

Les Vins

Herbst 2016 • Ausgabe 69

- www.weinkultur.de
- www.fair-wein.de
- www.lesgrainsnobles.de

FAIR WEIN

Frankreich

Jouglu, Montpezat, Gardies.....	2
Piquemal, Baillat, M.Dietrich, Arricaud3	
Faure, Caillé, Meyrou, Lurton.....	4
Tereygeol, Medocaine, Arnaud, BelAir..	5
Cotat, Reverdy, Vilmart, Selosse.....	6
Schoech, Claude Dietrich, Blanck.....	7
Was es sonst noch gibt.....	8
Anja empfiehlt.....	8
Fair Trade	8

Les Grains Nobles

Deutschland

Rheingau: Gunter Künstler	10
Pfalz: Fred und Peter Becker	11
Baden: Barbara und Julian Huber	12
Franken: Rudolf May	12

Italien

Montalcino: Pian dell' Orino	13
Piemont: Elio Altare, Mauro Veglio	13

Österreich: Verschiedenes 14

Italien: Verschiedenes 14

Weinbeschreibungen 15-32

Abholfest Thomsen Fleischmarkt

Bei der Abholung der Weine können Sie wie immer Weine probieren und kaufen sowie Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Öle, Essige und mehr. Mittagstisch, Kuchen mit Kaffee gibt es auch.

Am 26./27. 11. 2016

Samstag 10-17 Uhr

Sonntag 10-13 Uhr.

Tolle Weine - tolle Begegnungen

Schon wieder ein Jahrhundertjahrgang

Zehn Tage sind wir durch Frankreich gereist, vom Elsass bis zum Mittelmeer, dann weiter ins Bordelais, danach nach Sancerre und schließlich in die Champagne.

Es war nicht nur ein Vergnügen, die Weine zu probieren, genauso viel Spaß machte es, unsere Winzerinnen und Winzer wieder zusehen und mit ihnen zu diskutieren. Bei einigen Pensionen, die in Frankreich Chambres d'Hôtes heißen, waren wir schon früher und wurden umso herzlicher empfangen und verwöhnt.

So schwierig sich der neue Jahrgang 2016 ankündigt mit Frost im Frühling, viel Hagel und zu wenig Regen für die letzte Reifephase der Trauben, so schön war die Ernte 2015 und deswegen sind die Weine dieses Jahrgangs exzellent, wir finden es nicht übertrieben, von einem Jahrhundertjahrgang zu sprechen.

Doch es wäre ein Fehler nun nur noch auf diesen Jahrgang zu setzen, dazu sind viele Weine der früheren Jahrgänge zu schön und schon gut entwickelt und machen einfach Spaß. Und etliche 2015er werden erst im nächsten Jahr geliefert werden und brauchen dann manchmal auch noch etwas Zeit. Wir empfehlen dringend, die Primeurangebote zu nutzen, denn insbesondere die Weine des Bordelais werden im nächsten Jahr knapp und damit auch teuer werden.

Ihr Klaus Pothoff

Deutschland, Italien und Österreich

100 Punkte für den Brunello 2010 von Pian dell'Orino

Frost und Regen bereiten große Sorgen

Das erste Mal in unserer 34-jährigen Weingeschichte haben wir einen 100 Parker-Punkte-Wein im Programm. Der Brunello Bassolino di Sopra 2010 von Pian dell'Orino überzeugte die Verkosterin Monica Larner vom Wine Advocate derart, dass sie die äußerst selten vergebene Höchstnote zückte. Eine solche Auszeichnung vom Meinungsführer aller Weinbewerter ist eine

Sensation und sie ist verdient. Was Jan Erbach jährlich mit den Sangiovese-Reben, Trauben und einzelnen Weinbeeren unternimmt, um daraus Wein zu bereiten, und mit welcher Sorgfalt er die einzelnen Weine ausbaut, ist nicht nur bewundernswert, es ist Kunst. Mehr darüber auf Seite 13. **Unsere Reisen im Frühjahr und Sommer führten uns natürlich auch in die Reben.** Falscher Mehltau, bedingt durch den Dauerregen in fast ganz Europa, machte viel Spritz- und Laubarbeit erforderlich.

Die 2015er Weine entwickeln sich erfreulich gut. Ein bemerkenswerter Jahrgang in Weiß: harmonisch, charaktervoll mit guter Säure. Auch die hohen Qualitäten sind früh trinkbar und haben dennoch ein großes Reifepotenzial. Das gilt für Italien, Österreich und Deutschland gleichermaßen. Wir haben jetzt die "Großen" probiert, die im September in den Markt kommen. Einkellern und genießen, können wir nur empfehlen. Auf die Roten warten wir dann gerne Mehr ab Seite 9.

Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Wunderschöne Weiße von Jougla

Dieses Mal klappte alles!

Im letzten Jahr hatte uns Alexandre vergessen und die Probe verlief etwas chaotisch. Dieses Mal war alles perfekt vorbereitet und wir hatten eine sehr schöne Probe. Natürlich auch deswegen, weil wir gleich mit zwei tollen Weißweinen begannen: Les Tuileries 2015 ist eine Assemblage von Grenache blanc, Vermentino und ein wenig Viognier. Eine sehr gute Mischung, der Wein gefällt schon in der Nase durch eine frische Frucht und florale Noten, im Mund setzt sich dieser Eindruck fort, die Frucht ist intensiv mit Aromen von reifen Aprikosen. Struktur gibt ihm das deutliche Mineral im Abgang. Mal wieder ein großartiges Preis-Qualitäts-Verhältnis! Der Viognier, den wir danach probieren, kommt den Viogniers der Region Condrieu sehr



Alexandre Jougla bei unserer Weinprobe

nahe, beim Preis liegt er aber deutlich darunter. Also auch eine heftige Empfehlung! Schon beim letzten Mal hat uns der Rosé Initiale sehr gut gefallen, Dieser Eindruck bestätigt sich auch in diesem Jahr. Es ist erfreulich wie sich die Qualität der Rosés entwickelt hat, es sind anders als vor 5 bis 10 Jahren eigenständige Weine mit speziellen, meist sehr fruchtigen Aromen.

