

Les Vins

Herbst 2017 • Ausgabe 71

• www.weinkultur.de

• www.fair-wein.de

• www.lesgrainsnobles.de

FAIR WEIN

Frankreich + Deutschland

Vilmart, Cotat, Reverdy	2
Gravet, Lurton, Meyroux.....	3
Pontoise Cabarrus, Pomys, Bel Air-1-R.4	
Ch.Haut Rian, Arricaud, Baillat.....	5
Piquemal, Gardies, Monpezat.....	6
Bärmann, Blanck, Schoech, Cognac.....	7
Anja empfiehlt.....	8

Argentinien

Fair Trade Weine.....	8
-----------------------	---

Les Grains Nobles

Italien

Neue Weine	9
------------	---

Messio, A Mano, Barolo	10
------------------------	----

Deutschland

Künstler	11
----------	----

Huber	12
-------	----

May, Kühn, Kauer, Becker	13
--------------------------	----

Österreich

Machherndl, Angerer, Sommer, Bauer,	14
-------------------------------------	----

Giefing	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 25./26. November. 2017

Samstag 10-17 Uhr

Sonntag 10-13 Uhr.



FAIRWEIN

Unsere Proben werden spannend

Von der Champagne bis ins Languedoc

Wir (Uta und Klaus Potthoff) reisten diese Mal andersrum: Wir begannen unsere Probetour nach einer langen Reise von Schleswig-Holstein in die Champagne noch am späten Nachmittag mit einer sehr schönen Probe bei Vilmart. Am nächsten Morgen fuhren wir dann an die Loire und verkosteten die Weine von Reverdy und Cotat. Dann ging es am darauf folgenden Tag fast nur über Routes Nationales durch "La France profonde" bis ins Bordelais und wir wollten am Nachmittag noch Robin besuchen. Der war aber verschwunden, was wir sehr bedauern. Danach fuhren wir die bekannten Stationen im Bordelais ab: Gravet, Meyrou, Lurton, dann Pomys, Pontoise Cabarrus, Bel Air-la Royère, Arricaud und Haut Rian. Von dort ging es zu Baillat und weiter zu Piquemal, Gardies und Jouglu. Unsere letzte Station war Château Monpezat. Wir fuhren zurück ins Elsass und dort probierten wir die aktuellen Weine von Schoech, Blanck und Bärmann.

Das Fazit unserer Reise: Wir haben selten so viele schöne und auch große Weine probiert wie auf dieser Reise. Das liegt natürlich vor allen Dingen daran, dass die Weine zum größten Teil aus den beiden großen Jahrgängen 2015 und 2016 sind. Aber natürlich haben unsere Winzerinnen und Winzer diese Chance auch optimal genutzt. Kommen Sie zu den Proben, Sie werden unsere Begeisterung teilen.

Deutschland, Italien, Österreich

Extreme Wetterbedingungen in 2016 und 2017

Das Wetter neigt zu Kapriolen. Davon sind unsere Weinregionen in Italien Österreich und Deutschland stark betroffen. In 2016 war es der Dauerregen im Sommer, der zu einem massiven Pilzbefall führte und 2017 sind es Spätfröste und einerseits Dauerhitze und andererseits Regenmassen. Das hat Auswirkungen auf die Mengen, nicht unbedingt auf die Qualität. So wurde 2016 ein guter Jahrgang. Nicht mit der Opulenz des wunderbaren 2015ers, aber mit viel Frucht und Eleganz. Unsere Winzer beherrschen ihr Handwerk, das wird uns immer wieder deutlich, wenn wir vor Ort mit ihnen sprechen. Sie greifen nicht zu den durchaus vorhandenen Mitteln, die Weine auf einen uniformen Allgemeingeschmack zu trimmen, sondern selektieren die gesunden Trauben heraus und machen daraus einen anständigen, jahrgangstypischen, guten Wein.

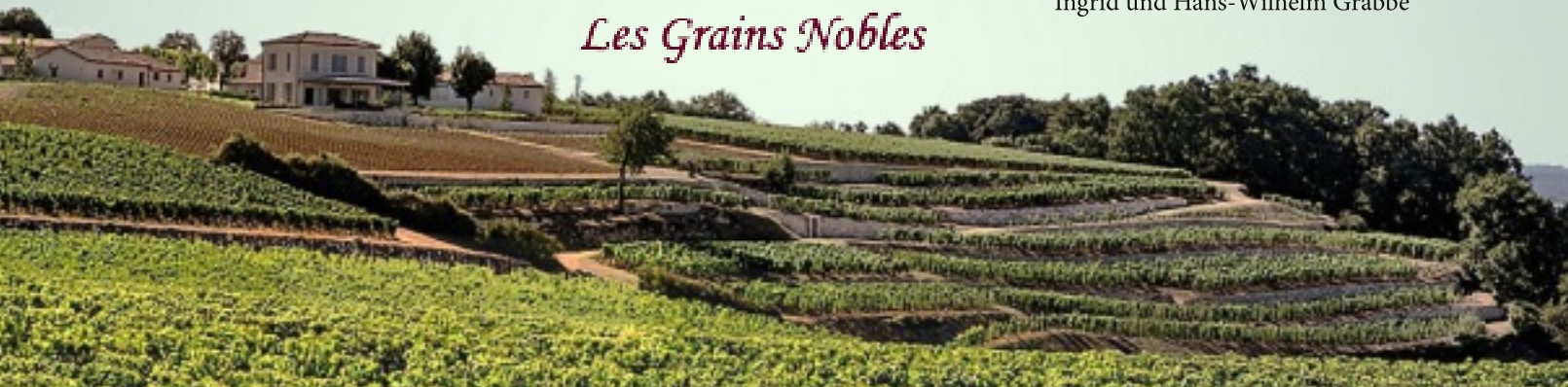
Im Herbst stehen die späten Abfüllungen im Mittelpunkt. Wir treffen auf die VDP.Große Gewächse und auf den herausragenden Jahrgang 2013 des Piemont. Darüber hinaus finden Sie unsere bekannten Lieblinge und wir haben auch neue Weine mit besonderer Ausstrahlung mitgebracht. Lesen Sie mehr ab Seite 9.

