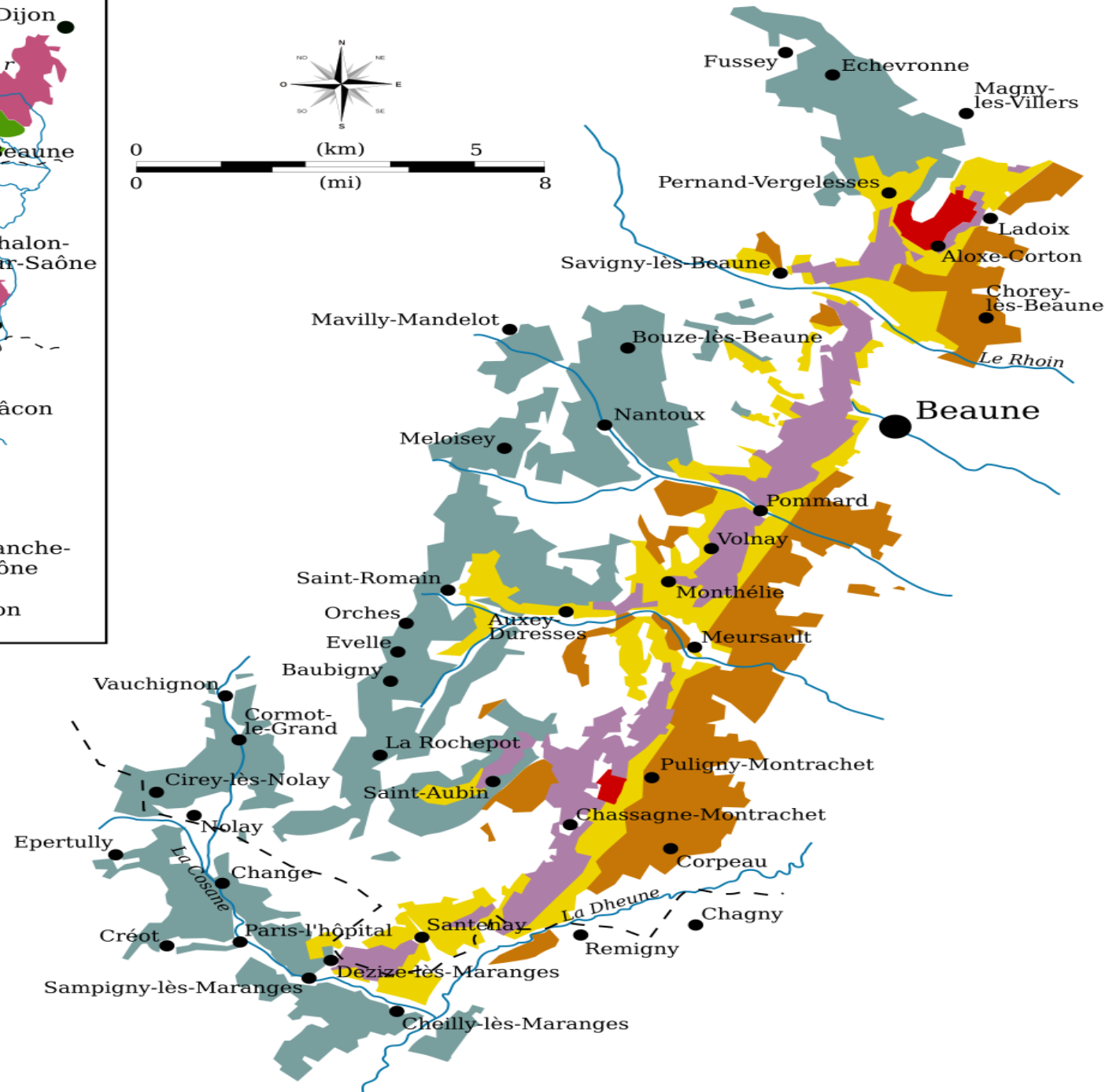


Cote d'Or - Cote de Beaune

- ▶ 1.500 ha
- ▶ 8 Grand Cru (1 Rot), über 350 Premier Cru
- ▶ Puliggny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Aloxé-Corton, Meursault, Beaune, Pommard, Volnay
- ▶ Kalkböden
- ▶ 40% CH



- Bourgogne
- Appellations régionales
- Appellations communales
- Appellations communales (Premiers Crus)
- Grands Crus
- Ville importante
- Ville ou village
- Limite départementale
- Département
- Cours d'eau





Domaine du Chateau de Meursault



SURPRISE ?????

Coleur - Rouge

Coleur - Rouge



Bon
Appetit!