Der rote Initiale bietet ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis, ein klassischer St. Chinian zu einem günstigen Preis. Vom Ancestrale nehmen wir den Jahrgang 2012, er kann sofort nach Ankunft getrunken werden.

Wer einen reichen Wein zum Braten vom Hirsch oder Wildschwein sucht, ist sehr gut mit dem Signée 2013 bedient, einem vollen und anschniegsamen Wein.

Das Flaggschiff der Domaine ist der Viels Arrasics (alte Rebe in der Mundart), der durch die alten Reben sehr reich und lang ist, ein großer Wein bei dem man auch die Herkunft von Schieferböden spürt.

Christoph Blanc

Hier gibt es Raritäten

Christoph Blanc auf Château Monpezat war unsere erste Station auf unserer Reise durch Frankreich. Bei ihm finden wir sowohl frische Weine zu günstigen Preisen als auch sehr alte Weine, die sehr stabil sind und unglaubliche Geschmackserlebnisse bieten.

Wir beginnen mit zwei Weinen aus dem Traumjahr 2015: Dem Sauvignon, der sortentypisch mit Cassisblütenaroma daher kommt und durch eine schöne Frucht besticht, exzellent zu diesem Preis.

Und auch der Merlot 2015 gefällt uns sehr gut: Saftige schwarze Früchte und Schokolade prägen sowohl die Nase als auch den Mund. Zum Wegschlabbern.

Beim Palombières entscheiden wir uns für den Jahrgang 2012, der jetzt und die nächsten zwei Jahre in einer optimalen Genussphase ist. Ein Mix aller roten Rebsorten des Südens: Grenache noir, Carignan, Cinsault, Syrah und Mourvèdre.

Und dann bieten wir noch zwei Weine aus dem Jahr 2005 an:

Prestige ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Syrah. Unglaublich, wie sich die Frucht erhalten hat, keine Müdigkeit und schön mit sekundären Noten von Marmelade und Obstschnaps. Und dann gibt es wohl zum letzten Mal La Pharaonne, ein reiner Mourvèdre.

Ein Traumwein, man merkt ihm die 9 Jahre Lagerung nicht an!



Bei Gardies wird der Wein knapp

Es gibt bei Gardies keinen Mas Las Cabes 2015 Rosé mehr! Wer sich damit im Frühjahr eindeckte, hat also gut lachen. Dafür wechseln wir beim roten Mas Las Cabes zum Jahr 2015 und nach der Probe sind wir sicher, dass das unser meistverkaufter Rotwein sein wird! Entsprechend dem Jahrgang 2015 noch über dem schönen 2014er!

Wir bieten drei Weißweine an: Den Mas Las Cabes 2015, darüber den Les Glacières aus Grenache blanc und gris, Roussanne und Macabeu und den großartigen Clos des Vignes, alle aus dem Jahr 2015. Der Clos des Vignes kommt von über 70 Jahre alten Grenachereben, die im Talkessel von Vingrau wachsen.

Drei weitere Rote bieten wir neben dem Mas Las Cabes an:

Les Millières aus dem Jahr 2014 ist zur Hälfte in Barriques von 500 l ausgebaut, alle Rebsorten der Region findet man in ihm. Ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Dass damit noch nicht das Ende der Fahnenstange erreicht ist, zeigen die beiden Topp-Cuvées Clos des Vignes (rot) und Les Falaises: Clos des Vignes bekommt seine besondere Note von alten Carignanreben, daneben sind Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre verarbeitet worden.

Les Falaises hat das Format ganz großer Weine, bei dieser Qualität müsste man im Burgund oder Bordeaux mindestens das Dreifache bezahlen. Die Kalkböden von Vingrau und der Ausbau in Barriques geben diesem Wein die wunderbare Frucht, eine gute Struktur und die unglaubliche Länge. Ein Wein, der schon jetzt wunderbar zu genießen ist.

Marie-Pierre Piquemal

Unser zweiter Tag beginnt mit der Probe bei Piquemal. Als wir anfangen von dort Wein zu kaufen, war Marie-Pierre Piquemal gerade gut zehn Jahre alt. Heute managt sie das ganze Weingut, unterstützt noch von ihrem Vater Pierre Piquemal. Ihre Mutter und ihr Bruder sind vor ein paar Jahren an Krebs gestorben.

Die Domaine bietet einen guten Mix von preiswerten Trinkweinen und beachtlichen Weinen an, die zur Spitze der Weine der Region gehören.

Wir genießen eine umfangreiche Probe mit Weinen aus den Jahren 2013, 2014 und 2015. 2013 und 2014 waren gute Jahrgänge, 2015 war auch hier ein Ausnahmejahrgang, die Weißen sind frisch und gleichzeitig aromatisch, die Roten sind sehr fruchtig und konzentriert. Die weißen Weine Elise und Clarisse aus dem Jahr 2015 machen Spaß und bieten viel für ihren Preis. Ich bin wieder begeistert von den Chants des Frères, der seit Jahren mein Lieblingswein der Domaine ist. Den aktuellen kann man schon gut trinken, aber der 2005er aus meinem Keller ist ein besonderer Genuss!

Und wir möchten besonders auf die Vins Doux naturels hinweisen: Sie sind wunderbare Aperitifs und begleiten sehr gut auch Desserts.