Viel Spaß

Ihre

Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Les Grains Nobles



Champagne

Als wir von der Nationalstraße abbiegen, um nach Vilmart in Rilly-la-Montagne zu kommen, folgen wir einem BMW aus Großbritannien. Jedesmal wenn wir eine Abzweigung nehmen, fährt er voruns in die gleiche Richtung und biegt schließlich in den Hof von Vilmart ein. Ein langjähriger Kunde sei er, erklärt er Patricia, die uns wie immer sehr herzlich empfängt. Vielleicht war er ja wie wir dem Ratschlag vom Champagner-Kritiker Stevenson gefolgt und landete bei Vilmart vor vielen Jahren.

Den Grande Reserve konnten wir nicht probieren aber wir sind sicher, dass er wie immer der gelungene Einstieg in die Champagnerwelt von Vilmart sein wird. Der Grand Cellier beeindruckte uns sogleich, wie schon in den Vorjahren bietet er ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis: Er besticht durch eine schöne Frucht, angenehme lebendige Säure und am Ende durch eine feine Mineralität. Der Grand Cellier d'Or und der Coeur du Cuvée sind Jahrgangschampagner aus den Jahren 2011 resp. 2009. Überrascht hat uns die

Cuvée Rübis mit einem deutlichen Anteil an Pinot Noir. Der gibt ihr feine Noten von frischen roten Früchten. Wir empfehlen ihn denen, die fruchtige Champagner besonders mögen. Cremiger ist der Grand Cellier Rubis aus dem Jahr 2010, fast sechs Jahre auf den Hefen in der Flasche gereift.

Laurant Champs begrüßt uns im Vorbeigehen, er war voll mit dem Abfüllen beschäftigt. Und dann treffen wir noch seinen Vater, der sich nach seinem Rückzug aus dem Betrieb ganz seiner schon früher verfolgten Leidenschaft des Nachbaus mittelalterlichen Kirchenfenster hingibt. Einige kann man in der Kirche von Rilly-la-Montagne bewundern.

Patricia, die uns die Proben serviert, gibt uns uns eine Flasche Grande Reserve mit, die wir am Abend mit großem Vergnügen genießen. Die Probe bestätigte einmal mehr, dass Vilmart (bezogen auf die Qualität) zu den ganz großen Champagnerhäusern gehört!



Reverdy

Als wir auf den Hof der Domaine Hyppolite Reverdy in Chaudoux nahe Sancerre fahren, ist Monsieur Reverdy dabei, seinen Traktor für den Einsatz in den Reben fertig zu machen. Aber gleichzeitig kommt seine Nichte aus dem Büro und begrüßt uns. Vor zwei Jahren hat sie sich entschieden bei dem kinderlosen Onkel einzusteigen und mittelfristig das Wein-gut zu übernehmen. Als wir sie fragen, ob sie noch immer mit dem Entschluss zufrieden ist, zögert sie kein Moment und nickt. Auf Nachfrage fügt sie hinzu, Winzerin zu sein, sei schon eine Herausforderung aber sie habe diesen Entschluss keinen Moment bereut.

Zum Jahrgang 2016 bemerkt sie, es sei ein schwieriges Jahr gewesen, aber das Ergebnis sei sehr gut. Das können wir nach der Probe bestätigen: Wir probieren die dritte Assemblage des weißen Sancerre 2016: Ein sehr reicher Wein mit den klassischen Sauvignonnoten und schönem Mineral, der mit dem sehr schönen 2015er mithalten kann. Obwohl erst vor einer Woche abgefüllt, gefällt er uns besser als die zweite Abfüllung. Der Rosé, ein frisch gepresster Pinot Noir, gefiel uns mit seiner schönen Frucht besonders gut, auch ihn empfehlen wir heftig. Wir wissen nicht, ob diese Steigerung der Nichte zu verdanken ist, möglich ist es aber schon.

Beim roten Pinot Noir bieten wir jetzt den Jahrgang 2014 an. Wie immer ein Wein, der weder geschönt noch filtriert wurde. So sind die typischen Pinot Noir - Noten von Himbeere und Schwarzkirsche präsent.



Ein Wein, den man gleich nach der Auslieferung mit Genuss trinken kann!

Wir freuen uns sehr, dass der Übergang von der älteren zur jüngeren Generation so reibungslos und erfolgreich gelingt!



July

Cotat

Als wir uns bei Francois Cotat anmelden, schreibt uns seine Frau zurück, wir sollten nicht zu früh kommen, schließlich habe Francois jetzt viel in den Reben zu tun. Und so fahren wir erst zu unserem Chambre d'hôtes und ruhen uns ein bisschen aus. Aber als wir auf den Hof kommen, erwartet uns Francois Cotat bereits. Wir beginnen wie immer mit dem Sancerre Les Caillottes, der früher Jeunes Vignes hieß. Er ist in der Nase eher verschlossen, erstaunlicherweise dann im Mund reich und komplex. Die nächste Cuvée kommt von den Monts Damnés, den verdammten Bergen. Sie heißen so, weil

das eine extreme Steillage ist, die nur mit Mühen zu bearbeiten ist. Der Wein zeigt, dass sich die Mühen lohnen. Dann der Sancerre von der bekanntesten Lage: La Grande Côte! Er verdient das Ausrufezeichen mit seinem Gleichgewicht zwischen Aromatik und Struktur. Die Serie der weißen Sancerre endet mit dem Culs de Beaujeu von über 40 Jahre alten Reben!