BEAUJOLAIS

Beaujolais Moulin à Vent 2020
La Rochelle, Dom. Chermette

- ▶ 100% Gamay
- ▶ Spontanvergärung ohne T-Kontrolle
- ▶ Macération Carbonique
- ▶ Granitböden (Körper + Fülle)
- ▶ 1-2 Jahre gebr. Barr., 2 J Flaschenlager
- ▶ 15-20 J. Lagerfähig
- ▶ LO 94-96

Beaujolais Morgon En Ruyere, 2019
Les Héritiers Saint-Genys

- ▶ Domaine in Clos St-Jean (Chassagne M.)
- ▶ 100% Gamay
- ▶ Traditionelle Gärung, Ausbau in Burgunderfässern
- ▶ Keine(!) MC
- ▶ LO 97+, JS 97

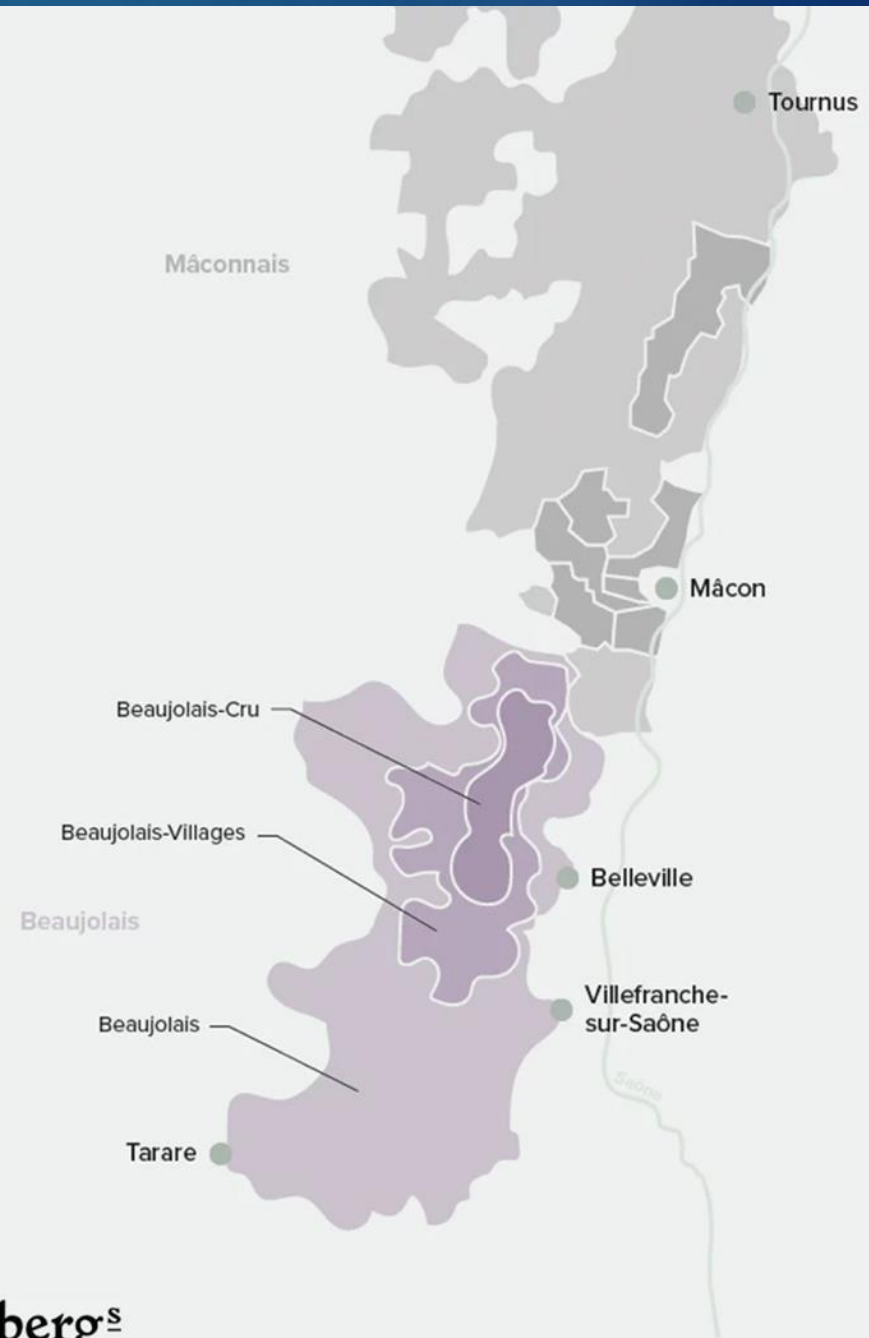
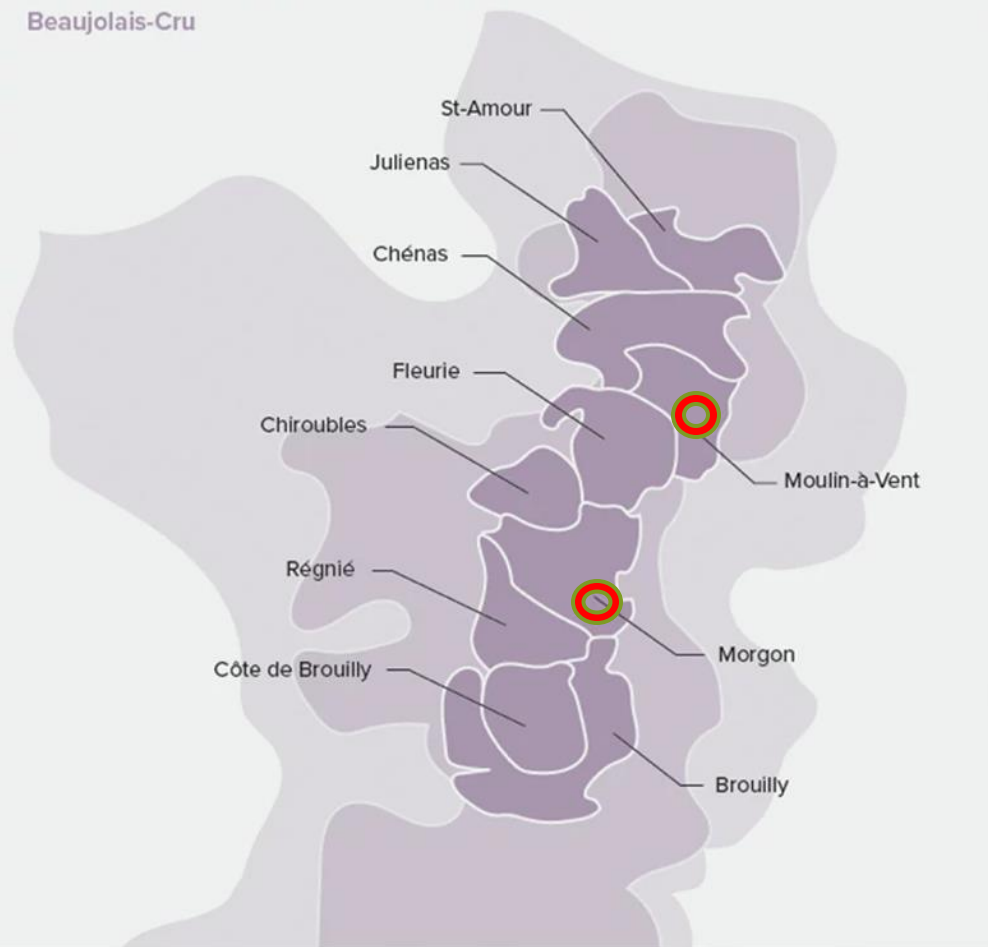
MACÉRATION CARBONIQUE

