

gesegneter Alltagswein der Luxusklasse! Das ist der neue Midi pur, der mit fein gewobener, erfrischender Säurestruktur schon jetzt richtig lecker schmeckt und in ein bis zwei Jahren seinen Höhepunkt erreicht haben wird – vorausgesetzt allerdings, dass Sie sich angesichts seiner Qualität solange beherrschen können. Die Natur hat nicht mit ihren Früchten geizt und Guido „Le Nez“ Jansegers hat die reife Ernte eingebracht. Hinreißende Frucht und Frische: Viel Wein für kleines Geld! Ein Renner!

305204 Réserve du Château Mansenoble, rouge 2004

17,73 €/l 13,30 €

35% Grenache, 25% Syrah, 25% Carignan, 15% Mourvèdre

14% Vol.

Von der „Revue du Vin de France“ in ihrer aktuellen Ausgabe Oktober 2007 zu den 50 größten Schnäppchen des gesamten Languedoc gezählt!

Das tiefe Schwarzrot mit leicht ziegelroten Aufhellungen am Rande deutet bereits auf eine hohe Konzentration und Dichte hin und die Natur hat diesen Riesen von Wein reich ausgestattet. Aus dem Glas steigt eine bezaubernde Duftigkeit, ein sinnliches Parfum mit betörender Fruchtsüße, eine spannende Liaison aus nobler Schokolade, Karamell, Vanille, getrocknete Datteln, eingelegte Kirschen, Nelken und reifen Waldbeeren. So schmeckt schwarzer Samt: Substantiell und ausdrucksstark, ganz Seide und provenzalische Würze, mit Lakritznoten, Veilchen und einer zarten Graphitnote wie in einem hochklassigen Bordeaux aus dem Médoc. Eine dichte, harmonische, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit Fülle und Schmelz, Eleganz und Finesse von kühler Stilistik und schokoladiger Textur, die den Gaumen verführerisch auskleidet. Keinerlei Wucht oder marmeladige Noten stören den sinnlichen Gesamteindruck, stattdessen verwöhnen eine feine Saftigkeit, eine anregende Säure und eine edle Stilistik die Zunge mit sanften Streicheleinheiten. Ein betörender Wein, der trotz seiner ausgeprägten Aromenfülle eine tänzerische Leichtigkeit besitzt und mit einer unwahrscheinlich feinwürzigen und cremigen Tanninstruktur und einem moderaten Alkoholgehalt aufwartet. Großer Nachhall! Nicht erst seit der **FEIN-SCHMECKER** dieses herrliche Gewächs zu den „100 besten Weinen der Welt“ zählte, gehört er zu den beliebtesten Klassikern in unserem Programm! Ein großartiger Stoff aus traumhaftem Jahrgang, der mit Wildgängen, Trüffel und Pilzen hervorragend harmoniert. Dekantiert zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2008 bis mindestens 2012

ROUSSILLON

Das spektakulär schöne Roussillon ist unbedingt eine Reise wert; bereits im Februar bilden die Mimosen ein gelbes Blütenmeer und unter den Palmen reifen Zitronen und Orangen. Der Blick von höher gelegenen Hügeln auf die atemberaubend schöne Landschaft ist spektakulär. Auf der einen Seite die schneebedeckten Pyrenäen, im Tal die blühenden Bäume und Sträucher, am Horizont das blau schimmernde Mittelmeer, ein kleines Paradies. Gänsehautatmosphäre! Und die kleine Region des **Roussillon** unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht deutlich vom flächenmäßig weit größeren Languedoc. Kein Wunder, liegt sie doch, abgeschlossen wie ein natürliches Amphitheater, im äußersten südlichen Zipfel Frankreichs, unmittelbar an der spanischen Grenze – geschützt und begrenzt durch drei Gebirge (den Corbières im Norden, dem Canigou im Westen und den Albères im Süden) und das blaue Mittelmeer im Osten. Hier ist das Klima besonders sonnenreich, die Winter ungewöhnlich mild und die Sommer sehr warm, so dass diese Region als die beste Zone für den Anbau von Obst und Gemüse in Frankreich gilt, aus der im Frühling auch immer die ersten frischen Produkte den Feinschmecker in ganz Europa verwöhnen. Die raren Niederschläge, der heftig wehende Tramontane-Wind – ein Nordwind, der die Reifung der Trauben fördert und Krankheiten der Reben verhindern hilft –, sowie morphologisch sehr differenzierte, oft schieferhaltige Böden sorgen für terroirbetonte Weine ureigenen Charakters.

Sie sind in ihrer Stilistik häufig eleganter als jene aus dem Languedoc – die berühmten Ausnahmen bestätigen natürlich auch hier nur die Regel – und je nach Ausbaustil sehr stark von einer fabelhaften Finesse und Mineraltät (z.B. bei Gauby, der in den nördlich gelegenen, kühleren Hochlagen von Calce angesiedelt ist) oder einer betörenden Frucht (z.B. auf Boudau, deren beste Lagen sich auf sanften, aber steinigten Hügeln in der Ebene von Perpignan befinden oder im adlerhorstähnlich gelegenen Força Real) geprägt. In den letzten Jahren haben sich fast alle Spitzenwinzer einem Stil verschrieben, der deutlich weg geht von (zu) hohen Alkoholgradationen hin zu mehr Frische und damit zu einer höheren Trinkigkeit ihrer Weine! Im Roussillon werden neben den trocken ausgebauten Weiß-, Rosé- und Rotweinen (identische Rebsorten wie im Languedoc) auch zahlreiche, von Kennern und Liebhabern hoch geschätzte Süßweine wie Rivesaltes, Maury oder (an den Schiefer-Steilhängen zum Mittelmeer) traumhaft finessenreiche Banyuls produziert. All diese besonderen geographischen, klimatischen und stilistischen Aspekte haben uns bewogen, das Roussillon, dessen Name übrigens von der römischen Siedlung „Ruscino“ in der Nähe des heutigen Perpignan herrührt, als eigenständige Region zu führen, wenn auch die Geschichte des Weinbaus in den letzten Jahrzehnten weitgehend mit der des Languedoc identisch ist.

Zu den aktuellen Jahrgängen im Roussillon: 2006 scheint nach all meinen bisherigen Proben noch einen Wimpernschlag vor den fabelhaften Zwillingjahrgängen 2004/5 (großartige ältere Jahrgänge waren 98 sowie 89/90, doch seitdem hat sich so viel Positives in der Weinbergs- und Kellerarbeit getan, dass die neuen Jahrgänge deutlich bessere Weine erbringen) der **beste Jahrgang der Neuzeit** zu werden. Warum? Nun, im Winter hatte es viele Niederschläge gegeben und die in den Vorjahren arg strapazierten Wasserreserven im Boden waren endlich wieder bestens aufgefüllt. Dann regnete es im gesamten Frühjahr bis weit in den Sommer hinein überhaupt nicht mehr: Die Trauben befanden sich in einem kerngesunden Zustand! Und als dann so langsam die Wasservorräte im Boden aufgezehrt waren und man befürchten musste, dass vielleicht ein Trockenstress eine optimale Reife der Trauben blockieren würde, gab es Mitte August und Mitte September leichte Regenfälle von einigen wenigen Millimetern. Es regnete gerade so viel, wie nötig war, um Reifeblockaden zu verhindern, ohne irgendwelche Fäulnisprobleme zu bekommen, die im Bordelais den Winzern das Leben schwer machten. Es war einfach traumhaft, Wetterbedingungen, wie von den Winzern bestellt: Optimale Erntemöglichkeiten waren die Folge!

DOMAINE FORÇA REAL – ROUSSILLON

**Ungemein fruchtige, extrem preis„werte“ Weinunikate,
die vortrefflich ihr unvergleichliches Terroir des schwarzen Schiefers reflektieren**

Ein traumhafter Ausblick, ein kleines Paradies! Nach einer abenteuerlichen Anreise über serpentinenartige, schlaglochdurchsetzte Feldwege schweift mein Blick von der über 400 m hoch gelegenen Anhöhe bei traumhaft schönem Wetter und angenehmen Morgentemperaturen über die steilen Parzellen mit ihren so gepflegten, im saftigen Grün stehenden Reben zu den schneebedeckten Gipfeln der Pyrenäen und weit unten, am Rande der Ebene, schimmert tiefblau das Mittelmeer und lädt zum Baden. Ein Moment zum Innehalten, zum Meditieren gar.

Jean-Paul Henriquès, rühriger Eigner dieser adlerhorstartig gelegenen Domaine, nähert sich in seiner bekannt dynamischen, stets freundlichen Art und begrüßt mich sehr herzlich. Zunächst besichtigen wir wie stets das traumhafte Areal, das Jean-Paul 1989 gekauft hat und seither mit seinem Sohn Cyril bewirtschaftet: ein altes Gebäude auf dem Gipfel des Bergkamms, das einst als Wachhäuschen diente (als in früheren Jahrhunderten die Grenze zwischen Spanien und Frankreich genau hier, also weiter östlich verlief als heute) und dann widmen wir uns den mit großer Sorgfalt und klug bedachter Standortwahl neu angepflanzten Edelreben für die erstklassigen Rotweine. Es ist kaum zu glauben: Die Vorbesitzer hatten auf diesem für große Rotweine bestens geeigneten Höhenzug noch süße Rivesaltesweine produziert. Welch gröbliche Missachtung des enormen Potentials **einzigartiger Parzellen aus ärmlichen Schieferböden** – Liebhaber finessenreicher Rieslinge von der Mosel wissen, wovon wir hier sprechen! Dieser im französischen Süden raren Bodenstruktur und der optimalen Höhenlage mit starken Temperaturschwankungen von Tag und Nacht verdanken die Weine von **Força Real** ihre so traumhafte, selten anzutreffende Kombination einer reifen, sehr weichen, expressiven Frucht mit einer faszinierenden Mineralität, Finesse und Eleganz, einer frischen Säurestruktur und weichen, extrem reifen, schmelzigen, edlen Tanninen. Nachdem Jean-Paul Henriquès dieses spektakulär über der Ebene von Perpignan gelegene „Adlernest“ gekauft hatte, regenerierte er zunächst in mühsamer Arbeit die verwahrlosten, aber hochwertigen alten Rebanlagen, pflanzte um auf Syrahreben, renovierte dann im zweiten Schritt die alten Gutsgemäuer, investierte viel Geld in hochmoderne, unterirdische, auch im heißen Sommer kühle Kelleranlagen und begann alsbald, Aufsehen erregende Qualitäten zu erzeugen, die spätestens seit dem hedonistischen 2000er Jahrgang zur absoluten Spitze des Roussillon zählen!

Força Real heute: Das sind wohlschmeckende, ungemein preis„werte“ Weinunikate, die vortrefflich ihr unvergleichliches Terroir des schwarzen Schiefers reflektieren. Solch singuläre Qualitäten findet man nicht oft im Ozean immer uniformer werdender Weine!

344105 Mas de la Garrigue, rouge 2005

80% Grenache, 15% Carignan, 5% Syrah

14% Vol.

9,20 €/l 6,90 €

Einer der schönsten Alltagsrotweine des französischen Südens, der nach weit mehr schmeckt als er kostet: Begeistert mit Weichheit und Schmelz am Gaumen und endet mit samtiger Fruchtsüße in packend filigraner Finesse. Chapeau, Jean-Paul Henriquès! Dieser zart rauchige Wein ist eine Granate fürs Geld: Er duftet nach Kirschen, Waldhimbeeren, Brombeeren, Karamell sowie Zedernholz. Viel leckerer Stoff in der Gaumenmitte und ein nachhaltiges Finale, mit einer dezenten Kandissüße, etwas getrockneter Aprikose und einem leichten, schmeichlerischen Dörrpflaumentouch. Die Zunge wird betört durch ein rotbeeriges Fruchtspiel, ein ausgewogenes Verhältnis von Kraft, Dichte und delikatem Spiel, eine zarte Mineralität und eine fein ziselierte Säure – und alles bestens eingebettet in saftige, cremige, reife Gerbstoffe. Auf sympathischem Alltagsniveau eine großartige Demonstration von Herkunft und Ursprung, der Dimensionen der potentiellen Möglichkeiten des Roussillon. Unmöglich, meinen Sie? Gar die Quadratur des Kreises? Dann lege ich Ihnen diesen Lieblingswein vieler

unserer Kunden wärmstens ans Herz. Der großartige Jahrgang 2005 kommt diesem leckeren Herz-Stoff natürlich ungemein entgegen: Jeder Schluck ein Treffer! Kombinieren Sie diesen leckeren Wein mit Lamm- und Wildgerichten oder mit pikanten Käsen und Fruchtebrot, Sie werden Ihre helle Freude haben. Dieser animierende Spaßwein ist wegen seiner herrlich weichen, geschmeidigen Art bereits jetzt angenehm zu trinken, hat aber Potential bis etwa 2009.

344205 „Domaine Forca Real“, Côtes du Roussillon Villages rouge 2005

13,07 €/l **9,80 €**

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

14,5% Vol.

Ist das Zeug gut! Von allem so viel, aber nichts im Übermaß! Reife, konzentrierte Frucht, rare Würzsubstanz und packende Mineralität. Dieser Wein setzt sich beim ersten Hineinschnuppeln in den Papillen fest. Ein weicher Wein zwar, aber kein Softie oder flatterhafter Charmeur. Dafür sorgt die expressive Schiefer-Mineralität, wie man sie im Weißweinbereich von tollen Moselaner-Rieslingen kennt. Expressive, geschmeidige Kraft und kühle, ausgefuchst vinifizierte Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt nach diesem tollen Schieferparfum und den saftigen Beerenaromen. Aber was für Beeren sind das! Kleine, leckere, wild gewachsene, höchst aromatische Wald- und Heidelbeeren, auf wohl schmeckende Art gepaart mit prallen, saftigen Pflaumen und schwarzen Kirschen. Ein ganz feines Spektrum von gerösteten orientalischen Gewürzen liegt unter diesen saftigen Früchten, zarte Noten von Minze und Veilchen geben Frische und Komplexität. Und alle Komponenten sind perfekt eingebunden in die natürliche Ausstrahlung des steilen Schieferbodens, auf dessen Hang die Trauben aus Syrah, Grenache und Carignan für diesen tiefdunklen, fast schwarzen Wein wachsen. Dieser sensationell bepreiste, trotz aller Power sublime Stoff braucht Zeit und Luft und war zwei (!) Tage nach dem Entkorken erst auf seinem Höhepunkt. **Ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten Landschaften Frankreichs, der unter die Haut geht!** Zu genießen ab sofort, mehrstündiges Dekantieren empfohlen (oder Flasche öffnen und am nächsten bzw. übernächsten Tag trinken), bis mindestens 2012.

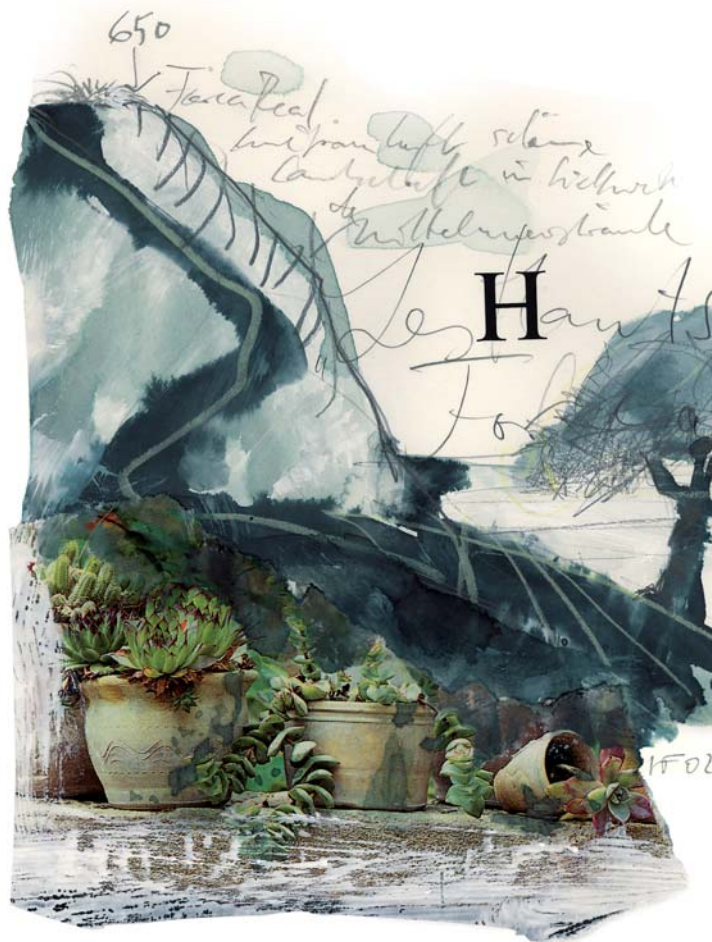
344305 Les Hauts de Forca Real, rouge 2005

19,93 €/l **14,95 €**

80 % Syrah, 17% Mourvèdre, 3% Grenache

14,5% Vol.

Die ultimative Steigerung. Kräftiges, intensives Rubinrot. Tolle Konzentration! Expressive Mineralität, die förmlich aus dem Glase springen möchte. Ungemein tiefgründige, verwobene Frucht, dunkel, maskulin, das ungezähmte „südl.“, inspirierte Pendant zu den genialen, extrem geschliffenen, „nordischen“ Weinen von Gérard Gauby. Welch explosives Gemisch aus Frucht, Mineralität und Würze, aus Brombeeren, Schiefer und Holz. Zunächst faszinierende Facetten von Kakao, Kaffee und Schokolade, dann immer fruchtiger werdend. Mit konzentrierten dunklen Beerenaromen, aber auch einer ganzen Schiffsladung voll frischem, knackigem, saftigem Tannin, das sich nach einer einstündigen Belüftung bereits zart angerundet präsentiert. Urwüchsig und enorm viel Charakter, viel Biss und Komplexität. Distanziert und wöllüftig zugleich, erinnert an beste Prioratweine, ist aber in seiner Jugend eine Spur strenger und intellektuell fordernder. Aber auch ein sinnlicher Brocken, doch keinerlei marmeladige Töne. Nach längerer Belüftung kommt eine animierende Würze ins Spiel, eine erdige Mineralität, auch etwas Tabak und schließlich eine distinguierte Kandissüße.



Das ist schlichtweg groß. Das lässt sprachlos werden, angesichts des sensationellen Verhältnisses zwischen Preis und Qualität! Wo sonst bekommt man so viel Wein für sein Geld? Einer der ultimativ großen, aufregenden, neuen Terroirweine Südfrankreichs und eine Provokation von vielen wesentlich teureren – und deutlich schwächeren – angeblichen „Prestige-

Gewächsen" aus den Renommierregionen dieser Welt. Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es hoch oben im „Adlerhorst" des Roussillon lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohlthuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Einer der schönsten, im Barrique ausgebauten Syrahweine des französischen Südens. Doch Vorsicht: Die ungezähmte Wildheit lauert in der abgründigen Tiefe! Zu genießen ab Mitte 2008 bis 2015.

DOMAINE BOUDAU – ROUSSILLON

Authentische Roussillon-Weine vom Fuße der majestätischen Pyrenäen zu ungewöhnlich attraktiven Preisen werden in der französischen Fachpresse mit Ehrungen überhäuft!

Das Roussillon ist eine begeisternd schöne Region. Spektakulär der Blick auf die majestätischen Pyrenäen, das gewaltige Bergmassiv, das den Charakter der Region prägt. Im frühen Herbst, wenn deren Spitzen am Horizont bereits mit Schnee bedeckt sind, kontrastiert das Weiß des Gebirges mit dem Goldgelb der Weinberge und dem Grün der Weiden und Wälder. Gänsehautatmosphäre! Spektakulär wie diese atemberaubend schöne Landschaft auch das Aufsehen in der gesamten Region nach einer Bewertung der Revue du vin de France, Frankreichs wichtigster Weinzeitschrift. Sie stellte in ihrer Jahrgangsdegustation zwei Weine eines bis dato relativ unbekanntes Weingutes, der **Domaine Boudau**, auf eine Stufe mit den Prestigeweißen des Roussillon, und das trotz ihrer so ungemein fairen Preise. Châpeau!

Die charaktervollen Weine dieses auch heute noch als absoluter Geheimtipp gehandelten Gutes sind in erster Linie das Resultat von besten Rebklonen der berühmtesten Lagen aus Châteauneuf-du-Pape mit niedrigen Erträgen sowie handwerklich vorbildlicher, ökologischer Weinbergsarbeit der sympathischen Boudau-Geschwister Véronique und Pierre auf ihren erstklassigen Terroirs. Diese sind über mehrere malerische Dörfer mit sehr unterschiedlichen Bodenzusammensetzungen verteilt, so dass diese Differenziertheit des Untergrunds zur Komplexität dieser herrlichen Gewächse voller wilder Ursprünglichkeit und Authentizität entscheidend beiträgt. Allerdings findet sich kein (im Roussillon ansonsten häufig vorkommender) Schiefer unter diesen hochwertigen Lagen, die stattdessen von Kalk- und Tonanteilen geprägt sind, so dass die betörenden Weine der Domaine Boudau in ihrem feinwürzigen und tieffruchtigen Charakter eine singuläre Stilistik besitzen, zu deren unverwechselbaren Merkmalen neben ihrer Terroirgebundenheit die Fokussierung auf Finesse und Eleganz zählen statt marmeladiger Überreife. Daher freuen wir uns sehr, Ihnen von unserem Kleinod einen der schönsten Alltagsweine des Roussillon aus dem großen Jahrgang 2006 ebenso anbieten zu können wie die beiden Spitzenrotweine aus dem Jahrhundertjahrgang 2005 einer unter Insidern hoch gehandelten Domaine – allesamt Weine mit einem herausragenden Preis-Genussverhältnis, die beispielhaft für den legendären Siegeszug der südfranzösischen Weine verantwortlich zeichnen. Und lassen Sie sich nicht von der Zugänglichkeit und der feinen Tanninstruktur verleiten, diese Weine allesamt zu früh zu genießen, Sie verschenken viel Potential!