Auch bei Cotat gefiel uns der Sancerre Rosé von 2016 besonders gut, wir plaudern dann noch über unsere lange Verbundenheit mit dem Hause Cotat. Wir erfahren dann noch, dass wir der einzige deutsche Importateur der Weine von Cotat sind – wir sind stolz darauf!

2015er kaufen!

Philippe Faure hatte uns gebeten unseren Verkostungstermin zu verschieben, weil er da auf einer Weinmesse sein musste. Als wir am nächsten Morgen wie verabredet auf dem Weingut ankommen, ist er aber auch nicht da, seine Tochter empfängt uns zu einer schönen Probe. Und natürlich kommt auch die Mutter von Philippe vorbei und begrüßt uns. Bei ihr haben wir jahrelang die Spezialität des Libournais genossen: Lamproie, auf Deutsch Neunauge, ist ein großartiger Fisch, der in der Dordogne gefangen wird. Die Reben wachsen auf sandigen Böden nicht weit von der Dordogne entfernt, die für ein ausgeglichenes Klima sorgt. Immer wieder sind wir fasziniert, wenn wir beobachten, wie

ca. 100 km landeinwärts noch Ebbe und Flut zu beobachten sind. Bei Faure haben wir die Chance zwei Châteaux und mehrere Jahrgänge zu probieren: La Caze de Bellevue ist ein preiswerter St. Emilion und Château Gravet ein St. Emilion Grand Cru, den wir seit 35 Jahren kaufen und noch nie enttäuscht waren. Wir entscheiden uns bei La Caze Bellevue für den Jahrgang 2013, bei Gravet für den wundervoll reifen und sofort zu genießenden 2012er und bei beiden für den großen Jahrgang 2015, dem man aber noch etwas Zeit lassen sollte. Aber ihn zu kaufen, heißt in die Zukunft investieren, wenn Sie ihn in zwei bis drei Jahren probieren, werden Sie bedauern, nicht mehr gekauft zu haben!

Verkürzter Marathon bei Lurton

Der für uns zuständige Mitarbeiter von Francois Lurton – ein Deutscher – war kurz vor unserer Probe in den Urlaub entschwinden, so probierten wir mit einer engagierten französischen Kollegin. Im Vergleich zu den Vorjahren reichte dieses Mal die eine Seite des langen Tisches aus, um die Flaschen aufzubauen, die wir probieren wollten. In einer guten Stunde haben wir dann entschieden, welche der 30 Weine wir aufnehmen wollen. Dabei gibt es immer wieder Klassiker, bei denen wir gar nicht lange probieren müssen, um uns zu entscheiden. Wie die Cuvées des Ardoises, ein Wein aus dem Fitou, der auf Schieferböden wächst und ein einmaliges Preis-Qualitäts-

Verhältnis bietet. Das ist der Zweitwein des Château des Erles, einer der großen Weine von Francois Lurton, an dem wir auch nicht vorbei gehen können. Drei Weine nehmen wir aus Spanien auf, die uns ausgesprochen gut gefallen und eben ganz anders sind als die französischen Weine: Den weißen Verdejo und den roten Tempranillo der Hermanos Lurton. Und wir genießen besonders den gemeinsam von Francois Lurton mit der Önologie – Legende Michel Rolland vinifizierten Campo Alegre. Aber die Weine von Francois Lurton, die wir ausgesucht haben, sind einfach alle interessant, sowohl von der Qualität wie auch vom Preis.



Meyrou mit einem breiten Angebot

Jean-Christophe Meyrou hat schon mehrere erfolgreiche Karrieren hinter sich. Wir lernten ihn vor vielen Jahren bei Edonia kennen, dort leitete er die Exportabteilung. Noch bevor Edonia 2007 verkauft wurde, wechselte er zu den Vignobles Pérégé, die neben großen Châteaux in Pomerol und Umgebung auch Montviel in Mendoza gehörte. Nach einem kurzen Intermezzo bei Vignobles Adams in Pomerol landete er schließlich bei Peter Kwok, dem chinesischen Besitzer von vier Châteaux in Pomerol und St. Emilion als Direktor der Vignobles K. Eines dieser Châteaux ist La Tour St. Christophe, dort probieren wir sowohl die Weine von

Vignobles K als auch die, die Jean-Christophe mit einem befreundeten Winzer im Minervois ausbaut (Leukadios) und neuerdings auch die seines kleinen Weingutes Château de la Nauze, von dem wir einen schönen und preiswerten 2015er anbieten.

Das völlig renovierte Château la Tour St. Christophe mit seinen wundervollen Terrassen ist schon einen Besuch wert, der Wein des Châteaux gehört sicher zu den sehr guten Weingütern von St. Emilion, durchaus auf dem Niveau eines St. Emilion Grand Cru Classé. Und der Zweitwein Les Terrasses de St. Christophe bietet ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Bild: Château la Tour St. Christophe



Bel Air-la-Royère

Wir vermeiden die Staus um Bordeaux herum, indem wir die Fähre über die Gironde nehmen, die Überfahrt macht immer Spaß und man entspannt statt Stress im Auto zu haben. Pünktlich kommen wir bei Corinne Chevrier-Loriaud an, die das Château nach der Trennung von Ihrem Mann souverän führt. Sie ist sehr offen für ungewöhnliche Methoden, bewirtschaftet die Reben Bio, auch wenn sie nicht zertifiziert ist.

Sie hat drei Rotweine von unterschiedlichen Niveaus und einen Weißwein im Angebot. Von den roten bieten wir die Jahrgänge 2014 und 2015 an, außerdem als Primeur den Bel Air-la-Royère 2016, an dem wir nicht vorbeigehen können!

