

Die Winzerin aus dem Burgund bewirtschaftet in Gevrey-Chambertin das Familiengut, auf dem die Reben bis in den Hof wachsen. Ihre Weine wurden aufgrund eines Justizirrtums als Premier Cru eingestuft, stehen aber qualitativ weit über den meisten Grands Crus des Burgunds.

Pierre-Emmanuel Fehr

ABSTECHE
WEIN

Sylvie Esmonin, das Clos Saint-Jacques im Blut

Vom alten Dorfkern von Gevrey-Chambertin führen schmale Gassen zwischen eng stehenden Häusern bis zur Côte Saint-Jacques. Ein Border Collie läuft aufgeregt mit dem Schwanz wedelnd von der Strasse zum Gutshof. «He, Syrius», ruft Sylvie Esmonin, «die Leute haben sich angemeldet. Das ist keine Art, jemanden zu begrüßen! Sei brav!» Zu uns gewandt meint sie schmunzelnd: «Man muss nachsichtig mit ihm sein, er hat keine Herde, die er hüten kann, also wacht er über das Clos Saint-Jacques.»

Die Winzerin hat das Familiengut 1998 übernommen. Sie produziert keinen Grand Cru, bewirtschaftet aber 1,6 Hektar «ihres» Clos Saint-Jacques, das sie sich mit Armand Rousseau, Louis Jadot, Fourrier und Bruno Clair teilt. Die oberen, weissen und mergelhaltigen Erdschichten machen den Wein kräftig und reintönig, die mittleren sorgen für feine, subtile Noten und die unteren, braunen und lehmigen Schichten verleihen ihm Tiefe. Aus dieser Mischung entstehen in Kombination mit den steilhangbedingt gestaffelten Temperaturen und der vom kühlen Wald und dem Ende des Kars beeinflussten Südostlage exquisite Tropfen unerreichter Vielschichtigkeit.

Juristisches Hickhack

1930 wurde der Clos Saint-Jacques aufgrund undurchsichtiger Feindschaf-

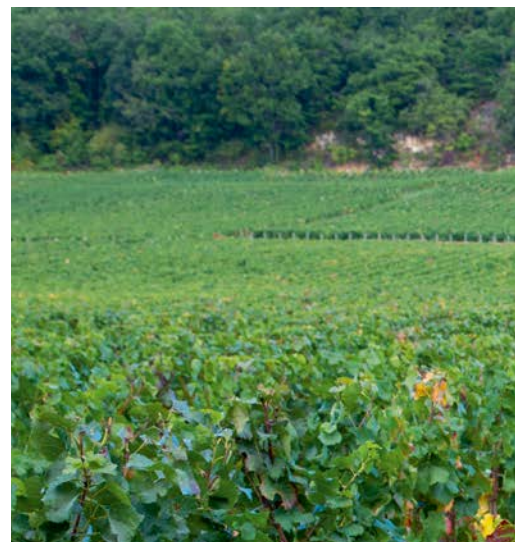
ten, festgefahrener Rivalitäten und politischer Erwägungen als Premier Cru eingestuft. Hätte der damalige Besitzer reagiert, wäre es eine reine Formalität gewesen, die höchste Gütestufe zu erlangen. 1855 stand der Clos Saint-Jacques nämlich qualitativ direkt hinter den namhaften Grands Crus von Gevrey-Chambertin, dem Clos de Bèze und dem Chambertin. Obwohl seine offizielle Klassierung seiner Klasse nicht gerecht wird, zählt er heute zusammen mit den Amoureuxes aus Chambolle-Musigny zu den besten Premier Crus der Region. Die Superlative zeigt sich nicht nur in seiner Qualität. Auf dem Markt kostet eine Flasche je nach Domäne zwischen 100 und 2500 Euro.

Die Önologin und Agraringenieurin vinifiziert ihre Trauben nach ihren eigenen Vorstellungen und hält seit über zwanzig Jahren an ihrer Linie fest. Aus ihrem 8-Hektar-Gut stammen einige der besten Burgunderweine. «Ich produziere Weine, die ich selbst mag und gerne trinke. Niemand auf der Welt kann von sich behaupten, mehr von meinem Wein zu trinken als ich!», sagt sie überzeugt. Schon seit den 1990er-Jahren verzichtet Sylvie Esmonin beim Weinbau ganz auf Syntheseprodukte und Pestizide und behandelt die Rebstöcke so zurückhaltend wie möglich. Im Weinkeller kommen ihre minutiöse Arbeitsweise, ihre langjährige Erfahrung und ihr Gespür zum Tragen. «Morgens bin ich gerne allein im Keller»,

«Morgens bin ich gerne allein im Keller. Meine Eltern haben zwar Angst, dass ich wegen des freigesetzten Gases während der Maischegärung ohnmächtig werden könnte. Aber eigentlich wäre das ein schöner Tod, wenn ich bei der Arbeit zwischen den Fässern sterben könnte»

verrät sie. Ihre Eltern hätten zwar Angst, dass sie wegen des freigesetzten Gases während der Maischegärung ohnmächtig werden könnte, «aber eigentlich wäre das ein schöner Tod, wenn ich bei der Arbeit zwischen den Fässern sterben könnte.»