Gold für 5,25 € - Wein

Es ist unglaublich: Der weiße Entre-Deux-Mers Château Haut-Rian 2015 hat beim Wettbewerb in Bordeaux eine Goldmedaille gewonnen. Und wie wir nach der Probe feststellen, ganz zu Recht: Dieser Wein kann ohne Problem in der Liga der weißen Weine des Graves mitspielen: Aromatische Attacke mit deutlicher Sauvignonnote, Jasmin, reife weiße Pfirsiche, schöne zitronige Note, dann Mineral, reich in der Nase und im Mund: Frucht zwischen Pfirsich und Ananas, dann Zitrone, sehr schöne Frucht und frische Säure, deutliches Mineral, reich.

Im Barrique wird die weiße Cuvée Excellence ausgebaut und das spürt man an den dezenten Noten von Brioche und den cremigen Tönen im Mund. Ein perfekter Begleiter für Crevetten und andere Schalentiere.

Der Rosé aus 2015 gefiel uns dieses Mal besonders gut, mit einer schönen Frucht von Walderdbeeren füllt er den Mund.

Die roten Weine sind beide aus dem Jahr 2014, der "normale" Haut-Rian wird zum Teil 6 Monate in Barriques von mehreren Weinen ausgebaut. Auch wieder ein einmaliges Preis-Qualitäts-Verhältnis und sehr empfehlenswert. Wir schlossen unsere Probe ab mit der Cuvée Prestige, sie stammt von alten Reben, die auf der Hanglage der Côte de Bordeaux wachsen und wird 21 Monaten in Barriques ausgebaut, davon sind ein Drittel neue Barriques.

Beim nächsten Mal werden wir die Tochter Pauline treffen, in sechs Monaten beginnt sie auf dem Weingut zu arbeiten!

Christian Baillat muss warten

Die Ernte verzögert sich - es fehlt der Regen für die Reife

Christian sieht es nach außen gelassen, aber dennoch spürt man die Anspannung. Wenn es die letzte Woche mal ordentlich geregnet hätte, stände die Ernte bald vor der Tür, aber ohne genügend Wasser reifen die Trauben nur langsam oder auch gar nicht. Doch seit Mai hat es nicht mehr geregnet. Alte Reben haben darunter weniger zu leiden als die jungen Reben, deren Wurzeln nicht so tief gehen.

Christian arbeitet bei der Ernte mit Freiwilligen, die es mögen mit ihm zu ernten, sie wohnen und essen in seinem großen Haus und es macht offensichtlich allen Spaß, denn etliche Helfer kommen schon seit vielen Jahren.

Leider ist in diesem Jahr der Rosé schon wieder ausverkauft! Aber es gibt dafür doch noch eine kleine Menge von dem Syrah namens Cuvée Emilien Baillat aus dem Jahr 2012 - jetzt in optimaler Trinkreife. Vom Basiswein Domaine Baillat gibt es den Jahrgang 2014, ebenso die Cuvée Luis Baillat, nicht mehr ein Cabernet-Sauvignon wie noch 2012 sondern eine Cuvée aus Syrah und Merlot, bei der der Merlot die Frucht und der Syrah die Finesse beisteuern.

Und dann ist da noch die Cuvée Clos de la Miro, von der wir noch einmal den jetzt reifen Jahrgang 2012 reinnehmen.

Christian lebt mit seinen Reben, wenn die Stress haben, hat er es auch. Und so ist nicht verwunderlich, dass alle seine Weine Bio-zertifiziert sind.



Reben von Christian Baillat im Corbières

D'Arricaud zum Zweiten

Wir bleiben dabei - weil es so schön ist!

Im letzten Jahr waren wir das erste Mal auf Château d'Arricaud, einem traditionellen Weingut in den Graves. Und insbesondere die beiden weißen Weine haben uns gut gefallen. Die Cuvée Prestige ist der Lieblingswein unserer Tochter Anja geworden und wir konnten das gut nachvollziehen, als wir vor kurzem eine Flasche davon tranken. Deswegen bleiben wir bei dem Jahrgang 2012 bei der Cuvée Prestige.

Beim "einfachen" weißen Château d'Arricaud gehen wir über zum Jahr 2014, einem reichen Wein mit leichtem Biskuitton und sehr schöner Frucht.

Madame Labarthe, die Eigentümerin des Château d'Arricaud, präsentierte uns dann die rote Réserve du Comte aus dem Jahr 2012, ein klassischer roter Graves.

Zum Abschluss gibt es dann den Grand Vin, auch aus dem Jahr 2012. Er wird im Barrique ausgebaut. Besonders gefielen uns an diesem Wein die würzigen Noten im Mund, ein charaktvoller Wein. Bei unserem nächsten Besuch werden wir auch die Liqueureuxweine (Graves Supérieures und Cérons) probieren, dieses Mal war die Zeit zu knapp!

Drei Generationen auf Château Gravet

Seit 34 Jahren sind wir jedes Jahr hier - und immer wieder begeistert von den Weinen

Ganze drei Châteaux aus dem Bordelais gibt es jetzt noch in unserem Programm, die wir 1982 das erste Mal und in den nächsten Jahren besuchten. Die meisten anderen haben die Besitzer gewechselt oder sind in Preisdimensionen abgedriftet, die wir nicht mitmachen wollten, denn wir verkaufen Wein und keine Etiketten:

Zu diesen gehört Château Gravet und das aus gutem Grund - nie waren wir von einem Wein enttäuscht und immer stimmte das Preis-Qualitäts-Verhältnis. Und das gilt auch wieder für die vier Weine, die wir anbieten: Nachdem der Sohn Philippe das Weingut Gravet übernommen hatte, kam sein Weingut La Caze Bellevue dazu, so dass er zwei Niveaus anbieten konnte, den Grand Cru Gravet und den "einfachen" St. Emilion La Caze Bellevue.

