

Goldküste

DER FEINSCHMECKER



Montrachet, Meursault, Pommard: Die Namen der Dörfer und Lagen an der Côte-d'Or im Burgund lassen die Herzen von Weinkennern höher schlagen. Rund um die hübsche Stadt Beaune schmeckt aber nicht nur der Rebensaft.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

PICKNICK MIT AUSSICHT auf edle Tropfen, lokale Delikatessen und das Château du Clos de Vougeot

WELCH EIN EMPFANG!

Viele Weingüter haben ihre Tore für Besucher geöffnet.



EINFACH KÖSTLICH Die Côte d' Or ist nicht nur für ihre Weine, sondern auch für ihre kostbaren schwarzen Trüffel bekannt.

Von dem Kloster, das sich einst hinter der unscheinbaren Steinfassade befunden haben soll, sieht man heute nichts mehr. Stattdessen dient das Maison d'Olivier Leflaive am Dorfplatz von Puligny-Montrachet vinophilen Reisenden heute als eine Art Pilgerort. Sein zeitlos-modernes Hotelrestaurant bietet zur Mittagszeit einfache, aber erstklassige Menüs, bei denen die hauseigenen Weine im Vordergrund stehen. Mit hoher Wahrscheinlichkeit trifft man als Gast vor Ort auf einen ergrauten Herrn mit Panama-Hut. Das ist der Hausherr Olivier Leflaive, den man getrost als Pionier des burgundischen Weintourismus bezeichnen kann. „Man verkostet Wein zumeist im Weinkeller, das halte ich für schwierig, denn wir trinken ihn ja hauptsächlich zum

Essen. Man sollte Wein daher beim Essen degustieren“, umschreibt Leflaive seine grundlegende Idee. Auf dem gedeckten Tisch liegt eine laminierte Landkarte, auf der die Lagen seines Weinguts eingezeichnet sind. Sie befinden sich allesamt an der Côte de Beaune, dem südlichen Teil der Côte d'Or. Die „Goldküste“ zwischen Dijon und Chagny bildet das Kerngebiet des burgundischen Weinanbaus. Das Wort „Gold“ bezieht sich übrigens nicht auf den finanziellen Wert der hier wachsenden Trauben, sondern auf die Färbung der Blätter im Herbst. Und auch mit einer „Küste“ hat der berühmte Höhenzug nur bedingt zu tun, denn das Meer verschwand bereits vor Millionen Jahren. Geblieben ist die kalk- und tonhaltige Erde, die den hier wachsenden Trauben, in der Regel Chardonnay und Pinot Noir, einen speziellen Charakter verleiht.

Die Schätze der „Goldküste“

Eine Kellnerin bringt Gougères, französische Käsewindbeutel, dazu wird eine einfache Lagen-Cuvée eingeschenkt, die unseren Gaumen „auf Schiene“ bringen soll. Sie schmeckt leicht und aromatisch und verfügt über eine angenehme Säure. Anders als bei österreichischen Weißweinen wird im Burgund der natürliche Säureabbau während der Produktion nicht unterbrochen, wodurch ein vergleichsweise breiter Geschmack entsteht. Es folgen eine köstliche Hühnerbrust mit Schalottenmus und ein Stückchen Kabeljau auf Mini-Kartoffeln sowie weitere Weine, die jeweils von einer Sommelière präsentiert werden. Schon bei den günstigen Dorflagen (Villages) kommt der mineralische Charakter zum Vorschein. Bei den Premier Crus wird das Mundgefühl cremiger und



WEIN, SO WEIT DAS AUGE REICHT Das Burgund gehört zu den schönsten Kulturlandschaften Frankreichs.

die Kräuternote vielfältiger. In einer Probe riechen wir leichte Petrolnoten, in einer anderen hat ein hoher Ton-Anteil besonders erdige Noten hinterlassen – Terroir at it's best! All das wird von einer Grand Cru noch gesteigert: Der Batard-Montrachet 2011 ist eine Wucht – würzig, breitfruchtig und mit einem langen Nachhall am Gaumen. Ihn begleitet ein Teller mit lokalen Käsesorten.

Der Wein ist freilich nicht die einzige Verlockung im Burgund – denn nirgendwo in Frankreich findet man mehr Spitzenköche als im Burgund. Ein Restaurant westlich von Dijon, das Le Relais Bernard Loiseau in Saulieu, wurde vor ein paar Jahren sogar unter Denkmalschutz gestellt. Es ist nach einem Koch benannt, der sich nach dem Verlust eines Michelin-Sterns das Leben nahm – im Burgund ist gutes Essen eben auch eine oftmals allzu ernst genommene Frage der Ehre ...

