



**Domaine Verret**  
**Bourgogne Côtes d'Auxerre 2018**  
17 Punkte | 2021 bis 2029

Diskret-würzige Aromatik; spürbare Frische schon im Ansatz, von ausgewogenem, geschmeidigem, saftigem Bau, Tannin mit Schmelz und Frische, endet recht lang auf Akzenten roter Beeren; so gepflegt wie bekömmlich: So ein Wein passt immer.



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot**  
**Bourgogne Côtes d'Auxerre**  
**Le Court Vit 2017**

16.5 Punkte | 2021 bis 2028  
Fruchtig-würzig in der Nase, aromatisches Potenzial; voller Ansatz, dichter Bau, lebhaftes Tannin, Frische und Rasse, langes Finale auf Noten schwarzer Beeren; stilvoller, mit Präzision gekelterter Wein, zu Braten, Grilladen.



**Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot**  
**Bourgogne Côtes d'Auxerre**  
**La Ronce 2018**

16 Punkte | 2022 bis 2028  
Verführerisches, interessantes rauchig-minerales Bouquet, Waldbeeren auch; kompakt im Ansatz, geradlinige, lebhaftere Entwicklung, gute Fülle, belebender, herb-frischer Ausklang; zu Schweinskotelett oder deftigen Speisen.

## BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROT

**E**in Geständnis vorab: Ich mag Rotweine, die man in ihrem «Fruchtstadium» genießen kann, wie das so unschön heisst. Das ist einer der Gründe, warum mir die Verkostung der roten Bourgogne Côtes d'Auxerre besondere Freude bereitet. Sie besitzen geschmeidige Tannine und ideale Balance von Gehalt, Struktur und Saftigkeit. Ihnen fehlt eines völlig: übermässiger Alkoholgehalt, der uns seit einigen Jahren in so vielen Weinen den Spass am Nass vergällt. Wer daraus schliesst, es handle sich um vordergründige Kreszenzen ohne viel Gehalt, liegt allerdings daneben. Denn der zweite Pluspunkt dieser Weine ist ihre besondere aromatische Komplexität. Zu den Fruchtnoten (Kirsche, Waldbeeren) gesellen sich fast immer auch mineralische und würzige Nuancen. Ich denke, es gibt mehrere Gründe für diesen besonderen Stil. Die klassi-

schen Lehm-Kalk-Böden mögen dazu beitragen, noch mehr aber die Höhe der mehrheitlich gegen Süden hin ausgerichteten Lagen an Hängen zwischen 120 und knapp 300 Metern über Meer. Unter dem Einfluss des recht ausgewogenen, semikontinentalen Klimas kann der gute alte Pinot Noir in dieser landschaftlich idyllischen Ecke einfach keine schwerfälligen Brocken hervorbringen. Es liegt auf der Hand (oder besser, auf der Zunge), diese Weine vorab zu traditionellen regionalen Spezialitäten aufzutischen, die einen belebenden und nicht zu imposanten Tischgefährten schätzen. Zu Terrinen und Wurstwaren, etwa einem gekochten Schinken mit Petersilie (Jambon persillé), gibt es kaum etwas Besseres. Doch selbst zu einer Scheibe knapp rosa gebratenen Thunfischs passen diese Rotweine ausgezeichnet.



**DEGUSTATION**  
BARBARA SCHROEDER



**Domaine Madelin Petit**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre**  
**Dessus Bon Boire 2018**  
**16 Punkte | 2022 bis 2030**

Mineralisch-fruchtig-würzige Aromatik, voller Ansatz, konzentrierte Entwicklung, pulvriges Tannin, mit spürbarem Korn, ausbaugeprägtes Finale; reifen lassen, damit die dominierende Eichenaromatik besser eingebunden wird.



**Domaine Saint Pancrace**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre**  
**La Côte d'Or 2018**  
**16 Punkte | 2022 bis 2029**

Noten von Backgewürzen und frischen Beeren; fruchtiger Auftakt, von geradliniger Art im Mund, Tannin mit Frische, von knackiger Länge, endet auf hübschen Beerennoten; durch und durch gelungener, zuverlässiger Wein.



**Caves de Bailly**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre 2018**  
**16 Punkte | 2022 bis 2028**

Hübsche Aromatik von frischer Kirsche; erfrischender Auftakt, saftige Entwicklung, kräftig, aber ohne Rustikalität, tragendes Tannin mit Frische, von guter Länge; ausgewogener, bodenständiger Tropfen, den man beispielsweise zu Roastbeef wählen wird.



**Domaine d'Edouard**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre**  
**15.5 Punkte | 2021 bis 2026**

Verführerisch-würziges Bouquet von roten Beeren; fruchtiger Auftakt, von fleischigem Bau, anhaltender Ausklang.

Interessante Aromatik von Beeren und Kräutern, spürbare Eichenwürze auch; extraktreich schon im Ansatz, von lebhafter Art, kernig, mit viel herbem, aber gut eingebundenem Tannin, recht langes, noch etwas holzgeprägtes Finale.

**Domaine Jean François et Pierre Louis Bersan**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre 2018**  
**15 Punkte | 2023 bis 2030**

Diskrete Nase, würzig und vom Ausbau geprägt; von robuster Art im Mund, kantig, kräftig, etwas gar flockiges Tannin, von guter Länge, Ausklang mit spürbarer Eichenwürze; robuster Wein, den man zu kräftigen, ländlichen Speisen auf-tischen wird.



**Domaine Clotilde Davenne**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre**  
**15 Punkte | 2024 bis 2030**

Eigenwillige, kräuterige Aromatik; frischer Ansatz, von lebhafter Art, würzig, herb, aber etwas eckiges Tannin, recht langer Ausklang; eigenwilliger Wein, der etwas reifen sollte.



**Domaine Jean François et Pierre Louis Bersan**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre Cuvée**  
**Marianne 2018**  
**15.5 Punkte | 2023 bis 2030**

**Domaine Petitjean**  
**Bourgogne Côte d'Auxerre**  
**15 Punkte | 2021 bis 2023**

Frischer Ansatz, von eckiger, robuster Art im Mund, kräuterig, lebhaftes Tannin, herber Ausklang, viel Eiche, die aktuell etwas das Finale austrocknet.