Wir bieten von beiden die Jahrgänge 2012 und 2014 an, der 2012 zum Gleich-Trinken und der schöne Jahrgang 2014 zum Lagern. Der 2012er Gravet hat uns begeistert: Im Mund sehr reich, beginnt mit Cassis und Kirschtönen, gut verbunden mit den leicht schokoladigen Tanninen, im Gleichgewicht, nach der Frucht kommen dann die Tannine und umgekehrt, sehr große Länge, schon erstaunlich offen.

Und wir treffen Madame Faure, 83 Jahre alt, ihre Enkelin Sandra und schließlich Sandras Vater Philippe und freuen uns, dass wir uns wiedersehen.



Tochter Sandra schneidet eine Traube zum Naschen ab

Jean-Christophe Meyrou

Jean-Christophe Meyrou leitet nicht nur die drei Weingüter von Herrn Kwok sondern ist seit kurzem selbst Besitzer eines Weingutes. Das erfahren wir bei unserem Besuch auf Château Tour St. Christophe, wo wir die Weine von Kwok und von Jean-Christophe's anderen Beteiligungen probieren.

Wir beginnen unsere Probe mit den Weinen der Domäne Leocadie aus dem Minervois, sehr schöne und günstige Weine. Dann kommt Meyrou's Neuerwerbung Château de la Nauze, es ist ein gelungener Wein der Appellation Bordeaux und deshalb preiswert. Danach kommt der alte Bekannte Haut-Musset, ein schöner Lalande-de-Pomerol, dieses Mal aus dem Jahr 2014. Und dann probieren wir die Weine des Kwok-Imperiums: Les Terrasses de Tour St. Christophe 2014, der günstige Zweitwein und Tour St. Christophe 2013, die beide unter Aufsicht des Star-Önologen Michel Rolland vinifiziert wurden. Und Château Haut-Brisson, ebenfalls ein St. Emilion Grand Cru aus 2012. Alles perfekte Weine und für die außergewöhnliche Qualität durchaus ihren Preis wert!

Robin macht Probleme

Wir trauen unseren Augen nicht, als wir auf den Hof von Château Robin fahren: Die Reben tragen fast keine Trauben, das Unkraut wuchert in den Reihen. Dann treffen wir Jérôme Caillé und erfahren den Grund: Caillé hat vor über zehn Jahren die Betreibergesellschaft von der Familie Asséo gekauft, das Grundstück gehörte einer irischen Gesellschaft des Bruders von Stéphane Asséo, der davor Robin bearbeitete. Diese Gesellschaft ging in die Insolvenz und so blieb das Grundstück ein Pfand der Gläubiger und ging schließlich in den Besitz des Staates über. Seit Jahren wartet Caillé darauf, von diesem das Grundstück zu übernehmen, vergebens bis-her. Nun soll es versteigert werden und Caillé hat natürlich kein Interesse, es attraktiv zu machen, denn dann müsste er, wenn er mithält, den höheren Preis bezahlen.

Gott sei Dank hat sich die Malaise nicht auf die Qualität der Weine ausgewirkt, sowohl der noch nicht abgefüllte 2015 als auch der jetzt disponible 2014er Jahrgang bieten die gewohnte hohe Qualität, wir empfehlen ihn ausdrücklich!

Francois Lurton: So gut wie immer

Den Probenmarathon der Weine von Lurton verlegen wir in unser Chambre d'Hôtes, weil Kurt, der die Probe vorbereitet hat, seinen verdienten Feierabend genießen möchte. Schon die Auswahl der Weine, die wir ins Programm nehmen wollen, aus den gut dreißig Weinen, die uns angeboten werden, dauerte fast eineinhalb Stunden.

Wir bieten wieder den Sparkling Sauvignon Blanc Terres Fumées an, vom Prosecco unterscheidet ihn nur der Schraubverschluss, was sich nicht auf die Qualität auswirkt. Ebenfalls wieder im Programm ist der alkoholarme Sauvignon FL N° 9, der sehr schöne spanische Verdejo des Hermanos Lurton Weingutes an der Grenze zwischen Rueda und Toro und natürlich der Sauvignon des Bio-Weingutes Terra Sana. Neu im

Programm ist die Grenache-Viognier-Cuvée Les Hauts-de-Janeil 2015 zu einem extrem günstigen Preis und der überraschend frische, im Barrique ausgebaute Chardonnay der Domaine Les Salices.

Zwei Rosés nehmen wir auf: MJ Janeil Rosé, sehr gut und unter 5 Euro zu haben und den Terra Sana, natürlich BIO.

Bei den Roten steigen wir mit dem schönen Merlot von MJ Janeil mit einem Preis unter 5 Euro ein, nehmen von dem Les Hauts de Janeil den Syrah-Grenache, vom Mas Janeil den AOC Roussillon Le Petit Pas und aus Spanien den Tempranillo aus der Region Toro. An einem Château können wir nicht vorbeigehen: Château des Erles gibt es als ersten Wein und die Cuvée des Ardoises als Zweitwein - beide Topp!

Glück gehabt !!!

Große Weine aus Bordeaux

Da bekamen wir doch einen gehörigen Schrecken: Francois Tereyeol eröffnete uns bei der Probe der Jahrgänge 2014 (jetzt lieferbar) und 2015 (als Primeur jetzt kaufen und im nächsten Jahr bekommen), dass es keinen Primeur von Pontoise Cabarrus 2015 mehr gibt! Keine Flasche aus dem Traumjahr, das durfte doch nicht wahr sein! Und es war auch nicht so, denn Eric, der jetzt das Château managt, hat uns 600 Flaschen reserviert!!!

Da waren wir erleichtert, denn wir wissen, dass viele von diesem Jahrhundertjahrgang etwas abbekommen möchten. Und die Probe bestätigte unsere Erwartungen: 2015 gibt einen jetzt schon erstaunlich kompletten Wein mit guter Konzentration. Also kaufen Sie jetzt den Primeur, im nächsten Jahr werden Sie deutlich mehr bezahlen müssen, wenn Sie ihn dann überhaupt bekommen.

