CHARDONNAY 2023

YCM, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Gruene Birne
Pfeffer
Weiße Blüte
Feuerstein
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2041
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Weinberg	Muschelkalk

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Jahresproduktion	706 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Den Chardonnay 2023 erzeugt Yquem Viehhauser unter dem Kürzel YCM an der Schlossbergstraße in Hecklingen, in direkter Nachbarschaft zu Julian Huber. YCM steht für die Initialen von Yquem und ihren Töchtern Coco und Maya. Die Önologin war lange bei Bernhard Huber im Keller tätig, kehrte 2017 nach Baden zurück und baut seither in Eigenregie eine kleine Reihe von Burgunderrebsorten aus. Die Trauben für den Chardonnay stammen aus der Lage Kirchhalde bei Münchweier.

Münchweier liegt am Rand des Breisgaus zur Ortenau hin, kühles Terroir, wie es die Burgunder dieser Ecke prägt. In der Kirchhalde wächst ein Wein, der bewusst auf laute Frucht verzichtet und stattdessen Herkunft und Struktur in den Vordergrund stellt. Die reduktive Ader bleibt fein dosiert und grundiert das Ganze, ohne zum Selbstzweck zu werden. Darunter liegt ein fester, geradezu kantiger Kern. Echtes Burgunder-Handwerk aus prominenter Huber-Nachbarschaft, ohne Effekthascherei.

In der Nase helle Zitrusfrucht, dazu eine feine Würze mit einem Hauch Pfeffer und eine zarte reduktive Note, die alles unterlegt. Am Gaumen kühl und klar, mit einer spürbaren Gerbstoffstruktur. Die Säure ist präsent, fällt aber nicht anstrengend aus, und der Nachhall zieht sich lang. Im Glas wird der Wein von Minute zu Minute vielschichtiger. Ganze 706 Flaschen gibt es davon, mehr nicht.

WEINGUT YCM

Yquem Viehhauser trägt den Namen des berühmtesten Süßweins der Welt, macht aber trockenen Burgunder im Breisgau. Die Tochter des Sternekochs Josef Viehhauser lernte ihr Handwerk über Jahre bei Bernhard Huber in Malterdingen, einem der Maßstäbe für deutschen Spätburgunder, zuletzt als zweite Kellermeisterin. Nach einer Familienpause und der Rückkehr nach Baden kaufte sie 2017 einen alten Spätburgunder-Weinberg in der Bombacher Sommerhalde und pflanzte ihn 2020 mit einer massalen Selektion neu. Ihr Weingut in Hecklingen heißt **YCM**, nach ihr selbst und ihren Töchtern Coco und Maya.

Schon die Anschrift sagt einiges aus: Schlossbergstraße, Hecklingen, also in direkter Nachbarschaft zu Julian Huber. Yquem arbeitet mit wenigen kleinen Parzellen rund um Hecklingen und Münchweier, dazu ein Stück im Willistein am Malterdinger Bienenberg. Es ist ein Mini-Weingut, das sich gerade erst im Aufbau befindet, mit klarem Fokus auf Spätburgunder und Chardonnay. Die 2020 neu bepflanzte Sommerhalde brachte 2025 ihren ersten vollen Ertrag.

Warum YCM?

Wir führen bereits Huber, Enderle & Moll und Ziereisen, also bekannte badische Burgunder mit Handschrift. YCM passt da gut hinein und bringt etwas Eigenes mit. Yquem stammt zwar aus der Huber-Schule, arbeitet aber freier und näher am Naturwein, und macht das in winzigen Mengen alles aus eigener Hand. Es sind keine lauten Weine, sie brauchen Luft und am besten Essen dazu. Reizvoll ist gerade das frühe Stadium: Man trinkt hier die ersten Jahrgänge eines Projekts, das noch wächst, von einer Winzerin, die ihr Handwerk bei einer der besten Adressen Deutschlands gelernt hat.

Die Weine

Yquem macht aktuell drei Weine, alle in Kleinstmengen und aus einer Hand. Der **Chardonnay** aus der Kirchhalde in Münchweier öffnet mit einer hauchzarten Reduktion und zeigt darunter feine helle Zitrusfrucht und festen Grip. Es ist kein breiter, cremiger Stil, sondern ein gespannter und kühler Weißwein, der nach Essen verlangt. Den **Rosé** erzeugt Yquem aus alten deutschen Spätburgunder-Klonen im hinteren Schlossberg. Er fällt hefig und würzig aus und steht damit näher an einem leichten Rotwein als an einem blassen Sommerrosé. Die Verwandtschaft zum Rosé von Julian Huber ist merklich gewollt, nur eine Spur ungeschliffener.

Der **Spätburgunder** kommt aus dem Willistein, einem Gewann im Malterdinger Bienenberg auf Muschelkalk. Es ist ihr ernsthaftester Wein, dunkel und würzig, mit festem Tanningerüst und einer Länge, die nicht nach schnellem Trinken verlangt. Er braucht noch ein paar Jahre auf der Flasche, bis dahin lohnt zur Überbrückung ein geduldiges Glas der anderen Weine.

Weinberg & Keller

Yquems Weinberge liegen verstreut in den Breisgauer Hügeln rund um Hecklingen und Münchweier. Die Sommerhalde in Bombach hat sie 2020 mit einer massalen Selektion neu bepflanzt, im hinteren Schlossberg stehen alte deutsche Spätburgunder-Klone, und am Bienenberg bewirtschaftet sie ein Stück in der Parzelle Willistein auf Muschelkalk. Die Selection massale stammt aus altem, vielfältigem Pflanzgut und bringt mehr genetische Vielfalt in den jungen Weinberg als ein einzelner Klon. Es ist viel Handarbeit in kleinen Parzellen mit jungen und alten Reben nebeneinander. Ein Teil der Anlagen trägt erst seit Kurzem Früchte. Im Keller arbeitet Yquem zurückhaltend, in Anlehnung an die Huber-Schule, nur mit weniger Eingriffen. Diese Zurückhaltung zeigt sich in der hefigen Würze des Rosés und der zarten Reduktion des Chardonnays. Eine weitere Parzelle in der Sommerhalde aus 2022 soll ab 2027 dazukommen.