Warum die beiden Jahrgänge? 2015 ist ohne Zweifel ein großes Jahr. Doch die meisten Weine sind noch nicht in der richtigen Genussphase, die Tannine sind noch nicht voll eingebunden. Wer einen Keller hat und warten kann, sollte 2015 kaufen, sie sind in zwei bis drei Jahren bestimmt großartig. Dagegen sind die 2014 schon gut entwickelt, so dass man sie Ende des Jahres schon ohne schlechtes Gewissen genießen kann. Und sie sind preiswerter als die 2015er, für das große Jahr werden meistens höhere Preise verlangt.

Corinne bietet uns La Gourmandise (auf Deutsch: die Leckerei), einen süffigen reinen Merlot zu einem günstigen Preis an. Deutlich darüber liegt der Zweitwein von Bel Air-la-Royère, L'Esprit de Bel Air-la-Royère.

Der Château Bel Air la-Royère überrascht durch besonders schöne Fruchtnoten, die zum Teil von den Malbectrauben kommen, die früher (vor der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts) die Hauptrebsorte auf dem rechten Ufer waren. Der 2016er, von dem wir eine Fassprobe verkosten, gefiel uns ganz besonders, so dass wir ihn als Primeur anbieten, das heißt, sie kaufen ihn jetzt und bekommen ihn im nächsten Jahr geliefert.

Und dann probieren wir noch den im Barrique ausgebauten weißen Bel Air la-Royère, ein reiner Sauvignon Blanc. Einer der wenigen Weißweine des rechten Ufers, sehr gelungen, von ihm bieten wir die Jahrgänge 2014 und 2015 an.

Corinne hat ein ungewöhnliches Verfahren ausprobiert, um nur die reifen Beeren zu pressen: Die Beeren werden in eine Zuckerlösung gekippt, die reifen Trauben sinken auf den Boden und werden herausgeharkt. Die unreifen werden oben abgefischt und verwässern so nicht den Wein. Ein effektives Verfahren, um die Qualität des Weines zu steigern!

Uns gefällt die Offenheit von Corinne für Experimente wie das oben beschriebene Verfahren zum Entfernen unreifer Beeren. Dadurch



haben ihre Weine ständig an Qualität gewonnen. Und sie hat ein Sortiment an Weinen, das für die Region selten ist: Drei Rote und einen Weißen!

Pomys ist verkauft

Das war eine Überraschung: Vor einigen Monaten erfuhren wir, dass das berühmte Château Cos d'Estournel die 12 Hektar Reben und das Château Pomys von der Familie Arnaud gekauft hat. Keiner weiß zu welchem Preis. Und damit an die Tradition anknüpfte, denn vor gut zweihundert Jahren gehörten Cos d'Estournel und Château Pomys Louis Gaspard d'Estournel und der wohnte in Château Pomys, Cos war der Weinproduktion vorbehalten. 1951 hatte die Familie Arnaud das Château und die Reben gekauft.

Also wird aller Wahrscheinlichkeit 2016 der letzte Jahrgang sein, den wir kaufen können, danach wird er zu teuer sein. 1982 waren wir das erste Mal auf Château Pomys und wir waren sehr froh einen exzellenten St. Estèphe zu einem günstigen Preis gefunden zu haben. Pomys war immer etwas über Château St. Estèphe, das auch weiterhin der Familie Arnaud gehört.

Wir bieten die Jahrgänge 2014 und 2015 an. Beide Weine aus dem Jahr 2014 sind schon sehr zugänglich, man kann sie im Herbst nach der Auslieferung durchaus schon genießen. Dagegen sollte man dem Jahrgang 2015 – ein ganz großer(!) – mehr Zeit lassen – zwei besser frei Jahre braucht er noch. Außerdem kann man jetzt günstiger 2016 als Primeur kaufen, diese sind ebenfalls ganz große Weine – sie sind reich mit viel Frucht, es lohnt sich auf jeden Fall auch in diesen Jahrgang zu investieren!



Das Schloss von Pontoise Cabarrus wird renoviert

Pontoise 2015 ist out !!!

Als wir auf Château Pontoise Cabarrus ankommen gibt es gleich eine schlechte Nachricht: Pontoise Cabarrus 2015 ist ausverkauft! Diejenigen, die ihn als Primeur gekauft haben, können sich freuen. Da wir ein wenig mehr gekauft haben als bestellt wurde, haben wir noch ein paar Kisten zu verteilen.

Aber ansonsten gibt es nur Gutes über Pontoise Cabarrus zu berichten: Seit einem knappen Jahr hat Laurent Tereygeol die Leitung des Weingutes übernommen und wir spüren sofort, dass ihm das viel Spaß macht. Als sein Bruder Eric insbesondere Vinifikation und die Kontakte zu den Kunden übernommen hatte, war er im Wesentlichen für die Arbeit in den Reben zuständig. Jetzt macht er alles und das gefällt ihm sehr.

Wir probieren neben dem 2016er Pontoise Cabarrus, den wir als Primeur anbieten, auch den Zweitwein Coté Pontoise 2016, der ebenfalls sehr gelungen ist. Und es gibt einen Trost für die, die keinen Pontoise Cabarrus 2015 abbekommen: Der Coté Pontoise 2015 ist sehr reich mit voller Frucht von Cassis und Schwarzkirsche. Er überzeugte uns bei der Probe und bietet ein besonders gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Zum Jetzt-Trinken empfehlen wir den Coté Pontoise 2014, er ist jetzt schon zugänglich und kann die Zeit überbrücken bis die Weine des Jahrgangs 2015 gereift sind. Wir empfehlen sehr den Jahrgang 2016 und zwar sowohl von Pontoise Cabarrus wie auch von Coté Pontoise. Beides sehr reiche Weine, der Coté ist der schönste, den wir je probiert haben! Also ran an den Primeurkauf!

Haut-Rian-bester Entre-Deux-Mers

Seit einem Jahr arbeitet die Tochter Pauline auf der Domaine und schon konnte sie eine Auszeichnung entgegen nehmen, die bemerkenswert ist: Der weiße Château Haut Rian Entre-Deux-Mers 2016 wurde von einer professionellen Jury zum besten Entre-Deux-Mers gekürt. Wie wir nach der Probe feststellen, war das zu erwarten. Schon seit Jahren ist dieser Wein der Renner, von keinem anderen werden so viele Flaschen bestellt wie vom weißen Haut Rian – und das wird auch in diesem Jahr wieder so sein.