Wir empfehlen ausdrücklich auch den Zweitwein Coté Pontoise 2015 zu subscribieren, auch er ist ausgezeichnet.

Und dann gab es noch eine Überraschung: Beide 2014er machten jetzt viel Spaß mit schöner Frucht und feinen Tanninen. Zum Überbrücken, bis die großen 2015er reif sind!

Vor einem Jahr lernten wir Georges Haushalter kennen. Er ist mit den Blancs befreundet und so luden wir ihn und seine große Familie mit den Hancks zum Essen ein. Haushalter ist der Geschäftsführer der großen Gesellschaft Compagnie Médocaine des Grands Crus, die zum Versicherungskonzern AXA gehört und jedes Jahr gut 4 Millionen Flaschen verkauft, vom einfachen Bordeaux bis zum Grand Cru Pichon Baron. Er lud uns ein, am Firmensitz bei Bordeaux einige der Weine zu probieren.

Es war eine interessante Probe, die wir uns anhand des Katalogs zusammen gestellt hatten. Wir nehmen auf: Einen preiswerten und schönen Bordeaux namens Roc de Segur, aus 65 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon und 5 % Cabernet Franc schon aus 2015. Ein ebenfalls sehr günstiger Côte de Bordeaux ist Château Valette 2014. Dann den Cap Royal 2012, ein Bordeaux Supérieur, den Jean-René Maignon, technischer Direktor von Pichon Baron in Barriques ausgebaut hat. Wir notierten: Sehr angenehme Verbindung von Frucht und Barriquetönen, sehr im Gleichgewicht, schwarze Früchte und etwas Schokolade. Die Hausmarke der Compagnie Médocaine.

Aus Margaux stammt Vivens 2010, der Zweitwein von Dufort-Vivens, ein reifer Wein. Aus Pomerol haben wir den Zweitwein des weltberühmten Châteaus Petit Village ausgewählt, er heißt Jardin de Petit Village 2012 und ist seinen Preis wert (vergleichen Sie seinen Preis mit den Preisen anderer bekannter Weine aus Pomerol).

Und wir fanden zwei Weine aus dem Zentrum der großen Weine des Medoc, aus Pauillac: Château Pibran 2013 und den Zweitwein Château Tour de Pibran. 2011, beides große Weine zu vertretbaren Preisen. Für den Zweitwein notierten wir: Leichtes Gewürz und etwas Kaffee, dann kirschige Frucht und wieder Tannine.

Und da wir schon lange keinen Süßwein aus dem Sauternes oder einer der benachbarten Regionen angeboten haben, haben wir uns für Château de Roquette 2010 entschieden, einem Loupiac, der uns auf Anhieb gefiel: In der Nase feine Süße, Feige und Hauch von Zitrone, im Mund sehr feine süße Fruchtattacke, auch hier deutlich Feige, aber auch Noten sehr reifer Mirabelle mit Honig aufgeköchelt.

Und da wir von dem Zweitwein von Château Suidiraut auch halbe Flaschen bekommen, haben wir den Jahrgang 2008 aufgenommen: Er gefällt durch eine feine Attacke von Akazienhonig, Feigenmarmelade und eine große Länge

Hier können Sie Ferien machen

Das Château Pomys wird als Restaurant und Hotel benutzt und als wir morgens ankommen zur Probe gibt es einen ziemlichen Ansturm von den Gästen, die sich noch mit Weinen eindecken. Wir probieren in aller Ruhe zunächst die 2015er Pomys und St. Estèphe. Auch hier empfehlen wir nach der Probe uneingeschränkt den Kauf als Primeur. Auch wenn sie jetzt genauso viel kosten wie die disponiblen Jahrgänge sollte man zugreifen. Wir bieten alle Weine im 6er Karton an, dann kann man gut kombinieren. Von St. Estèphe wählen wir die Jahrgänge 2011 und 2013 aus, selbst der 2013er ist schon gut zu trinken, der 2011 sowieso. Von Pomys können wir 2012 und 2013 anbieten. Auch hier sind beide Weine schon mit Vergnügen zu genießen.

Das wäre 1982, als wir das erste Mal bei der Familie Arnaud einkauften, sicher noch anders gewesen. Damals brauchten Weine dieser Qualität gut und gerne 5 bis 7 Jahre, um sie mit Freude trinken zu können.



Bel Air La Royère bietet Besonderes

Als wir auf Château Bel Air-la-Royère ankommen, treffen wir Corinne mit ihren Kindern an. Die älteste Tochter arbeitet inzwischen mit auf dem Château, das anders ist als andere: Hier gibt es noch Malbecreben, die vor der Reblauskatastrophe überall im Bordelais zu finden waren. Und Corinne macht einen Sauvignon Blanc, den sie zum Teil im Barrique ausbaut.

Und sie arbeitet mit speziellen Methoden: So hat sie Reben mit Ziegenmilch statt mit Chemie bespritzt - und es habe gewirkt, erzählte sie uns. Schon im letzten Jahr hatten wir bedacht, wie sie mit ihren Söhnen die Reihen zwischen den

Reben pflügte, um den Einsatz von Herbiziden zu vermeiden. Wir bieten vier Weine an, alle aus dem Jahr 2014: La Gourmandise ist ein reiner Merlot, süffig, zum Wegschlabbern. L'Esprit de Bel Air ist auch noch Merlot dominiert aber deutlich eleganter als Gourmandise. Aber auch gut zum Lagern geeignet.

Die Topp-Cuvée ist Bel Air La Royère mit 65 % Merlot und 35 % Malbec von 60 Jahre alten Reben, in Barriques, davon 50% neuen, ausgebaut. Ein großer Wein mit großem Reifepotenzial! Und dann der weiße Bel Air La Royère: Ein gleichzeitig voller aber auch sehr eleganter Wein! Kaufen!