- ▶ Sauerstofffreie Maischegärung ganzer Trauben
- ▶ Zugabe von Kohlensäure + Verdrängung von O₂
- ▶ Intrazelluläre Gärung
- ▶ Langsame Abgabe von Farb- und Geschmacksstoffen aus Schale ohne hohe Extraktion von Gerbstoffen
- ▶ Fruchtige, weiche Weine mit mildem Tannin
- ▶ Intensivierung bestimmter fruchtiger Aromen

Beaujolais

- ▶ 23.000 ha
- ▶ Beaujolais, B. Villages, B. Crus
- ▶ 10 (Premier) Crus
- ▶ Brouilly, Julié纳斯, Morgon, Moulin-À-Vent, Regnié, Saint-Amour, Chénas, Chirouble, Cote de Brouilly, Fleurie
- ▶ S: Lehm-, Kalkböden, N: Granit, Schiefer
- ▶ 99% Gamay

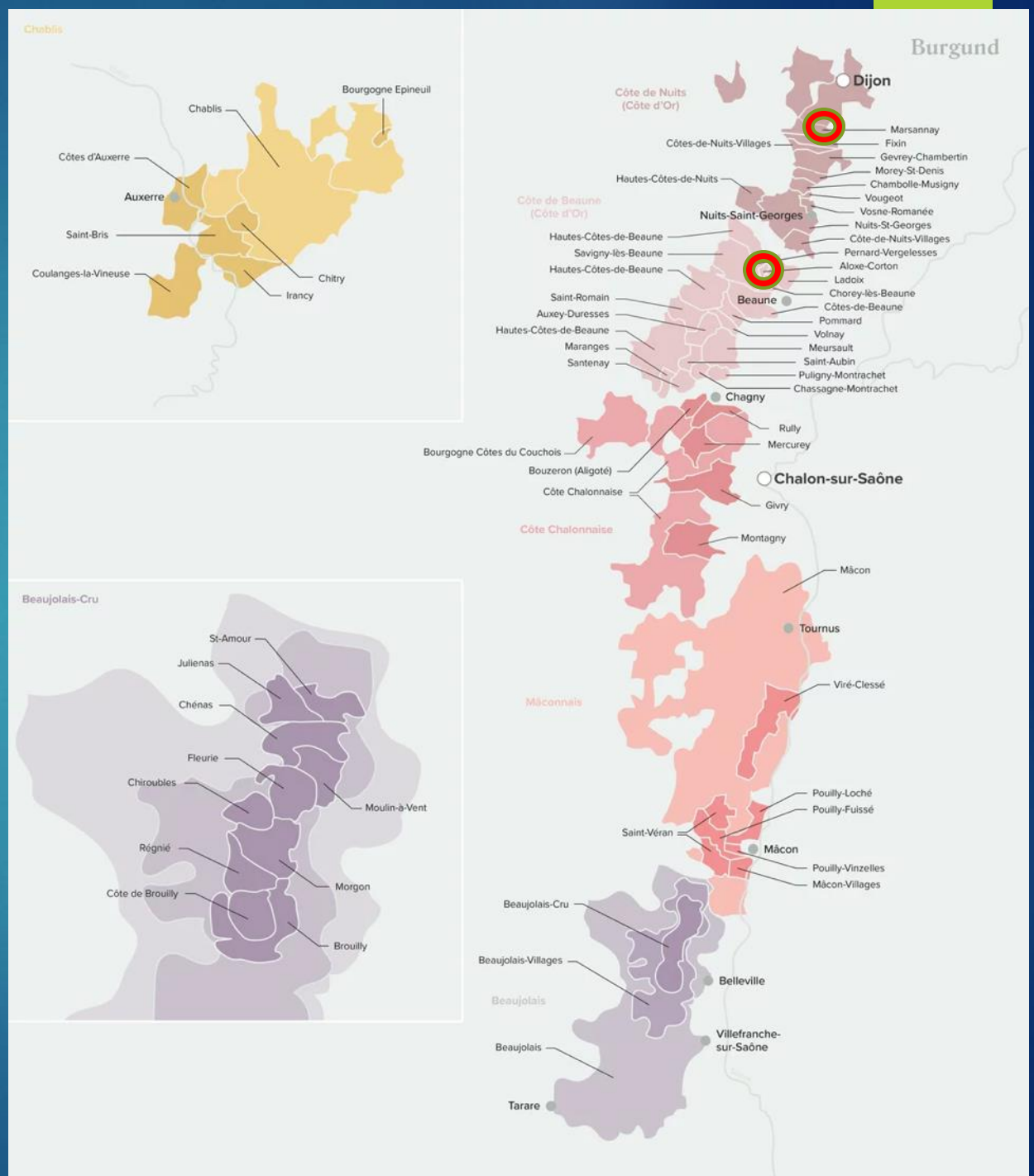
Beaujolais-Cru



Beaujolais



Village Ct Grand Cru



VILLAGE ct GRAND CRU

Marsannay Village 2021
Sylvain Pataille

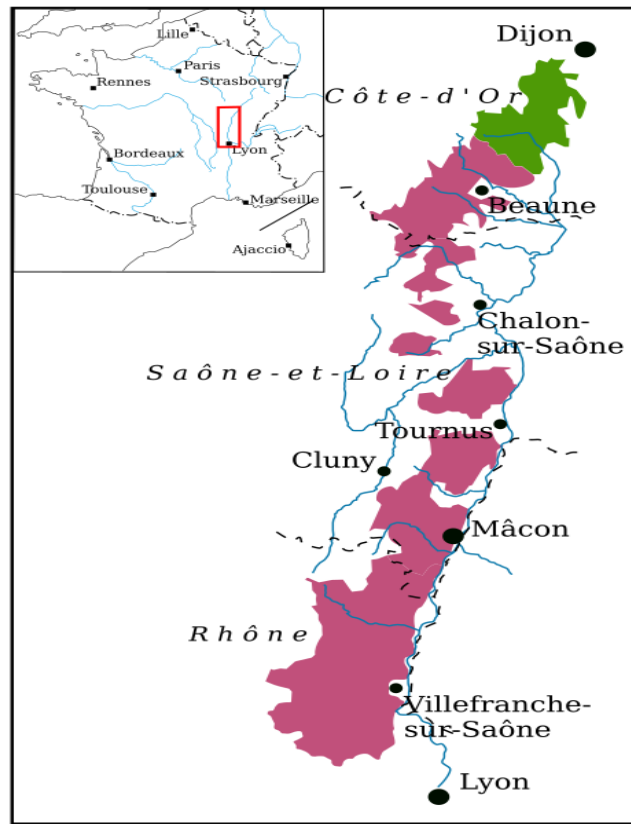
- ▶ Spontanvergärung im Holz
- ▶ Hoher Rappenanteil (30%)
- ▶ Ausbau 18 M. in gebr. Barrique (15% neu)
- ▶ Minimal S nach 1 Jahr Ausbau
- ▶ DEC 95, LO 94+