Im nächsten Jahr will sich Michel zur Ruhe setzen - so recht können wir noch nicht dran glauben und er schränkt auch ein, dass er natürlich auch weiter mit Rat und Tat zur Verfügung stehen wird. Um seiner Tochter aber nicht ständig auf die Nerven zu gehen, haben er und Isabelle ein Haus in der Nachbarschaft gekauft, in das sie Ende dieses Jahres umziehen werden. Und Pauline hat ja auch vorher noch eine theoretische und praktische Ausbildung in Önologie gemacht, die den Einstieg erleichtert hat. Und wie die Eltern bestätigen, macht ihr die Arbeit auf dem Weingut viel Spaß.

Nach dem wunderbaren weißen Haut-Rian probieren wir den Rosé 2016, der uns be-



Michel Dietrich mit Tochter Pauline, die das Château im nächsten Jahrübernehmen wird

sonders wegen der frischen Frucht und guten Säure gefällt. Er ist noch schöner als der schon schöne 2015er. Bei den roten beginnen wir mit dem Tradition 2015, der – wen wundert's - sehr reich und gut strukturiert ist. Das ist ebenfalls ein Wein mit einem großartigen Preis-Qualitäts-Verhältnis. Von der vollständig im Barrique mit 50 % neuen Barriques ausgebauten Cuvée Prestige probieren wir den Jahrgang 2014, den wir jetzt anbieten und dann – zum reinen Vergnügen – den 2009er. Der 2014er ist bereits gut entwickelt, Frucht und die Tannine von den Barriques sind gut im Gleichgewicht, so dass man ihn durchaus schon Ende des Jahres genießen können. Und der 2009er bewies, dass diese Weine ein gutes Alterungspotenzial haben, ein toller Wein zu einem moderaten Preis (wenn man ihn vor fünf Jahren gekauft hatte). Wenn sich Michel nächstes Jahr zur Ruhe setzt kann er auf ein erfolgreiches Leben als Winzer zurückschauen!



Graves sind Kiesel

Wir kommen sehr pünktlich an und kaum haben wir unser Auto geparkt, kommt Madame Labarthe aus Ihrem Büro und begrüßt uns. Von der Terrasse vor dem Château hat man einen wunderbaren Blick über die Reben von Arricaud. Das saftige Grün der Reben lässt vermuten, dass die Trauben sich gut entwickeln und es eine gute Ernte geben kann. Leider ist das aber nicht der Fall, denn im April hat eine frostige Nacht die Blüten zerstört und es gibt fast keine Trauben an den Rebstöcken. Das ist in diesem Jahr leider in vielen Regionen passiert, so dass es zu erheblichen Einbußen bei der Ernte kommen wird.

Eine bessere Laune kommt auf, als wir den weißen Château Arricaud 2015 probieren: Ein reicher weißer Graves, deutlich über dem 2014er, mit den floralen Noten vom Sauvignon und den fruchtigen des Semillion überzeugt er uns, er ist dicht dran an der Cuvée Prestige, die wir noch aus dem Jahr 2012 anbieten und der alle begeistert hat, die ihn bestellt haben.

Arricaud bietet zwei Rote an: Die Reserve du Comte und den Grand Vin. Die Reserve du Comte gefiel uns wegen seiner Fruchtigkeit, man kann ihn schon jetzt gut trinken. Der Grand Vin wird 24 Monate im Barrique ausgebaut und hat auch dadurch eine größere Komplexität, neben der Frucht hat er schöne sekundäre Aromen wie Lakritz.

Mit Madame Labarthe gehen wir dann zu den im Juni angepflanzten Cabernet Sauvignon Reben. Und als wir uns den gepflügten Boden anschauen, verstehen wir, warum die Region Graves heißt: Der lehmige Boden ist durchsetzt mit Kieselsteinen der unterschiedlichsten Größen.

Christian Baillat: Alles neue Jahrgänge!

Bei Christian Baillat trifft man jedes Mal neue Leute, dieses Mal essen wir mit einem Koreaner, einer Österreicherin und einem Deutschen, die für ein paar Wochen gegen Kost und Logis bei Christian arbeiten.

Wir bieten bei jedem Wein einen neuen Jahrgang an, denn die der Frühjahrsaktion sind fast ausverkauft. Daher landen wir bei den tollen Jahrgängen 2015 und – beim Rosé – bei 2016. Und Clos de la Miro ist nicht mehr 2012 sondern 2014.

Der Rosé gefällt durch seine schöne Frucht und frische Säure, er wird auch im nächsten Sommer noch diese Frische haben.

Der Domaine Baillat hat die gute Konzentration dieses Jahrgangs und gleichzeitig eine gute Struktur. Ebenso gefiel uns der Louis Baillat von Merlot und Syrah sehr gut; er zeichnet sich durch reiche Frucht und eine schöne Aromatik aus. Der Clos de la Miro aus dem Jahr 2014 brauchte einige Zeit in der Karaffe bevor er sich öffnete. Nach einer halben Stunde in der Karaffe kamen dann schöne sekundäre Noten wie Zedernholz hervor, im Mund gab es ein schönes Spiel zwischen fruchtiger Süße und angenehmer Säure. Zum ersten Mal seit längerer Zeit können wir wieder die Cuvée Emilian Baillat anbieten, wir probieren ihn aus dem Fass. Früher ein reiner Syrah, ist es dieses Mal eine Cuvée aus 85 % Grenache und Carignan.