Übrigens, in den beiden letzten Jahren hat unsere Vorzeigedomaine **zwei bis dato einzigartige Ehrungen** erhalten: Saint Bacchus ist ein sehr renommiertes Weinfest, das im Roussillon jedes Jahr ausgiebig gefeiert wird. Die Weinbruderschaft der Maître Tasters du Roussillon macht hierzu eine Vorauswahl der besten Gewächse der Region aus jeder Lage und präsentiert diese Weine während des Festes einer renommierten, hochkarätig besetzten Jury erfahrener Verkoster aus mehreren Ländern. Nach einer Blindverkostung kürt das Gremium dann seine Lieblingsweine mit der begehrten Saint Bacchus-Trophäe. Und über 10 Jahre hinweg wurde kein Winzer mehr mit drei Weinen gleichzeitig ausgezeichnet! Doch im Frühjahr 2005 (mit dem Petit Closi 04, dem Le Clos 04 wie auch dem Rivesaltes Sur Grains, Vin doux naturel) und dann wieder in 2006 wurde diese große Ehre unserer Domaine Boudau zuteil: Sowohl der Petit Closi und der Le Clos 2005, den viele von Ihnen in ihren Kellern liegen oder bereits mit größtem Vergnügen ausgetrunken haben, wie auch die heute präsentierte Spitzencuvée Patrimoine siegten souverän in ihrer jeweiligen Kategorie. Herzlichen Glückwunsch dem sympathischen Geschwisterpaar Véronique und Pierre Boudau, die seit vielen Jahren mit visionärer Weitsicht und Tatkraft dieses Mustergut in einer wunderschönen Region leiten!

347106 Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge 2006

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan

14% Vol.

9,86 €/l 7,40 €

Der großartige Nachfolger des Saint Bacchus Preisträgers 2005!

In der Farbe von einem tiefen Kardinalsrot geprägt, fasziniert diese bereits in ihrer Primärfruchtphase sehr zugängliche, herrlich schmeichlerische Cuvée (Grenache-dominiert, dazu Syrah und Carignan) mit einer eleganten Frucht in der Nase:

Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis, dazu würzige Düfte, die an Rosmarin, Thymian und Lavendel erinnern sowie feine florale Noten, in Richtung Veilchen und Flieder gehend. Am Gaumen wiederum eine betörende, zart süßliche Beerenfrucht und Anklänge an eingelegte Kirschen, die in einem faszinierenden Spannungsverhältnis stehen zu feinherben Noten von Schlehen und Holunderbeeren. Sehr elegant, bei aller außergewöhnlichen Fülle und Dichte für einen solch attraktiven Alltagswein von eher femininer Stilistik, mit einer traumhaft schönen Frische versehen infolge einer fabelhaften Säurestruktur, die so charakteristisch ist für die besten Weine des Roussillon in diesem großen Jahrgang. Dies ist einer dieser fabelhaft günstigen Alltagsweine aus dem Süden Frankreichs mit seidenen, hochfeinen Tanninen, die den legendären Ruf des Midi begründet haben. Meine unbedingte Empfehlung! Einer seiner fast gleich guten Jahrgangsvorgänger wurde von TERRE DE VINS, der französischen Weinzeitschrift, die sich ausschließlich mit südfranzösischen Weinen beschäftigt, mit der für seine attraktive Preisklasse extrem raren Bewertung von 17/20 Punkten geadelt und eingeordnet in die Kategorie ‚vin exceptionnel‘, die höchste Bewertungsstufe! Höhepunkt Mitte 2008 bis 2011.

347305 Cuvée „Henri Boudau“, C.d. Roussillon Village, rouge 2005

14,66 €/l 11,00 €

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan

14% Vol.

Welch verführerische Cuvée (60% Syrah, Grenache und Carignan) mit einer hocheleganten komplexen Nase mit Anklängen an Mon Chérie-Kirschen, Nougat, Karamell, Pflaumenmus, getrocknete Feigen und Datteln, an Felder voll duftender provençalischer Kräuter kurz vor der Ernte, wilde Waldbeeren und frisch gebackene Brotkruste, dazu etwas Vanille vom 12-monatigen Ausbau in französischen Barriques. Am Gaumen schmeichlerisch und die Zunge mit einer betörenden Frucht liebkosend, aber auch elegant, frisch und fein mineralisch mit cremiger Textur und einem langen, rassigen, finessenreichen Finale mit cremigen, weichen, seidenen Tanninen. „Ein toller Wein, der eindrücklich demonstriert, dass sich verführerische Opulenz und Finesse in keinster Weise widersprechen müssen. Ein großartiges Gewächs, das die Würze und Struktur von Bordeaux mit der süßen Frucht und der Opulenz des Südens vereint.“, lobt Christina Hilker, Sommelier des Jahres 2005 im Gault Millau, begeistert diesen großartigen Weinwert, der im Süden Frankreichs Referenzqualität besitzt! Ein kongenialer Nachfolger des 2002ers, der von einer Jury von 31 Weinfachleuten aus 8 Ländern die begehrte Saint Bacchus-Trophäe verliehen bekam, um die sich nicht weniger als 390 Weine beworben hatten! Der 2004er erhielt dann die höchste Auszeichnung in der REVUE DU VIN DE FRANCE und unser heute präsentierter 2005er stellt in seiner Kategorie den bisherigen Gipfel im vinologischen Schaffen der sympathischen Geschwister Boudau dar. Trinkvergnügen pur ab sofort, Höhepunkt 2008 bis nach 2012.

347205 Cuvée Patrimoine, Côtes du Roussillon Village, rouge 2005

22,54 €/l 16,90 €

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan

14,5% Vol.

Saint Bacchus Preisträger 2005!

Extrem selektiv geerntete, exakt auf den Punkt gereifte, kerngesunde Grenachetrauben, dazu ein kleiner Anteil im fast unmerklichen Barrique ausgebaute Syrah und erstklassiger Carignan prägen den Charakter dieser betörenden, tief dunkelroten, opulent-fruchtigen Cuvée: Sehr komplexe Nase nach roten Früchten, Cassis, Kirschen und ganz feinen Gewürzen. Im Mund hocharomatisch, sehr expressiv und vielschichtig, neben den wilden Waldbeeren faszinieren ein Hauch von Lakritze, Kaffee, getrocknete Feigen, Früchtebrot und zarter Schokolade, fein unterlegt von wilden Kräutern, Teer- und mineralischen Anklängen. Schmeichlerisch, geradezu lasziv-erotisch kleidet der Wein den gesamten Gaumen aus, lädt sinnlich zum Genießen ein, verführt durch seine Cremigkeit und besitzt eine wunderschöne Balance. Sagenhaft seidige Gerbstoffe binden sich perfekt ein in die enorm stoffige, dichte, ja ölige Struktur dieses Weines, der zu den charaktvollsten und authentischsten seiner Region gehört, trägt er doch, nicht unähnlichen großen Gewächsen aus dem Priorat, die Sonne des Südens und die Kraft seiner exponierten Lagen in sich. Der konzentrierteste und beste Wein bisher, der auf der Domaine Boudau vinifiziert worden ist! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Ende 2008 bis mindestens 2015.

„Ich dachte nicht, dass die Domaine an den traumhaft schönen 2004er nahtlos anknüpfen kann, doch dieser dritte Gewinner des Saint Bacchus Preises in 2005 hat mich eines Besseren belehrt. Ein fabelhafter Rotwein, der nach Gerichten mit süßen Einflüssen geradezu ruft: Ein Rehragout mit Preiselbeeren, geräucherte Taube mit Brombeeresoße oder Ente mit Honigkruste ergänzen diesen Weinstil perfekt! **Ein großer Wein des französischen Südens!**“ So das dezidierte Urteil von Christina Hilker.

347404 VDN Rivesaltes sur Grains, Vin doux naturel rouge 2004

17,20 €/l 12,90 €

100% Grenache

15,5% Vol.

Erstklassiger süßer Begleiter zu Schokoladendesserts, zur Zigarre oder solo genossen zur Meditation bzw. zur Entspannung an kühlen Abenden nach des Tages Mühe und Last. Diese ungemein preiswerte Alternative zu wesentlichen teureren Portweinen hält sich geöffnet mühelos 2-3 Wochen in bester Form im Kühlschrank. Von ESSEN & TRINKEN als großartiger Dessertbegleiter ebenso gefeiert wie von der REVUE DU VIN DE FRANCE, die diesen fabelhaften 2004er mit ihrer **Höchstnote** bewertet! Und fast schon natürlich auch **Saint Bacchus Preisträger**. Unbedingt probieren!

DOMAINE GAUBY – ROUSSILLON

„Eine Revolution im Roussillon“ jubelt Vinum/Alles über Wein – Die Renaissance von Finesse, Frische, Eleganz und Mineralität!

„Lange stand das Roussillon im Schatten des benachbarten Languedoc. Plötzlich hat jedoch in seinem Norden, dem historischen Gebiet des Fenouillèdes, eine verblüffende Dynamik eingesetzt. Denn in den Hügeln des oberen Aglytals verfügen die Winzer über hervorragende Terroirs mit Kalk-, Schiefer- oder Granitböden und über einen bedeutenden Bestand an alten Reben; ideale Voraussetzungen, **um große Weine von herausragender Qualität zu erzeugen**. Entsteht hier das Priorat Frankreichs?“, so die euphorisch-rhetorische Frage von André Dominé, einem der versiertesten Weinkenner der Welt, in seinem großartig recherchierten Bericht in „Alles über Wein“. Und Sie, liebe Leser, wissen es aus vielen unserer Pinwände schon lange: Seit Jahren zählt **Gérard Gauby**, die Ikone des Roussillon und eine charismatische Persönlichkeit, zu den besten Winzern des gesamten französischen Südens. So vergibt die Bibel der französischen Weinliebhaber, das „Classement des meilleurs vins de France 2007“, der Domaine Gauby als einzigem Produzenten trockener Rotweine im gesamten Roussillon 2 Sterne, was bedeutet: „Produzent sehr großer Weine in den besten Lagen Frankreichs“. Bevor Gérard Gauby jedoch auf diesem Gipfel des vinologischen Olympos angekommen war, hat er in den bewegten Jahren seiner Winzertätigkeit einen enormen Lernprozess durchschritten:

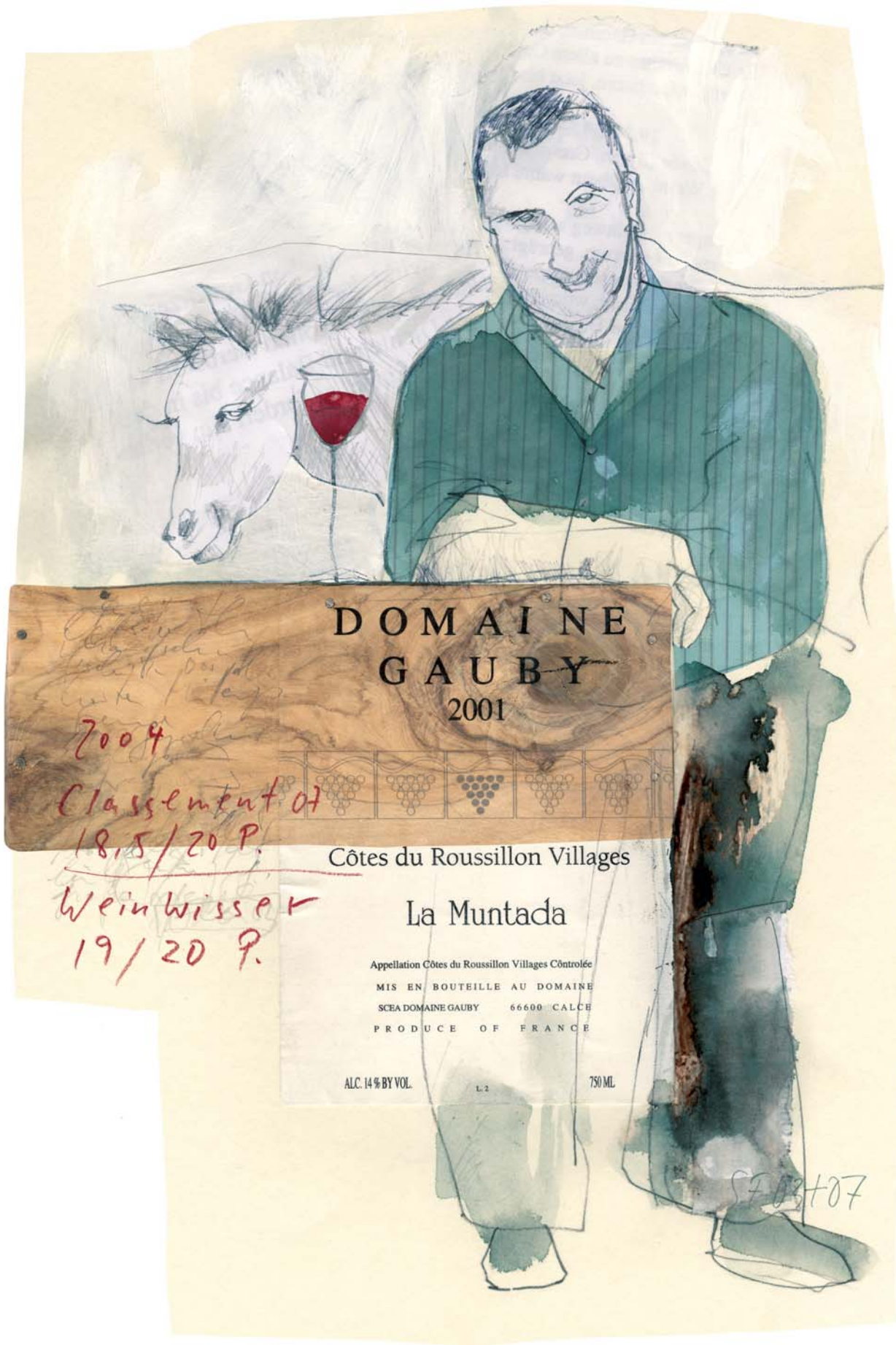
Bis zum Jahrgang 1998 waren seine Weine zwar ungeheuer konzentriert, dicht, ja gewaltig, es fehlte ihnen aber für meinen Geschmack etwas an Finesse und Eleganz. Doch mit Gaubys großartigen Jahrgängen 99/2000 setzte ein Stilwandel und damit verbunden ein qualitativer Sprung ein, der dadurch gekennzeichnet ist, dass er anstatt auf höchstmögliche Konzentration und schiere Kraft – bei aller Dichte seiner Weine – auf Finesse, Eleganz, ultrafeine, geschliffene Tannine und einen ganz niedrigen Alkoholgehalt (zwischen 12,5% und 13,5%) in bester Bordelaiser Tradition setzt: **Sensationell schöne Trinkweine ersetzen Monsterweine für Journalistendegustationen!**

Wie kam diese Entwicklung zustande? Nun, nach der Hinwendung zum biologischen Anbau folgte in letzter Konsequenz 1999 der Beginn der **biodynamischen** Bewirtschaftung der Weinberge, zu deren bedeutendsten Verfechtern weltweit Gérard mittlerweile zählt und die ganz entscheidend zum dramatischen Qualitätssprung der Weine beigetragen hat. Immer stärker konzentriert Gauby seither seine Anstrengungen auf die Bearbeitung der Böden seiner exzellenten Parzellen. „Die Dinge geschehen nicht von einem auf den anderen Tag“, erläutert Gauby. „Es braucht ein Jahrzehnt, bis man die natürlichen Abwehrkräfte der Reben wieder belebt hat, die wir jetzt in unseren Weinbergen haben. Bei den Weinen arbeite ich jetzt mit extrem wenig Schwefel, sie erreichen eine fast schon nördliche Geradlinigkeit, aber mit einem enorm hohen Anteil an Extrakt und Konzentration, vor allem aber an Tiefe. Wir werden auch immer präziser, was den Augenblick des Pflückens angeht. Damit gelingt es uns, die **phenolische Reife der Trauben vor der alkoholischen** zu erreichen. Und das ist bislang nur sehr wenigen Leuten in Europa oder in der Welt gelungen. Wir machen jetzt Weine mit deutlich niedrigeren Alkoholwerten, die zu den lebendigsten und frischesten Frankreichs zählen.“

In gleicher Weise bedeutsam für den qualitativen Quantensprung war die Umstellung in der Kellerarbeit, denn Gauby reduzierte als einer der ersten Winzer, damals noch völlig gegen den Zeitgeist, die Extraktion, um keine Konzentrationsmonster mehr zu erzeugen, sondern – bei aller Dichte und Tiefe – großartige TRINKWEINE, die Lust machen, mehr als nur zwei oder drei Gläser zu genießen. Eine visionäre Entscheidung, denn Gaubys Kellertätigkeit ist heute gekennzeichnet durch einen wesentlich sensibleren Ausbaustil als in der Vergangenheit (deutlich reduziertes Untertauchen der Maische oder Umpumpen des Mostes), was zu wesentlich geschliffeneren, feineren, frischen und seidigen Tanninen führt. Zudem vergärt er mittlerweile in großen hölzernen Gärbottichen und Betontanks (je nach Zustand der Trauben entscheidet Gérard intuitiv, ob die Behälter dabei offen oder geschlossen sind), in denen durch die ausschließliche Verwendung weineigener Hefen die Gärung viel langsamer als früher verläuft und so eine Extraktion der feinsten Inhaltsstoffe der Trauben ermöglicht wird. Zudem hat sich Gauby für einen langen Hefekontakt und eine starke Zurücknahme des Holzes entschieden (Umstellung des Ausbaus der Weine vom Barrique auf neue größere Eichenholzfuder, zunehmend auch der Einsatz gebrauchter Barriques statt neuer: „Die Mischung muss optimal sein.“), was den Weinen nochmals mehr Finesse, Eleganz und Geschliffenheit vermittelt und zu der im Weinberg angelegten Dominanz des Terroirs über den Rebsortencharakter beiträgt.

„Ich will eigentlich nichts anderes als das, was ich im Weinberg angelegt habe, im Keller bewahren“, so die Maxime von Gérard Gauby, die in den wunderschönen Weinen der traumhaften Jahrgänge 2004/5 (Höchstnoten im „Classement“ 2007, der ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik) und 2006 einen vorläufigen Höhepunkt, aber sicherlich noch keinen Abschluss findet: **Sagenhafte Weine mit Referenzcharakter für den gesamten französischen Süden!**

Oder um es noch einmal mit André Dominés Worten zu sagen: „**Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!**“



DOMAINE
GAUBY
2001

2004
Classement at
18,5/20 P.
Weinwisse
19/20 P.

Côtes du Roussillon Villages

La Muntada

Appellation Côtes du Roussillon Villages Contrôlée
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SCEA DOMAINE GAUBY 66600 CALCE
PRODUCE OF FRANCE

ALC. 14% BY VOL.

L 2

750 ML

5703+07

Ihnen, liebe Kunden, möchte ich hier die abgefüllten Meisterwerke aus 2004/5 (jeweils ungewöhnlich geringe Alkoholgradationen und Traumbewertungen in der Fachpresse) genau so eindringlich ans Herz legen wie in Subskription die noch in den Fässern schlummernden Kultstoffe aus dem fabelhaften Jahrgang 2006, die im qualitativen Sphärenbereich der besten und im Vergleich dazu um ein Vielfaches teureren Bordelaiser Top-Gewächse liegen: **Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden!**

354605 Les Calcinaires, Vin de pays des Côtes Catalanes blanc 2005

18,53 €/l 13,90 €

50% Muscat, 30% Chardonnay, 20% Macabeu

12,5% Vol.

Die weißen Rebsorten der Gaubys aus jüngeren Rebstöcken werden seit dem Jahrgang 2003 nicht mehr getrennt ausgebaut, sondern als höchst animierende, sehr mineralische Cuvée aus Muscat sec, Chardonnay, und Macabeu vinifiziert, deren Hauptmerkmal neben der aromatischen Komplexität – wie bei allen Weinen des Winzergenies aus Calce – ihre unnachahmliche Finesse darstellt. Der weiße Les Calcinaires betört zunächst durch den typischen Duft des Muskatellers nach Rosen und exotischen Früchten. Sein subtiler, unaufdringlicher Duft ist fein verwoben, frisch und klar, dabei sehr komplex. Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, der tiefgründige Wein präsentiert sich vielschichtig, voller Schliff und Mineralität, cremig und wiederum von traumhafter Eleganz. Natürlich ist diese südländische Cuvée ein unverwechselbares Kind ihrer Heimat. Auf der anderen Seite brilliert sie mit ihrer singulären Finesse und Frische, die diesen Wein so wohltuend „anders“ macht, ihn so fundamental aus der Masse der zumeist belanglosen und langweiligen Weißweine des französischen Südens heraushebt, wie kaum einen anderen. Hier ist sie wieder zu spüren, die geniale Handschrift des Meisters, die den Einstieg in die faszinierende Welt der sensationell großen Rot- wie Weißweine dieses Winzergenies leicht macht. Ein herrlicher Wein mit einem lang anhaltenden, frischen, mineralischen Nachhall, solo genossen Trinkfreude pur, ein Traum zudem zu asiatischer Küche, schlicht ein phantastischer Wein, bei dem ich auch einen Abend lang guten Gewissens meine Liebe zu großen Rieslingen deutschsprachiger Herkunft vergessen kann. Zu genießen ab sofort bis wenigstens Ende 2009.

354205 Vieilles Vignes, V.d.P. des Côtes Catalanes, blanc 2005

37,20 €/l 27,90 €

40% Macabeu, 30% Grenache blanc, 15% Chardonnay, 10% Grenache gris, 5% Carignan blanc

13% Vol.

Ein legendärer, traumhaft mineralischer Weißwein singulären Charakters, unter Kennern Liebhaberstatus! Uralte Rebstöcke (Macabeau, Grenache Blanc und Gris, Carignan blanc und Chardonnay) von kargen, mineralischen Kalk- und Schieferböden verschmelzen im großen Jahrgang 2005 zu einem singulären Weißweinerlebnis mit nur 13 Volumenprozent Alkohol. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis nach 2015.