Corton GC 2020
Tollot Beaut

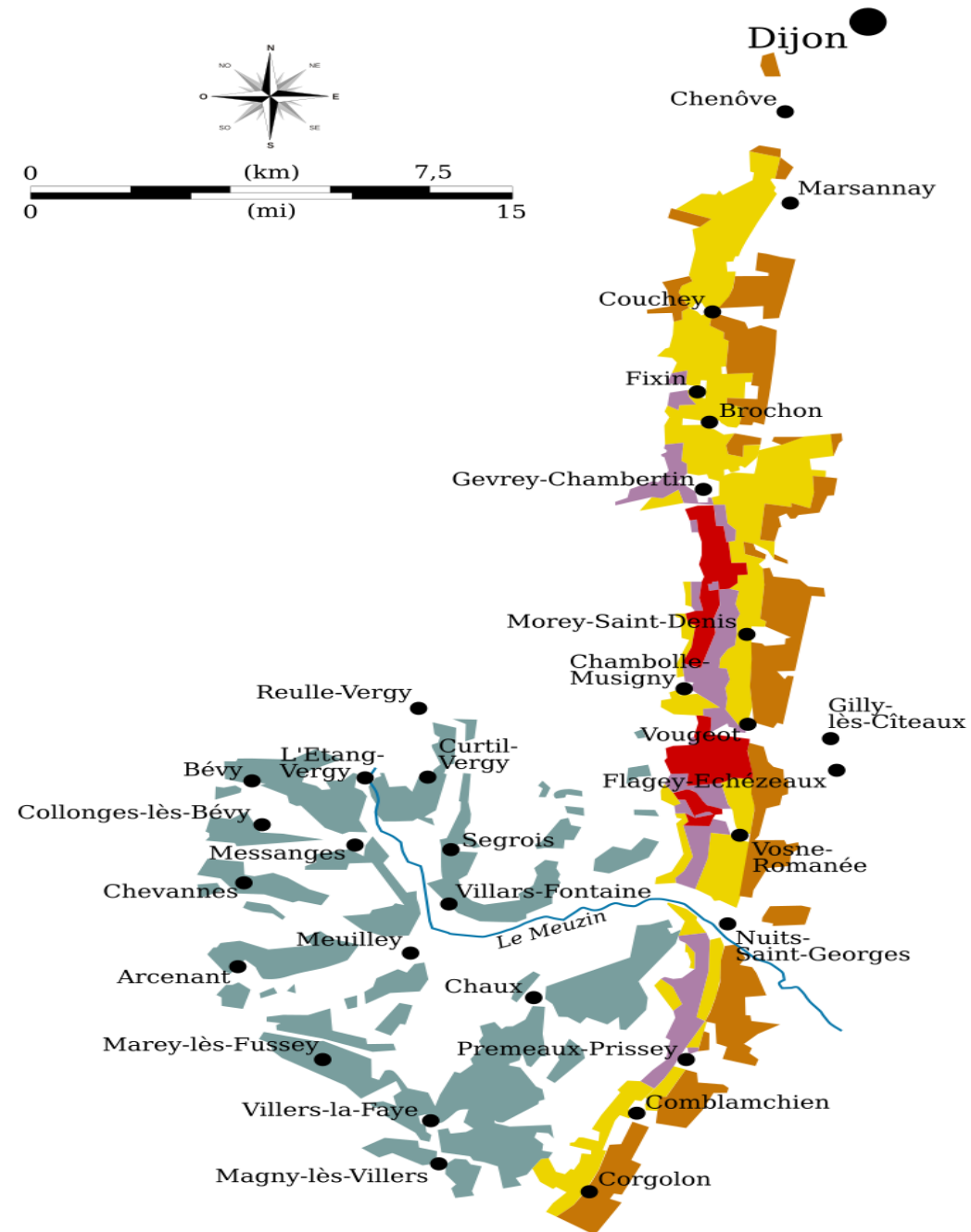
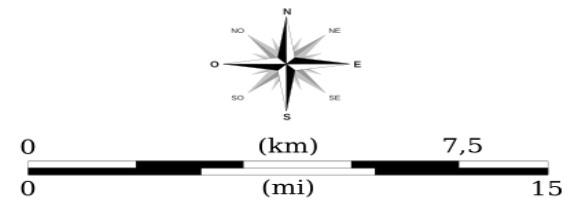
- ▶ Wärmere Lage m. Lehm, Ton mit hohem Eisenanteil
- ▶ Komplette Entrappung
- ▶ Gärung im Beton
- ▶ Ausbau 18 M hpts. gebr. Barr (20-25% neu)
- ▶ WS 95, LO 95-97