Probe mit Madame Cotat

Am Sonntag fahren wir durch la France profonde (das tiefe Frankreich), zum großen Teil mal nicht über Autobahnen, vom Bordelais nach Sancerre. Über schnurgerade Landstrassen bergauf, bergab geht es zur Loire zu unserem Chambre d'Hôtes. Am Montagmorgen probieren wir nach langer Zeit mal wieder mit Madame Cotat, die uns viele Jahre begleitete. In den neunziger Jahren war ihr Sohn Francois noch in der Ausbildung.

Jetzt machte er mit seiner Frau Ferien und so konnte seine Mutter endlich mal wieder seine Weine präsentieren und das machte ihr sichtlich Spaß. Uns auch, natürlich auch deswegen, weil wir auch hier den großartigen Jahrgang 2015 probieren. Alle Weine sind schon präsent, mit einer schönen Frucht und im Gleichgewicht mit Mineral und Säure. Daher sind sie auch schon jetzt mit großem Vergnügen zu trinken – aber das hat man ganz sicher auch, wenn man sie in 10 Jahren trinken wird. Wieder bestätigt sich: Cotat ist der Größte. Nicht in Bezug auf die Fläche seiner Weinberge, da ist er eher bescheiden, sondern in Bezug auf Qualität und Originalität.

Es fällt schwer, einen Wein hervor zu heben, denn alle haben ihre besonderen Qualitäten. Les Caillottes ist eher fruchtbetont, La Grande Côte hat deutliches Mineral und mein Favorit Les Mont Damnés ist ein Gesamtkunstwerk mit Aromen von Früchten, Blüten und Mineral vom Kalk. Und dann probieren wir noch den Rosé: Der größte Rosé, den wir auf der Reise probierten.

Sancerre von Reverdy

Danach sind wir auf der Domaine Hyppolite Reverdy in Verdigny und werden von Michel Reverdy und seiner Nichte empfangen, die den Betrieb übernehmen wird. Auch nach der Probe bei Cotat eine sehr schöne Probe.

Dieses Mal probieren wir die dritte Abfüllung des weißen Sancerre aus der Flasche, in den Vorjahren war er noch im Fass.

In diesem Jahr gingen die Weine weg wie warme Semmeln und vorsichtig erkunden wir uns, ob wir noch genug bekommen werden. Kein Problem, versichert Monsieur Reverdy.

Der Weiße ist Topp: sehr reich, weiße Pfirsiche, dann ein Hauch Jasmin, schöne zitronige Säure, danach die Mineralität, die den Abgang dominiert.

Vom Rosé werden wir positiv überrascht, noch nie haben wir von Reverdy einen so charaktervollen Rosé probiert. Auch hier werden die Rosés immer besser, weil sie optimal vinifiziert werden.

Und vom roten Sancerre, einem Pinot Noir, gibt es den Jahrgang 2013, im Barrique ausgebaut und natürlich weder gefiltert noch geschönt – wie Reverdy seit etwa 5 Jahren seinen roten Sancerre vinifiziert. Klar, wir empfehlen ihn!

Champagne à la fin

Vilmart und Selosse

Unsere letzte Probe der Reise haben wir bei Vilmart in Rilly-les-Montagnes, einem unserer beiden Champagnerhäuser. Wie immer probieren wir mit Patricia alle Champagner des Hauses Vilmart von Laurant Champs. Typisch für große Champagner ist eine sehr feine Perlung, die auch nicht zu stark sein sollte, weil so die Kohlensäure im Champagner gelöst bleibt und erst im Mund entweicht, der Champagner „explodiert“ im Mund und mit ihm die Aromastoffe.

Unser Favorit ist der Grand Cellier mit 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir, auch die jetzige Assemblage ist sehr gelungen. Natürlich sind die Jahrgangschampagner Grand Cellier d'Or und Coeur du Cuvée größer – aber verständlicherweise auch deutlich teurer. Sehr gut gefiel uns dieses Mal der Grand Cellier Rubis 2010 aus 60 % Pinot Noir und 40 % Chardonnay, versuchen Sie ihn!

Bei Vilmart wurden gerade Champagner "degorgiert", das ist der Prozess, in dem die Hefe aus der Flasche entfernt wird und die sogenannte Dosage nachgefüllt wird. Dabei werden die Flaschen, die nach dem Abfüllen des Weines nach der Zugabe einer Hefe-Wein-Traubenzucker-Lösung mit einem Kronenkorken verschlossen werden, zunächst über zwei Wochen gerüttelt,



Welches Glas ist besser? Patricia mit zwei Champagnergläsern

bis die Hefe direkt über dem Kronenkorken liegt. Dann werden die Flaschen, Kronenkorken nach unten, in eine Kälteflüssigkeit getaucht, so dass die Hefe einfriert und nach dem Drehen der Flasche und Öffnen des Kronenkorkens herausfliegt. Dann wird mit der Dosage aufgefüllt. Früher war die Dosage wie ein Gewürz, man verwendete Liköre, um dem Champagner Aromen hinzuzufügen. Gute Champagner brauchen das nicht, hier wird einfach Wein nachgefüllt.

Sowohl das Rütteln der Flaschen vor dem Degorgieren als auch das Degorgieren selbst war früher aufwendige Handarbeit, heute machen das Maschinen sehr präzise.

Die Zeit, die zwischen der Abfüllung und dem Degorgieren vergeht, hat Einfluss auf die Qualität des Champagners oder des Crémants. Die Mindestreifezeit beträgt inzwischen 9 Monate, besser sind aber zwei bis drei Jahre. Beim Coeur de Cuvée sind es gar acht Jahre und das ist gut so.

Seit 1993 kaufen wir unsere Champagner bei Vilmart und Selosse, wir folgten einer Empfehlung des britischen Weinkritikers Tom Stevenson. Wir sind ihm noch immer dankbar dafür.