354305 Coume Gineste, V.d.P. des Côtes Catalanes, blanc 2005

92,00 €/l 69,00 €

50% Grenache blanc, 50% Grenache gris

13% Vol.

Legendäres Weißweinunikat in homöopathischer Dosis: Uralte Grenache Blanc und Grenache Gris aus winzigen Erträgen und extrem intensiver Weinbergsarbeit ergeben einen hochkomplexen Weißwein mit einer phantastischen Mineralität, einer fabelhaften Konzentration, einer superben Frische und einer vibrierenden Rasse, der die Träume fortgeschrittener Kenner und Genießer wahr werden lässt und der in seiner einzigartigen Klasse nur noch in hochwertigen Burgundern (Niveau Bâtard-Montrachet) eine adäquate Konkurrenz findet. Von Jancis Robinson wurde bereits ein Jahrgangsvorgänger mit der Weltklassenote von 18/20 Punkten geadelt, ebenso wie im „Classement“, der Bibel der französischen Weinkritik, mit 19/20 Punkten. Zu genießen ab sofort nach mehrstündigem (bis zu 24 Stunden!) Dekantieren, nicht zu kalt servieren (!), Höhepunkt 2009 bis 2015, mindestens.

354105 Les Calcinaires, Côtes du Roussillon Villages, rouge 2005

17,20 €/l 12,90 €

50% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache noir, 10% Carignan

13,2% Vol.

Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Traum von Wein, ein fein balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse. In der Farbe ein tiefes Violettrot mit schwarzem Kern; die Nase wird betört von einem gleichzeitig dichten und dennoch filigranen Kirsch- und Cassisbukett mit Anklängen an Fruchtbrot, Tabak, schwarze Oliven und Karamell, feinst unterlegt von einer tiefgründigen Mineralität. Die expressive Frucht, verbunden mit einer burgundischen Finesse betört gleichermaßen einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem samtigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Ein herrlich runder, harmonischer, delikater Wein, mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den cremigen Gerbstoffen (vom Ausbau im fast unmerklichen Barrique), ein Zungengefühl von zartem Schmelz und subtiler Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Gérard Gauby, Terroir pur, WeinGENUSS in Vollendung! Der 2004er war schon Klasse und bei unseren Kunden ungemein beliebt: 2005 ist noch größer, da komplexer und noch finessenreicher. **Gérards Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld.**

Übrigens: In der „Revue du vin de France“, die alljährlich den neuesten Jahrgang aller Anbauregionen Frankreichs beurteilt, erhält die *Domaine Gauby* als eine von zwei Weingütern aus dem riesigen Gebiet des Languedoc-Roussillon einen „coup de coeur“ und der längst ausverkaufte Jahrgangsvorgänger unseres hier präsentierten *Calcinaires* wird ausdrücklich wegen „seiner verführerischen Frucht und seiner großartigen Tanninstruktur“ gefeiert. Zu genießen ab sofort (Dekantieren bitte), Höhepunkt Ende 2007 bis nach 2012.

354404 Vieilles Vignes, Côtes du Roussillon Village, rouge 2004

33,20 €/l 24,90 €

40% Carignan, 30% Grenache noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

12,5% Vol.

Sinnliche Finesse trifft feinste Mineralität!

Uralte Grenache- und Carignanreben aus dem Ende des 19ten Jahrhunderts, dazu etwas Syrah und Mourvèdre (mit über 50 Jahren ebenfalls im besten Alter) ergeben einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des gesamten französischen Südens, der neben seiner faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität ungemein dicht und gehaltvoll daherkommt – und dennoch von noblem aristokratischen Charakter geprägt ist. Die komplexe, fast explosive Aromatik dieses Weines kommt auf den Punkt gereift und subtil auf die Zunge: Keine Spur von marmeladiger Überreife, von Rumtopfnoten oder einer Alkoholdominanz, für wahre Kenner allesamt unerwünschte Parameter, die Gaumen und Nase unschön attackieren. Stattdessen brilliert dieser autochthone, tiefdunkle Wein mit einer sagenhaften Fruchtweite: Edle, kühle, hochkomplexe, feinwürzige Beeren- und Kirscharomen, feinst unterlegt von Bitterschokolade- und Tabaknoten in Nase und Gaumen, dazu betört ein kohärenter innerer Spannungsbogen von der Zungenspitze bis in den phantastisch langen Nachhall. Dieser große Wein schmeckt bereits heute hervorragend (Dekantieren bitte oder bis zu 5 Tagen aus der geöffneten, leicht gekühlten Flasche probieren!) und wird seinen Höhepunkt wohl zwischen Ende 2009 bis wenigstens 2020 erreichen.

354504 „La Muntada“, rouge 2004

78,66 €/l 59,00 €

40% Carignan, 30% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

12,5% Vol.

Weltklassebewertung im Classement 2007, der Bibel der französischen Weinkritik, 18,5/20 Punkten – und damit auf Augenhöhe mit den teuersten Prestigegeväxten aus dem Bordelais und Burgund!

Relativ junge Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten! ausgerichteten, großartigen Einzellage und uralte Grenache- und Carignanreben ergeben einen der Top-Favoriten für den besten Wein des französischen Südens in 2004. Dieses sensationelle Weinunikat ist wohl das Größte, was Gérard Gauby in seiner bisherigen Winzerlaufbahn vinifiziert hat, selbst noch einmal einen Tick besser als die grandiosen drei Jahrgangsvorgänger: Eine fabelhafte Konzentration, Dichte, Tiefe und Extrakt (aber beileibe kein Konzentrationsmonster), dies alles wie bereits gewohnt, gepaart jedoch mit einer (durch die optimalen klimatischen Bedingungen geprägten) bisher einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität formen einen sagenhaften Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt mit feinsten burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint. Dieser subtile, hochkomplexe, beerenwürzige Wein setzt neue Maßstäbe für das Roussillon, betört, fasziniert, fordert die Sinne – er macht sprachlos gar. Seine noble Frucht, seine exorbitante Fruchtsüße, seine seidige Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität, seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zum bisher unerreichten Vorbild aller Weine des gesamten Roussillon! Wurde schon der große 2001er, zu Recht, von der Schweizer Fachzeitschrift WEINWISSENER mit der Weltklassenote von 19/20 Punkten beurteilt, so kann dieser Traum eines Weines, der bis dato gehaltvollste und dichteste, aromatischste und komplexeste „Muntada“, wohl nur ganz nahe der **Idealnote** bewertet werden. Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxus cuvées aus Italien wie den *Sassicaia* und *Ornellaia* oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen. Riesiges Potential! Zu genießen daher wohl ab Spätherbst 2009, Höhepunkt aber erst 2012 bis nach 2025, mindestens.

Zum Jahrgang 2006 bei Gauby speziell und im Roussillon im Allgemeinen: Dieser scheint nach all meinen bisherigen Proben noch einen Wimpernschlag vor den fabelhaften Zwillingssjahrgängen 2004/5 (großartige ältere Jahrgänge waren 98 sowie 89/90, doch seitdem hat sich so viel Positives in der Weinbergs- und Kellerarbeit getan, dass die neuen Jahrgänge deutlich bessere Weine erbringen) der **beste Jahrgang der Neuzeit** zu werden. Warum? Nun, im Winter hatte es viele Niederschläge gegeben und die in den Vorjahren arg strapazierten Wasserreserven im Boden waren endlich wieder bestens aufgefüllt. Dann regnete es im gesamten Frühjahr bis weit in den Sommer hinein überhaupt nicht mehr: Die Trauben befanden sich in einem kerngesunden Zustand! Und als dann so langsam die Wasservorräte im Boden aufgezehrt waren und man befürchten musste, dass vielleicht ein Trockenstress eine optimale Reife der Trauben blockieren würde, gab es Mitte August und Mitte September leichte Regenfälle von einigen wenigen Millimetern. Es regnete gerade so viel, wie man brauchte, um Reifeblockaden zu verhindern, ohne irgendwelche Fäulnisprobleme zu bekommen, die im Bordelais den Winzern das Leben schwer machten. Es war einfach traumhaft, Wetterbedingungen, wie von den Winzern bestellt: Optimale Erntemöglichkeiten waren die Folge! Und in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten konnte Gérard Trauben lesen,

die bei den Fassproben demonstrieren, dass er qualitativ selbst auf die Wahnsinnsjahrgänge 2004/5 nochmals eine kleine Schippe drauflegen konnte, woran natürlich auch die immer älter werdenden Rebstöcke und die konsequente handwerkliche Arbeit in den bio-dynamisch bearbeiteten Weinbergen beitragen.

354406 Vieilles Vignes, C.d.Roussillon Village, rouge 2006 in Subskription 26,40 €/l 19,80 €

35% Carignan, 30% Syrah, 25% Grenache noir, 10% Mourvèdre

Phänomenal großer Spitzenwein von einer unglaublichen, bis dato im Midi unerreichten burgundischen Finesse, der nicht nur im Roussillon, sondern selbst im internationalen Maßstab keinen (Preis-) Vergleich zu scheuen braucht! Meine persönliche Empfehlung des Jahres aus Frankreichs wildem Süden, sicherlich kein billiger Wein (wie könnte er dies angesichts seiner fabelhaften Qualitäten auch sein), aber fast jede Sünde und daher eine besondere Investition sicherlich wert. Solch einen grandiosen Stoff finden Sie weltweit in dieser Preisklasse kaum ein zweites Mal. Faszination und Versuchung pur! Ein Referenzwein für DEN neuen Stil des französischen Südens!

354506 Muntada, C.d.Roussillon Village, rouge 2006 in Subskription 74,67 €/l 56,00 €

45% Grenache noir, 45% Carignan, 5% Syrah, 5% Mourvèdre

Dieses sensationelle Weinunikat voller Ursprünglichkeit und geschliffener, burgundischer Finesse ist wohl das Größte, was Gérard Gauby in seiner bisherigen Winzerlaufbahn vinifiziert hat, noch einmal einen Tick besser als die phantastischen Jahrgangsvorgänger: Die absolute Provokation teuerster und größter Weine aus Bordeaux! (Wobei ja schon der 2001er in der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement 2005“, mit der ganz selten vergebenen Idealnote von 10/10 Punkten bewertet wurde, während der WEINWISSER 19/20 Punkten zückte!)

Außerdem konnten wir nochmals einige wenige Kisten der großartigen 2003er aus Châteaureserven erwerben:

354403 Vieilles Vignes, C.d.Roussillon Village, rouge 2003 34,53 €/l 25,90 €

40% Grenach noir, 40% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

13,5% Vol.

Gerhard Eichelmann (MONDO): „Faszinierend viel Frucht, herrlich mineralische Noten, **93 Punkte**“.

354503 „La Muntada“, rouge 2003 78,66 €/l 59,00 €

60% Syrah, 25% Carignan, 17% Grenache noir, 8% Mourvèdre

13,5% Vol.

Gerhard Eichelmann feiert in der MONDO-Ausgabe Nr.45 unsere französische Winzerlegende: „Gérard Gauby macht die faszinierendsten Weine im Roussillon. Die Weine haben an Finesse und Komplexität gewonnen, ohne an Kraft und Konzentration zu verlieren. Sie sind herrlich mineralisch und nachhaltig und von sehr guter Haltbarkeit. La Muntada 2003 besitzt faszinierend viel Frucht, herrlich viel Stoff und Konzentration, feine Mineralität, ganz gewaltiger Nachhall, **95 Punkte**“.

DOMAINE LE SOULA (GÉRARD GAUBY) – SAINT MARTIN DE FENOUILLET

***Biodynamische Meisterwerke voll rassiger Mineralität und nordischer Kühle
von kargen Granitböden aus den Höhenlagen des Roussillon***

Die Domaine le Soula, ein Weingut, das mittlerweile in der gesamten französischen Winzerschaft in aller Munde ist, liegt rund 40 km vom Weingut Gauby entfernt – hoch in der bergigen Hügelandschaft des Roussillon. Gérard Gauby betreibt es zusammen mit seinem jungen Partner Éric Laguerre (der für die alltägliche Weinbergsarbeit zuständig ist) nach seiner ureigenen Philosophie, vinifiziert dort jedoch aufgrund der völlig unterschiedlichen Bodenformation als auf seinem Heimatgut Weine von gänzlich anderer Stilistik. Auf ca. 450 bis 500 m Höhe in Fenouillède, am Fuße der Pyrenäen gelegen und mit einem traumhaften Blick auf den legendären Mont Canigou gesegnet, verfügt dieses neue Flaggschiff des Roussillon über exzellente, karge Granitböden, die Weine voller Ursprünglichkeit und originärer Stilistik entstehen lassen. Denn Granit vermittelt den Weinen etwas weniger Konzentration, dafür jedoch eine traumhafte Frische und eine ureigene Art von Mineralität, die sich präzise über die Zunge ergießt. Durch die Höhenlage der Parzellen reifen auf Soula die Trauben auch knapp drei Wochen später aus als sonst im Roussillon, so dass Gérard zunächst die eigene Ernte einbringen und dann in aller Ruhe die Weine von Soula vinifizieren kann. Zunächst jedoch mussten die dortigen Reben regeneriert und auf biodynamischen Anbau umgestellt werden. Dann geriet schon die Jungfernernte im großen Jahrgang 2001 spektakulär: Gauby „zaubert“ seither Weine, die sich vollkommen von denen unserer anderen Roussillongüter unterscheiden. Die kargen Granitböden ergeben traumhaft schöne, extrem dichte Terroirweine von feinsten Mineralität und vibrierender Frische, die eine herrliche Ergänzung zu den übrigen Weinen von Gauby darstellen und unsere Auswahl südfranzösischer Spitzenweine enorm bereichern.

357105 Le Soula, V.d.P. V.d.P. des Côtes Catalanes, blanc 2005

38,00 €/l 28,50 €

40% Grenache blanc, 30% Sauvignon, 10% Chenin, 20% Marsanne und Roussanne

13% Vol.

„Sensationelle Qualität, 98 Punkte“, bewertet Alles über Wein bereits den gleich guten 2002er.

Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Marsanne und Chenin Blanc aus biodynamischem Anbau, handgelesen, penibelst selektioniert, ergeben eine faszinierende Cuvée, die 8 Monate in neuen und gebrauchten Barriques auf der Feinhefe verbrachte. Die sagenhafte Mineralität und die singuläre Frische, die Gauby wie kein zweiter in Frankreichs wildem Süden in diesem stilistisch absolut unverwechselbaren Weltklasseweißwein auf die Flasche zaubert, erinnern an beste Rieslinge aus dem deutschsprachigen Raum oder an große weiße, wesentliche teurere Burgunder; so klar, reintonig und präzise zieht sich ihre tiefgründige Spur über die gesamte Zunge. Dabei präsentiert sich diese Rarität in ihrer Stilistik von den anderen Weißweinen Gaubys völlig verschieden, denn das großartige Granitterroir der hoch gelegenen Weinberge mit phantastischem Blick auf den Mont Canigou vermittelt noch einmal ein deutliches Mehr an Frische, Kühle, Rasse, Finesse und Mineralität! Ein begeisterndes, aber auch provozierendes Meisterwerk (zumindest für den unerfahrenen Gaumen). Mächtig, konzentriert, opulent und zupackend am Gaumen, ungemein komplex in seiner Aromatik, perfekte Balance zwischen phantastischem Schmelz, schmeichelnder Cremigkeit und vibrierender Stahligkeit, „eine eiserne Faust im samtenen Handschuh“, wie die Franzosen gerne solch gleichermaßen zupackende wie Noblesse ausstrahlende Weincharaktere beschreiben. André Dominé, einer der versiertesten Weinkenner der Welt und Autor des Standardwerkes „Wein“, vergibt in „Alles über Wein“ diesem Monument genialer Winzerkunst im 02er Jahrgang 98 Punkte und urteilt: „Helles Grüngold; grüne Kräuter, Früchte, Würz- und Rauchnoten; herrliche Frische, seidige Textur, elegant, wunderbare, endlose Mineralität, sensationell“. Und alle meine bisherigen Degustationen des 2005ers zeigen an, dass der Soula blanc in diesem großartigen Jahrgang wohl noch schönere Talente in die Wiege gelegt bekommen hat als je zuvor. Zweifellos einer der schönsten Weißweine Frankreichs!

Zu genießen ab sofort, Höhepunkt wohl 2010 bis nach 2018, unbedingt einen ganzen Tag vor dem Genuss dekantieren und nicht zu kalt servieren!

357205 Le Soula, V.d.P. des Côtes Catalanes, rouge 2005

38,00 €/l 28,50 €

35% Grenache noir, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Carignan, 10% Syrah

13% Vol.

Grenache und Cabernet Sauvignon aus überwiegend altem Rebbestand von Granitböden aus 450 bis 500 m Höhe prägen diesen ungemein komplexen Terroirwein: Feine Beerengaromen, Minze, Kräuter der Region (insbesondere Rosmarin), Zimt, Nelken, Wacholder, Trüffel, heller Tabak und eine fleischig zarte Süße beircen Nase und Gaumen, doch im Mund ist dieser große Terroirwein eher von einer kühlen Bordelaiser Stilistik geprägt denn von der Wärme des Südens. Ähnlich wie beim ebenso faszinierenden Weißwein erbringt der Granitboden bei aller Extraktion auch hier mehr Frische, Finesse und Mineralität als schiere Kraft und Konzentration. Der 15-monatige Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques verleiht diesem Meisterstück eine großartige Struktur und cremige, geschliffene Tannine sowie einen ungemein lang anhaltenden, kühlen, komplexen, zutiefst mineralischen Abgang. Die feine, ungemein präzise Mineralität, die sich betörend auf der Zunge ausbreitet, wirkt zusammen mit den knappen 13 Volumenprozent Alkohol nordisch kühl und erfrischend und steht im anregenden Kontrast zu der zart süßlichen, ungemein duftintensiven, Gewürzbetonten Nase. Elegant, nobel und zugleich bodenständig erdig in seiner Stilistik ist dieses neue Meisterwerk von Gérard Gauby nicht nur der perfekte Wein zu mediterranen Gerichten sondern auch für herbstliche Pilz- und Trüffelgerichte oder knusprig gebratene Entenbrust, mit Weihnachtsgewürzen glasiert. Zu genießen ist dieser rassige Vollblutwein von feinstem Granitterroir durchaus schon jetzt in seiner betörenden Primärfruchtphase (mehrere Tage lang aus der geöffneten Flasche wird er immer besser!), Höhepunkt 2010 bis nach 2016.

Einer der großen roten Referenzweine des französischen Südens vom Fuße der majestätischen Pyrenäen!

DOMAINE VIAL-MAGNÈRES – BANYULS

Süße Rotweine von traumhaft schönen Schieferterrassen am Mittelmeer – weit mehr als nur eine fitnessreichere Alternative zum Portwein!

Banyulsweine bilden wie große Port einen ganz eigenen Kosmos für ihre Liebhaber, es sind sinnliche Genüsse unverwechselbarer und höchst eigenständiger Machart. Sie kommen von einem außergewöhnlichen Weinanbaugebiet, wie es nur wenige in der Welt gibt, aus vier malerischen Orten direkt am Mittelmeer, kurz vor der spanischen Grenze. Wenn Sie, werte Kunden, einmal in den steilen, schwarzen Schieferterrassen im äußersten Osten der Pyrenäen gewesen sind, mit ihren spektakulär zum Mittelmeer abfallenden Hängen, dann wird Sie die Erinnerung an einige der schönsten Weinberge der Welt nicht mehr loslassen. Die Rebstöcke krallen sich förmlich an den Terrassen fest, der felsige Untergrund ist höchstens von einer ganz zarten Erdschicht bedeckt, die Böden sind dementsprechend karg und ärmlich. (Nach heftigen Gewitterregen muss die dünne Bodenschicht von den Winzern wieder mühsam von Hand auf den nackten Fels aufgetragen werden!)

Das Mikroklima jedenfalls ist einzigartig: Eine enorme Sonneneinstrahlung und der Einfluss des direkt angrenzenden Mittelmeeres führen zu höchsten Qualitäten in den Trauben, die sich mit Zucker und Aromastoffen regelrecht voll saugen. Und der Geschmack dieser großen, roten wie weißen, grenachedominierten Süßweine ist unvergleichlich, abhängig im Einzelfall vom Produzenten und seinem Ausbaustil: entweder oxidativ oder im Gegenteil dazu die Bewahrung der Fruchtigkeit. In jedem Fall ist ein großer Banyuls ein Sinnenzauber an Aromen: Schokolade, Rosinen, Pflaumenmus, geröstete Mandeln, Haselnuss, Kaffee, Kakao, Karamell und bisweilen schwarze Trüffel sind einige Duftnoten, die einem guten Banyuls entströmen. Der Alkoholgehalt ist niedriger als der von Portwein oder Sherry und auf der Zunge bewahrt sich ein guter Banyuls, trotz der feinen Süße, immer eine animierende Frische durch eine präsente Säure. Eine Besonderheit sind nicht oxidativ ausgebaute Banyuls aus großen Jahren, häufig Vintage oder Rimage genannt, die selbst im hohen Alter frisch, süß und nobel schmecken und komplexe Aromen von roten und schwarzen Früchten, sowie Kirschwasser entwickeln.

Das einmalige Spiel von Süße und Säure, Frucht und Tanninen, Frische und cremiger Textur macht einen großen Banyuls zu einem sinnlichen Weingenuss ganz besonderer Art. **Und die Domaine Vial-Magnères ist zweifellos einer der drei besten Banyuls-Produzenten überhaupt**, nicht wenige Kenner meinen DER beste! Die Weinberge der kleinen Kultdomaine liegen in besten Lagen (Felsgestein mit Schiefer) in Meeresnähe, werden ausschließlich von Hand bearbeitet und ihre Weine sind von sehr feinem, mildem Charakter, nicht so oxidativ ausgebaut wie die vieler Nachbarn. Vier großartige Banyuls möchten wir Ihnen präsentieren, die in ihrem unterschiedlichen Charakter das grandiose Spektrum dieser einzigartigen Weine widerspiegeln und allesamt noch über ein großes Entwicklungs- und Lagerungspotential verfügen. Für mich sind diese wunderbaren Tropfen der ideale Begleiter zu allen Arten von Schokoladenspeisen, Kaffee und immer mehr zu einer guten Zigarre, hier durchaus eine Konkurrenz zu noblen Portweinen!