Cote d'Or - Cote de Nuits

- ▶ 1.500 ha
- ▶ Ca. 75.000 hl
- ▶ Ursprung des Burgundischen Weinbaus (Kloster Citeaux)
- ▶ 24 Grand Cru, über 130 Premier Cru (1 Weiß)
- ▶ Gevrey-Chambertin, Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot
Vogne-Romanée (La Tâche, Romanée Conti, Échezeaux)
- ▶ Lehm-, Kalkböden
- ▶ 90% PN

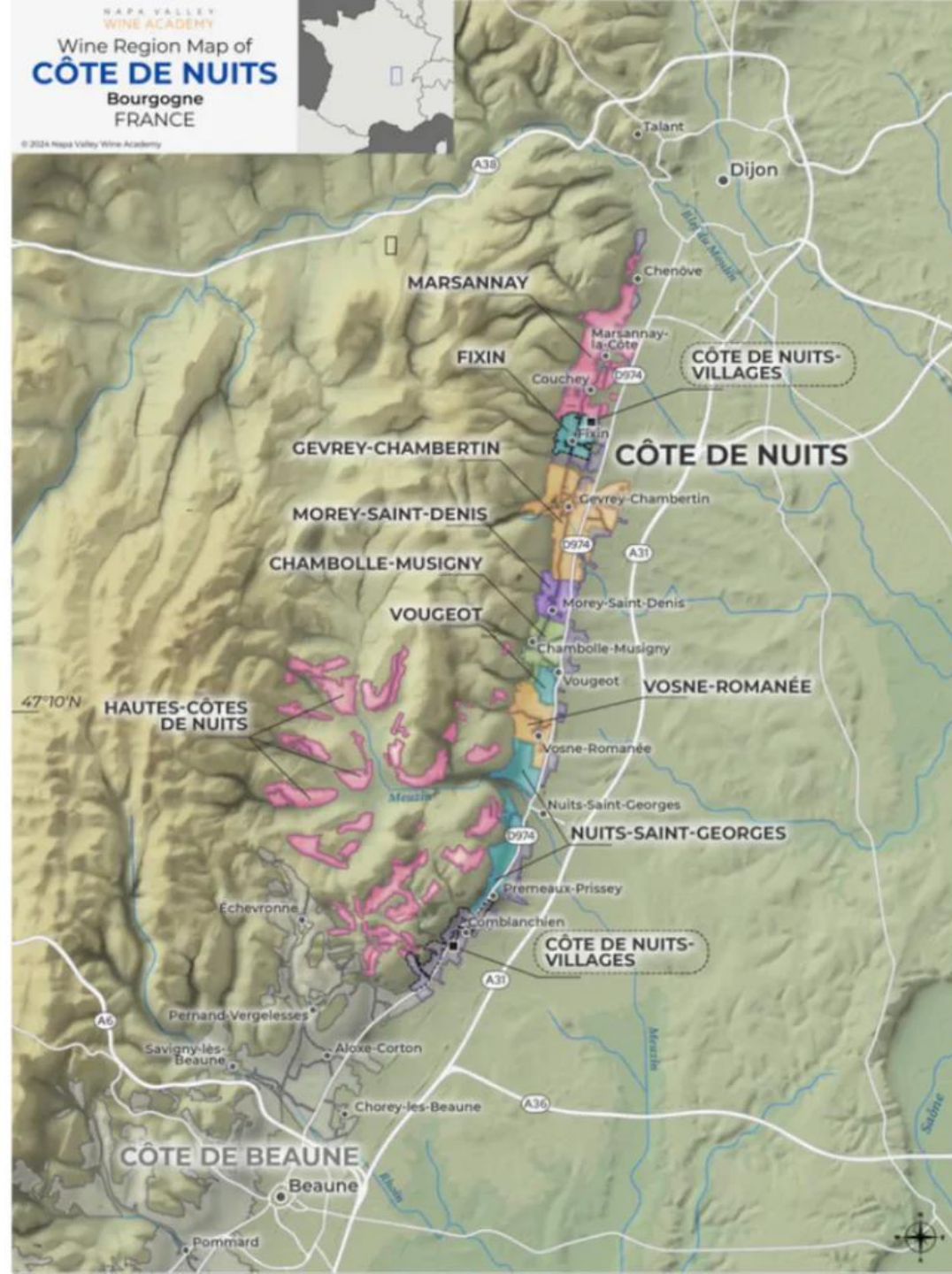


- Bourgogne
- Hautes-Côtes de Nuits
- Appellations régionales
- Appellations communales
- Appellations communales (Premiers Crus)
- Grands Crus
- Chef-lieu
- Ville ou village
- R h ô n e* Département
- Cours d'eau