Marie-Pierre Piquemal

*Marie-Pierre hat alles im Griff
und schmeißt den Laden!*

Als wir in der großen Halle des Weinguts Piquemal ankommen, ist Marie Pierre ganz allein. Und während wir mit ihr probieren, kommen Arbeiter, die Anweisungen brauchen und mehrere Kunden, die auch probieren und kaufen wollen. Kein Problem für Marie-Pierre, sie ist immer zur Stelle.

Marie-Pierre bietet ein beachtliches Sortiment von Weinen an, vom schönen Trinkwein zum Wegschlabbern bis zur großen roten Cuvée Galaté, mit der sie Goldmedaillen sammelt.

Wir beginnen die Probe mit den beiden Rosés, der Cuvée Romain 2016 aus Merlot, Grenache und Syrah, der wie im vorigen Jahr der 2015er sicher wieder gut ankommen wird. Deutlich darüber der in Barriques von mehreren Weinen ausgebaute Terres Grillées auch aus 2016.

Alle drei weißen Weine gefielen uns sehr gut: Der trockene Muscat Elise 2016 gefällt durch seine frische Muscatnote, Elise 2016 aus Grenache blanc und Viognier ist geprägt durch den Viognier, gefällt durch die Pfirsich- und feinen Pfeffertöne. Die Toppcuvée ist auch hier Les Terres Grillées aus dem Jahr 2015 von alten Reben von Grenache blanc, Vermentino und Macabeu, die auf Schieferböden wachsen.

Bei den roten Weinen hat man die Qual der Wahl: Bei der Basis zwischen Pierre Audonnet 2015 und Justin Piquemal 2016, beide wieder sehr gelungen mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis. Die Cuvée Tradition bietet ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Und in der Cuvée Les Collines Oubliées ist viel Mourvèdre, wohl auch ein Grund, dass diese Cuvée Goldmedaillen sammelt.

Gardies: Gut wie immer

Nach der Probe bei Piquemal fuhren wir nur ein paar Kilometer um zu Gardies zu kommen. Die Probe ist dieses Mal etwas kürzer, weil einige Weine wie der Mas Las Cabes Rosé ausverkauft sind und andere erst im August abgefüllt werden, wir werden sie dann im Elsass probieren.

Der Mas Las Cabes blanc 2016 ist ein typischer Vertreter dieses Ausnahmejahres: Sehr gute Kombination von floralen und fruchtigen Noten und einer schönen frischen Säure. Zum Mas Las Cabes Rouge muss man nichts mehr sagen, er ist jedes Jahr Topp, allerdings ganz besonders 2016!

Bemerkenswert ist der weiße Les Glaciaires 2016, mit seiner Komplexität noch über dem Mas Las Cabes. Von den roten Toppweinen probieren wir zwei Weine aus dem Jahr 2014: Clos des Vignes und das Flaggschiff des Weinguts Les Falaises. Beides große Weine, Les Falaises kann man getrost neben große Bordeaux stellen, die das Doppelte bis Dreifache kosten, er wird mithalten!

Interessante Probe bei Jouglà

Wir suchen unsere Lieblingsjahrgänge aus

Wie in den letzten Jahren probieren wir mit Alexandre Jouglà, seine Mutter empfängt uns zwar, übergibt dann aber an den Sohn. Die Vinifikation hat Laurence, die Tochter, übernommen, die eine Önologieausbildung gemacht hat. Von ihr sagt der Bruder, sie sei eine Künstlerin und was sie mache, müsse perfekt sein. Wir haben die Chance, das zu testen, denn wir probieren von den Cuvées Initiale und Signée jeweils drei verschiedene Jahrgänge und können uns dann entscheiden, welchen Jahrgang wir nehmen wollen. Und einigen uns sehr schnell auf einen Jahrgang, beim Signée wählen wir zudem Alexandres Lieblingsjahrgang 2014 aus, was ihn sichtlich freut. Die weißen Cuvées Les Tuileries und Viognier haben etwas weniger von der früher intensiven Frucht, dafür mehr Struktur und werden sich daher gut entwickeln. Die roten Weine sind stark durch den Boden geprägt, alle drei haben eine schöne Mineralität, die sich gut mit der reifen Frucht verbindet.

Ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis bietet die Cuvée Initiale, der 2016er ist ein Fruchtpaket, das durch die gute Mineralität nicht aufdringlich ist. Das ist charakteristisch für den Jahrgang 2016, wie der Ancestrale 2016 zeigte! Wie auch bei den anderen Winzern ist hier 2016 ein großes Jahr.



Christophe und Laurence Blanc

Neue Weine bei den Blancs

Pünktlich um 9.00 Uhr kommen wir auf Château Monpezat an und werden sehr freundlich von Christophe und Laurence Blanc empfangen. Christophe berichtet, dass er eine neue Linie von Weinen entwickelt hat, die er uns vorstellen möchte. Die Namen Les Enclos und Chichery hatte er schon früher benutzt, allerdings für andere Cuvées. Der Enclos 2016 ist eine Cuvée von Sauvignon Blanc, Grenache Blanc und etwas Colombar. Ein frischer und feiner Wein, der die Aromen der Rebsorten vereint und so einen sehr interessanten weißen Wein ergibt, der ein schöner Aperitif ist und auch einfach so sehr zu genießen ist. Der weiße Chichery ist aus dem Jahr 2014 aber erst Anfang dieses Jahres abgefüllt worden. Ein reicher Wein mit einer kräftigen gelben Farbe und sehr guter Konzentration von Marsanne und Grenache Blanc, den man sehr gut zu Fisch mit kräftigen Saucen oder zu Meeresfrüchten trinken kann. Der rote Chichery ist ebenfalls aus dem Jahr 2014 und auch erst vor ein paar Monaten abgefüllt. Je zur Hälfte von Mourvèdre und Syrah bietet er eine sehr schöne Frucht und deutliche Gewürznoten. Christoph Blanc hat damit eine sehr interessante neue Linie entwickelt. Wir empfehlen sie ausdrücklich. Und dann bietet er uns noch zwei Weine aus dem Jahr 2005 an, die er noch auf Lager hat: Die Cuvée Prestige aus Merlot und Cabernet Sauvignon und Pharaonne, ein reiner Mourvèdre. Beide ohne störende Alterstöne, voll ausgereift mit wunderbaren Aromen,