In vielen guten Restaurants zieren diese feingliedrigen Süßweine von Vial-Magnères die Karte. Eine begeisterte Liebhaberin dieser Gewächse ist Christina Hilcker, Sommelier des Jahres 2005. Sie erzählt: „Mit ein Grund dafür, dass ich Sommelier geworden bin, war meine Neugier und die große Freude am Genießen. Die Neugier galt aber nicht nur dem Produkt, sondern auch immer dem Menschen, der dahinter steht. Ich hatte schon das Vergnügen, im Keller von Monsieur Sapéras, dem rührigen Eigner der Domaine Vial-Magnères, persönlich zu verkosten und war sehr beeindruckt von der zurückhaltenden und liebevollen Art dieses sympathischen Mannes. Als Profi darf man sich in letzter Instanz davon nicht blenden lassen, ein netter Winzer macht nicht unbedingt immer große Weine, aber manchmal geht beides Hand in Hand. Umso mehr freute es mich, als ich an einem trüben Novemberabend in Deutschland die Möglichkeit hatte, diese das Herz erwärmenden Weine ein Jahr später unter etwas weniger romantischen Aspekten nach zu verkosten. Sie schmeckten genau so gut wie in der kleinen Probierstube am Mittelmeer, vornehm in ihrer aristokratischen Art und genau so wenig laut wie Monsieur Sapéras es ist, aber sie hinterlassen einen unauslöschlichen Eindruck. Welch großartige Alternative zu den wesentlich teureren Spitzen-Portweinen!“

Ein persönlicher Tipp: Ein bis zwei Gläschen aus der Flasche leeren, dann diese wieder mit dem Kork verschlossen 2 Tage in den Kühlschrank zurückstellen. Beim weiteren Genießen ab dem dritten Tag „explodieren“ die Aromen förmlich im Glas!

345604 Banyuls Rimage 2004

22,53 €/l 16,90 €

100% Grenache noir

16% Vol.

Gedecktes Granatrot mit leicht bräunlichen Aufhellungen zum Rand. In der Nase präsentiert sich dieser fabelhafte Jahrgangs-Banyuls elegant und von aristokratischer Noblesse mit feinen Aromen von wilden Beeren, Kräutern, einem Hauch von eingelegten Zwetschgen, dazu begeistern Aromen von Weihnachtsgewürzen und Nüssen. Am Gaumen setzt sich der elegante Eindruck der Nase fort in Verbindung mit einer unaufdringlichen Süße und einer feinen Würze. Ein wunderschöner Banyuls, der zu keinem Zeitpunkt sättigend wirkt, dessen Süße-Säure-Spiel vielmehr den Gaumen zart umschmeichelt und zum ständigen Füllen der Gläser verführt. Nicht nur ein hervorragender Dessertwein, sondern auch ein großartiger Begleiter zu Gerichten wie Gänseleberterrine im Pumpernickelmantel mit eingelegten Zwetschgen, kross gebratene Ente mit Weihnachtsgewürzen glasiert oder Weichkäse mit eingelegten Nüssen und Fruchtbrot.

345700 Banyuls Tradition 7 ans d'âge

21,26 €/l 15,95 €

70% Grenache noir, 20% Grenache gris, 5% Carignan, 5% Grenache blanc

16,5% Vol.

Ein betörender Wein, der in einem dunklen Malzton mit zarten cognacfarbenen Reflexen ins Glas läuft. Die Nase ist deutlich vom oxidativen Ausbau geprägt, dunkle Nüsse, Zimt, Malz, Karamell, Kaffee, Fleischbrühe, eher im Hintergrund das Aroma von Zwetschgen, getrockneten Feigen und reifen Brombeeren. Am Gaumen süß und zugleich herzhaft. „Nur wer sich auf einen derart feinen Weinstil einlässt, wird verstehen, welche großartige Genuss sich dahinter verbirgt, solo genossen als Apéritif, zum Salzgebäck oder als Digestif zum Espresso ist er genau so ein Vergnügen wie zu Entenleber mit eingelegten schwarzen Walnüssen oder zur Ochsenchwanzessenz mit Trüffelklößchen. Zur Zigarre ebenfalls ein optimaler Begleiter“, lobt Christina Hilcker begeistert diesen 7 Jahre alten vorzüglichen Banyuls der Spitzenklasse.

345596 Banyuls Grand Cru Cuvée „André Magnères“ 1996

48,00 €/l 36,00 €

100% Grenache noir

16,5% Vol.

Funkelndes dunkles Karamell mit dunklen bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase ein ungemein komplexes Aromenbündel nach Zimt, Nelken, Karamell, Waldlaub, karamellisierte Nüsse und Maronen, hochkonzentrierte Fleischbrühe, Dörrobst, wilde Kräuter der Garrigue... Die Liste ließe sich unendlich fortsetzen. Am Gaumen ungemein fein und mineralisch (hier schmeckt man förmlich den Schieferboden!) und eine aristokratische Süße, gepaart mit einer erfrischenden Säure und feiner Würze, so dass dieser grandiose Süßwein einem Colheita oder einem gereiften Vintage Port absolut ebenbürtig ist. Ich trinke solche Weine mit großem Vergnügen – aufgrund ihrer Individualität und ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeit zum Essen, mit Vorliebe in der herbstlichen Zeit zu Maronen, Trüffeln, Waldpilzen, aber auch zur Zigarre vor dem Kamin. Zu schokoladigen, weihnachtlichen Desserts ein echtes Muss! Wer dieses sinnliche Erlebnis noch nicht gekostet hat, sollte diesen fabelhaften Wein vielleicht einmal zum geschmorten Ochsenschwanz mit Gänseleberfüllung und Trüffeljus, zur Gans mit Maronenfüllung und karamellisiertem Rotkohl, zum Zimtsoufflé mit Zwetschgen, zur Schokoladenterrine mit karamellisierten Nüssen und Vanilleeis oder zum Gorgonzola Dolce, zart mit Tannenhonig überzogen und Fruchtbrot probieren.

345383 Banyuls Rancio „Al Tragou“ 1983

60,00 €/l 45,00 €

70% Grenache noir, 30% Grenache gris

18% Vol.

In der Farbe ein funkelndes Karamell mit goldenen, bernsteinfarbenen Aufhellungen zum Rande hin. Welch traumhafte Vielfalt von Aromen: Mineralische Noten, gegrilltes Fleisch, Honig, Karamell, schwarze Nüsse, Sojasoße, hochkonzentrierte Essenz von Wild oder Wildgeflügel. Am Gaumen sehr reif, tritt die Süße eher etwas in den Hintergrund und eine schöne Würze von Nelken, Zimt und geschmortem dunklen Fleisch macht sich breit. Der perfekte Wein zu Schmorgerichten, zu weihnachtlichem Gebäck oder einfach nur so zum Meditieren nach des Tages Müh und Last. „Man muss lange suchen, bis man Portwein in dieser Qualität und zu diesem Preis findet“, Christina Hilker. Hält angebrochen bis zu 3 Monaten ohne Qualitätsverlust im Kühlschrank.

SÜDWESTEN

Frankreichs wild-ungebändigter Südwesten – die gesündesten Weine der Welt!

Das Anbaugebiet des faszinierenden französischen „Südwestens“ umfasst räumlich relativ weit voneinander entfernt gelegene Appellationen, beginnend in unmittelbarer Nachbarschaft des Bordelais und endend am Fuße der Pyrenäen, deren berühmteste bei Weinliebhabern einen exzellenten Ruf genießen, wie beispielsweise Cahors und Madiran (diese beiden renommiertesten Anbaugebiete des Südwestens, die aller fabelhaften Qualitäten zum Trotz im Unterschied zum Burgund und zu Bordeaux in Deutschland immer noch erst einem intimen Kreis von Kennern wohl bekannt sind, werden daher in unserem Sortiment als separate Regionen geführt und ausführlich beschrieben). Selten findet man sonst auf der Welt eine solche Vielfalt autochthoner Rebsorten, die unter den Händen ehrgeiziger, talentierter Winzer ihren jeweils eigenständigen Charakter unverfälscht zum Ausdruck bringen können. Welch eine Fundgrube für Liebhaber individueller Weine mit großer Persönlichkeit und unnachahmlicher Note!

Insgesamt ist das Qualitätsniveau aber noch sehr uneinheitlich, waren doch die meisten dieser Anbaugebiete über Jahrzehnte in einem Dornröschenschlaf versunken, so dass viele Weine weder Ausstrahlung noch Individualität besaßen. Erst in den letzten 15-20 Jahren hat eine neue, zahlenmäßig noch kleine Generation von „jungen Wilden“, erfolgshungrige Winzersöhne und -töchter sowie ambitionierte Seiteneinsteiger, das Qualitätsniveau geradezu revolutioniert: Diese kleine Elite von handwerklich arbeitenden, enthusiastischen Winzern hat binnen eines Jahrzehnts durch die erfolgreiche Rekultivierung von teilweise uralten Reben mit bestem genetischen Material, infolge von drastisch verbesserter Weinbergsarbeit, durch zum Teil extrem niedrige Erträge sowie große Investitionen in eine moderne Kellertechnik individuelle Spitzenweine kreiert, so „dass das Preis-Leistungsverhältnis bei diesen Weinen eines der besten in ganz Frankreich ist“ (Hachette).

Doch nicht nur wegen ihrer herausragenden Qualitäten auf absolutem Spitzenniveau bilden die Weine des französischen Südwestens einen Schwerpunkt in unserem Programm. Darüber hinaus seien sie auch die „gesündesten Weine der Welt“ – so urteilt zumindest Dr. Roger Corder vom Londoner William Harvey-Institut für Kreislaufforschung. Der renommierte Mediziner hat das so genannte French Paradox genauer untersucht, das 1979 zum ersten Mal in der Zeitschrift „Lancet“ beschrieben wurde: Es wurde beobachtet, dass die Bevölkerung in Südwestfrankreich seltener Herzinfarkte als Menschen in anderen Industrienationen erleidet, obwohl sie sich infolge ihrer traditionellen Küche, erinnert sei hier nur an die berühmte „foie gras“, fettreicher und üppiger ernähren als irgend wo sonst. Der französische Arzt Dr. Serge Renaud brachte das Phänomen 1992 in Zusammenhang mit dem hohen Rotweinkonsum. Doch Roger Corder war irritiert durch widersprüchliche Studien, die dem Rotwein mal eine lebensverlängernde Wirkung zusprechen und dann wieder keinen Unterschied finden zwischen Rotwein,

Weißwein und Bier. Also untersuchte Corder anhand 28 völlig unterschiedlicher Weine aus verschiedenen Ländern, ob ein Bestandteil von Rotwein, die Polyphenole, denen man die Herz schützende Wirkung zuschreibt, unterschiedslos in allen Fällen die Blutgefäße vor Verstopfung bewahrt.

Und Corders Experiment hatte einen eindeutigen Sieger: unseren tiefdunklen, fast pechschwarzen Madiran „Cuvée Charles de Batz“ der Domaine Berthoumieu, hergestellt aus der Tannat-Rebe. Auch Cabernets haben in diesem Experiment gut abgeschnitten, kalifornische Weine landeten im Mittelfeld, Australier bildeten zusammen mit Weiß- und Rosé-Weinen die Schlusslichter im Wettstreit um die beste Schutzwirkung. Das schlechte Abschneiden der hellen Weine hatte Corder erwartet: Polyphenolhaltig sind vor allem die Haut und die Kerne der Trauben, die nur beim Rotwein bis zum Schluss mitfermentiert werden. Die krassen Unterschiede zwischen den einzelnen Rotweinen aber waren es, die ihn elektrisierten. Seine Lösung nach vielen Gesprächen mit Winzern in aller Welt: Die Traubensorte ist zwar wichtig, aber genauso die Verarbeitung der Trauben. Die Weine, die schlecht abschnitten, hatten meist nur Gärzeiten von vier bis fünf Tagen. In den traditionellen Weinregionen Frankreichs, und insbesondere bei den Weinen, welche die Herz schützende Funktion besitzen, betragen sie aber bis zu drei Wochen. Um die Polyphenole, auf die es ankommt, aus den Kernen heraus zu lösen, sollten es mindestens neun bis zehn Tage sein, schätzt Corder.

Seine Schlussfolgerung: Nicht Rotweine oder Polyphenole an sich schützen vor Herz-Kreislaufkrankungen, sondern jene Polyphenole, die aus Trauben der Tannat- oder Cabernet Sauvignon-Rebe nach längerer Gärung freigesetzt werden. Die Tannatraube ist mit der Cabernet-Sauvignontraube (und natürlich auch der Malbectraube aus dem Cahors) verwandt, doch enthält sie noch wirksamere Polyphenole. Die optimale Herz schützende Wirkung findet man daher bei Weinen aus Südwestfrankreich, und damit genau aus denjenigen Regionen, in denen das French Paradox ursprünglich beschrieben wurde!

CAHORS

Vom Niedergang und der Wiederauferstehung eines der großen Weinanbaugebiete Frankreichs

Quercy im Südwesten Frankreichs ist eine zauberhafte Landschaft. In Millionen von Jahren hat der wildromantische Lot zwischen der Garonne-Ebene und den Auvergne-Bergen sein Flussbett in die trockene Hochebene am Rande des Zentralmassivs gegraben und seine für den Weinanbau so wertvollen Sedimente angehäuft. Er mäandert durch abrupte Felsabbrüche und weiß getünchte Kalkklippen, aber auch durch fruchtbare, grün leuchtende Täler und Weinberge auf flachen Geländeterrassen. Immer wieder windet sich der Lot in weiten Schleifen, auf deren Landzungen mittelalterliche Städte und Burgen liegen. In diesem zauberhaften Tal gedeiht die kapriziöse Malbec-Traube bestens, die dereinst auch im Médoc höchstes Ansehen genoss und ein hoch geschätzter Bestandteil vieler hochklassiger Bordeauxgewächse war; in den letzten Jahrzehnten jedoch vom pflegeleichteren Merlot weitestgehend verdrängt wurde. Bei sorgsamer Pflege, niedrigen Erträgen und fein dosierter Extraktion vermag die Malbec-Rebe Großes, ja Unerhörtes zu leisten: Sie bringt dann Weine hervor, welche als ultimative Herausforderung der allerbesten Weine vom Ufer der Gironde gelten.

Nach Ansicht vieler wahrer Weinkenner gehört daher die Region Cahors zu den aufregendsten Anbaugebieten der Welt überhaupt. Die Weine sind deshalb so spannend, weil sie von ganz eigener Stilistik sind: die Fruchtaromatik ist expressiv, die Struktur größten Bordelaiser Gewächsen ebenbürtig, die Finesse bei gereiften Gewächsen der Spitzenwinzer häufig burgundisch. Sehr selten habe ich so wohlbalancierte Rotweine genießen dürfen. Sie hinterlassen am Gaumen den Geschmack von vollkommener Fülle, sie sind reichhaltig, cremig und harmonisch sowie von einer blumig-würzigen Kraft, die sehr nachhaltig ist. Ein großer Cahors, nicht umsonst berühmt geworden als der Wein der Könige und Päpste, ist gewirkt wie ein edler Samt Teppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohl-schmeckenden Aromen vollständig auskleidet. Wer jemals einen gereiften Cahors gekostet hat – etwa aus dem Spitzenjahrgang 1990 – ist hingerissen von den subtilen Aromen: Trüffel, Unterholz, Beeren und Lakritze paaren sich mit einer Minzfrische, ähnlich einem Mouton-Rothschild. Insbesondere die Weine von Château Du Cèdre erinnern an die größten Bordelaiser Gewächse. Keine Frage, ein wirklich guter Cahors gehört zu den langlebigsten Rotweinen der Welt. Das Reifepotential liegt bei etwa 15-20 Jahren und mehr, selbst im Stahltank aus-gebaute Weine von 1975 und 1982 zeigten sich bei meinen Verkostungen vor Ort noch zu Beginn des neuen Jahrtausends in tadelloser Verfassung, ohne störenden Alterston.

Wegen ihrer kraftvollen Fülle, der komplexen Fruchtaromen und der enormen Eleganz kann man für eine bestimmte Stilrichtung innerhalb der Weine der Region auch die Bezeichnung „Burgunder des Südens“ wählen. Château Lamartine mit seinen herausragenden Weinen voller Finesse und Sinnlichkeit scheint mir neben der neuen Generation der großen Gewächse von du Cèdre der beste Beleg dieser These. Mit einem Pinot Noir hat ein Auxerrois, so das in der Region häufig gebrauchte Synonym für Malbec, auch gemein, dass seine Weine zwischen „Himmel und Hölle“ schwanken können – großartige Gewächse von den talentiertesten Weinmachern wechseln sich ab mit animalischen, rustikalen Weinen, die kaum trinkbar sind, dennoch aber unter dem Appellationssiegel für teures Geld verkauft werden. Die wirklich guten Cahors, die

zumeist auch in ihrer Primärfruchtphase erstaunlich zugänglich sind, brauchen stets einige Jahre auf der Flasche, um vollständig auszureifen. Doch dann sind es äußerst harmonische, subtile Rote, die ihr Terroir vortrefflich ausdrücken. Sie profitieren im Cahors von einer idealen Mischung zwischen mediterranem und atlantischem Klima: genügend Niederschläge – Trockenstress ist für die Reben ein Fremdwort – ausreichend Sonnenstunden und im Herbst durchlüftet ein frischer Wind die Weinberge. Allerdings neigt diese Rebsorte auch zum Verrieseln und ist anfällig für Krankheiten. Aus diesem Grund wurde sie aus den Weingärten des Bordelais weitgehend verbannt – im Libournais des 19. Jahrhunderts war sie hingegen noch die wichtigste Sorte! Nur im malerischen Tal des Lot wird sie in Europa heute in größerem Stil kultiviert und sorgt ansonsten in Südamerika für Aufsehen.

Doch Vorsicht: Wer die Erträge nicht reduziert und überextrahiert, keltert, wie oben angesprochen, nur animalische, wildwüchtige Weine, rustikal und belanglos, die dem Ansehen von Cahors schaden. Und viele dortige Winzer arbeiten immer noch nachlässig und produzieren zu Dumpingpreisen Billig-Gesöff für Supermärkte. Sie zehren von dem Ruhm einiger weniger herausragender Domänen und nutzen „bauernschlau“ die noch immer bzw. aufgrund der Spitzenleistungen der Vorzeigegüter wiedererlangte hohe Reputation der Region für ihren Absatz unsagbarer Plörre.

Es gibt auch nicht den EINEN Cahors. Wie oben bereits skizziert, sind dafür die Terroirs und die individuelle Handschrift der Winzer zu unterschiedlich: Es befinden sich exzellente Lagen auf Talebene, dann auf teils sehr steinigem oder auch sandigen Terrassen in Hanglagen unterschiedlicher Niveaus (z.B. Lamartine, Haut Monplaisir und Du Cèdre, wobei letztere Domaine das Privileg besitzt, dass die Hälfte ihres Terroirs aus kalkhaltigen Böden in einer Enklave außerhalb der Terrassen besteht) und auf hochgelegenen, wiederum zumeist extrem steinigem Plateaus.

Wichtig zu wissen für ein tieferes Verständnis der Weine der Region ist auch, dass das Cahors, galloromanischen Ursprungs und damit eines der ältesten und berühmtesten Weinanbaugebiete Frankreichs, in seiner langen Geschichte bedauerlicherweise drei gravierende Katastrophen hat überstehen müssen. Zum ersten die wirtschaftlichen Sanktionen des Bordelais zu Beginn der Neuzeit, die heute noch für die extreme Rivalität beider Regionen verantwortlich sind: Die Bordelaiser Handelshäuser sperrten den Cahorswinzern einfach den Transportweg über das Wasser zu ihren Märkten in Nordeuropa ab, voller Neid auf die viel konzentrierteren, kräftigen, fruchtigen und dunkelfarbenen schlichtweg besseren Weine aus dem Cahors – die als „the black wines“ in England sehr gefragt waren –, mit denen man als geeignetes Verschnittmaterial die eigenen, dünnen, blassen Weinchen aufpöpelte. Ein wahrer Wirtschaftskrieg und -krimi!

Dann suchte Ende des 19. Jahrhunderts die Reblausplage die Region heim und den wohl schlimmsten Schlag erteilte das Cahors mit dem verheerenden, mehrwöchigen, harten Jahrhundertfrost 1956, dem damals 99 % aller Anpflanzungen zum Opfer fielen! Heute sind erst wieder ca. 4.000 ha bepflanzt, die Neuanpflanzungen nach dem Frost erreichen langsam ihr optimales Alter und 1971 wurde Cahors zum kontrollierten Ursprungsgebiet (AOC) ernannt und ausschließlich Malbec, Merlot und Tannat als Rebsorte zugelassen. Ein Cahors, so die Vorschriften, muss mindestens 70 Prozent Malbec (auch Cot oder Auxerrois genannt) enthalten. Und in den letzten Jahren ist Cahors endlich eine Region im Glück, denn sie profitiert von einer schier einzigartigen Abfolge von mittlerweile großen Jahrgängen nacheinander: Die abgefüllten Weine der Jahrgänge 1998-2005 zeigen eindrucksvoll das enorme Potenzial einer Appellation, die den großen Renommierregionen der Welt in nichts nachsteht. Die besten Gewächse, und nicht nur im Jahrhundertjahrgang 2005, befinden sich, und das schreibe ich mit Bedacht, auf dem Niveau gar von Premier Grand Crus aus dem Bordelais und wir sind stolz, Ihnen diese Weine auf Weltklasseniveau präsentieren zu können.