WAPA VALLEY
WINE ACADEMY
Wine Region Map of
CÔTE DE NUITS
Bourgogne
FRANCE

© 2024 Napa Valley Wine Academy





Aloxe-Corton - Côte de Beaune





Ganztraubenpressung ct Entrappung

Ganztraubenpressung

- ▶ Bei Champagner vorgeschrieben
- ▶ Bei traditionellen Barolisti und Top-Burgundern

+

WW frischer, mehr S, Kerne unverletzt (weniger Phenole, Bitterstoffe im Most*), weniger Pressdruck/Aromenverlust, weniger Fruchtfleisch/Trübstoffe im Most (schonendere Filtration/Schönung), mehr Struktur

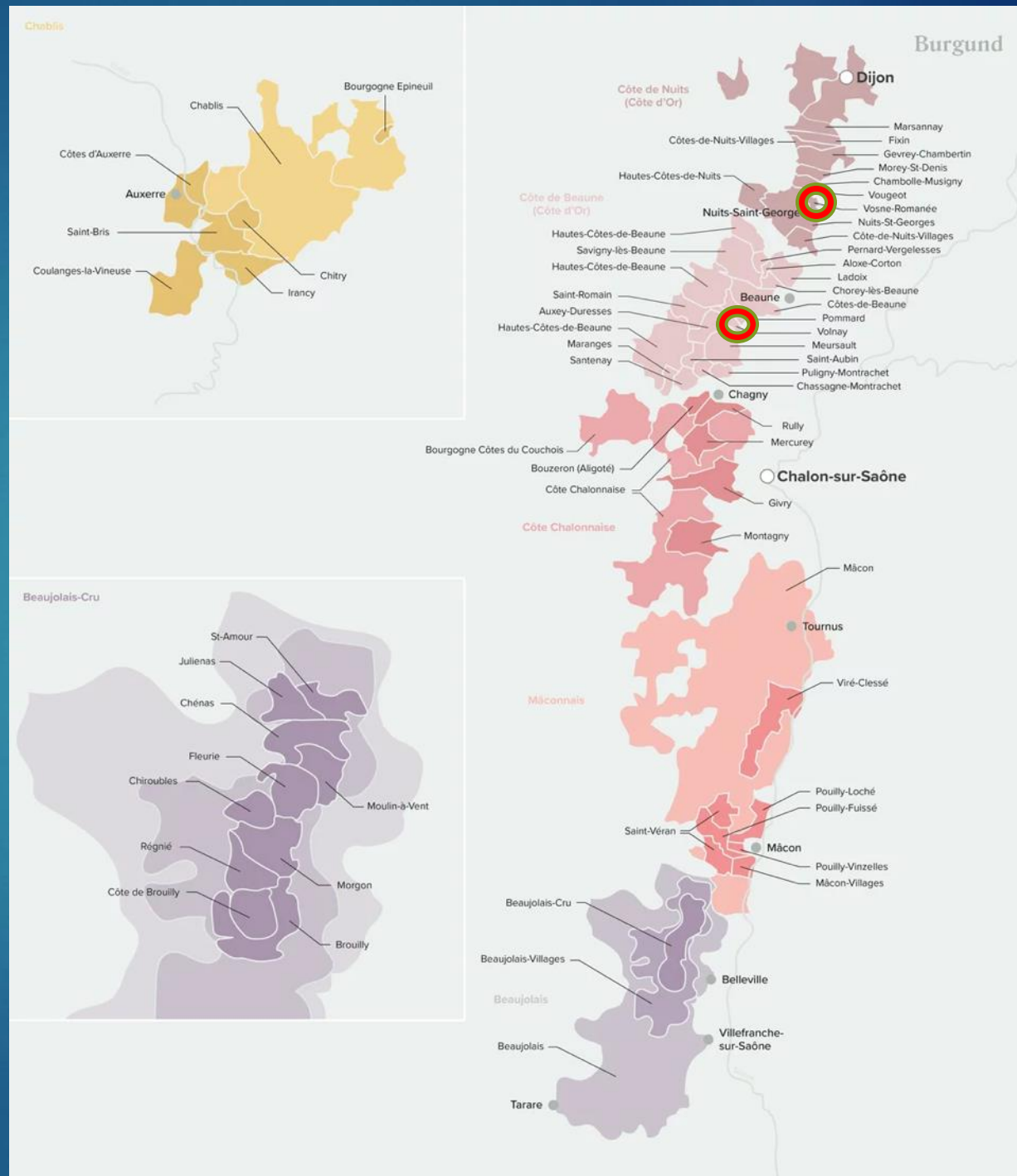
-

weniger Schutz vor Oxidation (*), weniger Extrakt/arom. Tiefe

Entrappung

- ▶ Nur bei Handlese
- ▶ Mechanisch mittels Entrapper
- ▶ Weniger bittere/adstringierende T
- ▶ Bis 20% weniger Gerbstoffe

