



„WEINE NAHBAR ZU MACHEN, SIE ZU TEILEN, AUSTAUSCH: DAS IST DEN WINZERN HEUTE WICHTIG.“



Erbe auszuruhen, zeigt er einen starken Willen, die Zukunft zu gestalten. Er ist charmant, dabei ganz Geschäftsmann mit einer klaren Vision. Nach dem Bachelor of Sales in Bordeaux hat er für verschiedene Weingüter gearbeitet, etwa an der Rhône, in Neuseeland und Oregon. Charles verkauft seine Weine in 40 Länder weltweit, ein Drittel geht an französische Restaurants und Privatkunden. Seine Mentorin ist die legendäre Lalou Bize-Leroy, Besitzerin der berühmten Domaine Leroy.

Vielleicht sind es Lachaux' Weine, die mich auf dieser Reise am meisten beein-



druckt haben: Die gesamte Kollektion von der Basis bis zu den Grands Crus trägt eine klare, sehr definierte und feine Handschrift, geprägt von unglaublicher Eleganz. Man spürt die große Aufmerksamkeit, die er jedem Weinberg und jedem Wein schenkt. Charles hat verstanden, dass für „einen Platz ganz oben in der Weinwelt“ eben die gesamte Kollektion zählt und nicht nur ein einzelner Wein. Der Jahrgang 2019 ist niedrig im Ertrag, wie überall, und voller Strahlkraft. Im Wein sieht er mehr als ein Luxusprodukt, er ist für ihn ein Weg, bei den Menschen wieder das Bewusstsein für eine nachhaltige Landwirtschaft zu schärfen.

Mit Olivier Lamy ist er gut befreundet, Freundschaft und offener Austausch werden im Burgund großgeschrieben. Weine nahbar zu machen, mit Freunden zu teilen und zusammen eine Vision für die Region zu entwickeln, dieses Ziel verfolgen die Winzer gemeinsam. Allerdings treibt sie auch eine Sorge um: die vermeintliche „Golden Age

Bubble“: Aktuell erlebt das Burgund eine Zeit der höchsten Wein- und Landpreise seiner Geschichte, und keiner weiß, wie lange dieser Zustand anhalten wird.

#### AMÉLIE BERTHAUT – FIXIN

Durch die sanften Hügel von Vosne-Romanée, vorbei am Wahrzeichen des Burgunds, dem Weingut Clos de Vougeot, fahre ich weiter nach Gevrey-Chambertin. Empfehlenswert ist hier ein Lunchbesuch des „Bistrot Lucien“. Es ist Teil der Rôtisserie du Chambertin mit Gourmetrestaurant und Hotel. Die Küche ist modern und fitnessreich, basierend auf regionalen und saisonalen Marktprodukten.

Danach geht es weiter auf der Route des Grands Crus nach Fixin zu Amélie Berthaut, ebenfalls eine beeindruckende Persönlichkeit – so fein und differenziert wie sie sind auch ihre Weine. Amélie hat sich der Lebensaufgabe verschrieben, die unscheinbare Appellation Fixin auf die internationale



„IN WEINBARS  
TRIFFT SICH DIE  
SZENE DER  
WINZER UND  
SOMMELIERS  
AUS DER  
GANZEN WELT.“



Weinbühne zu heben. 2013 hat sie mit nur 25 Jahren als siebte Generation die Leitung der Domaine von ihren Eltern übernommen, alle Abläufe umgestellt und verbessert. Auch den Vertrieb hat sie komplett neu aufgebaut: Verkaufte ihr Vater 80 Prozent der Weine an Privatkunden in Frankreich, geht die Hälfte bei ihr in den internationalen Export. Diese Umstellung war nicht einfach, und nicht alle Mitarbeiter sind dageblieben, sodass sie heute mit einem neuen Team aus zehn Angestellten, ihrem Mann Nicolas Faure und ihren Eltern arbeitet.

Nicolas Faure bringt zudem wertvolles Wissen mit – etwa in der Biodynamie – aus seiner Zeit bei der Domaine de la Romanée-Conti und bei Henry Frédéric Roch. Ihre Eltern Denis Berthaut und Marie-Andrée Gerbet haben beide die jeweils eigenen Weingüter behalten, sodass Amélie heute neben Fixin einen wahren Lagenschatz in Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny und Vosne-Romanée besitzt.

Den Klimawandel, den großen unbekanntesten Faktor der Zukunft, hat sie wachsam im Blick: zu warme Winter, Frost im Frühjahr, Hagel und Trockenheit – oder zu hoher Alkoholgehalt im Wein. Andererseits sind die Trauben in Fixin reifer und gesünder denn je. Dies begünstigt biologischen Pflanzenschutz und einen naturbelassenen Ausbau. Ihr nächstes großes Projekt lautet: Familiengründung und die Vereinbarkeit von Privatleben und Weingut.

#### SYLVAIN PATAILLE – MARSANNAY-LA-CÔTE

Von Fixin geht es nun über die Route de Beaune weiter zu Sylvain Pataille in Marsannay-la-Côte kurz vor Chenôve. Schon mit 12 Jahren wollte er Winzer werden – auch ohne eigenes Land. Nach Weinbau- und Önologie-Studien arbeitete der 45-Jährige zunächst für große Weinbauunternehmen, dann im Burgund mit dem griechischen Star-Önologen Kyriakos und sammelte viele

Erfahrungen auf den Weingütern Roumier, Leflaive, Serafin und Pierre Morey.

1999 begann er aus dem Nichts mit einer eigenen Domaine, die 18 Hektar groß ist, außerdem kauft er Trauben zu. Sylvains Fokus liegt auf der Appellation Marsannay, ohne Premiers Crus oder Grands Crus, und auf den Lagen Clos du Roy, Le Chapitre, Longeroies and Charmes aux Prêtres, die sich leicht mit besten Lagen messen können. Der Winzer hat sich vorgenommen, dieses verkannte Potenzial besser zu nutzen. Zudem setzt er seit 2013 auf die altherwürdige Rebsorte Aligoté. Diese wurde früher in den