CHÂTEAU DU CÈDRE – WELTKLASSEQUALITÄTEN AUS DEM CAHORS

Pascal Verhaeghes authentische Weinunikate voller Dichte und Konzentration, Finesse und Eleganz gelten unter Kennern wie Liebhabern als DIE ultimative Provokation der größten und teuersten Bordelaiser Gewächse!

*„Das Potential unserer Region ist gewaltig und gleichwertig mit dem des benachbarten Bordelais!“ Diese auf den ersten Blick manchem Weinfreund gewagte These **Pascal Verhaeghes**, des ungemein sympathischen Eigners von Château du Cèdre, findet ihre Bestätigung nicht nur in historischen Texten der Vergangenheit, in denen gar von einer Überlegenheit des „black wine“ aus dem Cahors über die Konkurrenz aus dem Bordelais die Rede ist, davon überzeugt jeder Schluck der großartigen Weine von **Château du Cèdre**. Unser Freund Pascal, ein visionärer und innovativer Weinmacher belgischer Herkunft, von so manchem Winzerkollegen hinter vorgehaltener Hand respektvoll als **primus inter pares** seiner Zunft in Frankreich apostrophiert, ist zweifellos der Initiator und die Seele der Renaissance der großen Weine des Cahors, die (infolge hausgemachter Probleme, insbesondere aber infolge des Jahrhundertfrostes von 1956, der einem Kahlschlag gleichkam!) lange genug von einer Reputation lebten, die mit den tatsächlichen „Qualitäten“ in der Flasche nicht mehr übereinstimmte. Doch seit fast 15 Jahren hat Pascal einen Kreis von Gleichgesinnten um sich geschart, man diskutiert gemeinsam neue Ideen und Pascal*

selbst hat einen Cahorswein geschaffen, der nichts, aber auch gar nichts mit den bäuerlichen, harten Cahors zu tun hat, die vielfach noch heute den Markt überschwemmen. Pascal produziert auf kargen Kalksteinlagen, welche für die Finesse und Mineralität in seinen Weinen verantwortlich zeichnen sowie auf extrem steinigem Lehm Böden (auf diesen findet man die ‚galets rouges‘, die berühmten roten Steine aus Châteauneuf, welche die Hitze des Tages speichern und für Fülle und Opulenz in den Weinen sorgen) zwar sehr kraftvolle, enorm dichte und konzentrierte, dunkelrubinrote bis pechschwarze und damit extrem farbintensive Gewächse, die dem Image des „black wine“ gerecht werden; doch seine Weine besitzen mittlerweile auch eine ungemein vielschichtige und feine Frucht, eine extrem rare Komplexität und eine faszinierende Eleganz und seidene Tannine, die man nur bei wenigen großen Weinen auf der Welt überhaupt findet.

Pascal Verhaeghes „neue“ Qualitäten besitzen daher zweifellos singulären Charakter, betören mit einer unvergleichlichen Finesse und demonstrieren mit ihrem **authentischen Terroir- und Rebsortencharakter die Referenzqualität einer traditionsreichen Region**. Die Ursachen für diesen Stilwandel und die damit nochmals verbundene Steigerung der Qualität liegen in den ständig älter werdenden Rebstöcken (nach dem Jahrhundertfrost von 1956 waren 99% aller Reben erfroren und mussten neu angepflanzt werden!), der Jahr für Jahr verbesserten Weinbergsarbeit und der nach über einem Jahrzehnt abgeschlossenen Umstellung der Böden von einer intensiven Bewirtschaftung auf **biologischen Anbau**, einer noch feinfühligere Extraktion in großen Holzbottichen und einem mit den Jahren immer sensiblerem Holzeinsatz. So verfügen die unfiltriert abgefüllten Weine noch immer über enorm viel Dichte und Rückgrat, Kraft und Komplexität und den originären Charakter der Region. Sie besitzen aber mehr denn je eine phantastische Eleganz, eine typische, erfrischende Säure, eine wunderbare Harmonie zwischen Frucht und Holz und ein charakteristisches Bukett von wild wachsenden schwarzen Beeren, Veilchen, Lakritze und deutlichen Gewürzanklängen. Dabei sind die vibrierend rassigen Weine von du Cèdre trotz aller Dichte und Konzentration keine Kraftprotze oder Fruchtbomben für bestimmte Journalisten, sondern reinste „Haute Couture“: eigenständige, handwerklich produzierte Persönlichkeiten aus Samt und Seide. Sie setzen im schönen Tal des wildromantischen Lot schlichtweg neue Maßstäbe, und dies nicht nur für ihre traditionsreiche Region und sind unter Preis-Leistungsgesichtspunkten mehr als eine unerhörte Provokation für die gerühmtesten Bordelaiser Gewächse. Denn Pascal kreiert eigenständige und komplexe Weine mit derart kräftigen, jedoch seidigen Tanninen, dass sie zugleich an große Bordeaux, als auch an beste Gewächse der nördlichen Rhône erinnern, Weine, die allerdings ein Vielfaches dieser tiefdunklen Cahors-Weine mit ihren betörenden Beerenaromen kosten – **Kategorie persönliche Lieblingsweine!**

So erscheint es nur noch auf den ersten Blick überraschend, bei genauerem Hinsehen jedoch folgerichtig, dass sich mittlerweile etliche Châteaubesitzer aus Bordeaux nach Cahors auf den Weg machen – um bei Pascal zu lernen, wie er aus der nicht leicht zu handhabenden, aber großartigen, uralten Rebsorte Malbec diese faszinierenden Spitzenweine vinifiziert.

Dabei gibt es auf Château du Cèdre keine wirklichen Geheimnisse zu entdecken. Pascals „vins de garde“ mit ihrem immensen Potential, die mittlerweile infolge der vielen subtilen Weiterentwicklungen auch wesentlich früher trinkbar sind als früher, sind schlicht das Ergebnis harter handwerklicher Arbeit im Weinberg und im Keller sowie einer Vielzahl von innovativen Ideen und kleinen Verbesserungen. Auch Meister ihres Faches lernen ständig hinzu und entwickeln sich weiter. Dabei sind es dann stets die Summe vieler kleiner Verbesserungen, die, neben der Grundlage eines großen Terroirs, entscheidend sind für die Qualität eines Weines und einen guten von einem großen unterscheiden. So werden beispielsweise im Juli alle Träubchen, die sich berühren, aussortiert, damit kein Fäulnisherd entstehen kann. Im August werden dann nochmals alle unreifen Früchte abgepflückt. Diese extreme Auslese ergibt bei der Ernte ganze drei bis fünf Trauben pro Stock. Und manchmal, wenn es die Witterung erfordert, sogar noch weniger! „Und selbst nachdem der Wein in den Barriques reift“, erzählt Pascal, „nehme ich ständig Fassproben und überlege, wann welches Fass wieder was braucht. Die anderen Winzer sperren einfach den Keller zu und warten.“

Wenn Sie, liebe Kunden, jemals die Möglichkeit haben, diese Domaine im schönen Tal des wildromantischen Lot zu besuchen, dann sollten Sie Pascal überreden, dass er Sie die einzelnen Cuvées aus den unterschiedlichen Barriques der besten Tonneliers probieren lässt: Einen besseren Anschauungsunterricht, wie sich unterschiedliche Barriquesarten auf den Wein auswirken, werden Sie nirgendwo erhalten und Sie bekommen gleichzeitig eine Vorstellung, wie ein im positiven Wortsinn Qualitätsbesessener seine Weine in aufwendiger Arbeit komponiert, mit einer Stilistik, die Maßstäbe setzt für die großen Weine der Welt. Sowohl die Selektion „Le Prestige“ (90 % Malbec, 10 % Tannat) als auch die 1996 erstmals produzierte Supercuvée „Le Cèdre“ (100 % Malbec, in Cahors auch Cot oder Auxerrois genannt), von alten Rebstöcken, beide übrigens vom „Feinschmecker“ bereits zu den 100 besten Weinen der Welt gezählt, werden in sehr unterschiedlichen neuen und gebrauchten Barriques bester Tonneliers ausgebaut unter feinst dosierter Anwendung der Mikrooxidation und nach abgeschlossener Reifung mit großer Könnerschaft assembliert. So entstehen eigenständige und komplexe Weine mit kräftigen, jedoch seidigen Tanninen, die nicht nur nach Einschätzung der „Bibel“ der französischen Weinkritik, dem „Classement 2008“, die „Referenzweine der Appellation darstellen, mit traumhaften Tanninen und einer unvergleichlichen Samtheit am Gaumen, und dies unglaublich konstant seit nunmehr 15 Jahren“. Und seit dem 2000er Jahrgang setzt Pascal, dieser niemals ruhende, stets kreative Geist noch eins drauf: Zusammen mit seinem Freund Luc de Conti (Tour des Gendres) hat er eine spezielle Form der Mikrooxidation entwickelt, die ihn einen historischen Wein, die Grande Cuvée, hat produzieren



lassen, gewonnen aus verrückt niedrigen Erträgen von 19 hl/ha von seinen ältesten Malbecreben. Historisch zu nennen ist dieser Weltklassewein deshalb, weil hiermit erstmals in der Neuzeit von Cahors ein Gewächs kreiert wurde, das die absoluten Top-Weine aus dem Bordelais, die allerbesten Grand Crus, qualitativ herausfordert (Vergleichen Sie doch einmal die Bewertungen in der französischen Fachpresse, beispielsweise die identischen Noten im Jahrhundertjahrgang 2005 im „Classement“!), und das bei einem Vielfach niedrigeren Preis!

Nehmen Sie, liebe Kunden, uns beim Wort und probieren Sie diese herausragenden Weine aus 2005 („ein nie zuvor erreichtes Qualitätsniveau“, Classement 2008, „noch besser als der große 2002er“, Michel Bettane) und sichern Sie sich den ebenfalls phantastischen Jahrgang 2006 zu günstigen Subskriptionspreisen. Der Jahrhundertjahrgang 2005 bot, wie auch im nicht weit entfernten Bordeaux, die erdenklich besten klimatischen Voraussetzungen. In einem optimalen Sommer, es war warm, aber nicht zu heiß gab es am 28. Juli ein höchst willkommenes Gewitter mit genau der richtigen Dosierung an Regen: Kein Tropfen zuviel, aber auch kein Tropfen zu wenig!, die Wasserspeicher füllten sich genau richtig auf. Die Monate August und September waren eine einzige Sonnenorgie mit heftigen Nordwinden, die eine traumhafte Kühle in der Nacht spendeten und für eine legendäre, komplexe Aromenbildung in den optimal gereiften Trauben führten. Auch von Anfang September bis Mitte Oktober, bis zum Ende der Ernte also, fiel kein einziger Tropfen Regen, so dass alle Trauben in kerngesundem Zustand eingebracht werden konnten. **Zustände wie im Märchen!** Die Weine, die unser Freund Pascal daraus erzeugt hat, sind mit dem Begriff spektakulär nur unzureichend beschrieben, Weine mit einer Finesse, Rasse, Eleganz und insbesondere einer Komplexität wie nie zuvor. Ich verspreche Ihnen persönlich: Pascal ist eher ein zurückhaltender Mensch, große Worte sind seine Art nicht. Doch kommt das Thema auf den Jahrgang 2005, dann funkeln seine Augen, bei der Verkostung der vielen Barriquefässer auf der Domaine sprudelt es vor Begeisterung nur so aus ihm raus: „Ja, Tino, die letzten Jahrgänge waren allesamt super, insbesondere 2004. Aber so etwas wie in 2005 habe ich noch nie in den Fässern gehabt. Wenn ich mir als Winzer einen Klimaverlauf wünschen dürfte, dann wäre er genau wie in 2005, **dem größten Jahrgang aller Zeiten in der Historie des Cahors.** Und wir schmecken natürlich auch jedes Jahr das steigende Alter unserer Reben, die mittlerweile ein optimales Entwicklungsstadium erreicht haben.“ Ich selbst kann Pascal und den oben zitierten renommierten französischen Fachjournalisten nur uneingeschränkt zustimmen: **Auf du Cèdre wurden in 2005 schlichtweg die besten Weine in der glanzvollen Geschichte dieser großartigen Domaine vinifiziert**, die in ihrer jeweiligen Preisklasse mit einer bis dato unvorstellbar feinen, cremigen Tanninstruktur versehen sind und damit bereits früh zu genießen und doch sehr lange haltbar sein werden! Dabei sind die Nuancen zu den ebenfalls phantastischen 2002/4ern, auch in der Stilistik, sehr gering. Im Abstand von drei Monaten habe ich zwei Fassproben aller Weine probiert und kann mich nur dem Urteil von Pascal Verhaeghe anschließen: „Die Weine haben bei aller Dichte und Konzentration noch einen Tick mehr an Harmonie und Balanciertheit, an unglaublicher Finesse und burgundischer Eleganz!“ Und das Tollste. Unser Freund Pascal Verhaeghe hat **in 2005 die Preise nicht erhöht** (welch himmelweiter Unterschied zum Bordelais): Ein ungeheurer Glücksfall für alle Weinliebhaber auf der Welt! Denn wo gibt es noch ähnlich phantastische Weine zu solch moderaten Preisen? Die von uns heute angebotenen Rotweine von du Cèdre verdienen daher meine ganz besondere Empfehlung. **Weltklasseweine zu schier unglaublich niedrigen Preisen.** Der „Le Cèdre“ spielt qualitativ in der Liga bester 2e Crus, die „Grande Cuvée“ ist die ultimative Provokation der wesentlich teureren und höchst bewerteten Bordelaiser-Kultweine! Mein Wort drauf!

502505 Cedrus, rouge 2005

90% Malbec, 10% Merlot

13% Vol.

9,20 € /l 6,90 €

Traumhafter, authentischer Alltagswein, einer der größten Weinwerte Frankreichs!

Tiefdunkles Kardinalsrot, ja fast schwarze Farbe. In seiner faszinierenden Stilistik ein zwar wunderbar authentischer, aber gleichzeitig erstaunlich früh zugänglicher Wein aus Trauben bestens gepflegter Malbec-Rebstöcke (dazu 10% Merlottrauben), in gebrauchten Eichenholzfudern meisterlich vinifiziert und behutsam ausgebaut. In der Nase eine sehr feine, betörende Frucht (hier spürt man deutlich den schmeichelnden Einfluss des Merlot) von wilden roten Früchten, dazu Anklänge an orientalische Gewürze, Oliventapenade, Rosmarin und Thymian, aber auch eine frische balsamische Note und ein Hauch von nobler Schokolade. Für einen derart fairpreisigen Alltagswein nicht nur erstaunlich konzentriert und strukturiert, sondern dabei ungewöhnlich weich und geschmeidig – keine Überraschung, denn auch bei der so delikaten, zart-cremigen Tanninstruktur spielt der kleine Merlotanteil eine ebenso entscheidende Rolle wie die genialen Vinifizierungskünste eines brillanten Magiers. Ein fabelhafter Alltagswein aus einem Jahrhundertjahrgang, der zum ständigen Weitersüffeln verführt – aufgrund seiner herrlich feinen Gerbstoffe, seiner phantastischen Frische und seines pikant-mineralischen Nachhalls. Wieder ein herausragender Wein in der Kategorie Preis-Leistung!

Dieser herrliche Einstiegswein in die magische Weinwelt Pascal Verhaeghes verdeutlicht, warum das „Classement 2008“, die ‚Bibel‘ der französischen Weinkritik, Château du Cèdre als Referenzgut seiner grandiosen Region feiert, mit durchgehend großen Qualitäten seit 15 Jahren. Trinkbar ab sofort (Dekantieren empfohlen oder über mehrere Tage aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt Herbst 2008 bis 2012, mindestens.

502105 Le Prestige, rouge 2005

17,20 €/l 12,90 €

90% Malbec, 5% Merlot, 5% Tannat

13,5% Vol.

„Classement 2008“: „Eine herrliche Cuvée von großer Finesse und traumhafter Balance“

Ungemein leckere Cuvée aus 90 % Malbec und etwas Merlot sowie Tannat von Rebstöcken aus erstklassigen Parzellen, die mittlerweile auch ein optimales Alter erreicht haben, um einen wahrhaft aristokratischen Wein zu vinifizieren. Welch gehaltvolle Frucht aus niedrigen Erträgen, penibel und akribisch handselektiert! Die malolaktische Gärung erfolgte teilweise im Eichenholz, der Wein wurde dann nach fast 20 Monaten Ausbau in neuen, ein und zwei Jahre alten Barriques unfiltriert abgefüllt. Das Ergebnis: Ein nobler, edler Wein mit einer tiefdunklen, violetschwarzen Farbe. So cremig dicht wie der Wein ins Glase läuft, so präsentiert sich auch die komplexe Nase, die dem geneigten Genießer wie eine gespannte Feder fast aus dem Glas entgegen zu springen scheint: Cassis pur, dunkle Beeren, schwarze Kirschen, geschmolzene Schokolade und Fruchtbrot, Nelke sowie frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Am Gaumen setzt sich diese schier überbordende Frucht fort und auf der Zunge zeigt sich dieser herrlich konzentrierte, dichte Wein mit seiner kernigen Tannin- und Säurestruktur und seiner erfrischenden Kühle im Vergleich zu früheren Jahrgängen erstaunlich offen. Dieser „Wahnsinnsstoff“ vereint Duftigkeit, Transparenz und Finesse mit Dichte, Festigkeit und muskulöser Kraft. Im Jahrhundertjahrgang 2005 strotzt die natürlich gewachsene Konzentration nur so vor Brillanz und Komplexität. Ja, liebe Kunden, so spannend und edel kann ein Cahors sein! Ein Supertropfen, ein genialer Wein, dem meines Erachtens eine fabelhafte Zukunft bevorsteht, besonders dann, wenn zu der momentan noch stark von der feinen Frucht geprägten Nase noch ein paar würzige, reifere Noten hinzukommen sowie die typischen Aromen von schwarzer Olive und Minze, dem Signum der großen Gewächse von du Cèdre.

Die Qualität des „Prestige“ war schon in der Vergangenheit grandios, aber das oben angesprochene optimale Alter der Rebstöcke, die extreme Auslese reifster Beeren im Weinberg sowie weitere Verbesserungen in der Kellertechnik, die darauf abzielen, noch mehr die Finesse, die Eleganz, die Subtilität der Aromen herauszukitzeln und die Gerbstoffe feiner, weicher, runder werden zu lassen – all das führt in der Summe zu einem wahrhaft spektakulären Wein in seiner Preisklasse, auch und gerade für Freunde großer Weine aus dem Médoc, den wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen möchten. Ein charaktervoller, spannender Rotwein voller Authentizität, Ursprungscharakter und Individualität, wie er rar geworden ist auf dem immer uniformer werdenden Weltmarkt. Zu genießen ab sofort in seiner schönsten Primärfuchtphase (Ja, die Qualität eines Jahrhundertjahrgangs wie 2005 zeitigt sich auch in fabelhaft cremigen Tanninen, die dieses Unikat bereits in seiner Jugend so betörend unwiderstehlich macht!), ein großartiger Begleiter zu allen aromaintensiven, feinen wie deftigen Gerichten, Höhepunkt 2010 bis mindestens 2025.

502205 „Le Cèdre“, rouge 2005

36,00 €/l 27,00 €

100% Malbec

14% Vol.

Wir arbeiten bereits seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvee „Le Cèdre“ zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche schwarze Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine schier unglaubliche aromatische Fruchtkonzentration, verfügt dabei aber über eine (selbst bei den wahrlich großartigen 02/04ern) früher so nicht erlebte Cremigkeit, Finesse und Weichheit in seiner Textur. Dieses scheinbare Paradoxon findet man nur bei den ganz großen Weinen der Welt: Grand Crus aus dem Burgund, die Top-Weine klassischer Machart aus dem Bordelais, aber auch die großen Rieslinge der absoluten Spitzenklasse, wie die von Keller, Leitz oder van Volxem, faszinieren mit diesem grandiosen Spannungsbogen.

In der Nase betört ein ausdruckstarkes, explosives Beerenbukett, kleine, schwarze Heidelbeeren, Veilchen, Bitterschokolade, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, dazu traumhafte mineralische Anklänge sowie Feuersteinaromen, gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein selten dichter, konzentrierter, extraktreicher, fast öliger und dennoch ungemein frischer (erstklassige Säurestruktur!), eleganter, rassischer und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die seidene Gerbstoffstruktur demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdre'schen Weine, sind sie doch für einen Cahors ungemein seiden, weich und saftig. Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samt Teppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. Welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch akzeptablem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner! **Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden!** Denn bei dieser enormen Extraktion diese rassige Frucht und transparente Kühle in den hochfeinen Gerbstoffen herauszuarbeiten, das ist höchste handwerkliche Kunst. Welche Noblesse, welche Extraktsüße, welche explosive Fruchtfülle, welche schwebende Transparenz und welches enormes Finale! Das ist ein gigantischer Tropfen, aus dem die Träume des ambitionierten Weinliebhabers bestehen, ein hoch konzentrierter Extrakt in Abendgarderobe aus Samt und Seide, geschaffen von einem begnadeten Winzer, der in der Region Cahors bereits zur Legende geworden ist. Zu genießen 2010 bis 2025.

Übrigens: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt: „Die Cuvée ‚Le Cèdre‘ ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.“ Potential bis (weit) nach 2025!

Und in seiner Oktoberausgabe 2007 feiert der Wine Spectator den 2004er Le Cèdre, einen herrlichen Wein, den viele unserer Kunden im Keller liegen haben und der bereits jetzt ersten Trinkgenuss verspricht, mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten französischen Südwestens. Und Sie wissen, werte Kunden, die Jahrgänge 2005 und 2006 sind infolge der optimalen klimatischen Bedingungen nochmals besser ausgefallen! Wir haben Pascal noch einige Kisten des mit 95 Punkten bewerteten 2004ers aus seiner Schatzkammer abringen können, um Ihnen mit diesem schon jetzt mit Freude zu genießendem Wein die Wartezeit auf die fabelhaften 2005er und 2006er zu verkürzen.

502204 „Le Cèdre”, rouge 2004

100% Malbec

14% Vol.