Jetzt hätten wir kaum eine Chance, Champagner von Selosse direkt zu kaufen. Wir bekommen jedes Jahr im Januar unsere Zuteilung, die wir sofort annehmen.

Ein paar Tipps zum Servieren von Champagner: Servieren Sie ihn nicht eisgekühlt, die großen Champagner von Vilmart und Selosse kann man gut mit 10 °C genießen, Und nehmen Sie ein Glas, wie Patricia es zeigt, dann haben Sie in der Nase einen Vorgeschmack auf das Erlebnis im Mund!



Jean-Léon Schoech vor der Baustelle

Schoech baut an

Die Domaine Schoech hat durch die Pacht von zwei Hektar Reben, die Claude Dietrich bearbeitete und von weiteren 3 ha eines Verwandten, der aufgegeben hat, Wein zu machen, die Anbaufläche deutlich vergrößert. Und so musste ein neuer Keller unter dem Hof gebaut werden.

Zu ihren Grand Cru Lagen Kaefferkopf, Mambourg und Rangon sind noch Schlossberg und Furstentum hinzugekommen. Seit 2014 sind sie Bio-zertifiziert, natürlich sind die neu hinzu gekommen Lagen noch in Konversion und werden in zwei Jahren auch Bio sein. Diese Böden werden noch von Claude Dietrich bearbeitet, die Vinifizierung hat aber Sebastien Schoech übernommen und bei unserer Probe der Weine unserer früheren Lagen haben wir feststellen können, dass sie alle gut gelungen sind.

Natürlich wird der Edelzwicker 2015 der Renner werden. Wir empfehlen auch ganz besonders den Sylvaner 2015 von den Reben neben dem Schlossberg, es ist ein großer Sylvaner, der arme Granitboden gibt ihm viel Struktur. Gefallen hat uns auch der schöne Pinot Blanc und der Côtes d'Ammerschwih, die 2 % Muscat wirken wie ein feines Gewürz, das dem Wein eine besondere Note gibt.

Die Grand Cru Lage Kaefferkopf können wir nicht an uns vorbeigehen lassen, wir nehmen sowohl den Riesling als auch den Gewurztraminer aus dem großen Jahr 2015 auf.



Grand Cru Furstentum

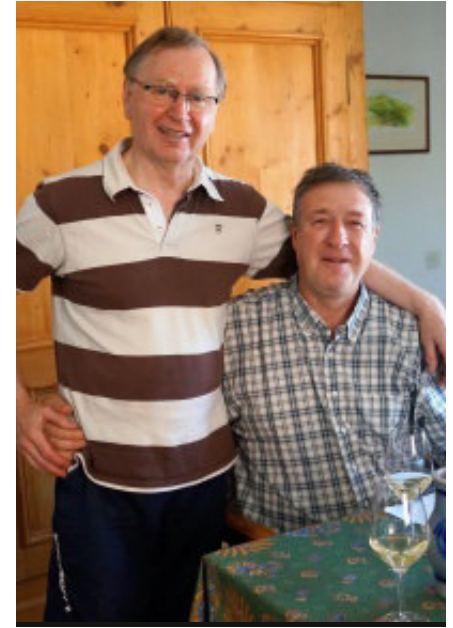
Der Jahrgang 2013

Der letzte Jahrgang, den Claude noch vinifiziert hat, ist der Jahrgang 2013. Ein im Elsass sehr schöner Jahrgang, das zeigt sich immer mehr, wenn wir jetzt die Weine dieses Jahrgangs verkosten.

Wir haben von Claude alle Grands Crus und den großartigen Pinot Noir vom Vogelsberg abfüllen lassen. Also gibt es vom Grand Cru Furstentum den Riesling und den Gewurztraminer und vom Grand Cru Schlossberg den Pinot Gris, dessen Reben jetzt etwa 20 Jahre alt sind und so einen gehaltvollen Wein ergeben. Er gefällt durch ein gutes Spiel zwischen Akazienhonigtönen und dem Mineral des Schlossbergs. Sowohl beim Riesling wie beim Gewurztraminer dominiert das Terroir des Furstentum die Rebsorte, sowohl in der Nase wie im Mund spürt man den schönen Rosenton von diesem Grand Cru. Für uns ist Furstentum einer der größten Grands Crus des Elsass.

Leider hat der Weingroßhandel und auch der Sektor der Winzergenossenschaften im Elsass die einzigartige Qualität von Grands Crus nicht als Verkaufsargument entdeckt und so profitieren Sie hier von Preisen, die viel niedriger sind, als es bei dieser Qualität angemessen ist. Aber Claude Dietrich muss bis Ende des Jahres alle seine Weine verkaufen und so haben Sie die einmalige Chance große Weine sehr günstig einzukaufen.

Und Sie gehen keine Risiken ein, denn Claudes Weine altern sehr langsam, wir werden in unsere Proben die eine oder andere Flasche geben, die acht bis 12 Jahre alt ist.



Probe mit Philippe Blanck

Riesling Rosenbourg!!

Hatten wir ein Glück, dass wir im Sommer noch den letzten Chasselas von den Blancks bekommen haben. Da die Reben sehr alt waren und nur wenig Trauben ansetzten, hat Frédéric zu unserem Bedauern entschieden, in 2015 keinen Chasselas zu machen - schade, denn wir lieben ihn.

Wir haben uns also nach einem Ersatz umgesehen und haben ihn im Pinot d'Alsace 2015 gefunden. Man merkt ihm sofort das Jahr 2015 an und da er mit Schraubverschluss geliefert wird, wird er seine Frische die nächsten Jahre behalten.

Vom Sylvaner Vieilles Vignes bekommen wir den jetzt reifen Jahrgang 2014. Die Reben wachsen neben dem Grand Cru Furstentum auf Kalk-Lehmböden und das spürt man im Abgang in den mineralischen Tönen.