Bei Dijon denkt man unweigerlich an den gleichnamigen Senf. Der wird hier allerdings schon lange nicht mehr hergestellt. Dijon-Senf ist lediglich eine Rezeptur, keine Herkunftsbezeichnung. In der Stadt Beaune, rund 40 Kilometer südlich von

Dijon und somit inmitten der Côte d'Or, hält ein Familienbetrieb die Senf-Tradition am Leben. Genau genommen hat er sie wiederbelebt. Wie die Besucher der Moutarderie Edmond Fallot beim Rundgang erfahren, werden die Senfkörner für Europas Senfproduktion fast ausschließlich aus Kanada importiert. Zumindest im terroirverrückten Burgund wollte man das nicht wahrhaben – und pflanzte wieder Senfstauden aus. Die decken zwar noch nicht die Gesamtproduktion ab, aber immerhin einen beachtlichen Anteil. Die Senffabrik ist eine kleine Sensation, auch in touristischer Hinsicht: 40.000 Besucher empfängt Fallot pro Jahr; eine Voranmeldung ist ratsam. Zu nahe lässt man die Besucher freilich nicht heran. Durch riesige Glasfenster sieht man einen modernen, recht sterilen Prozessablauf. Aufgepeppt wird der Rundgang durch eine kleine, informative Erlebniswelt und eine Senfbar im Shop, an der eine Auswahl der insgesamt 30 Sorten verkostet werden kann. Neben exotischen Geschmacksrichtungen wie Yuzu oder Curry probieren wir auch Varianten mit Walnüssen oder Trauben. Und Trüffel! Die wachsen am Hügelrücken

der Côte d'Or, in den Wäldern über den Weingärten, wo auch geführte Ausflüge mit Trüffelhunden angeboten werden.

Essen und Trinken – eine Frage der Ehre

Für Beaune, was wie „Bohn“ ausgesprochen wird, sollte man sich Zeit nehmen. Die Altstadt mit ihrer gut erhaltenen Stadtmauer wirkt wie ein filigran gearbeitetes Schmuckstück. Ein Sightseeing Hotspot ist das berühmte Hôtel-Dieu („Gottes Herberge“), das mehr als ein halbes Jahrtausend lang als Pflegestation für Kranke und Notleidende diente. Es besitzt den am häufigsten fotografierten Innenhof im Burgund, nicht zuletzt wegen der vielkopierten Rautenmuster auf den Dächern. Vom Hof gelangt man in den historischen Armensaal, dessen imposantes Gewölbe wie ein umgedrehter Schiffsrumpf aussieht, der den Kranken ein Gefühl der Sicherheit vermitteln sollte. Das neuntafelige Altarbild der Kapelle – „Das Jüngste Gericht“ von Rogier van der Weyden – ist heute in einem eigenen, abgedunkelten Raum zu sehen. Eine riesige Lupe, die vom Aufseher zur gewünschten Stelle gefahren wird,

FOTOS: STEPHAN BURIANEK, CÔTE-D'OR TOURISME @ R.KREBEL, CÔTE-D'OR TOURISME © M.BAUDOIN



GOTTES HERBERGE
Das Hôtel-Dieu in Beaune ist ein lohnendes Ausflugsziel.



VON DER LESE BIS ZUR LAGERUNG

An der Côte d'Or kann man die Produktionsschritte live erleben.

ermöglicht das Studium unzähliger Details. Der Flügelaltar ist ein einzigartiger Schatz, trotzdem gründet der weltweite Ruhm des Hospizes auf der alljährlichen Auktion. Unter den zahlreichen Schenkungen der letzten Jahrhunderte befinden sich auch 60 Hektar, über die Region verstreute, Weingärten. Am dritten Novembersonntag wird der frisch gelesene Jahrgang in der Markthalle von Beaune versteigert – ein Festakt, der von zahlreichen Nebenveranstaltungen begleitet wird.

Hochgenuss unter der Stadt

Als Heimatstadt vieler „Négociants“, so nennt man die Händler, die das Traubengut von Weinbauern kaufen, um es zu verarbeiten und letztlich mit eigenem Etikett zu verkaufen, ist Beaune vollständig unterkellert. Einige Négociants haben im Laufe der Jahre selbst Weingärten erworben und sind richtig groß geworden, so wie beispielsweise Patriarche. Das Unternehmen hat einen überaus sehenswerten Keller, den man durch die Kapelle eines ehemaligen