36,00 €/l 27,00 €

502405 Le Cèdre „Grande Cuvée”, rouge 2005

100% Malbec

14% Vol.

79,86 €/l 59,90 €

Schlichtweg das Non plus Ultra! Ein Weinunikat mit einer legendären Aura, in der Stilistik dem Le Cèdre zwar ähnlich, aber mit dem letzten kleinen, entscheidenden Kick mehr. Mehr an allem, an Mineralität, Komplexität, Konzentration, Dichte, Eleganz und explosivem Extrakt. Insbesondere aber ein Traum aus Seide und Finesse mit einer bisher im französischen Süden, außer vielleicht bei Gaubys „Muntada”, nicht gekannten Tanninstruktur feinsten Ausprägung. Dieser Wein läutet in der so dynamischen Region Cahors eine neue Ära ein!

Worin liegen die Ursachen für die nochmalige Steigerung der Qualität im Vergleich zum schon so großartigen „Le Cèdre”? Nun, zum einen in den noch geringeren, verrückt kleinen Erträgen, (unter 20 hl/ha bester Malbectrauben liefern den Stoff, aus dem die Träume sind), in der extremen Selektion der ältesten Rebstöcke (40-48 Jahre) der Domaine, im Einsatz der besten und teuersten Fässer der französischen Spitzentonneliers und in einer von Pascal entwickelten besonders schonenden Art der Vinifizierung: Schon die Vergärung findet in offenen, 500 l fassenden neuen Eichenholzfudern statt, was zu einer maximalen Extraktion der Frucht beiträgt und – so bizarr der Gedankengang im ersten Moment auch sein mag – die Vergärung im neuen Holz führt dazu, dass im fertigen Wein der Einfluss des Holzes wesentlich geringer ist als sonst. Die komplizierten chemischen Prozesse, die hierbei eine Rolle spielen, führen zusammen mit dem Einfluss des Sauerstoffs im offenen Bottich zu fabelhaft seidigen, sagenhaft weichen Tanninen und gleichzeitig besitzt der majestätische Wein eine enorme Konzentration, Dichte, Tiefe und eine unendliche Länge. Und genau dieses Gleichgewicht zwischen Kraft und Konzentration auf der einen Seite und schier unglaublicher Finesse, Eleganz und seidener Tanninstruktur auf der anderen Seite zu erreichen, das ist höchste winzerliche Handwerkskunst, die Pascal wie kaum ein Zweiter beherrscht. Diese ultimative Herausforderung Bordelaiser Premier Grand Crus mit einem schier unglaublichen Extrakt hat ein Potential für eine über 30jährige Entwicklungs- und Lagerzeit. Kultweinstatus (nur ca. 2.600 Flaschen werden abgefüllt), ein aristokratischer Wein, der einen neuen Mythos begründen wird!

Ein Jahrhundertwein, der auch von der renommiertesten französischen Weinzeitschrift, der REVUE DU VIN DE FRANCE, mit ihrer Höchstbewertung geadelt wird. Eine solche Qualität, einen sinnlichen Rotweingiganten mit dieser emotionalen Ausstrahlung, der in seiner komplexen Aromatik und grandiosen Stilistik scheint wie eine hypothetische Vermählung zwischen den größten finessenreichen Weinen des Bordelais und feinsten Erzeugnissen aus dem Priorat hat man in seinem Leben nur sehr, sehr selten im Glase. Höhepunkt 2015 bis 2050, mindestens!

In jedem Jahrgang sind die Spitzenweine von Château du Cèdre in ihrer Preisklasse unsere meist verkauften Subskriptionsweine: Kein Wunder, bieten sie doch fabelhafte Qualitäten zu Preisen, die einen Bruchteil im Vergleich zu gleichwertigen Gewächsen des Bordelais kosten. Der Witterungsverlauf im heute präsentierten **Jahrgang 2006** ähnelt – nach einem extrem verspäteten Austrieb infolge eines kalten Monats März – sehr den Gegebenheiten in nicht weit entfernten Bordeaux: Ein sehr warmer Juni und Juli verwandelten den fast 20tägigen Vegetationsrückstand in eine Woche Vorsprung (Pascal: „Kein Winzer in Cahors kann sich erinnern, jemals ein derartiges Wunder erlebt zu haben”). Ein zunächst kühler August mit ausreichend Regen war ein Segen für die Reben. Der strapazierte Bodenwasserspeicher wurde reichlich aufgefüllt – die Reben tankten Kraft und Energie für den nahenden Herbst. So blieb auch die schöne Fruchtsäure erhalten, die Gefahr eines Jahrgangs der extremen Reife war gebannt und das Potenzial deutete auf fabelhafte Weine hin mit großer Komplexität und höchster Finesse. Dann der September: Zunächst die Rückkehr der Wärme, dann nochmals Regenfälle, „in einer optimalen Menge, um jeden Trockenstress zu vermeiden, aber nicht zuviel, dass die Beeren platzen oder faulen konnten”, (Pascal). **Und dann der große Unterschied zum Bordelais:** Die Ernte konnte bei denjenigen Winzern, die während des gesamten Sommers sorgfältig im Weinberg gearbeitet hatten, vom 21. September bis zum 1. Oktober unter **fabelhaften klimatischen Bedingungen stattfinden und es wurde ein traumhafter klassischer Jahrgang eingefahren**, der in seiner feinst balancierten, frischen, wunderschön fruchtigen Art und infolge seines dichten, extraktreichen Körpers sehr an den grandiosen 1998er erinnert (ein Lieblingsjahrgang vieler unserer Kunden) und der infolge seiner großartigen Qualitäten ein gleichwertiger Zwillingbruder des in seiner Stilistik etwas opulenteren 2005ers ist!

Die Weine, die unser Freund Pascal 2006 erzeugt hat, sind daher von spektakulärer Güte, Weine mit einer unglaublichen Finesse („Stil Pinot Noir“, Pascal), Rasse, Eleganz und einem Extrakt, einer erfrischenden Säurestruktur und einer Komplexität, die viele Winzer im nahen Bordelais neidisch werden lässt. „Und wir schmecken natürlich auch jedes Jahr das steigende Alter unserer Reben, die nach dem Jahrhundertfrost 1956 angelegt worden waren und die mittlerweile ein optimales Entwicklungsstadium erreicht haben,“ freut sich Pascal Verhaeghe zu Recht über seinen erneuten großen Coup. Ein ungeheurer **Glücksfall für alle Weinliebhaber auf der Welt!** Der „Le Cèdre“ spielt qualitativ in der Liga bester 3e und 2e Crus, die „Grande Cuvée“ ist wiederum die ultimative Provokation der wesentlich teureren und höchst bewerteten Bordelaiser-Kultweine!

502206 **Le Cèdre, rouge 2006** in Subskription, Auslieferung Herbst 2008 25,33 €/l **19,00 €**
 502406 **Le Cèdre „Grande Cuvée“, rouge 2006** in Subskription, Auslieferung Herbst 2008 60,00 €/l **45,00 €**

Bisweilen scheue ich mich fast ein wenig, diese genialen Weine von Pascal so zu loben, wie sie es verdienen. Doch Pascals fabelhafte Spitzengewächse, die natürlich nicht billig sein können, weil Qualität nun einmal ihren Preis haben muss wegen der hohen Gesteungskosten, bieten wirklich für einen Bruchteil des Preises den gleichen Genuss wie die berühmtesten Bordelaiser Prestigegewächse. Sie demonstrieren ausdrücklich, warum in der frühen Neuzeit – vor den großen Katastrophen, die das malerische Tal des Lot heimsuchte – die „schwarzen Weine“ des Cahors berühmter waren als die Gewächse aus Bordeaux! Weltklasse, die ihren Preis kostet, aber dafür nachvollziehbare Qualität ins Glase bringt und daher eine weltweit schwerlich zu toppende Alternative zu den teuersten Bordelaiser Gewächsen, von denen kaum anzunehmen ist, dass sie jemals wieder zu Preisen zu haben sind, die für die weit überwiegende Mehrheit der Weinliebhaber erschwinglich sind!

CHÂTEAU LAMARTINE – CAHORS

„Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“, Kurt Tucholsky

„Ich mache hier die Pinot Noirs aus Cahors“, charakterisiert Winzerpionier Alain Gayraud aus Soturac leise, mit unaufgegrer Stimme, ohne Überheblichkeit, aber voller Selbstbewusstsein seine stilistisch so eigenständigen Weine. Sie sind subtil und delikat, tief und dicht, vollkommen harmonisch und von einer raren Eleganz und Finesse – fürwahr Cahors'sche Crus, jedoch von einer ganz anderen stilistischen Prägung als die Gewächse von Du Cèdre. Die Weinberge, insgesamt 30 Hektar, liegen in idealer süd-südwestlicher Exposition auf der zweiten und dritten Terrasse über dem Tal des malerischen Flüsschens Lot. Die kargen, gut drainierten Böden sind stark kalkhaltig wie im Burgund, hohe Eisenanteile sorgen für Komplexität und feine Würze im fertigen Wein. Zudem liegt Château Lamartine ganz am westlichsten Punkt der Appellation Cahors und verfügt somit über ein einzigartiges Mikroklima, welches neben südlichen Einflüssen auch vom Atlantik geprägt wird, so dass die sehr tief wurzelnden Reben auch heiße Sommer ohne Wassermangel ertragen.

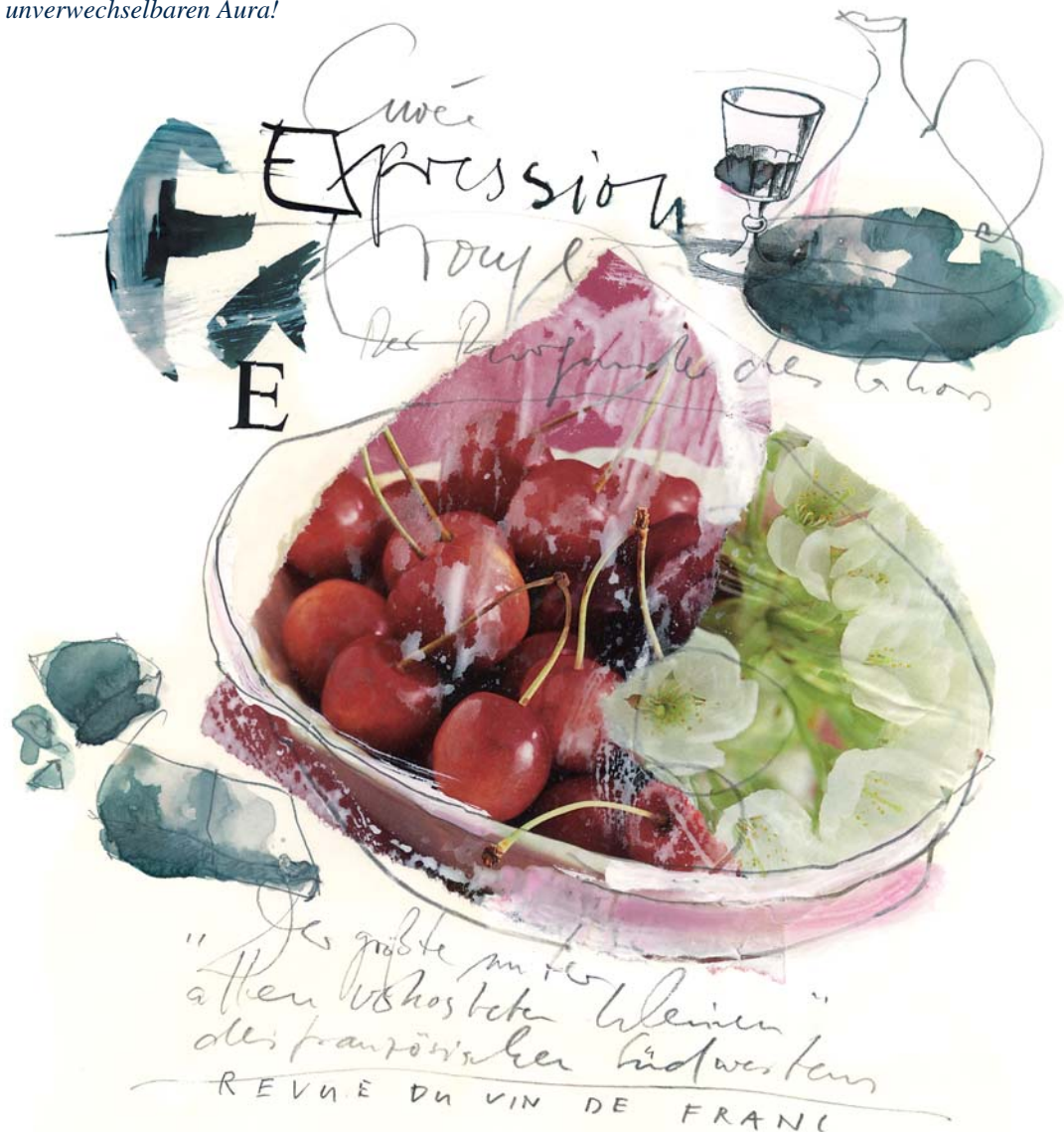
Alain Gayraud ist eine der Schlüsselfiguren im französischen Südwesten: Er spielte eine treibende Rolle bei der Wiederherstellung der AOC Cahors 1971 und bereitet derzeit zusammen mit seinem Freund Pascal Verhaeghe eine bahnbrechende Klassifikation des einst so berühmten Weinanbaugebietes in Quercy (altgallischer Name für Cahors, bedeutet soviel wie: „die am Ufer eines schönen Flusses leben“) vor. Dieses dreistufige Modell sieht – in Anlehnung an Burgund – eine Einstufung der Lagen als Grand und Premier Cru vor. Die einfachen Weine werden nur unter dem Namen der Appellation Cahors geführt. „Wir brauchen diese Klassifikation, um das durch rustikale Massenweine heruntergekommene Image der Region aufzupolieren. Denn das Potenzial unserer Region ist gewaltig und gleichwertig mit dem Bordelais!“ Diese auf den ersten Blick manchem Weinfreund gewagt erscheinende These Alain Gayrauds findet ihre Bestätigung nicht nur in historischen Texten der Vergangenheit, in denen gar von einer Überlegenheit des „black wine“ aus dem Cahors über die Konkurrenz aus dem Bordelais die Rede ist, davon überzeugt auch jeder Schluck der großartigen Weine von Lamartine. Bereits der zu zwei Dritteln im Betontank und zu einem Drittel in gebrauchten Barriques ausgebaute Alltagswein „Château Lamartine“ aus Malbec und Merlot besticht durch seine klare, feingliedrige Struktur, aromatische Nachhaltigkeit und subtile Zimtwürze, die frische, rote Beerenfrucht ist zart mineralisch unterlegt. Die 1988 eingeführte „Cuvée Particulière“ bringt Stärke, Konzentration und Feinheit gleichermaßen zum Ausdruck. Enorm ist das Potenzial dieses in gebrauchten und neuen Barriques ausgebauten Weins (90 % Malbec, 10 % Tannat); zum Beleg öffnet Alain eine Flasche eines gereiften 1990ers, der mich ungeheuer beeindruckt, ja geradezu betört durch edles Rosenparfum und Aromen von kleinen Griotte-Kirschen. Die dezente Süße in den Tanninen wird belebt durch mineralische Frische und einen stringenten Säurenerv – ein großer Wein zum kleinen Preis!

Alains Spitzenwein ist ein wahrer Grand Cru aus Cahors: „Cuvée Expression“. Der Name kommt nicht von ungefähr: Es ist der vollkommene Ausdruck (Expression!) der Malbec-Traube und eines besonderen Terroirs. Der „Expression“ erinnert mich mit seiner Üppigkeit, aromatischen Reichhaltigkeit, opulenten Struktur und seiner gleichzeitigen Finesse und Eleganz an eine hypothetische Mischung eines großen Bordelaiser Crus mit den legendären Weinen des Château Rayas aus

Châteauneuf-du-Pape in ihrem Stil der 70er/80er Jahre – Gänsehautatmosphäre! Gekelert wird der reinsortige „Expression“ ausschließlich aus uralten, ertragsschwachen Malbecreben – eine Weltrarität, die nur durch die außerordentliche Güte des Klimas im Bereich der Domaine Lamartine zu erklären ist: „Ein Kriegsgefangener pflanzte 1943 auf einer besonderen, 3 Hektar großen Parzelle Malbec-Stöcke, diese haben wie durch ein Wunder den verheerenden, mehrwöchigen harten Frost von 1956 überlebt, dem damals 99 % aller Anpflanzungen im Cahors zum Opfer fielen,“ erzählt Alain voller Stolz. Diese wertvollen Trauben von alten Rebstöcken besten genetischen Ursprungs liefern die Basis für den komplett in neuen Barriques ausgebauten reinsortigen Malbec, einen der großen Klassiker der Region. Für die führende französische Weinzeitschrift „Revue du Vin de France“ – sie widmete den südwestfranzösischen Weinen ein großes, euphorisches Special unter dem Titel „Das große Erwachen im Südwesten“ – ist es schlicht der **„größte unter allen verkosteten Weinen“**. Der „Expression“ präsentiert sich im Vergleich zu vielen Weinen des Südwestens seidiger, femininer und viel früher zugänglich mit einem delikaten, vanilleartigen Holzton. Letzterer ist nur dezent zu spüren, weswegen Alain des Öfteren gar angefochten wird. „Gerade erst kürzlich warf mir ein Önologe aus der Region vor, dass meine Weine zu wenig Holz hätten, um hoch bepunktet zu werden. Doch ich möchte Weine machen, die man immer trinken kann. Das ist der Wein eines Winzers, nicht der eines Önologen.“

Und wie sehr seine Weine gefallen, beweist nicht nur der euphorische Artikel in der „Revue du Vin de France“. Auch die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement“ 2008, bewertet den ‚Expression‘ 2005 mit sagenhaften 18/20 Punkten, eine rare Weltklassebewertung, die im benachbarten Bordelais im Jahrhundertjahrgang 2005 beispielsweise solch großartige Weine wie Gruaud-Larose, Cos d’Estournel oder Palmer erhielten, allerdings kostet unser ‚Expression‘ einen Bruchteil dieser Preise.

Eines kann in der Tat Alain Gayraud ganz allein für sich in Anspruch nehmen: Er macht zweifellos DIE Burgunder des Cahors, es sind mit die finessenreichsten Weine des gesamten französischen Südens mit einer unverwechselbaren Aura!



508104 Château Lamartine, rouge 2004

11,87 €/l 8,90 €

90% Malbec, 10% Merlot

12,5% Vol.

Bereits dieser leckere, zu einem Drittel in gebrauchten Barriques (ansonsten Betoncuvéés) ausgebaute Alltagswein aus vorbildlich selektierten Malbec- und Merlottrauben aus einem ganz großen Cahors-Jahrgang besticht durch seine klare, feingliedrige Struktur und seine traumhafte Aromatik. In der Nase fasziniert ein intensives Bukett von dunklen Beeren, traumhaft unterlegt von einer ausgeprägten Röstaromatik, die an Kaffee, noble Bitterschokolade und getoastetes Schwarzbrot erinnert sowie Noten von würzigem Tabak und die zarte Duftigkeit von Veilchen und erfrischende vegetabile Aromen von grünem Paprika und wilden Kräutern. Man bekommt fast ein wenig das Gefühl, man könne sich in diesem betörenden Duft verlieren. Am Gaumen präsentiert sich dieser burgundisch inspirierte Wein fast tänzerisch, mit ausgeprägter Mineralität und feinkörniger Säure- und Tanninstruktur. Eine solch ausgeprägte aromatische Fülle bei einem so moderaten Alkohol ist schlicht spektakulär. Das cremige Tannin ist feinkörnig, und im animierenden Nachhall, der von einer ausgeprägten Kirschnote und einer fein durchwobenen Würze dominiert wird, blüht die Frucht noch einmal regelrecht auf und klingt tief mineralisch aus. Welch ungewöhnlich langes Entwicklungs- und Reifepotential für einen Wein in dieser so genussfreundlichen Preisklasse! Zu genießen ab sofort bis 2012, mindestens.

508205 Cuvée Particulière, rouge 2005

17,06 €/l 12,80 €

90% Malbec, 10% Tannat

14% Vol.

„Niemals zuvor war die ‚Cuvée Particulière‘ so gut wie in 2005. Alain Gayraud vinifiziert immer harmonischere, finesenreichere und ausdrückstärkere Weine“, jubelt begeistert die „Bibel“ der französischen Weinkritik, das „Classement des meilleurs vins de France 2008“ und vergibt diesem Wahnsinnsstoff **sagenhafte 17/20 Punkten**, eine Qualitätsliga, in der in 2005 im Bordelais Weine wie Giscours, La Lagune oder Lagrange angesiedelt sind! In der Farbe tiefschwarz, mit ganz leichten violetten Aufhellungen zum Rande hin. Bereits bei meiner ersten Fassprobe umschmeichelten sehr komplexe, feinst zisierte Aromen die Nase: Noten von kleinen süßen Waldfrüchten, eingelegte Schattenmorellen, Cassis, kandierte Feigen, süßes Fruchtbrot, Pfeffer, Tabakkiste, Zedernholz, ein Hauch von Gewürzanklängen, Nelke und Zimt, dazu Veilchen und feine Raucharomen. Dieses gesamte faszinierende Spektrum findet sich auch im Mund wieder, mit Anklängen an Brotkruste, herrlichen Würznoten, Salbei und Lavendel: Eine großartige Fruchtdichte mit burgundischer Eleganz und Finesse, ein großer Terroirwein des Cahors! Die 1988 erstmals vinifizierte „Cuvée Particulière“ ist ein Ausbund an innerer Dichte, Konzentration und Feinheit gleichermaßen mit einem ungemein tiefgründigen mineralischen Kern. Das Potenzial dieses in gebrauchten und neuen Barriques ausgebauten Weins (90 % Malbec, 10 % Tannat) ist grandios: Davon konnte ich mich wiederum bei meinem letzten Besuch vor Ort vergewissern, als mich Alain den 1990er probieren ließ, einen durch sein edles Rosenparfum und Aromen von kleinen Griotte-Kirschen zutiefst beeindruckenden Wein. Die dezente Süße in den ungemein weichen, seidenen, cremigen Tanninen wird in 2005 belebt durch mineralische Frische und einen stringenten Säurenerv – ein großer Wein, Charakter pur, zu einem unglaublich fairen Preis! Einer der größten Wein-Werte ganz Frankreichs! Unbedingt ein bis zwei Stunden vor dem Trinken dekantieren, dann können Sie diesen großen Wein bereits jetzt zu dunklen Fleischgerichten wie Hirschrücken mit Wachholdersoße und Brombeersoufflé oder geschmorte Rehkeule mit eingelegten Kirschen und Schwarzwurzelgemüse genießen; seine wahre Größe zeigt sich jedoch erst in zwei bis drei Jahren bis weit nach 2018, wenn der mächtige Tanninkern abgeschmolzen und die Säure perfekt integriert sein wird.

