

## ENTKORKT: Bourgogne Blanc

... die Worte im Titel singen. Ihr Klang strahlt französische Noblesse und Eleganz aus. Diese zwei Attribute, die zur Beschreibung von Weinen inflationär verwendet werden, haben für die Weissen Burgunder – ja, auf Deutsch singt das weniger – eine ganz besondere und aus meiner Sicht eine höchst zutreffende Bedeutung.

«Weisse Burgunder» – das ist für mich Frühling! Schon die Farben künden das an. Dezent leuchtende, sonnengelbe Töne, oft mit feinen grünen Reflexen, dominieren und stimmen ein auf charmante Frische. Milde, florale Noten, Frühling im Glas entzücken die Nase. Darf ich Sie einladen zu einem Frühlingsspaziergang durch die Reben des Chablis und an die Côte d'Or, um mit mir Weine zu entdecken, die so herrlich in die Jahreszeit passen?

Die Domaine Daniel Etienne Defaix gehört zu den ältesten des Chablis. Die Rebberge wurden bereits im 16. Jahrhundert von den Mönchen aus Potigny so angelegt, dass die Reben – ausschliesslich Chardonnay – von einer südöstlichen Exposition profitieren und bereits am frühen Morgen von milder Sonne verwöhnt werden. Die Böden sind einzigartig, im Kalk und Mergel finden sich zahlreiche, winzig kleine

Austern-Fossilien. Und exakt dieses Bild zeigt sich vor meinem geistigen Auge, wenn ich genüsslich an einem Glas Chablis von Defaix rieche: zartfruchtig, feinst nuancierte, florale Noten und dahinter eine herbe Frische von eindeutig mineralischer Prägung. Eine grosse Kunst, diesen ursprünglichen, echten Charakter des Bodens, verbunden mit jenem der Trauben, so natürlich und sauber ins Glas zu bringen. Was ist wohl das Geheimnis? Sicher der sehr schonende und über 18 Monate dauernde Ausbau des Weines, monatlich wird die Hefe sorgfältig und ohne Zusatz von Schwefel im Fass aufgerührt. Dabei bildet sie sich allmählich und auf ganz natürliche Weise zurück. Weil auf Klärung und Filtration weitgehendst verzichtet wird, bewahren sich die faszinierend vielfältigen Aromen aus Rebberg, Traube und Vinifikation unverfälscht, in reinster Form. So sauber und frisch eben, dass sie ganz besonders gut in den erwachenden Frühling passen.

Wenn man von weissen Burgundern spricht, gehört «Meursault» dazu, der Wein aus dem wohl bekanntesten Dorf der prestigeträchtigen Côte d'Or. Von der Domaine Michel Bouzereau begeistert mich der «Grands Charrons» ganz besonders – eine Lage am

nördlichen Dorfrand, mit grandioser Aussicht auf das pittoreske Meursault. Der Rebberg umfasst 1,5 ha, was gross ist für eine Burgunderlage. Im Boden dominieren Lehm, Kalkstein und im untersten Teil des Rebbergs Schwemmland. Jean Baptiste Bouzereau, Sohn von Michel und bereits die 7. Generation der Familie des Weingutes, versteht es vorzüglich, aus diesen Trauben einen charaktvollen, eigenständigen Chardonnay zu bereiten. Seine «muntere Opulenz» hat es mir besonders angetan. Ein Wein, wie gemacht zur Begleitung kulinarischer Freuden des Frühlings, herrlich zu Pastagerichten mit Frühlingsgemüse. Seine Aromatik in der Nase und am Gaumen verbindet sich harmonisch mit den milden Noten der Frühlingküche.

Die Domaine Jacques Carillon in Puligny-Montrachet ist die kleinste und jüngste im Bunde. Die Familie Carillon ist zwar seit dem 16. Jahrhundert Winzer in Puligny-Montrachet, 2010 wurde das Gut auf die Brüder François und Jacques aufgeteilt. Jacques besitzt gut 5 ha vorwiegend in Puligny-Montrachet und verarbeitet ausschliesslich die Trauben seiner eigenen Reben, was im Burgund alles andere als selbstverständlich ist. Er verstand es, in kurzer Zeit und mit sehr grossem Erfolg seinen



Florentina Denz  
Geschäftsführerin Denz Weine  
[www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)

eigenen und klassischen Stil zu prägen. Und dieser gefällt auch mir: Noblesse und Eleganz bilden auch hier die Basis, Finesse und Subtilität kommen dazu. Es gilt, die wahre Qualität der Weine von Jacques Carillon zu entdecken. Dazu braucht es manchmal etwas Geduld. Denn erst bei zweitem oder drittem Schluck erkennt man ihre Komplexität und Länge, während sie zu Beginn oft etwas karg, fast minimalistisch wirken. Also ein Frühlingwein in dem Sinne, dass es gilt, ihm Zeit zur vollen Entfaltung zu gönnen.

Jetzt sind wir zurück vom Spaziergang – und der Frühling ist da. Ganz sicher im Glas – hoffentlich auch in der Natur – und ganz besonders wichtig – in unserem Gemüt.

Anzeige

# INDIAN-RESTAURANT «In alter Frische...» «KORMASUTRA CAFÉ ALTSTETTEN»

ist nach 4 Wochen Umbau (Wasserschaden usw!)

## WIEDER OFFIZIELL GEÖFFNET ...



Wir servieren Ihnen am neuen Ort unsere bekannten, indischen Spezialitäten.

Der Name **KORMASUTRA** bürgt für beste Produkte, die mit äusserster Sorgfalt zubereitet werden!

Bekannt für **vegetarische Gerichte**.

**Reichhaltiges Mittagsbuffet** von MO–FR zu Fr. 20.– / Lunchbox zu Fr. 12.– und zusätzlich à la Carte Angebot.  
**Abends servieren wir Ihnen Gerichte aus der Speisekarte.**

**Take Away** mit 15% Reduktion oder per Kurier, siehe [www.kormasutra.ch](http://www.kormasutra.ch)

Sie finden uns gegenüber der MMM-Migros Altstetten (ehemals Café Altstetten)  
Altstetterstrasse 130 / Ecke Meier-Bosshard Strasse, 8048 Zürich.

Öffnungszeiten durchgehend von MO–FR ab 7.30 bis 22.00 + SA 9.00 bis 22.00. Sonntag geschlossen.

Gerne begrüssen wir Sie auch zu einem feinen Kaffee am Morgen oder Nachmittag.

**Telefon 044 252 48 48 | [www.kormasutra.ch](http://www.kormasutra.ch)**