Frank Bärmann investiert

Frank kauft Weinberge und baut den Keller aus

Als wir in Merdingen - südlich des Kaiserstuhles - bei Frank Bärmann ankommen, sehen wir einen Riesenkran, der gerade eine Kreissäge transportiert. Vom alten Haus ist nur der Keller stehengeblieben, der obere Teil war baufällig und wurde abgerissen. Geplant ist ein neues Haus mit einer Probierstube und eine bessere Isolation des Weinkellers. Als wir uns die Liste der zu probierenden Weine anschauen, stellen wir fest, dass Frank sein Angebot erweitert hat und offensichtlich auch Weinberge zugekauft hat. Zwar ist es mit jetzt eineinhalb Hektar noch das kleinste unserer Weingüter aber die Tendenz ist klar: Aus dem Informatiker Frank wird mit Sicherheit der Weinbauer Frank. Bei der Probe spürt man sein Engagement und auch sein Fachwissen - er hat in den beiden letzten Jahren deutlich zugelegt und seine Weine gefallen uns immer besser.

Den Müllere Thurgau hatten wir schon im Frühjahr gelobt. Zu Recht, wie wir bei der Probe feststellten, er bietet ein sehr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Sehr schön auch der Weißburgunder und der Spätburgunder Rosé. Frank hat sehr gute Lagen für seine Pinot Noir, wir nehmen daher sowohl seinen Spätburgunder Rotwein als auch den Lagenwein Ihringer Fohrenberg Pinot Noir auf. Deutlich spürt man die Mineralität des Lößbodens auf Vulkangestein am Kaiserstuhl. Wir empfehlen seine inzwischen drei Seccos: Blanc, Rosé und neu: Noir! Alle bieten ein prickelndes Vergnügen!



Frank Bärmann

Das Elsass bietet viel

Viele Rebsorten und unterschiedliche Terroirs geben ein attraktives Angebot

Im Elsass machten wir vor mehr als 45 Jahren unsere Lehre als Weinverkoster mit der Unterstützung von Marrcel Blanck. Er erschloss uns die Komplexität der Weine der Region mit ihren 7 Rebsorten und höchst unterschiedlichen Böden und klimatischen Besonderheiten.

Und wir begleiteten zunächst Marcel Blanck, dann seinen damaligen Schwiegersohn Claude Dietrich und schließlich die Familie Schoech, die die Reben von Claude Dietrich jetzt gepachtet haben. Was alle verbindet: Sie machen handwerklich geprägte Weine, die die Besonderheiten der Rebsorte und des Terroirs respektieren und damit zum Ausdruck bringen. Unsere Proben bestätigten einmal mehr, dass diese Weine zur Spitzenklasse des Elsass und damit auch zu den von uns angebotenen Weinen gehören und dennoch preiswert sind. Das gilt insbesondere für die Weine von Claude Dietrich, die wir aufgekauft haben, als er seinen Betrieb aufgab. Besonders empfehlen wir seinen Riesling

Grand Cru Furstentum 2011, den wir zu einem extrem günstigen Preis anbieten können. Nach unserer Erfahrung mit früheren Jahrgängen noch bis 2021 immer besser!

Von den Blancks nehmen wir neben den Basisweinen wie dem großartigen Pinot Blanc und dem schönen Riesling den Muscat (für die Spargelsaison im nächsten Frühjahr) unsere Lieblingslagen auf: Riesling Rosenbourg und Grand Cru Schlossberg, dann Pinot Gris Patergarten (exzellent!) und am Gewurztraminer können wir auch nicht vorbei gehen!

Natürlich ist der Edelzwicker von Schoech wieder ein Renner, so viel guten Wein zu diesem Preis (Literflasche!) gibt es selten. Und die Basisweine überzeugen uns total: Die meisten sind BIO, nur die von Claude Dietrich übernommenen sind noch "En conversion" - die 2018er Ernte wird dann auch BIO sein! Nicht vergessen darf man den Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2016, mit Schlossberg und Furstentum gehört er zu den größten Rieslingen des Elsasses (und damit auch der Welt).

Es gibt Cognac & Pineau de Charente

Was Cognac ist, weiß jeder - aber was ist Pineau de Charente? Die Charente ist die Region im Westen Frankreichs, in der der Cognac produziert wird. Und der Pineau de Charente ist ein Verschnitt von Traubenmost mit Cognac, der in Barriques heranreift. Dabei ist die Dauer unterscheidlich, für einen Pineau de Charente Blanc möchte man die frische Frucht erhalten, deswegen wird

er bald in Flaschen gefüllt, der Pineau Rouge wird dagegen erst nach fünf bis zehn Jahren auf Flasche gezogen und der Rosé ruht zehn bis fünfzehn Jahre in den Barriques. Alle drei sind sehr schöne Aperitifs und auch zum Dessert einzusetzen. Die Cognacs von Chainier sind im Topsegment, wir können alle empfehlen, besonders aber mögen wir den XO und ganz besonders die Très Vieille Réserve von über dreißig Jahre in Fässern gereiften Cognacs. Der ist ganz groß!

Anja empfiehlt!

Weine, die mir besonders gefallen.

Ich merke, wenn ich diese Rubrik schreibe, wiederhole ich mich des Öfteren: zum Beispiel, wenn ich den weißen Clarisse von Piquemal empfehle, aber ich bin jedes Jahr begeistert wie so guter Wein zu so günstigem Preis geht. Er ist fruchtig, hat Noten von Aprikose und weißer Johannisbeere, gut im Gleichgewicht, mit einer frischen Säure und bleibt lang im Mund. Bei Piquemal kann man auch die roten Weine Pierre und Justin wunderbar mitnehmen, auch diese Weine kräftig, voll, lang und günstig. Der Justin kommt daher mit Noten von Kirsche, cassis und leichten Taninnen, der Pierre biete Brombeere, Schwarzkirsche und schokoladige Tannine.