508305 Expression, rouge 2005

34,66 €/l 26,00 €

100% Malbec

14% Vol.

Von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement“ 2008, mit sagenhaften 18/20 Punkten bewertet!

Dieser ausschließlich in neuen Barriques ausgebaute reinsortige Malbec ist nicht nur einer der großen Klassiker der Region, bereits der 99er wurde schlicht als der „größte unter allen verkosteten Weinen des französischen Südwestens“ angesehen, so die Eloge der „Revue du Vin de France“. Erwarten Sie jedoch bei dieser Spitzencuvée keinen hyperkonzentrierten Monsterwein, im Gegenteil: Sie genießen zwar einen im Kern tiefschwarzen Wein mit violetten Reflexen und einem kardinalsroten, irisierenden Rand, doch mit einer – bei aller Dichte und Konzentration – großen Eleganz und kühlen, cremigen Tanninen. In der Nase eine betörende, komplexe, tiefgründige Aromenintensität: frisch gepflückte Waldbrombeeren, Schattenmorellen und Zwetschgen begleiten Noten, die an frisch geschroteten schwarzen Pfeffer und Wachholderbeeren erinnern, dazu Lavendel, Veilchen, Unterholz, geräuchertes Fleisch, Weihnachtsgewürze, Schokoladenlikör, feinst unterlegt mit einem delikaten, vanilleartigen Holzton und kühlen, frischen, rauchigen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich dieser spektakulär schöne Wein extrem saftig, dicht, cremig und glycerinreich. Von enormer Faszination! Die kühle, beerige Frucht mit ihrer zarten Kirscharomatik und den feinen Würznoten zeigt viel Finesse, ist aber noch eingebettet in eine eher ungewöhnliche Opulenz und besitzt daher viel Babyspeck sowie zarte Holzanklänge vom feinfühligem Ausbau in neuen Barriques. Dazu ein immens langer, traumhaft mineralischer und frischer Nachhall, den man so schnell nicht wieder vergisst. Übrigens: Christina Hilker, im Gault Millau 2005 als Sommelier des Jahres geehrt, schwärmt von diesem „großen, verführerischen Wein, der durch seine kühle Finesse und Eleganz besticht, als perfekte Ergänzung für intensive Wildgerichte mit fruchtig süßlichen Einschlägen wie z.B. eine Etouffé-Taube, glasiert mit orientalischen Gewürzen an Périgord-Trüffelsoße und cremigem Selleriegemüse“. Dieser fabelhafte Wein präsentiert sich zurzeit in seiner schönsten Primärfuchtphase (Dekantieren über 12-24 Stunden!) und wird seine höchste Genussreife voraussichtlich zwischen 2012 und 2030+ erreichen!

MADIRAN

*In wenigen anderen Weinanbauregionen der Welt hat sich in den letzten Jahren qualitativ so viel getan wie im **Madiran**, einer sanften, bezaubernden Hügellandschaft im Herzen der Gascogne. Die Rotweine dieser kleinen Appellation sind mittlerweile unter Kennern zu einer Art Geheimtipp und damit zu sehr gesuchten Tropfen avanciert. Und dies, obwohl sie, wie andere große Rotweine der Welt, einige Zeit und Geduld bis zum Erreichen der Trinkreife erfordern, da sie überwiegend aus der spät reifenden Tannattraube gekeltert werden, die, kleinbeerig, aber mit dicker, relativ harter Beerenhaut einen extrem tieffarbigen und gerbstoffkonzentrierten, eher „maskulinen“ Wein liefert, der eine angemessene Zeit der Lagerung benötigt.*

In neuen Barriques ausgebaut, verlieren die wilden und ungestümen Jungweine in der Reifezeit ihre Ecken und Kanten und werden etwa nach 3 bis 6 Jahren auf der Flasche komplexer, weicher und eleganter. Die frische, kühle Kraft gewinnt dann eine spielerische Dimension. Die in der Jugend häufig harten Gerbstoffe schmelzen ab und wandeln sich in Weichheit und Fülle. Die wilden Aromen entwickeln sich zu einem opulenten, aromatischen und faszinierenden Beerenbukett, unterlegt von weichen, saftigen Tanninen und in ihrer Stilistik an erstklassige, konzentrierte Medocweine erinnernd. Überhaupt sind die großen Weine des Madiran in den letzten Jahren zu einer DER wenigen wahren Alternativen zu wesentlich teureren Prestigegewächsen aus dem Bordelais geworden, mit einer vergleichbar guten Qualität, jedoch deutlich niedrigeren Preisen und bleiben doch – bei aller Ähnlichkeit an Eleganz und Struktur – ganz eigenständige Gewächse. Bis zu 10 Jahre und mehr reifen solche großartigen Weine ihrem Höhepunkt entgegen, bieten dann für wahre Weinkenner ein sonst kaum erreichtes Preis-Genuss-Verhältnis und erweisen sich als vorzügliche Essensbegleiter, insbesondere zu kräftig gewürztem Fleisch mit dunklen Soßen. In den letzten Jahren hat sich bei den Spitzenzeugern im Madiran, wie bekanntlich auch im Cahors, im Bergerac und teilweise in anderen Regionen, die Technik der Mikrooxidation durchgesetzt, bei dem entweder direkt nach Abschluss der alkoholischen Gärung (Mostoxidation) oder nachher dem fertigen Wein während des Barriqueausbaus (Mikrooxygenation) genau bemessene, kleine Mengen Sauerstoff beigegeben werden, was die Tannine deutlich runder, weicher, saftiger und reifer schmecken lässt, so dass die Weine wesentlich früher zugänglich werden als in der Vergangenheit und eine traumhafte, animierende Seidigkeit besitzen. Nach anfänglichen Problemen mit dieser von Patrick Ducournau zur Perfektion entwickelten Methode – viele Winzer taten des Guten zu viel und ihre Weine verloren viel von ihrem Entwicklungs- und Lagerpotential – haben die Spitzenwinzer diese Technik nunmehr zur Genüge verstanden und produzieren früher trinkbare und dennoch lang entwicklungsfähige, samtige Weine.

*Auch die heute viel subtiler als früher eingesetzte Délestage – das völlige Abpumpen und anschließende Überfluten der Traubenschalen mit dem Most – führt dazu, dass nur noch die feinsten Tannine aus der Schale der Trauben gelöst werden, aber nicht mehr die groben. Dies hat viel zum qualitativen Sprung der Madiranweine in den letzten Jahren, zu wesentlich feineren, fitnessreicheren Gewächsen beigetragen. Und wenn Sie Madiranweine in ihrer Jugend, insbesondere in der attraktiven Primärfruchtphase trinken wollen, dann empfehle ich, diese unbedingt mehrere Stunden zu dekantieren oder den Wein in der Flasche zu belassen und über mehrere Tage zu genießen: Der Wein wird es Ihnen mit komplexen Aromen danken. Neuen Ruhm und eine entsprechende deutliche Erhöhung der Nachfrage haben die Musketierweine aus der Gascogne durch die wissenschaftlichen Belege über die **herzschonenden Wirkung ihrer Inhaltsstoffe** erhalten, auf die wir in der Einleitung zum wilden französischen Südwesten (S. 229-230) detailliert eingegangen sind.*

DOMAINE BERTHOUMIEU – MADIRAN

Der weltweit höchstes Ansehen genießende Weinguide DECANTER feiert unseren Madiran-Wein Charles de Batz als besten französischen Rotwein unter 15,- Euro in der Kategorie: „Regional France Red Blend“

Seit Jahren ist er ein Klassiker in unserem Programm – einer der eigenständigsten, charaktvollsten und nach Ansicht der „Deutschen Ärztezeitung“ auch der gesündeste Rotwein der Welt: der Charles de Batz der Domaine Berthoumieu aus dem Madiran, einer Appellation, die unter Kennern als eine der spannendsten Weinanbauregionen Frankreichs gilt.

*Didier Barré, Winzergenius und Gascogner wie aus dem Bilderbuch, gilt als „Primus inter pares“ innerhalb der jungen Winzergeneration im Madiran. Denn Didier, dem jungen, ambitionierten Eigentümer der 24 ha großen **Domaine Berthoumieu**, deren bis zu über 100 Jahre alte Rebstöcke überwiegend im Westen des kleinen Ortes auf privilegierten, südlich ausgerichteten Hanglagen gepflanzt sind, ist es auf vorbildliche Art gelungen, die aus der kleinbeerigen Tannattraube gewonnenen „Tanninmonster“ zu zähmen. Dies erreicht er durch aufwendige Laubwerksarbeit, eine extrem späte Lese streng selektionierten, auf den Punkt gereiften Lesegutes, die Assemblage mit der Edelrebe Cabernet Sauvignon, den feinfühligem Ausbau in neuen Barriques und den überaus gekonnten Einsatz der Mikrooxidation, was bedeutet, dass den Weinen beim Ausbau in geringer Dosierung Sauerstoff zugeführt wird, um sie geschmeidiger, weicher und saftiger werden zu lassen, ohne dass sie ihre ureigene Identität verlieren. So produziert Didier Barré **individuelle Gewächse voller Charakter und Authentizität**, mit einem superben Preis-Genuss-Verhältnis, das nicht zu überbieten ist. Deshalb war es für*

506504 „Charles de Batz“, rouge 2004

16,67 €/l 12,50 €

90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon

14% Vol.

Der gesündeste Wein der Welt! Für seine Preisklasse sensationelle 16,5/20 Punkten im „Classement 2008“, der Bibel der französischen Weinkritik.

Die originäre Spitzencuvée Charles de Batz ist ein grandioser Madiran von phantastischen Lagen – ein individueller Charakter im Konzert der großen Weine Frankreichs! Beeindruckend wie in den Vorjahren brilliert zunächst die tiefstrote, fast schwarze Farbe dieser barriqueausgebauten Spitzencuvée. Die Überraschung folgt jedoch in der Nase und am Gaumen: Didier, der die Mikrooxidation so meisterhaft beherrscht wie kaum ein zweiter, hat es in einem der größten Jahrgänge in der Geschichte des Madiran geschafft, diesen begeisternden ‚wilden‘ Wein mit einer sagenhaft weichen, cremigen Textur zu versehen und daher auch früher zugänglich zu machen als in den 90er Jahren. So fasziniert diese finessenreiche, elegante Cuvée aus 90% edelster Tannattrauben und penibelst gelesenen reifem Cabernet-Sauvignon zunächst mit einer zart süßlichen, komplexen roten Beerenfrucht, geheimnisvollen Gewürzen und einer kühlen Mineralität. Nach längerer Belüftung entströmen dem Glase betörende expressive Duftnoten von reifen Johannisbeeren, prallen süßen Kirschen, dunklen Bitterschokoladen- und noblen Röstaromen mit subtilen Anklängen an würzigen Tabak, Weihrauch und Zedernholz.

Am Gaumen wie immer eine phantastische Konzentration und Eleganz, eine sagenhafte Frische (selbst der Hitzejahrgang 2003 belegte diese höchste handwerkliche Kunst Didiers) und ein immenser Extrakt. Welch ausgewogene, harmonische, feinst balancierte, von nobler Kühle und fabelhafter Dichte geprägte Stilistik! Dunkle, würzige Beerenaromen umhüllen die dichten, kühlen Gerbstoffe und die für einen tannatgeprägten Wein sensationell weichen, seidenen Tannine versprechen diesem authentischen Madiranwein ein Wahnsinnspotential!

Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit und seiner cremigen Gerbstoffstruktur: ein grandioses Meisterwerk mit Dichte und Schmelz, faszinierender Eleganz und großer Feinheit! In seiner Stilistik dem grandiosen und sehr beliebten 2000er näher als seinem ebenfalls herausragenden Jahrgangsvorgänger 03, da noch frischer im Trunk durch seine animierende Säurestruktur und seine traumhaft cremigen Tannine. Seine fabelhafte, betörende Süße evoziert zudem Erinnerungen an die größten Weine des Priorat: Daher ist der ‚Batz‘ 2004 ein durch und durch südlich inspirierter Wein, mit Feuer in den Adern und den glutvollen Augen einer geheimnisvollen, zarten, ebenholzfarbenen Schönheit. Für einen Madiran, den gesündesten Wein der Welt, ein schier unglaubliches hedonistisches Trinkvergnügen! Begeistert vergibt die ‚Bibel‘ des französischen Weins, das „Classement“, dem ‚Batz‘ zusammen mit wenigen anderen Rotweinen (die jedoch wesentlich teurer sind!) seit Jahren die höchste Bewertung im gesamten französischen Südwesten.

Trotz seiner bereits in der jetzigen Primärfruchtphase betörenden Zugänglichkeit ein „grand vin de garde“ (Höhepunkt 2009 bis nach 2020), der heute schon einen hervorragenden Begleiter zu allen kräftigen Fleischgerichten ergibt – oder einfach nur solo genossen Trinkspaß pur bereitet.

506403 Cuvée Tradition, rouge 2003

10,40 €/l 7,80 €

55% Tannat, 35% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, 10% Fer-Servadou

14% Vol.

Oft zu Unrecht ein wenig im Schatten der großartigen Spitzencuvée steht Didiers traumhaft preiswerter Basiswein, ein Tannat traditioneller Machart, authentisch, originär, ein urwüchsiges Gascogne-Gewächs wie aus dem Bilderbuch. Fabelhafter Essensbegleiter zu allen deftigen Fleischgerichten! Zu genießen ab sofort bis 2010, mindestens.

DOMAINE LAFFONT – MADIRAN

Grandiose Gewächse aus der Tannattraube: Die wilden Musketiere aus der Gascogne gelten wegen ihrer Herz-schonenden Wirkung als die gesündesten Weine der Welt!

Pierre Speyer, ungemein lebenswerter Winzer belgischer Herkunft, erfüllte sich nach 20jähriger Tätigkeit in der Filmbranche und 2jähriger intensiver Suche im französischen Südwesten seinen Lebenstraum: Er erwarb 1993 eine sehr kleine (3,5 ha), allerdings mit bis zu 70 Jahre alten Rebstöcken bepflanzte Domaine im Madiran mit optimal ausgerichteten Südhängen und erstklassigem Terroir (sehr ärmliche, schwere Lehmböden unterschiedlicher Ausprägung und Parzellen mit kleinen Kieselsteinen), das Kenner für das beste der Region halten und wurde Winzer. Schon seine ersten Jahrgänge nach behutsamer Restauration der alten Weinberge ließen aufhorchen, ohne dass er jedoch damals wirklich zur Elite der Appellation gehörte. Spätestens mit dem 99er Jahrgang hat er sich jedoch, inspiriert von den Vorstellungen und Ideen unseres gemeinsamen Freundes Pascal Verhaeghe (Château du Cèdre), in die Handvoll Spitzenwinzer dieser erstklassigen Appellation katapultiert. Kein Wunder: Setzt Pierre doch kompromisslos auf extrem aufwändige handwerkliche Tätigkeiten im Weinberg und auf Minimalintervention im Keller. Seine kontinuierlichen Verbesserungen der Bodenstruktur im Wingert, das arbeitsintensive Wegschneiden der seitlichen Wurzeln, um die Hauptwurzeln tiefer in die Erde zu treiben, die optimale

Blattwerksarbeit, die extrem späte Lese im Oktober, wenn die Trauben auf den Punkt die volle physiologische Reife erreicht haben und die Inbetriebnahme des neuen klimatisierten Weinkellers mit idealen Lagermöglichkeiten, eine extrem schonende Pressung der Trauben durch eine eigens von ihm erdachte Konstruktion, die meisterhafte Anwendung der Mikrooxidation (Diese Methode, ursprünglich von Patrick Ducournau entwickelt und von unserem Freund Pascal Verhaeghe, Château du Cèdre, perfektioniert, wird mittlerweile in vielen Teilen der Welt angewandt, um gerbstoffdominante Rebsorten zu domestizieren) und das Extrahieren nur der feinsten Tannine aus den dickhäutigen Schalen der Tannattraube, all diese Maßnahmen katapultieren Pierres so charaktervolle und urwüchsige Weine in die absolute Spitzenliga des gesamten französischen Südwestens.

Eine persönliche Anmerkung: Wenn ich so beobachte, wie viel Schein und Big Business mittlerweile in weiten Bereichen der Weinszene Einzug gehalten haben, dann freue ich mich immer wieder über die persönlichen Beziehungen zu den Winzern, die sich ihre Natürlichkeit und Menschlichkeit bewahrt haben. Mit einer atemberaubenden Kollektion traumhafter Weine hat sich Pierre Speyer innerhalb weniger Jahre in die absolute Spitze der Winzer des wilden französischen Südwestens katapultiert. Doch Pierre gehört zu denjenigen Menschen, die der Erfolg in keinsten Weise verändert hat, er ist ein ungemein sympathischer Mensch geblieben und von ihm als Winzer werden wir noch viel hören in den nächsten Jahren. Da bin ich mir ganz sicher!

504205 Cuvée „Erigone“, rouge 2005

16,66 €/l 12,50 €

80% Tannat, 20% Cabernet Franc

13,5% Vol.

Diese extrem verführerische Selektion von kerngesunden Trauben winziger Parzellen mit alten Reben, diese tiefschwarze Assemblage aus barriqueausgebauten Tannat- und Cabernettrauben entführt den Weinliebhaber in eine neue Dimension der Madiranweine: Wer diese charaktervollen Tropfen aufgrund eher problematischer Trinkerfahrungen bisher nur mit kräftigen, bäuerlichen Weinen assoziiert hat, dem wird bei diesem Schmeichler der Sinne buchstäblich der Atem stocken. Dieser faszinierende Wein setzt seine großartige Fülle und Dichte messerscharf an die Kante. Die ungemein natürliche Ausstrahlung, geprägt von seinem immensen Fruchtumfang (reifen Blaubeeren, Waldfrüchten und Cassis, zart unterlegt von einer Bordeaux-ähnlichen Graphitnote, endend mit einer pfeffrigen mineralischen Würze und Noten von Unterholz, Lakritze und Tabak), einer traumhaften Finesse, mit einer nur Spitzenweinen vorbehaltenen Dichte und Konzentration und verblüffend weichen Tanninen demonstriert den genialen, unverwechselbaren Laffont-Stil mit seiner faszinierenden Mischung aus hochreifem Traubengut und einer Eleganz, wie man sie in dieser wildromantischen Region bisher nicht kannte. Ein Rotwein-Monument, mehr als nur eine Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Gewächse. Sensationell preis-„werter“ großer Madiran, **der beste ‚Erigone‘ aller Zeiten aus einem Jahrhundertjahrgang**, mit einem grandiosen, nein, einem unverschämt günstigen Preis-Genussverhältnis! Schmeckt bereits ab jetzt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten (Dekantieren bitte), wird sich dann über zwei weitere Jahre großartig entwickeln, sich voraussichtlich nicht verschließen und seinen Höhepunkt 2010 bis nach 2020 erreichen.

504104 Cuvée „Hécate“, rouge 2004

32,66 €/l 24,50 €

100% Tannat

14,5% Vol.

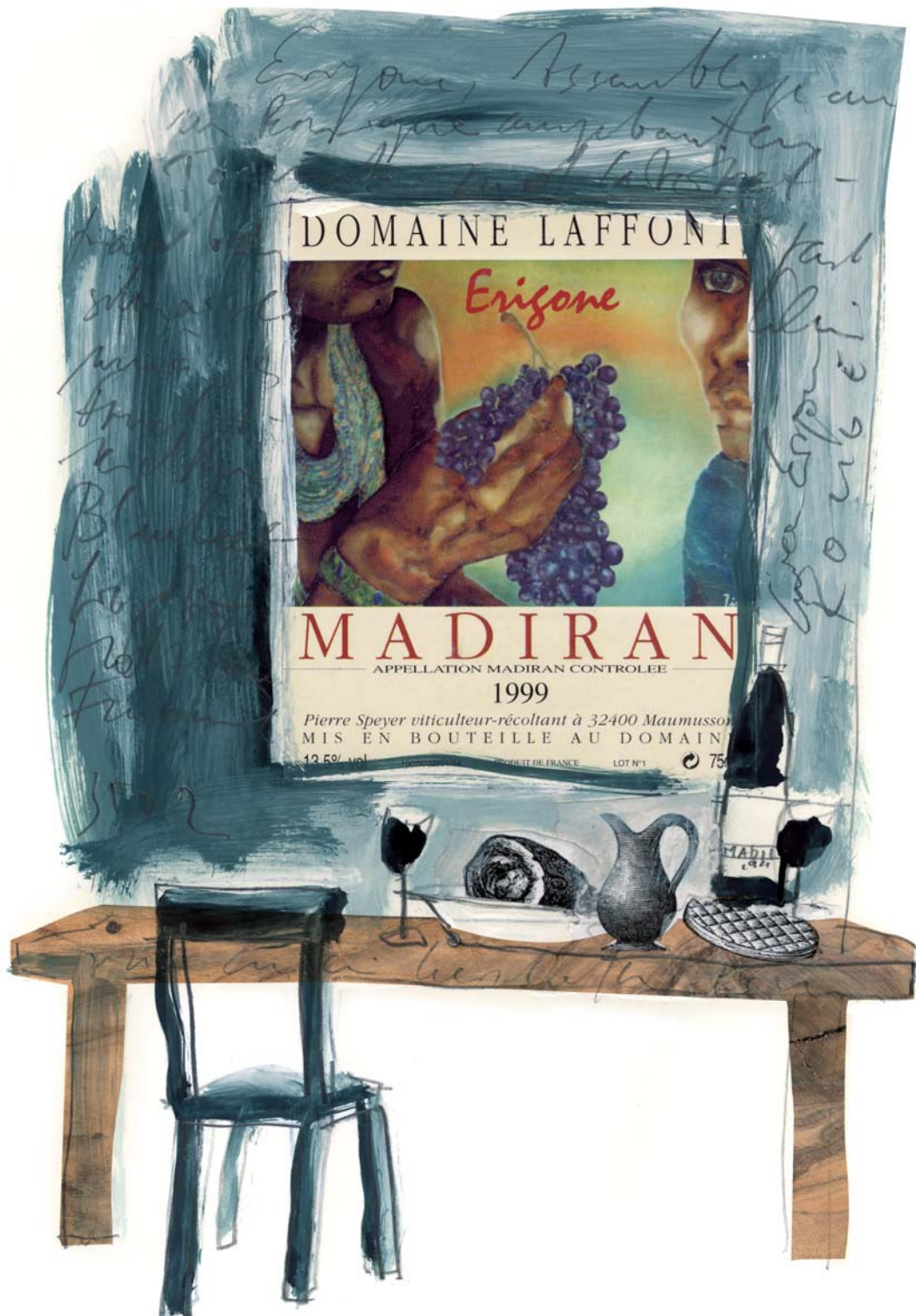
Dieser originäre Kultwein aus einer einzigartigen önologischen Enklave mit uralten Reben brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit, seiner immensen Dichte verbunden einer edlen Stilistik: Ein grandioses Meisterwerk mit aristokratischer Noblesse und Schmelz, faszinierender Eleganz, großer Feinheit und der Typizität der gesündesten Rebe der Welt!