Nonnenklosters erreicht. Der selbstgeführte Rundgang („Freedom Visit“) ist überaus beliebt, darf man sich auf seinem Weg schließlich an offen herumstehenden Flaschen bedienen! Wir kamen in den Genuss eines „Privilege Visits“, wie man bei Patriarche die privat geführte Tour mit einem Sommelier des Hauses nennt – Verkostung natürlich inklusive. Schade nur, dass man uns dabei bereits oxidierte Weine als einwandfrei einreden wollte ... Besonders gut hat uns das individuelle Arrangement eines anderen Produzenten gefallen: Die Keller von Bouchard Père & Fils befinden sich inner- und unterhalb der Stadtmauer, wo zudem die größte Burgunderwein-Sammlung aus dem 19. Jahrhundert lagert. Obwohl Bouchard zu den größten Produzenten im Burgund zählt – 130 Hektar (!) Weingärten befinden sich im Eigentum – zeugt der ausgeprägte Terroir-Charakter der Kostproben von Detailliebe. Das Château de Beaune, das sich auf dem Anwesen befindet, ist als Wohnort der Familie Bouchard leider nicht zu besichtigen. Gleichwohl sind im Burgund einige

Schlösser öffentlich zugänglich, beispielsweise das etwas südlich der Côte d'Or gelegene Château de Cormatin. Oder man macht es so wie wir und übernachtet sogar in einem der alten Anwesen: Das Château de Cîteaux La Cueillette im berühmten Weinort Meursault war früher mehr Repräsentationsschlösschen als repräsentativer Wohnsitz. Will heißen: viel Prunk, aber kaum Wohnraum. Sein heutiger Besitzer, ein Arzt aus Dijon, hat es vor ein paar Jahren gekauft und zu einem Hotel mit angrenzendem Spa-Bereich ausgebaut. Dort setzt man auf „Fruchttherapie“ und auf die Antioxidantien der Schwarzen Johannisbeere. Das Schönste an diesem Hotel ist der stuckverzierte Ballsaal, in dem das Frühstück eingenommen wird. Unser Gästezimmer hingegen ist schlicht und nicht sonderlich groß, dafür erfreut der Fensterblick auf die Dorfkirche, die all-morgendlich von der aufgehenden Sonne in ein leuchtendes Gelb getaucht wird. Zwischen Kirche und Hotel befindet sich ein Weingarten – „der älteste im Burgund“, erklärt Karoline Knoth, als sie uns für eine Tour durch die Weinlagen von Meursault abholt. „Genau an dieser Stelle pflanzten die Zisterzienser im 11. Jahrhundert die ersten Reben.“ Knoth ist Deutsche, studierte Ethnologin und ehemalige Leiterin eines kleinen Museums in Unterfranken. Heute lebt sie in Meursault und vermittelt Touristen die Kultur und die Weine der Gegend. Wir spazieren zu einem Weingarten auf dem Hang der Côte de Beaune. Die Lage heißt „Les Tessons“ – übersetzt „Die Scherben“ – was von der Beschaffenheit des Bodens herrührt, aus dem kantige Kalksteine heraustreten. Im Weingarten steht ein kleines, bereits ein wenig verfallenes Häuschen mit kleiner Terrasse und Türmchen. Auf den Wänden und am Dach erstrahlen bunte Fliesen im Sonnenschein. Einst diente es den Winzern an Sonntagen als Jausenstation. Eine Jause wäre jetzt eine gute Idee. Der Wein, sagen manche, schmeckt am Ort seiner Herkunft am besten. Hätten wir doch nur eine gekühlte Flasche mitgenommen!

**PASSEN PERFEKT ZUM
APERITIF** Weinberg-
schnecken mit
Kräuter-
butter



SEHEN

■ CHÂTEAU DE CORMATIN:

www.chateaudecormatin.com

■ HÔTEL-DIEU:

www.hospices-de-beaune.com

■ CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT:

Ein altes Presshaus, das sich malerisch inmitten der Großen Lage Clos de Vougeot befindet. www.closdevougeot.fr

VERKOSTEN

■ MAISON OLIVIER LEFLAIVE:

Weingartentour um 10:00 Uhr (täglich außer Sonntag). Führung um 11:30 Uhr. Mittagessen mit Weinbegleitung um 12:30 Uhr. (Vor Anmeldungen sind ratsam.) www.olivier-leflaive.com

■ BOUCHARD PÈRE & FILS:

Individuelle Touren durch den historischen Keller nur gegen Voranmeldung. www.bouchard-pereetfils.com

■ CHÂTEAU DE MEURSAULT:

Über die alte Orangerie steigt man in den Keller, unter dem Schloss. Große und qualitativ hochwertige Weinauswahl. (Vor Anmeldungen sind ratsam.) www.chateau-meursault.com

■ CHÂTEAU DE POMMARD:

Zu besichtigen sind die alte Küche, der Weinkeller aus dem 19. Jh. und das Weinmuseum. Die Rotweine lohnen den Besuch, vor allem der exklusive Hauswein „Chateau de Pommard“. www.chateaudepommard.com

■ CHÂTEAU DE LA TOUR:

Bekanntes Weingut inmitten der berühmten Lage Clos de Vougeot (Côte du Nuit) Kontakt über Claire Nageon: T: +33 3 806 286 13