Ein schwieriges Thema ist die Nachfolge. Die Situation sei völlig absurd, kritisiert die Winzerin. «Die Kinder bearbeiten das gleiche Land wie wir und trotzdem müssen wir eine horrend





Summe zahlen, um es an sie weiterzugeben. Die nächste Generation hat keine Chance. Chinesische oder französische Investoren kaufen alles auf und treiben die Preise nach oben. Unser Land ist so hoch bewertet, dass wir die Erbschaftssteuer nicht mehr bezahlen können. Wir haben versucht, uns mit anderen Winzern zusammenzutun, um gemeinsam eine Parzelle zu kaufen, damit sie in Dorfbesitz bleibt, aber eine grosse Firma hat einfach mal so 500 000 Euro mehr geboten, als würde es sich um einen Hunderter handeln. Dagegen sind wir machtlos.»

Die Önologin und Agraringenieurin Sylvie Esmonin produziert auf ihrem 8 Hektar grossen Gut Burgunder Spitzenwein.

Authentische, reife und konzentrierte Weine

Im Clos Saint-Jacques wird auf verschiedene Arten vinifiziert, Sylvie Esmonins Weine tragen aber ihre unverkennbare Handschrift. Sie sind authentisch, reif, konzentriert, üppig und lassen sich jahrzehntelang lagern. «Im Pinot Noir suche ich immer die Reife. In den alten Schriften über Gevrey-Chambertin ist von kräftigen, nicht von flüchtigen Weinen die Rede. Die heutige Mode, hier magere Weine herzustellen, ist völliger Unsinn», sagt die Französin bestimmt.

Ihr Border Collie schleckt genüsslich ihren Finger ab, den sie vorher ins Glas gesteckt hat. «Davor hatte ich eine Labradorhündin, die war unglaublich, erzählt sie. Jedes Mal, wenn ich eine Flasche Clos Saint-Jacques öffnete, kam sie in den Keller gestürzt und bettelte. Bei den anderen Weinen liess sie sich nicht blicken, nur beim Clos Saint-Jacques. Ich habe mehrmals versucht, sie zu überlisten. Keine Chance.»

Unter den 2020 direkt vom Fass verkosteten Weinen befinden sich ein kräftiger und holziger Côte-de-Nuits-Village und ein üppiger, unglaublich rassiger Gevrey-Chambertin Village mit knackiger und fast überreifer Frucht. Trotz Vollmundigkeit ein unglaublich explosiver Tropfen. Der Gevrey-Chambertin von hundertjährigen Rebstöcken ist ernster, prägnanter. Man sollte das Monster auf keinen Fall vor fünf Jahren wecken, das wäre kriminell. Und dann ist da natürlich der Clos Saint-Jacques. Sein Duft steigt nicht direkt in die Nase, er wirkt wie eine filterlose Decke, die uns mit nasser Erde, Weihrauch, wilden Brombeeren und Kaffeesatz umgibt. Der Kontakt mit der Zunge ist taktil, eine eigentlich unmögliche Kombination aus Samt und klar definierter Körnigkeit. Ein Knall auf der Zunge, dann ein nappiertes Streicheln, Harmonie, und ein zarter, strukturierter und dichter Körper. Nur die wilden Beeren und Veilchen bleiben hängen, während im Mund eine kalte, mineralische Nuance verbleibt und betörend nachklingt.

Sylvie Esmonin ist zwar empfänglich für Kritik, katzbuckelt deswegen aber noch lange nicht vor Medienschaffenden. «Unser Beruf ist extrem schwierig. Zu sehen, wie sich einige vermeintliche Fachleute aufführen, ist manchmal kaum zu ertragen.» Vor Kurzem habe ein Journalist zu ihr gesagt: «Ich habe Ihren Clos Saint-Jacques blind getrunken, er war so gut, dass ich ihn für einen Rousseau hielt.» Ich antwortete ihm: «Da haben Sie wohl ausnahmsweise richtig gelegen.»

Und wie wird man Kunde? Sylvie Esmonin lacht laut auf: «Sie machen wohl Witze, ich akzeptiere seit Langem keine neuen Kunden mehr und muss sogar die Mengen kürzen.» I.