Für viele Kenner ist es daher der beste Wein des Madiran – fernab aller önologischen Gleichmacherei aus Frankensteins Monsterlaboren in Übersee! Pierre Speyers unermüdliche Weinbergsarbeit, die sich dadurch immer weiter verbessernde Bodenstruktur, die tiefgründigen Lehm Böden mit ihrer immensen Wasserhaltekapazität, die bis zu 70 Jahre alten Tannatreben mit ihren tief reichenden Wurzeln und weitere kellererische Fortschritte infolge langer gemeinsamer Überlegungen mit seinem Freund Pascal Verhaeghe, genialer Eigner von Château du Cèdre, all dies trägt erkennbare Früchte und führte zusammen mit den für die Tannattraube herausragenden klimatischen Bedingungen des großen Madiranjahrgangs 2004 und den niedrigen Erträgen zu einer neuen Qualitätsdimension im Madiran, zu einem Weinmonument, einem Tannatwein in Vollendung! In der Farbe zeigt dieser Gigant ein extrem dichtes Schwarz mit violetterm Rand und in der Nase eine grandiose Aromenvielfalt mit Anklängen an saftige, wild wachsende schwarze Beeren, Tabak, Schokolade, Minze und herrlich duftende südliche Kräuter. Tiefgründig mineralisch kleidet die ungemein reichhaltige, samtige Fruchtfülle den ganzen Gaumen verschwenderisch aus, kriecht unaufhaltsam bis in den letzten Mundwinkel, die bestens in die immens frische Frucht integrierten Tannine sind derart elegant, seiden und voller Finesse, dass man kaum glauben mag, dass dieser Weltklassewein aus dem Madiran stammt! Die leicht süßlichen Holzöne sind bestens integriert, die gewaltige Dichte und unglaubliche Konzentration erinnern an den phantastischen 2001er, doch die Cremigkeit, Balanciertheit und Finesse dieses großen eigenständigen Weins hat es in dieser Form früher noch nicht gegeben. Ein wahres Preis-Leistungswunder, geboren in einem fabelhaften Jahrgang, ein aristokratischer Madiran mit einer „neuen Dimension der Weichheit“, ein originärer Tropfen mit geradezu unglaublich saftigen, reifen Tanninen: Die Mikrooxidation, die kontrollierte Sauerstoffzufuhr beim Ausbau des

Weines im neuen Barrique, beherrscht Pierre Speyer, lebenslustiger Winzer belgischer Provenienz, in Perfektion. Zu genießen etwa ab 2010 bis nach 2030. Kein Zweifel: Der bis dato beste abgefüllte Wein von Pierre Speyers, der in Liga von 94-95 Punkten spielt. Und für diese Qualität ist der „unmögliche“ Preis ein absolutes Schnäppchen!

504106 Cuvée „Hécate“, rouge 2006 in Subskription, Auslieferung Herbst 2008 23,33 €/l 17,50 €

Im Stil und in der Qualität dem großartigen 2004er sehr ähnlich: Von der Revue du vin de France in ihrer Jahrgangsbeurteilung 2006 zu den besten Weinen des gesamten französischen Südwestens gezählt!



CHÂTEAU TOUR DES GENDRES – BERGERAC

***Traumhaft schöne Bio-Weine mit niedrigem Alkoholgehalt
provozieren die überbeurteilten Prestigegewächse des benachbarten Bordelais!***

Obwohl die ländlich geprägte Hügellandschaft der Appellation Bergerac die natürliche Fortsetzung des rechten Ufers des Bordelais darstellt, von diesem nur durch eine administrative Grenze getrennt, aber, wie kundige Kenner der Region mutmaßen, mit einer **identischen Qualität großer Terroirs gesegnet** und obwohl in ihr auch die klassischen Bordelaiser Rebsorten dominieren, schmecken noch immer viele ihrer Cabernet-Merlot-Weine langweilig, uniform, schlichtweg belanglos. Doch aus einer sehr kleinen Schar qualitätsorientierter Winzer hebt sich noch einmal ein wahrer Stern am Firmament der südfranzösischen Winzerszene eindeutig ab: Als wir vor nunmehr bereits 10 Jahren die Rotweine des liebenswerten, intellektuellen Weinfanatikers Luc de Conti, einer der größten Persönlichkeiten im Weinanbau überhaupt, blind verkosteten, glaubten wir zunächst, äußerst hochwertige Crus Classés vom linken Ufer im Glas zu haben und waren um so verblüffter, als das Geheimnis gelüftet wurde.

Natürlich findet sich wie bei allen großen Weinen der Welt die Ursache solch famoser Qualität in den hervorragenden Lagen der Domaine: Lehmige Sandböden vermitteln den Weinen Finesse und Frucht, karge Kalkböden zeichnen für die körperreiche Textur und die feine Mineralität verantwortlich und von kieseligen Granit- und Kalkböden kommen eine sehr spezifische Fruchtausprägung und die tiefe Farbe. Zudem hat Luc die Weinbergsarbeit in Bergerac geradezu revolutioniert: eine strikte Mengengrenzung, eine sehr späte und extrem selektive Ernte in mehreren Durchgängen, um nur auf den Punkt gereifte Trauben zu lesen, Umstellung auf **biologisch-dynamischen Anbau**, um eine tiefe Wurzelung der Rebstöcke (die im übrigen aus uraltem, allerbestem genetischen Material bestehen) zu erreichen sowie eine manuelle Bearbeitung der extrem gepflegten Böden. **Wer jemals die aufgelockerte Bodenstruktur in Lucs Weinbergen begutachtet und sie durch bloßen Augenschein mit dem „Beton“ seiner Nachbarn verglichen hat, der ahnt, was sich hinter dem Begriff der „lebenden Böden“ verbirgt und begreift, wie viel harte, körperliche Arbeit hinter dem Top-Zustand des erstklassigen Terroirs stecken muss.**

Die rigorose handwerkliche Arbeit in den Weinbergen findet ihre konsequente Fortsetzung in einer äußerst schonenden Kellertechnik: Vergärung von intakten, unzerquetschten Trauben auf weineigenen Hefen, sehr langsame und schonende Entrappung, keine Filtrierung oder Klärung. Das ist schlichtweg höchste winzerliche Handwerkskunst, bei der „aber immer der menschliche Instinkt höher einzuschätzen ist als die Technik“, so Luc. Soviel Sorgfalt und Können bei der Weinbereitung ergibt unglaublich spektakuläre Weine, die bei jeder Verkostung für Aufregung sorgen, weil sie wegen ihrer gleichzeitig konzentrierten und eleganten Art – großen Bordelaiser Gewächsen zumindest ebenbürtig – bei den Weiß- wie den Rotweinen im Bergerac neue Maßstäbe setzen. Dabei zeigt sich bei der Verkostung der Jahrgänge seit 2003, dass die Eleganz, die Frische und die Finesse in den Weinen der ‚neuen‘ Generation dramatisch zugenommen haben, dass die Tannine wesentlich weicher und cremiger sind als in der Vergangenheit und somit auch Lucs Rotweine jetzt wesentlich früher getrunken werden können als die 90er Jahrgängen.

Luc hat mir zur Erklärung dieser von mir sehr geschätzten Entwicklung von einem Lernprozess erzählt, von dem mir auch andere biodynamisch arbeitende Winzer berichtet haben: In den ersten Jahren der Umstellung der Weinberge und dem damit verbundenen Verzicht auf chemischen Dünger sanken die Erntemengen sehr stark ab, so dass die daraus vinifizierte Weine bisweilen zu massiv erschienen. Mittlerweile haben die Rebstöcke aber ihr **optimales natürliches Gleichgewicht gefunden** (mit wieder leicht erhöhten Erträgen) und die Weine sind fabelhaft balanciert und ausgewogen wie niemals zuvor: Sie besitzen **deutlich mehr Frische** infolge einer perfekten Säurestruktur und **deutlich weniger Alkohol!** Die in jahrelanger, mühevoller Handarbeit entstandenen „lebenden Böden“ voller Mikroorganismen helfen den Reben, ihre Erträge und die Qualitäten ihrer Beeren selbst zu regulieren. Dazu gibt ihnen Luc Gelegenheit durch seine intensive Weinbergsarbeit im Einklang mit der Natur – und nicht gegen sie!

Die Fachpresse urteilt euphorisch: Das „Classement 2008“, die Bibel der französischen Weinkritik, lobt Lucs Gewächse als „phantastische Qualitäten und modellhafte Weine seiner Appellation“ und vergibt ihm „für seine **unglaubliche Arbeit und seine Weine auf höchstem Niveau**“ als einem von nur fünf Winzern des gesamten französischen Südwestens 2 Sterne. Zudem wurden Lucs Weine schon mehrfach vom renommierten „Guide Hachette“ mit der höchsten Auszeichnung, dem „coup de coeur“, prämiert und der FEINSCHMECKER hat in den letzten Jahren mehrere seiner Weine unter die 100 besten der Welt gelistet.

Uns selbst haben diese nach biodynamischen Grundsätzen produzierten, ungemein frischen Weine mit ihrem vorbildlich niedrigen Alkoholgehalt wegen ihrer traumhaften Qualität zu einem sehr fairen Preis vorbehaltlos begeistert. Es sind, weiß wie rot, individuelle Charaktere, versehen mit einer fabelhaften, explosiven Fruchtaromatik, einer tiefen Mineralität und einer großartigen Eleganz, Finesse und inneren Balanciertheit. Luc selbst ist mir in all den Jahren unserer Zusammenarbeit ein Freund geworden, durch ihn lernte ich viel darüber, wie man nach biologischen Anbaumethoden im Einklang mit der

Natur wahrhaft große Weine produzieren kann. Das klare Urteil der REVUE DU VIN DE FRANCE: „**Während seiner 20jährigen Winzerkarriere hat Luc de Conti sein Weingut an die Spitze der Appellation Bergerac geführt.**“ Und seine herrlich mineralischen Weiß- wie Rotweine gehören schlicht zu den herausragenden Gewächsen ganz Frankreichs!

510106 Cuvée des Conti, blanc 2006

10,40 €/l 7,80 €

70% Sémillon, 20% Sauvignon blanc, 10% Muscadelle

PK

12,5% Vol.

Die Domaine Tour des Gendres unseres französischen Kultwinzers Luc de Conti zählt auch ihrer spektakulären komplexen Weißweine wegen zu den besten Weingütern des gesamten französischen Südwestens. Lucs Basiswein „Cuvée des Conti“ mit ihrem faszinierend mineralischen und zutiefst betörendem exotischen Bukett besitzt in Frankreich längst Kultstatus. Diese leckere Cuvée aus der Semillontraube und einem kleinen Anteil Sauvignon blanc sowie Muscadelle aus den besten Parzellen der Domaine präsentiert sich ungemein cremig, traumhaft frisch und herrlich ausgewogen, von feinsten Eleganz und Finesse, die nicht nur solo getrunken Freude pur bereitet, sondern hervorragend zu Fisch und hellem Fleisch wie auch zur asiatischen Küche mundet. In der Nase betört eine reiche, komplexe Frucht mit deutlichen Anklängen an Zitrusfrüchte, weißen Pfirsich, Aprikose, Birne und Blüten, dazu gesellen sich feine exotische und mineralisch-rauchige Noten. Kein Wunder, dass einer seiner unter unseren Kunden so beliebten Jahrgangsvorgänger bei einer großen Verkostung der besten Bergerac-Weine mit deutlichem Vorsprung vor zum Teil erheblich teureren Weinen den ersten Platz belegte!

Und das Beste: **Der Preis für diesen tollen Bio-Wein ist seit Jahren nahezu unverändert sympathisch.** Bravo, Luc!

Kann schon jetzt mit höchstem Genuss getrunken werden, 1-2 stündiges Dekantieren empfohlen, hält seine Bestform sicherlich bis wenigstens 2010.

510205 „Moulin des Dames“, blanc 2005

26,53 €/l 19,90 €

60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon

14% Vol.

Unfiltrierte, im nur ganz dezent schmeckbaren Barrique ausgebaute Weißweinrarität (40 % Sémillon, 60 % Sauvignon) mit einem herrlich komplexen und zutiefst mineralischen Bukett, ungemein kraftvoll, gleichzeitig voll ausdrucksstarkem Spiel im Mund, mit einem sehr langen Nachhall, ein Wein zum Süchtigwerden aus ganz großem Weißweinjahrgang für Tour des Gendres: Die traumhaften klimatischen Bedingungen für Weißweine in Bergerac und die abgeschlossene Umstellung auf biologischen Anbau ließen Luc einen der faszinierendsten Weißweine ganz Frankreichs vinifizieren, ein absolut ungewöhnlicher, beeindruckender Wein mit einer tiefgründigen Mineralität und einer cremigen Weichheit, die Kenner großer Weißweine an Burgunder der Spitzenklasse erinnert. Und genau zu dieser Einschätzung kommt Wolfgang Fassbender, renommierter Journalist und Weißweinliebhaber, der in einem in der Zeitschrift EURO veröffentlichten Artikel die „**Kultweine der Welt**“ bereits einen Jahrgangsvorgänger als „**grandiose, preiswerte Alternative, komplex und ungeheuer charmant, zu den legendären Lagen des Burgund, wie Montrachet & Co**“ empfiehlt! In Nase und Mund faszinieren Pampelmuse, kandierte Früchte (Ananas, Mango, Honigmelone), Quitten und Mineralien, vermischt mit Noten von hellem Nougat, Honig Vanille und Krokant. Am Gaumen sehr viel Exotik, die einen feinst süßlichen Eindruck hinterlässt, bestens verwoben mit einer erfrischenden Säure und einer feinen Würze. Finesse paart sich mit Konzentration und ein nobler Kern intensiver Mineralität und kühle, rassige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, ja streicheln die Zunge beim Genuss dieses Weltklasseweines. Phänomenaler Nachklang. Unglaublich fast der betörende Duft, der noch minutenlang nach dem Austrinken dem leeren Glas entströmt! Christina Hilker, „Sommelière des Jahres 2005“, urteilt begeistert: „Wunderschöne Paarung von ausgeprägter Exotik, spürbarem, aber gekonnt gemachtem Holzeinsatz, opulenter Fülle und feiner Mineralität“.

510705 „Classique“ rouge 2005

8,67 €/l 6,50 €

100% Merlot

PK

13,5% Vol.

Herrlicher, tiefdunkler, ungemein schmeichlerischer Merlot mit verführerischen Aromen von roten Früchten, Kirschen, Erdbeeren, Rauch und feinsten Gewürzen. Am Gaumen dicht, saftig, weich, herrlich frisch, traumhaft balanciert, höchst trinkanimierend, sehr komplex mit cremigen, sagenhaft weichen, seidenen Tanninen. Ein ungeschönter, unfiltrierter Schmeichler der Sinne, der aber infolge seiner präzisen Mineralität und großartigen Struktur qualitätsmäßig in einer Liga spielt, die im benachbarten Bordelais ein Vielfaches kostet! **Ein sagenhaft leckerer Rotwein aus biologischem Anbau mit großem Charakter und kaum schlagbarem Preis-Genussverhältnis!** Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2008 bis 2010.

510305 „La Gloire de mon Père“, rouge 2005

17,20 €/l 12,90 €

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

13,8% Vol.

Der „kleine“ Bruder des großen Moulin des Dames ist im Jahrgang 2005 von spektakulärer, nie zuvor erlebter Qualität und ein absoluter Insidertipp, der von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement“ 2007, mit für seine Preisklasse sensationellen 16/20 Punkten gefeiert wird, eine Benotung, die im benachbarten Bordelais nur wesentlich teurere Weine erhalten. Diese faszinierende Cuvée aus gleichen Anteilen Merlot und Cabernet-Sauvignon zeigt sich in der Farbe von einem tiefen Schwarzrot, das fast ins Schwarze übergeht und wirkt in der Nase noch etwas jung und ungestüm. Doch bereits heute betören die komplexen Aromen nach Cassis, Brombeeren, feinen Gewürzen, dunklem Tabak und Vanilleschoten. Am Gaumen

tiefgründig und ungemein fein mit einer präsenten Säure und einer beeindruckenden Dichte, sehr viel Frucht, saftig, sehr ausgewogen und balanciert, klassischer Bordelaiser Stil, enorm viel Eleganz und Finesse, der mit Abstand beste Gloire, den Luc je produzierte, an hochwertige Weine aus St. Julien erinnernd, eine sagenhaft preiswerte Alternative zu großen Bordelaiser Gewächsen im Jahrhundertjahrgang 2005. Moderater Alkohol, Frische, Finesse und Eleganz statt marmeladiger Überreife, das Ganze aus biologischem Anbau, dazu die Qualität eines hochwertigen Bordeaux – des kundigen Weinliebhabers Herz, was begehrt Du mehr? Zu genießen ab Ende 2008, Höhepunkt 2010 bis nach 2020.
DECANTER: vier Sterne, „highly recommended“!

510405 „Moulin des Dames“, rouge 2005

24,94 €/l 19,95 €

50% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 25% Merlot

13,5% Vol.

Intensiv rot-violett, ja fast schwarz in der Farbe präsentiert sich dieser betörende Weinriese im Glas. Niemals zuvor hat der Moulin des Dames eine derart reintonige und komplexe Frucht besessen: Traumhaft konzentrierte, weit gefächerte Aromen von Cassis, wilden Waldbeeren, kandierten Kirschen, Vanille, Schokolade, frischer Minze und schwarzem Tabak, zart unterlegt von süßlichen Holztönen der neuen Barriques erlauchter Provenienz. Am Gaumen ungemein expressiv, enorm viel Frucht, beeindruckende Konzentration, Dichte und Tiefe, dazu eine vibrierende Finesse, eine stahlige Kühle und sinnliche Süße, und was für eine Mineralität! Ein komplexer, terroirgeprägter Wein von großer Rasse und Eleganz!

Die Tannine sind reif, cremig und seiden und eingebettet in einen fabelhaft süßen

Fruchtschmelz, das Finale lang, intensiv, frisch und wiederum zutiefst minera-

lisch. Lucs Verzicht auf die Abfüllung der Supercuvée „Anthologia“ hat

sicherlich zu diesem Weinmonument aus einem Jahrhundertjahrgang

wie im benachbarten Bordelais beigetragen. Dieser begeisternde

Tropfen (vinifiziert aus auf den Punkt gelesenen Cabernet

Sauvignon-, Malbec- und Merlottrauben) gehört mit seiner

überragenden Frische zum Besten, was bisher im französischen

Südwesten erzeugt worden ist, ein charaktvoller Grandseigneur

in Samt und Seide, der wegen der grandiosen Qualität seiner

Ingredienzien von einer edlen Noblesse zeugt, wie sie sonst

nur wesentlich teureren Bordelaiser Gewächsen zu

eigen ist – ein wundervoller, perfekt gewirkter Ästhet.

Unendlicher Nachhall, noch lange nach dem Leeren

des Glases, welch großes Potential! Zu genießen ist

diese unerhörte Provokation teuerster Bordelaiser

Nobelgewächse 2010 bis 2030.

Von der Bibel der französischen Weinkritik, dem „Classement 2008“, so hoch bewertet wie (in 2005!) Rauzan-Ségla, Giscours, La Lagune und viele andere Prestigegewächse – was für ein sensationelles Preis-Genuss-Verhältnis! Ein emotional berührender Gruß von einem der sympathischsten Winzer Frankreichs, der unter die Haut geht!

510403 „Moulin des Dames“, rouge 2005 33,33 €/l 25,00 €

50% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 25% Merlot 13,5% Vol.

Der DECANTER feiert in seiner Septemerausgabe 2007

den fabelhaften 2003er Moulin des Dames rouge mit

fünf Sternen (das ist die Bestnote: Decanter Award!)

und der Kaufempfehlung „**Best buy**“.

Freudig konstatiert das renommierte Weinmagazin, dass dieser großartige Wein eindrücklich demonstriert, dass die Zeiten der Überextraktion von Lucs fabelhaften Rotweinen endgültig vorüber seien.

Zu genießen Mitte 2009 bis nach 2020.