Ganztraube Ct Entrappung



VILLAGE ct 1er CRU

(Ganztraubenvergärung ct Entrappung)

Vosne Romanee Les Quartiers de
Nuits 2022, Dom. De Bellene

- ▶ 0,3 ha neben GC Echezeau
- ▶ Ganztraubenvergärung
- ▶ Nur 1000 Flaschen
- ▶ Gärung und Ausbau in 600l Holz (hoher Anteil neu)
- ▶ Ohne Schönung, Schwefelung, Filtration
- ▶ LO 95-97

Volnay 1er Clos des Chenes, 2016,
J.M. Gaunoux & Fils

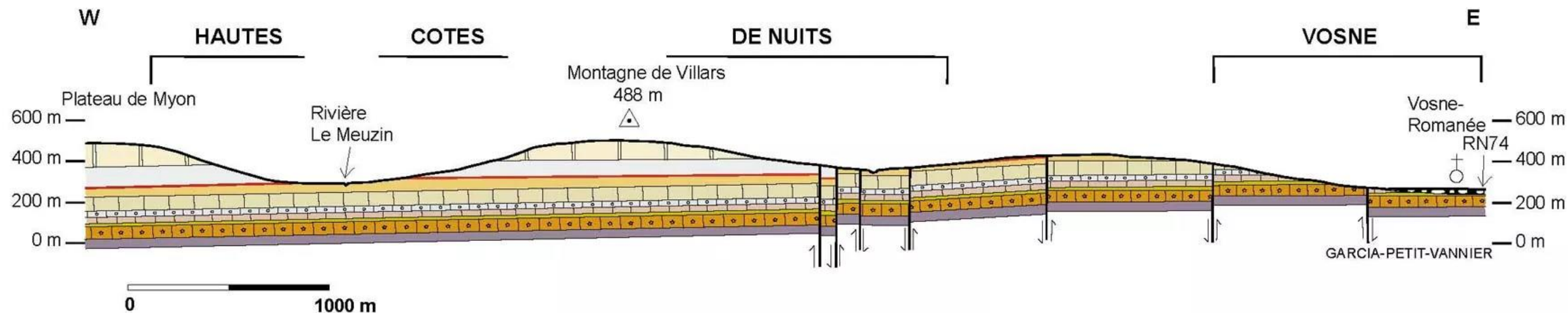
- ▶ 100% Entrappung
- ▶ Spontanvergärung in großen Fässern
- ▶ Ausbau in Barriques (25-30% neu)
- ▶ 12-14 M
- ▶ RP 91, VI 18

Clos de Vougeot





iStock™
Credit: stocknshares



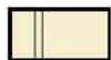
LEGENDE:

OLIGOCENE :



Conglomérat saumon

JURASSIQUE SUPERIEUR :



Calcaires compacts de Vergy



Marnes de Villars

JURASSIQUE MOYEN:



Oolithe ferrugineuse



Calcaires de Corton et de Ladoix



Calcaires de Comblanchien



Oolithe Blanche



Calcaires à chailles de Premeaux

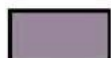


Marnes à *Ostrea acuminata*



Calcaires à entroques

JURASSIQUE INFERIEUR :



Marnes sableuses

Burgund ?

- ▶ Wo genau?
- ▶ Rebsorten?
- ▶ Warum sind die Burgunderweine so teuer? Gibt es auch günstige?
- ▶ Was ist das besondere an Burgunderweinen?
- ▶ Rechtfertigt eine „outstanding“ Qualität die Preise?
- ▶ „Burgunderstinker“?

Teuerste Weine der Welt - 2024



- ▶ Leroy Musigny Grand Cru 34.806 Euro
- ▶ Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti Grand Cru 22.770 Euro
- ▶ Leroy Domaine d'Auvenay Chevalier-Montrachet Grand Cru 21.506 Euro
- ▶ Leroy Domaine d'Auvenay Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 20.470 Euro
- ▶ Leroy Domaine d'Auvenay Batard-Montrachet Grand Cru 17.929 Euro
- ▶ Domaine Leflaive Montrachet Grand Cru 17.427 Euro
- ▶ Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru 16.388
- ▶ Egon Müller Scharzhofberger Riesling TBA, Mosel 15.510 Euro
- ▶ Domaine Roumier Echezeaux Grand Cru 13.422 Euro
- ▶ Leroy Chambertin Grand Cru 12.475 Euro