Dagegen wachsen die alten Reben für den Pinot Auxerrois Vieilles Vignes auf Granitböden, das Ergebnis ist ein reicher Wein, den man gut zu weißem Fleisch servieren kann.

Besonders freuen wir uns über den Muscat 2015, dessen 75 % Muscat d'Alsace (25 % Muscat Ottonel), dem Wein ein deutliches aber nicht aufdringliches Aroma geben.

Natürlich darf in einem Sortiment elsassischer Weine kein Gewurztraminer fehlen. Auch er ist aus dem vorzüglichen Jahr 2015 und hat somit auch eine Garantie für langsames Altern.

Und dann ein Wein, auf den wir uns nach der Probe besonders freuen: Der Riesling Rosenbourg 2015 kommt von einer Hanglage am Rande der Vogesen und ist ein großer Riesling.

Was es sonst noch gibt

Chainier konnten wir auch dieses Mal nicht besuchen. Aber wir kennen ja die gleichbeibend gute Qualität der Cognacs und der Pineaus de Charente von Chainier. Wir bieten wieder das gesamte Programm an und empfehlen neben den Cognacs die hier wenig bekannten Pineau de Charente.

Frank und Nina Bärermann haben wir bei Ihrem Hoffest im Juli besucht und mit Frank eine tolle Weinprobe gemacht. Das Engagement der beiden begeistert uns und wir empfehlen ihre Weine vom Tuniberg und Kaiserstuhl aus voller Überzeugung. Die weißen und die Seccos sind aus 2015 und haben die Qualität dieses tollen Jahrgangs. Aber Frank wird

auch in der Vinifikation sicherer und überzeugender. Das spürt man an der Ausgeglichenheit der Weine. Es macht Spaß, die beiden auf ihrem Weg zu begleiten..

Da wir aus der Champagne direkt nachhause fahren, konnten wir nicht bei dem Weingut Adam vorbeischaun. Sie sammeln Medaillen wie kaum ein anderer Winzer und die Probe der im Sommer gekauften Weine überzeugte uns, auch ohne Besuch einzukaufen. Im Sommer lief gut der Sylvaner - Liter, ihn gibt es aus dem Jahr 2015. Schön der Pinot Gris, beim Pinot Blanc bemühen wir uns auch um den Jahrgang 2015.

Der D3-Riesling 2015 hat eine Silbermedaille eingeheimst, wir nehmen ihn auf.

Anja empfiehlt für junge Leute

Ich beginne meine Empfehlungen mit einigen Weißweinen. Der Klassiker: Entre-Deux-Mers Haut-Rian 2015. Die meisten kennen ihn und wissen, wovon ich rede, alle anderen sollten ihn unbedingt einmal ausprobieren. Genau so der Sauvignon 2015 von Château Monpezat.- übrigens BIO. Ebenfalls toll und preiswert ist der Clarisse 2015 von Piquemal aus Grenache und Viognier.. Den Müller-Thurgau von Bärermann empfehle ich nicht, weil ich mit Nina Bärermann befreundet bin, sondern weil er einer der schönsten Weine dieser Rebsorte ist, die ich in der letzten Zeit probiert habe. Auch ihr Secco Rosé macht mir als Aperitif viel Spaß. Zwei weitere Weißweine möchte

ich noch erwähnen: Der Riesling Patergarten 2012 ist einer meiner liebsten Rieslinge: Reife Frucht füllt den Mund, dann kommt das kräftige Mineral von den Kieselböden der Lage. Und in der Oberliga spielt der weiße Sancerre von Reverdy,. Bei den roten Weine freue ich mich auf Justin Piquemal 2015, sehr, sehr preiswert für diese Qualität. Und in der Nachbarschaft wachsen auf Schieferböden die Reben für die Cuvée des Ardoises, - ein charaktvoller Wein.

Von Corinne Chevrier-Loriaud, empfehle ich den L'Esprit de Bel Air 2014. Und - wen wundert's - zum Schluss noch einen Argentinier - den Malbec 2012 der Finca Algarve (neu im 6er-Karton) .

Fair Trade wirkt

In Südafrika hat Mirjam Fusing dieses Jahr für uns unser Weingut Uniwines besucht und hat uns unseren guten Eindruck bestätigt. Sie hat untersucht, welche positiven Auswirkungen Fair Trade für den Arbeiter auf den Fairtrade Weinfarmen hat: Ein sehr wichtiger Aspekt war die Altersvorsorge. 73 % der Fairtrade Arbeiter gaben an, dass ihre Arbeitgeber für sie in einen Rentenfonds einzahlen, gegenüber 37% bei den nicht zertifizierten Farmen. Eine weitere hervorzuhebende Differenz gab es im Bereich Training, 95 % der Arbeiter erhielten regelmäßig Fortbildungen gegenüber 60% auf den nicht zertifizierten Farmen.

Auch Vinecol aus Argentinien hat sich dieses Jahr dem Training verschrieben. Es zeigt sich, dass dies eine wichtige Kom-

ponente von Fair Trade ist. Daher sind die Fair Trade Prämien, mit denen die Arbeiter Projekte durchführen und auch solche Soft Benefits wie Trainings finanzieren können, die wichtigeren Fair Trade-Faktoren, weil sie bei den Menschen individuell eine positive Änderung hervorrufen, die über den materiellen Faktor hinausgeht und damit eine langfristige Wirkung hat.

Interessanterweise werden die Fair Trade Prämien meisten nach dem ersten Projekt mit einem direkten Benefit für die Arbeiter später in soziale Projekte oder Aktionen investiert, die den Menschen in der Umgebung dienen, also gar keinen direkten Nutzen für die Arbeiter selber haben. So zum Beispiel in den von Casa del Rey unterstützte Kindergärten (siehe Bild unten). Anja Potthoff-Pereyra