Bärmann wird jedes Jahr besser. Den weißen Müller-Thürgau von Bärmann als Weissweine. Den Hit finde ich den Secco Noir. Ein Schaumwein, (Art Prosecco), der aber aus Pinot Noir gewonnen wird und tiefrot ist, aussieht wie ein Rotwein, auch hat man im Mund die Noten von roten Früchten, aber es sprudelt wie beim Sekt. Auch mal so zum Wegtrinken, wenn man keinen Anlass zum Anstossen hat. Es gibt aber jetzt auch zum ersten Mal Lagenweine, die in den oberen Ligas mitspielen. Probieren Sie sie mal aus.

Besonders spannend finde ich die Weine von Jouglà, es sind Weine, die aus der Reihe fallen. Der rote Ancestrale eignet sich hervorragend für einen Abend am Kamin und schönen Gesprächen. Der weiße Tuilerie ein blumiger Weisswein mit Aromen von Citrus und Mirabelle.

Von Claude Dietrich empfehle ich alle Weine, und weil man sich nur noch aus den Resten eindecken kann, sollte man vorsorgen. Wir empfehlen besonders den Riesling Fürstentum 2011 - jetzt optimal zu trinken und sehr günstig für die Qualität!

Von Christian Baillat ist der Clos de Miro Top! Christians Weine sind biodynamisch und mit grösster Sorgfalt und Leidenschaft vinifiziert. Der Clos de la Miro ist ein weicher Rotwein, anschmiegsam, mit Frucht zwischen Himbeere und Schwarzkirsche, später Brombeere und schokoladigen Tanninen im Abgang.

Ein Bordeauxwein im Herbst passt hoffentlich in ihr Budget – denn 2015 und 2016 sind Jahrgänge, die sehr gelobt wurden! Unser Traditionsweingut, das ich empfehle, ist Chateau Pontoise Cabarus, ein absolut klassischer hervorragender Bordeaux – auch unser Einstieg ins Bordeaux vor gut 30 Jahren.

Ja, was bleibt noch: großartige Champagner von Vilmart, der Cognac XO und preisgekrönte Fairtradeweine, Medanos Cabernet und Malbec 2016, ein neuer Blend von Vinecol im unteren Preisbereich und die tollen Malbecs aus Argentinien, sei es Cinco Sentidos, Monte Flores, oder Soluna.

uns ebenfalls begeistert: Expressive Frucht, schokoladige Tannine. Er hat durchaus das Format des 2010ers und ist deswegen ebenfalls ausgesprochen preiswert.

Herbst 2017

Fairtrade 2017

Im März besuchte die kirchliche Arbeitsstelle Südafrika-verschiedene Weingüter in Südafrika, um über Lohnunterschiede zwischen Männern und Frauen zu berichten. Dass sich dabei öfters wiederholte, dass weiße Manager von sich gaben, dass die schwarzen Arbeiter gar nicht arbeiten wollten, und die Wirtschaft nicht genug hergebe, um solchen sozialen Firlefanz zu finanzieren, ist alarmierend. Wenn selbst bei Vorzeigebetrieben keine Gespräche alleine mit Arbeitern genehmigt werden, wenn auch bei Fairtradebetrieben, die Finanzen von den Arbeitern zwar überprüft, aber nicht verstanden werden, dann hat das Fairtrade-System versagt. Man kann sich also nicht blind auf Siegel verlassen, sondern muss einzeln prüfen. Und diese Erzählungen bestätigen auch, was sich auch in Argentinien und Chile gezeigt hat: Nämlich, dass das Wichtige an Fairtrade das Empowerment und die Fortbildung der Arbeiter ist. Daher freuen wir uns, dass bei Uniwines auf das Thema Bildung und Jugend gesetzt wird und hier die Prämien investiert werden. Auch werden Fortbildungen im Bereich Management und Leadership und Arbeiterrecht gegeben. Ein Schritt in die richtige Richtung.



Abstimmung über die Verwendung der FairTrade Gelder bei Alta Vista (Monte Flores Weine)

Empowerment wirkt

Bei Altavista und Vinecol kommt man voran

Daher funktioniert Fairtrade so gut bei Alta Vista, wo alle Arbeiter von Anfang an involviert wurden, wo viele Weiterbildungen durchgeführt worden sind, wo die Arbeiter so autonom entscheiden, was sie machen wollen und für die Projektdurchführung verantwortlich sind, dabei immer unterstützt von den Personalmanagern, für die Fairtrade und dessen Umsetzung eines der wichtigsten Themen sind. Bei Alta Vista hat es sich eingespielt, dass die Arbeiter mit Vorschlägen kommen, wo das Geld eingesetzt werden kann, z.B. bei Institutionen in der Gemeinde, die die Menschen wichtig für sich, Ihre Familien und Nachbarn finden.

Daher waren auch jetzt bei Vinecol die Fortbildungen so wichtig und dass die Arbeiter selber in Zusammenarbeit mit dem Agraringenieur Luis Romero entscheiden, wie sie die Prämien einsetzen. Wenn es uns manchmal nicht als das beste Projekt erscheint. Aber so wachsen die Arbeiter und lernen mit dem Geld umzugehen, sich Ziele zu stecken und gemeinsam diese zu erreichen.

Und diese Erfahrung können sie dann auch für ihr eigenes Leben einsetzen und dieses Wissen bleibt auch, wenn es nur geringe Fairtradeverkäufe – und Prämien gibt und nicht die Mengen, die man sich mal erhofft hatte.

Seite 8