KAUFEN

Die Negociants Philippe Pacalet und Camille Giroud in Beaune bieten zwar keine Touren an, gegen Voranmeldung kann man ihre erstklassigen Weine aber „Ab Hof“ kaufen.

www.philippe-pacalet.com

www.camillegiroud.com

Das Maison Denis Perret in der Altstadt von Beaune verkauft Weine führender Weingüter, die nicht zu besichtigen sind.

www.denisperret.fr

ESSEN

■ **LE CARMIN:** Moderne Haute Cuisine auf Basis klassischer Burgunderküche

www.restaurant-lecarmin.com

■ LOISEAU DES VIGNES:

Bernard Loiseau nahm sich nach dem Verlust eines Michelin-Sterns das Leben. Seine Restaurants werden von der Familie auf hohem Niveau weitergeführt. Der Ableger in Beaune hat zwar „nur“ einen Stern, das tut der hohen Qualität von Essen und Service jedoch keinen Abbruch.

www.bernard-loiseau.com

SENF & TRÜFFEL

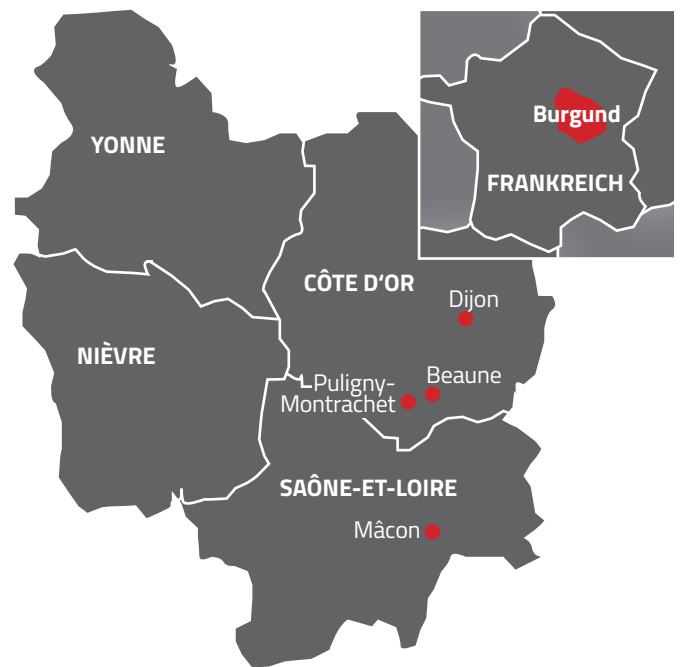
■ MOUTARDERIE E. FALLOT:

www.falot.com

■ AUF TRÜFFELSUCHE:

Täglich außer Di. und Mi. sucht ein Trüffelhund beim Château d'Entre Deux Monts nach den schwarzen Knollen. Wer will, kann ihm zuschauen und dabei Interessantes erfahren. Danach gibt es eine köstliche, getrüffelte Bistro-Küche.

www.truffedebourgogne.fr



SCHLAFEN

■ CHÂTEAU DE CÎTEAUX

LA CUEILLETTE: Kleines Prunkschloss mit einfachen Zimmern und Wellnessbereich mit eigener Kosmetiklinie.

www.lacueillette.com

■ CHÂTEAU DE GILLY:

Altes Kloster mit gutem Restaurant im gotischen Kellergewölbe.

www.chateau-gilly.com

■ RÔTISSERIE

DU CHAMBERTIN: Moderne Zimmer und ein sehr gutes Restaurant, in Gevrey-Chambertin www.rotisserie-chambertin.com

GEHEIMTIPP

Die auf Chardonnay spezialisierte Region Maconnais, südlich der Côte d'Or und westlich der Stadt Macon, punktet mit vergleichsweise günstigen Weinen. Vor allem die Tropfen der Appellation Pouilly-Fuissé sind zu empfehlen. Inmitten der malerischen Gegend bietet das

Weingut Château de Pierre-clos hübsche B&B-Zimmer an, darunter eine Suite direkt in der Burg. Ausgezeichnet ist die Küche im Restaurant L'O des Vignes in Fuissé.

www.chateaudepierreclos.com

www.lodesvignes.fr

FÜHRUNGEN

Auf ihren deutschsprachigen Touren durch die Weinberge erklärt Karoline Knoth Terroir, Geschichte und Produktionsmethoden.

www.knoth-bourgogne.fr

Englischsprachige Burgunderwein-Seminare bietet Cristina Otel in Beaune an.

www.burgundywineschool.com

LESEN

Der „WeinAtlas“ (Hallwag, 2014) von H. Johnson und J. Robinson bietet eine gute Einführung in die komplexe Welt der Burgunder Weine.

HIMMLISCH SPEISEN in alten Klosterkellern und urigen Bistros oder lieber bei der Senfherstellung zuschauen? Chacun à son goût ...

